

FRIGOPLANET®

CATALOGO
CATALOGUE

2023

OTTOBRE
OCTOBER



























Legenda Simboli Key To Symbols

Salvo ove diversamente ed espressamente indicato,
i prodotti del presente listino sono di importazione

Except where otherwise clearly indicated,
the products in this price list are imported

FRIGOPLANET®

Refrigerazione ventilata <i>Ventilated refrigeration</i>		Gas refrigerante <i>Refrigerant gas</i>		Classe energetica <i>Energy class</i>		
Refrigerazione statica <i>Static refrigeration</i>						
Refrigerazione a piastra con ventola <i>Roll-bond refrigeration + fan</i>		Temperatura <i>Temperature range</i>				
Centralina digitale <i>Digital controller</i>						
Spessore isolamento <i>Insulation thickness</i>		Controlli touch <i>Touch controls</i>				
Standard di qualità europeo <i>European Quality Standard</i>		Illuminazione Led <i>Led light</i>				
Microinterruttore arresto ventola <i>Fan stop microswitch</i>		Illuminazione Led 4 strisce <i>Led light 4 strips</i>				
Vetri con trattamento a bassa emissività <i>Low-E Glass</i>		Vetri curvi <i>Curved Glasses</i>			Rumorosità <i>Noise level</i>	

Indice - Index

Legenda Simboli
Key To Symbols 3

L'importanza del risparmio energetico
The importance of energy saving 6 - 9

Pulizia e cura delle superfici in acciaio inox
Cleaning and care of stainless steel surfaces 10 - 11

Armadi refrigerati ventilati
"Made in Italy" GN 2/1 serie AVT
AVT series "Made in Italy" GN 2/1
ventilated refrigerated cabinets 12 - 15



Armadi refrigerati ventilati
GN2/1 serie AKT700
AKT700 series ventilated
refrigerated GN2/1 cabinets 16 - 19



Armadi refrigerati ventilati
GN 2/1 serie AKT690-1490
AKT690-1490 series GN 2/1
ventilated refrigerated cabinets 20 - 25



Abbattitori
Abbattitori 26 - 29



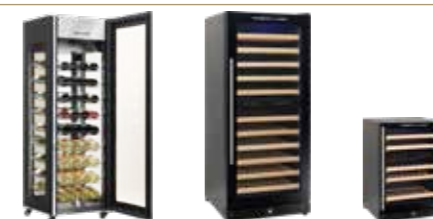
Banchi refrigerati ventilati serie AKT
AKT series ventilated refrigerated counters 30 - 49



Armadi refrigerati serie AKD
AKD series refrigerated cabinets 50 - 59



Espositori refrigerati per vini
Wine display coolers 60 - 65



Espositori refrigerati per bibite
Beverage coolers 66 - 69



Vetrine pasticceria
Pastry displays 70 - 77



Espositori refrigerati per sushi
Sushi refrigerated showcases 78 - 81



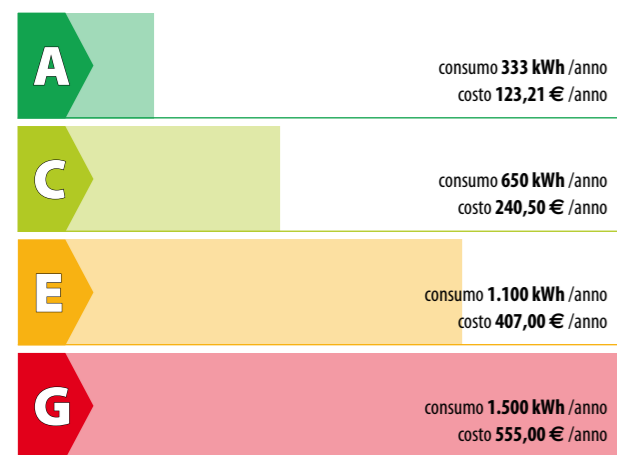
Espositori refrigerati per gelato
Refrigerated ice-cream displays 82 - 85



Condizioni generali di vendita
General sales conditions 86 - 87

Salvo ove diversamente ed espressamente indicato, i prodotti del presente listino sono di importazione.
Except where otherwise clearly indicated, the products in this price list are imported.

Investire sul risparmio energetico, conviene!



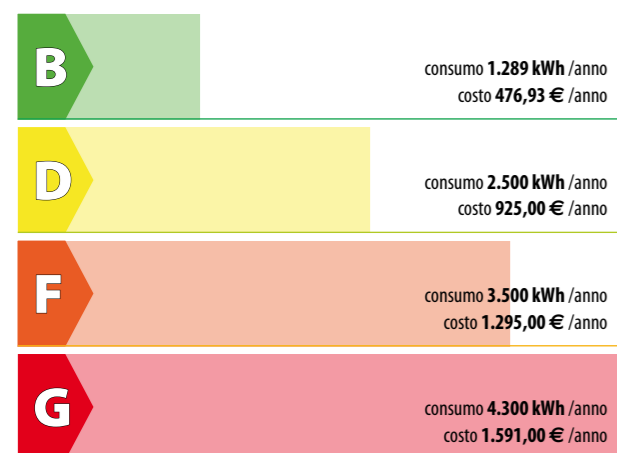
AKT700TN classe A
armadio refrigerato positivo da 650 litri, a confronto con armadi della stessa capacità in classe energetica C, E, G.

Costo dell'energia 0,370 €/kWh
Risparmio 431,79 € all'anno
(rispetto a Classe G)

AKT700TN class A
650 liters refrigerated cabinet, compared to equivalent refrigerated cabinets with energy class C, E, G.

Energy cost 0,370 €/kWh
Savings 431,79 € per year
(compared to Class G)

Ref.: 2015/1094/UE



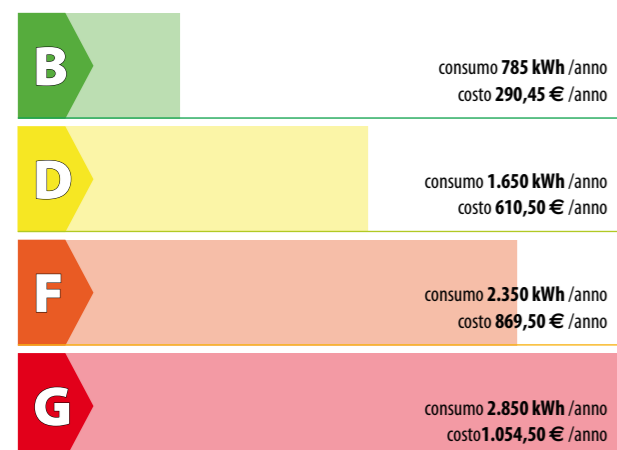
AKT700BT classe B
armadio refrigerato negativo da 650 litri, a confronto con armadi della stessa capacità in classe energetica D, F, G.

Costo dell'energia 0,370 €/kWh
Risparmio 1.114,07 € all'anno
(rispetto a Classe G)

AKT700BT class B
650 liters frozen cabinet, compared to equivalent frozen cabinets with energy class D, F, G.

Energy cost 0,370 €/kWh
Savings 1.114,07 € per year
(compared to Class G)

Ref.: 2015/1094/UE



AKT3106TN classe B
banco refrigerato positivo tre porte da 405 litri, a confronto con banchi della stessa capacità in classe energetica D, F, G.

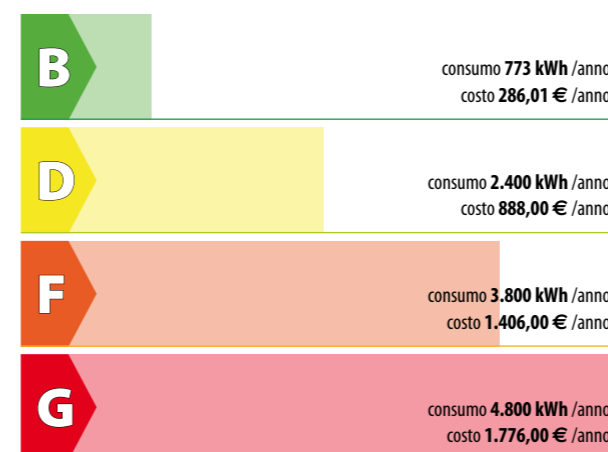
Costo dell'energia 0,370 €/kWh
Risparmio 764,05 € all'anno
(rispetto a Classe G)

AKT3106TN class B, 405 liters refrigerated counter with three doors, compared to equivalent refrigerated counters with energy class D, F, G.

Energy cost 0,370 €/kWh
Savings 764,05 € per year
(compared to Class G)

Ref.: 2015/1094/UE

Investing in energy savings, it's worth it!



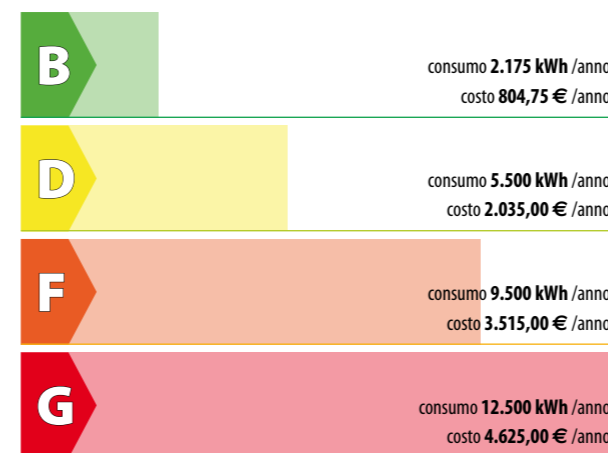
AKD400RG classe B, armadio refrigerato positivo con porta a vetri da 360 litri, a confronto con armadi della stessa capacità in classe energetica D, F, G.

Costo dell'energia 0,370 €/kWh
Risparmio 1.489,99 € all'anno
(rispetto a Classe G)

AKD400RG class B, 360 liters glass door refrigerated display cabinet, compared to equivalent display cabinets with energy class D, F, G.

Energy cost 0,370 €/kWh
Savings 1.489,99 € per year
(compared to Class G)

Ref.: 2019/2018/UE



VELVET 1240 classe B
vetrina pasticceria refrigerata, a confronto con vetrine della stessa capacità in classe energetica D, F, G.

Costo dell'energia 0,370 €/kWh
Risparmio 3.820,25 € all'anno
(rispetto a Classe G)

VELVET 1240 class B
refrigerated pastry display, compared to equivalent pastry displays with energy class D, F, G.

Energy cost 0,370 €/kWh
Savings 3.820,25 € per year
(compared to Class G)

Ref.: 2019/2018/UE

L'importanza del risparmio energetico

L'acquisto di un'apparecchiatura a basso consumo è un investimento che si ripaga nel tempo

Dato il costo attuale dell'energia, facendo una media tra mercato tutelato e mercato libero (inclusendo i costi aggiuntivi quali servizi di rete, spese per il trasporto e la gestione, imposte, accise, IVA, ecc.), abbiamo utilizzato per i nostri esempi un costo al kWh¹ pari a 0,370 Euro². Ecco perché diventa importante, oggi più che mai, pensare, progettare e commercializzare prodotti che abbinino alle prestazioni di alto livello richieste dal mercato, consumi sempre più ridotti e rispetto per l'ambiente.

Per questo progettiamo accuratamente i nostri prodotti e li testiamo quotidianamente prima di metterli a disposizione dei nostri clienti; perché offrire **prodotti affidabili ed efficienti, ecosostenibili e a basso consumo energetico** è la parte più importante, e al tempo stesso la più gratificante, del nostro lavoro.

Quanto si risparmia con un'apparecchiatura a basso consumo energetico?

Utilizzare apparecchiature a basso consumo consente di perseguire contemporaneamente tre importantissimi obiettivi:

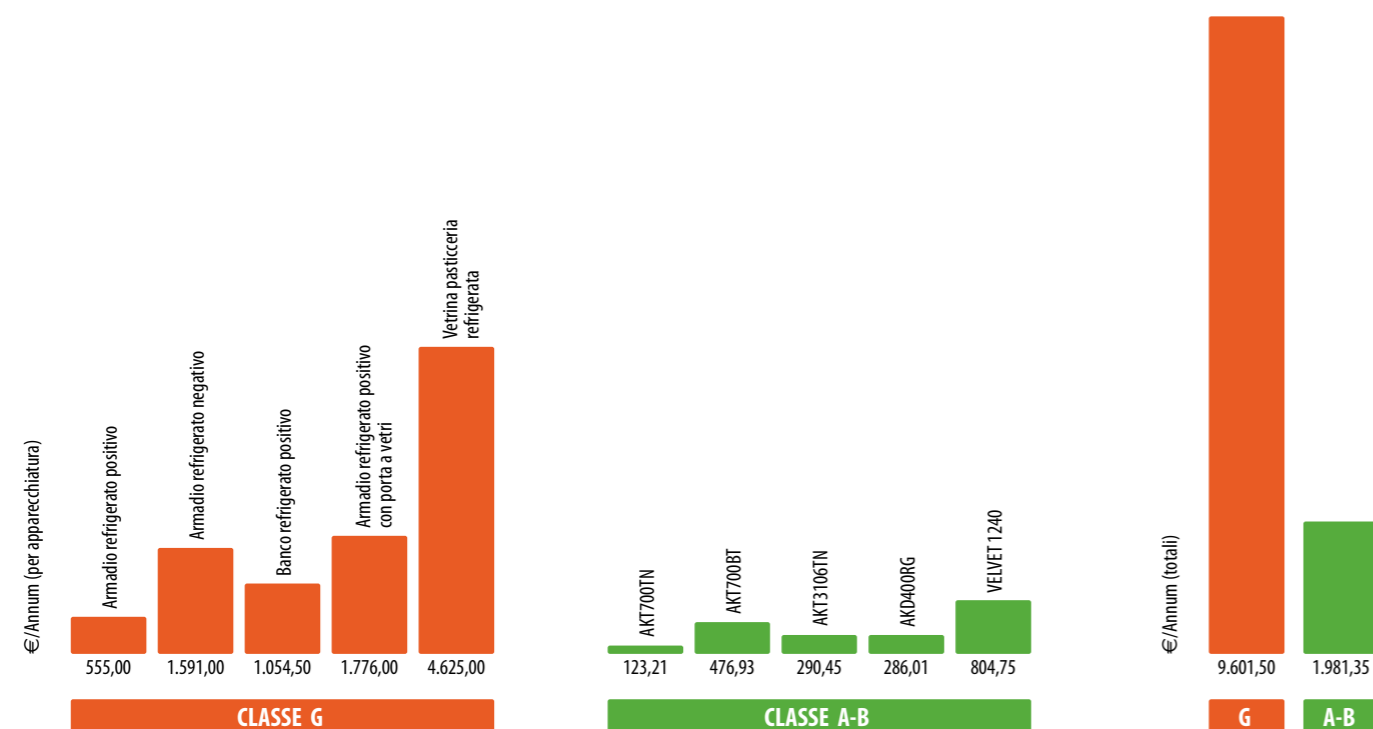
- **Riduzione dei costi della bolletta energetica**
- Riduzione dell'inquinamento
- Contrasto dei cambiamenti climatici e del surriscaldamento globale

E un'intera linea di apparecchiature a basso consumo? Come non pensare, infatti, che all'interno di una qualsiasi cucina professionale, trovino posto almeno un armadio positivo per la refrigerazione e uno negativo per il mantenimento dei prodotti congelati, come probabilmente un banco refrigerato, e magari un armadio bibite? Facile quindi capire a questo punto come il risparmio illustrato poc'anzi sia in realtà ancora maggiore, perché **deve essere moltiplicato per ognuna delle apparecchiature presenti all'interno di un'attività**.

Calcolare il risparmio per ognuna delle apparecchiature presenti all'interno di un'attività per avere la misura reale del vantaggio di chi investe in apparecchiature a basso consumo

Ipotizziamo l'utilizzo contemporaneo, all'interno di una stessa attività, di tutte le apparecchiature prese come esempio in queste pagine. Avremo in questo modo una stima realisticamente attendibile del risparmio che si può ottenere.

Apparecchiature FRIGOPLANET® a basso consumo Risparmio 7.620,15 € all'anno (rispetto a Classe G) _ costo dell'energia 0,370 €/kWh



(1) **Kilowattora:** è l'unità di misura dell'energia elettrica, definita come quantità di energia in un'ora di tempo. Se per esempio un forno elettrico da 1000 Watt (ovvero 1 kW) resta acceso per un'ora, il suo consumo è di 1 kWh; parimenti se resta acceso per tre ore, il suo consumo è di 3 kWh.

(2) **Fonte:** il calcolo è stato effettuato partendo dal Prezzo Unico Nazionale (PUN) medio dell'ultima decade del mese di agosto 2023, pari a 0,132 Euro/kWh, confrontandolo con la forbice stimata di riferimento del mercato libero per le utenze professionali che oscilla, nel periodo di riferimento, tra 0,160 Euro/kWh e 0,232 Euro/kWh, e aggiungendo infine i costi aggiuntivi quali servizi di rete, spese per il trasporto e la gestione, imposte, accise, IVA, ecc.).

The importance of energy saving

Purchasing low consumption equipment is an investment that pays off over time

Given the current cost of energy, considering the general average price and including additional costs such as network services, transportation and management charges, taxes, excise duties, VAT, etc., we used for the examples a cost for one kWh¹ of 0,370 Euros². For this reason, today more than ever, it is important to design and sell products that combine the high-level performance required by the market with reduced energy consumption and respect for the environment.

This is why we carefully design our products and daily test them before the delivery to our customers; because offering **reliable and efficient, eco-sustainable, and low energy consumption products** is the most important part of our work, as well as the most rewarding.

How much you can save with low energy consumption equipment?

Using energy-efficient equipment allows you to aiming at the same time three very important goals:

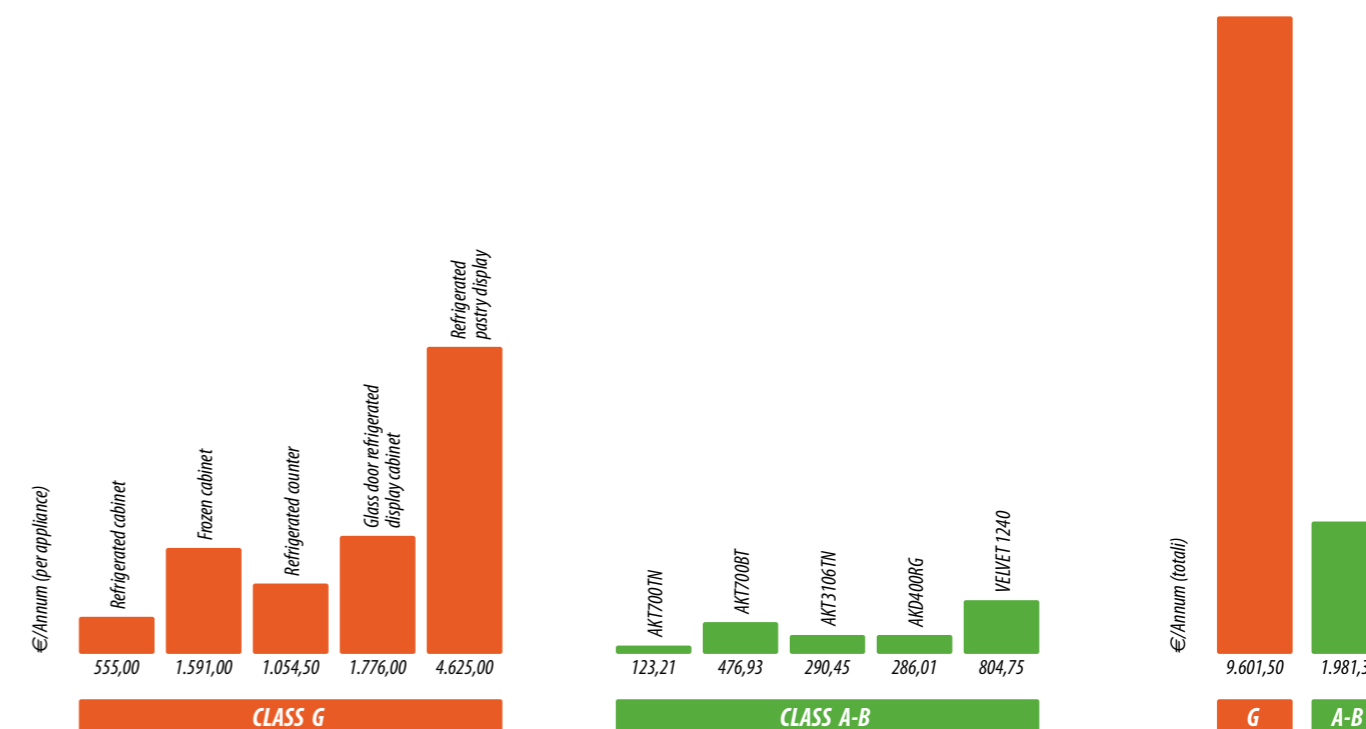
- **Reduction of energy bill costs**
- Pollution reduction
- Counteracting climate change and global warming

What about an entire line of energy-efficient products? We are sure that in any professional kitchen there are at least a refrigerator cabinet and a freezer cabinet, as well as a refrigerated counter and maybe a glass door display cabinet. It is therefore easy to conclude that the savings illustrated above are actually even greater, because they **must be considered for each of the appliances used in a business**.

You have to consider the savings for each of the appliances used in a business to calculate the real amount of the advantage of a low-consumption equipment investment

Let's assume the simultaneous use, within the same business, of all the appliances taken as an example in these pages, so that we may have a reliable valuation of the savings that can be obtained.

FRIGOPLANET® low-consumption appliances Savings 7.620,15 € per year (compared to Class G) _ cost of energy 0,370 €/kWh



(1) **Kilowatt-hour:** is a composite unit of energy equal to one kilowatt (kW) sustained for one (or more) hour. An electrical oven with a consumption of 1000 Watt (that is 1 kW) turned on for an hour, has a consumption of 1 kWh; but if is turned on for three hours, its consumption is 3 kWh.

(2) **Reference:** values taken from the average Single National Price (PUN) of the last ten days of August 2023, equal to 0,132 Euros/kWh, averaging for professional users in the reference period between 0,160 Euros/kWh and 0,232 Euros/kWh, and adding additional costs such as network services, transportation and management charges, taxes, excise duties, VAT, etc.

Pulizia e cura delle superfici in acciaio inox

L'acciaio inox utilizzato nelle apparecchiature professionali è di alta qualità e con una corretta manutenzione può garantire un lungo utilizzo senza incorrere in particolari problemi.

Non bisogna però pensare che l'acciaio inox sia indistruttibile e che possa resistere a qualunque danno o corrosione.

L'acciaio inossidabile (o inox), caratterizzato dalla presenza all'interno della lega metallica di cromo ed eventualmente di altri elementi leganti (come molibdeno, nichel ecc.), è così chiamato in virtù della sua alta resistenza alla corrosione. Questa resistenza è dovuta ad un sottilissimo strato di ossidi/idrossidi di cromo che si forma sulla superficie dell'acciaio grazie all'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso.

Di seguito elenchiamo una serie di avvertenze da rispettare per far sì che le apparecchiature in acciaio inox si mantengano in ottime condizioni di utilizzo nel tempo:

- Mantenere le superfici pulite ed asciutte, garantendone il contatto con l'aria;
- Utilizzare solo detergenti neutri senza polveri abrasive o candeggina, avendo cura di risciacquare bene la superficie con acqua pulita ed asciugarla con un panno pulito;
- Non pulire mai le apparecchiature con getti di acqua ad alta pressione;
- Non lasciare mai a contatto per tempi prolungati le superfici in acciaio inox con sostanze acide (anche senape, aceto, pomodoro ecc.), sale o candeggina.
- Evitare contatti prolungati delle superfici in acciaio inox con superfici o oggetti costituiti da normale acciaio al carbonio (non inossidabile). Un contatto prolungato tra acciai inossidabili ed acciai al carbonio, potrebbe causare l'innescio di celle galvaniche in presenza di un elettrolita, causando la corrosione del metallo meno nobile.

Questo sottile strato protettivo garantisce la resistenza del metallo contro la corrosione, ovvero gli permette di non arrugginirsi come un normale acciaio al carbonio.

Se però questo strato protettivo viene danneggiato meccanicamente o chimicamente (graffi, incisioni, tagli, uso di prodotti corrosivi, candeggina, ecc.), e se la sua riformazione viene impedita isolandolo dall'ossigeno presente nell'aria, allora anche il miglior acciaio inox può andare incontro a fenomeni di corrosione e quindi arrugginirsi.

- Evitare che sull'acciaio inossidabile possano depositarsi particelle di acciaio al carbonio (non inossidabile): spruzzi di saldatura, limatura di ferro o simili. Questi depositi possono dar luogo ad effetti di corrosione localizzata anche solo a contatto con l'aria, pregiudicando la corretta formazione dello strato di ossido protettivo dell'acciaio inox.
- Non graffiare, scalfire o tagliare le superfici in acciaio inox. Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti sulle superfici.
- Eventuali piccoli segni di corrosione o ruggine vanno immediatamente eliminati utilizzando prodotti specifici, blandi abrasivi o carta vetrata molto fine (in casi eccezionali). In caso di segni di ruggine e corrosione più estesi, si può utilizzare acido ossalico diluito al 5%. Avere sempre cura di risciacquare con acqua pulita la superficie dopo il trattamento ed asciugarla bene con un panno pulito.

Effetti di alcune sostanze sull'acciaio inox

NON UTILIZZARE



Acido cloridrico
Acido fluoridrico
Acido muriatico
Candeggina
Gas di cloro umido
Solfato di rame 10%



Nessun effetto dannoso se l'acciaio viene risciacquato e asciugato dopo l'utilizzo

Acqua ragia
Alcool
Bicarbonato di sodio
Sapone
Solventi (benzolo, trielina...)
Vernici



Cleaning and care of stainless steel surfaces

The stainless steel used in professional equipment is of high quality and if properly maintained it can allow long use without incurring in any problem.

It would however be wrong to think that stainless steel is indestructible and can resist any kind of damage or corrosion.

Stainless steel (or inoxidizable steel), which is characterized by the presence of chromium within the metal alloy and possibly other alloying elements (such as molybdenum, nickel, etc.), is so called because of its high resistance to corrosion. This resistance is due to a very thin layer of chromium oxides / hydroxides

that forms on the surface of the steel thanks to the oxygen absorbed by exposure to the air of the metal itself.

This thin protective layer ensures the metal resistance against corrosion, i.e. it allows it not to rust like normal carbon steel. However, should

this protective layer be damaged by mechanical or chemical action (scratches, dents, cuts, use of bleach and corrosive agents, etc.), and if its reformation is prevented by isolating it from the oxygen present in the air, then even the best stainless steel can undergo corrosion phenomena and therefore rust.

Here below we list specific warnings to be respected to ensure that the stainless steel appliances remain in excellent conditions of use over time:

- Keep the surfaces clean and dry, ensuring contact with the air;
- Use only neutral detergents without abrasive powders or bleach, making sure to rinse the surface thoroughly with clean water and to dry it with a clean cloth;
- Never clean the appliances with high pressure water jets;
- Never leave the stainless steel surfaces in contact for a long time with acid substances (including mustard, vinegar, tomato, etc.), salt or bleach.
- Avoid prolonged contact of stainless steel surfaces with surfaces or objects made of normal (non-stainless) carbon steel. Prolonged contact between stainless steels and carbon steels could cause the ignition of galvanic cells in

the presence of an electrolyte, causing corrosion of the less noble metal.

- Avoid that carbon steel particles (not stainless) can deposit on the stainless steel surfaces: welding spatter, iron filings or the like. These deposits may produce localized corrosion even just with contact with the air, inhibiting the formation of the protective oxide layer of stainless steel.
- Do not scratch, gouge or cut the stainless steel surfaces. Avoid using sharp objects on stainless steel surfaces.
- Any small signs of corrosion or rust must be immediately removed using specific products, mild abrasives or very fine sandpaper (only in exceptional cases). In case of extended signs of rust and corrosion, 5% diluted oxalic acid may be used. Always make sure to rinse the surface with clean water after treatment and dry it well with a clean cloth.

Effects of some substances on stainless steel



DO NOT USE

Hydrochloric acid
Hydrofluoric acid
Muriatic acid
Bleach
Damp chlorine gas
Copper sulphate 10%



No harmful effect if the steel is rinsed and dried after use

Turpentine
Alcohol
Sodium bicarbonate
Soap
Solvents (triethylene, benzol...)
Paints



Armadi refrigerati ventilati "Made in Italy" GN 2/1 serie AVT

Tutta l'affidabilità e l'innovazione del "Made in Italy" sono racchiuse nella nostra nuova linea di armadi refrigerati GN 2/1 della serie "AVT". Ogni dettaglio è stato studiato con la massima precisione per definire altissimi standard di qualità.

La costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 con finitura Scotch Brite non solo conferisce un'eleganza senza tempo, ma garantisce anche una solidità ed una durata eccezionale. I fianchi schiumati a tutta altezza al tempo stesso rinforzano il frigorifero e ne riducono la rumorosità, a vantaggio dell'ambiente di lavoro.

La refrigerazione ventilata con gruppo refrigerante monoblocco tropicalizzato con evaporatore in camera, include caratteristiche studiate per massimizzare performance ed efficienza, come i ventilatori elettronici per condensatore ed evaporatore, lo sbrinatorio automatico a gas caldo e la valvola di compensazione sul modello "BT".

L'interno degli armadi della linea AVT è progettato per l'efficienza: le cremagliere e le guide reggi-teglie in acciaio inox AISI304 sono facilmente

smontabili e regolabili. I convogliatori d'aria su schiena e cielo, anch'essi smontabili, assicurano una distribuzione uniforme del freddo, preservando la freschezza dei tuoi ingredienti.

Grazie all'isolamento ad alta densità da 75mm e alle guarnizioni magnetiche a tre camere, gli armadi refrigerati AVT riducono al massimo le dispersioni termiche e di conseguenza gli sprechi energetici. L'impiego del gas refrigerante ecologico R290 a basso potenziale di riscaldamento globale (GWP=3), insieme al sistema di controllo elettronico, garantiscono il massimo rispetto per l'ambiente e un'eccellente efficienza.

Per mezzo della centralina elettronica digitale con numeri grandi e leggibili e comandi semi-touch, la gestione è estremamente semplice. Allarmi a display e sonori, insieme agli allarmi HACCP, tengono tutto sotto controllo, garantendo la massima sicurezza.

Non accettate compromessi quando si tratta della conservazione dei vostri alimenti: puntate all'eccellenza con gli armadi refrigerati professionali serie AVT, la scelta definitiva per i professionisti della ristorazione.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI304.
- Cremagliere e guide in AISI304 facilmente smontabili.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco estraibile con evaporatore in camera.
- Sbrinatorio a gas caldo ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale con allarmi HACCP.

- Ventilatori elettronici a basso consumo su evaporatore e condensatore.
- Porta reversibile.
- Spessore isolamento 75mm ad alta densità.
- Luce a LED.
- Chiusura porta con chiave.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

AVT series "Made in Italy" GN 2/1 ventilated refrigerated cabinets

All the reliability and innovation of "Made in Italy" are enclosed in our new "AVT" series line of GN 2/1 refrigerated cabinets. Every detail has been meticulously crafted to meet the highest quality standards.

The monocoque construction in AISI304 stainless steel with a Scotch Brite finish not only imparts timeless elegance but also ensures exceptional solidity and durability. The fully insulated sides at the same time reinforce the refrigerator and reduce noise, benefiting the work environment.

The ventilated refrigeration system with the tropicalized monoblock refrigeration unit and in-chamber evaporator features characteristics designed to maximize performance and efficiency, such as electronic fans for the condenser and evaporator, hot gas automatic defrost, and a compensation valve in the "BT" model.

The interior of the AVT line cabinets is designed for efficiency: the removable and adjustable AISI304 stainless steel tray racks and shelf supports are easily

disassembled. The removable air conveyors on the back and ceiling ensure even cold distribution, preserving the freshness of your ingredients.

Thanks to the 75mm high-density insulation and the three-chamber magnetic

gaskets, AVT refrigerated cabinets minimize thermal dispersion and consequently energy waste. The use of the eco-friendly refrigerant gas R290 with low global warming potential (GWP=3), combined with the electronic control system, ensures maximum environmental respect and excellent efficiency.

Through the digital electronic control panel with large and readable numbers and semi-touch controls, management is extremely straightforward. Display and audible alarms, along with HACCP alarms, keep everything under control, ensuring maximum safety.

Do not compromise when it comes to preserving your food: aim for excellence with the professional AVT series refrigerated cabinets, the ultimate choice for restaurant & catering professionals.

- External and internal structure in AISI304 stainless steel.
- Easily removable AISI304 racks and guides.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock and in-chamber evaporator.
- Automatic defrost (hot gas) and condensation water evaporation.
- Digital control unit with HACCP alarms.

- Low consumption electronic fans on evaporator and condenser.
- Reversible door.
- High density 75mm insulation thickness.
- LED light.
- Door lock with key.
- Adjustable stainless steel feet.

Armadi refrigerati ventilati "Made in Italy" GN 2/1 serie AVT AVT series "Made in Italy" GN 2/1 ventilated refrigerated cabinets

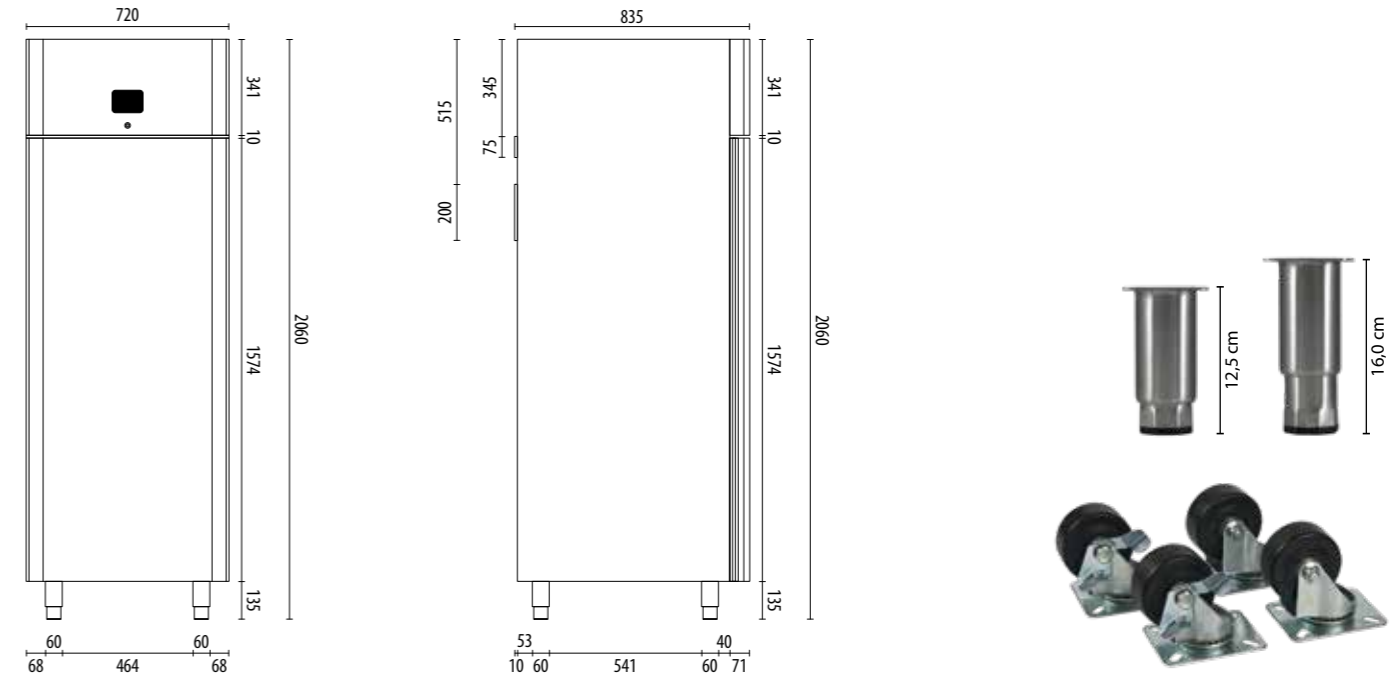


MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA / CLIMATE CLASS	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AVT700TN	A	5	250	230/1N/50	-2 +8	R290	+40 °C / 60% HR	720x835x2060	570x670x1330h	650	130	140	76x88x217h	AVT700TN
AVT700BT	C	5	480	230/1N/50	-15 -22	R290	+40 °C / 60% HR	720x835x2060	570x670x1330h	650	140	150	76x88x217h	AVT700BT

* Réf. : 2015/1094/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AVT700TN / BT	3 griglie plastificate GN 2/1 - 3 coppie di guide	3 GN 2/1 plastic-coated shelves - 3 pairs of guides

MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE36	Griglia plastificata GN 2/1	GN 2/1 plastic-coated shelf
GDS28	Coppia di guide inox	Stainless steel pair of guides
RBA9	Kit 4 ruote (2 con freno)	4 casters kit (2 with brake)
	Montaggio ruote	Casters installation
	Inversione porta	Door opening inversion



▲ Centralina digitale con allarmi HACCP - Luce a LED
Digital control unit with HACCP alarms - LED light

▼ Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI304
Chiusura porta con chiave
External and internal structure in AISI304 stainless steel
Door lock with key

▼ Spessore isolamento 75mm
Insulation thickness 75mm

▲ Cremagliere e guide in AISI304 facilmente smontabili
Easily removable AISI304 racks and guides

▼ Gas refrigerante R290 ad alta efficienza e bassissimo impatto ambientale (GWP = 3)
R290 refrigerant gas with high-performance and very low environmental impact (GWP = 3)

▲ Ventilatori elettronici a basso consumo su evaporatore e condensatore
Low consumption electronic fans on evaporator and condenser



Armadi refrigerati ventilati GN2/1 serie AKT700

Efficienza, alte prestazioni e consumi ridotti. Con questi obiettivi in mente, vi invitiamo a scoprire la nostra linea di frigoriferi professionali GN 2/1 serie AKT700, progettati appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore alimentare, al fine di garantire una conservazione ottimale degli alimenti, mantenendo a lungo freschezza e qualità.

Il cuore pulsante dei frigoriferi serie AKT700 è il monoblocco integrato con refrigerazione ventilata. Questa tecnologia assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, evitando la formazione di zone di temperatura differenziate. Il controllo della refrigerazione e dello sbrinamento è totalmente automatico ad opera della centralina digitale: all'operatore è sufficiente impostare la temperatura desiderata. Infine, per agevolare le operazioni di manutenzione, il monoblocco refrigerante è totalmente estraibile, consentendo di rimuovere e/o sostituire l'unità in pochi minuti.

La struttura dei nostri frigoriferi professionali è realizzata interamente in acciaio inox di alta qualità, conferendo loro una robustezza e una durabilità eccezionali. Inoltre, lo spessore dell'isolamento di 90 mm contribuisce a migliorare notevolmente le prestazioni, riducendo la dispersione termica.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco estraibile.
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Porta reversibile.

potenziale di riscaldamento globale (GWP = 3). Grazie a ciò possiamo offrire ai nostri clienti una soluzione eco-compatibile senza compromettere le prestazioni di raffreddamento.

Abbiamo parlato di efficienza: i nostri frigoriferi serie AKT700 sono in classe A (versione TN) e classe B (versione BT). Consumano cioè una quantità ridotta di energia e garantiscono un risparmio significativo sulle bollette energetiche, contribuendo contemporaneamente a ridurre le emissioni.

Tutte le caratteristiche fin qui elencate non devono comunque far passare in secondo piano l'importanza fondamentale della pulizia della cella refrigerante, semplificata dagli spigoli arrotondati, da guide e griglie facilmente smontabili, così come la guarnizione magnetica della porta.

Sia che siate chef, ristoratori o professionisti del settore alimentare, scegliete la nostra linea di armadi refrigerati AKT700: non potrete più farne a meno.

- Spessore isolamento 90mm.
- Luce a LED.
- Chiusura porta con chiave.
- Pannelli di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

AKT700 series ventilated refrigerated GN2/1 cabinets

Efficiency, high performance and low consumption. With these objectives in mind, we invite you to discover our line of GN 2/1 professional refrigerators AKT700 series, specifically designed to meet the needs of professionals in the food industry, in order to guarantee optimal food conservation, maintaining freshness and quality.

The beating heart of the AKT700 series cabinets is the integrated ventilated refrigeration unit. This technology ensures a uniform distribution of the cold air inside the cabinet, avoiding the formation of differentiated temperature zones. The refrigeration and defrost control is fully automatically operated by the digital control unit: the user just needs to set the desired temperature. Last but not least, to facilitate maintenance operations the refrigerating monoblock unit is completely removable, allowing the unit to be removed and/or replaced in just a few minutes.

The structure of our professional refrigerated cabinets is made entirely of high quality stainless steel, giving them exceptional strength and durability. Furthermore, the insulation thickness of 90 mm significantly improves performance by reducing heat loss.

- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Automatic and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Reversible door.

We are aware of the importance of preserving the environment by reducing the impact of our products. Therefore, our GN 2/1 professional refrigerator uses the R290 refrigerant: a natural gas that has minimal impact on the ozone layer and a very low global warming potential (GWP

= 3). Thanks to this, we can provide our customers with an eco-friendly solution without compromising the cooling performance.

We talked about efficiency: our AKT700 series refrigerators are in class A (TN version) and class B (BT version). This means that they consume a small amount of energy and guarantee significant savings on energy bills, while at the same time helping to reduce emissions.

However, everything listed up here above must not overshadow the fundamental importance of cleaning the refrigerating cell, simplified by the rounded edges, easily removable guides and grids, as well as the door's magnetic gasket.

Whether you are a chef, a restaurant owner or a food industry professional, choose our line of AKT700 refrigerated cabinets: once tried, you will no longer want to work without them.

- 90mm insulation thickness.
- LED light.
- Door lock with key.
- External bottom and rear panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.

Armadi refrigerati ventilati GN2/1 serie AKT AKT series ventilated refrigerated GN2/1 cabinets

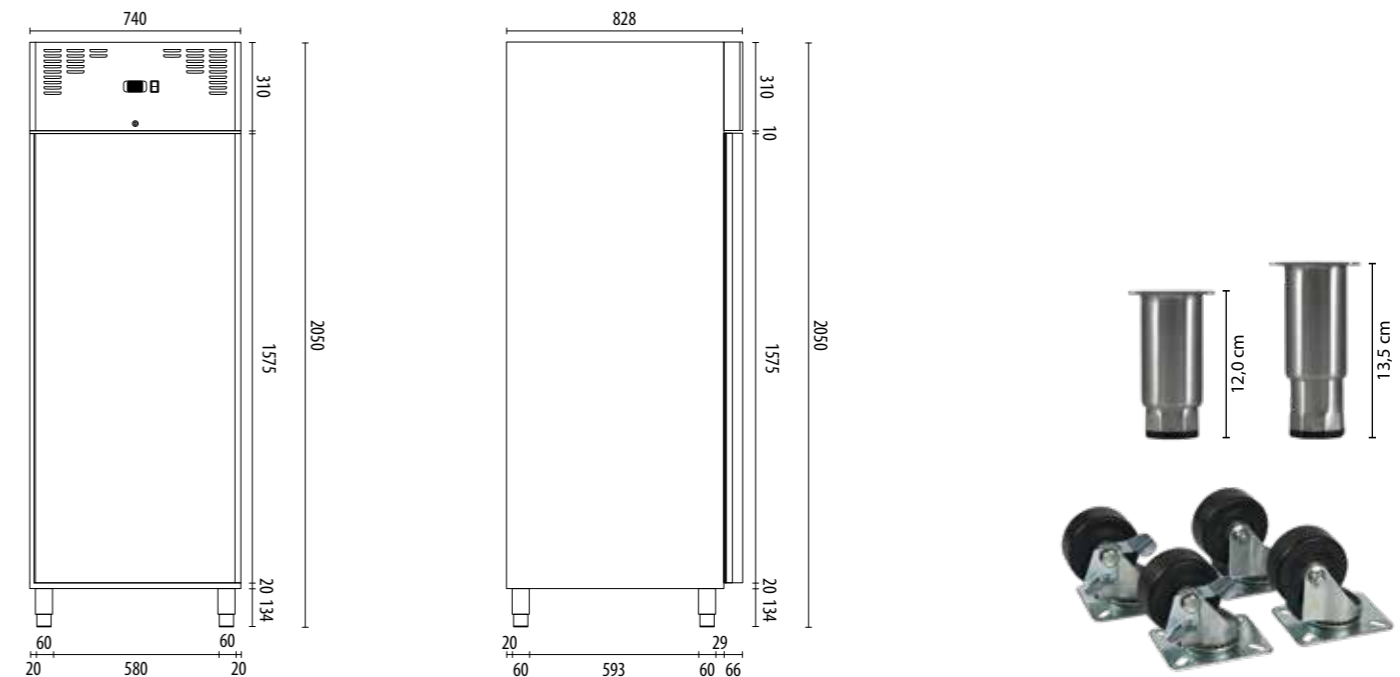


MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA / CLIMATE CLASS	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKT700TN	A	4	195	230/1N/50	0 +8	R290	+40 °C / 60% HR	740x828x2050h	560x680x1435h	650	115	125	76x88x210h	AKT700TN
AKT700BT	B	4	410	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR	740x828x2050h	560x680x1435h	650	125	135	76x88x210h	AKT700BT

* Réf. : 2015/1094/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKT700TN / BT	4 griglie plastificate GN2/1 / 4 coppie di guide	4 GN2/1 plastic-coated shelves / 4 pairs of guides

MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE24	Griglia plastificata GN 2/1	GN 2/1 plastic-coated shelf
GDS24	Coppia di guide inox	Stainless steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno)	4 casters kit (2 with brake)
	Montaggio ruote	Casters installation
	Inversione porta	Door opening inversion



▲ Luce a LED, chiusura porta con chiave
LED light, door lock with key



▲ Monoblocco refrigerante estraibile
L'unità refrigerante ad alte prestazioni è completamente estraibile per facilitare ogni intervento di manutenzione
Extractable refrigeration monoblock unit
The high-performance refrigeration unit is completely removable to make all maintenance easier

▼ Gas refrigerante R290 ad alta efficienza e bassissimo impatto ambientale (GWP = 3)
R290 refrigerant gas with high-performance and very low environmental impact (GWP = 3)



▲ Isolamento 90 mm in schiuma isolante C₆H₁₀ per una grande efficienza termica nel pieno rispetto dell'ambiente
90 mm insulation thickness in environmental friendly C₆H₁₀ foaming, for great thermal efficiency

AKT690-1490



Armadi refrigerati ventilati GN 2/1 serie AKT690-1490

Gli armadi frigoriferi professionali GN 2/1 serie AKT690-1490, sono la nostra soluzione per i clienti che cercano dei prodotti che uniscano affidabilità, prestazioni e prezzi contenuti, il tutto senza mai scendere a compromessi per quanto riguarda la conservazione ottimale degli alimenti.

La refrigerazione è garantita dal monoblocco integrato con refrigerazione ventilata. Questa tecnologia assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, evitando la formazione di zone di temperatura differenziate. Il controllo della refrigerazione e dello sbrinamento è totalmente automatico ad opera della centralina digitale: all'operatore è sufficiente impostare la temperatura desiderata. Infine, per agevolare le operazioni di manutenzione, il monoblocco refrigerante è totalmente estraibile, consentendo di rimuovere e/o sostituire l'unità in pochi minuti.

La struttura è realizzata interamente in acciaio inox di alta qualità, facile da pulire e per durare nel tempo. Lo spessore dell'isolamento di 70 mm assicura buone prestazioni e ridotta dispersione termica.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco estraibile.
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Porta reversibile (esclusi mod. "TNG" e "BTG").
- Spessore isolamento 70mm.
- Luce a LED.
- Chiusura porta con chiave.
- Pannelli di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

AKT690-1490 series GN 2/1 ventilated refrigerated cabinets

The GN 2/1 AKT690-1490 professional refrigerated cabinets are our solution for customers seeking products that combine reliability, performance, and competitive prices, all without compromising on optimal food preservation.

Refrigeration is ensured by the integrated monoblock with ventilated cooling. This technology guarantees even distribution of cold air inside the cabinet, preventing the formation of different temperature zones. The refrigeration and defrost control is fully automatic and managed by the digital controller: the operator simply needs to set the desired temperature. Additionally, for easier maintenance, the refrigeration monoblock is entirely removable, allowing for quick removal and replacement of the unit.

The structure is made entirely of high-quality stainless steel, easy to clean and built to last. The 70mm insulation thickness ensures good performance and reduced thermal dispersion.

- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Automatic and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Reversible door ("TNG" and "BTG" models excluded).
- 70mm insulation thickness.
- LED light.
- Door lock with key.
- External bottom and rear panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.

Siamo consapevoli dell'importanza di preservare l'ambiente riducendo l'impatto dei nostri prodotti. Pertanto, i nostri frigoriferi professionali GN 2/1 utilizzano il gas refrigerante R290: un gas naturale che presenta un impatto minimo sullo strato di

ozono e un bassissimo potenziale di riscaldamento globale (GWP = 3). Grazie a ciò possiamo offrire ai nostri clienti una soluzione eco-compatibile senza compromettere le prestazioni di raffreddamento.

Come sempre, progettiamo i nostri armadi refrigeranti con un'attenzione particolare alla semplicità di pulizia: gli spigoli della cella arrotondati, le guide e griglie facilmente smontabili e la guarnizione magnetica della porta removibile semplificheranno le operazioni giornaliere. Inoltre, per avere sempre sotto controllo la quantità di prodotti presenti all'interno degli armadi senza dovere aprire le porte, sono disponibili anche le versioni "TNG" e "BTG" con porte a vetro e strisce a LED per l'illuminazione.

Se siete alla ricerca di una linea di armadi refrigerati dal rapporto qualità-prezzo imbattibile, la linea AKT 690-1490 fa esattamente al caso vostro.

We are aware of the importance of preserving the environment by reducing the impact of our products. Therefore, our GN 2/1 professional refrigerators use the R290 refrigerant gas: a natural gas with minimal impact on the ozone layer and a very low

global warming potential (GWP = 3). Thanks to this, we can offer our customers an eco-friendly solution without compromising cooling performance.

As always, we design our refrigerated cabinets with particular attention to ease of cleaning: refrigerated cell with rounded edges, easily removable guides and grills and a removable magnetic door gasket, all simplify the daily cleaning operations. Furthermore, for always having a clear view of the products inside the cabinets without the need to open the doors, we also offer "TNG" and "BTG" versions with glass doors and LED strip lighting.

If you are looking for a line of refrigerated cabinets with unbeatable value for money, the AKT 690-1490 series is exactly what you need.

Armadi refrigerati ventilati GN 2/1 serie AKT690-1490

AKT690-1490 series GN 2/1 ventilated refrigerated cabinets

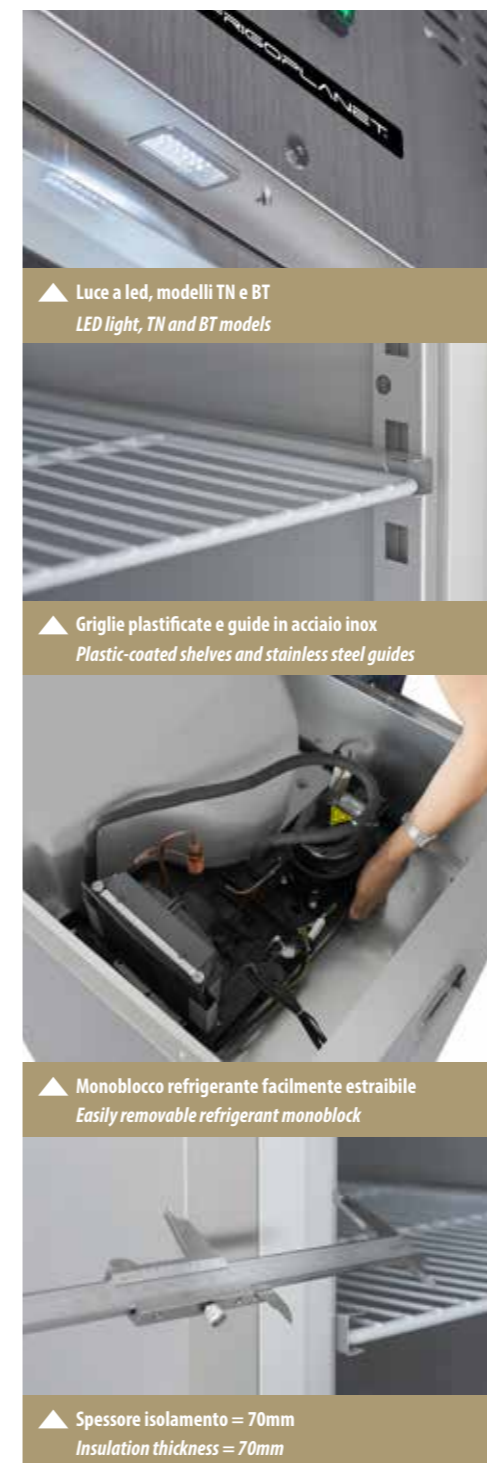


MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT690TN	B	4	200	230/1N/50	0 +8	R290	+40 °C / 60% HR	740x828x2050h	600x690x1475h	650	115	129	76x88x207h	AKT690TN
AKT1490TN	B	4	430	230/1N/50	0 +8	R290	+40 °C / 60% HR	1480x828x2050h	1340x690x1475h	1330	191	215	150x88x207h	AKT1490TN
AKT690BT	C	4	410	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR	740x828x2050h	600x690x1475h	650	125	138	76x88x207h	AKT690BT
AKT1490BT	C	4	700	230/1N/50	-18 -22	R290	+40 °C / 60% HR	1480x828x2050h	1340x690x1475h	1330	202	226	150x88x207h	AKT1490BT

* Réf. : 2015/1094/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKT690TN / BT	3 griglie plastificate GN2/1 / 3 coppie di guide	3 GN2/1 plastic-coated shelves / 3 pairs of guides
AKT1490TN / BT	6 griglie plastificate GN2/1 / 6 coppie di guide	6 GN2/1 plastic-coated shelves / 6 pairs of guides

MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE24	Griglia plastificata GN2/1	GN2/1 plastic-coated shelf
GDS24	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno)	4 casters kit (2 with brake)
	Montaggio ruote	Casters installation
	Inversione porta	Door opening inversion

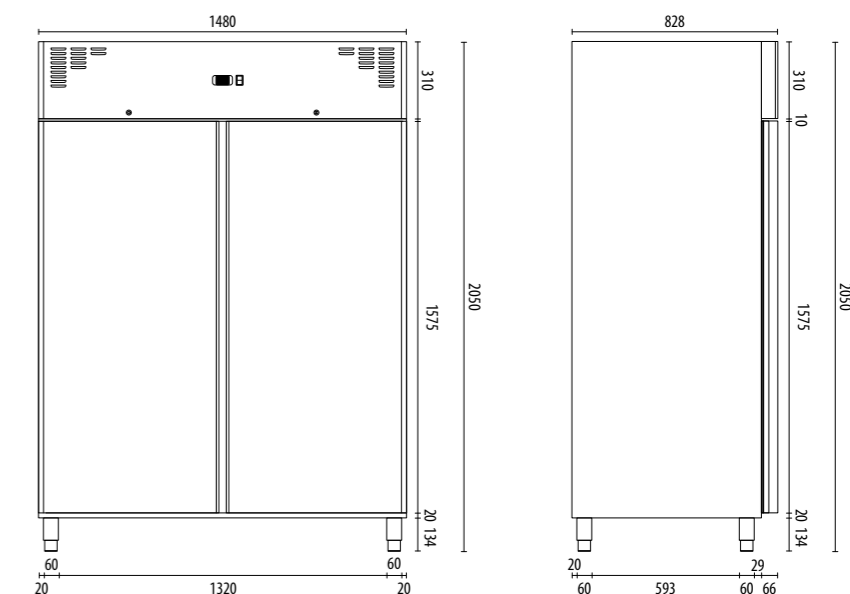
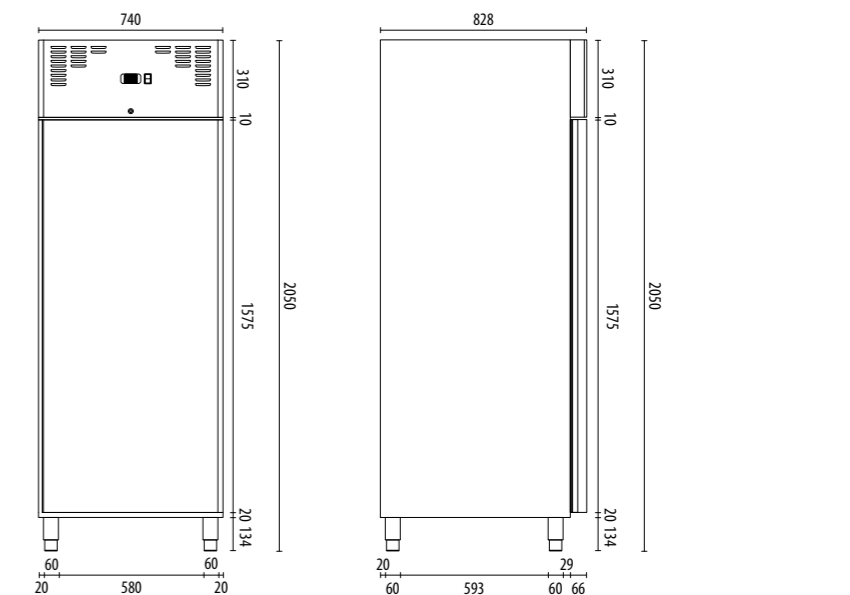


▲ Luce a led, modelli TN e BT
LED light, TN and BT models

▲ Griglie plastificate e guide in acciaio inox
Plastic-coated shelves and stainless steel guides

▲ Monoblocco refrigerante facilmente estraibile
Easily removable refrigerant monoblock

▲ Spessore isolamento = 70mm
Insulation thickness = 70mm



Armadi refrigerati ventilati GN 2/1 serie AKT690-1490

AKT690-1490 series GN 2/1 ventilated refrigerated cabinets

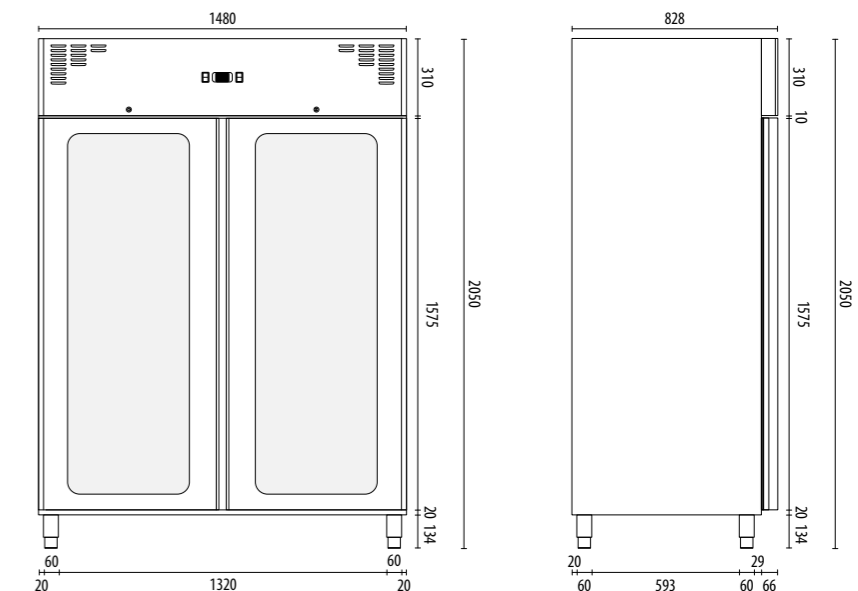
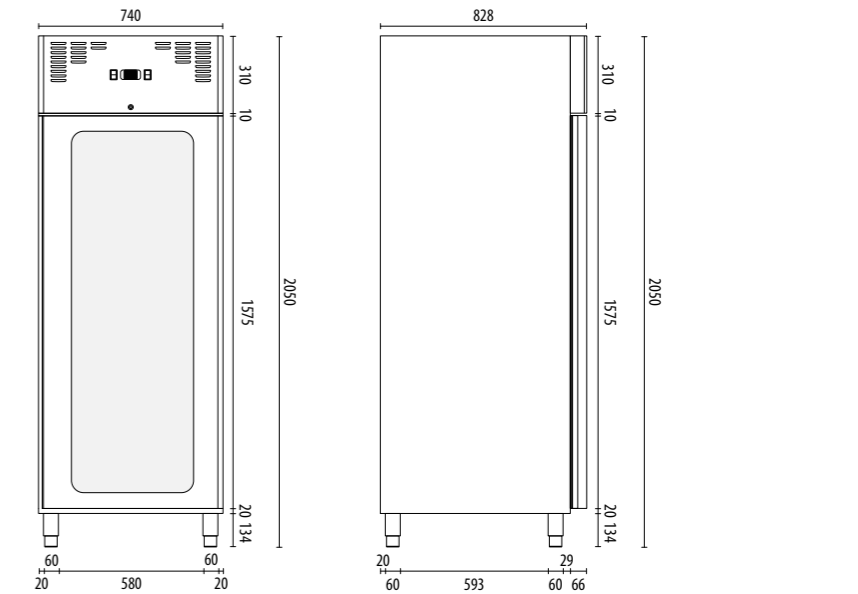
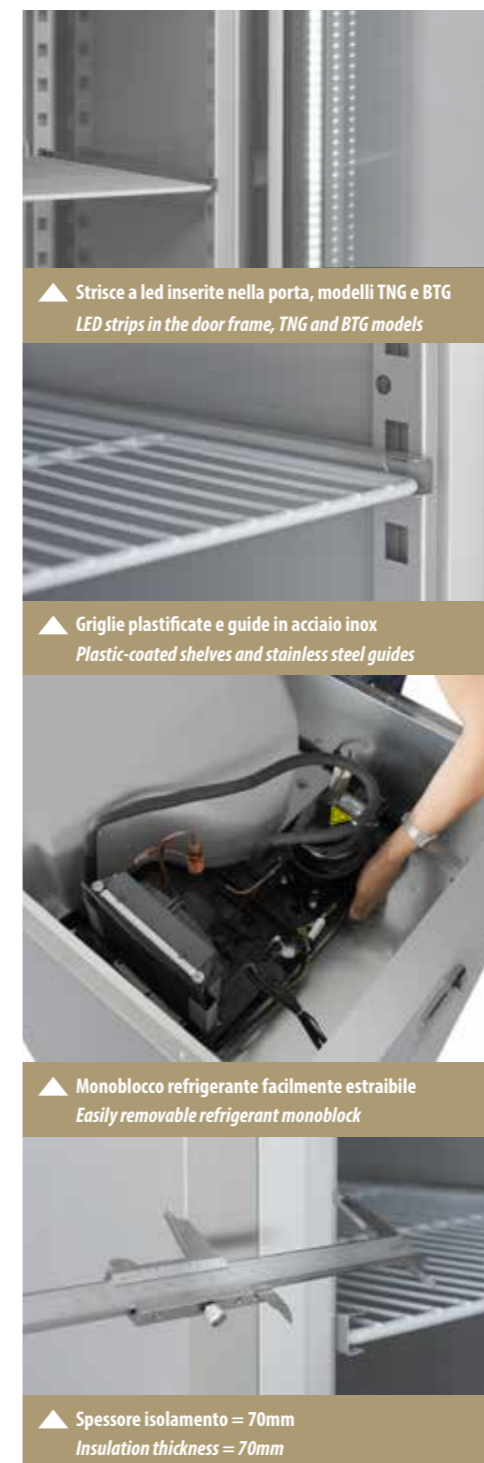


MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKT690TNG	B	230	230/1N/50	0 +8	R290	+ 30 °C / 55% HR	740x828x2050h	600x690x1475h	650	120	134	76x88x207h	AKT690TNG
AKT1490TNG	B	460	230/1N/50	0 +8	R290	+ 30 °C / 55% HR	1480x828x2050h	1340x690x1475h	1330	201	225	150x88x207h	AKT1490TNG
AKT690BTG	D	440	230/1N/50	-15 -20	R290	+ 30 °C / 55% HR	740x828x2050h	600x690x1475h	650	130	143	76x88x207h	AKT690BTG
AKT1490BTG	E	800	230/1N/50	-15 -20	R290	+ 30 °C / 55% HR	1480x828x2050h	1340x690x1475h	1330	230	255	150x88x207h	AKT1490BTG

* Réf. : 2019/2018/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKT690TNG / BTG	3 griglie plastificate GN2/1 / 3 coppie di guide	3 GN2/1 plastic-coated shelves / 3 pairs of guides
AKT1490TNG / BTG	6 griglie plastificate GN2/1 / 6 coppie di guide	6 GN2/1 plastic-coated shelves / 6 pairs of guides

MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE29	Griglia plastificata GN2/1	GN2/1 plastic-coated shelf
GDS24	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno)	4 casters kit (2 with brake)
	Montaggio ruote	Casters installation



Abbattitori serie ABT_X

ABT_X series Blast chillers



FRIGOPLANET®

Abbattitori "Made in Italy" serie ABT_X

Gli abbattitori sono al giorno d'oggi apparecchiature fondamentali in qualunque attività di ristorazione.

Ma non tutti gli abbattitori sono uguali! La nostra nuova linea di abbattitori "Made in Italy" serie ABT_X, si colloca al vertice della categoria, per potenza, performance e semplicità di utilizzo.

La struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI304 di alta qualità è stata realizzata per durare nel tempo e garantire igiene e facilità di pulizia.

La centralina digitale avanzata con display a colori e pulsanti touch permette di avviare il ciclo di abbattimento con grande semplicità e di controllare tutte le fasi con un'assoluta precisione, anche grazie alla sonda al cuore conica fornita di serie in tutti i modelli. Sono disponibili funzioni di preraf-

reddamento e cicli "hard" e "soft" sia per l'abbattimento positivo che negativo. È inoltre presente il sistema di memorizzazione allarmi HACCP.

L'impianto refrigerante caratterizzato dal condensatore ad alta resa termica ed

al compressore ad alte prestazioni, permette di raggiungere una potenza refrigerante superiore che si traduce in performance senza compromessi per abbattere qualunque tipo di prodotto alimentare rapidamente ed in totale sicurezza.

Offrite il meglio ai vostri clienti con i nostri nuovi abbattitori di temperatura "Made in Italy" ad alte prestazioni della linea ABT_X!

- Ideali per gastronomia, pesce, pasticceria e gelateria.
- Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI304.
- Top in acciaio inox rinforzato da 30mm.
- Refrigerazione ventilata con condensatore ad alta resa termica, compressore ad alte prestazioni e ventilatori ad alta pressione.
- Temperatura di esercizio: -37 / -41 °C.
- Centralina digitale con display lcd a colori e pulsanti "touch".

- Interno con angoli arrotondati e fondo sagomato a contenimento con piletta centrale di scarico.
- Sistema memorizzazione allarmi HACCP.
- Porta reversibile (necessario kit cerniera opzionale).
- Spessore isolamento 60mm.
- Passo teglie/griglie GN 1/1 – EN 60x40 = 67mm.
- Piedini regolabili per livellamento in acciaio inox.

"Made in Italy" ABT_X series Blast chillers

Blast chillers are nowadays an essential equipment in any catering and food preparation business.

But not all blast chillers are the same! Our new line of "Made in Italy" ABT_X series blast chillers ranks at the top of the category for power, performance and ease of use.

The internal and external structure in high quality AISI304 stainless steel has been designed to last over time and guarantee hygiene and ease of cleaning.

The advanced digital control unit with color display and touch buttons makes it possible to start the blast chilling cycle very simply and to control all phases with absolute precision, also thanks to the conical core probe supplied as stand-

ard in all models. Pre-cooling functions and "hard" and "soft" cycles are available for both positive and negative blast chilling. The controller also includes the HACCP alarms memory system.

The refrigerating system characterized by the high thermal yield condenser and the high performance compressor, allows reaching a superior refrigerating power, which translates into uncompromising performance to chill any type of food product quickly and in total safety.

Offer the best to your customers with our new high performance "Made in Italy" blast chillers ABT_X line!

- Suitable for gastronomy, fish, pastry and ice cream.
- External and internal structure in AISI304 stainless steel.
- 30mm reinforced stainless steel top.
- Ventilated refrigeration with high thermal efficiency condenser, high performance compressor and high-pressure fans.
- Operating temperature: -37 / -41 °C.
- Digital control unit with color LCD display and "touch" buttons.

- Interior with rounded corners and shaped containment bottom with central drain.
- HACCP alarm storage system.
- Reversible door (optional hinge kit required).
- Insulation thickness 60mm.
- GN 1/1 – EN 60x40 trays/grids pitch = 67mm.
- Adjustable stainless steel feet for leveling.

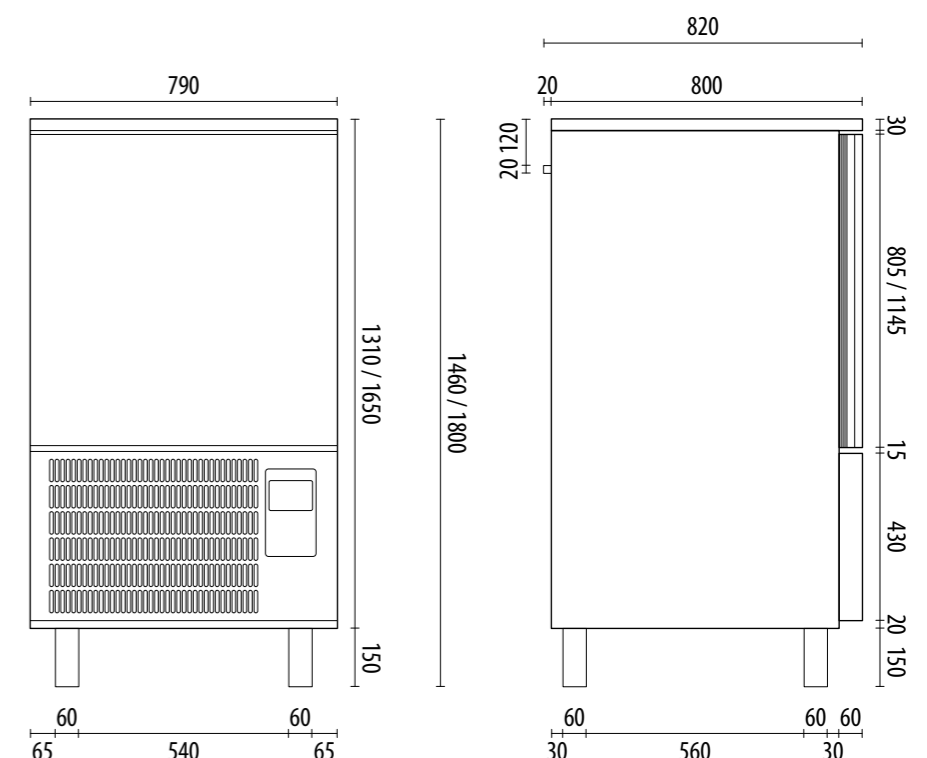
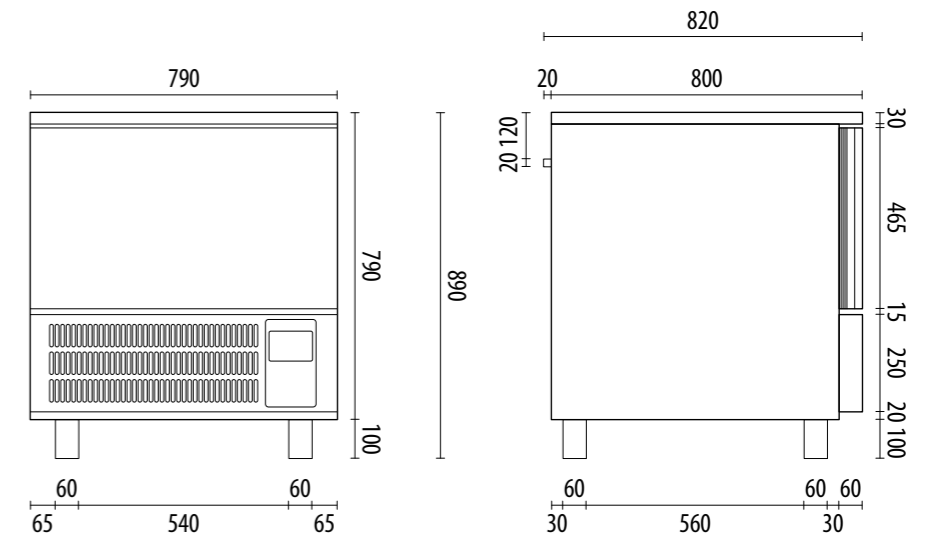
Abbattitori "Made in Italy" serie ABT_X "Made in Italy" ABT_X series Blast chillers



MODELLO / MODEL	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	CAPACITÀ REFRIGERANTE / COOLING CAPACITY	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ / CAPACITY	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
ABT50X	1404	230/1N/50	20 Kg / +3 °C 14 Kg / -18 °C @ +90 °C	R452A	+43 °C / 55% HR	790x820x890h	670x430x360h	5 X GN 1/1 or 5 X EN 60x40	98	110	82x91x102h	ABT50X
ABT100X	2430	400/3N/50	40 Kg / +3 °C 28 Kg / -18 °C @ +90 °C	R452A	+43 °C / 55% HR	790x820x1460h	670x430x700h	10 X GN 1/1 or 10 X EN 60x40	179	193	82x91x159h	ABT100X
ABT150X	3900	400/3N/50	60 Kg / +3 °C 42 Kg / -18 °C @ +90 °C	R452A	+43 °C / 55% HR	790x820x1800h	670x430x1040h	15 X GN 1/1 or 15 X EN 60x40	195	210	82x91x193h	ABT150X

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	Sonda al cuore	Core probe

MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
TUTTI / ALL	Inversione porta (cerniera inclusa)	Door opening inversion (bracket included)



▲ Centralina digitale
Digital control unit



Banchi refrigerati ventilati serie AKT

La nostra linea di banchi refrigerati serie AKT è estremamente ampia e varia: sia che cerchiate banchi con porte in acciaio, con cassetti, con porte a vetro, con profondità da 700 o 600mm o con altezza totale di 850 o 650mm, siamo certi che troverete la soluzione che fa al caso vostro. Versatilità senza mai scendere a compromessi per quanto riguarda la conservazione ottimale degli alimenti.

La refrigerazione è garantita dal monoblocco integrato con refrigerazione ventilata. Questa tecnologia assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno della cella, evitando la formazione di zone di temperatura differenziate. Il controllo della refrigerazione e dello sbrinamento è totalmente automatico ad opera della centralina digitale: all'operatore è sufficiente impostare la temperatura desiderata. Infine, per agevolare le operazioni di manutenzione, il monoblocco refrigerante è totalmente estraibile, consentendo di rimuovere e/o sostituire l'unità in pochi minuti.

La struttura è realizzata interamente in acciaio inox di alta qualità, facile da pulire e per durare nel tempo. Lo spessore dell'isolamento di 70 mm assi-

cura buone prestazioni e ridotta dispersione termica.

Così come gli armadi, anche i nostri banchi refrigerati professionali GN utilizzano il gas refrigerante R290: un gas naturale che presenta un impatto minimo sullo strato di ozono e un bassissimo potenziale di riscaldamento globale (GWP = 3). Grazie a ciò possiamo offrire ai nostri clienti una soluzione eco-compatibile senza compromettere le prestazioni di raffreddamento.

La semplicità di pulizia è sempre garantita: gli spigoli della cella arrotondati, le guide e griglie facilmente smontabili e la guarnizione magnetica removibile delle porte e dei cassetti semplificheranno le operazioni di pulizia giornaliere. Inoltre, per avere sempre sotto controllo la quantità di prodotti presenti all'interno dei banchi senza dovere aprire le porte, sono disponibili anche le versioni "TNG" con porte a vetro e strisce a LED per l'illuminazione.

Versatilità, rapporto qualità-prezzo imbattibile ed efficienza: con i banchi refrigerati della nostra linea AKT, il vostro business farà sempre centro.

AKT series ventilated refrigerated counters

Our AKT series of refrigerated counters offer an extensive and diverse range: whether you are looking for counters with steel doors, drawers, glass doors, with depths of 700 or 600mm, or with a total height of 850 or 650mm, we are confident that you will find the solution that suits your needs. Versatility without ever compromising on optimal food preservation.

Refrigeration is ensured by the integrated monoblock with ventilated cooling. This technology guarantees an even distribution of cold air inside the counter, avoiding the formation of different temperature zones. The refrigeration and defrost control are fully automatic and managed by the digital controller: the operator simply needs to set the desired temperature. Additionally, for easier maintenance, the refrigeration monoblock is entirely removable, allowing for quick removal and replacement of the unit in a few minutes.

The structure is made entirely of high-quality stainless steel, easy to clean

and built to last. The 70mm insulation thickness ensures good performance and reduced thermal dispersion.

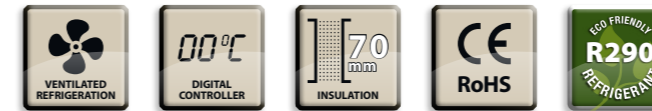
Just like our cabinets, our GN professional refrigerated counters also use the R290 refrigerant gas: a natural gas with minimal impact on the ozone layer and a very low global warming potential (GWP = 3). Thanks to this, we can offer our customers an eco-friendly solution without compromising cooling performance.

Ease of cleaning is always guaranteed: refrigerated cell with rounded edges, easily removable guides and grills, and a removable magnetic gasket for the doors and drawers simplify daily cleaning operations. Furthermore, for always having a clear view of the products inside the counters without the need to open the doors, we also offer "TNG" versions with glass doors and LED strip lighting.

Versatility, unbeatable value for money, and efficiency: with the refrigerated counters from our AKT line, your business will always hit the mark.

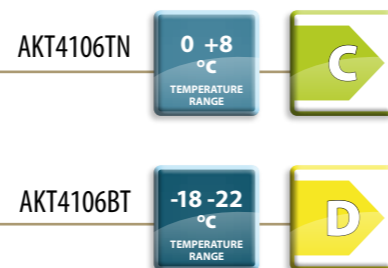
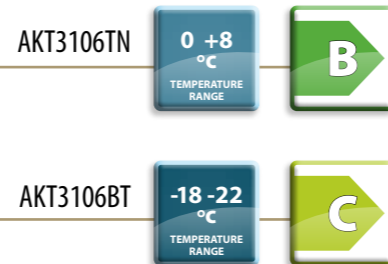
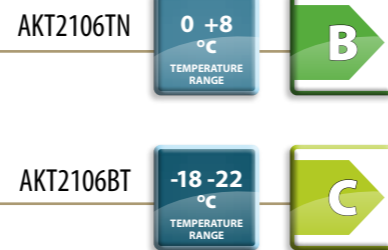
Banchi refrigerati ventilati GN1/1

Ventilated refrigerated GN1/1 counters



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT2106TN	B	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x850h	830x550x575h	262	74	84	140x72x88h	AKT2106TN
AKT3106TN	B	4	270	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x850h	1280x550x575h	405	93	105	184x72x88h	AKT3106TN
AKT4106TN	C	4	340	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x850h	1710x550x575h	541	116	128	228x72x88h	AKT4106TN
AKT2106BT	C	4	290	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x850h	830x550x575h	262	78	88	140x72x88h	AKT2106BT
AKT3106BT	C	4	350	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x850h	1280x550x575h	405	96	108	184x72x88h	AKT3106BT
AKT4106BT	D	4	400	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x850h	1710x550x575h	541	120	132	228x72x88h	AKT4106BT

* Réf. : 2015/1094/UE



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata GN1/1 e 1 coppia di guide per porta	1 GN1/1 plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE30	Griglia plastificata GN1/1	GN1/1 plastic-coated shelf
GDS25	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modelli a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors models
	Montaggio ruote	Casters installation
SET2 - 6	Kit 2 cassetti (modelli TN)	2 drawers kit (TN models)
SET3 - 6	Kit 3 cassetti (modelli TN)	3 drawers kit (TN models)

* montaggio escluso. Vedere pag. 36-37 per combinazioni di montaggio e prezzi con cassetti montati.

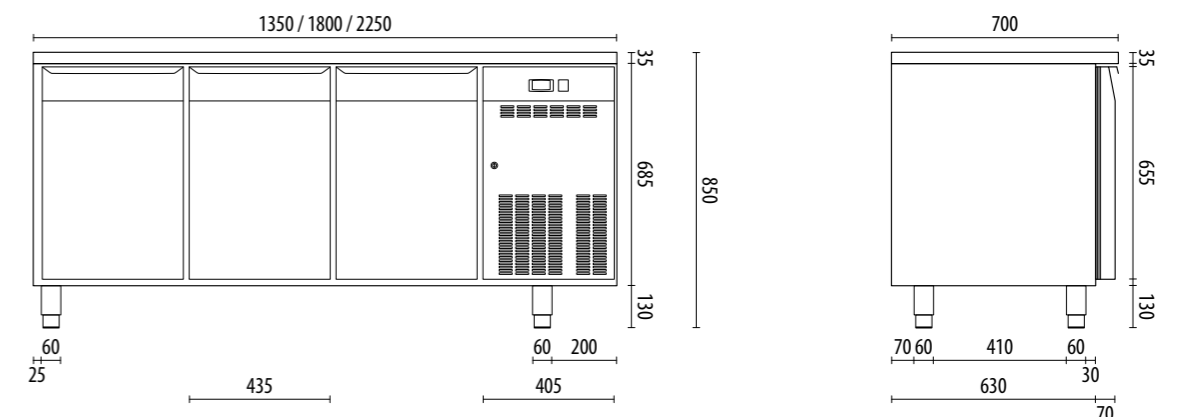
* drawers installation excluded. See pages 36-37 for the drawer combinations and the prices with installed drawers.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.

- Cornice di battuta porte con taglio termico.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

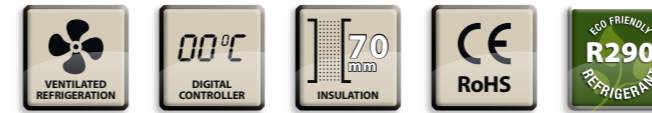
- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.

- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.



Banchi refrigerati ventilati GN1/1 con alzatina

Ventilated refrigerated GN1/1 counters with raised back



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT2206TN	B	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x950h	830x550x575h	262	75	90	140x72x98h	AKT2206TN
AKT3206TN	B	4	270	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x950h	1280x550x575h	405	94	113	184x72x98h	AKT3206TN
AKT4206TN	C	4	340	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x950h	1710x550x575h	541	118	137	228x72x98h	AKT4206TN
AKT2206BT	C	4	290	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x950h	830x550x575h	262	79	92	140x72x98h	AKT2206BT
AKT3206BT	C	4	350	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x950h	1280x550x575h	405	97	116	184x72x98h	AKT3206BT
AKT4206BT	D	4	400	230/1N/50	-18 -22	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x950h	1710x550x575h	541	122	141	228x72x98h	AKT4206BT

* Ref. : 2015/1094/UE



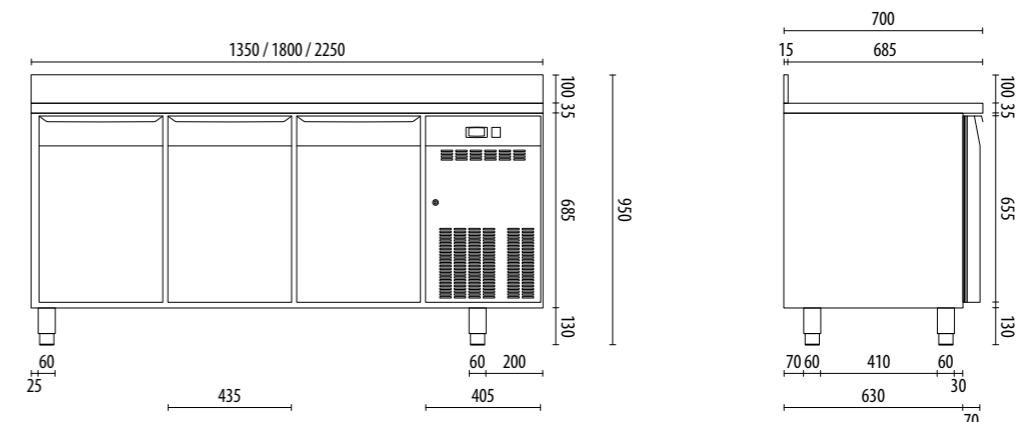
MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD STANDARD EQUIPMENT	ACCESSORI ACCESSORIES
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata GN1/1 e 1 coppia di guide per porta <i>1 GN1/1 plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door</i>	
SHE30	Griglia plastificata GN1/1 <i>GN1/1 plastic-coated shelf</i>	
GDS25	Coppia di guide inox <i>S/steel pair of guides</i>	
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte <i>4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models</i>	
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modelli a 4 porte <i>6 casters kit (3 with brake) for 4 doors models</i>	
	Montaggio ruote <i>Casters installation</i>	
SET2 - 6	Kit 2 cassetti (modelli TN) <i>2 drawers kit (TN models)</i>	
SET3 - 6	Kit 3 cassetti (modelli TN) <i>3 drawers kit (TN models)</i>	

* montaggio escluso. Vedere pag. 36-37 per combinazioni di montaggio e prezzi con cassetti montati.

* drawers installation excluded. See pages 36-37 for the drawer combinations and the prices with installed drawers.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Alzatina da 10 cm.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Cornice di battuta porte con taglio termico.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

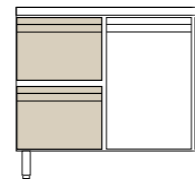
- External and internal structure in stainless steel.
- 10 cm raised back.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.



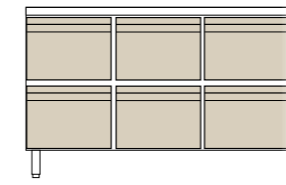
Cassetti Banchi GN Drawers GN Counters

COMBINAZIONI DI MONTAGGIO CASSETTI SU BANCHI GN (solo per versioni TN)
DRAWER COMBINATIONS FOR GN COUNTERS (only for TN versions)

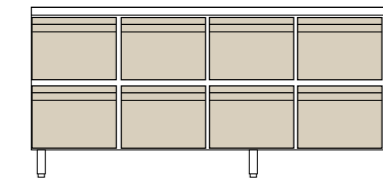
SET 2 CASSETTI
PER BANCHI GN 1/1
2 DRAWERS KIT
FOR GN 1/1 COUNTERS



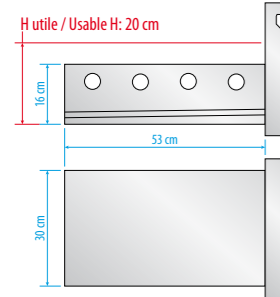
AKT2106-10TN
AKT2206-10TN
AKT3106-10TN
AKT3206-10TN
AKT4106-10TN
AKT4206-10TN



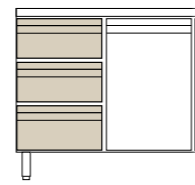
AKT3106-15TN
AKT3206-15TN
AKT4106-15TN
AKT4206-15TN



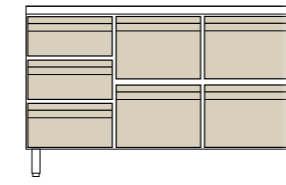
AKT4106-19TN
AKT4206-19TN



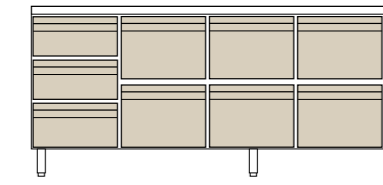
2 cassetti adatti a contenere
una bacinella GN 1/1
2 drawers fit to hold
a GN 1/1 pan



AKT2106-11TN
AKT2206-11TN
AKT3106-11TN
AKT3206-11TN
AKT4106-11TN
AKT4206-11TN

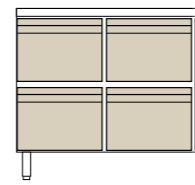


AKT3106-16TN
AKT3206-16TN
AKT4106-16TN
AKT4206-16TN

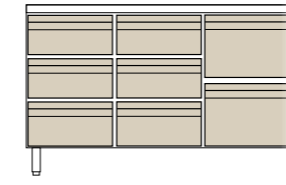


AKT4106-20TN
AKT4206-20TN

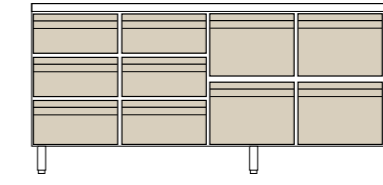
SET 3 CASSETTI
PER BANCHI GN 1/1
3 DRAWERS KIT
FOR GN 1/1 COUNTERS



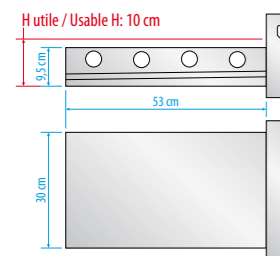
AKT2106-12TN
AKT2206-12TN
AKT3106-12TN
AKT3206-12TN
AKT4106-12TN
AKT4206-12TN



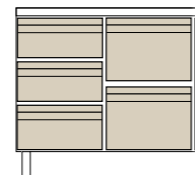
AKT3106-17TN
AKT3206-17TN
AKT4106-17TN
AKT4206-17TN



AKT4106-21TN
AKT4206-21TN



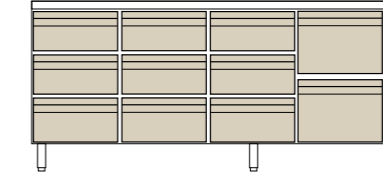
3 cassetti adatti a contenere
una bacinella GN 1/1
3 drawers fit to hold
a GN 1/1 pan



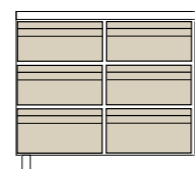
AKT2106-13TN
AKT2206-13TN
AKT3106-13TN
AKT3206-13TN
AKT4106-13TN
AKT4206-13TN



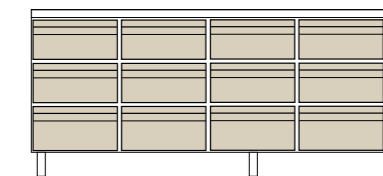
AKT3106-18TN
AKT3206-18TN
AKT4106-18TN
AKT4206-18TN



AKT4106-22TN
AKT4206-22TN



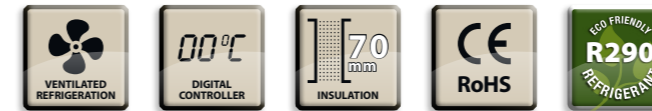
AKT2106-14TN
AKT2206-14TN
AKT3106-14TN
AKT3206-14TN
AKT4106-14TN
AKT4206-14TN



AKT4106-23TN
AKT4206-23TN

Banchi refrigerati ventilati GN1/1

Ventilated refrigerated GN1/1 counters



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT2106TNG	B	260	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x850h	830x550x575h	262	80	88	140x72x88h	AKT2106TNG
AKT3106TNG	B	290	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x850h	1280x550x575h	405	100	110	184x72x88h	AKT3106TNG
AKT4106TNG	B	360	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x850h	1710x550x575h	541	125	137	228x72x88h	AKT4106TNG

* Réf.: 2019/2018/UE



AKT2106TNG



AKT3106TNG



AKT4106TNG



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata GN1/1 e 1 coppia di guide per porta	1 GN1/1 plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door

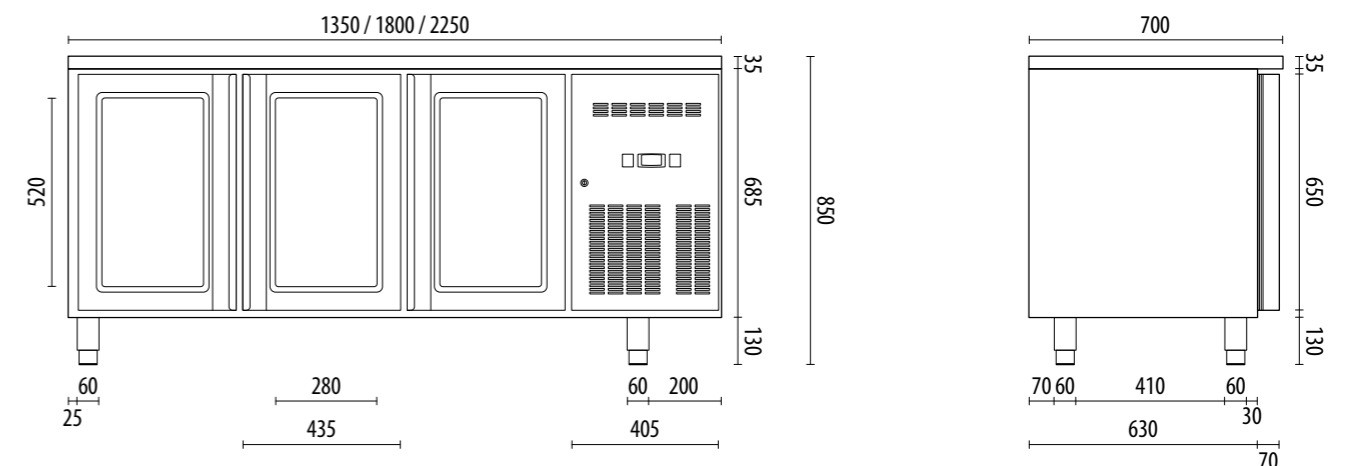
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE31	Griglia plastificata GN1/1	GN1/1 plastic-coated shelf
GDS25	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modello a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors model
	Montaggio ruote	Casters installation

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Cornice di battuta porte con taglio termico.

- Porte con doppio vetro.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Luce interna a LED.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

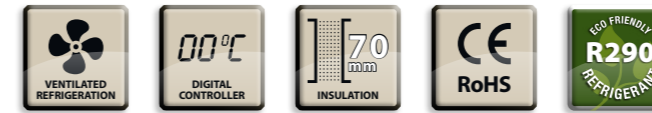
- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Double glazed glass doors.

- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Internal LED light.
- Adjustable stainless steel feet.



Banchi refrigerati ventilati GN1/1 con alzatina

Ventilated refrigerated GN1/1 counters with raised back



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT2206TNG	B	260	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x950h	830x550x575h	262	81	94	140x72x98h	AKT2206TNG
AKT3206TNG	B	290	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x950h	1280x550x575h	405	101	118	184x72x98h	AKT3206TNG
AKT4206TNG	B	360	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x950h	1710x550x575h	541	127	146	228x72x98h	AKT4206TNG

* Réf. : 2019/2018/UE



AKT2206TNG



AKT3206TNG



AKT4206TNG



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata GN1/1 e 1 coppia di guide per porta	1 GN1/1 plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door

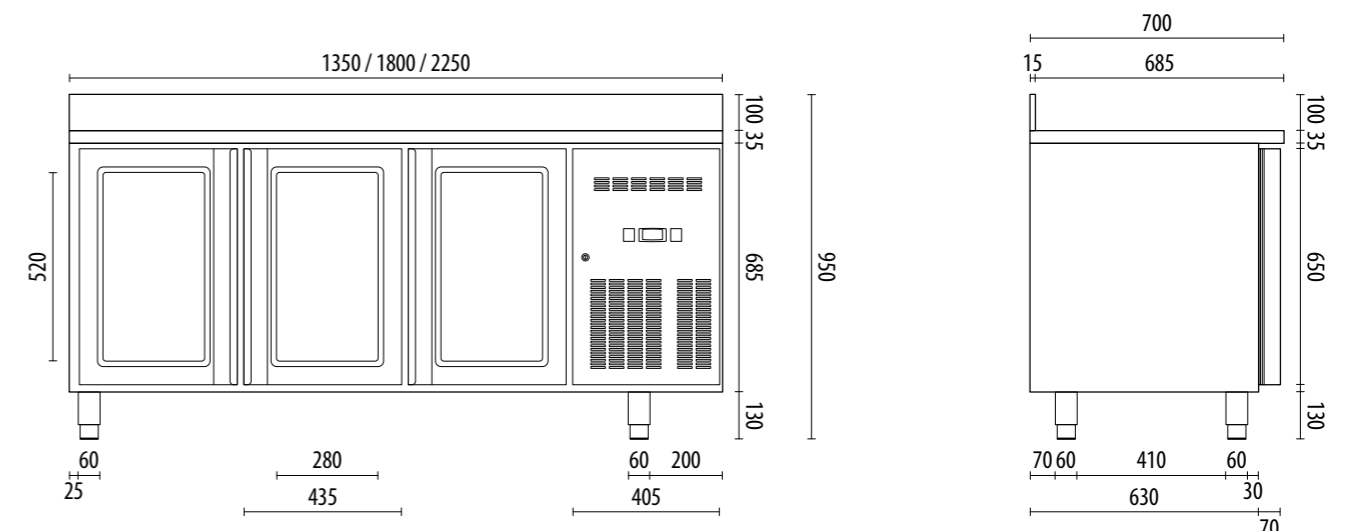
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE31	Griglia plastificata GN1/1	GN1/1 plastic-coated shelf
GDS25	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modello a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors model
	Montaggio ruote	Casters installation

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Alzatina da 10 cm.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Cornice di battuta porte con taglio termico.

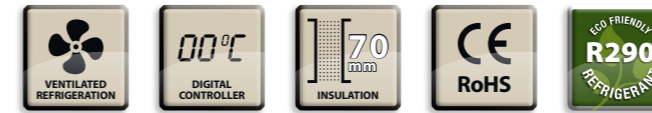
- Porte con doppio vetro.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Luce interna a LED.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

- External and internal structure in stainless steel.
- 10 cm raised back.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Double glazed glass doors.

- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Internal LED light.
- Adjustable stainless steel feet.



Banchi refrigerati ventilati "Snack" Ventilated refrigerated "Snack" counters



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKTS2106TN	C	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x600x850h	830x450x575h	215	66	74	140x62x88h	AKTS2106TN
AKTS3106TN	C	4	270	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x600x850h	1280x450x575h	331	82	92	184x62x88h	AKTS3106TN
AKTS4106TN	D	4	340	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x600x850h	1710x450x575h	442	102	114	228x62x88h	AKTS4106TN

* Réf. : 2015/1094/UE



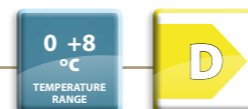
AKTS2106TN



AKTS3106TN



AKTS4106TN



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata 330x430mm e 1 coppia di guide per porta	1 330x430mm plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door

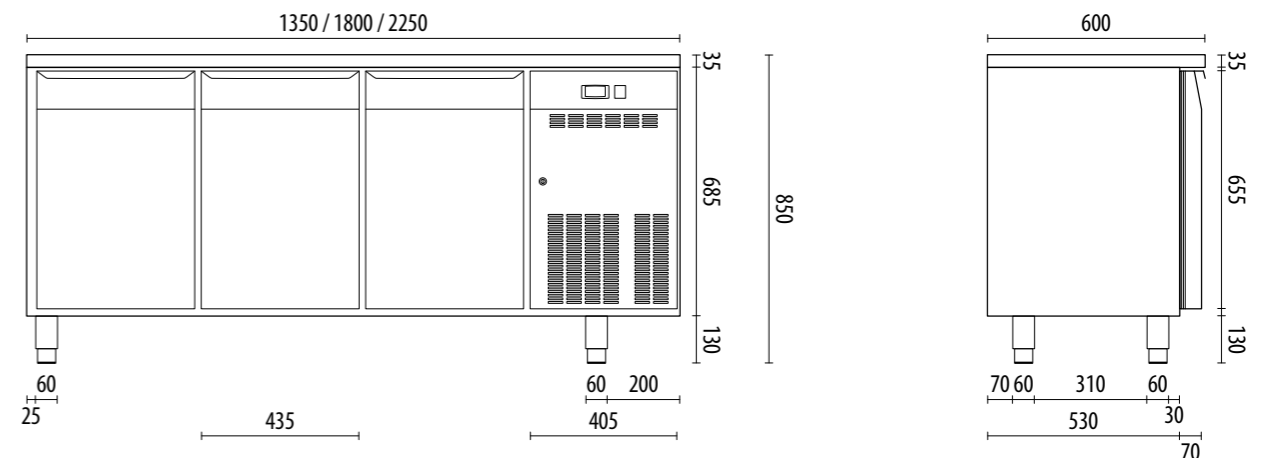
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE32	Griglia plastificata 330x430mm	330x430mm plastic-coated shelf
GDS26	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modello a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors model
	Montaggio ruote	Casters installation

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.

- Cornice di battuta porte con taglio termico.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

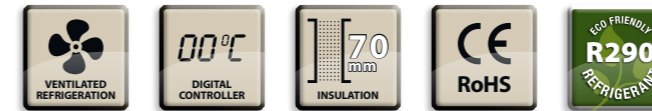
- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.

- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.



Banchi refrigerati ventilati "Snack" con alzatina

Ventilated refrigerated "Snack" counters with raised back



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKTS2206TN	C	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x600x950h	830x450x575h	215	67	80	140x62x98h	AKTS2206TN
AKTS3206TN	C	4	270	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x600x950h	1280x450x575h	331	83	100	184x62x98h	AKTS3206TN
AKTS4206TN	D	4	340	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x600x950h	1710x450x575h	442	104	123	228x62x98h	AKTS4206TN

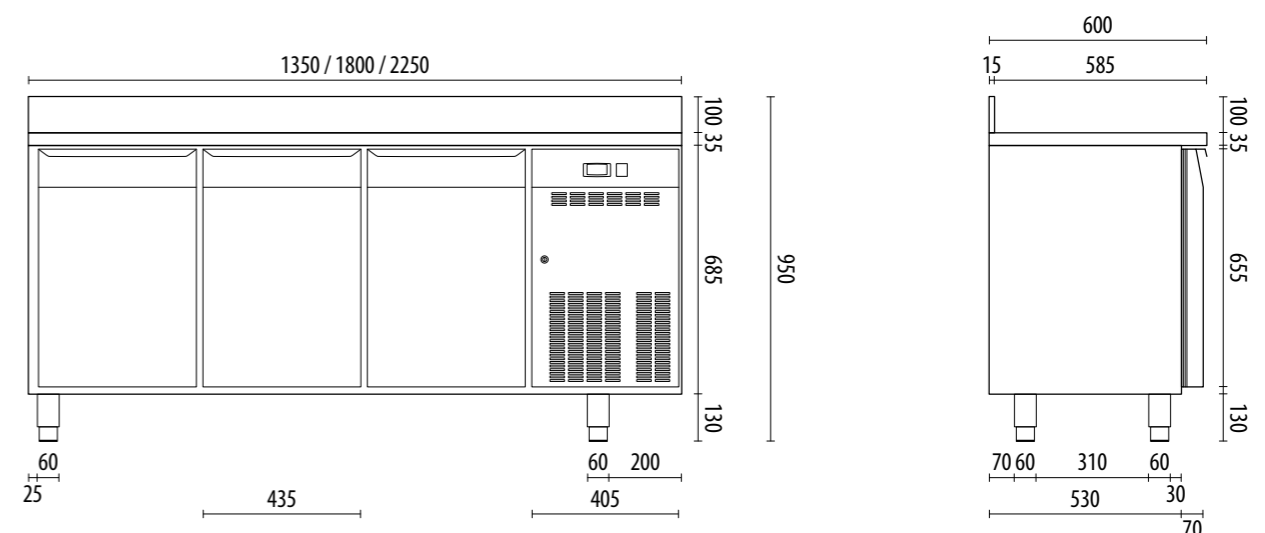
* Réf. : 2015/1094/UE



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata 330x430mm e 1 coppia di guide per porta	1 330x430mm plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door

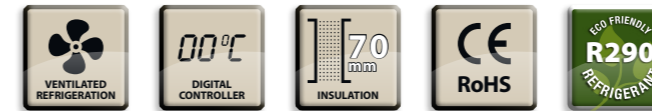
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE32	Griglia plastificata 330x430mm	330x430mm plastic-coated shelf
GDS26	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modello a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors model
	Montaggio ruote	Casters installation

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Alzatina da 10 cm.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Cornice di battuta porte con taglio termico.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- External and internal structure in stainless steel.
- 10 cm raised back.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.



Banchi refrigerati ventilati GN1/1, h=650mm

Ventilated refrigerated GN1/1 counters, h=650mm



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKTU2106TN	C	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1350x700x650h	830x550x375h	171	56	64	140x72x68h	AKTU2106TN
AKTU3106TN	C	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	1800x700x650h	1280x550x375h	264	70	80	184x72x68h	AKTU3106TN
AKTU4106TN	D	4	250	230/1N/50	0 +8	R290	+ 40 °C / 60% HR	2250x700x650h	1710x550x375h	353	89	101	228x72x68h	AKTU4106TN

* Réf. : 2015/1094/UE



MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
TUTTI / ALL	1 griglia plastificata GN1/1 e 1 coppia di guide per porta	1 GN1/1 plastic-coated shelf and 1 pair of guides for each door

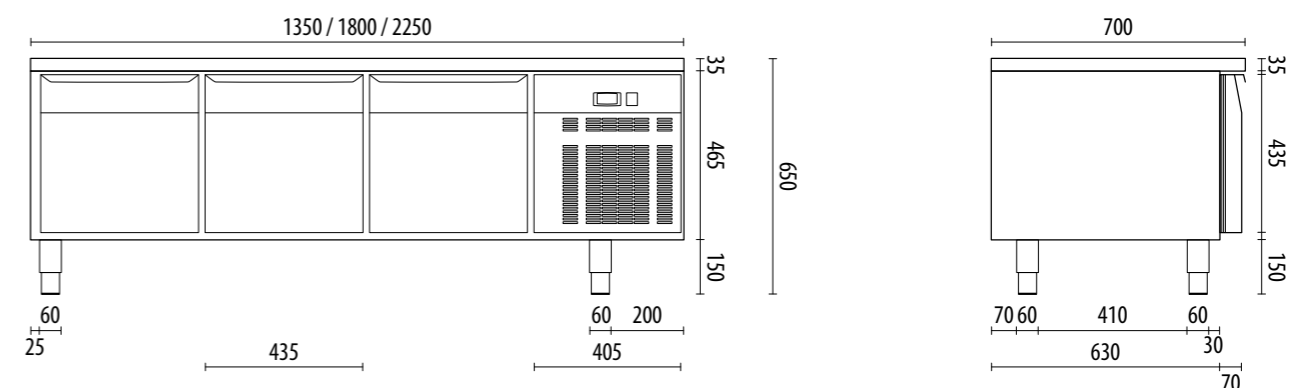
MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE30	Griglia plastificata GN1/1	GN1/1 plastic-coated shelf
GDS25	Coppia di guide inox	S/steel pair of guides
RBA7	Kit 4 ruote (2 con freno) per modelli a 2 e 3 porte	4 casters kit (2 with brake) for 2 and 3 doors models
RBA8	Kit 6 ruote (3 con freno) per modello a 4 porte	6 casters kit (3 with brake) for 4 doors model
	Montaggio ruote	Casters installation
SET2U - 6	Kit 2 cassetti	2 drawers kit

* montaggio escluso. Vedere pag. 48 per combinazioni di montaggio e prezzi con cassetti montati.

* drawers installation excluded. See page 48 for the drawer combinations and the prices with installed drawers.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con monoblocco refrigerante estraibile.
- Ventilazione canalizzata.
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Centralina digitale.
- Cornice di battuta porte con taglio termico.
- Guarnizioni magnetiche porte facilmente estraibili.
- Spessore isolamento 70mm.
- Pannello posteriore e di fondo in acciaio galvanizzato.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

- External and internal structure in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with extractable monoblock unit.
- Ducted ventilation.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Door frame with thermal break.
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 70mm.
- External bottom and back panels in galvanized steel.
- Adjustable stainless steel feet.

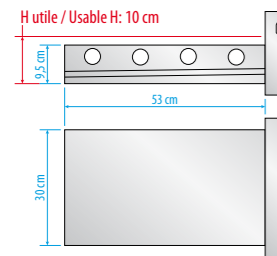


Combinazioni di montaggio cassetti su banchi GN h = 650mm

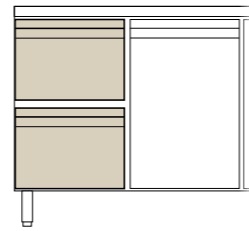
Drawers combinations for GN counters h = 650mm

SET 2 CASSETTI
PER BANCHI GN 1/1
h = 650mm

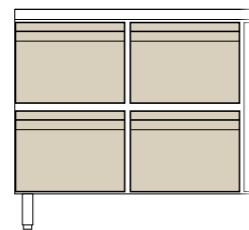
2 DRAWERS KIT
FOR GN 1/1 COUNTERS
h = 650mm



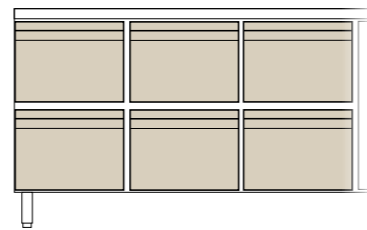
2 cassetti adatti a contenere
una bacinella GN 1/1
2 drawers fit to hold
a GN 1/1 pan



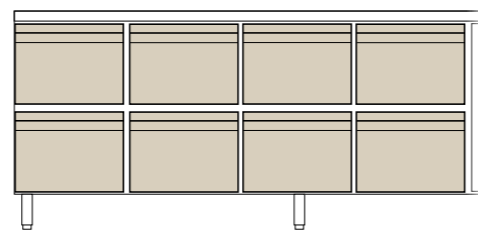
AKTU2106-10TN
AKTU3106-10TN
AKTU4106-10TN



AKTU2106-12TN
AKTU3106-12TN
AKTU4106-12TN



AKTU3106-15TN
AKTU4106-15TN



AKTU4106-19TN





Armadi refrigerati serie AKD

Si possono unire affidabilità, semplicità di uso, efficienza ed estetica? Secondo noi assolutamente sì, ed è proprio per rispondere a queste esigenze che abbiamo pensato alla linea di armadi refrigerati AKD.

La refrigerazione è a piastra con ventilatore nei modelli positivi "R" e statica con evaporatori nei ripiani nei modelli "F". Questa tecnologia è consolidata ed affidabile e nel contempo permette di avere un livello di rumorosità molto contenuto. Il controllo della refrigerazione è operato dalla centralina digitale elegantemente integrata nella cornice della porta e di semplice utilizzo.

La struttura abbina acciaio per l'esterno (verniciato bianco oppure inox a vista nei modelli "SS") all'ABS bianco all'interno. L'ABS è molto facile da pulire e permette anche di integrare le guide per inserire le griglie dei modelli positivi "R" direttamente nei fianchi, eliminando la necessità di ulteriori parti da smontare per la pulizia. Inoltre l'utilizzo di questo materiale permette anche di ridurre lo spessore dell'isolamento (40mm per i modelli positivi "R" e 60mm per i modelli negativi "F") pur mantenendo un ottimo isolamento con conseguenti buone prestazioni e ridotta dispersione termica.

Fedeli nel nostro impegno di ridurre al minimo l'impatto ambientale dei nostri prodotti, anche la linea "AKD" utilizza gas refrigeranti naturali a basso potenziale di riscaldamento

globale: R600a e R290. questi idrocarburi sono gas refrigeranti naturali con un bassissimo potenziale di riscaldamento globale (GWP = 3) e non contribuiscono al danneggiamento dello strato di ozono. Pertanto, sono considerati opzioni ecologiche per l'uso nei sistemi di refrigerazione e climatizzazione, poiché contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale rispetto ai gas refrigeranti sintetici ad alto GWP, come i clorofluorocarburi (CFC) e gli idroclorofluorocarburi (HCFC). Una soluzione eco-compatibile che però non compromette le prestazioni di raffreddamento.

Oltre alle eleganti versioni con porta solida, sono disponibili anche le versioni "RG" ed "FG" con porte a vetro ed illuminazione a LED, per poter sempre avere sotto controllo il contenuto degli armadi.

Siamo certi che la nostra linea di armadi refrigerati con interno in ABS serie "AKD" saprà soddisfare anche i clienti più esigenti!

- Struttura esterna in acciaio verniciato bianco o in acciaio inox (modelli "SS").
- Struttura interna in ABS bianco.
- Refrigerazione a piastra con ventilatore nei modelli "R", refrigerazione statica nei ripiani nei modelli "F" (con ventilatore nei mod. "400FG" e "600FG").
- Defrost ed evaporazione acqua di condensa automatici nei modelli "R", defrost manuale nei modelli "F".
- Cornice di battuta porta riscaldata nei modelli "F".
- Centralina digitale integrata nella porta.
- Porta reversibile nei modelli a porta solida (no modelli con porta a vetro) con kit opzionale.
- Guarnizione magnetica porta facilmente estraibile.
- Spessore isolamento 40mm nei modelli "R" e 60mm nei modelli "F".
- Chiusura porta con chiave.
- Rulli posteriori e piedini frontali regolabili per livellamento.

AKD series refrigerated cabinets

Can reliability, ease of use, efficiency, and aesthetics be combined? According to us, absolutely yes, and it is precisely to meet these needs that we have designed the AKD line of refrigerated cabinets.

Refrigeration is achieved through a plate with a fan in the positive models "R" and static evaporators on the shelves in the "F" models. This technology is well-established and reliable while maintaining a very low operating noise level. Refrigeration control is operated by the digital controller elegantly integrated into the door frame and easy to use.

The structure combines steel for the exterior (painted white or stainless steel in the "SS" models) with white ABS on the interior. ABS is easy to clean and allows for the integration of guides for the grid shelves for positive models "R", thus eliminating the need for additional parts to be disassembled for cleaning. Furthermore, the use of this material also allows for a reduction in insulation thickness (40mm for positive models "R" and 60mm for negative models "F") while maintaining excellent insulation with resulting good performance and

reduced thermal dispersion.

Faithful to our commitment to minimize the environmental impact of our products, the "AKD" line also uses natural refrigerants

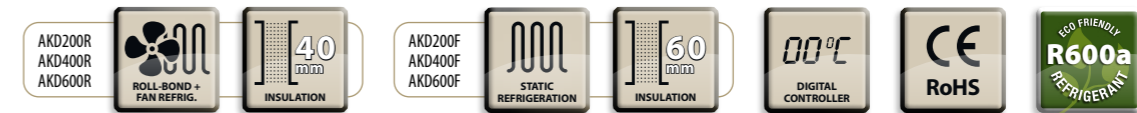
with low global warming potential: R600a and R290. These hydrocarbons are natural refrigerant gases with a very low global warming potential (GWP = 3) and do not contribute to ozone layer depletion. Therefore, they are considered eco-friendly options for use in refrigeration and air conditioning systems, as they help reduce environmental impact compared to synthetic refrigerants with high GWP, such as chlorofluorocarbons (CFCs) and hydrochlorofluorocarbons (HCFCs). This eco-compatible solution, however, does not compromise cooling performance.

In addition to the elegant versions with solid doors, there are also "RG" and "FG" versions with glass doors and LED lighting, allowing you to always keep the products inside the cabinets under control.

We are confident that our line of refrigerated cabinets with ABS interiors, the "AKD" series, will satisfy even the most demanding customers!

- External structure in white painted steel or stainless steel ("SS" models).
- Internal structure in white ABS.
- Roll-bond with fan refrigeration in "R" models, static cooling integrated into the shelves in "F" models (with fan in "400FG" and "600FG" models).
- Automatic defrost and condensation water evaporation in "R" models, manual defrost in "F" models.
- Heated door frame in "F" models.
- Door integrated digital control unit.
- Reversible door in solid door models (not for glass door models).
- Easily removable magnetic door gaskets.
- Insulation thickness 40mm in "R" models and 60mm in "F" models.
- Door with key lock.
- Back rollers and front adjustable feet for leveling.

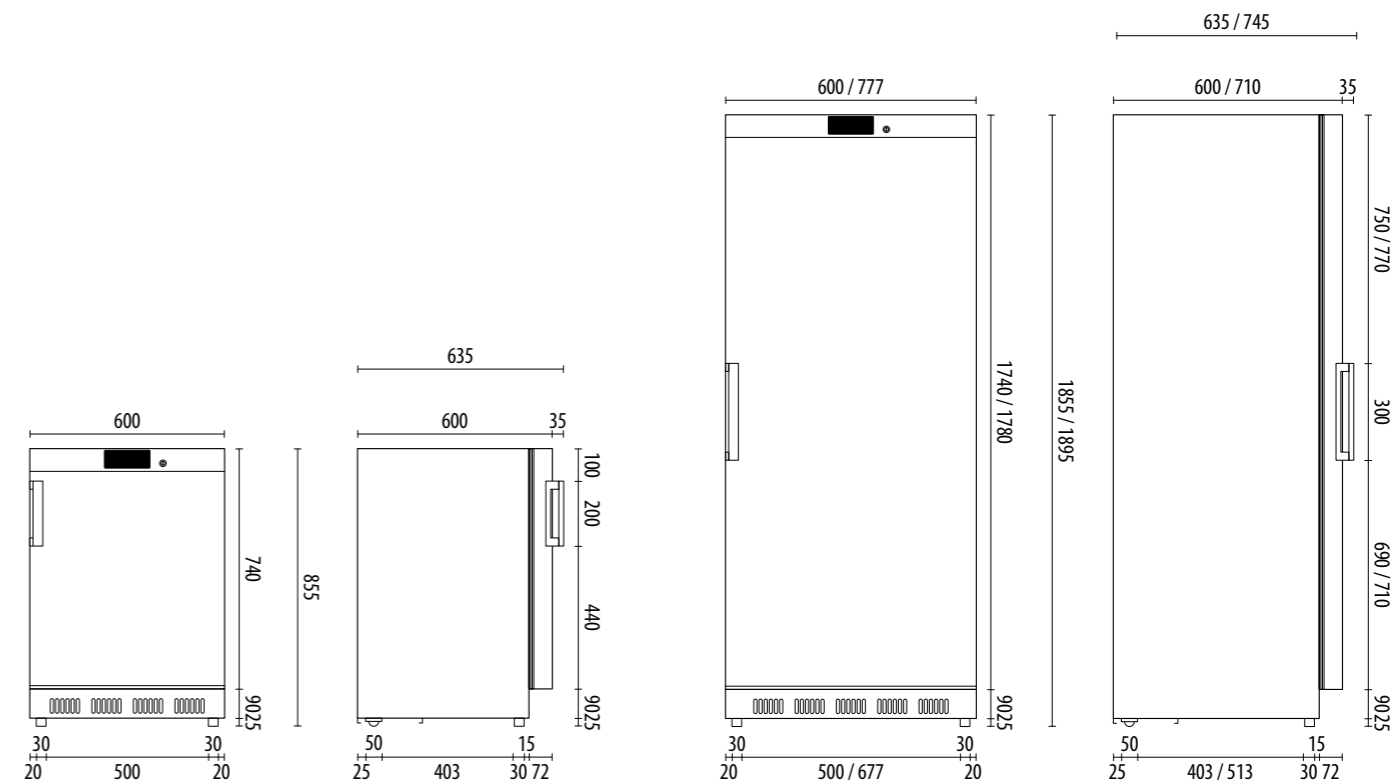
Armadi refrigerati statici linea digitale "AKD" Static refrigerated cabinets "AKD" digital line



MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA / CLIMATE CLASS	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKD200R	A	4	100	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	500x440x615h	140	41	53	68x65x105h	AKD200R
AKD400R	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	500x440x1620h	360	68	82	68x65x201h	AKD400R
AKD600R	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	91	107	84x76x201h	AKD600R
AKD200F	-	-	105	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	480x440x615h	140	39	51	68x65x105h	AKD200F
AKD400F	-	-	150	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	480x440x1620h	360	71	85	68x65x201h	AKD400F
AKD600F	-	-	300	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	91	107	84x76x201h	AKD600F

* Réf. : 2015/1094/UE

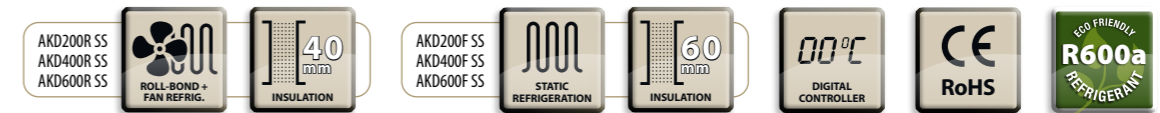
MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKD200R	2 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	2 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD400R	3 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	3 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD600R	3 griglie plastificate 650x525 mm + 1 650x335 mm	3 650x525 mm + 1 650x335 mm plastic-coated shelves
AKD200F	2 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 170 mm	2 480x415 mm fixed shelves, interaxis 170 mm
AKD400F	6 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 210 mm	6 480x415 mm fixed shelves, interaxis 210 mm
AKD600F	6 ripiani fissi 650x525 mm, interasse 210 mm	6 650x525 mm fixed shelves, interaxis 210 mm



MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE20	Griglia plastificata 505x415 mm per modelli AKD200R e AKD400R	505x415 mm plastic-coated shelf for AKD200R and AKD400R models
SHE60	Griglia plastificata 650x525 mm per modello AKD600R	650x525 mm plastic-coated shelf for AKD600R model
	Inversione porta	Door opening inversion



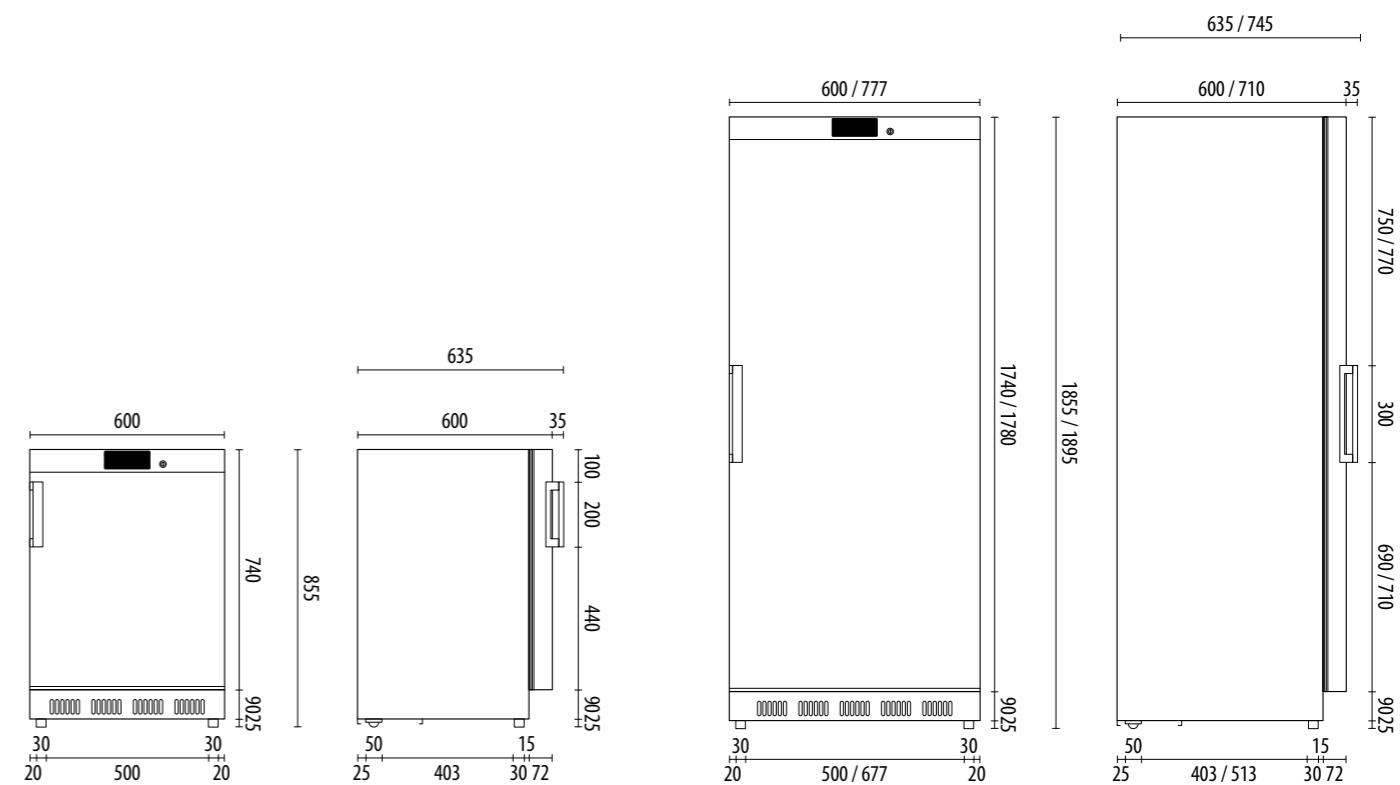
Armadi refrigerati statici linea digitale "AKD" Static refrigerated cabinets "AKD" digital line



MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	CLASSE CLIMATICA / CLIMATE CLASS	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKD200R SS	A	4	100	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	500x440x615h	140	40	52	68x65x105h	AKD200R SS
AKD400R SS	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	500x440x1620h	360	66	80	68x65x201h	AKD400R SS
AKD600R SS	C	4	130	230/1N/50	0 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	90	106	84x76x201h	AKD600R SS
AKD200F SS	-	-	105	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	480x440x615h	140	39	51	68x65x105h	AKD200F SS
AKD400F SS	-	-	150	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	480x440x1620h	360	68	82	68x65x201h	AKD400F SS
AKD600F SS	-	-	300	230/1N/50	< -18	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	88	104	84x76x201h	AKD600F SS

* Réf. : 2015/1094/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKD200R	2 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	2 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD400R	3 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	3 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD600R	3 griglie plastificate 650x525 mm + 1 650x335 mm	3 650x525 mm + 1 650x335 mm plastic-coated shelves
AKD200F	2 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 170 mm	2 480x415 mm fixed shelves, interaxis 170 mm
AKD400F	6 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 210 mm	6 480x415 mm fixed shelves, interaxis 210 mm
AKD600F	6 ripiani fissi 650x525 mm, interasse 210 mm	6 650x525 mm fixed shelves, interaxis 210 mm



MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE20	Griglia plastificata 505x415 mm per modelli AKD200R SS e AKD400R SS	505x415 mm plastic-coated shelf for AKD200R SS and AKD400R SS models
SHE60	Griglia plastificata 650x525 mm per modello AKD600R SS	650x525 mm plastic-coated shelf for AKD600R SS model
	Inversione porta	Door opening inversion



Armadi refrigerati statici linea digitale "AKD" con porta a vetri

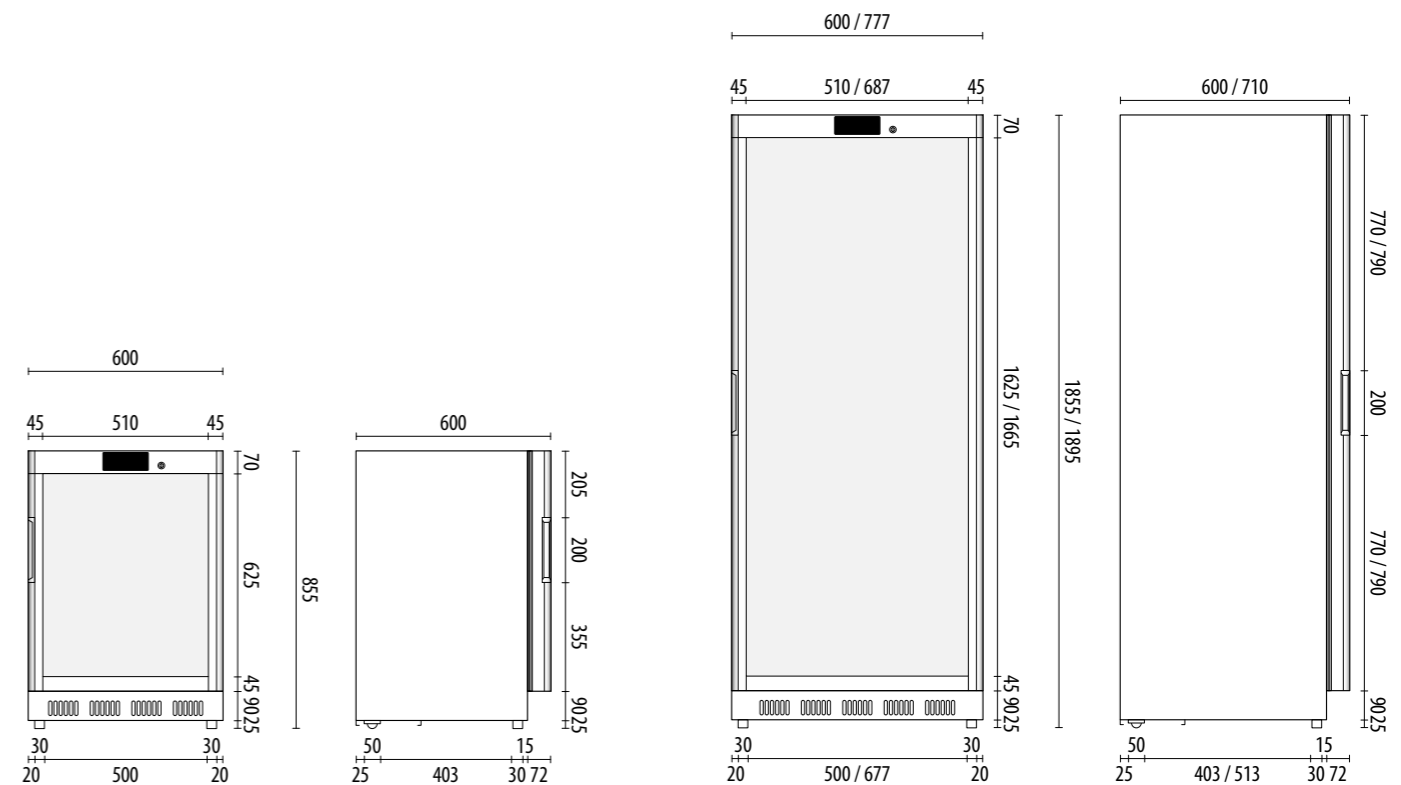
Static refrigerated cabinets "AKD" digital line with glass door



MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C / TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm / INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. / CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKD200RG	B	105	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	500x440x615h	140	47	59	68x65x105h	AKD200RG
AKD400RG	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	500x440x1620h	360	79	93	68x65x201h	AKD400RG
AKD600RG	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	106	122	84x76x201h	AKD600RG
AKD200RG SS	B	105	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	500x440x615h	140	47	59	68x65x105h	AKD200RG SS
AKD400RG SS	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	500x440x1620h	360	78	92	68x65x201h	AKD400RG SS
AKD600RG SS	B	130	230/1N/50	+2 +8	R600a	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	650x530x1620h	580	104	120	84x76x201h	AKD600RG SS

* Ref. : 2019/2018/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKD200RG AKD200RG SS	2 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	2 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD400RG AKD400RG SS	3 griglie plastificate 505x415 mm + 1 505x225 mm	3 505x415 mm + 1 505x225 mm plastic-coated shelves
AKD600RG AKD600RG SS	3 griglie plastificate 650x525 mm + 1 650x335 mm	3 650x525 mm + 1 650x335 mm plastic-coated shelves

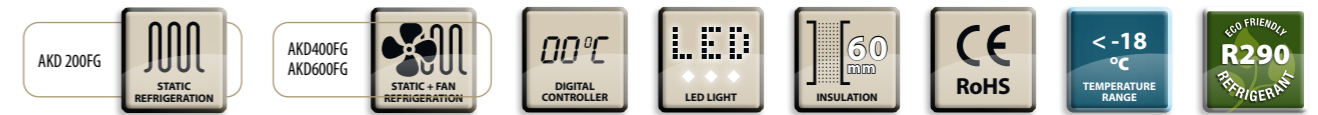


MODELLO / MODEL	ACCESSORI	ACCESSORIES
SHE20	Griglia plastificata 505x415 mm per modelli AKD200RG, AKD400RG, AKD200RG SS e AKD400RG SS	505x415 mm plastic-coated shelf for AKD200RG, AKD400RG, AKD200RG SS and AKD400RG SS models
SHE60	Griglia plastificata 650x525 mm per modelli AKD600RG e AKD600RG SS	650x525 mm plastic-coated shelf for AKD600RG and AKD600RG SS models



Armadi refrigerati statici linea digitale "AKD" con porta a vetri

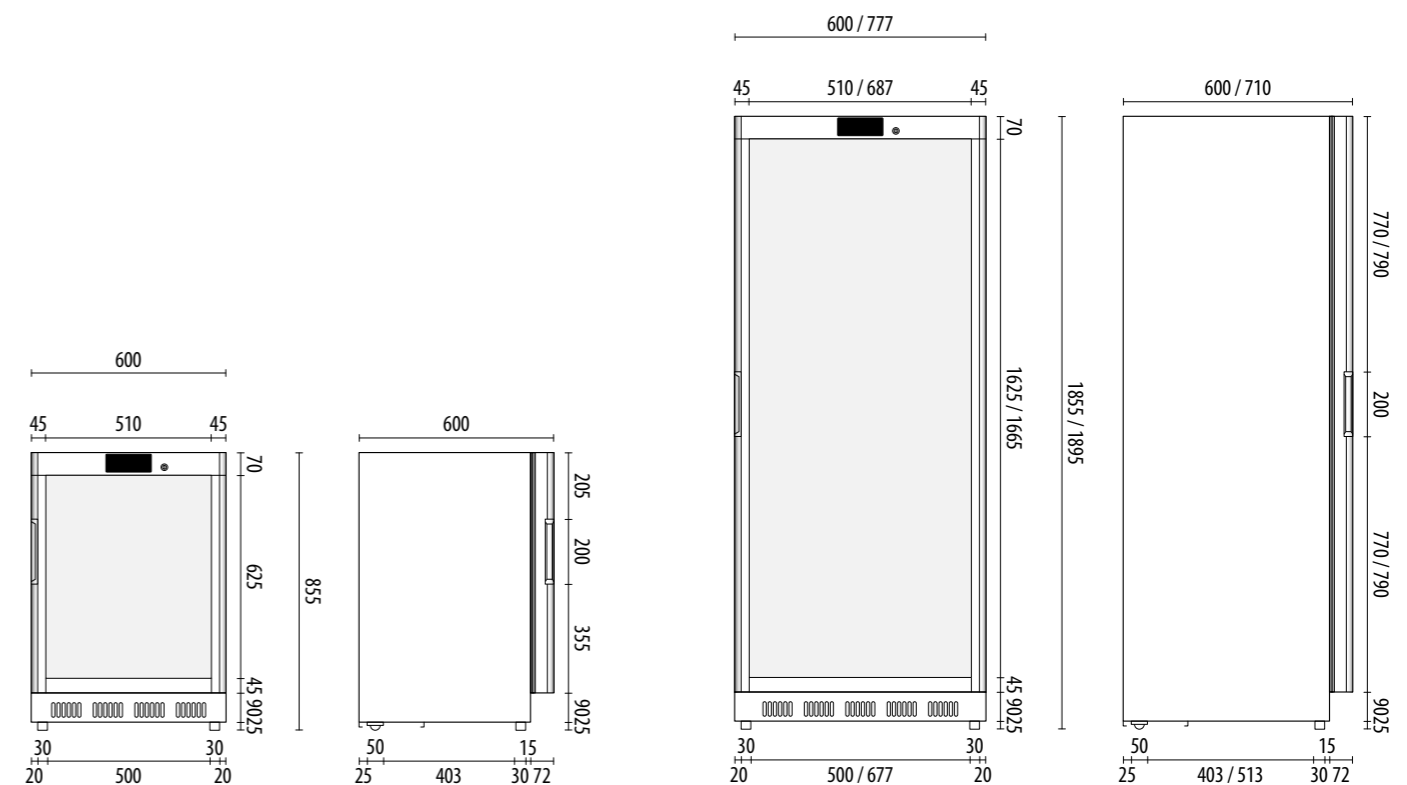
Static refrigerated cabinets "AKD" digital line with glass door



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKD200FG	D	270	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% HR	600x600x855h	470x440x615h	140	50	62	68x65x105h	AKD200FG
AKD400FG	C	380	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% HR	600x600x1855h	470x440x1620h	360	91	105	68x65x201h	AKD400FG
AKD600FG	C	480	230/1N/50	< -18	R290	+33 °C / 60% HR	777x710x1895h	645x530x1620h	580	124	140	84x76x201h	AKD600FG

* Ref. : 2019/2018/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKD200FG	2 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 170 mm	2 480x415 mm fixed shelves, interaxis 170 mm
AKD400FG	6 ripiani fissi 480x415 mm, interasse 210 mm	6 480x415 mm fixed shelves, interaxis 210 mm
AKD600FG	6 ripiani fissi 650x525 mm, interasse 210 mm	6 650x525 mm fixed shelves, interaxis 210 mm



Espositori refrigerati per vini

Wine display coolers



Espositori refrigerati per vini

Prestazioni, semplicità d'uso, affidabilità e un design che valorizzi le bottiglie conservate al loro interno. Queste sono le caratteristiche principali che potrete trovare in tutta la nostra gamma di espositori refrigerati professionali per vini.

La refrigerazione ventilata assicura di mantenere sempre i vini alla temperatura ideale in ogni momento. Grazie alla centralina di controllo digitale, potrete sempre controllare accuratamente e costantemente la temperatura all'interno dell'espositore, garantendo che ogni bottiglia sia conservata sempre nelle condizioni ottimali. Il modello AK400WLUX mantiene una temperatura uniforme in tutta la cella refrigerata, mentre i modelli della serie AKT_WZ, permettono di selezionare due temperature differenti nella parte superiore ed

inferiore, in modo da poter conservare vini estremamente diversi tra di loro in un unico espositore. Tutti i modelli utilizzano gas refrigeranti naturali R290 o R600a rispettosi dello strato di

ozono e con bassissimo potenziale di riscaldamento globale (GWP = 3).

L'illuminazione interna a LED mette in risalto il prodotto in modo da attirare l'attenzione dei clienti: quattro strisce a LED bianchi nel modello AK400WLUX fanno sì che ogni bottiglia risulti splendidamente illuminata, mentre le luci a LED azzurri dei modelli AKT_WZ creano un'atmosfera sofisticata e raffinata.

Il design elegante e raffinato, fa sì che l'espositore diventi un vero e proprio elemento d'arredo di grande impatto: il palcoscenico ideale per esaltare al meglio la vostra collezione di vini.

Espositore refrigerato per vini AK400WLUX

- Struttura interna ed esterna in acciaio, vetro e plastica.
- Refrigerazione ventilata.
- Centralina digitale.
- Raccolta acqua di condensa tramite vaschetta inclusa.
- Tripli vetri temperati su tutti i lati con trattamento anti UV.
- Porta con vetro curvo.
- Luce interna con strisce a LED nei quattro angoli.
- Altezza griglie reggi bottiglie regolabile.
- 4 ruote girevoli di cui 2 con freno.

Espositori refrigerati per vini serie AKT - WZ

- Struttura esterna in acciaio verniciato nero.
- Interno in ABS nero ed acciaio verniciato nero.
- Griglie estraibili in legno con guide scorrevoli telescopiche.
- Refrigerazione ventilata a due zone indipendenti con temperature impostabili separatamente.
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici.
- Modelli AKT350WZ e AKT450WZ con compressore a velocità variabile ad inverter.
- Maniglia a contrasto in acciaio inox.
- Centralina digitale con pannello di comando in vetro e tasti "touch" a sfioramento e funzione blocco tasti.
- Porta "frameless" con triplo vetro e vetro esterno temperato con trattamento oscurante.
- Luci interne a LED azzurri con comandi di accensione/spegnimento separati.
- Chiusura porta con chiave.
- 4 piedini regolabili per livellamento.

Wine display coolers

Performance, user-friendliness, reliability, and a design that enhances the bottles stored inside. These are the main features you can find throughout our range of professional refrigerated wine displays.

The ventilated refrigeration ensures that the wines are always kept at the ideal temperature at all times. Thanks to the digital control unit, you can accurately and consistently monitor the temperature inside the display, ensuring that each bottle is always stored in optimal conditions. The AK400WLUX model maintains a uniform temperature throughout the refrigerated compartment, while the AKT_WZ series models allow you to select two different temperatures in the upper and lower parts, allowing you to store extremely

diverse wines in a single display. All models use R290 or R600a natural refrigerant gases that respect the ozone layer and have a very low global warming potential (GWP = 3).

The internal LED lighting highlights the product to attract customers' attention: four white LED strips in the AK400WLUX model beautifully illuminate each bottle, while the blue LED lights in the AKT_WZ models creates a sophisticated and elegant atmosphere.

The elegant and refined design makes the wine display a true furnishing element with a great impact: the perfect stage to showcase your wine collection at its best.

AK400WLUX wine display cooler

- Internal and external structure in steel, glass and plastic.
- Ventilated refrigeration.
- Digital control unit.
- Condensation water collection by means of included pan.
- Triple tempered glasses on all sides with anti UV treatment.
- Door with curved glass.
- Internal LED stripes light in the four corners.
- Adjustable bottle shelves height.
- 4 casters (2 with brake).

Wine display coolers AKT - WZ series

- External structure in black painted steel.
- Internal in black ABS and black painted steel.
- Pull-out wooden shelves with sliding telescopic guides.
- Ventilated refrigeration with two independent zones and separately adjustable temperatures.
- Automatic defrost and condensation water evaporation.
- Variable speed compressor with inverter in models AKT350WZ and AKT450WZ.
- Contrasting stainless steel handle.
- Digital control unit with glass control panel and touch-sensitive buttons with key lock function.
- Triple glazed glass door with "frameless" design, tempered and tinted external glass.
- Internal LED lights with separate on/off controls.
- Door with key lock.
- 4 adjustable feet for leveling.

Espositore refrigerato per vini AK400WLUX

AK400WLUX wine display cooler



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ BOTTIGLIE NR.** BOTTLE CAPACITY NO.**	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AK400WLUX	c	500	230/1N/50	+5 +18	R290	+30 °C / 55% HR	656x653x1930h	505x535x1430h	81	181	229	77x77x210h	AK400WLUX

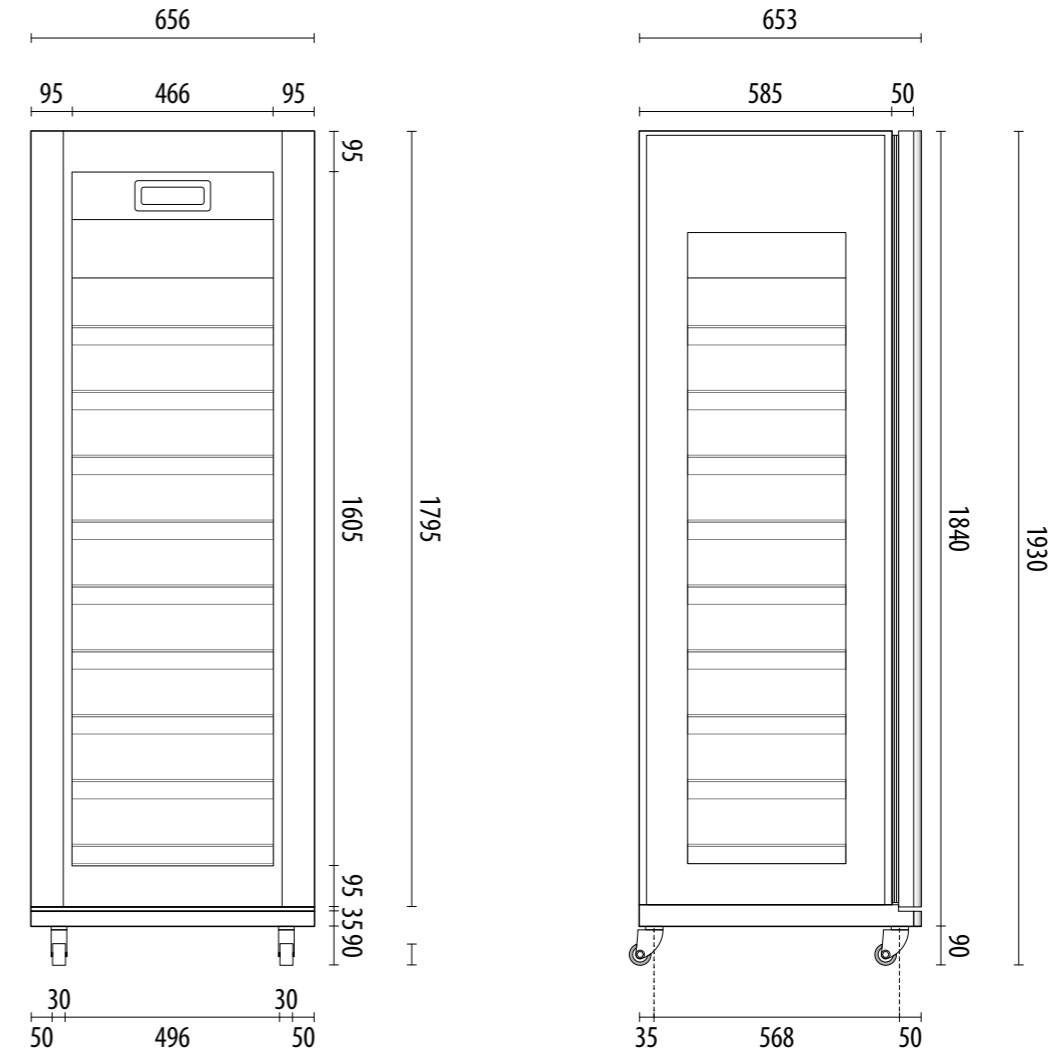
* Rif.: 2019/2018/UE

** Capacità calcolata su bottiglie di vino bordeauxi standard da 75 cl / Capacity calculated using 75 cl standard bordeaux wine bottles

DOTAZIONE STANDARD

STANDARD EQUIPMENT

9 griglie portabottiglie in acciaio con capacità di 9 bottiglie ciascuna	9 steel shelves for bottles with a capacity of 9 bottles each
--	---



▼ Luce interna con strisce a LED nei quattro angoli
Internal LED stripes light in the four corners

▲ Centralina digitale
Digital control unit

▼ Gas refrigerante R290 ad alta efficienza e bassissimo impatto ambientale (GWP = 3)
R290 refrigerant gas with high-performance and very low environmental impact (GWP = 3)

▲ Altezza griglie reggi bottiglie regolabile
Adjustable bottle shelves height

▲ 4 ruote girevoli di cui 2 con freno
4 casters (2 with brake)

Espositori refrigerati per vini serie AKT - WZ

Wine display coolers AKT - WZ series



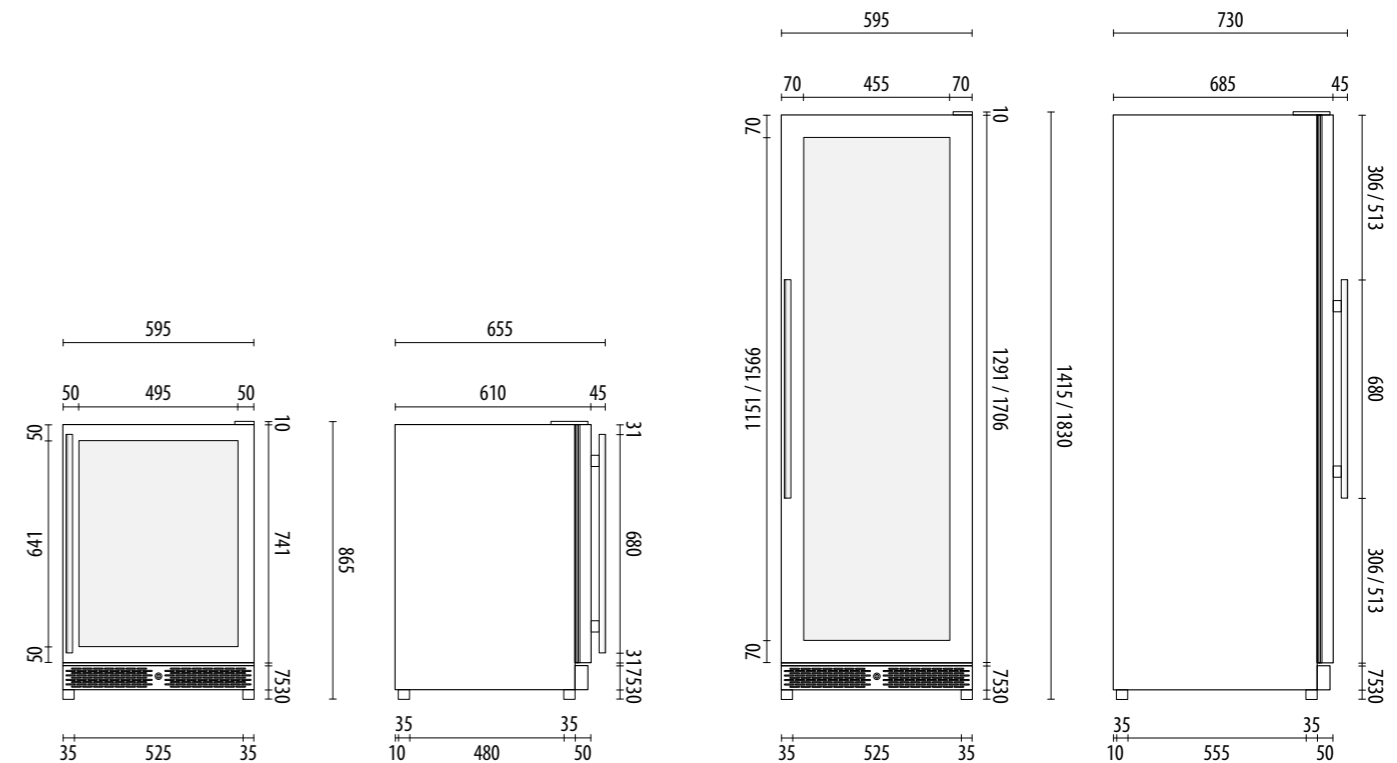
MODELLO / MODEL	CLASSE ENERGETICA* / ENERGY CLASS*	POTENZA WATT / POWER WATT	ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C** / TEMPERATURE °C**	TIPO REFRIGERANTE / REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. / MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm / DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L / CAPACITY Lt.	CAPACITÀ BOTTIGLIE NR.*** / BOTTLE CAPACITY NO.***	PESO NETTO Kg / NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg / GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm / PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO / MODEL
AKT170WZ	G	45	230/1N/50	+5 +20	R600a	+38 °C / 55% HR	595x655x865h	144	43	55	61	66x72x101h	AKT170WZ
AKT350WZ	G	120	230/1N/50	+5 +20	R600a	+38 °C / 55% HR	595x730x1415h	328	111	93	100	66x77x167h	AKT350WZ
AKT450WZ	G	120	230/1N/50	+5 +20	R600a	+38 °C / 55% HR	595x730x1830h	424	160	110	118	66x77x208h	AKT450WZ

* Rif.: 2019/2016/UE

** Impostabile separatamente per ciascuna zona / Can be set separately for each zone

*** Capacità calcolata su bottiglie di vino bordolesi standard da 75 cl / Capacity calculated using 75 cl standard bordeaux wine bottles

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKT170WZ	4 griglie portabottiglie in legno 452x452mm + 1 griglia portabottiglie in legno 452x325mm	4 wooden shelves for bottles 452x452mm + 1 wooden shelf for bottles 452x325mm
AKT350WZ	9 griglie portabottiglie in legno 454x532mm + 2 griglie portabottiglie in legno 454x427mm	9 wooden shelves for bottles 454x532mm + 2 wooden shelves for bottles 454x427mm
AKT450WZ	14 griglie portabottiglie in legno 454x532mm + 1 griglia portabottiglie in legno 454x427mm	14 wooden shelves for bottles 454x532mm + 1 wooden shelf for bottles 454x427mm



▲ Porta "frameless" con triplo vetro e vetro esterno temperato con trattamento oscurante
Triple glazed glass door with "frameless" design, tempered and tinted external glass

▲ Luci interne a LED azzurri con comandi di accensione/spengimento separati
Internal LED lights with separate on/off controls

▲ Centralina digitale con pannello di comando in vetro e tasti "touch" a sfioramento e funzione blocco tasti
Digital control unit with glass control panel and touch-sensitive buttons with key lock function

▼ Refrigerazione ventilata a due zone indipendenti con temperature impostabili separatamente
Ventilated refrigeration with two independent zones and separately adjustable temperatures

▼ Gas refrigerante R600a ad alta efficienza e bassissimo impatto ambientale (GWP = 3)
R600a refrigerant gas with high-performance and very low environmental impact (GWP = 3)

▲ Griglie estraibili in legno con guide scorrevoli telescopiche
Pull-out wooden shelves with sliding telescopic guides

Espositori refrigerati per bibite

Beverage coolers



FRIGOPLANET®

Espositori refrigerati per bibite

Un buon espositore refrigerato per bibite non deve semplicemente limitarsi a tenere in fresco dei prodotti, ma deve esaltarne la visibilità e catturare l'attenzione dei clienti.

Ecco perché i modelli di espositori refrigerati per bibite FrigoPlanet sono efficienti ed affidabili, ma hanno un design che attira lo sguardo e permette di mettere in risalto i prodotti al suo interno.

La refrigerazione ventilata garantisce potenza refrigerante ed efficienza. L'interno in ABS limita la possibilità di formazione di condensa e migliora l'isolamento termico riducendo la necessità di un isolamento di grande spessore.

Il gas refrigerante R600a è sinonimo di prestazioni unite al rispetto per

l'ambiente: amico dello strato di ozono e con un potenziale di riscaldamento bassissimo (GWP = 3).

L'illuminazione interna a strisce di LED fa sì che i prodotti siano sempre ben illuminati e riconoscibili.

Il termometro digitale sulla cornice della porta del modello AKT250TNG esalta il suo look moderno, mentre la porta in vetro totale senza cornice a vista (frameless) del modello AKT410RGB aumenta la già innata eleganza del colore nero dell'espositore.

Con i nostri espositori refrigerati per bibite, qualità e design hanno trovato un perfetto punto di incontro.

Modello AKT250TNG

- Struttura esterna in acciaio verniciato bianco.
- Interno in ABS bianco.
- Refrigerazione ventilata con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Termostato meccanico e termometro digitale sulla cornice della porta.
- Spessore isolamento 35mm.
- Porta con doppio vetro non reversibile e cornice in plastica bianca.
- Luce interna con due strisce a LED e interruttore di accensione dedicato.
- Griglie con porta prezzi.
- Chiusura porta con chiave.
- Piedini regolabili per livellamento.

Modello AKT410RGB

- Struttura esterna in acciaio verniciato nero.
- Interno in ABS nero.
- Refrigerazione ventilata con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Termostato meccanico e termometro analogico.
- Spessore isolamento 40mm.
- Porta "frameless" non reversibile con doppio vetro e trattamento "low-E"
- Luce interna con striscia a LED e interruttore di accensione dedicato.
- Chiusura porta con chiave.
- 2 rulli posteriori e 2 piedini anteriori regolabili per livellamento.

Beverage coolers

A good beverage cooler must not simply keep products cool, but should also enhance their visibility and capture the attention of customers.

This is why FrigoPlanet refrigerated display cases for beverages are efficient and reliable, but have a design that attracts the eye and allows the products inside to be perfectly highlighted.

Ventilated refrigeration ensures cooling power and efficiency. The ABS interior limits the possibility of condensation and improves thermal insulation by reducing the need for thick insulation.

The refrigerant gas R600a is synonymous with performance combined with

respect for the environment: ozone layer friendly and with a very low heating potential (GWP = 3).

The internal LED strip lighting makes the products always well lit and recognizable.

The digital thermometer on the door frame of the AKT250TNG model enhances its modern look, while the full glass door with no visible frame (frameless) of the AKT410RGB model increases the already innate elegance of the black color of the display cooler.

With our beverage coolers, quality and design have found the perfect match.

Model AKT250TNG

- External structure in white painted steel.
- Interior in white ABS.
- Ventilated refrigeration with automatic condensation water evaporation.
- Mechanical thermostat and digital thermometer on the door frame.
- 35mm insulation thickness.
- Non-reversible door with double glazed glass and white plastic frame.
- Internal light with two LED strips and dedicated on/off switch.
- Grids with price holders.
- Door with key lock.
- Adjustable feet for levelling.

Model AKT410RGB

- External structure in black painted steel.
- Interior in black ABS.
- Ventilated refrigeration with automatic condensation water evaporation.
- Mechanical thermostat and analog thermometer.
- 40 mm insulation thickness.
- Non-reversible, frameless door with double glazed glass and "low-E" treatment.
- Interior light with LED strip and dedicated on/off switch.
- Door with key lock.
- 2 rear rollers and 2 adjustable front feet for levelling.

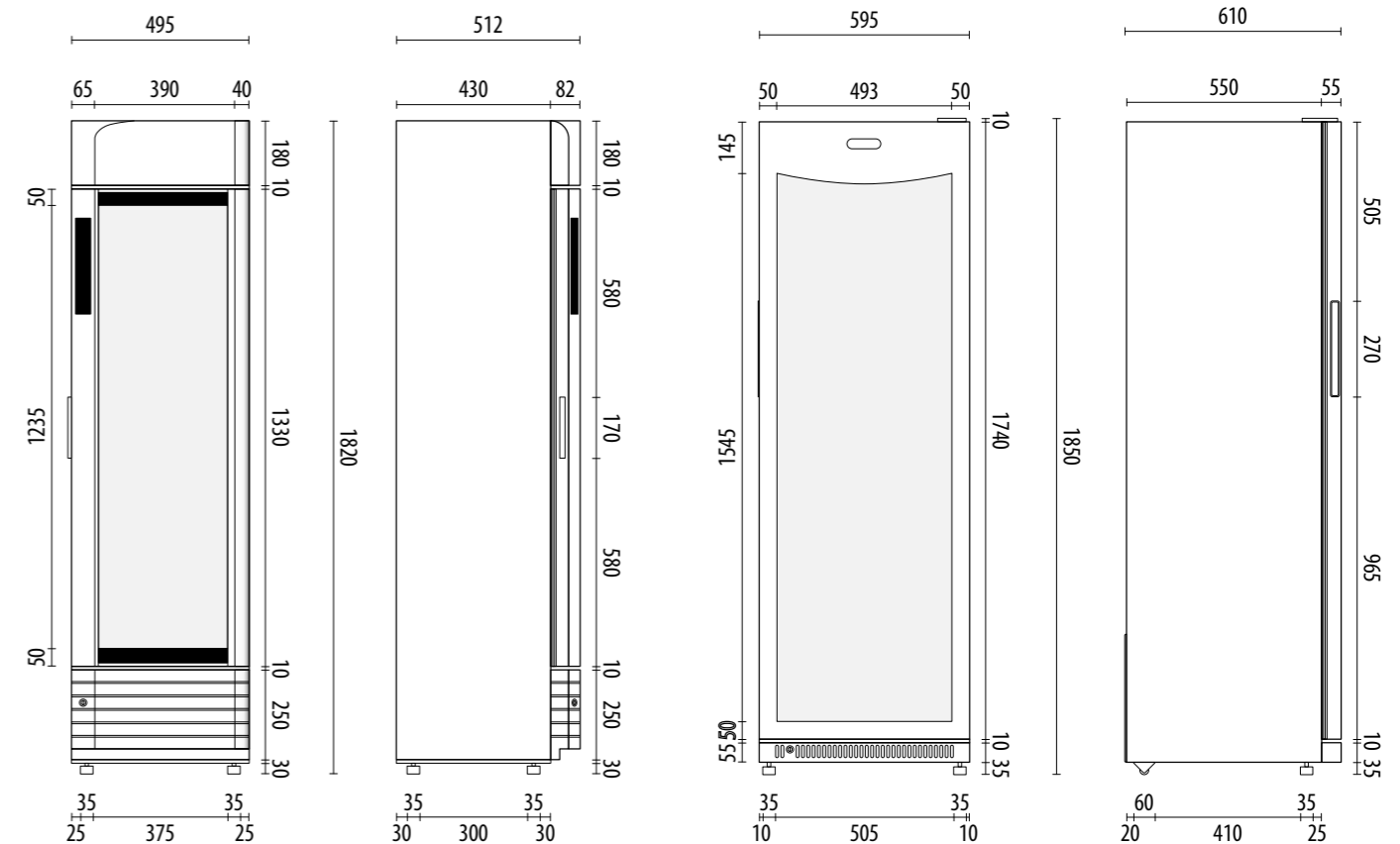
Espositori refrigerati per bibite Beverage coolers



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI INTERNE mm INTERNAL DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AKT250TNG	C	160	230/1N/50	0 +10	R600a	+30 °C / 55% HR	495x512x1820h	420x385x1395h	210	54	64	68x66x200h	AKT250TNG
AKT410RGB	E	300	230/1N/50	0 +10	R600a	+38 °C / 60% HR	595x610x1850h	480x460x1520h	382	78	83	66x66x194h	AKT410RGB

* Réf. : 2019/2018/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
AKT250TNG	5 griglie plastificate 410x290mm	5 410x290mm plastic-coated shelves
AKT410RGB	5 griglie plastificate 500x380mm	5 500x380mm plastic-coated shelves



Vetrine pasticceria

Pastry displays



Vetrine refrigerate pasticceria

La pasticceria è una vera e propria arte, e la nostra linea di vetrine refrigerate è la cornice perfetta per conservare ed esporre al meglio ogni golosa creazione.

Refrigerazione ventilata con controllo digitale, sbrinamento automatico, doppi vetri frontale e laterali con condotti di aerazione anti-appannamento: queste sono solo alcune delle caratteristiche che rendono le nostre vetrine per pasticceria perfette per tutti i professionisti del settore.

Il gas refrigerante R290 è come sempre sinonimo di prestazioni unite a rispetto per l'ambiente: amico dello strato di ozono e con un potenziale di riscaldamento bassissimo (GWP = 3).

L'illuminazione a LED su ogni ripiano assicura una perfetta illuminazione dei prodotti e può essere accesa o spenta alla pressione di un comando dedicato sulla centralina.

Le porte in vetro lato operatore possono essere facilmente rimosse per facilitare la pulizia, così come i vetri dei ripiani e della base della cella.

Con le vetrine refrigerate per pasticceria Frigo Planet potrete concentrarvi sul prodotto, sapendo che conservazione e perfetta esposizione sono assicurate.

- Struttura esterna ed interna in acciaio inox (acciaio verniciato nero nei modelli VELVET_B), vetro e plastica.
- Refrigerazione ventilata con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Porte con doppi vetri (a battente nel modello BOUNTY650, scorrevoli in tutti gli altri modelli).

- Centralina digitale.
- Luce interna con strisce a LED su ogni ripiano e interruttore di accensione dedicato sulla centralina.
- Ripiani regolabili con vetri smontabili.
- Fondo camera in vetro smontabile.
- 4 ruote girevoli (di cui 2 con freno).

Refrigerated pastry displays

Pastry is an art in all respects, and our line of pastry refrigerated displays is the perfect setting for preserving and displaying every delicious creation in the best possible way.

Ventilated refrigeration with digital control, automatic defrost, front and side double glazed glasses with anti-fog ventilation ducts: these are just some of the features that make our pastry display cases perfect for all professionals.

The R290 refrigerant gas is, as always, synonymous with performance combined with respect for the environment: ozone layer friendly and with a very low heating potential (GWP = 3).

The LED lighting on each shelf ensures perfect illumination of the products and can be switched on or off by pressing a dedicated command on the control unit.

The glass doors on the operator side can be easily removed to facilitate cleaning, as well as the glass of the shelves and at the base of the refrigerated cell.

With Frigo Planet refrigerated display cases for pastry, you may concentrate on the product knowing that conservation and perfect display are ensured.

- External and internal structure in stainless steel (black painted steel in VELVET_B models), glass and plastic.
- Ventilated refrigeration with automatic condensation water evaporation.
- Digital control unit.
- Double glazed doors (hinged in the BOUNTY650 model, sliding in all other models).

- LED strips lights on each shelf with dedicated on/off switch on the control unit.
- Adjustable shelves with removable glass.
- Removable glass bottom of the refrigerated cell.
- 4 swivel casters (2 of which with brakes).

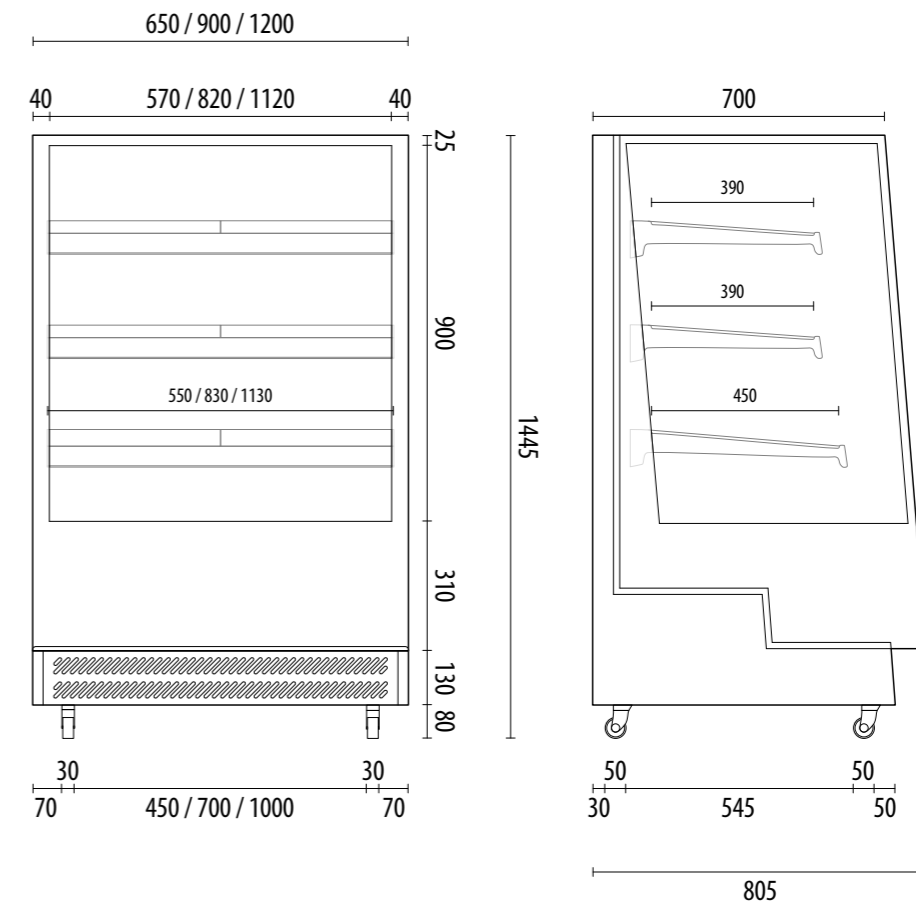
Vetrine pasticceria Bounty

Bounty Pastry displays



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI RIPIANI mm SHELVES DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
BOUNTY 650	C	480	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	650x805x1445h	2 x 550x390 - 1 x 550x450 FONDO / BOTTOM 610x470	350	135	158	75x90x166h	BOUNTY 650
BOUNTY 900	C	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	900x805x1445h	2 x 830x390 - 1 x 830x450 FONDO / BOTTOM 860x470	500	160	180	100x90x166h	BOUNTY 900
BOUNTY 1200	C	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1200x805x1445h	2 x 1130x390 - 1 x 1130x450 FONDO / BOTTOM 1160x470	650	190	220	130x90x166h	BOUNTY 1200

*Rif.: 2019/2018/UE



Vetrine pasticceria Velvet

Velvet pastry displays



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI RIPIANI mm SHELVES DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
VELVET 940	B	460	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	940x688x1390h	1 x 800x310 - 2 x 800x370 FONDO / BOTTOM 850x370	390	162	190	101x76x153h	VELVET 940
VELVET 1240	B	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1240x688x1390h	1 x 1100x310 - 2 x 1100x370 FONDO / BOTTOM 1140x370	530	195	229	131x76x153h	VELVET 1240
VELVET 1540	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1540x688x1390h	1 x 1400x310 - 2 x 1400x370 FONDO / BOTTOM 1450x370	670	229	252	161x76x153h	VELVET 1540
VELVET 1840	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1840x688x1390h	1 x 1700x310 - 2 x 1700x370 FONDO / BOTTOM 1750x370	810	245	290	191x76x153h	VELVET 1840

*Rif.: 2019/2018/UE



VELVET 940



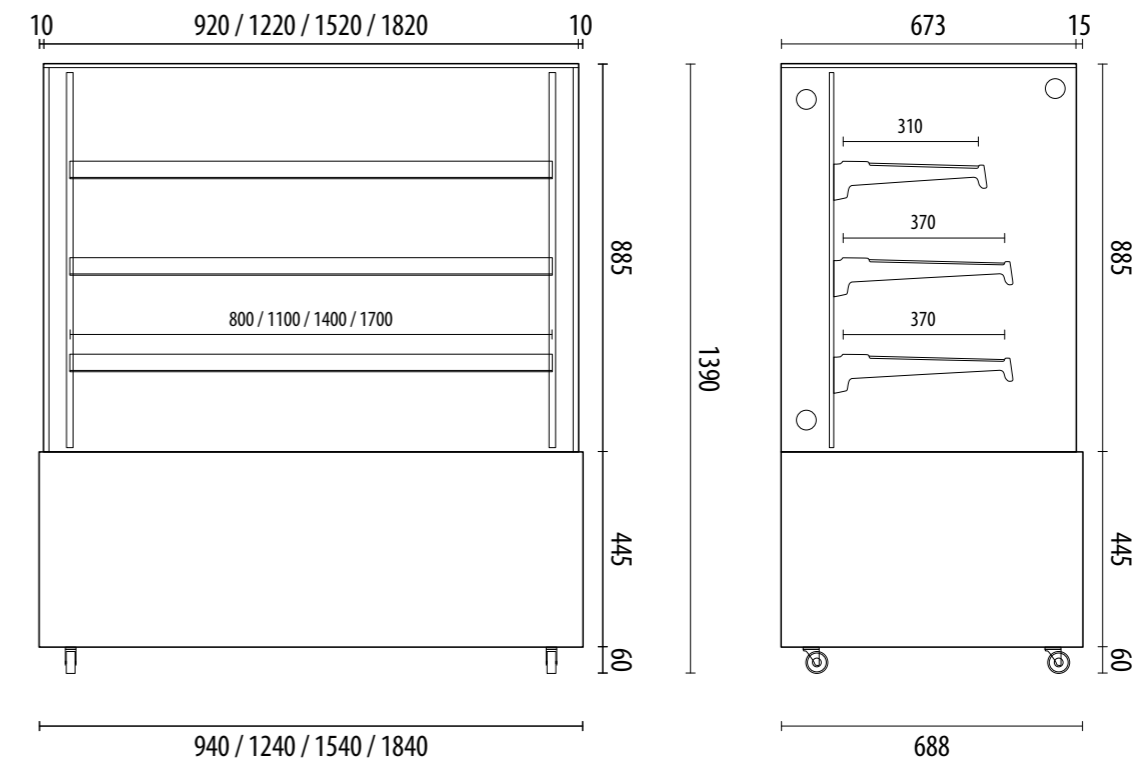
VELVET 1540



VELVET 1240



VELVET 1840



- ▼ Vetri a doppia camera
Double glazed glass
- ▼ Ripiani regolabili in altezza
Ripiani e fondo camera in vetro smontabili
Height-adjustable shelves
Removable glass shelves and chamber bottom
- ▲ Condotti di aerazione anti appannamento per l'esterno dei vetri laterali e frontale
Anti-fog ventilation ducts for the side and front external glasses
- ▲ Illuminazione interna a LED su ogni ripiano
Internal LED lighting on each shelf
- ▲ Centralina digitale
Digital control unit

Vetrine pasticceria Velvet black

Velvet black pastry displays



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	DIMENSIONI RIPIANI mm SHELVES DIMENSIONS mm	CAPACITÀ L. CAPACITY Lt.	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
VELVET 940B	B	460	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	940x688x1390h	1 x 800x310 - 2 x 800x370 FONDO / BOTTOM 850x370	390	162	190	101x76x153h	VELVET 940B
VELVET 1240B	B	490	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1240x688x1390h	1 x 1100x310 - 2 x 1100x370 FONDO / BOTTOM 1140x370	530	195	229	131x76x153h	VELVET 1240B
VELVET 1540B	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1540x688x1390h	1 x 1400x310 - 2 x 1400x370 FONDO / BOTTOM 1450x370	670	229	252	161x76x153h	VELVET 1540B
VELVET 1840B	B	530	230/1N/50	+2 +8	R290	+30 °C / 55% HR	1840x688x1390h	1 x 1700x310 - 2 x 1700x370 FONDO / BOTTOM 1750x370	810	245	290	191x76x153h	VELVET 1840B

*Rif.: 2019/2018/UE



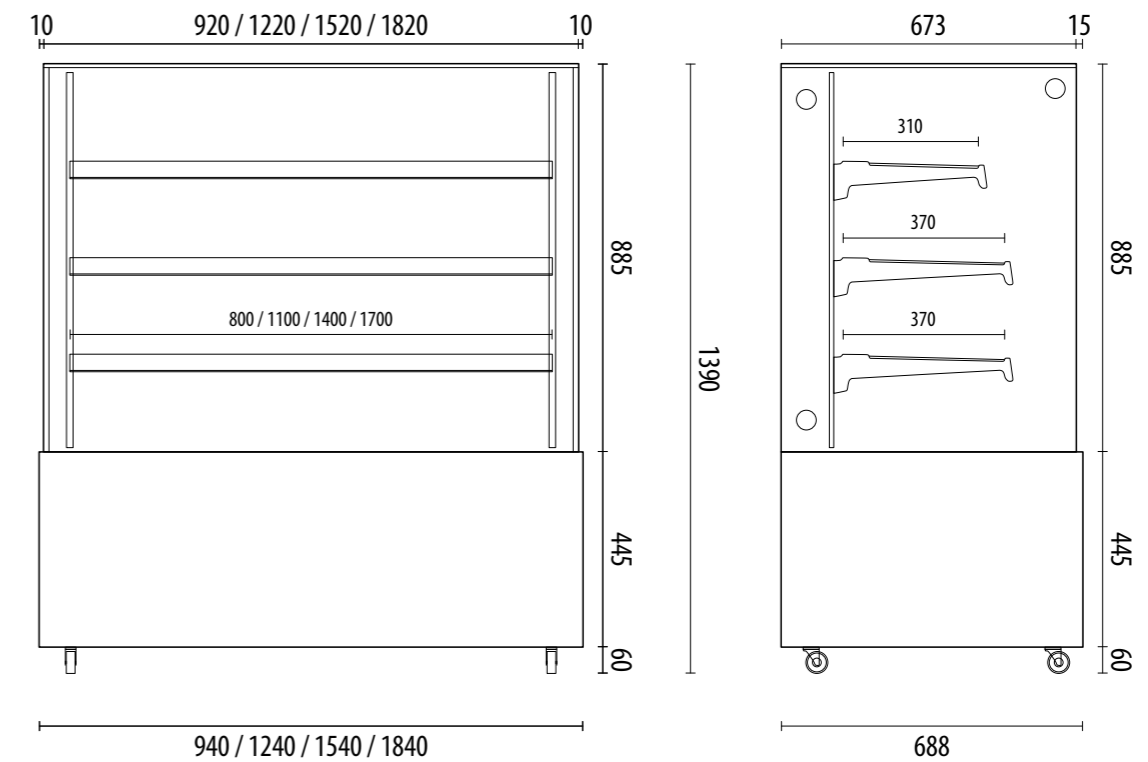
VELVET 940B



VELVET 1240B

VELVET 1540B

VELVET 1840B



- ▼ Vetri a doppia camera
Double glazed glass
- ▼ Ripiani regolabili in altezza
Ripiani e fondo camera in vetro smontabili
Height-adjustable shelves
Removable glass shelves and chamber bottom
- ▲ Condotti di aerazione anti appannamento per l'esterno dei vetri laterali e frontale
Anti-fog ventilation ducts for the side and front external glasses
- ▲ Illuminazione interna a LED su ogni ripiano
Internal LED lighting on each shelf
- ▲ Centralina digitale
Digital control unit

Espositori refrigerati per sushi

Sushi refrigerated showcases



Espositori refrigerati per sushi

Un espositore refrigerato per sushi è un'apparecchiatura fondamentale per i ristoranti in cui si serve il tipico piatto giapponese. Questa apparecchiatura svolge diverse funzioni importanti per garantire la freschezza, la sicurezza e la presentazione degli alimenti.

La vetrina refrigerata mantiene gli alimenti a una temperatura adeguata (generalmente tra 0 e +5 °C) per preservare la freschezza del pesce crudo e degli altri ingredienti, impedendo la proliferazione batterica. Allo stesso tempo, la vetrina protegge il cibo da contaminazioni esterne, garantendo la sicurezza dei consumatori.

Le vetrine Frigoplanet sono progettate per poter disporre i vari tipi di sushi in modo ordinato e accattivante per attirare l'attenzione dei clienti, che po-

- Struttura in acciaio, plastica e vetro.
- Refrigerazione sia nella parte inferiore che superiore della vetrina (vano vaschette GN e area espositiva).
- Refrigerazione statica.
- Gruppo refrigerante incorporato.

alimenti.

Il gas refrigerante R600a è sinonimo di prestazioni unite a rispetto per l'ambiente: amico dello strato di ozono e con un potenziale di riscaldamento bassissimo (GWP = 3).

Le vetrine refrigerate per sushi Frigoplanet sono uno strumento irrinunciabile per garantire freschezza e presentazione ottimale dei piatti, e di conseguenza una migliore esperienza culinaria per i clienti.

- Centralina digitale.
- Porte scorrevoli sul lato operatore.
- Vetro frontale curvo.
- Luce interna a LED con interruttore ON/OFF.
- Vaschette GN h4 cm incluse.

tendo vedere direttamente i piatti nella loro freschezza sono più invogliati ad ordinarli. L'illuminazione interna a LED contribuisce alla perfetta visibilità senza correre il rischio di riscaldare gli

Sushi refrigerated showcases

A refrigerated display case for sushi is a fundamental piece of equipment for restaurants where the typical Japanese dish is served. This equipment performs several important functions to ensure the freshness, safety and presentation of food.

The refrigerated display case keeps food at a suitable temperature (generally between 0 and +5 °C) to preserve the freshness of raw fish and other ingredients, preventing bacterial proliferation. At the same time, the display case protects the food from external contamination, ensuring consumer safety.

Frigoplanet showcases are designed to arrange the various types of sushi in an orderly and captivating way to attract the attention of customers, who, being

- Steel, plastic and glass structure.
- Refrigeration both in the lower and upper part of the sushi showcase (GN pans compartment and display area).
- Static refrigeration.
- Incorporated refrigeration unit.

able to directly see the dishes in their freshness, are more inclined to order them. The internal LED lighting contributes to perfect visibility without the risk of heating food.

The R600a refrigerant gas is synonymous with performance combined with respect for the environment: ozone layer friendly and with a very low heating potential (GWP = 3).

Frigoplanet refrigerated display cases for sushi are an indispensable tool for guaranteeing freshness and optimal presentation of dishes, and consequently a better culinary experience for customers.

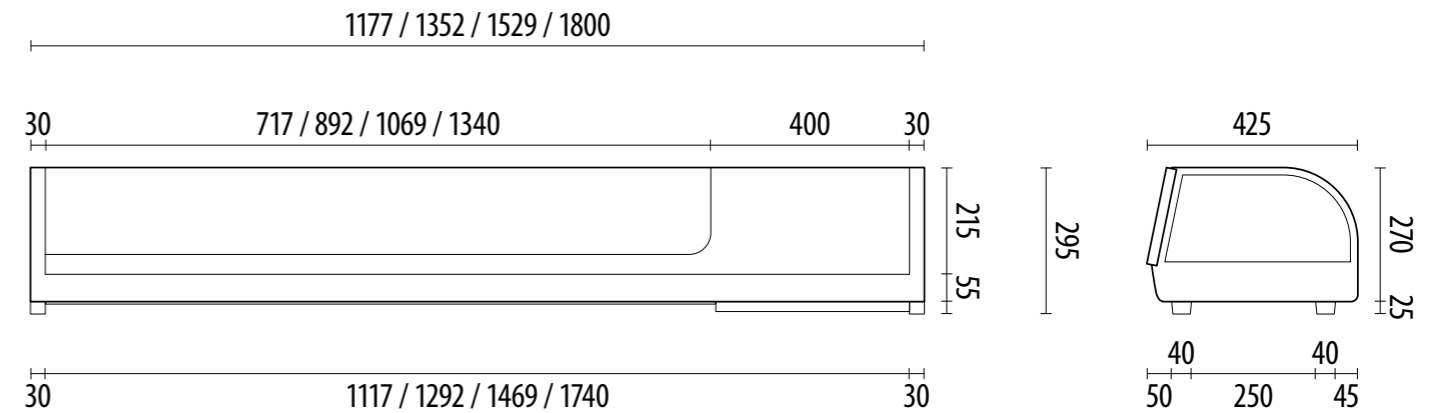
- Digital controller.
- Sliding doors on the operator side.
- Curved front glass.
- Internal LED light with ON/OFF switch.
- GN pans h4 cm included.

Espositori refrigerati per sushi Sushi refrigerated showcases



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	CAPACITÀ CAPACITY	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
AK413VSB	B	190	230/1N/50	0 +12	R600a	+33 °C / 60% HR	1177x425x295h	4 x GN1/3 h4 cm	35	45	127x51x48h	AK413VSB
AK513VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a	+33 °C / 60% HR	1352x425x295h	5 x GN1/3 h4 cm	39	50	145x51x48h	AK513VSB
AK613VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a	+33 °C / 60% HR	1529x425x295h	6 x GN1/3 h4 cm	42	54	162x51x48h	AK613VSB
AK813VSB	C	190	230/1N/50	0 +12	R600a	+33 °C / 60% HR	1800x425x295h	8 x GN1/3 h4 cm	46	60	190x51x48h	AK813VSB

*Rif.: 2019/2018/UE



Espositori refrigerati per gelato

Refrigerated ice-cream displays



Espositori refrigerati per gelato

La nostra nuova linea di vetrine refrigerate per gelateria "PELICAN" è stata specificamente studiata per garantire una conservazione ottimale del gelato artigianale senza rinunciare ad una perfetta esposizione.

La refrigerazione ventilata con controllo digitale, lo sbrinamento automatico, i doppi vetri frontale e laterali con condotti di aerazione anti-appannamento, il secondo display in camera per il controllo della temperatura del vano espositivo, sono solo alcune delle caratteristiche che rendono le nostre vetrine per gelateria perfette per qualunque professionista.

- Struttura in acciaio verniciato bianco, inox e vetro.
- Vetri a doppia camera.
- Piano di appoggio lato operatore in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Centralina digitale con secondo display in camera per la visualizzazione della temperatura.

Il gas refrigerante R290 è come sempre sinonimo di prestazioni unite a rispetto per l'ambiente: amico dello strato di ozono e con un potenziale di riscaldamento bassissimo (GWP = 3).

L'illuminazione a LED assicura una perfetta illuminazione dei prodotti e può essere accesa o spenta alla pressione di un comando dedicato sulla centralina.

Infine, le porte in vetro lato operatore possono essere facilmente rimosse per facilitare la pulizia.

L'unica cosa che dovrete preoccuparvi di aggiungere alle vetrine refrigerate "PELICAN" è il vostro miglior gelato artigianale.

- Condotti di aerazione anti appannamento per l'esterno dei vetri laterali e frontale.
- Porte scorrevoli smontabili.
- Illuminazione interna a LED con comando di accensione/spegnimento sulla centralina.
- 4 ruote girevoli e 2 piedini per livellamento e freno.

Refrigerated ice-cream displays

Our new line of refrigerated display cases for gelato shops "PELICAN" has been specifically designed to ensure optimal preservation of artisan gelato without compromising on perfect visibility.

Ventilated refrigeration with digital control, automatic defrosting, double glazed front and side glass with anti-fog ventilation ducts, and a second display inside the refrigerated chamber to monitor the temperature of the display area are just some of the features that make our gelato display cases perfect for any professional.

The refrigerant gas R290 is always a guarantee of the best performance

- Structure in white painted steel, stainless steel and glass.
- Double-glazed glasses.
- Operator side support surface in stainless steel.
- Ventilated refrigeration with automatic defrosting and automatic evaporation of the condensation water.

while respecting the environment: ozone layer friendly and with a very low global warming potential (GWP = 3).

LED lighting ensures perfect illumination of the products and can be turned on or off with the press of a dedicated button on the control panel.

Lastly, the operator-side glass doors can be easily removed to ease the cleaning.

The only thing you'll need to add to the "PELICAN" refrigerated display cases is your finest artisan gelato.

- Digital control unit with a second in-chamber temperature display.
- Anti-fog ventilation ducts for the side and front external glasses.
- Removable sliding doors.
- Internal LED lighting with on/off control on the digital controller.
- 4 swivel wheels and 2 leveling and brake feet.

Espositori refrigerati per gelato Refrigerated ice-cream displays



MODELLO MODEL	CLASSE ENERGETICA* ENERGY CLASS*	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	TEMPERATURA °C TEMPERATURE °C	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT	TEMPERATURA / UMIDITÀ MAX. MAX TEMP. / HUMIDITY	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	CAPACITÀ VASCHETTE PANS CAPACITY	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm	MODELLO MODEL
PELICAN 700Q	B	1300	230/1N/50	-12 -22	R290	+30 °C / 55% HR	1052x850x1300h	7 x 5L	139	192	113x93x146h	PELICAN 700Q
PELICAN 1000Q	B	1500	230/1N/50	-12 -22	R290	+30 °C / 55% HR	1408x850x1300h	10 x 5L	169	229	149x93x146h	PELICAN 1000Q
PELICAN 1300Q	B	1500	230/1N/50	-12 -22	R290	+30 °C / 55% HR	1764x850x1300h	13 x 5L	197	273	184x93x146h	PELICAN 1300Q

*Rif.: 2019/2018/UE

MODELLO / MODEL	DOTAZIONE STANDARD	STANDARD EQUIPMENT
PELICAN 700Q	7 vaschette gelato da 5 L da 165x360x120h mm + 1 vaschetta da 165x150x58h mm	7 ice-cream pans, 5 L: 165x360x120h mm + 1 pan 165x150x58h mm
PELICAN 1000Q	10 vaschette gelato da 5 L da 165x360x120h mm + 1 vaschetta da 165x150x58h mm	10 ice-cream pans, 5 L: 165x360x120h mm + 1 pan 165x150x58h mm
PELICAN 1300Q	13 vaschette gelato da 5 L da 165x360x120h mm + 1 vaschetta da 165x150x58h mm	13 ice-cream pans, 5 L: 165x360x120h mm + 1 pan 165x150x58h mm



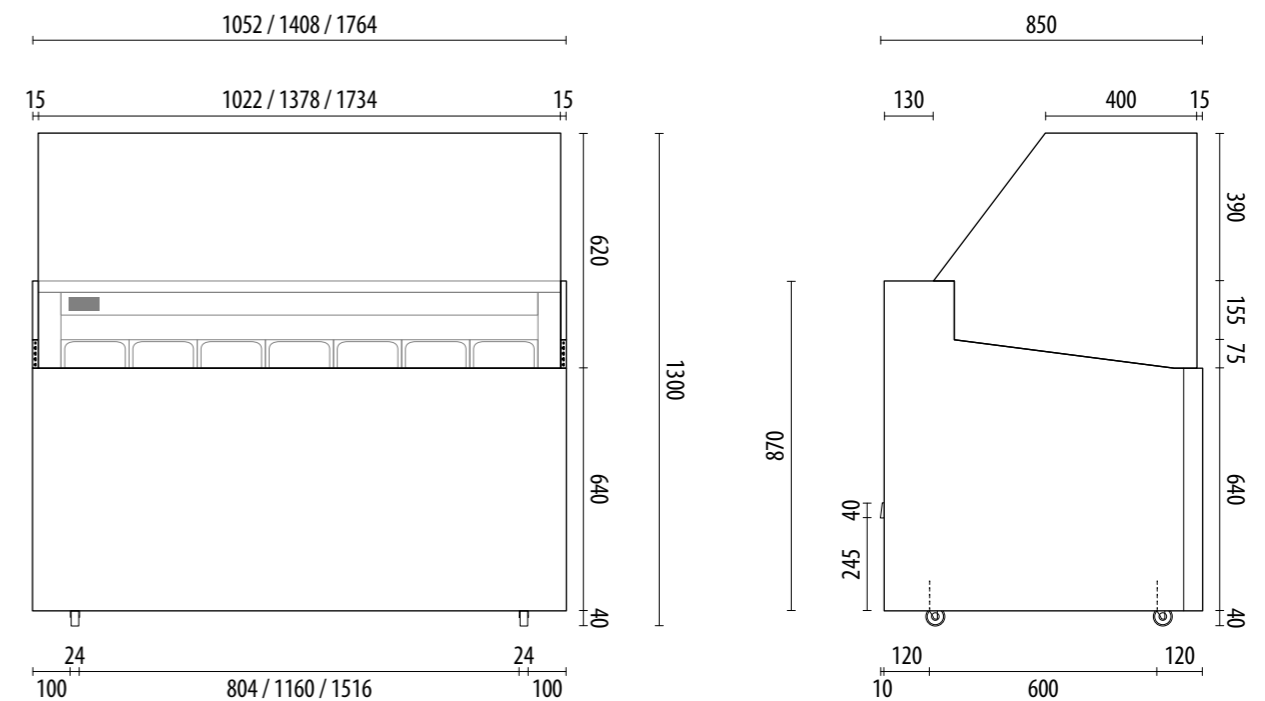
PELICAN 700Q



PELICAN 1000Q



PELICAN 1300Q



- ▼ Struttura in acciaio verniciato bianco, inox e vetro
Structure in white painted steel, stainless steel and glass
- ▼ Vetri a doppia camera
Double-glazed glasses
- ▲ Refrigerazione ventilata con sbrinatorio automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
Ventilated refrigeration with automatic defrosting and automatic evaporation of the condensation water
- ▲ Centralina digitale
Digital control unit
- ▼ Condotti di aerazione anti appannamento per l'esterno dei vetri laterali e frontale
Anti-fog ventilation ducts for the side and front external glasses
- ▲ Piano di appoggio lato operatore in acciaio inox
Operator side support surface in stainless steel

FRIGOPLANET®

è un marchio registrato di proprietà di AMITEK Srl
is a registered trademark owned by AMITEK Srl



Condizioni generali di vendita

Il presente catalogo/listino annulla e sostituisce tutti i precedenti.

I dati tecnici e le foto riportati in questo catalogo/listino sono indicativi.

Le caratteristiche tecniche ed estetiche dei prodotti possono variare in qualsiasi momento senza alcun obbligo di preavviso.

L'ordine da parte del cliente implica l'accettazione integrale delle presenti condizioni generali di vendita. Qualsiasi variazione alle presenti, se non espressamente confermata per iscritto da Amitek Srl, è da ritenersi nulla.

I prezzi si intendono IVA e trasporto esclusi. Amitek Srl si riserva il diritto di modificare i prezzi in qualunque momento senza obbligo di preavviso. I prezzi applicati da ritenersi validi sono sempre quelli indicati sulla conferma d'ordine inviata al cliente.

Tempi di consegna: secondo la disponibilità dei prodotti ordinati. I tempi di consegna verranno indicati nella conferma d'ordine, ma sono da ritenersi puramente indicativi. Eventuali ritardi non potranno costituire motivo di rivalsa o richiesta di risarcimento danni per nessun motivo.

Condizioni di pagamento: da definirsi con il nostro ufficio commerciale. Si richiede il pagamento anticipato in caso di: prime forniture, ordini di ricambi e superamento dei limiti di fido. Qualunque ritardo nei pagamenti concordati, comporterà la sospensione di ogni ulteriore fornitura.

Costo di gestione ordine: In caso di ordini di importo inferiore a 150,00€, verrà applicato un costo fisso di gestione ordine di 10,00€ (iva esclusa).

Costo dell'imballo: imballo standard (imballo in cartone e/o pallet, ove previsto) incluso nel prezzo.

Condizioni di trasporto (spedizioni in Italia): se non diversamente concordata, la consegna dei prodotti avverrà (EXW) franco fabbrica nostro stabilimento sede di Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) - Italia. In caso di resa in porto franco, verrà addebitato il costo del trasporto in fattura. Amitek Srl controlla sempre accuratamente il perfetto stato delle merci e dell'imballaggio prima della spedizione, in ogni caso la merce viaggia sempre a rischio e pericolo del committente, anche quando venduta in porto franco. In caso di trasporto in porto franco, prima di accettare la consegna, controllare che la merce ricevuta sia perfettamente integra. In caso si riscontrino la minima anomalia nelle condizioni della merce o dell'imballo è indispensabile scrivere chiaramente e in maniera molto specifica su bollettino di consegna e DDT l'anomalia riscontrata (es: scatola ammaccata sul lato sx, pallet danneggiato, merce ammaccata ecc.) e che si accetta la merce con riserva in quanto collo non integro. In caso di mancata osservazione di queste istruzioni, Amitek Srl non risponderà in nessun caso di avarie o danneggiamenti riscontrati sulla merce e non effettuerà alcun tipo di rimborso o sostituzione.

Installazione: L'installazione, l'eventuale assemblaggio e la messa in funzione delle apparecchiature sono sempre a carico dell'acquirente originario.

Garanzia: La garanzia si intende applicata solo nei confronti dell'acquirente originario ed è valida per i prodotti del presente listino "frigoplanet", per 24 mesi dalla data di acquisto salvo ove diversamente ed espressamente indicato, in caso di eventuali difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia le parti elettriche (termostati, centraline di controllo, compressori, lampade, alimentatori, ecc.) e quelle soggette ad usura (cinghie, ruote, ecc.). Sono sempre esclusi dalla garanzia i danni causati dall'uso non corretto, da cattiva manutenzione ed imperizia. La garanzia non contempla le spese di manodopera e qualsiasi altra spesa accessoria (trasporti, trasferte, ecc.), così come il risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina. La sostituzione di eventuali pezzi di ricambio o parti difettose dovrà essere concordata con il nostro ufficio assistenza tecnica. Qualsiasi reso dei prodotti potrà avvenire solo dopo autorizzazione del nostro ufficio commerciale e con trasporto in porto franco alla nostra sede di Poggio Torriana (RN). Qualunque reso non autorizzato verrà respinto.

Assistenza tecnica: L'assistenza è a carico dell'acquirente originario per tutta la durata della garanzia. Qualunque intervento di riparazione richiesto ad Amitek Srl, verrà effettuato esclusivamente presso la nostra sede di Poggio Torriana (RN).

Riserva di proprietà: il materiale venduto rimane di proprietà di Amitek Srl fino al completo pagamento. Nel caso di mancato pagamento Amitek Srl si riserva la facoltà di riprendere possesso della merce. Tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione di responsabilità civile verso terzi, escluso U.S.A., Canada e Messico.

Indicazioni riportate nel catalogo: Amitek Srl si riserva il diritto di modificare, in qualsiasi momento e senza alcun obbligo di preavviso, le dimensioni e le caratteristiche dei prodotti elencati nel presente catalogo. Le illustrazioni, fotografie e descrizioni presenti nel catalogo in vigore al momento dell'accettazione dell'ordine si intendono come indicazioni generali, non costituiscono un vincolo e possono non corrispondere all'effettiva conformazione dei prodotti.

Illustrazioni ed immagini: I disegni, le immagini e le fotografie di vario genere presenti nel catalogo, così come quelli inviati da Amitek Srl insieme ad una proposta di fornitura, ad un contratto o simile, sono riservati e di esclusiva proprietà di Amitek Srl.

Marchi e brevetti: è fatto espresso divieto di utilizzare marchi e/o brevetti registrati da Amitek srl, senza un espresso consenso scritto. Per qualunque controversia le parti stabiliscono che l'unico foro competente è quello di Rimini.

Finito di stampare in ottobre 2023

Salvo ove diversamente ed espressamente indicato, i prodotti del presente catalogo/listino sono di importazione.



General sales conditions

This catalogue / price list cancels and replaces all previous ones.

Technical data and photos shown in this catalogue / price list are for illustrative purpose only.

Technical and aesthetic features of the products may vary at any time without any prior notice.

The customer order implies full acceptance of these general sales conditions. Any change to these conditions, unless

expressly confirmed by Amitek Srl in written form, are to be considered void.

Prices do not include VAT and transport fees. Amitek Srl reserves the right to change prices at any time without prior notice. The valid prices are always those indicated in the order confirmation sent to the customer.

Delivery times: according to the availability of the ordered products. Delivery times will be indicated in order confirmation, but are to be considered purely indicative. Any delay will not constitute grounds for compensation or claim for damage for any reason.

Payment conditions: to be defined with our sales department. We require advanced payment for: first deliveries, spare parts orders and orders exceeding granted credit. Any delay in agreed payment terms will result in the suspension of any further supply.

Handling and processing fees: In the case of orders of less than € 150,00, we will apply a fixed cost for handling and processing fees of € 10,00 (VAT excluded).

Packaging costs: standard packaging (cardboard and / or pallet packaging, where applicable) included in the price.

Transport conditions (international shipments): unless otherwise agreed, the delivery of the products will take place ex works (EXW) at our factory located in Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) - Italy. In case of shipment in DAP, transport cost will be charged on the invoice. Amitek Srl always carefully checks the perfect condition of the goods and packaging before shipment, in any case the goods always travel at the risk of the customer, even when shipped in DAP. Before accepting the delivery, the customer agrees to check with the forwarder that the received goods and packages are in perfect conditions and that the total number of received packages is as written in the delivery notes. In case of any damage or loss of the goods, any claim will have to be settled with the forwarder only. Amitek Srl will not be liable under any circumstances for any breakdowns or damage found on the goods and will not provide any type of refund or replacement.

Installation: The installation, any assembly and commissioning of the equipment are always the responsibility of the original purchaser.

Warranty terms: The warranty applies only to the original purchaser and is valid for the products of this "frigoplanet" price list for 24 months from the date of purchase, unless otherwise expressly indicated, for any manufacturing defects. Warranty does not include electrical parts (thermostats, control units, compressors, lamps, power supplies, etc.) and those subject to wear (belts, wheels, etc.). Damages caused by incorrect use, poor maintenance and unskillfulness are always excluded from the warranty. Warranty does not cover labor costs or any other additional charges (transport, travel, etc.), as well as compensation for direct or indirect damages deriving from the non-functioning of the appliance. The replacement of any spare parts or defective parts must be agreed with our sales department. Any return of the products can only take place after authorization from our sales department and with transport in DAP to our headquarters in Poggio Torriana (Italy). Any unauthorized return will not be accepted.

Technical assistance: Assistance is the responsibility of the original purchaser for the entire duration of the warranty. Any repairs requested to Amitek Srl will be carried out exclusively at our headquarters in Poggio Torriana (Italy).

Retention of ownership: sold goods remain property of Amitek Srl until paid in full. In case the payment is not fulfilled, Amitek Srl reserves the right to take back the goods. All our machines are covered by third party liability insurance, excluding U.S.A., Canada and Mexico.

Information in the catalogue: Amitek Srl reserves the right to modify, at any time and without any prior notice, the dimensions and characteristics of the products listed in this catalogue. The illustrations, photographs and descriptions in the catalogue in force at the time of order acceptance are intended as general indications, are not binding and may not correspond to the actual conformation of the products.

Illustrations and images: The drawings, images and photographs of various kinds in the catalogue, as well as those sent by Amitek Srl together with a proforma invoice, a contract or similar, are reserved and exclusive property of Amitek Srl.

Trademarks and patents: the use of trademarks and / or patents registered by Amitek srl without express written consent is strictly forbidden.

In the event of any dispute, the court of Rimini (Italy) will have the sole and exclusive jurisdiction.

Printed in October 2023

Except where otherwise clearly indicated, the products in this catalogue / price list are imported.

FRIGOPLANET®

è un marchio registrato di proprietà di

Amitek Srl

Via Santo Marino, 250

47824 Poggio Torriana (RN) Italy



Tel. +39 0541 675541

Fax +39 0541 330114

info@frigoplanet.it

www.frigoplanet.it