

Thrym

Tavoli frigoriferi

Chiller and freezer counters



TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI disponibili in diverse lunghezze e capacità di stoccaggio che garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti, delle materie prime, dei prodotti di gastronomia e di pasticceria ed allo stesso tempo forniscono una superficie di lavoro indispensabile per ottimizzare gli spazi in cucina o nel laboratorio.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 in rame ed estimo
- Versioni ventilate TN (-2°C/+7°C) e BT (-18/+2°C)
- 3D Cooling system: l'unico sistema che garantisce una temperatura omogenea ed uniforme in tutti i vani.
- Isolamento di 90 mm con schiuma senza CFC nel rispetto totale dell'ambiente
- Vano interno con angoli arrotondati ed accessori completamente amovibili per una pulizia a 360°
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza, anche opzionali.
- Comandi 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 performance odiosa

- Che assicurano **TEMPERATURA COSTANTE** anche nel caso di frequenti aperture della porta, **LONGEVITA' DEI COMPONENTI** e **PRESTAZIONI SUPERIORI** alla media del mercato.
- Tempi di intervento ridotti al minimo grazie alle commutazioni rapide gruppo frigorifero estese in guida
- Sbloccamento automatico a scatto nelle versioni TN (optional elettrico, elettrico BT).
- Evaporazione dell'acqua di condensazione automatica ed a risparmio energetico (gas caldi)
- Versioni con motore insonorizzato o predisposte per grappo remoto
- Temperatura ambiente di funzionamento -43°C.
- Alimentazione: 230V/1Ph/50Hz
- Gas refrigerante: R404a

CHILLER AND FREEZER COUNTERS available in different sizes and storage capacities, they guarantee a perfect preservation of foodstuff, raw materials, confectionary products and ice cream. Most of them are provided with a useful working top in order to optimize the space in your kitchen or in any food lab.

- **AISI 304 stainless steel** inside and outside
- **Forced-air refrigeration**
- **3D Cooling system**: the only system which assures a correct and uniform temperature
- **90 mm insulation** with CFC-free and zero ODP foam
- **Rounded internal edges and removable** top
- **Self closing doors**
- **Adjustable 36 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 standards 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 in the chiller counters and electrical defrost in the freezer counter)
- **Low energy re-evaporation system** of dish water by using hot gas
- **+40°C ambient operation temperature**
- **Power supply: 230V/1Ph/50Hz**
- **Refrigerant R 404a**

Thrym



Manico (optional)
Catture (optional)



Piedi in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm)
Adjustable 36 feet (+60mm)



Pannello regolazione del numero di
Ripetibilità panel-based ambata



Guarnizione ed Incastrò
Snap out door gasket



Per la versione a pannello regolabile
a maniglia orizzontale
Doors with horizontal handle
and removable top



TRK 700 – Tavoli refrigerati GN 1/1 per la ristorazione

- Profondità 700 mm
- Accessori interni di serie: 4, meglio con una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su doppia guida in acciaio inox per porta
- Casseroi optional (solo TN)
- Elementi nati in acciaio inox ad angolo interno ed esterno



3D Cooling system
 L'unico sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vassoi.

3D Cooling system
 The only system that guarantees a constant uniform temperature in the whole cabinet.



TRK 700 – Tavoli Norm 1/1 chiller and freezer cabinets

- 700 mm deep
- Standard fitting per door: one plastic coated shelf on 60x40 mm
- Door options (only for chiller cabinet)
- Ambient 60x corner cabinets

TRK700



Permette di cambiare per modelli a tre sportelli
 Casseroi per uso per alimenti
 Casseroi per uso per alimenti
 without extra cost



Versione GN 1/1
 GN 1/1 room



Permette di fare il case out
 GN 1/1 (1/2 room 12, 1/2 room
 20, 2/3 room 24)
 Usabile anche all'rice (GN 1/1
 almeno 11,0 cm x 12, 1,0 cm x
 20, 2/3 room 24)



TRK700BIG



THRYM

TRK 700 BIG - Tavoli refrigerati GN 1/1 MAXI
 per la refrigerazione

- Profondità 700 mm
- Accessori interni di serie 4 cerniere e una griglia GN 1/1 plastificata per alimenti su coppia guide in acciaio inox per porta
- Capacità di immagazzinamento maggiore del 10% rispetto al tavolo tradizionale ed altezza maggiore (800 mm totali)
- Cassetti optional (solo TR)



3D Cooling system
 L'unico sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vassoi.

3D Cooling system
 The only system that guarantees a constant uniform temperature in the whole cabinet.

TRK 700 BIG - Big Gastron Norm 1/1 chiller and freezer
 counters

- 700 mm deep
- Standard fitting per door: one plastic coated shelf on each drawer
- 10% more storage capacity and 800 mm height
- Door options (only for chiller counters)



Permette di controllare
 per mezzo di un display
 la temperatura
 Control panel for monitor
 without keys



Vano GN 1/1 con maggiore
 volume interno
 High volume GN 1/1 version



Profonda utile ed cassetti
 GN 1/1
 0,2mtr 15, 1/2mtr 20,
 2,0mtr 30
 Usabile depth of the GN 1/1
 drawers
 0,2mtr 15, 1/2mtr 20,
 2,0mtr 30





TRK800



TRK 800 - Tavolo refrigerato EN 600x400 per la pasticceria.

- Profondità 800 mm.
- Accessori in serie: 3 cappe guida inox per porta per l'arricchimento di teglie EK 600x400 inox eclair.
- Elementi nuovi in acciaio inossidabile, angoli in rame ed esteri.

TRK 800 - Euro Norm 600x400 chiller and freezer counters

- 800 mm deep
- Standard fitting per about 3 pairs of 6x6 square accessories EN 600x400 trays (not included)
- Ambient's corner cabinets



3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vassoi.

3D Cooling system
The only system which guarantees a correct and uniform temperature in the whole container.



Esempio con vetrine
e alligatore VIK



Vetrine, vetrine vetro e metallo
Raffreddor integrato con il metallo



Panello di controllo per modelli
predefiniti senza griglia
Control panel for models
without grid

TRK800

Two-line display
On-line and freeze memory

Tavol entpact vertikalni parizirni / Ean: 5050405104767 / 407 parizir avtor avtoriz



TRK800A

TRK800B

TRK800C



TRK800B

TRK800A

Cons with condensation / with on advertising unit

Nr	Model	Color	N° Top	Top	Condensing unit	Temperature	Dimensions (mm)	Factory dimension (mm)	Netto (kg)
248	TRK8007H	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 600
249	TRK8007HA	6 734 20 14AR1	2	c or plate or disks - seal top with top handle	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 600
251	TRK8007AB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 600
252	TRK8007B	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 700
254	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	3	c or plate or disks - seal top with top handle	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 700
255	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	13 700
246	TRK8007H	6 734 20 14AR1	4	c or plate - with seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	21 000
247	TRK8007HA	6 734 20 14AR1	4	c or plate or disks - seal top with top handle	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	21 000
249	TRK8007AB	6 734 20 14AR1	4	ice plate - without seal top	side	0 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	21 000
248	TRK8007B	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
249	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	3	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
251	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
252	TRK8007H	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
253	TRK8007HA	6 734 20 14AR1	3	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
254	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
255	TRK8007H	6 734 20 14AR1	4	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	23 000
256	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	4	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	23 000
257	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	4	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	23 000

Cons with condensation / with on advertising unit

Nr	Model	Color	N° Top	Top	Condensing unit	Temperature	Dimensions (mm)	Factory dimension (mm)	Netto (kg)
258	TRK8007HA	6 734 20 14AR1	2	c or plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
259	TRK8007HB	6 734 20 14AR1	2	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
261	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	2	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
262	TRK8007H	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
263	TRK8007HA	6 734 20 14AR1	3	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
264	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
265	TRK8007H	6 734 20 14AR1	4	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000
266	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	4	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000
267	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	4	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000
268	TRK8007H	6 734 20 14AR1	2	c or plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
269	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	2	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
270	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	2	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 700
271	TRK8007H	6 734 20 14AR1	3	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
272	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	3	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
273	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	3	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	16 800
274	TRK8007H	6 734 20 14AR1	4	c or plate - with seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000
275	TRK8007BA	6 734 20 14AR1	4	c or plate or disks - seal top with top handle	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000
276	TRK8007BB	6 734 20 14AR1	4	ice plate - without seal top	side	-18 °C	1 600x600x1 600	1 600x600x1 600	24 000



Plano inox con o senza
tray (tray opzionale)
8,85 work tray with or without
option of an air option.



Montaggio dei moduli
con semplice sistema a
bay assembling
with tool system.

TAVOLI REFRIGERATI MODULARI, per la ristorazione e la pasticceria componibili e formati da moduli che vengono assemblati attraverso un semplicissimo sistema a bay. Si tratta di tavoli refrigerati destinati ad utenze che dispongono di spazi sacrificati e dove la movimentazione e l'installazione di tavoli monoscocca diventerebbe dispendiosa e difficoltosa.

Caratteristiche

- I moduli motorizzati sono stati differenziati in **GASTRONOMIA** e **RESTAURANTE**. I moduli motore **PASTICCERIA** è dotato di un regolatore di umidità (60-80%) e di sistema motore elettrico.
- I moduli **FOUR** per sovralzevano a 4 griglie (DN 1A) se la legge 800/800 in base alla scelta tra i 2 diversi kit di accessori disponibili.
- Motori 2, 3 e 4 porte TN 10°C+7°C.
- I moduli essentieri sono provvisti di due cassetti.
- Refrigerazione ventile con canalizzazione del flusso d'aria che garantisce una temperatura omogenea in tutto il tavolo.
- Uno intimo con angoli arrotondati ed accessori completamente smontabili per una pulizia a 360°.
- Costruzione moduli monoscocca in acciaio inox AISI 304.

- Intimo, porta in acciaio inox AISI 304 intimo ad esterno, esterno in acciaio AISI 304.
- Cassetti essentieri assolutamente affidabili e precisi (contorni alle norme HACCP sul controllo delle temperature in conservazione).
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza.
- Sbrinatorio a sotte nella versione DN.
- Evaporatore automatico dell'acqua di condensazione.
- Alimentazione: 220V/1Ph/50Hz.
- Gas refrigerante R404a.

Montaggio rapido e semplice

- Diversamente dai moduli a pannelli che si trovano nel mercato il montaggio di questi tavoli è estremamente semplice e veloce e può essere fatto da una sola persona in 15-30 minuti.

TRYM



Piedi in acciaio inox
8,85 feet



Regolazione elettronica con
display digital.
Electronics control with
digital display.



Nel frigo ad aria si ventilano i tavoli in
con canalizzazione dell'aria in
B-free-air refrigeration
with air control system.



Accessori essentieri (DN 1A) (Kit DN1A
o DN1B) (Kit DN1A o DN1B)
DN 1A (Kit DN1A o DN1B) (Kit DN1A
o DN1B) (Kit DN1A o DN1B).

ATTED CHILLER COUNTERS for food and confectionary products, made up by modular units which are set up throughout a very simple hook-system. These refrigerated counters have been made for users who dispose of very small spaces and where the installation of standard chiller counters would be particularly difficult, due to difficulties connected with handling.

Features

- The condensing unit module has been distinguished between GASTROFORM and RLSITY. The RLSITY condensing unit module is well equipped with a humidity regulator (80%-90%) and electric defrost.
- Door module can hold both (2) 1/1 litres and (600-400) litres depending with the choice between the two kits available
- 2, 3 or 4-door models available
- 2-drawer bank set available
- Forced-air refrigeration and air conveyor on the cooling guarantee a uniform and correct temperature in the counter
- Rounded internal corners and removable racking for easy cleaning

- Modular units are monocoque modules and made in stainless AISI 304 (inward and outside, external back and side panels are made in AISI 430)
- Electronic temperature controls are absolutely precise and reliable and comply with the HACCP regulations
- Adjustable 6° feet
- Defrost by stop of the compressor for GM module
- Automatic re-evaporation system
- Power supply: 220V/50Hz/50Hz
- Refrigerant R 404a

QUICK and EASY ASSEMBLY

- Differently from the modular units you can find in the market, these counters can be assembled by a single person in about 15-30 minutes.



TRM

Modello 2 camera
 2-drawer module



Modello porta
 Door module



Modello motore
 Condensing unit module



Tutti i modelli sono in / EN 177 / EN 60365/551 con forni cottura e forni cottura



MOD C

MOD P

MOD S-ON

N°	Modello	Colori	Descrizione	Temperatura	Dimensioni (mm)	Profondità (mm)	Peso (kg)	Peso (kg)
20	MODC	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
21	MODC	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
22	MODP	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
23	MODS-ON	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
24	MODS-ON	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
25	MODS-ON	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
26	MODS-ON	S 3400000 (PANI)	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	60-70°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800

N°	Modello	Colori	Descrizione	Temperatura	Dimensioni (mm)	Profondità (mm)	Peso (kg)	Peso (kg)
27	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
28	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
29	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
30	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
31	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
32	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
33	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800
34	PLA0000	OP1101	Modello in acciaio inossidabile con forni a gas per riprendere i cibi e cuocerli. Dotato di un cassetto per il pane e un cassetto per il ghiaccio.	100-120°C	500x500x800	500x400x800	500x400x800	500x400x800



DAVOLI REFRIGERATI E PREPARAZIONE SALADIETTES
per la preparazione di insalate e piatti freddi.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Isolamento da 50 mm con schiuma senza CFC nel rispetto totale dell'ambiente
- Versioni verticali TN (-2°C/+7°C)
- 3D Cooling system: fucino sistema che garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vassoi.
- Azioni: affollamento di bacchette GN per ingredienti e pezzi in un piano di lavoro in polietilene
- Vassoio interno con angoli arrotondati ed accessori completamente smontabili per una pulizia a 360°
- Fermo porta a 90° 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 BASIC ed IMPLEMENTATA, con funzioni specifiche per le applicazioni più delicate



3D Cooling system
Questo sistema garantisce una temperatura costante ed uniforme in tutti i vassoi.

3D Cooling system
The only system that guarantees a constant and uniform temperature in the whole container.

SALAD BAR PREP COUNTERS – useful prep stations
for salads and cold sandwich preparation.

- AISI 304 stainless steel inside and outside
- 50 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam
- Forced-air refrigeration
- 3D Cooling system: the only system which assures a correct and uniform temperature
- Accepting a choice of 30-litre room pans configuration and provided with a polyethylene chopping board
- Rounded internal edges and removable decking
- Self-cleaning doors
- Adjustable salt feet, castors as an option
- Electronic temperature controls, absolutely precise and reliable, complying with 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 market
- Maintenance time reduced to the minimum thanks to the refrigerating unit mounted on sliding covers
- 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/50/60Hz
- Refrigerant R-404a
- Standard fitting per door: one plastic coated shelf on each runner
- 10% more storage capacity and 900 mm height as an option



SRK



Soluzioni refrigerate (R17) / Substrat (R17) counter



SRK R17 STD



C10



B14SS

Modello	Model	Capacità	Refrigerazione	Ciclo a compressione	Temperatura**	Refrigerante (litri)	W-Frost	Protezione (litri)	Protezione (litri)	Protezione (litri)
SRK R17 STD E	SRK R17 STD E	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD S	SRK R17 STD S	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD B	SRK R17 STD B	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD C	SRK R17 STD C	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD D	SRK R17 STD D	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD E	SRK R17 STD E	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD F	SRK R17 STD F	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD G	SRK R17 STD G	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD H	SRK R17 STD H	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD I	SRK R17 STD I	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD J	SRK R17 STD J	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD K	SRK R17 STD K	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD L	SRK R17 STD L	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD M	SRK R17 STD M	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD N	SRK R17 STD N	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD O	SRK R17 STD O	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD P	SRK R17 STD P	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD Q	SRK R17 STD Q	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD R	SRK R17 STD R	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD S	SRK R17 STD S	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD T	SRK R17 STD T	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD U	SRK R17 STD U	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD V	SRK R17 STD V	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD W	SRK R17 STD W	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD X	SRK R17 STD X	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD Y	SRK R17 STD Y	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
SRK R17 STD Z	SRK R17 STD Z	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140

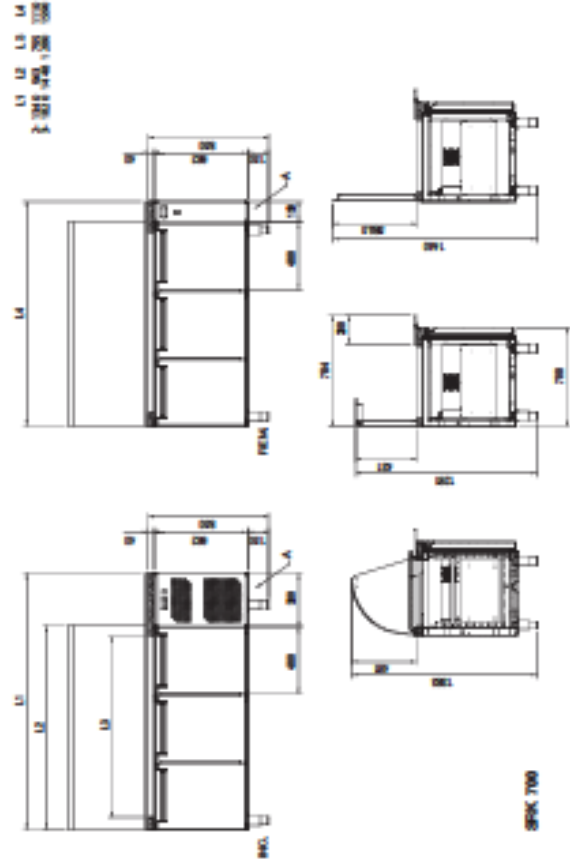
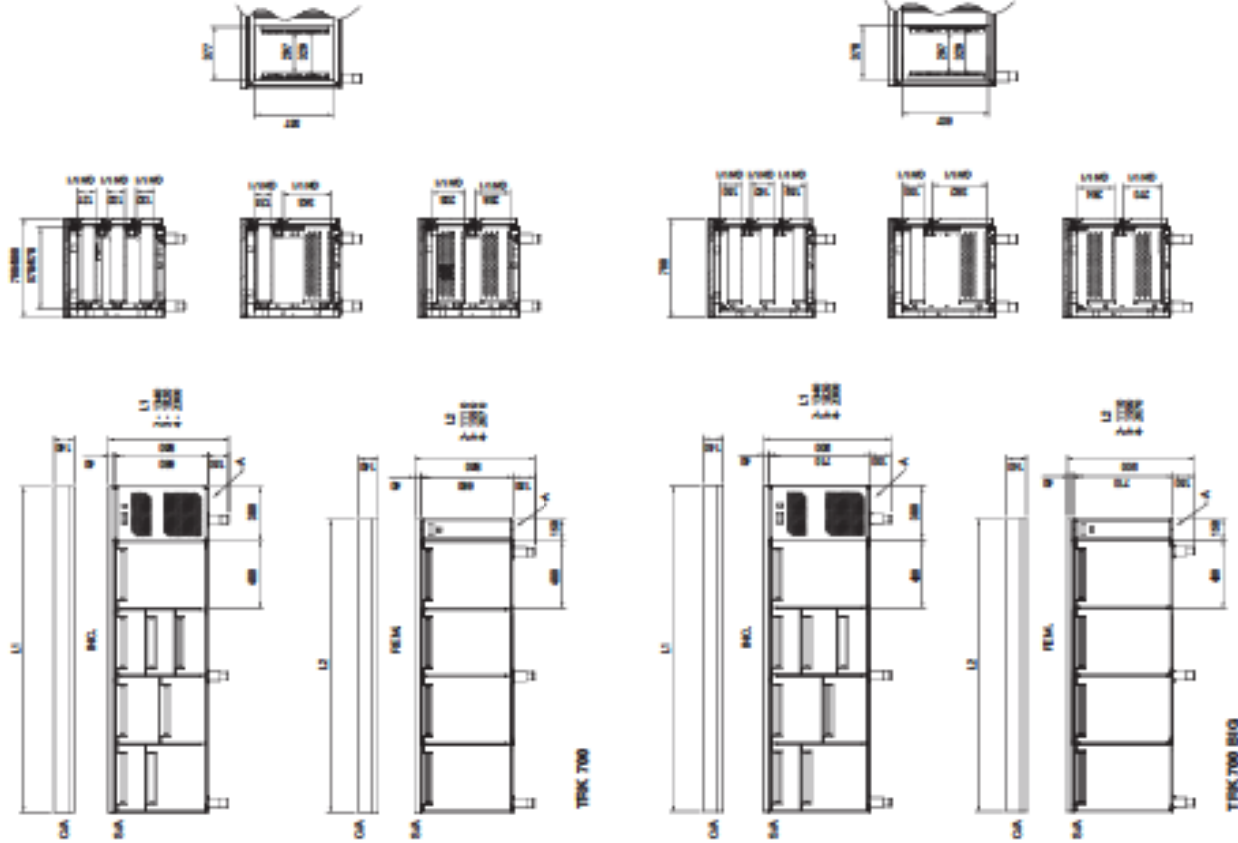
Permette di creare display permobil
predefiniti senza gruppo
Chassis / permet / for mobile
with-out unit



Permette di creare display permobil
predefiniti senza gruppo
Chassis / permet / for mobile
with-out unit

Modello	Model	Capacità	Refrigerazione	Ciclo a compressione	Temperatura**	Refrigerante (litri)	W-Frost	Protezione (litri)	Protezione (litri)	Protezione (litri)
C	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
D	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
E	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
F	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
G	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
H	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
I	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
J	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
K	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
L	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
M	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
N	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
O	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
P	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
Q	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
R	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
S	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
T	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
U	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
V	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
W	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
X	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
Y	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140
Z	01-008	0,5 m³	Compartimento con display	si	-5 °C	24 (R134a)	si	140	140	140

A-Çevresel etki /
Surrounding environment





Note

Note

Blank ruled lines for notes, consisting of 20 horizontal lines.

Blank ruled lines for notes, consisting of 20 horizontal lines.



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.