

Thrym Pizza

Tavoli e complementi
per la pizzeria

*Pizza & Sandwich prep tables
and ingredient pan coolers*





Cassettiere mobile a 7 cassette
 (scopie di massa). 7 v. each with air ducts.
 Mobile block of 7 drawers
 (one drawer in pushy / 7 trays are sliding)

Angolo aperto
 External corner



Cassettiere a ruota,
 con apertura front.
 Block of drawers on castors,
 with stable steel covering

Pizza Line

Angolo chiuso
 Internal corner



Posizione ergonomica del comando
 Ergonomic push button control

3D Cooling system
 Livello sistemazione superiore
 una temperatura corretta
 ed uniforme in tutti i vasi.

3D Cooling system
 The only system that guarantees
 a correct and uniform temperature line
 in the whole counter.



UNA PREPARAZIONE A REGOLA D'ARTE

Un pacchetto PIZZA flessibile, versatile e completo. Tavoli e sovrastrutture refrigerate, cassette neutre su gambe o ruote, piani lavoro in granito: il meglio per comporre la postazione di lavoro ideale per la preparazione di pizze, focacce ... all'insegna del comfort e della funzionalità.

THE PERFECT SOLUTION.

The most flexible, versatile and complete PIZZA preparation system in today's market. Counters, pan coolers, ambient set of drawers on feet or castors, granite tops. The most functional and practical way to set up your ideal work place.



SPK - PKE

Il tavolo da lavoro della serie SPK-PKE è stato studiato per realizzare la lavorazione di panini, insalate, tramezzetti, pizze ecc. Una postazione di lavoro polivalente realizzata pensando alle specifiche esigenze degli operatori che fanno piccoli spazi a disposizione. Il mobile è costruito da due vani refrigerati GN 1/1, piano di lavoro in granito, porta vassoi refrigerato. Disponibile in tre soluzioni: senza sovrastuttura (N), con sovrastuttura in acciaio inox (O), con sovrastuttura in cristallo (M). Il modello PKE conserva le stesse caratteristiche dell'SPK, con l'aggiunta della cassaforte nuova per vassoi PVC E94006000 (non Indiani), diventato così una postazione completa per la preparazione delle pizze.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Piano di lavoro in granito
- Refrigerazione verticale con serpentina adiabatica
- Gruppo collocato nella parte inferiore del tavolo
- Acciaioni interni di serie cromati e guide in acciaio inox smontabili e robuste griglie plastificate adatte ad alimenti
- Controlli elettronici assolutamente affidabili e precisi conformi alle norme HACCP sul controllo delle temperature in conservazione
- Alimentazione: 220V/50/60-Hz
- Gas refrigerante R404a

SPK - PKE

SPK-PKE are prep counters designed for filling sandwiches, salads, pizzas etc., offering a versatile workstation to meet the specific needs of operators working in limited space. The unit is made of two refrigerated compartments GN 1/1, a granite work top and a pan cooler. The unit is available without superstructure (N), with stainless steel superstructure (O) or with glass superstructure (M). Model PKE has the same characteristics as the SPK with the addition of the metal drawer unit for dough E94006000 containers which makes it a compact station for the preparation of pizzas.

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- Granite work top
- Fan assisted cooling and insulated coil
- Built-in condensing unit
- Internal lining per door: one s/s runners and a plastic coated shelf on s/s runners
- Electronic temperature controls: absolutely precise and reliable complying with the HACCP regulations
- Power supply: 220V/50/60-Hz
- Refrigerant R 404a

SPK- PKE



Vano GN 1/1
 GN 1/1 compartments



Vassoi PVC E94006000 non
 Indian con presa nel prezzo
 PVC tray E94006000 non
 Indian (included in the price)

Tu vuoi il meglio
per la tua
Pizzeria? Acquistalo
per pizza.



SPK - PKE

Tavoli adquadri per la preparazione di pizza e sandwich / Piani di Sandwich per tavolo adriquadri per cottura

Modello



Modello



X



X

Modello	Capacità	Descrizione	Indice di consumo	Consumo (kWh)	Temperatura	Consumo (kWh)	Consumo (kWh)	Consumo (kWh)	Consumo (kWh)
SPK 1000	0,97x0,97x1,00	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00
SPK 1500	0,97x0,97x1,50	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50
SPK 2000	0,97x0,97x2,00	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00
PKE 1000	0,97x0,97x1,00	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00	0,97x0,97x1,00
PKE 1500	0,97x0,97x1,50	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50	0,97x0,97x1,50
PKE 2000	0,97x0,97x2,00	Includo il frigorifero per pizza, piano di sandwich per tavolo adriquadri per cottura	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00	0,97x0,97x2,00

Composizioni vaschette - Pans compositions



Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello
Q1	PS-100						
Q2	PS-100K						
Q3	PS-100						
Q4	PS-100K						
Q5	PS-100						
Q6	PS-100K						
Q7	PS-100						
Q8	PS-100K						
Q9	PS-100						
Q10	PS-100K						
Q11	PS-100						
Q12	PS-100K						
Q13	PS-100						
Q14	PS-100K						
Q15	PS-100						
Q16	PS-100K						
Q17	PS-100						
Q18	PS-100K						

Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello	Modello
Q1	PS-100						
Q2	PS-100K						
Q3	PS-100						
Q4	PS-100K						
Q5	PS-100						
Q6	PS-100K						
Q7	PS-100						
Q8	PS-100K						
Q9	PS-100						
Q10	PS-100K						
Q11	PS-100						
Q12	PS-100K						
Q13	PS-100						
Q14	PS-100K						
Q15	PS-100						
Q16	PS-100K						
Q17	PS-100						
Q18	PS-100K						



PRK 800
DAVOLI PIZZERIA EURIONORIM (EMERXIO)
PROFONDITÀ 800 MM

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Isolamento da 50 mm con schiuma senza CFC nel rispetto totale dell'ambiente
- Piano di lavoro in granito
- 3D Coding system: l'unico sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vasi.
- Manici verticali Th(2/-7°C)
- Accessori interni di serie: 4 cerniere e ad una griglia plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta.
- Vano interno con angoli arrotondati ed accessori completamente smontabili per una pulizia a 360°
- Rimmo porta a 60° e richiamo automatico
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza, ruote optional.
- Circuiti elettronici assolutamente affidabili e precisi conformi alle norme HACCP sul controllo delle temperature in conservazione; versione **BASE** ed **IMPLEMENTATA** con funzioni specifiche per le applicazioni più delicate

- Potenza frigorifera e impianti perfettamente calibrati che assicurano **TEMPERATURA COSTANTE** anche nel caso di frequenti aperture della porta, **LONGEVITÀ DEI COMPONENTI** e **PRESTAZIONI SUPERIORI** alla media del mercato.
- Tempi di intervento ridotti al minimo grazie alle connessioni rapide gruppo frigorifero estraibile a scuglio.
- Scintillamento a acqua
- Evaporatore automatico dell'acqua di condensa a risparmio energetico (gas caldo)
- Temperatura ambiente di funzionamento +40°C
- Alimentazione: 220V/1/Ph/50Hz
- Gas refrigerante R404a
- Accessori: Elementi resisti in acciaio inox ad angolo (interni ed esterni), cassettiere neutra 7 cassetti per vaschette PVC a ruota o a piedi
- Versatili con motore incorporato o predisposto per gruppo remoto
- Versioni con 2 e 3 porte e con blocco 7 cassetti resisti contenenti vaschette PVC 600x400x70mm (incluse)

PRK

PRK 800
PIZZA PREP TABLE (EM-400X800 800 MM DEEP)

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- 50 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam
- Grant work top
- 3D Coding system: the only system which assures a correct and uniform temperature
- Forced-air refrigeration
- Internal fitting per door: one's runners and a plastic coated shell
- Rounded internal edges and removable racking for easy cleaning
- Self-closing doors
- Adjustable 56 feet castors as an option
- Electronic temperature controls absolutely precise and reliable, complying with the HACCP regulations; **BASIC** version or **IMPLEMENTED** version with specific functions for delicate applications
- Refrigerating power and unit perfectly calibrated which assure uniform temperature also in case of frequent door openings. Components life span and superior performance compared to the standard of the market
- Maintenance time reduced to the minimum thanks to the refrigerating unit mounted on sliding runners.
- Automatic defrost by stop of the compressor
- Low energy re-evaporation system of drain water by using hot gas
- +40°C ambient operation temperature
- Power supply: 220V/1Ph/50Hz
- Refrigerant R 404a
- Accessories: Ambient/s/corner, set of drawers on feet or castors for 7 PVC pizza containers
- Models both with condensing unit or equipped for remote units
- 2 and 3-door models available with set of 7 ambient drawers and PVC 600x400x70mm pizza containers (included)



To walk a mile for the cause
 goes the distance
 PRK a life. A revolution
 just began.

PRK



Tavoli refrigerati per la preparazione della pizza / Pizza prep tables and refrigerated pizza cookers



PRK 3000 B



PRK 3000 D

PRK 3000 B

PRK 3000 D



N°	Modello	Capacità (kg)	Descrizione	Unità lavorativa	Temperatura	Dimensioni (mm)	N° Porte	Profondità (mm)	Peso (kg)
22	PRK201	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker	48 mm	-20 °C	2400x600x940	2	1000	26,6 (28)
24	PRK201	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker ambidestro pizza prep/cooker	48 mm	-20 °C	2400x600x940	2	2100	21,2 (24)
25	PRK3001	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker	48 mm	-20 °C	2400x600x940	2	2100	22,5 (25)
26	PRK3001	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker ambidestro pizza prep/cooker	60	-20 °C	2400x600x940	2	1200	22,6 (25)
27	PRK201 E	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker	60	-20 °C	1875x600x940	2	1075	26,6 (28)
28	PRK3001 E	60	Due coltelli a lancia 2 porte 2-sharp pizza prep table/cooker	60	-20 °C	1875x600x940	2	1075	26,6 (28)
29	CABPE201	60	Quattro coltelli a lancia 4-sharp pizza prep table/cooker	48 mm	ambiente	600x760x600	4	600	60x60x60
30	CABPE202	60	Quattro coltelli a lancia 4-sharp pizza prep table/cooker ambidestro pizza prep/cooker	48 mm	ambiente	600x760x600	4	600	60x60x60
31	CABPE203	60	Quattro coltelli a lancia 4-sharp pizza prep table/cooker	48 mm	ambiente	600x760x600	4	600	60x60x60
32	CABPE204	60	Quattro coltelli a lancia 4-sharp pizza prep table/cooker ambidestro pizza prep/cooker	48 mm	ambiente	600x760x600	4	600	60x60x60

PRK non include (vedi pag. 100-101) / PRK not included (see pages 100-101)

Mod.	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
PRK201											
PRK3001											
PRK3001 E											
PRK201 E											
PRK3001 E											



**PINK 600 – TAVOLI PIZZERIA EUROINORMI (EN400X600)
PROFONDITÀ 600 MM CON 3 CASSETTI NEUTRI
SOPRA VANO MOTORE**

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Isolamento da 50 mm con schiuma senza CFC nel rispetto totale dell'ambiente
- Piano di lavoro in granito
- 3D Cooling system: L'unico sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vanti.
- Manicotti verticali in Teflon (-7°C)
- Accessori interni di serie: 4 cerniere e una griglia plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta.
- Vano interno con angoli arrotondati ed accessori completamente smontabili per una pulizia a 360°
- Pannello porta a 60° e richiamo automatico
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza, ruote optional.
- Controlli elettronici assolutamente affidabili e precisi conformi alle norme HACCP sul controllo delle temperature in conservazione; versione **BASE** ed **IMPLEMENTATA** con funzioni specifiche per le applicazioni più delicate

- Potenza frigorifera e impianti perfettamente calibrati che assicurano **TEMPERATURA COSTANTE** anche nel caso di frequenti aperture della porta, **LONGEVITÀ DEI COMPONENTI** e **PRESTAZIONI SUPERIORI** alla media del mercato.
- Tempi di intervento ridotti al minimo grazie alle connessioni rapide gruppo frigorifero estraibile a guide
- Strutturata a scudo
- Evaporatore automatico dall'acqua di condensa a risparmio energetico (gas caldo)
- Temperatura ambiente di funzionamento +40°C
- Alimentazione: 220V/1/15/50Hz
- Gas refrigerante R404a
- Accessori: Elementi nuovi in acciaio inox ed anelli (interni ed esterni), cassettere neutri 7 cassetti per vaschette PVC su ruote o su piedi
- Versioni 2 e 3 porte con motore incorporato e blocco 3 cassetti (nei modelli sopra vano motore) con relativi vassoi in PVC 600x400x70 mm (indicare)

PINK



**PINK 900 – PIZZA PREP TABLES (EN 400X600) 900 MM
DEEP WITH 3 DRAWERS ABOVE THE COMPRESSOR**

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- 50 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam
- Grant work top
- 3D Cooling system: the only system which assures a correct and uniform temperature
- Forced-air refrigeration
- Internal fitting per door: one plastic coated shelf on sub runners
- Rounded internal edges and removable racking for easy cleaning
- Self closing doors
- Adjustable sub feet castors as an option
- Electronic temperature controls absolutely precise and reliable, complying with the HACCP regulations; **BASIC** version or **IMPLEMENTED** version with specific functions for delicate applications

- Refrigerating power and unit perfectly calibrated which assure uniform temperature also in case of frequent door openings. Components life span and superior performance compared to the standard of the market
- Maintenance time reduced to the minimum thanks to the refrigerating unit mounted on sliding runners.
- Automatic defrost (by a top of the compressor)
- Low energy re-evaporation system of drain water by using hot gas
- +40°C ambient operation temperature
- Power supply: 220V/1/15/50Hz
- Refrigerant R 404a
- Accessories: Ambients/scooters, set of drawers on feet or castors for 7 PVC pizza containers
- 2 and 3-door models available with condensing unit, 3 ambient drawers above the condensing unit compartment and 3 PVC 600x400x70mm pizza containers (included)



Travels e servizi per eventi
per la più vasta
gamma di servizi
per la tua
attività

PNK

A AFINOX
Food Cost Control

Tavoli rettangolari per la preparazione della pizza / Round prep tables with hydraulic pan coolers

VRK 1080



PNK 083

VRK 3060



PNK 081



Art.	Modello	Capacità (kg)	Capacità (litri)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)	Capacità (panini)
203	PNK 080	8 (110)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
204	PNK 081	8 (110)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

VRK non include (vedi pag. 083-085-100) / VRK not included (see pages 100-101)

Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.	Art. L.
VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060	VRK 1080	VRK 3060



VETRITE PER INGREDIENTI REFRIGERATE

Refrigeratori di appoggio per condimenti e farciture. Disponibili in varie lunghezze da 1100 mm a 2045 mm in 2 profondità 635 mm per bacinelle GN 1/1 e 385 mm per bacinelle GN 1/3; con o senza struttura in vetro e con coparchio inox nella versione GN 1/3.

Caratteristiche

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Refrigerazione statica con evaporatore schiumato
- Pied optional
- Controlli elettronici assolutamente affidabili e precisi costruiti alla norma HACCP sul circuito della temperatura di conservazione
- Potenza frigorifera e impianti perfettamente calibrati che assicurano **LONGEVITÀ DEI COMPONENTI** e **PRESTAZIONI SUPERIORI** alla media del mercato.
- Alimentazione 220V/50/60Hz
- Gas refrigerante R404a

PAN COOLERS

Pan coolers for pizza, salads and sandwiches ingredients. Wide choice of sizes and capacities. Lengths available from 1100 mm to 2045 mm (models 335 mm deep for GN 1/4 pans and models 385 mm deep for GN 1/3 pans), with or without glass superstructure. SS 16 available for GN 1/3 models.

Features

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- Static refrigeration with insulated coil
- Feet as an option
- Electronic temperature controls absolutely precise and reliable, complying with the HACCP regulations
- Refrigerating power and unit perfectly calibrated assure components life span and superior performance compared to the standard of the market
- Power supply: 220V/50/60Hz
- Refrigerant R 404a



Temperatura elettronica
 Electronic thermostat



Prevede in acciaio inox (su richiesta)
 Height adjust table s/s (on request)



Ta voli e consiglio essenti
per la più sanna
Pizza a G. Serviziò
Prop. In Ma

VRK

Notro arripo per gli ingredienti / Agudint para anobar



VRK
MODEL S

VRK
MODEL K

VRK
MODEL V



VRK
MODEL S

VRK
MODEL V

Profondità 205 mm per GN 1/3 / 335 mm deep for GN 1/3

Modello	Materiali	Temperatura	Dimensioni (mm)	Volume (litri)	Peso (kg)
VRK 1000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1000x250x400	100	21,0
VRK 1000 K	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1000x250x400	100	21,0
VRK 1000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1000x250x400	100	21,0
VRK 1500 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1500x250x400	150	31,5
VRK 1500 K	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1500x250x400	150	31,5
VRK 1500 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1500x250x400	150	31,5
VRK 2000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2000x250x400	200	42,0
VRK 2000 K	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2000x250x400	200	42,0
VRK 2000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2000x250x400	200	42,0
VRK 2500 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2500x250x400	250	52,5
VRK 2500 K	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2500x250x400	250	52,5
VRK 2500 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2500x250x400	250	52,5
VRK 3000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	3000x250x400	300	63,0
VRK 3000 K	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	3000x250x400	300	63,0
VRK 3000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	3000x250x400	300	63,0

Profondità 205 mm per GN 1/4 / 335 mm deep for GN 1/4

Modello	Materiali	Temperatura	Dimensioni (mm)	Volume (litri)	Peso (kg)
VRK 1000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1000x250x400	100	21,0
VRK 1000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1000x250x400	100	21,0
VRK 1500 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1500x250x400	150	31,5
VRK 1500 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	1500x250x400	150	31,5
VRK 2000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2000x250x400	200	42,0
VRK 2000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2000x250x400	200	42,0
VRK 2500 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2500x250x400	250	52,5
VRK 2500 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	2500x250x400	250	52,5
VRK 3000 S	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	3000x250x400	300	63,0
VRK 3000 V	Stem metallicu / Antibatteriale	-20°C	3000x250x400	300	63,0





Travels e consigliamenti
per la più serena
Piacca di Sordavich
Prop. In Ma

VRK

Composizioni vaschette - Pans compositions



Art.	Modello	Prodotto (Modello)	Descrizione	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml
01	VR-001	VR-001 (OH 1)	Composizione vaschette (OH 1)											
02	VR-002	VR-002 (OH 2)	Composizione vaschette (OH 2)											
03	VR-003	VR-003 (OH 3)	Composizione vaschette (OH 3)											
04	VR-004	VR-004 (OH 4)	Composizione vaschette (OH 4)											
05	VR-005	VR-005 (OH 5)	Composizione vaschette (OH 5)											
06	VR-006	VR-006 (OH 6)	Composizione vaschette (OH 6)											
07	VR-007	VR-007 (OH 7)	Composizione vaschette (OH 7)											
08	VR-008	VR-008 (OH 8)	Composizione vaschette (OH 8)											
09	VR-009	VR-009 (OH 9)	Composizione vaschette (OH 9)											
10	VR-010	VR-010 (OH 10)	Composizione vaschette (OH 10)											
11	VR-011	VR-011 (OH 11)	Composizione vaschette (OH 11)											
12	VR-012	VR-012 (OH 12)	Composizione vaschette (OH 12)											
13	VR-013	VR-013 (OH 13)	Composizione vaschette (OH 13)											
14	VR-014	VR-014 (OH 14)	Composizione vaschette (OH 14)											
15	VR-015	VR-015 (OH 15)	Composizione vaschette (OH 15)											
16	VR-016	VR-016 (OH 16)	Composizione vaschette (OH 16)											
17	VR-017	VR-017 (OH 17)	Composizione vaschette (OH 17)											
18	VR-018	VR-018 (OH 18)	Composizione vaschette (OH 18)											
19	VR-019	VR-019 (OH 19)	Composizione vaschette (OH 19)											
20	VR-020	VR-020 (OH 20)	Composizione vaschette (OH 20)											
21	VR-021	VR-021 (OH 21)	Composizione vaschette (OH 21)											
22	VR-022	VR-022 (OH 22)	Composizione vaschette (OH 22)											
23	VR-023	VR-023 (OH 23)	Composizione vaschette (OH 23)											
24	VR-024	VR-024 (OH 24)	Composizione vaschette (OH 24)											
25	VR-025	VR-025 (OH 25)	Composizione vaschette (OH 25)											
26	VR-026	VR-026 (OH 26)	Composizione vaschette (OH 26)											
27	VR-027	VR-027 (OH 27)	Composizione vaschette (OH 27)											
28	VR-028	VR-028 (OH 28)	Composizione vaschette (OH 28)											
29	VR-029	VR-029 (OH 29)	Composizione vaschette (OH 29)											
30	VR-030	VR-030 (OH 30)	Composizione vaschette (OH 30)											
31	VR-031	VR-031 (OH 31)	Composizione vaschette (OH 31)											
32	VR-032	VR-032 (OH 32)	Composizione vaschette (OH 32)											
33	VR-033	VR-033 (OH 33)	Composizione vaschette (OH 33)											
34	VR-034	VR-034 (OH 34)	Composizione vaschette (OH 34)											
35	VR-035	VR-035 (OH 35)	Composizione vaschette (OH 35)											
36	VR-036	VR-036 (OH 36)	Composizione vaschette (OH 36)											
37	VR-037	VR-037 (OH 37)	Composizione vaschette (OH 37)											
38	VR-038	VR-038 (OH 38)	Composizione vaschette (OH 38)											
39	VR-039	VR-039 (OH 39)	Composizione vaschette (OH 39)											
40	VR-040	VR-040 (OH 40)	Composizione vaschette (OH 40)											

Art.	Modello	Prodotto (Modello)	Descrizione	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml	4-10 ml
41	VR-041	VR-041 (OH 41)	Composizione vaschette (OH 41)											
42	VR-042	VR-042 (OH 42)	Composizione vaschette (OH 42)											
43	VR-043	VR-043 (OH 43)	Composizione vaschette (OH 43)											
44	VR-044	VR-044 (OH 44)	Composizione vaschette (OH 44)											
45	VR-045	VR-045 (OH 45)	Composizione vaschette (OH 45)											
46	VR-046	VR-046 (OH 46)	Composizione vaschette (OH 46)											
47	VR-047	VR-047 (OH 47)	Composizione vaschette (OH 47)											
48	VR-048	VR-048 (OH 48)	Composizione vaschette (OH 48)											
49	VR-049	VR-049 (OH 49)	Composizione vaschette (OH 49)											
50	VR-050	VR-050 (OH 50)	Composizione vaschette (OH 50)											
51	VR-051	VR-051 (OH 51)	Composizione vaschette (OH 51)											
52	VR-052	VR-052 (OH 52)	Composizione vaschette (OH 52)											
53	VR-053	VR-053 (OH 53)	Composizione vaschette (OH 53)											
54	VR-054	VR-054 (OH 54)	Composizione vaschette (OH 54)											
55	VR-055	VR-055 (OH 55)	Composizione vaschette (OH 55)											
56	VR-056	VR-056 (OH 56)	Composizione vaschette (OH 56)											
57	VR-057	VR-057 (OH 57)	Composizione vaschette (OH 57)											
58	VR-058	VR-058 (OH 58)	Composizione vaschette (OH 58)											
59	VR-059	VR-059 (OH 59)	Composizione vaschette (OH 59)											
60	VR-060	VR-060 (OH 60)	Composizione vaschette (OH 60)											
61	VR-061	VR-061 (OH 61)	Composizione vaschette (OH 61)											
62	VR-062	VR-062 (OH 62)	Composizione vaschette (OH 62)											
63	VR-063	VR-063 (OH 63)	Composizione vaschette (OH 63)											
64	VR-064	VR-064 (OH 64)	Composizione vaschette (OH 64)											
65	VR-065	VR-065 (OH 65)	Composizione vaschette (OH 65)											
66	VR-066	VR-066 (OH 66)	Composizione vaschette (OH 66)											
67	VR-067	VR-067 (OH 67)	Composizione vaschette (OH 67)											
68	VR-068	VR-068 (OH 68)	Composizione vaschette (OH 68)											
69	VR-069	VR-069 (OH 69)	Composizione vaschette (OH 69)											
70	VR-070	VR-070 (OH 70)	Composizione vaschette (OH 70)											

Optionals e Accessori

Options & Accessories

OPTIONAL / ACCESSORI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE
FR 84	ATT 4 RUOTE 4 RUOTE (partenza 3 pezzi) 4-wheel drive (3 parts)		X	X	X
FR 2	STABILIT Stabilizzatore Stabilizer		(X)	(X)	(X)
FR 2	SONNASCHEM Machete (per uso esterno) e per la pulizia delle lame (per uso interno) e per la pulizia delle lame (per uso interno)		X	X	X
FR 4	SEMPRE Sensore di luce per il controllo della potenza		X	X	X
FR 6	VALVOLA Valvola di sicurezza per il controllo della potenza		X	X	X
FR 7	SEMPRE Sensore di luce per il controllo della potenza		X	X	X
FR 8	LUCE Luce per il controllo della potenza		X	X	X
FR 8	SEMPRE Sensore di luce per il controllo della potenza		X	X	X
FR 2	SONNASCHEM Machete (per uso esterno) e per la pulizia delle lame (per uso interno) e per la pulizia delle lame (per uso interno)		X	X	X
FR 4	SEMPRE Sensore di luce per il controllo della potenza		X	X	X
FR 5	PV Pannello fotovoltaico per il controllo della potenza		X	X	X

14 - Invece della corrente nel cavo per il controllo della potenza, è possibile utilizzare un interruttore a scatto.

ACCESSORI / ACCESSORIES	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE	PREZ. / PRICE
A12	GRUPPO Gruppo motore "L" per uso di emergenza Motor group "L" for emergency use		X	X	X
A18	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A18	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A22	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A24	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A26	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A27	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A28	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A46	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A112	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A114	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A116	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A118	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X
A119	GRUPPO Gruppo motore "H" per uso di emergenza Motor group "H" for emergency use		X	X	X

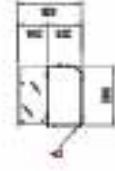
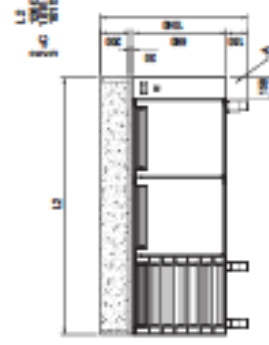
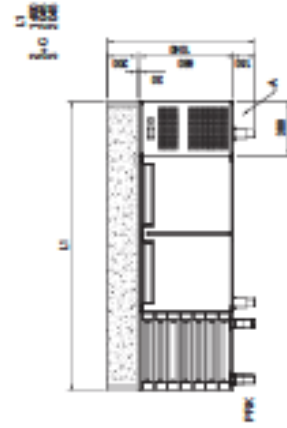
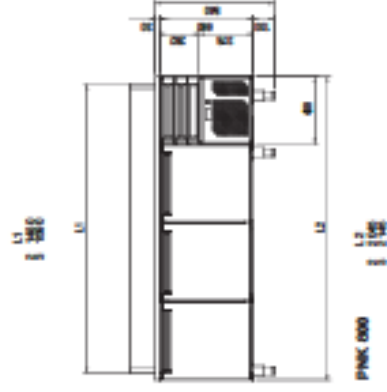
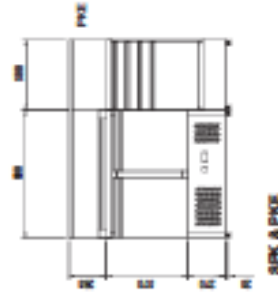
Vaschette GN

GN Plans

IP	Modello / Model	Grado di / Degree	Materiali GN / GN Materials	Dimensioni (mm) / Dimensions (mm)
E1	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E2	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E3	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E4	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E5	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E6	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E7	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E8	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E9	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E10	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E11	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E12	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E13	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E14	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E15	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E16	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E17	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E18	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E19	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E20	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E21	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E22	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E23	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E24	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E25	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E26	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E27	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E28	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E29	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E30	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600

IP	Modello / Model	Grado di / Degree	Materiali GN / GN Materials	Dimensioni (mm) / Dimensions (mm)
E24	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E25	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E26	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E27	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E28	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E29	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E30	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E31	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E32	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E33	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E34	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E35	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E36	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E37	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E38	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E39	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E40	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E41	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E42	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E43	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E44	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E45	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E46	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E47	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E48	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600
E49	V1020H E	NXV10 E	Coperte GN 21 M	2560 x 600
E50	V1020H E	NXV10 E	GN 21	2560 x 600

A= Cune mobile e add.Mo e /
Barra di Cune mobile



VPK

PNEC 000



AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

CONCESSIONARI / DEALER

┌

└

www.afinox.com

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza avviso. All specifications subject to change without notice. Technische Daten und Eigenschaften mit Änderungen ohne Anzeig. Données techniques et caractéristiques sujettes à des changements sans avis. Datos técnicos y características sujetas a cambios sin previo aviso.