

AVOSA®

AVOSA®

LEADING MANUFACTURING COMPANY

**Armadi e Tavoli
Refrigerati**

Abbattitori

Saladette

Banchi pizza

Vetrine Showcase

**Chafing dish
Bacinelle GN**

Attrezzature professionali per la ristorazione

**CATALOGO
2023**

Cook Rite™

Cucine

Friggitrici

Cuocipasta

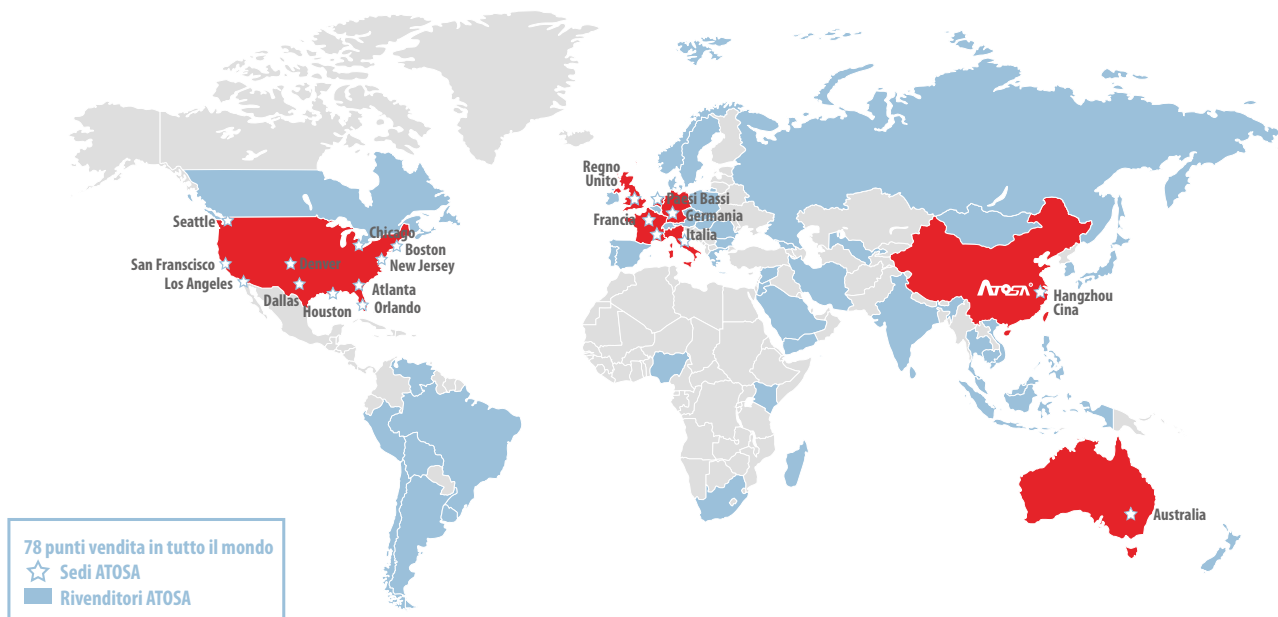
Fry Top

Grill a Pietra Lavica

Cook Rite™

ATOSA

LEADING MANUFACTURING COMPANY



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, abbattitori, showcase, scaldavivande e accessori per buffet, gastronom, fry top, friggitorici 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 2019 ha superato i 900.000.000 di dollari.

Apprezzata per i suoi alti standard di produzione, ATOSA utilizza piegatrici automatiche Salvagnini, punzonatrici CNC AMADA, nonché componentistica dei migliori marchi (compressori Embraco, termostati Dixell ecc...), 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.

ATOSA arriva in Italia nel 2015 e apre la sua filiale "Atosa Catering Equipment Italy Srl" con uffici, rete commerciale e sede logistica, già dotata di importante stoccaggio di magazzino. Nel 2021 ATOSA ITALY si trasferisce nelle Marche con una nuova sede di ben 9000 m².

ATOSA è oggi in Italia 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.





Pag.
05

01

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

Pag.
13

02

Armadi refrigerati compatti
Serie YBF - YCF

Pag.
16

03

Abbattitori
Serie EBF

Pag.
19

04

Tavoli refrigerati, Banchi pizza, Vetrine Refrigerate, Chef Base
Serie EPF - ESL - MGF

Pag.
31

05

Banchi refrigerati compatti e saladette GN1/1
Serie ESL

Pag.
37

06

Vetrine refrigerate da banco e vetrine refrigerate showcase
Serie WTY - WTF - WHF - WHY - WDF - WDG - YLM



Pag.
42

07

Linea cottura a gas profondità 70cm
P700

Pag.
49

08

Linea cottura a gas profondità 90cm
P900



Pag.
55

09

Catering e banqueting equipment

Pag.
61

10

Accessori e specifiche tecniche



Pag.
73

11

Condizioni di vendita e Garanzia

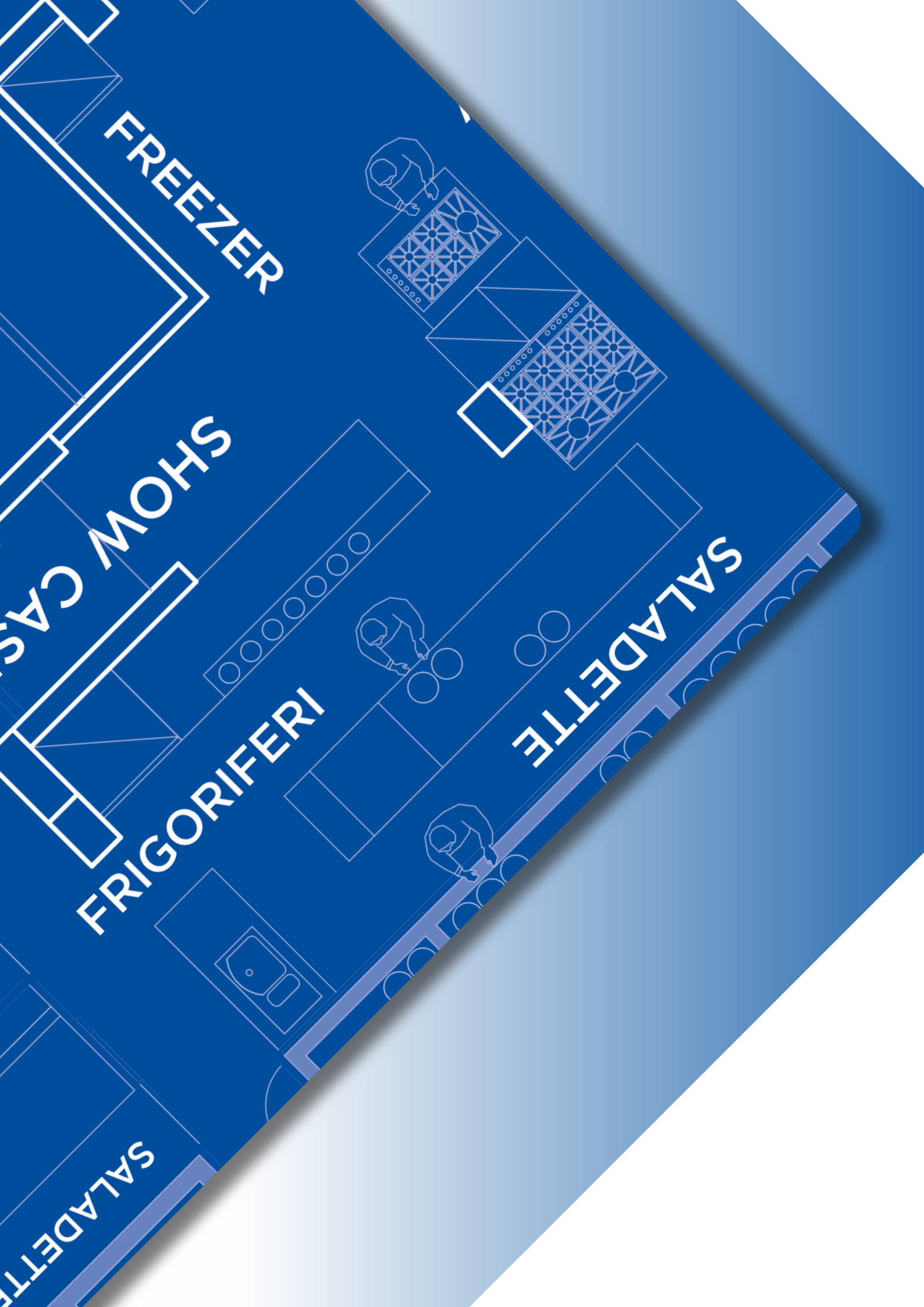
FREEZER

SHOW CASE

FRIGORIFERI

SALADETTE

SALADETTE





01

Armadi refrigerati e armadi refrigerati con porta in vetro ad alta efficienza

Serie MBF / MCF / MBC



- Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304 (Serie MBF)
- Articoli tropicalizzati
- 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 "Embraco/Cubigel/Huayi"
- Gruppo ventola "EBM" (Solo per serie MBF/MCF)
- Sbrinamento automatico
- Evaporatore anticorrosione
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Illuminazione interna (Serie MBF)
- Porta in vetro con illuminazione a LED integrata (Serie MCF)
- Compatibile con teglie 600*400 (Serie MBF) con l'aggiunta di accessori opzionali (vedi pag. 64)
- Accessori disponibili (vedi pag. 64)
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it e accedi all'area riservata per scaricare catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.



Guide per contenitori in plastica
60x40 cm disponibili come optional

* Porte	1	2
Ripiani	max 18	max 36

*5 cm di spazio tra un ripiano e l'altro
*con guide 60x40 è possibile allestire fino a 9 ripiani



Circolazione Aria Ottimizzata

OPTIONAL



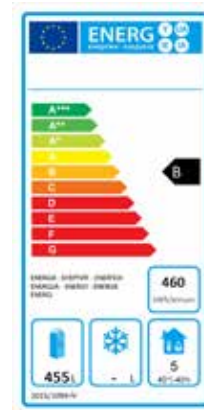
Piede regolabile in acciaio



STRUTTURA
INOX
AISI
304

Armadio TN 700 Lt GN2/1

MBF8116-GR
MBF8116-L-GR (porta a sinistra)



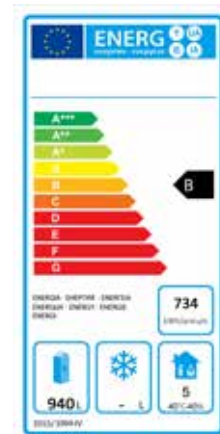
STRUTTURA
INOX
AISI
304

Armadio TN 1400 Lt a due porte GN2/1

MBF8117-GR



Griglietta centrale di serie



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MBF8116-GR	730 x 805 x 2065	670	-2°C/+8°C	3	GN2/1	HUAYI	R600a	Dixell/Carel	220	5	B
MBF8117-GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2°C/+8°C	3	GN2/1	HUAYI	R600a	Dixell/Carel	350	5	B



Guide per contenitori in plastica
60x40 cm disponibili come optional

* Porte	1	2
Ripiani	max 18	max 36

*5 cm di spazio tra un ripiano e l'altro
*con guide 60x40 è possibile allestire fino a 9 ripiani



Circolazione Aria Ottimizzata

OPTIONAL



Piede regolabile in acciaio



STRUTTURA
INOX
AISI
304

Freezer BT 700 Lt GN2/1

MBF8113-GR ❄️ -22°C/-17°C

MBF8113-L-GR ❄️ -22°C/-17°C (porta a sinistra)



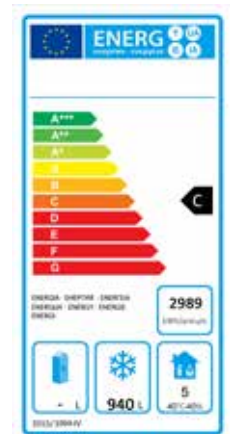
STRUTTURA
INOX
AISI
304

Freezer BT 1400 Lt a due porte GN2/1

MBF8114-GR ❄️ -22°C/-17°C



Griglietta centrale di serie



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MBF8113-GR	730 x 805 x 2065	670	-22°C/-17°C	3	GN2/1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	5	C
MBF8114-GR	1314 x 805 x 2065	1240	-22°C/-17°C	3	GN2/1	Embraco	R290	Dixell/Carel	980	5	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL



Piede regolabile
in acciaio



LED Light



Armadio TN 700 Lt con porta in vetro

MCF8604-GR

Vetrocamera ad alta efficienza



Armadio BT 700 Lt con porta in vetro

MCF8601-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro
con resistenza antiappannamento



Armadio TN 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8605-GR

Vetrocamera ad alta efficienza



Armadio BT 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8602-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro
con resistenza antiappannamento



*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta*	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MCF8604-GR	730 x 805 x 2065	670	0°C/+8°C	4	Huayi	R600a	Dixell/Carel	280	5	B
MCF8601-GR	730 x 805 x 2065	670	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	750	4	C
MCF8605-GR	1314 x 805 x 2065	1240	0°C/+8°C	4	Cubigel	R290	Dixell/Carel	350	5	B
MCF8602-GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	1100	4	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL



Piede regolabile in acciaio



LED Light



Armadio TN 700 Lt con porta in vetro

MCF8705-GR

Vetrocamera ad alta efficienza



Freezer BT 700 Lt con porta in vetro

MCF8701-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro con resistenza antiappannamento



Armadio TN 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8707-GR

Vetrocamera ad alta efficienza



Freezer BT 1400 Lt doppia porta in vetro

MCF8703 -GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro con resistenza antiappannamento



*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta*	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MCF8705-GR	685 x 805 x 2112	610	0°C/+8°C	4	Huayi	R600a	Dixell/Carel	280	5	B
MCF8701-GR	685 x 805 x 2112	610	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	750	4	C
MCF8707-GR	1382 x 805 x 2112	1300	0°C/+8°C	4	Cubigel	R290	Dixell/Carel	350	5	B
MCF8703-GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	1100	4	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

Armadi refrigerati con porta in vetro



LED Light



Finiture interne ed esterne in acciaio smaltato bianco

Armadio TN con porta in vetro

MCF8714 -GR

Vetrocamera ad alta efficienza



Finiture interne ed esterne in acciaio smaltato bianco

Armadio TN doppia porta in vetro

MCF8716-GR

Vetrocamera ad alta efficienza



*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta*	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MCF8714-GR	685 x 805 x 2065	610	0°C/+8°C	4	Huayi	R600a	Dixell/Carel	280	5	B
MCF8716-GR	1382 x 805 x 2065	1300	0°C/+8°C	4	Cubigel	R290	Dixell/Carel	350	5	B

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL



Piedino
Regolabile



Armadio refrigerato TN MINI

MBC24R



Armadio Freezer BT MINI

MBC24F ❄️ -22°C/-17°C



Armadio refrigerato TN MINI

MBC24G

Vetrocamera ad alta efficienza



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MBC24R	605 X 635 X 825	145	-2°C/+8°C	2	Huayi	R600a	Dixell/Carel	150	5	A ⁺
MBC24F	605 X 635 X 825	145	-22°C/-17°C	2	Cubigel	R290	Dixell/Carel	300	5	C
MBC24G	605 X 635 X 825	145	0°C/+8°C	2	Huayi	R600a	Dixell/Carel	150	5	B

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

SHOW CASE

ABBATTITORI

FRIGORIFERI

BANCHI PIZZA

FREEZER

SH

FRIGORIFERI





02

Armadi refrigerati compatti Serie YBF / YCF



- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Posteriore e vano motore in acciaio zincato
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Gruppo ventola "EBM"
- Evaporatore anticorrosione
- Ruote con freno in dotazione
- Porta dotata di chiave di sicurezza
- 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
- Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire
- Griglie montate su ganci
- Griglie, ganci e piedi disponibili come accessori (vedi pag. 64)
- Articoli non dotati di interruttore ON/OFF

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it
e accedi all'area riservata per scaricare
catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.



OPTIONAL



Piede regolabile
in acciaio



Armadio TN compatto 600mm

YBF9206-GR

Freezer BT compatto 600mm

YBF9207-GR ❄️ -22°C/-17°C



YBF9206-GR

YBF9207-GR



Armadio TN compatto doppia porta 1200mm

YBF9218-GR

Freezer BT compatto doppia porta 1200mm

YBF9219-GR ❄️ -22°C/-17°C



YBF9218-GR

YBF9219-GR

YBF9239-GR

Armadio TN/BT doppia temperatura

YBF9239-GR



Armadio TN compatto tre porte 1800mm

YBF9237-GR

Freezer BT compatto tre porte 1800mm

YBF9242-GR ❄️ -22°C/-17°C



YBF9237-GR

YBF9242-GR

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta*	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
YBF9206-GR	600x730x1945	410	-2°C/+8°C	3	Huayi	R600a	Dixell/Carel	290	5	C
YBF9207-GR	600x730x1945	410	-22°C/-17°C	3	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	4	D
YBF9218-GR	1200x730x1945	900	-2°C/+8°C	3	Huayi	R600a	Dixell/Carel	450	5	C
YBF9219-GR	1200x730x1945	900	-22°C/-17°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	750	4	D
YBF9239-GR	1200x730x1945	420/420	-2°C/+8°C -22°C/-17°C	3	Huayi Cubigel	R600a R290	Dixell/Carel	870	4	D
YBF9237-GR	1800x730x1945	1390	-2°C/+8°C	3	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	C
YBF9242-GR	1800x730x1945	1390	-22°C/-17°C	3	Embraco	R290	Dixell/Carel	1400	4	D

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL



Piede regolabile
in acciaio



LED Light



Armadio TN compatto porta in vetro 600mm

YCF9401-GR

Vetrocamera ad alta efficienza

Freezer BT compatto porta in vetro 600mm

YCF9407-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro
con resistenza antiappannamento



YCF9401-GR



YCF9407-GR



Armadio TN compatto doppia porta in vetro 1200mm

YCF9402-GR

Vetrocamera ad alta efficienza

Freezer BT compatto doppia porta in vetro 1200mm

YCF9408-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro
con resistenza antiappannamento



YCF9402-GR



YCF9408-GR



Armadio TN compatto tre porte in vetro 1800mm

YCF9403-GR

Vetrocamera ad alta efficienza

Freezer BT compatto tre porte in vetro 1800mm

YCF9409-GR ❄️ -20°C/-17°C

Vetrocamera in triplo vetro
con resistenza antiappannamento



YCF9403-GR



YCF9409-GR

*2,5 cm di spazio tra un foro e l'altro per cremagliera / *max 18 griglie per ogni anta

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta*	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
YCF9401-GR	600 x 730 x 1945	410	0°C/+8°C	4	Huayi	R600a	Dixell/Carel	290	5	B
YCF9407-GR	600 x 730 x 1945	410	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	800	4	C
YCF9402-GR	1200 x 730 x 1945	900	0°C/+8°C	4	Huayi	R600a	Dixell/Carel	450	5	B
YCF9408-GR	1200 x 730 x 1945	900	-20°C/-17°C	4	Embraco	R290	Dixell/Carel	1000	4	C
YCF9403-GR	1800 x 730 x 1945	1390	0°C/+8°C	4	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
YCF9409-GR	1800 x 730 x 1945	1390	-20°C/-17°C	4	Cubigel	R290	Dixell/Carel	1560	4	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

03

Abbattitori Serie EBF

- Struttura interna in acciaio INOX AISI 304
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- 8 cicli di lavoro a programmazione facilitata
- Sonda di temperatura al cuore
- Griglia ventola rimovibile
- Base con design a punta di diamante con sistema di accumulo e deflusso dell'acqua residua
- Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire
- Già predisposto per teglie 600x400 e GN 1/1
- Sistema di bloccaggio porta a 90°
- Ingombro ridotto

Visita il nostro sito www.atos-italy.it
e accedi all'area riservata per scaricare
catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.



SONDA
AL CUORE



PASSO DI 6,5 cm
TRA OGNI GUIDA



**Abbattitore 3 teglie
GN 1/1 - 600X400**

EBF-03 ❄️ -18°C/ +3°C

PRESTAZIONI

- Raffredda 10 kg di alimenti da +90°C a +3°C in 90 minuti
- Congela 5 kg di alimenti da +90°C a -18°C in 240 minuti
- 8° cicli programmabili
- Sbrinamento automatico
- Resa frigorifera 1093W (Evap. -10°C, cond. +45°C)



**Abbattitore 5 teglie
GN 1/1 - 600X400**

EBF-05 ❄️ -18°C/ +3°C

PRESTAZIONI

- Raffredda 25 kg di alimenti da +90°C a +3°C in 90 minuti
- Congela 15 kg di alimenti da +90°C a -18°C in 240 minuti
- 8° cicli programmabili
- Sbrinamento automatico
- Resa frigorifera 1918W (Evap. -5°C, cond. +45°C)



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Numero di Guide	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica
EBF-03	755 x 832 x 581	74	-18°C/ +3°C	3	Embraco	R290	Carel PBB2	1100	4
EBF-05	750x815x870	94	-18°C/ +3°C	5	Secop	R290	Carel PBB2	1300	4

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

SHOW CASE

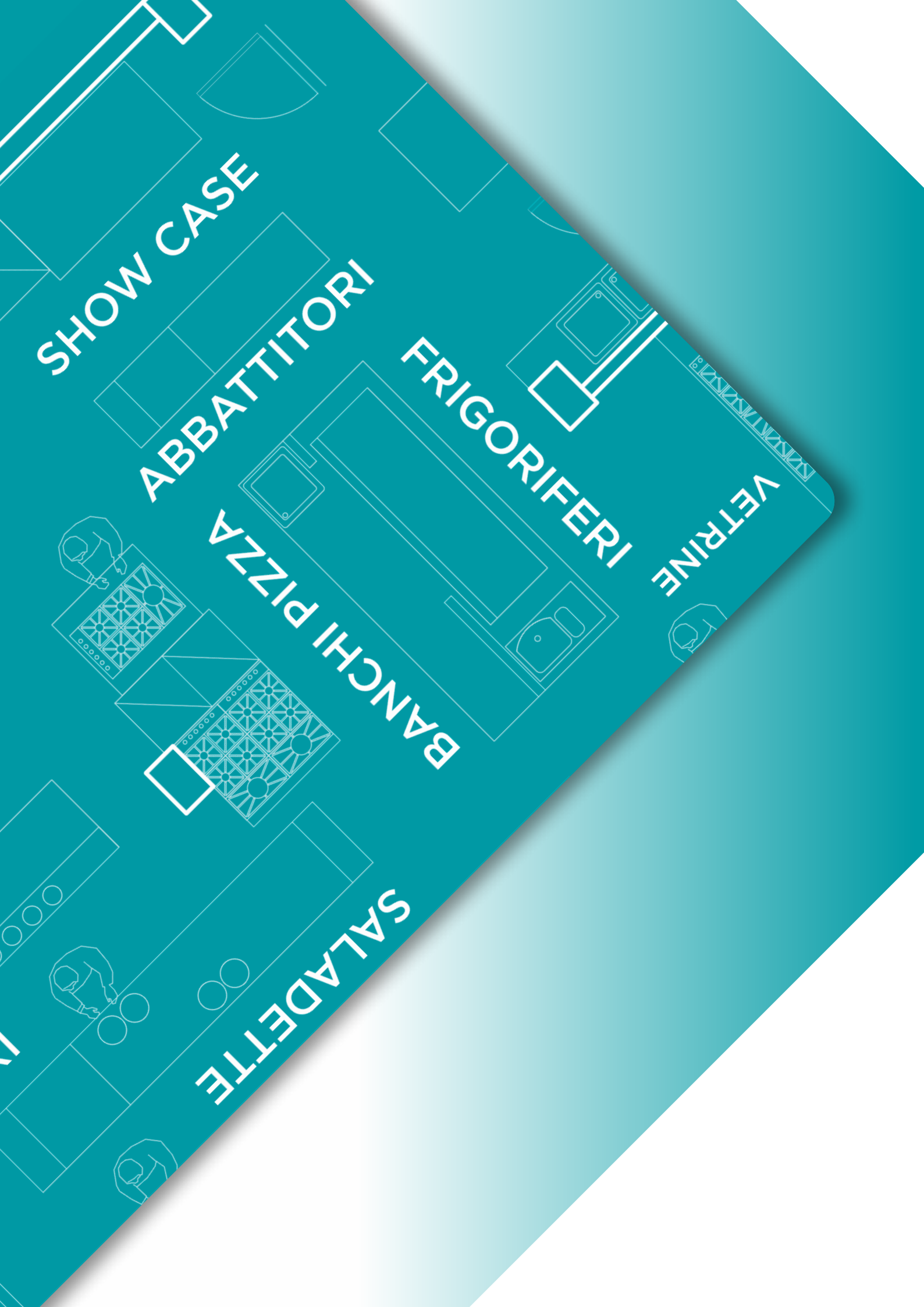
ABBATTITORI

FRIGORIFERI

VETRINE

BANCHI PIZZA

SALADETTE





04

Tavoli refrigerati Banchi pizza e vetrine refrigerate Serie EPF / ESL

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire
- Articoli Tropicalizzati
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Piedi in acciaio regolabili (serie EPF)
- Ruote optional
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Compressore "Cubigel/Huayi"
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Gruppo ventola ad alta efficienza
- Sbrinamento automatico
- Griglie e ripiani disponibili come accessori (vedi pag. 64)
- Schiena in lamiera zincata

Optional



Ruote optional



Porte sostituibili con cassetti GN1/1 in varie configurazioni
*Solo per profondità 700



Alzatina posteriore

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it e accedi all'area riservata per scaricare catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.

Tavoli refrigerati 600 TN



Disponibile con alzatina h10 cm

Configurazione
max. 8 griglie per porta



Tavolo frigorifero 600 TN 2 porte

EPF3421-GR-304T
EPF3421-GR-SB-304T
(con alzatina)



Tavolo frigorifero 600 TN 3 porte

EPF3431-GR-304T
EPF3431-GR-SB-304T
(con alzatina)



Tavolo frigorifero 600 TN 4 porte

EPF3441-GR-304T
EPF3441-GR-SB-304T
(con alzatina)



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
EPF3421-GR-304T	1360 x 600 x 850	240	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	B
EPF3421-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3421-GR-304T									
EPF3431-GR-304T	1795 x 600 x 850	360	-2°C/+8°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
EPF3431-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3431-GR-304T									
EPF3441-GR-304T	2230 x 600 x 850	480	-2°C/+8°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
EPF3441-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3441-GR-304T									

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Disponibile con alzatina h10 cm

Configurazione

max. 8 griglie per porta

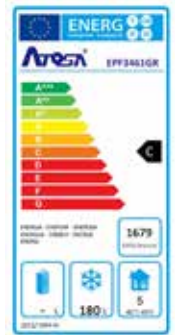
OPTIONAL



Tavolo freezer 600 BT 2 porte

EPF3461-GR-304T ❄️ -22°C/-17°C

EPF3461-GR-SB-304T ❄️ -22°C/-17°C
(con alzatina)



Tavolo freezer 600 BT 3 porte

EPF3471-GR-304T ❄️ -22°C/-17°C

EPF3471-GR-SB-304T ❄️ -22°C/-17°C
(con alzatina)



Tavolo freezer 600 BT 4 porte

EPF3481-GR-304T ❄️ -22°C/-17°C



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
EPF3461-GR-304T	1360 x 600 x 850	240	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	5	C
EPF3461-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3461-GR-304T									
EPF3471-GR-304T	1795 x 600 x 850	360	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	5	C
EPF3471-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3471-GR-304T									
EPF3481-GR-304T	2230 x 600 x 850	480	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	4	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

Tavoli refrigerati 700 TN - GN1/1



Disponibile con alzatina h10 cm

Configurazione
max. 8 griglie per porta



Tavolo refrigerato 700 TN 2 porte GN1/1

EPF3422-GR-304T

EPF3422-GR-SB-304T
(con alzatina)



Tavolo refrigerato 700 TN 3 porte GN1/1

EPF3432-GR-304T

EPF3432-GR-SB-304T
(con alzatina)



Tavolo refrigerato 700 TN 4 porte GN1/1

EPF3442-GR-304T

EPF3442-GR-SB-304T
(con alzatina)



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
EPF3422-GR-304T	1360 x 700 x 850	280	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	A
EPF3422-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3422-GR-304T									
EPF3432-GR-304T	1795 x 700 x 850	420	-2°C/+8°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	A
EPF3432-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3432-GR-304T									
EPF3442-GR-304T	2230 x 700 x 850	560	-2°C/+8°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	A
EPF3442-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche di EPF3442-GR-304T									

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

*Il montaggio del kit cassette modifica la classe energetica del prodotto. L'etichetta energetica di riferimento è fornita unitamente al kit stesso.



Disponibile con alzatina h10 cm

Configurazione

max. 8 griglie per porta

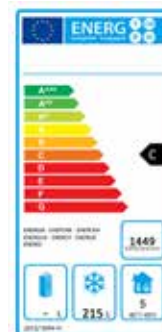
OPTIONAL



Tavolo freezer 700 BT 2 porte GN1/1

EPF3462-GR -304T ❄️ -22°C/-17°C

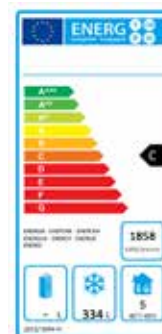
EPF3462-GR-SB-304T ❄️ -22°C/-17°C
(con alzatina)



Tavolo freezer 700 BT 3 porte GN1/1

EPF3472-GR -304T ❄️ -22°C/-17°C

EPF3472-GR-SB-304T ❄️ -22°C/-17°C
(con alzatina)



Tavolo freezer 700 BT 4 porte GN1/1

EPF3482-GR -304T ❄️ -22°C/-17°C



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
EPF3462-GR-304T	1360 x 700 x 850	280	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	5	C
EPF3462-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3462-GR-304T									
EPF3472-GR-304T	1795 x 700 x 850	420	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	5	C
EPF3472-GR-SB-304T	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello EPF3472-GR-304T									
EPF3482-GR-304T	2230 x 700 x 850	560	-22°C/-17°C	1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	600	4	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Tavolo refrigerato 700 TN 2 porte vetro GN1/1

EPF3721-GR-304T



Tavolo refrigerato 700 TN 3 porte vetro GN1/1

EPF3731-GR-304T



Tavolo refrigerato 700 TN 4 porte vetro GN1/1

EPF3741-GR-304T



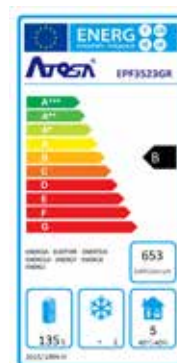
MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Climatica
EPF3721-GR-304T	1360 x 700 x 850	280	0°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	B
EPF3731-GR-304T	1795 x 700 x 850	420	0°C/+8°C	1	GN1/1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
EPF3741-GR-304T	2230 x 700 x 850	560	0°C/+8°C	1	GN1/1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



**Tavolo refrigerato 700 TN
1 porta GN1/1
+ cassetteria 1/2**

EPF3523-GR-304T



**Tavolo refrigerato 700 TN
2 porte GN1/1
+ cassetteria 1/2**

EPF3534-GR-304T



**Tavolo refrigerato 700 TN
2 porte GN1/1
+ 2 cassettiere 1/2**

EPF3525-GR-304T



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Energetica	Classe Climatica
EPF3523-GR-304T	1360 x 700 x 850	280	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R290	Dixell/Carel	250	5	B
EPF3534-GR-304T	1795 x 700 x 850	420	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
EPF3525-GR-304T	2230 x 700 x 850	560	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B

*Il montaggio del kit cassetti modifica la classe energetica del prodotto. L'etichetta energetica di riferimento è fornita unitamente al kit stesso.

Tavoli refrigerati 800 TN



Compatibile teglie 60x40 cm

OPTIONAL



7 guide per anta già incluse



Tavolo refrigerato 800 TN 2 porte 1,5 mt

B-EPF3495-S-GR
B-EPF3495-SB-GR
(con alzatina)



Disponibile con alzatina h10 cm

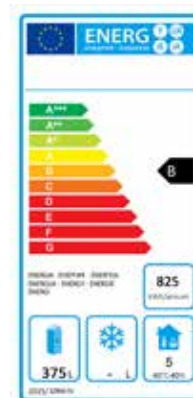


Tavolo refrigerato 800 TN 3 porte 2 mt

B-EPF3485-S-GR
B-EPF3485-SB-GR
(con alzatina)



Disponibile con alzatina h10 cm



* Griglie NON in dotazione, disponibili come optional

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Raffreddamento	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
B-EPF3495-S-GR	1510 x 800 x 840	280	-2°C/+8°C	400 x 600	Huayi	R600a	Ventilato	Dixell/Carel	250	5	A
B-EPF3495-SB-GR	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello B-EPF3495-S-GR										
B-EPF3485-S-GR	2010 x 800 x 840	420	-2°C/+8°C	400 x 600	Cubigel	R290	Ventilato	Dixell/Carel	400	5	B
B-EPF3485-SB-GR	Cod. Art. con ALZATINA POSTERIORE 100 mm - Stesse caratteristiche tecniche del modello B-EPF3485-S-GR										

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Compatibile teglie 60x40 cm

OPTIONAL



7 guide per anta già incluse

23 cm



Cassettiera non refrigerata

Banco pizza
7 cassetti 2 porte

EPF3480-GR*



EPF3485-GR*



Cassettiera non refrigerata

EPF3490-GR*



EPF3495-GR*



Vetrina refrigerata OPTIONAL
(non inclusa nel prezzo)

Vedi pag.28

* Griglie NON in dotazione, disponibili come optional

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
EPF3480-GR	2010 x 800 x 840	420	-2°C/+8°C	400 x 600	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	A
EPF3485-GR	2010 x 800 x 840	420	-2°C/+8°C	400 x 600	Cubigel	R290	Dixell/Carel	400	5	B
EPF3490-GR	1510 x 800 x 840	280	-2°C/+8°C	400 x 600	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	A
EPF3495-GR	1510 x 800 x 840	280	-2°C/+8°C	400 x 600	Huayi	R600a	Dixell/Carel	250	5	A

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Già dotati di ruote e piedini

Vetrina refrigerata OPTIONAL
(non inclusa nel prezzo)



Banco pizza GN1/1

ESL3852-GR



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
ESL3852-GR	1365 x 700 x 943	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	220	4	A

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Bacinelle NON INCLUSE
Disponibili separatamente vedi pag 60

VRX refrigerato portacondimenti

con teca in vetro

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

MODELLO	VRX in vetro	Dimensioni (mm) LxPxH	Capacità
ESL3880-GR	VRX1200/330	1205x335x465	5 x GN1/4
ESL3881-GR	VRX1200/380	1205x395x465	4 x GN1/3
ESL3861-GR	VRX1400/330	1415x335x465	6 x GN1/4
ESL3882-GR	VRX1400/380	1415x395x465	6 x GN1/3
ESL3883-GR	VRX1500/330	1505x335x465	7 x GN1/4
ESL3884-GR	VRX1500/380	1505x395x465	6 x GN1/3
ESL3885-GR	VRX1600/330	1605x335x465	7 x GN1/4
ESL3886-GR	VRX1600/380	1605x395x465	7 x GN1/3
ESL3887-GR	VRX1800/330	1805x335x465	8 x GN1/4
ESL3888-GR	VRX1800/380	1805x395x465	8 x GN1/3
ESL3889-GR	VRX2000/330	2005x335x465	10 x GN1/4
ESL3890-GR	VRX2000/380	2005x395x465	9 x GN1/3

- **Temperatura:** 0°C/+8°C
- **Compressore:** Huayi
- **Gas refrigerante:** R600a
- **Termostato digitale:** Dixell/Carel
- **Sbrinamento:** automatico
- **Alim. elettrica:** 220V-50Hz
- **Classe climatica:** 4
- **Potenza:** 180 W

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL



Profondità massima teglie GN 100 mm

Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili separatamente vedi pag 60



Chef Base Piano a filo

MGF8450-GR
* (2 X GN1/1 + 3 X GN1/6)
MGF8451-GR
* (3 X GN1/1)



MGF8450-GR



MGF8451-GR

Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili separatamente vedi pag 60



Chef Base Piano Lungo

MGF8452-GR
* (3 X GN1/1)



Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili separatamente vedi pag 60



Chef Base Piano a filo

MGF8453-GR
* (2 X GN1/1)



Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili separatamente vedi pag 60



Chef Base Piano Lungo

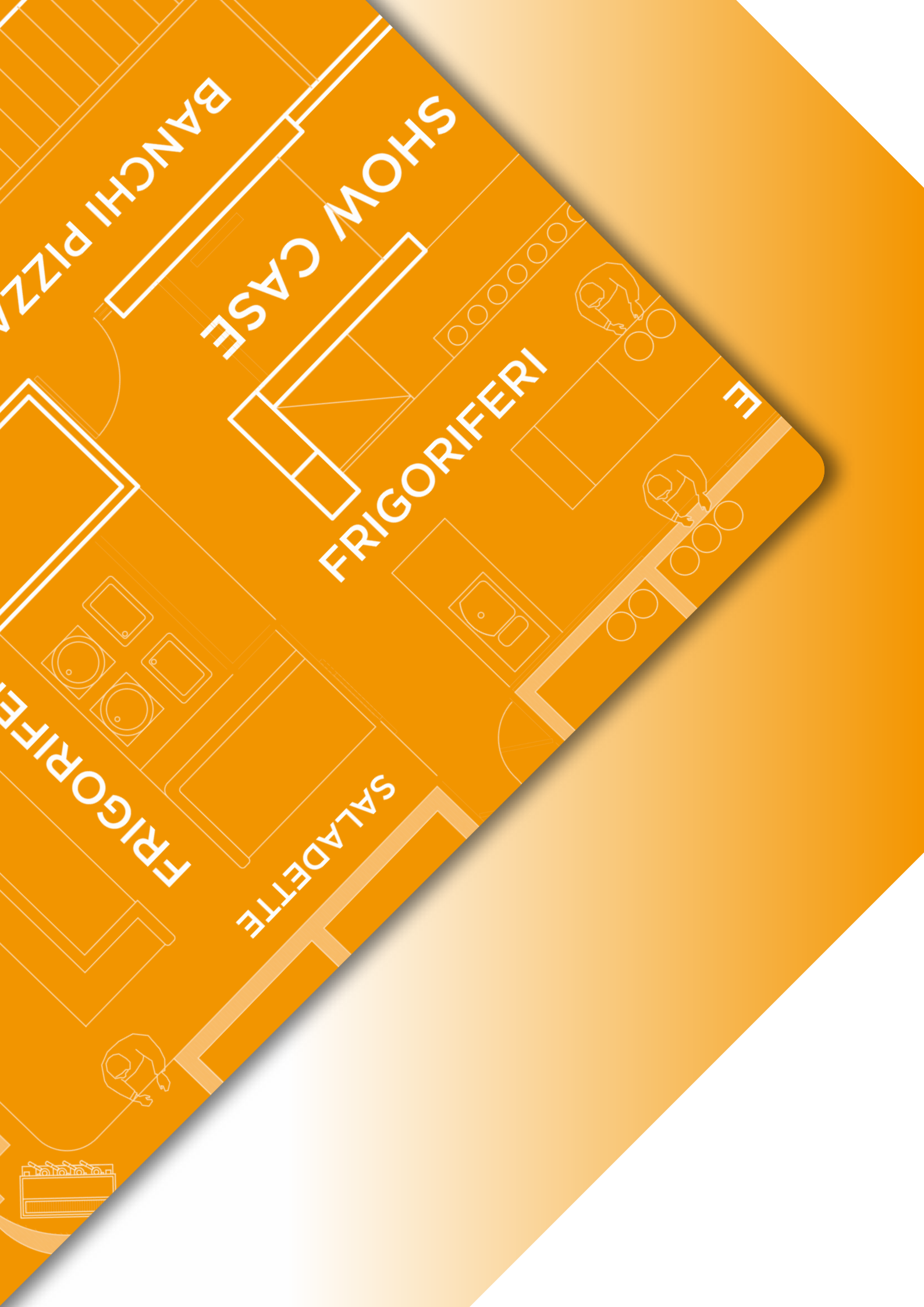
MGF8454-GR
* (2 X GN1/1)



* Capacità per ogni cassetto.

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Compatibilità Cassetti	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
MGF8450-GR	1230x815x654	215	-2°C/+8°C	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	300	5	B
MGF8451-GR	1323x815x654	235	-2°C/+8°C	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	300	5	B
MGF8452-GR	1536x815x654	235	-2°C/+8°C	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	300	5	B
MGF8453-GR	1840x815x654	340	-2°C/+8°C	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	300	5	C
MGF8454-GR	1930x815x654	340	-2°C/+8°C	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	300	5	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



FRIGORIFERI

SALADETTE

FRIGORIFERI

SHOW CASE

BANCHI PIZZA



05

Banchi refrigerati compatti e saladette GN1/1 Serie ESL

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire
- Adatto all'utilizzo in ambienti con temperatura fino a 38°C
- Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno
- Articoli già dotati di ruote e piedi
- Spigoli arrotondati per una facile pulizia
- Gruppo ventole ad alta efficienza
- Termostato digitale "Carel/Dixell"
- Sbrinamento automatico
- Griglie e ripiani disponibili come accessori (vedi pag. 64)
- Cassetti optional disponibili come accessori (vedi pag. 64)
- Saladette configurabili con teglie GN con profondità fino a 150 mm

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it
e accedi all'area riservata per scaricare
catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.



Già dotati di ruote e piedini

OPTIONAL (per ESL3801-GR e ESL3851-GR)



Set 2 cassetti
In sostituzione di 1 porta x ESL

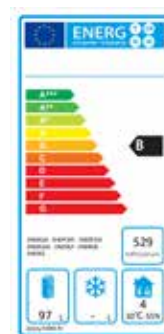
PIANO
IN
ACCIAIO
INOX



Banco refrigerato compatto con 4 cassetti GN1/1

ESL3820-GR

Profondità Cassetti:
150 mm



Banco refrigerato compatto a 2 porte

ESL3801-GR



Banco refrigerato compatto a 3 porte

ESL3851-GR



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
ESL3820-GR	900 x 700 x 943	300	-2°C/+8°C	-	Huayi	R600a	Dixell/Carel	220	4	B
ESL3801-GR	900 x 700 x 943	300	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	220	4	A
ESL3851-GR	1365 x 700 x 943	380	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	220	4	A

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Già dotati di ruote e piedini



Sovrapiano in TEFLON



Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili
separatamente
vedi pag 60

Saladette 2 ante con coperchio copringredienti GN1/1

ESL3800-GR

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 + 2 x GN1/4

Piano di lavoro

135 mm

Include i seguenti separatori per GN:
4 x separatori 328 x 20 mm
2 x separatori 165 x 20 mm
2 x separatori 535 x 35 mm



Bacinelle
NON INCLUSE
Disponibili
separatamente
vedi pag 60

Saladette 3 ante con coperchio copringredienti 4 x GN1/1

ESL3850-GR

Configurazioni:

12 x GN1/3

Piano di lavoro

135 mm

Include i seguenti separatori per GN:
3 x separatori 535 x 20 mm
8 x separatori 328 x 20 mm

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica
ESL3800-GR	900 x 700 x 947	300	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3850-GR	1365 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Già dotati di ruote e piedini

Profondità massima teglie GN 150 mm



Piano in marmo

Bacinelle NON INCLUSE Disponibili separatamente vedi pag 60



Saladette 2 ante con portacondimenti 5 x GN1/6

ESL3831-GR

GN	Piano di lavoro
1/6	475 mm

Bacinelle NON INCLUSE Disponibili separatamente vedi pag 60



Saladette 2 ante con portacondimenti 4 x GN1/3 + 1 x GN1/9

ESL3834-GR

GN	Piano di lavoro
1/3	325 mm

Bacinelle NON INCLUSE Disponibili separatamente vedi pag 60



Saladette 3 ante con portacondimenti 8 x GN1/6

ESL3854-GR

GN	Piano di lavoro
1/6	475 mm

Saladette 3 ante con portacondimenti 7 x GN1/3

ESL3858-GR

GN	Piano di lavoro
1/3	325 mm

Saladette 3 ante con vetrina portacondimenti 7 x GN1/3

ESL3864-GR

GN	Piano di lavoro
1/3	325 mm

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica
ESL3831-GR	900 x 700 x 947	300	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3834-GR	900 x 700 x 947	300	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3854-GR	1365 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3858-GR	1365 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3864-GR	1380 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



Già dotati di ruote e piedini

Profondità massima teglie GN 150 mm

PIANO IN ACCIAIO INOX

Bacinelle NON INCLUSE Disponibili separatamente vedi pag 60



Saladette 2 ante con portacondimenti 5 x GN1/6

GN	Piano di lavoro
1/6	435 mm

ESL3832-GR

Bacinelle NON INCLUSE Disponibili separatamente vedi pag 60



Saladette 3 ante con portacondimenti 8 x GN1/6

GN	Piano di lavoro
1/6	435 mm

ESL3853-GR

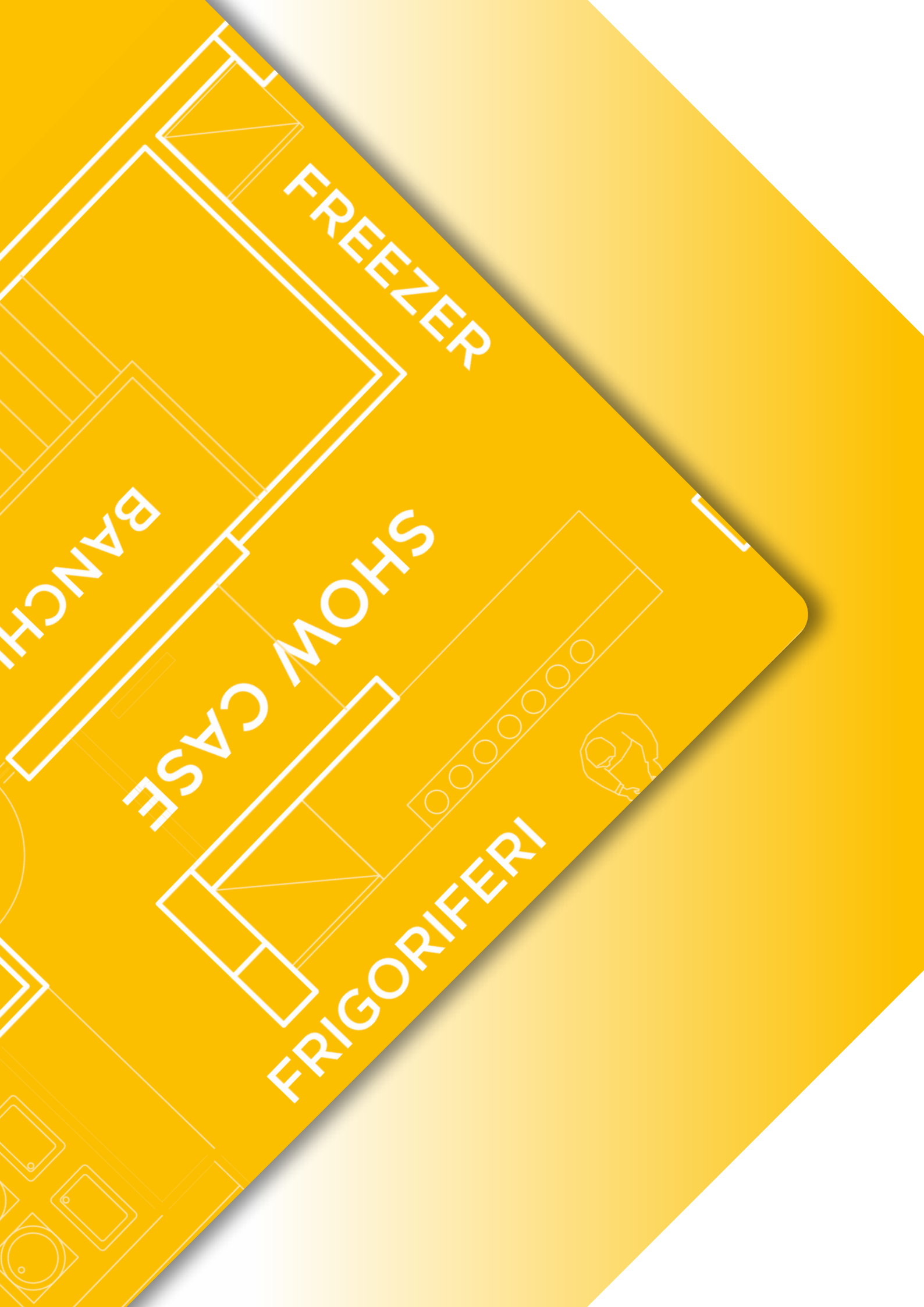
Saladette 3 ante con portacondimenti 7 x GN1/3

GN	Piano di lavoro
1/3	285 mm

ESL3869-GR

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Griglie in dotazione per porta	Dimensione delle griglie (mm) LxP	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica
ESL3832-GR	900 x 700 x 947	300	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3853-GR	1380 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4
ESL3869-GR	1365 x 700 x 947	380	-2°C/+8°C	1	GN1/1	Huayi	R600a	Dixell/Carel	310	4

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



FREEZER

BANCA

SHOW CASE

FRIGORIFERI





06

Vetrine refrigerate / calde da banco e vetrine refrigerate showcase Serie WTY / WTF / WHF / WHY WDF / WDG / YLM

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Compressore "Secop-Donper"
- Termostato digitale "Dixell-Carel"
- Porte Scorrevoli in vetro temperato
- Illuminazione a LED
- Sistema di anticondensa evoluto (Serie WDF / WDC)
- Arresto d'emergenza antisurriscaldamento automatico (Serie WHF / WHY)

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it e accedi all'area riservata per scaricare catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.

VETRINE FREDE

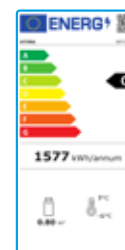


Vetrina refrigerata da banco Classic

WTY110L / WTY130L



WTY110L



WTY130L



Vetrina refrigerata da banco Square

WTF120L / WTF160L



WTF120L



WTF160L

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani (escluso base)	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
WTY110L	750 x 560 x 670	110	+2°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	242	3	C
WTY130L	900 x 560 x 670	130	+2°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	242	3	C
WTF120L	750 x 560 x 670	120	+2°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	242	3	C
WTF160L	900 x 560 x 670	160	+2°C/+8°C	2	Embraco	R290	Dixell/Carel	242	3	C

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

VETRINE CALDE



NOVITÀ 2023



Vetrina riscaldata da banco Square

WHF150L / WHF200L



Vetrina riscaldata da banco Classic

WHY125L / WHY160L



MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani (escluso base)	Misure ripiani	Carico max griglia (Kg)	Materiale	Sistema di umidificazione integrato	Potenza (W)
WHF150L	784 x 641 x 790	150	30°~90°	3	650 x 338	7	AISI 201	SI	1250W
WHF200L	984 x 641 x 790	200	30°~90°	3	850 x 338	8	AISI 201	SI	1650W
WHY125L	784 x 641 x 790	125	30°~90°	3	650 x 338 - 650 x 288 - 650 x 238	7	AISI 201	SI	1250W
WHY160L	984 x 641 x 790	160	30°~90°	3	850 x 338 - 850 x 288 - 850 x 238	8	AISI 201	SI	1650W

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

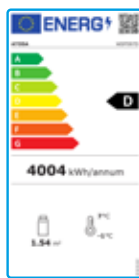


Già dotati di ruote e piedini

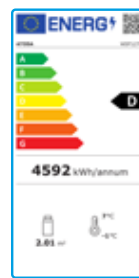


Vetrina refrigerata Round

WDF097D / WDF127D
WDF157D / WDF177D



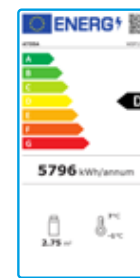
WDF097D



WDF127D



WDF157D

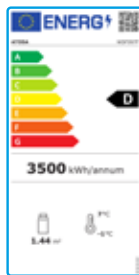


WDF177D

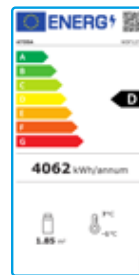


Vetrina refrigerata Square

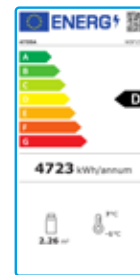
WDF097F / WDF127F
WDF157F / WDF177F



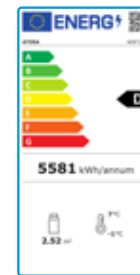
WDF097F



WDF127F



WDF157F



WDF177F

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani (escluso base)	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
WDF097D	900 x 750 x 1350	269	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	530	3	D
WDF127D	1200 x 750 x 1350	365	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	740	3	D
WDF157D	1500 x 750 x 1350	552	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	830	3	D
WDF177D	1700 x 750 x 1350	631	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	950	3	D
WDF097F	900 x 750 x 1200	309	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	510	3	D
WDF127F	1200 x 750 x 1200	429	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	700	3	D
WDF157F	1500 x 750 x 1200	572	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	800	3	D
WDF177F	1700 x 750 x 1200	665	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	900	3	D

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.



OPTIONAL

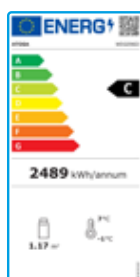


Piedino Regolabile

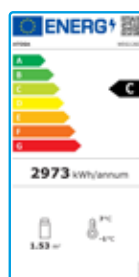


Vetrina refrigerata Round

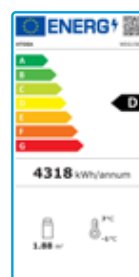
WDG096D / WDG126D
WDG156D / WDG186D



WDG096D



WDG126D



WDG156D

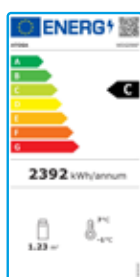


WDG186D



Vetrina refrigerata Square

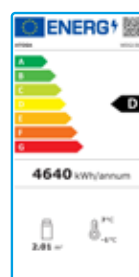
WDG096F / WDG126F
WDG156F / WDG186F



WDG096F



WDG126F



WDG156F



WDG186F

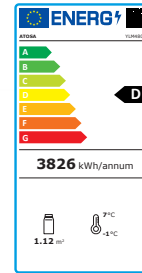
MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani (escluso base)	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
WDG096D	900 x 660 x 1200	180	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	480	3	C
WDG126D	1200 x 660 x 1200	246	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	480	3	C
WDG156D	1500 x 660 x 1200	312	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	550	3	D
WDG186D	1800 x 660 x 1200	380	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	660	3	D
WDG096F	900 x 660 x 1200	231	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	480	3	C
WDG126F	1200 x 660 x 1200	316	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	480	3	C
WDG156F	1500 x 660 x 1200	401	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	550	3	D
WDG186F	1800 x 660 x 1200	487	+2°C/+8°C	2	Donper	R290	Dixell/Carel	660	3	D

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

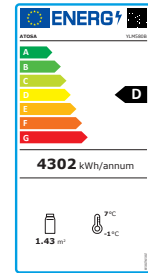


Vetrina refrigerata Front Open

YLM480B
YLM580B



YLM480B



YLM580B

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica	Classe Energetica
YLM480B	1000 x 610 x 1910	480	0°C/+5°C	4	Secop	R290	Dixell/Carel	700	3	D
YLM580B	1200 x 610 x 1910	580	0°C/+5°C	4	Secop	R290	Dixell/Carel	780	3	D

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

FINE SERIE / QUANTITÀ LIMITATA



Vetrina refrigerata Classic*

WDF097X / WDF127X
WDF157X / WDF177X



Vetrina refrigerata Diagonal*

WDF097S / WDF177S

MODELLO	Dimensioni Prodotto (mm) LxPxA	Capacità (L)	Temperatura (°C)	Ripiani (escluso base)	Compressore	Refrigerante	Controllore digitale	Potenza (W)	Classe Climatica
WDF097X	900 x 750 x 1200	265	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	550	3
WDF127X	1200 x 750 x 1200	365	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	700	3
WDF157X	1500 x 750 x 1200	465	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	800	3
WDF177X	1700 x 750 x 1200	535	0°C/+8°C	2	Secop	R290	Dixell/Carel	900	3
WDF097S	900 x 750 x 1350	290	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	550	3
WDF177S	1700 x 750 x 1350	600	0°C/+8°C	3	Secop	R290	Dixell/Carel	950	3

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.

FRIGG

07

CookRite™

Linea cottura a gas

P700



Cucine

(da terra e da banco)

Cuocipasta

Friggitrici

Grill A Pietra Lavica

(da terra e da banco)

Fry top

(da terra e da banco)

Cucina 2 fuochi da banco



AT7G2B-C-1
400x700x547
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW

Cucina 4 fuochi da banco



AT7G4B-C-1
800x700x547
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW

Cucina 6 fuochi da banco



AT7G6B-C-1
1200x700x547
3 x 3,5 kW + 3 x 7 kW



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura
INOX AISI-304
1,5mm

Fiamma
pilota

Griglie in
ghisa
rimovibili

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Sistema di
sicurezza
contro lo
spegnimento
accidentale
della fiamma**



Alimentazione
a **METANO**
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura
INOX AISI-304
1,5mm

Fiamma
pilota

Vasca
Estraibile

Griglie in
ghisa
rimovibili

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice

**Sistema di
sicurezza
contro lo
spegnimento
accidentale
della fiamma**

Cucina 2 fuochi con anta



AT7G2B-F-1
400x700x1085
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW

AT7G2B-F-2
400x700x1085
2 x 7 kW

Cucina 4 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT7G4B-F-1
800x700x1085
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW

AT7G4B-F-2
800x700x1085
4 x 7 kW

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas

Piano di appoggio di serie



UNA GRIGLIA
INCLUSA
650X530

AT7G4B-O-1
800x700x1085
2 x 3,5 kW + 2 x 7 kW
Forno statico a gas
8 kW - max 300° C

Arresto automatico d'emergenza
in caso di surriscaldamento

AT7G4B-O-2
800x700x1085
4 x 7 kW
Forno statico a gas
8 kW - max 300° C

Arresto automatico d'emergenza
in caso di surriscaldamento

Cucina 6 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT7G6B-F-1
1200x700x1085
3 x 3,5 kW + 3 x 7 kW

AT7G6B-F-2
1200x700x1085
6 x 7 kW

Cuocipasta monovasca



AT7G4P-F

400x700x1085

monovasca stampata 24L net. / 1 x 10 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso di mancanza acqua in vasca

CESTELLI INCLUSI

configurazione come da foto:
1x1/3 - 2x1/6

Cuocipasta doppia vasca



AT7G8P-F

800x700x1085

2 vasche stampate 24L+24L net. / 2 x 10 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*

Arresto automatico d'emergenza in caso di mancanza acqua in vasca

CESTELLI INCLUSI

configurazione come da foto:
4x1/6 - 2x1/3

Friggitrice monovasca



AT7G4F-F

400x700x1085

monovasca 16L net. / 1 x 13 kW
regolazione temp.
110° C <-> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

1 cestello 27x26,5x11,7cm

Friggitrice doppia vasca



AT7G8F-F

800x700x1085

2 vasche 16L+16L net. / 2 x 13 kW
regolazione temp.
110° C <-> 190° C

Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

2 cestelli 27x26,5x11,7cm



Alimentazione a METANO
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304
1,5mm

Vasca stampata acciaio INOX AISI 316*

Sistema di accensione piezoelettrico*

Cestelli inclusi in acciaio INOX AISI-304

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice

Arresto automatico d'emergenza in caso di surriscaldamento

*solo per cuocipasta



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430 0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304 1,5mm

Griglia in acciaio INOX AISI-304

Sistema di cottura a pietra lavica

Sistema di accensione piezoelettrico

Cassetto recupero residui

Leva alza griglia

Ante incluse

Tubo connessione attacco gas 1/2 pollice

Grill a pietra lavica da banco



AT7G4CM-C
400x700x547
1 x 7 kW

Grill a pietra lavica da banco



AT7G8CM-C
800x700x547
2 x 7 kW

Grill a pietra lavica



AT7G4CM-F
400x700x1085
1 x 7 kW

Grill a pietra lavica



AT7G8CM-F
800x700x1085
2 x 7 kW



Sistema di accensione piezoelettrico



Leva alza griglia

Fry top liscio da banco



AT7G4G-C-A
400x700x547
1 x 7 kW

Fry top rigato da banco



AT7G4G-C-B
400x700x547
1 x 7 kW

Fry top liscio



AT7G4G-F-A
400x700x1085
1 x 7 kW

Fry top rigato



AT7G4G-F-B
400x700x1085
1 x 7 kW



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304
1,5mm

Piano cottura in acciaio ad alta efficienza irradiante

Sistema di accensione piezoelettrico

Cassetto recupero residui

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice



Sistema di accensione piezoelettrico



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura
INOX AISI-304
1,5mm

Piano cottura
in acciaio ad
alta efficienza
irradiante

Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetto
recupero
residui

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice



Sistema di accensione
piezoelettrico

Fry Top liscio da banco



AT7G8G-C-A
800x700x547
2 x 7 kW

Fry Top liscio/rigato da banco



AT7G8G-C-D
800x700x547
2 x 7 kW

Fry Top liscio



AT7G8G-F-A
800x700x1085
2 x 7 kW

Fry Top liscio/rigato



AT7G8G-F-D
800x700x1085
2 x 7 kW

FRIGORIFERO

08

CookRiteTM

Linea cottura a gas

P900



Cucine

Cuocipasta

Friggitrici

Grill A Pietra Lavica

Fry top



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304 1,5mm

Fiamma pilota

Vasca estraibile

Griglie in ghisa rimovibili

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice

Sistema di sicurezza contro lo spegnimento accidentale della fiamma

Cucina 2 fuochi con anta



AT9G2B-F-1

400x900x1140
1 x 7 kW + 1 x 12 kW

AT9G2B-F-2

400x900x1140
2 x 12 kW

Cucina 4 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT9G4B-F-1

800x900x1140
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW + 2 x 12 kW

AT9G4B-F-2

800x900x1140
4 x 12 kW

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas

Piano di appoggio di serie



UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

AT9G4B-O-1

800x900x1140
1 x 3,5 kW + 1 x 7 kW + 2 x 12 kW

Forno statico a gas
8 kW - max 300° C

Piano di appoggio di serie

Forno con sistema di accensione piezoelettrico e sistema di protezione da surriscaldamento

Cucina 6 fuochi con ante

Piano di appoggio di serie



AT9G6B-F-1

1200x900x1140
1 x 3,5 kW + 2 x 7 kW + 3 x 12 kW

AT9G6B-F-2

1200x900x1140
6 x 12 kW

Cuocipasta monovasca



AT9G4P-F

400x900x1140
monovasca stampata 35L net.
1 x 13,5 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*
Arresto automatico d'emergenza in caso di mancanza acqua in vasca

CESTELLI INCLUSI

configurazione come da foto:
2x1/3 - 2x1/6

Cuocipasta doppia vasca



AT9G8P-F

800x900x1140
2 vasche stampate / 35L+35L net
2 x 13,5 kW
Rubinetto di carico/scarico acqua*
Arresto automatico d'emergenza in caso di mancanza acqua in vasca

CESTELLI INCLUSI

configurazione 3x1/3 - 6x1/6

Friggitrice monovasca



AT9G4F-F

400x900x1140
monovasca 21L net. / 1 x 17 kW
regolazione 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

2 cestelli 32x13,2x15,5cm

Friggitrice doppia vasca



AT9G8F-F

800x900x1140
2 vasche 21L+21L net. / 2 x 17 kW
regolazione 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

4 cestelli 32x13,2x15,5cm



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430
0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304
1,5mm

Vasca stampata acciaio INOX AISI 316*

Sistema di accensione piezoelettrico*

Cestelli inclusi in acciaio INOX AISI-304

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice

Arresto automatico d'emergenza in caso di surriscaldamento

*solo per cuocipasta



Alimentazione
a
METANO
Convertibile per
utilizzo con
GPL
(ugelli inclusi)

Struttura in
acciaio INOX
AISI-430
0,8 mm

Bordo Cottura
INOX AISI-304
1,5mm

Griglia in acciaio
Inox AISI-304

Sistema di
cottura a pietra
lavica

Sistema di
accensione
piezoelettrico

Cassetti
recupero
residui

Ante incluse

Tubo
connessione
gas 1/2 pollice



Sistema di accensione
piezoelettrico

Grill a pietra lavica



AT9G4C-F

400x900x1140

1 x 9 kW

Grill a pietra lavica



AT9G8C-F

800x900x1140

2 x 9 kW

Fry top liscio



AT9G4G-F-A
400x900x1140
1 x 10 kW

Fry top rigato



AT9G4G-F-B
400x900x1140
1 x 10 kW

Fry Top liscio



AT9G8G-F-A
800x900x1140
2 x 10 kW

Fry Top liscio/rigato



AT9G8G-F-D
800x900x1140
2 x 10 kW



Alimentazione a **METANO**
Convertibile per utilizzo con **GPL**
(ugelli inclusi)

Struttura in acciaio INOX AISI-430 0,8 mm
Bordo Cottura INOX AISI-304 1,5mm

Piano cottura in acciaio ad alta efficienza irradiante

Sistema di accensione piezoelettrico

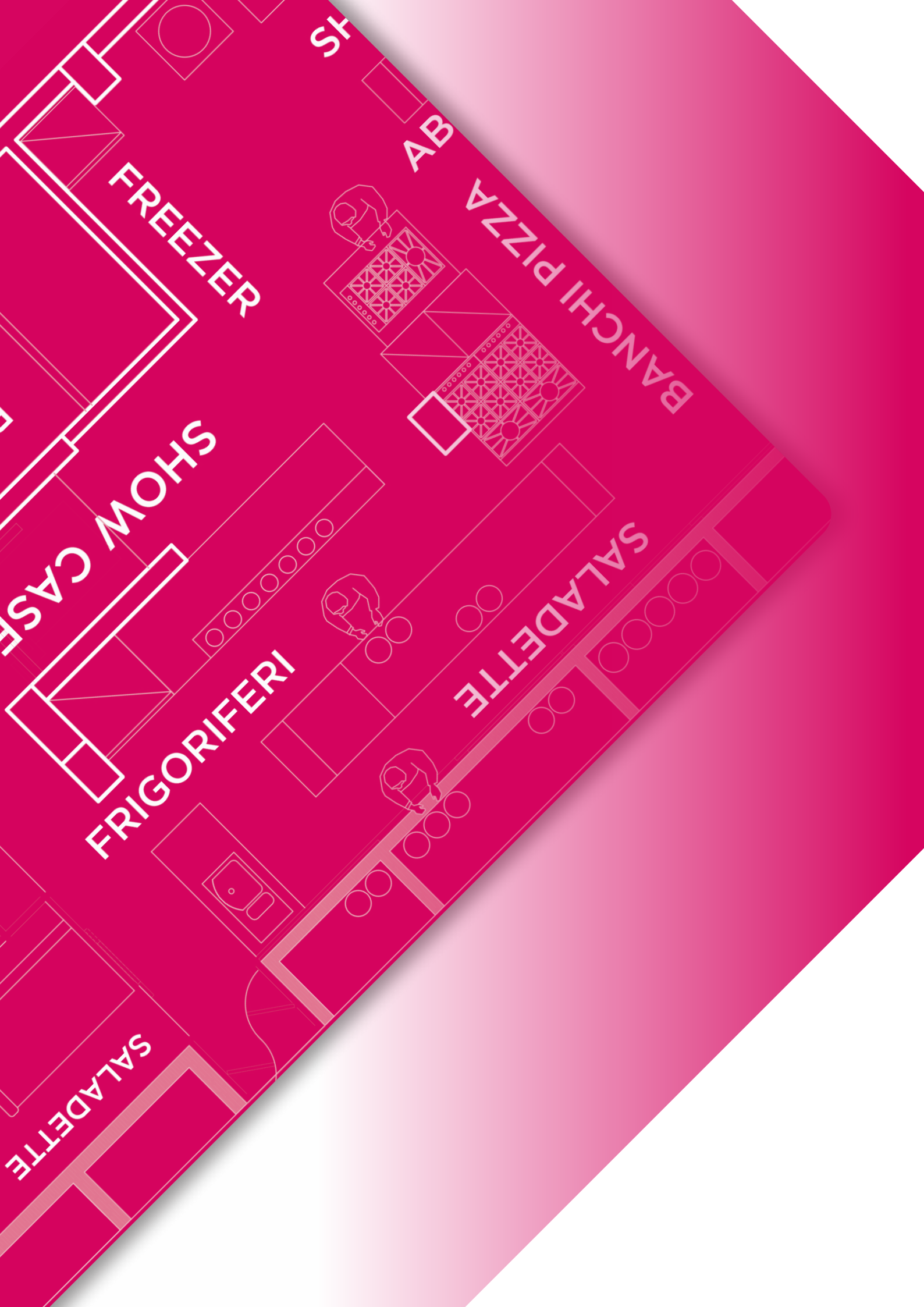
Cassetti recupero residui

Ante incluse

Tubo connessione gas 1/2 pollice



Sistema di accensione piezoelettrico



FREEZER

AB

BANCHI PIZZA

SHOW CASE

FRIGORIFERI

SALADETTE

SALADETTE

ST



09

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.

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it e accedi all'area riservata per scaricare catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.

Chafing dish

Chafing dish per piastre a induzione



Cod. S52293

**Chafing dish tondo
con finestra*
Chiusura assistita**

440x490x300



Cod. S52288

**Zuppiera
con finestra*
Chiusura assistita**

410x490x530



Cod. S62593

**Chafing dish rettangolare
GN1/1 con finestra*
Chiusura assistita**

580x440x330



Cod. S62293

**Chafing dish rettangolare
GN 2/3 con finestra*
Chiusura assistita**

400x430x320

*Fondo compatibile per piastre a induzione (articolo non disponibile in catalogo)

Chafing dish con riscaldamento a combustibile



Cod. AT52293

- Coperchio con finestra
- Dim: 440 x 480 x 260
- Inox Aisi 202



Cod. AT61363-1

- per teglie GN 1/1
- Dim: 645 x 475 x 435
- Inox Aisi 202



Cod. AT721R63-1

- per teglie GN 1/1
- Dim : 600 x 340 x 370
- Inox Aisi 202



Cod. AT771L63-1

- per teglie GN 1/1
- Dim : 600 x 360 x 300
- Inox Aisi 202



Cod. AT751L63-1

- per teglie GN 1/1
- Dim : 580 x 350 x 300
- Inox Aisi 202



Cod. AT62293

- per teglie GN 2/3 + finestra
- Dim : 400x430x320
- Inox Aisi 202



Cod. DAT61263-1

- per teglie GN 1/1
- Coperchio ribaltabile 180°
- Dim : 660x490x460
- Inox Aisi 202



Cod. AT62593

- per teglie GN 1/1
- Coperchio con finestra
- Dim : 580x440x330
- Inox Aisi 202



Cod. DAT61663-1

- per teglie GN 1/1
- Coperchio ribaltabile 180°
- Dim : 660x490x460
- Inox Aisi 202



Cod. AT51363

- Coperchio ribaltabile 180°
- Dim : 500x500x450
- Inox Aisi 202



Cod. DAT51263

- Coperchio ribaltabile 90/180°
- Dim : 510x540x480
- Inox Aisi 202



Cod. DAT51663

- Coperchio ribaltabile 90/180°
- Dim : 510x540x480
- Inox Aisi 202

Le specifiche tecniche potrebbero subire variazioni senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa.

Piastreriscaldanti elettriche



Cod. S205

**Per chafing dish:
S52293 - S52288 - S62293**

330w



Cod. S305

Per chafing dish:

S62593

330w



Cod. DB305

Piastra elettrica

• Dimensioni : 300X200X20

380w

Zuppierer pentole bagnomaria



Cod. AT51588

Zuppiera colore nero

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 350 x 350 x 380
- Interno in acciaio inox AISI 304
- Temperatura Max 85°



Cod. AT51588S

Zuppiera in acciaio

- Volume : 10 L
- Dimensioni : 350 x 350 x 380
- Interno in acciaio inox AISI 304
- Temperatura Max 85°



Cod. 8700

Pentola bagnomaria

- Vasca Acciaio Inox Vol: 19 L
- Dimensioni : 622 x 370 x 262
- Compatibile con GN1/1 max 150mm
- Temperatura Max 85°



Cod. 8710

Pentola bagnomaria con sistema di drenaggio

- Vasca Acciaio Inox Vol: 19 L
- Dimensioni : 622 x 370 x 262
- Compatibile con GN1/1 max 150mm
- Temperatura Max 85°

Dispenser da banco



Cod. AT90512

Dispenser per succo

- Volume : 8 L
- Dimensioni (mm) : 365 x 275 x 495
- Inox Aisi 304



Cod. AT90512-2

Dispenser doppio per succo

- Volume : 16 L
- Dimensioni (mm) : 555x365x495
- Inox Aisi 304



Cod. AT90133

Dispenser per cereali

- Volume : 7,5 L
- Dimensioni (mm) : 365 x 245 x 350
- Inox Aisi 202



Cod. AT90133-2

Dispenser doppio per cereali

- Volume : 15 L
- Dimensioni (mm) : 490 x 400 x 350
- Inox Aisi 202

Bacinelle Gastronorm GN in acciaio INOX AISI 304



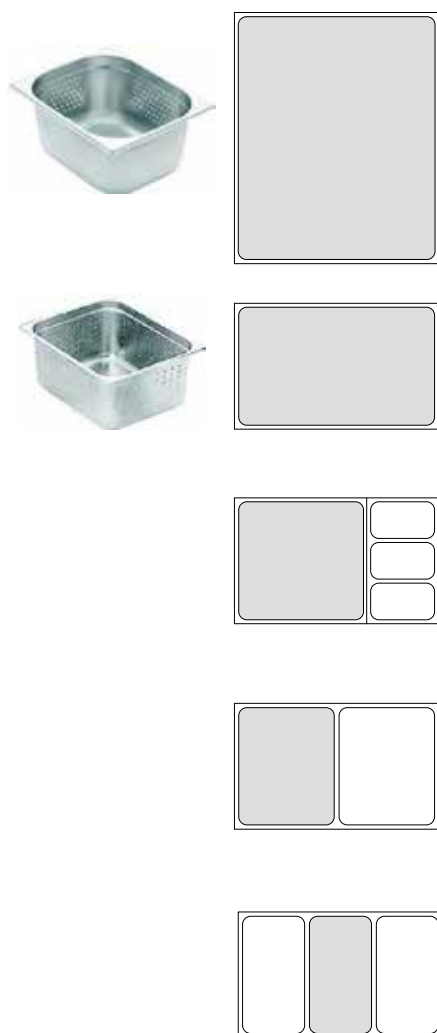
INOX
AISI
304

Bacinelle gastronorm GN in acciaio inox

		Codice	Confezione	Spessore	Profondità				
2/1		2/1	21020-304	6 pz	0,0080	20 mm			
		650 x 530 mm	21040-304	6 pz	0,0080	40 mm			
			21065-304	6 pz	0,0080	65 mm			
			21100-304	6 pz	0,0080	100 mm			
			21150-304	6 pz	0,0080	150 mm			
			21200-304	6 pz	0,0080	200 mm			
1/1		1/1	11020-304	6 pz	0,0060	20 mm			
		530 x 325 mm	11040-304	6 pz	0,0060	40 mm			
			11065-304	6 pz	0,0060	65 mm			
			11100-304	6 pz	0,0060	100 mm			
			11150-304	6 pz	0,0070	150 mm			
			11200-304	6 pz	0,0070	200 mm			
2/3		2/3	23020-304	12 pz	0,0060	20 mm			
		353 x 325 mm	23040-304	12 pz	0,0060	40 mm			
			23065-304	12 pz	0,0060	65 mm			
			23100-304	12 pz	0,0060	100 mm			
			23150-304	12 pz	0,0070	150 mm			
			23200-304	12 pz	0,0070	200 mm			
1/2		1/2	12020-304	12 pz	0,0060	20 mm			
		325 x 265 mm	12040-304	12 pz	0,0060	40 mm			
			12065-304	12 pz	0,0060	65 mm			
			12100-304	12 pz	0,0060	100 mm			
			12150-304	12 pz	0,0070	150 mm			
			12200-304	12 pz	0,0070	200 mm			
1/3		1/3	13020-304	18 pz	0,0060	20 mm			
		325 x 176 mm	13040-304	18 pz	0,0060	40 mm			
			13065-304	18 pz	0,0060	65 mm			
			13100-304	18 pz	0,0060	100 mm			
			13150-304	18 pz	0,0070	150 mm			
			13200-304	18 pz	0,0070	200 mm			
1/4		1/4	14020-304	24 pz	0,0060	20 mm			
		265 x 162 mm	14040-304	24 pz	0,0060	40 mm			
			14065-304	24 pz	0,0060	65 mm			
			14100-304	24 pz	0,0060	100 mm			
			14150-304	24 pz	0,0070	150 mm			
			14200-304	24 pz	0,0070	200 mm			
1/6		1/6	16065-304	36 pz	0,0060	65 mm			
		176 x 162 mm	16100-304	36 pz	0,0060	100 mm			
			16150-304	36 pz	0,0070	150 mm			
			16200-304	36 pz	0,0070	200 mm			
			1/9		1/9	19065-304	48 pz	0,0060	65 mm
					176 x 108 mm	19100-304	48 pz	0,0070	100 mm
19150-304	48 pz	0,0070				150 mm			
2/4		2/4				24040-304	12 pz	0,0060	40 mm
		530 x 162 mm				24065-304	12 pz	0,0060	65 mm
						24100-304	12 pz	0,0060	100 mm
			24150-304	12 pz	0,0070	150 mm			

Bacinelle Gastronorm GN in acciaio INOX AISI 304

Bacinelle gastronorm GN perforate in acciaio inox



	Codice	Confezione	Spessore	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
	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
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	Spessore	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

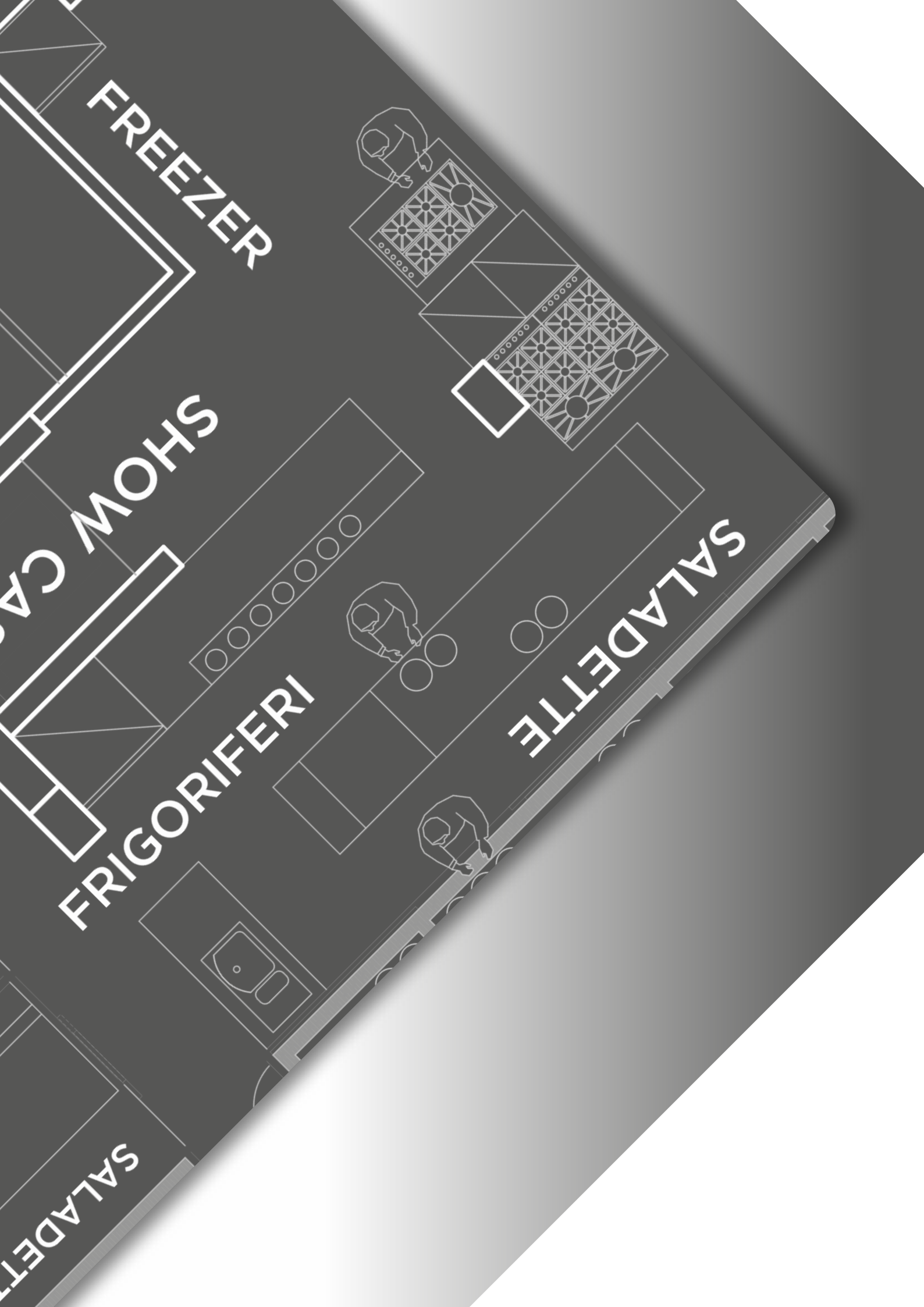
FREEZER

SHOW CASE

FRIGORIFERI

SALADETTE

SALADETTE





LEADING MANUFACTURING COMPANY

10

Accessori e specifiche tecniche

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it
e accedi all'area riservata per scaricare
catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.

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

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

MODELLO	Descrizione	Codice
Per tutte le referenze	Guida sx per griglie	in base al modello
Per tutte le referenze	Guida dx per griglie	in base al modello
Per tutte le referenze	Griglia con rivestimento in plastica	in base al modello
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm	W0409018
Per tutte le referenze	Piede in plastica 100mm	W0409015
Per tutte le referenze	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni h 120mm	in base al modello
Per tutte le referenze	Guida sx per contenitori e teglie 600*400 (solo per serie MBF)	80037420
Per tutte le referenze	Guida dx per contenitori in plastica 600*400 (solo per serie MBF)	80037421
Per tutte le referenze	KIT 4 pz. clip portagriglia (solo per serie MCF-YBF-YCF)	66490313
Per tutte le referenze	Piedi in acciaio (solo per serie WDG)	B0604417

*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
Per tutte le referenze	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm
Per tutte le referenze	Piede in plastica 100mm
Per tutte le referenze	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento

Accessori* per banchi refrigerati serie ESL e saladette

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	Kit 4 ruote di cui due con blocco freni

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento

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

CODICE ART.	Descrizione
EPF3906	DUE cassetti per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 150mm
EPF3907	TRE cassetti 1/3 altezza per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 65mm
OS901-2D.03	DUE cassetti per GN1/1 o GN1/3 fino a profondità max 150mm (solo per serie ESL)

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento



EPF3906
ESLS



EPF3907

ATTENZIONE!!! : Il montaggio del kit cassette comporta la variazione della classe energetica del prodotto. La nuova etichetta energetica, fornita unitamente al plico istruzioni del kit, deve essere sostituita a seguito del montaggio dello stesso.

SBRINAMENTO	DEFROST	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Hot Gas Defrost/ Gas Caldo	Hot Gas Defrost/ Gas Caldo	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria	Air Defrost/Ad aria
SPESSORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)	60	60	60	60	70	70	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato	Ventilato/ Ventilato
POTENZA (W)	POWER (W)	400	400	250	250	1100	1300	250	250	250	250	250	400	400	400	400
VOLTAGGIO (V/HZ/PH)	VOLTAGE (V/HZ/PH)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
CONSUMO ANNUO (KW/ANNUM)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUM)	825	825	511	511	-	-	763	763	489	489	854	854	631	631	945
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT	R290	R290	R600a	R600a	R290	R290	R600a	R600a	R600a	R600a	R290	R290	R290	R290	R290
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL	NUT55NA	NUT55NA	HY381MXLa	HY381MXLa	NEH2150U	SCEZ1CNLX	HY381MXLa	HY381MXLa	HY381MXLa	HY381MXLa	NUT55NA	NUT55NA	NUT55NA	NUT55NA	NUT55NA
COMPRESSORE	COMPRESSOR	Cubigel	Cubigel	Huayi	Huayi	Embraco	Secop	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi	Cubigel	Cubigel	Cubigel	Cubigel	Cubigel
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel	Dixell/Carel
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	-	-	-	-	-	-	20	20	20	20	20	20	20	20	20
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	-	-	-	-	-	-	330x455	330x455	330x555	330x555	330x455	330x455	330x555	330x555	330x455
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-18°/+3°	-18°/+3°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)	420	420	280	280	74	94	240	240	280	280	360	360	420	420	480
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	216	214	127	125	97	110	108,4	112,4	122	130	135,5	143,5	148	151	163,2
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	139	137	111	109	72	89	91,4	93,4	95	100	115	119	120	123	133,2
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	2075x860x1122	2075x860x1017	1565x855x1122	1565x855x1017	905x822x730	805x880x1000	1415x655x885	1415x655x985	1415x755x885	1415x755x985	1850x655x885	1850x655x985	1850x755x885	1850x755x985	2285x655x885
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS	B	B	A	A	-	-	B	B	A	A	B	B	A	A	B
MODELLO	MODEL	B-EPF3485-SB-GR	B-EPF3485-S-GR	B-EPF3485-SB-GR	B-EPF3485-S-GR	EBF-03	EBF-05	EPF3421-GR-304T	EPF3421-GR-SB-304T	EPF3422-GR-304T	EPF3422-GR-SB-304T	EPF3431-GR-304T	EPF3431-GR-SB-304T	EPF3432-GR-304T	EPF3432-GR-SB-304T	EPF3441-GR-304T

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST		
SPESORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)		
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD		
POTENZA (W)	POWER (W)		
VOLTAGGIO (V/Hz/Ph)	VOLTAGE (V/Hz/Ph)		
CONSUMO ANNUO (Kw/ANNUO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)		
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT		
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL		
COMPRESSORE	COMPRESSOR		
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER		
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)		
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)		
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)		
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)		
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)		
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)		
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)		
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE		
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS		
MODELLO	MODEL		
EPF3442-GR-304T	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3442-GR-SB-304T	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3461-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3461-GR-SB-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3462-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3462-GR-SB-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3471-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3471-GR-SB-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3472-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3472-GR-SB-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3480-GR	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3481-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3482-GR-304T	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	60	Ventilated / Ventilato
EPF3485-GR	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3490-GR	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3495-GR	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato
EPF3523-GR-304T	Air Defrost / Adiaia	60	Ventilated / Ventilato

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria	Air Defrost / Adaria
SPESSORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)	60	60	60	60	60	60	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita	Fan assisted / Ventilazione assistita
POTENZA (W)	POWER (W)	400	400	250	400	400	400	310	220	220	220	310	310	310	310	220	220	310	310
VOLTAGGIO (V/Hz/Ph)	VOLTAGE (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
CONSUMO ANNUO (KW/ANNUO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)	774	817	1046	1173	1293	774	423	529	774	774	774	991	584	584	991	991	991	991
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT	R290	R290	R600a	R290	R290	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL	NUJ55NA	NUJ55NA	HY81M0Ua	NUJ55NA	NUJ55NA	HYE125MHU	HYE105MXU	HYE105MXU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE105MXU	HYE105MXU	HYE105MXU	HYE105MXU	HYE125MHU	HYE125MHU	HYE125MHU
COMPRESSORE	COMPRESSOR	Cubigel	Cubigel	Haayi	Cubigel	Cubigel	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi	Haayi
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	330x555	330x555	330x555	330x555	330x555	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590	335x590/340x590
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	-2°/+8°	-2°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)	560	420	280	420	560	300	300	300	300	300	300	300	380	380	380	380	380	380
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	182	148	126	126	188	90	92	102	125	95	110	120	124	220	149	213	168	168
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	145	120	100	125	151	70	72	82	96	77	84	90	94	193	108	168	168	168
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	2285x755x885	1850x755x885	1415x755x885	1850x755x885	2285x755x885	955x754x1043	955x754x1043	955x754x1043	955x754x1290	955x754x1211	955x754x1290	1420x754x1043	1420x754x1043	1460x754x1179	1420x754x1210	1420x754x1256	1420x754x1256	1420x754x1256
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	B 5	B 5	B 5	B 5	B 5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS	B	B	B	B	B	-	A	B	-	-	-	-	A	A	-	-	-	-
MODELLO	MODEL	EP3525-GR-304T	EP3534-GR-304T	EP3721-GR-304T	EP3731-GR-304T	EP3741-GR-304T	ESL3800-GR	ESL3801-GR	ESL3820-GR	ESL3831-GR	ESL3832-GR	ESL3834-GR	ESL3850-GR	ESL3851-GR	ESL3852-GR	ESL3853-GR	ESL3854-GR	ESL3854-GR	ESL3854-GR

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST		
SPESORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)		
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD		
POTENZA (W)	POWER (W)		
VOLTAGGIO (V/Hz/Ph)	VOLTAGE (V/Hz/Ph)		
CONSUMO ANNUO (Kw/ANNUO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)		
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT		
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL		
COMPRESSORE	COMPRESSOR		
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER		
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)		
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)		
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)		
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)		
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)		
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)		
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)		
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE		
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS		
MODELLO	MODEL		
ESL3858-GR	Air Defrost / Adiazia	Fan assisted / Ventilazione assistita	310
ESL3861-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3864-GR	Air Defrost / Adiazia	Fan assisted / Ventilazione assistita	310
ESL3869-GR	Air Defrost / Adiazia	Fan assisted / Ventilazione assistita	310
ESL3880-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3881-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3882-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3883-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3884-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3885-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3886-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3887-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3888-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3889-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
ESL3890-GR	Air Defrost / Adiazia	Static / Statico	180
MBQ24F	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Ventilated / Ventilato	300
MBQ24G	Air Defrost / Adiazia	Ventilated / Ventilato	150
MBQ24R	Air Defrost / Adiazia	Ventilated / Ventilato	150
MBR8113-GR	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Ventilated / Ventilato	600
MBR8114-GR	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Ventilated / Ventilato	980
MBR8116-GR	Air Defrost / Adiazia	Ventilated / Ventilato	220
MBR8117-GR	Air Defrost / Adiazia	Ventilated / Ventilato	350
MCF8001-GR	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Ventilated / Ventilato	750

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo			
SPESSORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	Ventilato / Ventilato	
POTENZA (W)	POWER (W)	1100	280	350	750	1100	280	350	280	350	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	
VOLTAGGIO (V/Hz/Ph)	VOLTAGE (V/Hz/Ph)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	
CONSUMO ANNUO (KW/ANNO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)	5362	730	1128	3533	4660	693,5	1900	1349	1900	518	518	518	829	829	4004	3500	4592	4062	4938	4723	5796	5581	5581	5581	5581	5581	5581	5581	5581	5581	5581	
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT	R290	R600a	R290	R290	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL	NEJ2168U	HY81MXUa	NTJ55NA	NEK2150U	NEJ2168U	HY81MXUa	NTJ55NA	HY81MXUa	NTJ55NA	HY81MHUa	HY81MHUa	HY81MHUa	HY81MHUa	HY81MHUa	DEJ50N	DEJ50N	NEJ83CN	NEJ83CN	NEJ100N	NEJ100N	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	NEJ126MN	
COMPRESSORE	COMPRESSOR	Embraco	Huayi	Cubigel	Embraco	Embraco	Huayi	Cubigel	Huayi	Cubigel	Huayi	Huayi	Huayi	Huayi	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	Secop	
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel	Dwell/Carel
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	-	-	-	-	-	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	584x622	589x622	584x622	546x622	618x622	546x622	618x622	546x622	618x622	-	-	-	-	-	752x330/752x280/752x230	752x330	1052x330/1052x280/1052x230	1052x330	1352x330/1352x280/1352x230	1352x330	1552x330/1552x280/1552x230	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330	1552x330		
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	-20°/-17°	0°/+8°	0°/+8°	-20°/-17°	-20°/-17°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°	0°/+8°		
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)	1300	670	1300	610	1335	610	1335	610	1335	215	235	235	235	340	269	309	365	260	552	572	631	665	665	665	665	665	665	665	665	665	665	
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	212	130	206	155	251	148	245	147	247	117	117	124	128	165	222	221	261	260	306	304	326	324	324	324	324	324	324	324	324	324	324	
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	189	115	183	140	226	133	220	133	220	100	104	106	136	140	173	175	203	206	241	245	255	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	1370x860x2110	770x860x2110	1370x860x2110	740x860x2165	1436x860x2165	740x860x2165	1436x860x2165	740x860x2135	1436x860x2135	1284x894x715	1377x894x715	1590x894x715	1894x894x715	1984x894x715	980x820x1480	980x820x1320	1280x820x1480	1280x820x1320	1580x820x1480	1580x820x1320	1780x820x1480	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320	1780x820x1320			
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	C 4	B 5	B 5	C 4	C 4	B 5	B 5	B 5	B 5	B 5	B 5	B 5	C 5	C 5	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	D 3	
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS	C	B	B	C	C	B	B	B	B	B	B	B	C	C	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	
MODELLO	MODEL	MCF8602-GR	MCF8604-GR	MCF8605-GR	MCF8701-GR	MCF8703-GR	MCF8705-GR	MCF8707-GR	MCF8714-GR	MCF8716-GR	MGF8450-GR	MGF8451-GR	MGF8452-GR	MGF8453-GR	MGF8454-GR	WDF897D	WDF897F	WDF127D	WDF127F	WDF157D	WDF157F	WDF177D	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	WDF177F	

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST	Air Defrost / Ad aria
SPESORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)	30
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD	Ventilato/Ventilato
POTENZA (W)	POWER (W)	480
VOLTAGGIO (V/Hz/Ph)	VOLTAGE (V/Hz/Ph)	220-240/50/1
CONSUMO ANNUO (KW/ANNUO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)	2489
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT	R290
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL	L6186CU
COMPRESSORE	COMPRESSOR	Donper
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER	DwellCareL
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	15
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	728x330/728x230
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	2°/+8°
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)	180
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	141
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	111
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	975x735x1260
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	C 3
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS	C
MODELLO	MODEL	WDG096D
WDG096F	WDG096F	480
WDG126D	WDG126D	480
WDG126F	WDG126F	480
WDG156D	WDG156D	550
WDG156F	WDG156F	550
WDG186D	WDG186D	660
WDG186F	WDG186F	660
WTF120L	WTF120L	242
WTF160L	WTF160L	242
WTF110L	WTF110L	242
WTF130L	WTF130L	242
YBF206-GR	YBF206-GR	290
YBF207-GR	YBF207-GR	600
YBF218-GR	YBF218-GR	450
YBF219-GR	YBF219-GR	750
YBF237-GR	YBF237-GR	400
YBF239-GR	YBF239-GR	870
YBF242-GR	YBF242-GR	1400
YCF401-GR	YCF401-GR	290
YCF402-GR	YCF402-GR	450
YCF403-GR	YCF403-GR	400

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

SBRINAMENTO	DEFROST	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Hot Gas Defrost / Gas Caldo	Air Defrost / Ad aria	Air Defrost / Ad aria
SPESSORE COIBENTAZIONE (MM)	INSULATION THICKNESS (MM)	50	50	50	40	40
TIPO REFRIGERAZIONE	COOLING METHOD	Ventilata / Ventilato	Ventilata / Ventilato	Ventilata / Ventilato	Ventilata / Ventilato	Ventilata / Ventilato
POTENZA (W)	POWER (W)	800	1000	1560	700	780
VOLTAGGIO (V/HZ/PH)	VOLTAGE (V/HZ/PH)	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
CONSUMO ANNUO (KW/ANNUO)	ANNUAL ENERGY CONSUMPTION (KWH/ANNUO)	2525	3974	5450	3826	4302
GAS REFRIGERANTE	REFRIGERANT	R290	R290	R290	R290	R290
MODELLO COMPRESSORE	COMPRESSOR MODEL	NEI2150U	NEI2168U	NT2210U	NEI100N	NEI26MIN
COMPRESSORE	COMPRESSOR	Embraco	Embraco	Embraco	Secop	Secop
TERMOSTATO	DIGITAL CONTROLLER	DivellCarel	DivellCarel	DivellCarel	DivellCarel	DivellCarel
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	60	60	60	25	35
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	485x525	535x525	535x525/585x525	946x310	1146x310
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	-20°/-17°	-20°/-17°	-20°/-17°	0°/+5°	0°/+5°
CAPACITA' LORDA (L)	VOLUME (L)	410	900	1390	480	580
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	115	175	265	250	285
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	98	164	240	180	210
DIMENSIONE IMBALLO (MM)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	655x790x2000	1255x790x2000	1855x790x2000	1075x785x1995	1275x785x1995
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	C 4	C 4	C 4	D 3	D 3
CLASSE ENERGETICA	ENERGY EFFICIENCY CLASS	C	C	C	D	D
MODELLO	MODEL	YCF9407-GR	YCF9408-GR	YCF9409-GR	YLV480B	YLV580B

(rif. pag. 38)

NOVITÀ 2023

VETRINE CALDE

POTENZA LUCI LED	LED POWER	5W	8W	5W	8W
TEMPERATURA LED	LED TEMPERATURE	4000K	4000K	4000K	4000K
SPESSORE VETRO TEMPERATO	TEMPERED GLASS THICKNESS	6mm	6mm	6mm	6mm
TEMPERATURA AMBIENTE	AMBIENT TEMPERATURE	25°C RH60%	25°C RH60%	25°C RH60%	25°C RH60%
POTENZA	POWER (W)	1250W	1650W	1250W	1650W
VOLTAGGIO	VOLTAGE (V/HZ/PH)	220-240V/50/60Hz/1	220-240V/50/60Hz/1	220-240V/50/60Hz/1	220-240V/50/60Hz/1
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (KG)	LOADING CAPACITY PER SHELF (KG)	7	8	7	8
DIMENSIONE GRIGLIE (MM)	SHELF DIMENSIONS (MM)	650x338	850x338	650x338,650x288,650x238	850x338,850x288,850x238
TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURE (°C)	30° / 90°	30° / 90°	30° / 90°	30° / 90°
CAPACITÀ (L)	VOLUME (L)	150	200	125	160
PESO LORDO (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	61	76	58	70
PESO NETTO (KG)	NET WEIGHT (KG)	46	55	43	49
DIMENSIONI IMBALLO	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	784x641x790	984x641x790	784x641x790	984x641x790
CLASSE CLIMATICA	CLIMATE TYPE	3	3	3	3
MODELLO	MODEL	WHF150L	WHF200L	WHY125L	WHY160L

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	PREZZO CAD. IVA ESCLUSA
3011.10001	PIEDE REGOLABILE COOKRITE (MODELLI DA BANCO)	€ 15,50
3011.10010	PIEDE REGOLABILE COOKRITE (MODELLI DA TERRA)	€ 27,00
3011.10019	CESTO CUOCIPASTA 1/6 SX	€ 115,00
3011.10020	CESTO CUOCIPASTA 1/6 DX	€ 115,00
3011.10018	CESTO CUOCIPASTA 1/3	€ 135,00
3011.10024	CESTELLO FRIGGITRICE SERIE 900	€ 170,00
3011.10025	CESTELLO FRIGGITRICE SERIE 700	€ 170,00

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL	PRODUCT DIMENSIONS (MM)	NET WEIGHT (KG)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	GROSS WEIGHT (KG)	LEGS HEIGHT (MIN-MAX)	POWER (KW/H)	IGNITION MODE	VALVE TYPES	CONSUMPTION (NG)	CONSUMPTION (LP)	BASKET QTY AND DIMENSION (MM)	TANK DIMENSION (MM)	WORKING AREA (MM)	OVEN DIMENSION (MM)
MODELLO	DIMENSIONI PRODOTTO (MM)	PESO NETTO (KG)	DIMENSIONI IMBALLO (MM)	PESO LORDO (KG)	ALTEZZA PIED (MIN-MAX)	POTENZA (KW/H)	ACCENSIONE	TIPO VALVOLE	CONSUMO (NG)	CONSUMO (LP)	MISURE E QUANTITA' CESTELLI (MM)	MISURE INTERNE VASCA (MM)	PIANO COTTURA (MM)	DIMENSIONE FORNO (MM)
AT7G2B-C-1	400x700x547	28	500x815x605	48	100 mm	3,57±10,5	Manuale / Manuale	Alpha Brass	1,11m ³ /h	0,83kg/h				
AT7G2B-F-1	400x700x1085	45	500x815x1160	73	100-150 mm	3,57±10,5	Manuale / Manuale	Alpha Brass	1,11m ³ /h	0,83kg/h				
AT7G2B-F-2	400x700x1085	45	500x815x1160	73	100-150 mm	7x2=14	Manuale / Manuale	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h				
AT7G4B-C-1	800x700x547	51	875x815x605	80	100 mm	3,52±7x2=21	Manuale / Manuale	Alpha Brass	2,22m ³ /h	1,66kg/h				
AT7G4B-F-1	800x700x1085	90	875x815x1160	118	100-150 mm	3,52±7x2=21	Manuale / Manuale	Alpha Brass	2,22m ³ /h	1,66kg/h				
AT7G4B-F-2	800x700x1085	90	875x815x1160	118	100-150 mm	7x4=28	Manuale / Manuale	Alpha Brass	2,96m ³ /h	2,21kg/h				
AT7G6B-C-1	1200x700x547	76	1275x815x605	114	100 mm	3x3,5±3x7=31,5	Manuale / Manuale	Alpha Brass	3,33m ³ /h	2,48kg/h				
AT7G6B-C-2	1200x700x547	76	1275x815x605	114	100 mm	6x4=24	Manuale / Manuale	Alpha Brass	4,44m ³ /h	3,31kg/h				
AT7G6B-F-1	1200x700x1085	104	1275x815x1160	155	100-150 mm	3x3,5±3x7=31,5	Manuale / Manuale	Alpha Brass	3,33m ³ /h	2,48kg/h				
AT7G6B-F-2	1200x700x1085	104	1275x815x1160	155	100-150 mm	6x7=42	Manuale / Manuale	Alpha Brass	4,44m ³ /h	3,31kg/h				
AT7G4B-O-1	800x700x1085	110	875x815x1160	155	100-150 mm	3,52±7x2=21	STOVE / CUCINA: Manuale / Manuale OVEN / FORNO: Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	3,07m ³ /h	2,29kg/h				695x560x320
AT7G4B-O-2	800x700x1085	110	875x815x1160	155	100-150 mm	7x4=28	STOVE / CUCINA: Manuale / Manuale OVEN / FORNO: Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	3,81m ³ /h	2,84kg/h				695x560x320
AT7G4P-F	400x700x1085	47	500x815x1160	78	100-150 mm	10	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,06m ³ /h	0,79kg/h	1 x 290x160x200 2 x 140x140x200	343x308x290		
AT7G8P-F	800x700x1085	85	875x815x1160	131	100-150 mm	2x10	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	2,12m ³ /h	1,58kg/h	2 x 290x160x200 4 x 140x140x200	343x308x290		
AT7G4F-F	400x700x1085	53	500x815x1160	81	100-150 mm	13 (NG) 11 (LP)	Automatic ignition / Automatica	Maxitrol	1,38m ³ /h	0,87kg/h	1 x 270x265x117	330x308x137		
AT7G8F-F	800x700x1085	94	875x815x1160	139	100-150 mm	2x13=26 (NG) 2x11=22 (LP)	Automatic ignition / Automatica	Maxitrol	2,75m ³ /h	1,73kg/h	2 x 270x265x117	330x308x137		
AT7G4G-C-A	400x700x547	39	500x815x605	59	100 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			396x504	
AT7G4G-C-B	400x700x547	39	500x815x605	59	100 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			396x504	
AT7G4G-F-A	400x700x1085	55	500x815x1160	83	100-150 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			396x504	
AT7G4G-F-B	400x700x1085	55	500x815x1160	83	100-150 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			396x504	
AT7G8G-C-A	800x700x547	72	875x815x605	101	100 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			796x504	
AT7G8G-C-D	800x700x547	72	875x815x605	101	100 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			796x504	
AT7G8G-F-A	800x700x1085	93	875x815x1160	138	100-150 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			796x504	
AT7G8G-F-D	800x700x1085	93	875x815x1160	136	100-150 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			796x504	
AT7G4CM-C	400x700x547	36	500x815x605	56	100 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			356x535	
AT7G8CM-C	800x700x547	65	875x815x605	94	100 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			712x535	
AT7G4CM-F	400x700x1085	50	500x815x1160	78	100-150 mm	7	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,74m ³ /h	0,55kg/h			356x535	
AT7G8CM-F	800x700x1085	87	875x815x1160	132	100-150 mm	7x2=14	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,48m ³ /h	1,10kg/h			712x535	

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.

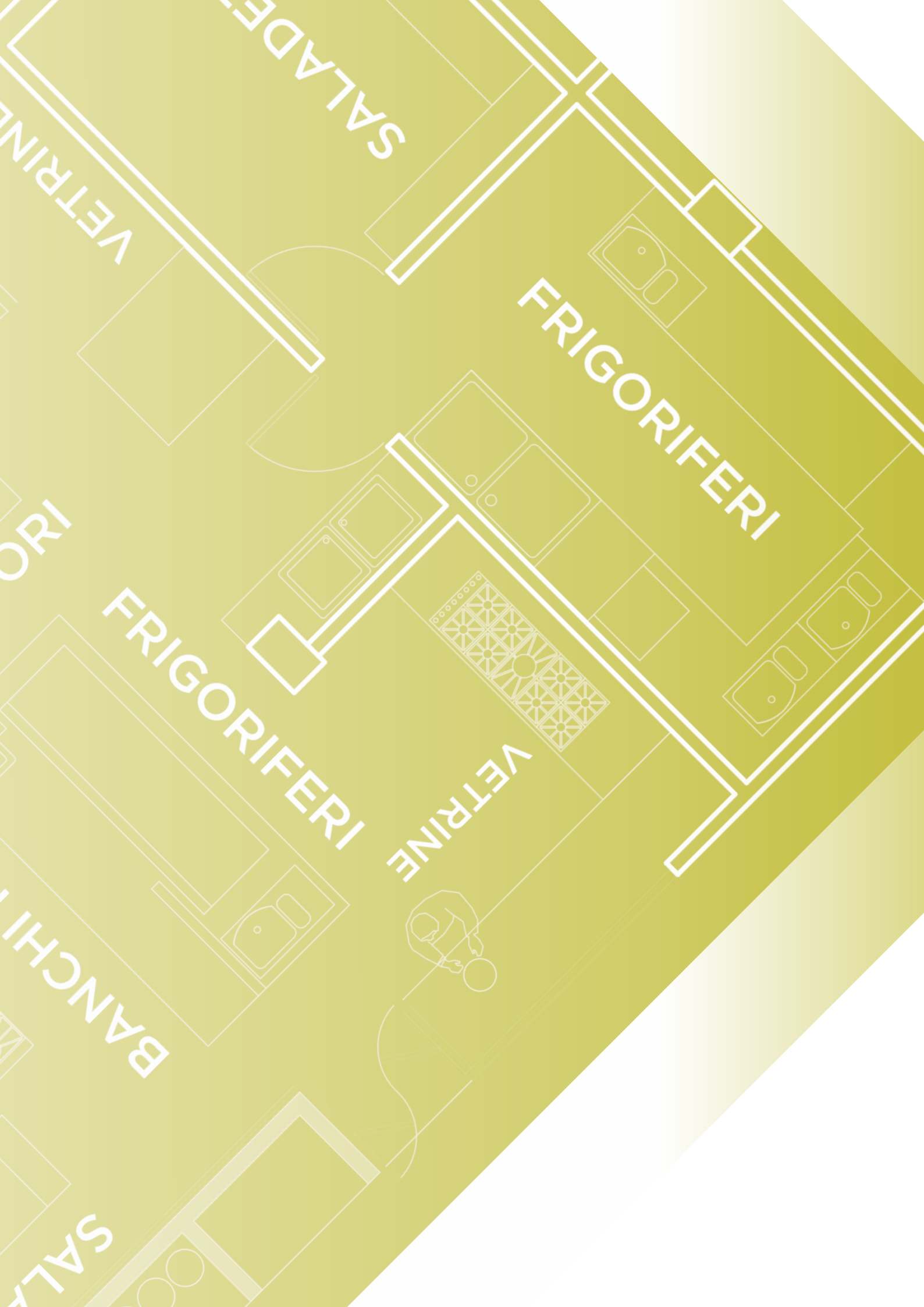
ACCESSORI

DESCRIZIONE ARTICOLO		PREZZO CAD. IVA ESCLUSA
301.10010	PIEDE REGOLABILE COOKRITE (MODELLI DA TERRA)	€ 27,00
301.10019	CESTO CUOCIPASTA 1/6 SX	€ 115,00
301.10020	CESTO CUOCIPASTA 1/6 DX	€ 115,00
301.10018	CESTO CUOCIPASTA 1/3	€ 135,00
301.10024	CESTELLO FRIGGITRICE SERIE 900	€ 170,00
301.10025	CESTELLO FRIGGITRICE SERIE 700	€ 170,00

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL	PRODUCT DIMENSIONS (MM)	NET WEIGHT (KG)	WOOD PACKING DIMENSIONS (MM)	GROSS WEIGHT (KG)	LEGS HEIGHT (MIN-MAX)	POWER (KW/H)	IGNITION MODE	VALVE TYPES	CONSUMPTION (NG)	CONSUMPTION (LP)	BASKET QTY AND DIMENSION (MM)	TANK DIMENSION (MM)	WORKING AREA (MM)	OVEN DIMENSION (MM)
MODELLO	DIMENSIONI PRODOTTO (MM)	PESO NETTO (KG)	DIMENSIONI IMBALLO (MM)	PESO LORDO (KG)	ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX)	POTENZA (KW/H)	ACCENSIONE	TIPO VALVOLA	CONSUMO (NG)	CONSUMO (LP)	MISURE E QUANTITA' CESTELLI (MM)	MISURE INTERNE VASCA (MM)	DIMENSIONE PIANO COTTURA (MM)	DIMENSIONE FORNO (MM)
AT962B-F-1	400x900x1140	58	475x1015x1215	91	100-150 mm	7x12=19(NG) 7x10=17(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	2,01m³/h	1,34kg/h				
AT962B-F-2	400x900x1140	58	475x1015x1215	91	100-150 mm	12x12=24(NG) 10x10=20(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	2,54m³/h	1,58kg/h				
AT964B-F-1	800x900x1140	101	875x1015x1215	152	100-150 mm	3,5x7x12x2=34,5(NG) 3,5x7x10x2=30,5(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	3,65m³/h	2,41kg/h				
AT964B-F-2	800x900x1140	101	875x1015x1215	152	100-150 mm	4x12=48(NG - 4x10=40(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	5,08m³/h	3,15kg/h				
AT966B-F-1	1200x900x1140	144	1275x1015x1215	205	100-150 mm	3,5x7x12x2=34,5(NG) 3,5x7x10x2=30,5(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	5,66m³/h	3,75kg/h				
AT966B-F-2	1200x900x1140	144	1275x1015x1215	205	100-150 mm	12x6=72(NG - 10x6=60(LP)	Manuale / Manuale	Alpha Brass	7,62m³/h	4,79kg/h				
AT964B-O-1	800x900x1140	120	875x1015x1215	171	100-150 mm	3,5x7x12x2=34,5(NG) 3,5x7x10x2=30,5(LP)	STOVE / CUCINA: Manuale / Manuale OVEN / FURNO: Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	4,50m³/h	3,04kg/h	2 X 290x160x200 2 X 140x140x200	510x308x290		695x560x320
AT964P-F	400x900x1140	55	475x1015x1215	89	100-150 mm	13,5		Alpha Brass	1,43m³/h	1,06kg/h				
AT968P-F	800x900x1140	99	875x1015x1215	153	100-150 mm	13,5x2=27		Alpha Brass	2,86m³/h	2,13kg/h	3 X 290x160x200 6 X 140x140x200	510x308x290		
AT964F-F	400x900x1140	60	475x1015x1215	93	100-150 mm	17(NG)15(LP)	Automatic ignition / Automatica	Maxitrol	1,80m³/h	1,18kg/h	2 X 320x132x155	386x308x185		
AT968F-F	800x900x1140	100	875x1015x1215	151	100-150 mm	2x17=34(NG) 2x15=30(LP)	Automatic ignition / Automatica	Maxitrol	3,60m³/h	2,37kg/h	4 X 320x132x155	386x308x185		
AT964G-F-A	400x900x1140	63	475x1015x1215	96	100-150 mm	10	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,06m³/h	0,79kg/h			396x694	
AT964G-F-B	400x900x1140	67	475x1015x1215	100	100-150 mm	10	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,06m³/h	0,79kg/h			396x694	
AT968G-F-A	800x900x1140	115	875x1015x1215	166	100-150 mm	10x2	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	2,12m³/h	1,58kg/h			796x694	
AT968G-F-D	800x900x1140	115	875x1015x1215	166	100-150 mm	10x2	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	2,12m³/h	1,58kg/h			796x694	
AT964C-F	400x900x1140	62	475x1015x1215	95	100-150 mm	9	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	0,95m³/h	0,71kg/h			356x648	
AT968C-F	800x900x1140	122	875x1015x1215	155	100-150 mm	9x2=18	Piezo igniter / Piezoelettrico	Alpha Brass	1,90m³/h	1,42kg/h			712x648	

Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso.



SALADIERA

VETRINE

FRIGORIFERI

ORI

FRIGORIFERI

VETRINE

BANCHI

SALADIERA

11

Condizioni di vendita e Garanzia

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

Visita il nostro sito www.atosa-italy.it
e accedi all'area riservata per scaricare
catalogo digitale, listino, schede tecniche, etc.

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 Viale Duca D'Aosta n. 3 - 21052 Busto Arsizio (VA), sede operativa Via Francesco Baracca 1/3 - 61037 Mondolfo (PU).

1) PROCEDURA D'ACQUISTO

Il Cliente potrà acquistare i prodotti offerti nel catalogo cartaceo o elettronico presenti sul sito www.atosa-italy.it. 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.

All'atto 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 "Reperto Evazione 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 unilateralmente e senza alcun preavviso al Cliente stesso. Il Cliente verrà dotato di **Catalogo** 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 RI.BA.

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, attendere 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.

Per ordini superiori a euro 500, 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 segnalare 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 avviare 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

Il timing di consegna sono stati preventivamente stabiliti 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 contrattamenti 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 rivalersi su 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 e 65 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@atosa-italy.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 riaccredito del valore del prodotto/i trattando 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 trattenerne 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

Via Francesco Baracca 1/3

61037 Mondolfo (PU).

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 quello 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 redate 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 il 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 potrà essere effettuato solo dopo l'accettazione della presente richiesta da parte di ATOSA ITALY S.r.l.
Pena il rigetto del rimborso delle spese sostenute.



DESCRIZIONE ARTICOLO

- Modello : _____
- N° di serie : _____
- Fatt. n° ___ del ___ / ___ / ___ 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 _____

HO INTENZIONE DI:

- Effettuare autonomamente l'intervento
- Avvalermi del servizio di assistenza tecnica nazionale **(ATTENZIONE!!! in base alla natura del guasto i tempi di risoluzione della problematica potrebbero superare i 7 gg. lavorativi)**

CLIENTE

Società : _____

Indirizzo : _____

Città : _____

Telefono : _____

Nome del contatto : _____

E-Mail : _____

Iban (per eventuale rimborso) : _____

note : _____

ATTENZIONE! compilare questa parte solo se l'indirizzo di riferimento per il prodotto da sostituire, per il pezzo di ricambio da spedire, e/o per l'intervento da effettuare è diverso da quello indicato dal cliente nella parte superiore della presente scheda.

Presso : _____

Indirizzo : _____

Città : _____

Telefono : _____

Nome del contatto : _____

E-Mail : _____

note : _____

- EVENTUALI PARTI SOSTITUITE DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE RESTIUTE A CURA E SPESE DEL CLIENTE, 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 trasferta forfettario per interventi oltre 70km A/R (L'importo è da intendersi forfettario per tratta. Non verrà riconosciuto alcun tipo di rimborso chilometrico rapportato ai km effettivamente percorsi.)	€ 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	€ 20 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)

Gas Equipment

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Accenditore piano cottura	50'
• Sostituzione Candele accensione	1.00'
• Sostituzione Commutatore + termostato	50'
• Sostituzione Commutatore piastra	30'
• Sostituzione Piastra	30'
• Sostituzione Resistenza	30'
• Sostituzione Rubinetto valvolato	50'
• Sostituzione Termocoppia	30'
• Sostituzione Termostato gas	40'
• Sostituzione ugelli+tubo	1.00'



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 di richiesta 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° gennaio 2023 e resterà tacitamente valida fino a nuova comunicazione ufficiale da parte di ATOSA.

Gli importi si intendono IVA esclusa.

Il presente documento (Mod.Gar.2023) si compone di n°3 (tre) pagine e non può in nessun modo essere soggetto a modifiche.

NOTE:

- 2 ANNI DI GARANZIA*
- TRASPORTO STANDARD INCLUSO**
- COMPONENTISTICA DI MARCA
- 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.
**** secondo disponibilità di magazzino.

ATOSA®

Prima edizione 2023 - Finito di stampare Febbraio 2023



ATOSA Catering Equipment Italy srl

SEDE LEGALE

Viale Duca D'Aosta, 3
21052 Busto Arsizio (VA)
P. IVA 03418710129
Cod. SDI: M5UXCR1

SEDE OPERATIVA

Via Francesco Baracca 1/3
61037 Mondolfo (PU)

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



Cook Rite™