

Mekano

Armadi frigoriferi

Chiller and freezer cabinets



La conservazione degli alimenti

"La conservazione è uno stato di armonia fra l'uomo e la terra."

(Abbo Leopold)

Food preservation

"Conservation is a state of harmony between man and land."

(Abbo Leopold)

La **conservazione** degli alimenti è uno dei tre processi fondamentali della trasformazione agroalimentare con lo scopo primario di preservare nel tempo la commerciabilità, il valore nutritivo di un alimento ed il suo grado di salubrità, prevenendone le alterazioni.

Come processo fondamentale, si prefigge lo scopo di preservare le proprietà intrinseche dell'alimento permettendone l'utilizzo dilatato nel tempo, in un arco temporale che va da pochi giorni ai secoli.

Lo scopo si distingue in base alla tipologia e dalla modalità di conservazione del prodotto:

- **raffreddamento** in frigorifero a temperature positive
- **surgelamento** in frigorifricongelatore a temperature negative

La **raffrigerazione** consiste nel raffreddare gli alimenti ad una temperatura inferiore a quella ambiente ma superiore a -1°C. Ciò consente di conservare gli alimenti per brevi periodi di tempo, da qualche giorno a qualche settimana, in quanto la attività microbica e le reazioni di alterazione di natura chimica, fisica e biochimica risultano notevolmente rallentate.

La **surgelazione** è un trattamento che, come, invece, le conservazioni degli alimenti per lungo tempo, partendo da temperature e valori pH inferiori a -18 °C. Si differenzia dal congelamento sia per temperature che tempi d'applicazione del trattamento. La surgelazione ha anche il vantaggio di mantenere e complementare inoltre le proprietà organolettiche e di freschezza del prodotto surgelato.

Food preservation is one of three key processes in the transformation and conservation of agro-foodstuffs where the primary purpose consists in preserving the wholesomeness, nutritional value and health-related qualities of a foodstuff whilst preventing any form of deterioration.

One fundamental process consists in the aim of preserving the intrinsic properties of a foodstuff in order for it to be used over an extended period of time which might vary from a few days to a few years.

Storage depends on the type and method of product preservation involved:

- **Rafrigerated** in a refrigerator with above-zero temperatures.
- **Frozen** in a refrigeratofreezer with below-zero temperatures.

Refrigeration consists in keeping foods chilled at temperatures below ambient temperature but above -1°C.

This allows foodstuffs to be preserved for relatively brief periods of time ranging from a few days to a few weeks. This is due to the significant slowing down of both microbial activity and chemical, physical or biochemical changes or deterioration to the foodstuff.

Deep-freezing, on the other hand, allows foodstuffs to be preserved for much longer periods of time by allowing them temperatures equal to, or lower than -18 °C. Deep-freezing differs to freezing both in terms of the temperatures involved and the treatment application time. Deep-freezing has the advantage of keeping the freshness and organoleptic properties of the deep-frozen product completely unaffected.

Per mantenere la qualità degli alimenti congelati, è importante il trattamento:

- Assicurare elevati standard igienici in tutte le varie fasi della produzione;
- Ritardare o congelare i prodotti velocemente e immergere il prodotto subito dopo la loro preparazione evitando l'introduzione di prodotti caldi all'interno dei contenitori negli imballaggi che causerebbero un aumento della temperatura di congelamento; infatti, non solo comporta per il produttore gli alimenti ma solo per mantenerli ad una temperatura preferibile;
- Mantenere rigorosamente controllata la temperatura di refrigerazione (-18°C) o di congelamento (-18°C) durante le fasi di conservazione;
- Assicurarsi che il trattamento dei prodotti refrigerati o congelati venga effettuato senza "interruzioni" della catena del freddo;
- Separare i prodotti caldi da quelli freddi.

The actions outlined below should be followed in order to preserve the quality of refrigerated or frozen foodstuffs:

- Ensure high standards of hygiene are maintained throughout the various stages in production
- Chill or freeze products quickly and appropriately immediately following their preparation, whilst avoiding that any hot product be positioned inside refrigerated units, which would lead to an increase in temperature (indeed, such devices are designed only to maintain food at a preset temperature rather than to chill food)
- Maintain strict control of refrigerator temperature (-18°C) or freezer temperature (-18°C) during preservation phases
- Ensure that any transfer of chilled or frozen products is carried out without "interrupting" the cooling/freezing chain
- Preserve cooked and uncooked products separately.

• Effettuare controlli di temperatura frequenti e sistematici sui prodotti, con l'ausilio di strumenti appropriati e opportunamente calibrati;

- Non sovraccaricare le celle dei frigoriferi;
- Formare ed educare il personale, inclusi i consumatori, ad una corretta manipolazione e conservazione dei cibi refrigerati e congelati ed al corretto utilizzo di queste attrezzature.

La catena del freddo è di fondamentale importanza al fine di garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti refrigerati e congelati.

Il congelamento è la tecnologia di conservazione che meglio consente di preservare le proprietà sensoriali e il valore nutrizionale degli alimenti.

È comunque chiaro che la qualità degli alimenti congelati dipende da vari fattori quali, le caratteristiche delle materie prime, l'adozione di trattamenti appropriati, la scelta delle modalità di congelamento e di conservazione del prodotto allo stato congelato, l'impiego di imballaggi idonei.

Freezing is the preservation technology which better protects the properties and the nutritional value of food. Obviously, the quality of frozen food depends on several factors such as the characteristics of the raw materials, the food manipulation and treatments, the freezing process and the storage of the frozen product, the proper packing materials.

Tabella 1. Tempo di conservazione a -18°C di alcuni prodotti alimentari

| PRODOTTO | TEMPO DI CONSERVAZIONE A -18°C (in mesi) |
|---|---|
| VEGETALI | |
| Pasta | 24 |
| Broccoli, Piselli, Carote, Spinaci | 18 |
| Fagioli verdi, Cavolfiori, Vegetali in genere | 15 |
| Percezioni di grano duro | 12 |
| CARNI CRUDE | |
| Pollo | 10 |
| Tacchino | 15 |
| Manzo, bistacche, antrac e ossi misti | 12 |
| Carne trita, agnello in pezzi | 10 |
| Mattinata, vitello | 6 |
| Percoia | 3 |
| PESCE EMOLLIBILE | |
| Pesce azzurro | 10 |
| Pesce bianco | 8 |
| Pesce grasso | 4 |
| Gamberi, aragoste, granchi, vongole, cozze | 4 |

Tabella 1. Tempo di conservazione a -18°C di alcuni prodotti alimentari



IL CORRETTO UTILIZZO DEI CONSERVATORI

L'efficienza energetica è un tema attuale e di grande rilevanza sia per ragioni legate al rispetto dell'ambiente sia per la razionalizzazione dell'energia ed il risparmio che ne consegue. Anche per i ristoranti diventa quindi importante fare attenzione al momento dell'acquisto, basando la loro scelta su questi presupposti e preferendo attrezzature con un costo iniziale leggermente maggiore ma con un risparmio importante durante tutto il loro ciclo di vita.

Questo aspetto è molto importante quando parliamo di conservatori che generalmente consumano energia 24h su 24h, 365 giorni all'anno. Oltre alla scelta di apparecchiature che seguano degli standard qualitativi adeguati, ci sono dei piccoli accorgimenti utili per aumentare ancor più l'efficienza energetica in cucina e far lavorare meglio le attrezzature:

- Installare il frigorifero nella zona più fresca e ventilata del locale;
- Posizionarlo in modo da lasciare 5-10 cm di spazio sul retro e 20-30 cm superiormente;
- Limitare per quanto possibile le aperture portate la durata delle stesse pensando a cosa prendere prima di aprire la porta;
- Non sovraccaricare le celle dei frigoriferi;

THE CORRECT USE OF CHILLER AND FREEZER CABINETS

The energy efficiency is a topic of great importance both for the environment and energy optimization and running costs saving.

This is becoming a more and more relevant issue in caterers's choices. Caterers are paying great attention to the equipment they buy and often prefer to pay a little bit more for their equipment but be sure that they are going to cut their running costs during the equipment whole life-cycle. When we speak of chiller and freezer cabinets, which work 24 hours per day, 365 days per year, this issue becomes more and more important.

Besides the choice of the most suitable equipment for the caterer, there are lots of small important things to take care of in order to increase the energy efficiency in kitchen and to make the equipment work better:

- Install the refrigerator in the fresher and most ventilated zone of the premises;
- Place it leaving 5-10 cm free on the back side and 20-30 cm free on top from the ceiling;
- Limit the door openings as much as possible and the duration of the door opening;

• Evitare di introdurre prodotti caldi all'interno del conservatore refrigerati che causerebbero un aumento della temperatura.

• Coprire gli alimenti liquidi.

• Mantenere una temperatura interna adatta al tipo di alimenti che vengono conservati (+1/-4°C per latticini e formaggi, -2/+2°C per la carne, -1/+1°C per il pesce, -4/-6°C per i prodotti di pasticceria, e 6/7°C per la verdura).

• In generale preferire un conservatore grande (es. 1.800 litri a due scomparti) in quanto il consumo energetico è inferiore del 50-60%.

• Preferire frigoriferi con impianti controllati ad alto, quindi con tolleranza zero sulle fughe e micro-fughe di gas dal circuito (è apparso che impianti frigoriferi con perdite di gas del 15% a causa di fuoriuscite nell'impianto, determinano il rendimento frigorifero del 50% ed aumentano il consumo energetico del 100%).

• Preferire i frigoriferi con abbinamento automatico e sistemi di evaporazione dell'acqua di condensazione.

• Pulire regolarmente (ogni mese) l'evaporatore, i ventilatori ed il condensatore.

• Cambiare le guarnizioni delle porte se usurate e con poca tenuta.

• Do not overload the cells of the refrigerators.

• Do not put warm food in the cabinet which would cause a temperature increase in the refrigerator.

• Cover the liquid food.

• Maintain the right temperature in the cabinet according to the food stored (+1/-4°C for dairy products, -2/+2°C for meat, -1/+1°C for fish, +6/+8°C for confectionery products, and 6/7°C for vegetables).

• In general, prefer a large chiller (ie. 1800 l) to two little ones (ie. 700 l) as the energy consumption is about 50-60% less.

• Choose refrigerators with helium leak tested systems for zero leak tolerance (it's well-known that refrigerators with gas leaks of 15% due to perforations in the system, reduce the refrigerator efficiency of 50% and increase the energy consumption of 100%).

• Choose refrigerators with automatic defrost and re-evaporation system with modular heating element in order to use energy only when necessary.

• Clean the evaporator, the fans and the condenser regularly (every month).

• Change the door gaskets if old or exhausted.



| PRODUCT | -18°C FREEZER FOOD STORAGE TIME (months) |
|---|--|
| VEGETABLES | |
| Peas | 24 |
| Broccoli, Green Peas, Carrots, Spinach | 18 |
| Beans, Cauliflower, Vegetables in general | 12 |
| Cods | 12 |
| RAW MEATS | |
| Chicken | 18 |
| Turkey | 12 |
| Beef, mutton, duck and goose | 12 |
| Mixed meat, lamb | 12 |
| Fg, Sausages | 6 |
| Sauces | 3 |
| FRESH AND SHELL FISH | |
| Seafood | 12 |
| White fish | 6 |
| Porchies | 4 |
| Prawns, Lobsters, crabs, dawns, oysters | 4 |

Table 1. Max. storage time at -18°C of different kind of food

- Max. Ø da diametro da 70 mm con adattamento senza CRC: la garanzia di **CONSUMI ENERGETICI RIDOTTI** nel rispetto totale dell'ambiente.
- Impianti frigoriferi controllati ad olio con tolleranza zero su fughe e microleakage.
- Unità refrigerate con innovativo sistema a "TAMPONE RIBASSATO", una soluzione ininterrotta tra Monoblocco e Sistema. Tridimensionale che offre la grande capacità della cella con eccellente capacità di carico apprezzata nel sistema a monoblocco insieme all'Inox opzionale, efficienza e durata di funzionamento dei sistemi tradizionali (recato per i modelli 700g 2T e 1400g 2T con vano 360°).
- Refrigerazione ventilata e temperatura interna omogenea.
- Potenza frigorifera e impianti particolarmente 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 ed al sistema di fissaggio dell'impianto frigorifero.
- Sciamamento automatico intelligente ed evaporazione dell'acqua di condensazione automatica e anche resistenza modulare a risparmio energetico (la resistenza funziona

Mekano

- addecente in presenza di acqua).
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico.
- Vano interno ed accessori facilmente puliti grazie agli angoli arrotondati ed agli accessori completamente amovibili.
- 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.
- Piedi in acciaio Inox regolabili in altezza, ruote opzionali.
- Gas refrigerante R404a.
- Alimentazione: 220V/1 PWS0-Hz.

Armadi frigoriferati che garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti, materie prime, prodotti di gastronomia, pasticceria e gelateria. Le diverse capacità di stoccaggio e varianti a temperatura positiva, negativa o mista permettono inoltre di organizzare lo spazio di lavoro in modo razionale.



Chiller and freezer cabinet that guarantee a perfect preservation of foodstuff, raw materials, confectionary products and ice cream. Different models and capacities for chiller and freezers or combined chillers/freezers which allows to better organize the space in your kitchen or in any food lab.



- 70 mm MAXI-insulation with DFC-free and zero COP foam for better energy efficiency and respect for the environment.
- Helium leak tested systems for zero leak tolerance
- Refrigerated unit with innovative system "LOWERED TAMPOME", an immediate solution between the Moroback and the Traditional which offers the large capacity of the cell with an excellent possibility together with efficiency and function life span. (except for some combined models)
- Blow-air refrigeration
- Refrigerating power and unit perfectly calibrated which assures uniform temperature also in case of frequent door openings. Components life span and superior performance compared to the standard market.
- Maintenance time reduced to the minimum thanks to the fast electrical connections and the fixing system of the refrigerating unit.

- Intelligent electrical automatic defrost and low energy electrical re-evaporation system of drain water (draining element works only with water and by using minimum power)
- Self-closing doors
- Trays supports improve air flow and can be easily removed for easy cleaning
- Electronic temperature controls absolutely precise and reliable, comply with the HACCP regulations; BASIC version or IMPROVED version with specific functions for delicate applications
- Adjustable 60 feet castors as an option
- Refrigerant R 404a
- Power supply: 220V/1Ph/50Hz

Mekano



70 mm
MAXI-insulation up to 70 mm
70 mm MAXI-insulation



"Minimum a temperature rise
after": +8% evaporator
"Temperature recovery":
40% in one loading capacity



Commodant rapid
Fast electrical connections



Mechanical valves with
a safety in mind. BT
valves and the mechanical valve
on BT models



BASIC



HACCP

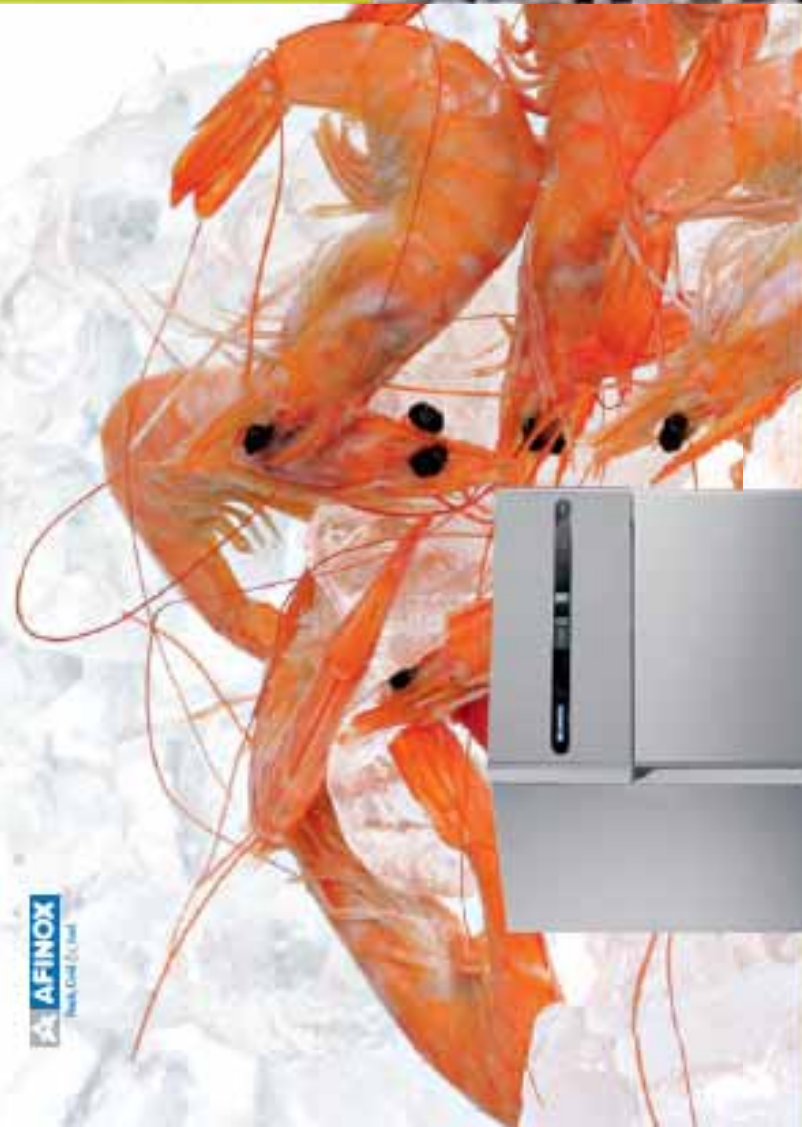


Smart portable part HACCP
can acquire data (in optional
HACCP printers with key data management
option)



Superior performance HACCP
trends PC (in optional
HACCP server for PC option)





Coldy



COLDY - Armadi frigoriferi di DN 2/1

- Costruzione in lamiera plastificata anti-impresione PBT
 esterne e all'interno alluminata interna
- Accorciati internamente di serie; con maniglie e clip di supporto
 in acciaio inox, 3 robuste griglie DN 2/1 plastificate adatte
 ad alimenti per ogni porzione (porzione max per griglia 20 kg)

**COLDY - Quattro Norm 2/1 upright freezer and freezer
 cabinets**

- PBT Electro Plated-stainless steel outside, Aluminium
 inside
- Standard fitting per door: 3 plastic coated shelves on 4/6
 clips (max. load per shelf: 20 kg)



"Shelf area e temperatura flussio-
 naria": + 0% rispetto all'interno
 "Temperature Spreader"
 +0% freeze (loading) capacity



Inter no all'unità in alluminio
 Alluminio / internal thickening



Feet in acciaio inox
 regolabili in altezza (400 mm)
 5/6 feet with adjustable height
 (400 mm)

Amak frigidieri per la refrigerazione / Gastro.Nove 27° upright chiller and freezer



COLDY 36



COLDY 166



| N° | Modello | Cl. di | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Condensatore | Condensatore (litri) | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Capacità (litri) | Capacità (kg) |
|----|-------------|----------------|---|---------------|--------------|----------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| 41 | COLDY 36 TH | REFRIGERAZIONE | Amak refrigeranti 36 TH per 60 litri Single door 360/360/160 | 60 litri | 60 litri | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 |
| 42 | COLDY 36 BT | REFRIGERAZIONE | Amak refrigeranti 36 BT per 60 litri Single door 360/360/160 | 60 litri | -10/0 °C | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 | 1 | 700/800/200 |

** Temperature per le parti operative all'interno di congelazione, come la temperatura di congelamento, come la temperatura di defrosting, come la temperatura di congelamento per il congelamento di prodotti per la casa, come la temperatura di congelamento per il congelamento di prodotti per la casa.

| N° | Modello | Cl. di | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Condensatore | Condensatore (litri) | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Capacità (litri) | Capacità (kg) | Capacità (litri) | Capacità (kg) |
|----|--------------|----------------|---|---------------|--------------|----------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| 43 | COLDY 166 TH | REFRIGERAZIONE | Amak refrigeranti 166 TH per 166 litri Single door 166/166/166 | 166 litri | 0/10 °C | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 |
| 44 | COLDY 166 BT | REFRIGERAZIONE | Amak refrigeranti 166 BT per 166 litri Single door 166/166/166 | 166 litri | -10/0 °C | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 | 1 | 1400/1600/200 |

** Temperature per le parti operative all'interno di congelazione, come la temperatura di congelamento, come la temperatura di defrosting, come la temperatura di congelamento per il congelamento di prodotti per la casa, come la temperatura di congelamento per il congelamento di prodotti per la casa.



Eskimo



ESKIMO - Armadi frigoriferi GN 2/1 per la refrigerazione

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Accessori interni di serie: cerniere e clip di aspirino in acciaio inox, 3 robuste griglie GN 2/1, pannello a tabe ad alettini per ogni porta (portata max per griglia 20 kg)
- Sempreous chiave

ESKIMO - Gastronomia 2/1 upright chiller and freezer cabinets

- AISI304 stainless steel inside and outside
- Standard fitting per door: 3 plastic coated shelves on 4th clip (max. load per shelf: 20 kg)
- Lock



"Robustezza, semplicità e affidabilità"
 + 6% capienza interna
 "Temperature frozen"
 40% more loading capacity



Accessori interni
 Accessories



Sempreous
 Lock



Plated in stainless steel
 meglio della vernice (+60 mm)
 2/1 in inox with adjustable height
 (+60 mm)

Amak frigideri per la refrigerazione / Gastro.Nove 27° upright cabinet and freezer



ESKIMO 270



ESKIMO 1000



| N° | Modello | Classe | Descrizione | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) |
|----|-------------|-------------|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 | ESKIMO 270 | FRIGERATORI | Amak frigideri 270 litri per classe Single door 2000/2000 | 270 | 270 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 |
| 2 | ESKIMO 1000 | FRIGERATORI | Amak frigideri 1000 litri per classe Single door 2000/2000 | 1000 | 1000 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 |

** Temperature per la refrigerazione per prodotti freschi (per la temperatura di conservazione, come è normale di fare).
*** Temperature per la congelazione per prodotti per la congelazione (per la temperatura di conservazione, come è normale di fare).

| N° | Modello | Classe | Descrizione | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (litri) |
|----|-------------|-------------|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 | ESKIMO 1000 | FRIGERATORI | Amak frigideri 1000 litri per classe Single door 2000/2000 | 1000 | 1000 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 | 3 | 2000/2000 |
| 2 | ESKIMO 270 | FRIGERATORI | Amak frigideri 270 litri per classe Single door 2000/2000 | 270 | 270 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 | 1 | 2000/2000 |

** Temperature per la refrigerazione per prodotti freschi (per la temperatura di conservazione, come è normale di fare).
*** Temperature per la congelazione per prodotti per la congelazione (per la temperatura di conservazione, come è normale di fare).



R7



R7 - Armadi frigoriferi GN 2/1 per la ristorazione

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 (marino, ed esterno).
- Cuscino e porta dritti (flügge 7) e maniglia a presa rovescia.
- Accessori: diversi disegni, armature e guide in acciaio inox.
- 2 robuste griglie GN 2/1 plastificate per porta (1 per mezza porta adde e altrettanti portata max per griglia 20 kg).
- Serenità con chiave.
- Armadi funzionali: porte intere, mezza porte, doppie temperature, vano stagio 350 Th per pesce, vassoi senza unità condensatrice predisposti per unità remote.
- Armadi con porte a vazo (bambini e scartovelli) ed illuminazione verticale (id serie) per il cliente che ha necessità di esposizione: ben visibile il suo prodotto refrigerato e congelato.

R7 - Cabinet frigorifères 2/1 éclairés et sans porte

- AISI304 stainless steel inside and outside
- Smooth straight frontal upper panel and door
- Standard fitting per door: 3 plastic coated shelves on 4/5 runners per door (1 each half door) max. load per shelf: 20 kg)
- Lock
- Models available: full door, half door, with combined temperatures, fish compartment without condensing units equipped for remote units.
- Models available: glass hinged or sliding doors with internal lighting for customers who need to show chilled or frozen food



Angle linear stainless steel
Armadi frigoriferi communi



Secure Lock



Fixed in mobile base
5/6 feet



Maniglia pressa rovescia
Reverse handle

R7

Amare frigoriferi
CMB e frigoriferi sottile

HOKANO
SOLUZIONI PER IL COMMERCIO

AFINOX
New Cool 3.0™

Amare frigoriferi per la refrigerazione / Gastro-Niveau 27° upright-chiller and freezer



R7100



R7100 SP



R71000



R71000 SP

| N° | Modello | Cl. CEE | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Condensatore (mm) | N° Piani | Profondità (mm) | Peso (kg) | Peso (kg) |
|----|----------|---------|---|-------------------|---------------|-------------------|----------|-----------------|-----------|-----------|
| N° | Modello | Cl. CEE | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Condensatore (mm) | N° Piani | Profondità (mm) | Peso (kg) | Peso (kg) |
| 06 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 07 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 11 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 12 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 14 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 15 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 16 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 17 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |

** HOKANO FORTE™ "NEW-COOL" 3.0™
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.

| N° | Modello | Cl. CEE | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Condensatore (mm) | N° Piani | Profondità (mm) | Peso (kg) | Peso (kg) |
|----|----------|---------|---|-------------------|---------------|-------------------|----------|-----------------|-----------|-----------|
| 06 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 07 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 11 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 12 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 1 | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 14 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 15 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |
| 16 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 54,2 | 57,2 |
| 17 | R710017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 700x850x200 | 2P | 700x850x210 | 52,1 | 55,1 |

** HOKANO FORTE™ "NEW-COOL" 3.0™
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.

| N° | Modello | Cl. CEE | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Condensatore (mm) | N° Piani | Profondità (mm) | Peso (kg) | Peso (kg) |
|----|-----------|---------|---|-------------------|---------------|-------------------|----------|-----------------|-----------|-----------|
| 06 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 1400x850x200 | 2 | 1400x850x210 | 201,2 | 201,2 |
| 07 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 1400x850x200 | 2 | 1400x850x210 | 173,2 | 173,2 |
| 11 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 1400x850x200 | 2 | 1400x850x210 | 201,2 | 201,2 |
| 12 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 1400x850x200 | 2 | 1400x850x210 | 173,2 | 173,2 |
| 14 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 1400x850x200 | 2P | 1400x850x210 | 201,2 | 201,2 |
| 15 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 1400x850x200 | 2P | 1400x850x210 | 173,2 | 173,2 |
| 16 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | AFINOX | -20 °C | 1400x850x200 | 2P | 1400x850x210 | 201,2 | 201,2 |
| 17 | R7100017E | AFINOX | Amare frigoriferi sottile 170 litri per due porte | FC | -20 °C | 1400x850x200 | 2P | 1400x850x210 | 173,2 | 173,2 |

** HOKANO FORTE™ "NEW-COOL" 3.0™
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.
 ** Temperature per il frigorifero per il congelamento, come da norme di riferimento.



Amank frigidiferi
CMR and freeze cabinets

R7

MEKANO

AFINOX
Freeze Cool & Cool

Amank frigidiferi per la refrigerazione / Gastro-Niveau 27° upright-chiller and freezer



R7 700 TWIN R
R7 700 TWIN T



R7 100 TWIN V
R7 100 TWIN TV

| N° | Modello | Chiller | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Dimensione (mm) | N° Porte | Dimensione (mm) | Packing dimension (mm) | Peso (Max/Min) (kg) |
|----|---------------|-------------|---|-------------------|---------------|-----------------|----------|-----------------|------------------------|---------------------|
| 11 | R7 700 TWIN R | RECO RECUMR | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |
| 12 | R7 700 TWIN B | RECO RECUMB | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |
| 13 | R7 700 TWIN T | RECO RECUMT | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |
| 14 | R7 700 TWIN B | RECO RECUMB | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |

**Min. Max. PORTA: "Min-Max" 5/12/20°C
**Temperature per la parte superiore di refrigerazione di conservazione di congelazione, come da regolamento di legge.
***Temperature garantite per l'uso continuo per l'intero periodo di vita del prodotto.

| N° | Modello | Chiller | Descrizione | Unità condensante | Temperatura** | Dimensione (mm) | N° Porte | Dimensione (mm) | Packing dimension (mm) | Peso (Max/Min) (kg) |
|----|----------------|-------------|---|-------------------|---------------|-----------------|----------|-----------------|------------------------|---------------------|
| 15 | R7 100 TWIN V | RECO RECUMV | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |
| 16 | R7 100 TWIN TV | RECO RECUMV | Amank frigidiferi 2 temperature 2000 litri - 2 porte - 2 porte | 2 | 5°C/12°C | 2000x600x2000 | 2M | 2000x600x2000 | 1812x712x2078 | 181 / 170 |

**Min. Max. PORTA: "Min-Max" 5/12/20°C
**Temperature per la parte superiore di refrigerazione di conservazione di congelazione, come da regolamento di legge.
***Temperature garantite per l'uso continuo per l'intero periodo di vita del prodotto.

R7

Armadi frigoriferi
Chiller and Freezer cabinets

MOKANO

AFINOX
Free Cool R7 Free

Armadi frigoriferi per la conservazione / Chiller / Freezer cabinets and Freezer



R714601TIN07R - TIN07R



R714601TIN06 - TIN06T



R714601TIN08 - TIN08T



R714601TIN09 - TIN09T

| N° | Modello | Classe | Descrizione | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | N° Porte | Dimensioni (mm) | Dimensioni (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (kg) |
|----|---------------|--------|---|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 14 | R714601TIN07R | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 1 | 1450 | 1850 | 1850 | 145 |
| 15 | R714601TIN06T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 1 | 1450 | 1850 | 1850 | 145 |
| 16 | R714601TIN08T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 2 | 2900 | 1850 | 1850 | 290 |
| 17 | R714601TIN09T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 2 | 2900 | 1850 | 1850 | 290 |

| N° | Modello | Classe | Descrizione | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | Capacità utile (litri) | Capacità utile (kg) | N° Porte | Dimensioni (mm) | Dimensioni (mm) | Dimensioni (mm) | Peso (kg) |
|----|---------------|--------|---|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 18 | R714601TIN07R | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 1 | 1450 | 1850 | 1850 | 145 |
| 19 | R714601TIN06T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 1 | 1450 | 1850 | 1850 | 145 |
| 20 | R714601TIN08T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 2 | 2900 | 1850 | 1850 | 290 |
| 21 | R714601TIN09T | R7 | Armadi frigoriferi per la conservazione - Freezer cabinet | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 2 | 2900 | 1850 | 1850 | 290 |

Le informazioni tecniche e i prezzi sono per lo più indicativi e non costituiscono un contratto, come da regolamento. Il prezzo può variare in base alle variazioni di mercato e alle condizioni di vendita. Per maggiori informazioni, consultare il sito www.mokano.com.



R20



R20 - Armadi frigoriferi ON 2/1 per la ristorazione (Linea Top)

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Quadrato e porta orizzontali (Spigolo 30° e maniglia a presa dritta)
- Accessori interni di serie: crammaglieri e guide in acciaio inox, 2 robuste griglie plastificate e staffe ad almeno 1 per ogni porta (portata max per griglia 20 kg)
- Illuminazione
- Serbatoio con chiave
- Varianti funzionali: porte interne, mezza porta, doppie temperature, versioni senza unità condensatrice
- Precisa porta per unità remote
- Varianti con porte a vetro ed illuminazione verticale per il cliente che ha necessità di esporre e refrigerare bene visibile il suo prodotto refrigerato o congelato.

R20 - Gastric Norm 2/1 upright chiller and freezer cabinets (Top Range)

- AISI304 stainless steel inside and outside
- Rounded upper frontal panel and door with external handle on the full height
- Standard fitting per door: 3 plastic coated shelves on 40 runners per door (max load per shelf 20kg)
- Internal lighting
- Lock
- Models available: full door half door, with combined temperatures, without condensing units equipped for remote units
- Models available: glass hinged or sliding doors with internal lighting for customers who need to show chilled or frozen food



Angle linear air circulation
An internal fan



Generator Lock



Internal lighting



Maniglia press stroke
Right handle

Amaretti e fragole per la refrigerazione / Gusto Nove 27° upright chiller and freezer



AF 9370 3PW



AF 9370 2PW



AF 9360 3PW



AF 9360 2PW

| N° | Modello | Descr. | Description | Condensing unit | Temperature | Dimensioni (mm) | N° Porte | Caricamento (kg) | Capacità (kg) | Peso (kg) |
|----|-------------|--|--|-----------------|-------------|-----------------|----------|------------------|---------------|-----------|
| 12 | AF 9370 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 14,1 | 14,1 |
| 13 | AF 9370 2PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 13,0 | 13,0 |
| 14 | AF 9360 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 13,1 | 13,1 |
| 15 | AF 9360 2PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 12,0 | 12,0 |
| 16 | AF 9370 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 2 | 700x850x200 | 14,1 | 14,1 |
| 17 | AF 9360 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 2 | 700x850x200 | 13,0 | 13,0 |

** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **
 ** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **
 ** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **

| N° | Modello | Descr. | Description | Condensing unit | Temperature | Dimensioni (mm) | N° Porte | Caricamento (kg) | Capacità (kg) | Peso (kg) |
|----|-------------|--|--|-----------------|-------------|-----------------|----------|------------------|---------------|-----------|
| 18 | AF 9370 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 14,1 | 14,1 |
| 19 | AF 9370 2PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 13,0 | 13,0 |
| 20 | AF 9360 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 13,1 | 13,1 |
| 21 | AF 9360 2PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 1 | 700x850x200 | 12,0 | 12,0 |
| 22 | AF 9370 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 2 | 700x850x200 | 14,1 | 14,1 |
| 23 | AF 9360 3PW | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | Amaretti e fragole 27° upright chiller and freezer cabinet | af / 100 | -20...-7°C | 700x850x200 | 2 | 700x850x200 | 13,0 | 13,0 |

** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **
 ** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **
 ** AF 9370 3PW, AF 9370 2PW, AF 9360 3PW, AF 9360 2PW: per la refrigerazione di conservazione, come da regolamento CE. **

R20

Armadi frigoriferi
Chiller and Freezer solutions

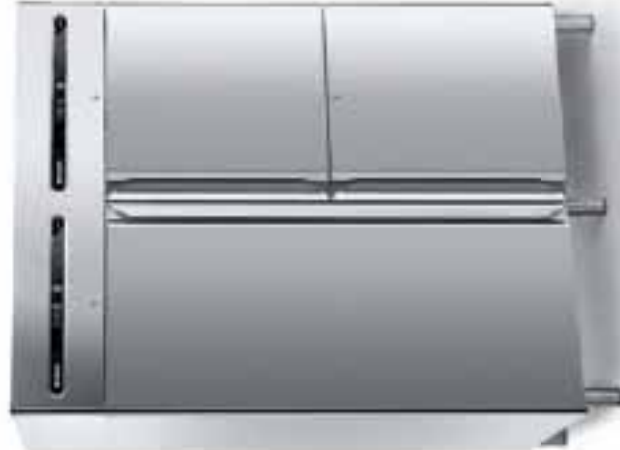
MOKANO

AFINOX
Free-Cool R20

Armadi frigoriferi per la conservazione / Gastro freezers 27° upright chiller and freezer



800 160 (DIN) - TR10T



800 160 (DIN) - TR10T



800 160 (DIN) - TR10T



800 160 (DIN) - TR10T

| Modello | Capacità | Descrizione | Classe | Consumo | Temperatura | Controlli | Porte | Dimensioni (mm) | Peso (kg) |
|---------------------|----------|---|--------|--------------|---------------|-----------|-------|-----------------|-----------|
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |

Modello 800 160 (DIN) TR10T
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti

| Modello | Capacità | Descrizione | Classe | Consumo | Temperatura | Controlli | Porte | Dimensioni (mm) | Peso (kg) |
|---------------------|----------|--|--------|--------------|---------------|-----------|-------|-----------------|-----------|
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |
| 800 160 (DIN) TR10T | 100 | Armadi frigoriferi 2 temperature 18/14°C (DIN) per uso 18/14°C (DIN) per uso | B1 | 100 kWh/anno | -18°C / -14°C | 1 | 1 | 1600x600x2000 | 200 |

Modello 800 160 (DIN) TR10T
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti
 Armadi frigoriferi per la conservazione di alimenti



R20

Green Spirit Mekano

ENVIRONMENT FRIENDLY

Grati è:

- Complesso con gas refrigerante NATURALE R290
- Ventilatori evaporatori a basso consumo energetico
- Modalità di lavoro di 70 mm
- Strutturazione ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici

RISPARMIO ENERGETICO
+50%

- Sottile realtanza modulare e risparmio energetico fa realizzare funzioni adimente in presenza di acqua
- Qualitativi ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Controllo impianti frigoriferi ed olio che ha permesso di ridurre il zero anche la micro perdita

SICUREZZA GARANTITA al 100%

1. Componenti elettrici certificati per l'uso con gas R290
2. Protezione antisola di sicurezza per evitare sovritemperature all'interno dell'armadio refrigerato
3. Dispositivo di sicurezza di alta precisione sul circuito frigorifero
4. Sistema a lamponi che permette di ammortare velocemente l'unità frigorifera e di intervenire nella massima sicurezza

Thanks to:

- Hydrocarbon natural refrigerant
- Energy saving evaporator fan
- 70 mm high density insulation
- Automatic defrost and re-ignition system with energy saving modular heating element (the heating element works only when necessary)
- Heavy duty magnetic gaskets
- Fan cut-out switch when door is open
- Helium leak-tested system provides zero leaks, so less energy and protects the environment

ENERGY SAVING
+50%

100% SAFE

1. Certified electrical components suitable for hydrocarbon refrigerant
2. Safety protection device to avoid high temperature in the refrigerator
3. Safety high pressure device in the cooling system
4. "Tempro System" condensing unit can be safely and quickly dismantled and allows a safe maintenance

GAS NATURALE R290

1. 100% ECOLOGICO
2. EFFETTO SERRA ASSOLUTAMENTE TRASCURABILE (GWP=3)
3. NESSUN DEGRADO DELLA FASCE DI OZONO (ODP=0)

NATURAL HYDROCARBON REFRIGERANT

1. 100% ENVIRONMENT FRIENDLY
2. NEGLIGIBLE GLOBAL WARMING POTENTIAL (GWP=3)
3. ZERO OZONE DEPLETION POTENTIAL (ODP=0)

| Size | Refrigerant | Capacity | Compressor | Condensing unit | Temperature | Compressor type | Class Climate | Operating Voltage (V) | Net Weight (kg) |
|------|-------------|----------|------------|-----------------|-------------|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| 30 | R290 | 1000W | 1000W | 1000W | -30°C | 1000W | N | 230V/50Hz | 140 / 170 |
| 30 | R290 | 1000W | 1000W | 1000W | -30°C | 1000W | N | 230V/50Hz | 140 / 170 |
| 30 | R290 | 1000W | 1000W | 1000W | -30°C | 1000W | N | 230V/50Hz | 140 / 170 |

Temperature per applicazioni di refrigerazione di conservazione, come le refrigerazioni per il trasporto di prodotti farmaceutici e per il trasporto di prodotti per il consumo.



700/900



700/900 - Armadi frigoriferi per la gelateria e la pasticceria

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Quadrato e porta d'aria (taglio 7) e maniglia a presa rovesciata.
- Accessori interni di serie in tutti i modelli: illuminazione, convogliatore d'aria
- Serbatoio con chiave
- Accessori di serie versione 700 BTG: 6 griglie plastiche per 50x60mm su clips per l'appoggio di vaschette per gelato da 5 lt (capacità massima di stoccaggio: 36 vaschette da 5L con 8 griglie)
- Accessori di serie versione 800 BTG: 6 griglie plastiche per gelato da 5 lt (capacità massima di stoccaggio: 54 vaschette da 5L con 8 griglie)
- Accessori di serie versione 900 TNP: 10 coppie guide a "L" per teglie 60x80 (non incluse)
- Accessori di serie versione 900 BT/P: 10 coppie guide a "L" per teglie 60x80 (non incluse)

700/900 - Chiller and Freezer Cabinets for Ice-cream and Confectionery

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- Smooth straight front upper panel and door
- Standard fitting: internal lighting, air convayer
- Lock
- Standard fitting for 700 BTG model: 6 plastic coated shelves on clips to support 5 lt. ice-cream pans (max storage capacity: 36 x 5 lt. ice-cream pans with 8 shelves)
- Standard fitting for 800 BTG model: 6 plastic coated shelves on clips to support 5 lt. ice-cream pans (max storage capacity: 54 x 5 lt. ice-cream pans with 8 shelves)
- Standard fitting for 900 TNP: 10 pairs of "L-shaped" sh runways for 60x80 trays (not included)
- Standard fitting for 900 BT/P: 10 pairs of "L-shaped" sh runways for 60x80 trays (not included)



Maniglia presa rovesciata Reverse handle



Illumination Lighting



Convogliatore d'aria Air convayer



Accessori interni a gelateria (mod BT) Shelves to BT ice cream pans (not BT)



Accessori interni a pasticceria (mod BT) Runways to BT (not BT) trays (not BT)

700/900

Arredi frigoriferi
Chiller and Freezer solutions



Arredi frigoriferi per frigoriferi / for chiller and freezer

Arredi frigoriferi per frigoriferi / Chiller and freezer cabinets



700 BT G



800 BT G



900 BT P



900 BT P

| N° | Model | Chiller | Freezer | Temperature | Dimensions (mm) | W Power | Refrigerant (kg) | Refrigerant (kg) |
|----|----------|--|--|-------------|-----------------|---------|------------------|------------------|
| 14 | 700 BT G | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | -10/-18 °C | 1500x600x2000 | 1 | 1500x600x2000 | 14 (1/18) |
| 15 | 800 BT G | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | -10/-18 °C | 1800x600x2000 | 1 | 1800x600x2000 | 18 (1/18) |

— Temperature per frigoriferi e freezer / for chiller and freezer cabinets. — Temperature per frigoriferi e freezer / Chiller and freezer cabinets.

| N° | Model | Chiller | Freezer | Temperature | Dimensions (mm) | W Power | Refrigerant (kg) | Refrigerant (kg) |
|----|----------|--|--|-------------|-----------------|---------|------------------|------------------|
| 16 | 900 BT P | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | -10/-18 °C | 1800x600x2000 | 1 | 1800x600x2000 | 18 (1/18) |
| 17 | 900 BT P | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | Arredo frigorifero 3 porte per frigoriferi, 300 BT, 2 porte a 10°C e 1 porta a 18°C. Capacità di refrigerazione 15,200 BTU/h. Capacità di raffreddamento 15,200 BTU/h. Capacità di riscaldamento 15,200 BTU/h. | -10/-18 °C | 1800x600x2000 | 1 | 1800x600x2000 | 18 (1/18) |

— Temperature per frigoriferi e freezer / for chiller and freezer cabinets. — Temperature per frigoriferi e freezer / Chiller and freezer cabinets.



APX300

APX 300 - Armadi per la conservazione del pesce (versione statica) e della frutta e verdura (versione ventilata)

- Comilione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Isolamento 80 mm, con adalume senza CFC nel rispetto dell'ambiente
- Cusoccho e porta amocozioni (ltaggio 20) e maniglia a presa dritta
- Pied in acciaio inox regolabili in altezza, ruote opzionali
- Foro di scarico con tappo sul fondo
- Accessori interni di serie: crenagliera, 6 vaschette polietilene 400x600x130mm con tirao fondo su guide inox
- Refrigerazione statica o ventilata
- Gas refrigerante R 604 a
- Slatinamento per sporgimento
- Alimentazione: 220V/1Ph/50Hz

APX 300 - 300 L. Fish fridge and vegetable fridge

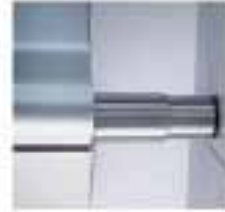
- AISI 304 stainless steel inside and outside
- 80 mm insulation with CFC free and zero ODP foam
- Rounded upper frontal panel and door with external handle on the full height
- Adjustable six feet castors as an option
- Water drain hole with removable plug
- Standard internal fitting: 6 fish containers (400x600x130mm) with blue bottom on fully turnable
- Static fish model or fan-assisted (vegetable model) refrigeration
- Refrigerant R 604 a
- Manual defrost
- Power supply: 220V/1Ph/50Hz



Foro scarico
Water drain hole



Indicamento da 80 mm
80 mm indication



Piedini in acciaio inox
regolabili in altezza (+80 mm)
Six feet with adjustable height
(+80 mm)



6 vaschette in polietilene
600x600x130 di serie
6 fish containers
table 600x600x130mm as a
standard feature

APX300

Armatore frigorifero
Chiller and freezer solution

Armatore frigorifero per la conservazione del pesce / Fish Riggo



APX300 S

| Model | Code | Description | Temperature | Dimensions (mm) | Net Power | Refrigerant | Refrigerant (kg) | Net Weight (kg) |
|----------|---------------|---|-------------|-----------------|-----------|-------------|------------------|-----------------|
| APX300 S | 54P2311618002 | Armatore frigorifero a 2 porte con 2 scomparti / 2000 litri netto - 20 °C | -20 °C | 1800x700x940 | 1 | R404C | 17.0 | 137.0 |

* In base alle norme vigenti, il frigorifero deve essere installato in un ambiente ventilato e con temperatura ambiente non superiore a 35 °C. Per maggiori informazioni, consultare il manuale di istruzioni.

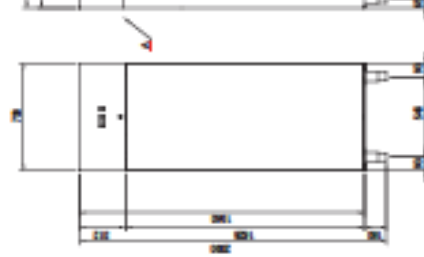
Armatore frigorifero per la conservazione delle frutta e verdura / Vegetable Riggo



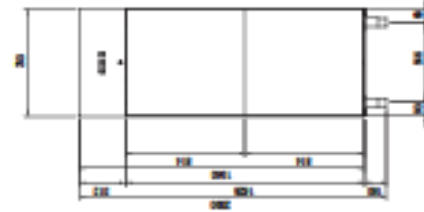
APX300 V

| Model | Code | Description | Temperature | Dimensions (mm) | Net Power | Refrigerant | Refrigerant (kg) | Net Weight (kg) |
|----------|---------------|--|-------------|-----------------|-----------|-------------|------------------|-----------------|
| APX300 V | 54P2311618004 | Armatore frigorifero a 2 porte con 4 scomparti / 2000 litri netto - 5 °C | 5 °C | 1800x700x940 | 1 | R404C | 17.0 | 138.0 |

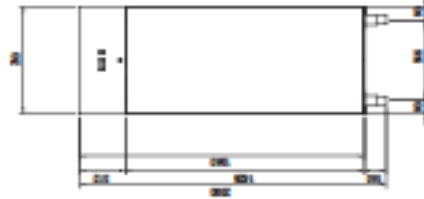
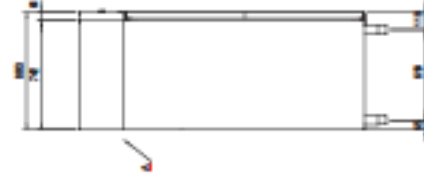
* In base alle norme vigenti, il frigorifero deve essere installato in un ambiente ventilato e con temperatura ambiente non superiore a 35 °C. Per maggiori informazioni, consultare il manuale di istruzioni.



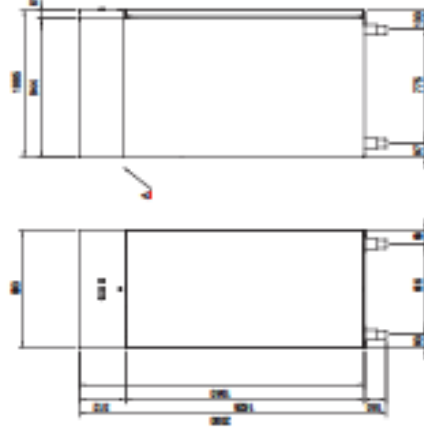
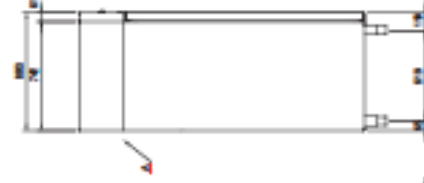
COLLY-6309M0-JD-RS1310



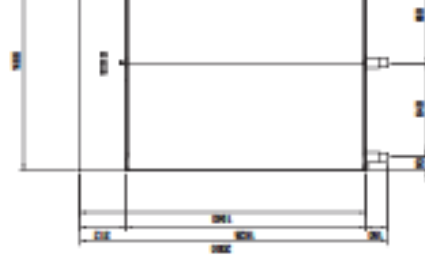
RT-100-360-SP



T10 BT O



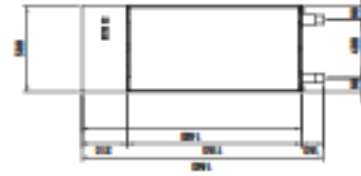
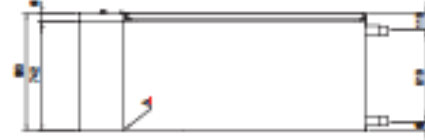
R60 BT O-600 TNP -R60BT P



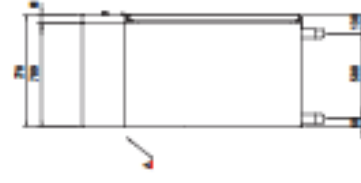
COLLY-6309M0-JD-RS1460



R15-RS1460SP



APX



A - Cross view for width 10 (Flat head cross section)



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.