

Lab

Catalogo

Catalog

2025



espone | conserva | arreda

Lab

	pagina
Abbattitori / Blast chillers	6
Zero	12
Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets	18
GE 700 Plus	20
GE 1400 Plus	24
Labor Plus	28
Master Ice	32
Tavoli refrigerati / Refrigerated counters	38
System	44
Multiservice	48

Lab

Abbattitori, armadi e tavoli refrigerati

Blast chillers,
refrigerated cabinets
and counters

La gamma di attrezzature professionali per il laboratorio di ISA: abbattitori, armadi e tavoli refrigerati. Un intero sistema di refrigerazione per la conservazione e lo stoccaggio dove si coniugano ergonomia e risparmio energetico ad un'estetica minimale legata a rigorose linee geometriche che ne evidenziano la pulizia e l'essenzialità.

The range of professional equipment for ISA's commercial catering equipment blast chillers, refrigerated cabinets and counters. A complete refrigeration system for holding and storage that combines ergonomics and energy savings with a minimalist aesthetic design based on rigorous geometric lines that highlight its cleanliness and essentiality.



Lab

Abbattitori

Blast chillers

T5
T8
T12
T16



Blast freezing
(+65 / -18 °C)
240 min



Blast chilling
(+65 / + 10 °C)
90 min



Zero
T5

H 87
P 70
L 80

5 trays EN 60x40 - GN 1/1

Blast chiller

Blast chilling capacity: 25 kg

Blast freezing capacity: 15 kg



Zero
T8

H 145
P 80
L 80

8 trays EN 60x40 - GN 1/1

Blast chiller

Blast chilling capacity: 35 kg

Blast freezing capacity: 20 kg

Abbattitori. Preparazione, conservazione e servizio

La gamma di abbattitori Zero è stata ideata per soddisfare le richieste del mondo del laboratorio professionale, dalla pasticceria alla gelateria, alla panificazione, passando per i settori della ristorazione e dell'industria alimentare. Gli abbattitori Zero coniugano potenza ed innovazione alla massima sostenibilità ambientale e al risparmio energetico. Ergonomia ed estetica minimale legata a rigorose linee geometriche che ne evidenziano la pulizia e l'essenzialità. Abbattitore Zero, perfetto compagno di lavoro.

Blast chillers. Preparation, storage and service

The Zero range of blast chillers has been designed to meet the demands of the commercial catering equipment, from bakeries to gelato and pastry shops, as well as the catering and food industry sectors. Zero blast chillers combine power and innovation with maximum environmental sustainability and energy saving. Ergonomics and minimal aesthetics linked to strict geometric lines that highlight the cleanliness and essentiality. Zero blast chiller, the perfect workmate.



Zero
T12

H 175
P 80
L 80

12 trays EN 60x40 - GN 1/1

Blast chiller

Blast chilling capacity: 50 kg

Blast freezing capacity: 35 kg



Zero
T16

H 189
P 80
L 80

16 trays EN 60x40 - GN 1/1

Blast chiller

Blast chilling capacity: 70 kg

Blast freezing capacity: 45 kg

Abbattitori

Blast chillers

Gli abbattitori Zero sono disponibili in due diverse versioni:

- Zero, con le funzioni essenziali dell'abbattimento.
- Zero Plus Multifunction, la versione all inclusive che permette di sfruttare tutta la potenza delle 8 diverse funzioni e dei programmi di lavoro.

Zero blast chillers are available in two different versions:

- Zero, with the essential blast chilling functions.
- Zero Plus Multifunction, is the all inclusive version that allows you to exploit all the power of the 8 different functions and work programmes.



Abbattimento positivo +3°C

Blast Chilling

Abbattimento positivo +3°C al cuore del prodotto, da qualsiasi temperatura di partenza rispettando le proprietà nutritive di ogni alimento.

Blast chilling +3°C at the core of the product, from any starting temperature respecting the nutritional properties of each food.

Abbattimento negativo -18°C

Blast Freezing

Abbattimento negativo fino a -18°C, al cuore del prodotto senza danneggiare la struttura e rispettando le caratteristiche degli alimenti.

Blast freezing down to -18°C at the core of the product, without damaging the structure and respecting the characteristics of the food.

Ciclo continuo

Continuous Cycle

Temperatura positiva +3°C e temperatura negativa -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni del ciclo grazie all'inserimento continuo di alimenti.

Positive temperature +3°C and negative temperature -18°C at the heart of the product, without time limits and without cycle interruptions by continuous insertion of food.

Decongelamento

Thawing

Decongelamento in camera sanificata a temperatura e ventilazione controllata per un prodotto pronto per completarne la cottura o servirlo direttamente senza subire alterazioni.

Thawing food in a sanitized chamber with controlled temperature and controlled ventilation. The product becomes ready to complete the cooking process or to be served directly, without undergoing alterations.

Lievitazione

Proving

Gestione completa dei cicli di lievitazione naturale con il massimo controllo di temperatura e umidità.

Complete management of natural proofing cycles with total control over temperature and humidity.

Lenta cottura

Slow cooking

Cottura a bassa temperatura dei prodotti con possibilità di abbinamento di cicli di abbattimento positivo o negativo.

Low temperature cooking of products with the possibility of combining positive or negative blast chill cycles.

Raffreddamento bevande

Beverage cooler

Cicli di abbattimento positivo progettati per portare rapidamente i vini e altre bevande alla temperatura di servizio ideale.

Positive chilling cycles designed to quickly bring wines and other beverage to the ideal serving temperature.

Rinvenimento

Regeneration

Preparazione di piatti pronti al momento desiderato. La pietanza viene prima mantenuta a +3°C, e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata.

Express preparation of meals at the desired moment. Food is kept at + 3 °C, and then regenerated at the selected heating temperature.

Zero

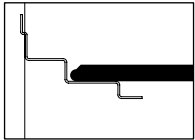
Zero Plus
Multifunction

Allestimento interno

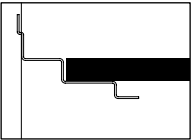
Internal setup

Ogni abbattitore è dotato di serie di 4 cremagliere in acciaio Inox (passo 15 mm), di una sonda al cuore a singolo punto e di coppie guide 2L in acciaio Inox EN-GN (360mm) con carico massimo di 30 Kg per ripiano.

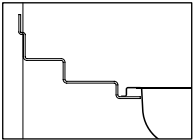
Each blast chiller is equipped as standard with 4 stainless steel racks (15 mm pitch), a core probe (single point) and a pair of 2L EN-GN stainless steel guide rails (360 mm) with maximum load of 30 kg per shelf.



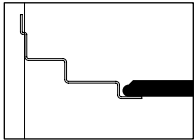
Guide 2L + griglia EN 60x40
2L guide rails + EN 60x40 grid



Guide 2L + teglia EN 60x40
2L guide rails + EN 60x40 tray



Guide 2L + teglia GN 1/1
2L guide rails + GN 1/1 tray



Guide 2L + griglia GN 1/1
2L guide rails + GN 1/1 grid



Zero T16
5 Lt Gelato vaschette/pans H120 setup



Zero T16
7 Lt Gelato carapine setup



Zero T16
GN 1/1 griglie/teglie grids/trays setup



Zero T16
EN 60x40 griglie/teglie grids/tray setup

Gelato vaschette / pans

Coppia guida 2L + griglia EN 60x40
Pair of 2L guide rails + EN 60x40 grid

	5 Lt (360x165x120H)	5 Lt (360x250x80H)
T5	8	4
T8	12	8
T12	20	14
T16	24	16

1 Coppia guida 2L per griglia/teglia
1 Pair of 2L guide rails per grid/tray

Gelato carapine

Coppia guida 2L + griglia EN 60x40
Pair of 2L guide rails + EN 60x40 grid

	3 Lt (ø154x160H)	5 Lt (ø245x140H)	7 Lt (ø200x250H)
T5	6	3	6
T8	12	9	12
T12	24	12	18
T16	30	15	18

1 Coppia guida 2L per griglia/teglia
1 Pair of 2L guide rails per grid/tray

Gastronorm teglie trays

Coppia guida 2L + teglia GN 1/1
Pair of 2L guide rails + GN 1/1 tray

	H20 (530x325x20H)	H40 (530x325x40H)	H60 (530x325x60H)
T5	9	5	4
T8	15	8	6
T12	25	12	10
T16	31	16	12

1 Coppia guida 2L per griglia/teglia
1 Pair of 2L guide rails per grid/tray

Euronorm teglie trays

Coppia guida 2L + teglia EN 60x40
Pair of 2L guide rails + EN 60x40 tray

	EN 60x40 (600x400x20H)
T5	6
T8	10
T12	17
T16	21

1 Coppia guida 2L per griglia/teglia
1 Pair of 2L guide rails per grid/tray

Zero

Blast chiller - Blast freezer
EN 60x40 - GN 1/1

H 87 (T5) • 145 (T8) • 175 (T12) • 189 (T16)
P 70 (T5) • 80 (T8 – T12 – T16)
L 80

Installazione Plug-in	Ciclo abbattimento +65 / +10 °C	Apertura • Porta con ritorno automatico • Configurazione destra o sinistra	Accessori • Ruote pivotanti con freno • Griglie EN 60x40 inox (600x400 mm) • Griglie GN 1/1 inox/plasticata bianca (530x325 mm) • Coppia guide 2L inox (360 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 1/1 • Teglie GN 1/1 inox (530x325x20/40/60H mm) • Teglie EN 60x40 inox (600x400x20H mm)
Dotazione di serie • T5: 5 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie • T8: 8 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie • T12: 12 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie • T16: 16 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie • 4 cremagliere inox passo15 mm • Sonda spillone riscaldata un punto rilevazione	Ciclo surgelamento +65 / -18 °C	Isolamento Cyclopentano 70 mm	
	Refrigerante R290	Basamento • Piedini regolabili in altezza (T8, T12, T16: 115-175H mm) (T5: 80-115H mm) • Ruote pivotanti con freno (optional)	
	Refrigerazione Ventilata	Esterno Acciaio inox AISI 304	
	Compressore Ermetico	Interno Acciaio inox AISI 304	
	Sbrinamento Gas caldo		
	Classe Climatica 4 (30 °C / 55% RH)		

Installation Plug-in	Blast chilling process +65 / +10 °C	Opening system • Self-closing swing door • Left or right configuration	Optionals • Swivel casters with brake • EN 60x40 stainless steel grids (600x400 mm) • GN 1/1stainless steel/white plastic coated grids (530x325 mm) • 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 grids/tray • GN 1/1 stainless steel trays (530x325x20/40/60H mm) • EN 60x40 trays (600x400x20H mm)
Standard equipment • T5: 5 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 • T8: 8 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 • T12: 12 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 • T16: 16 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 • 4 stainless steel racks pitch 15 mm • Heated probe 1 reading point	Freezing process +65 / -18 °C	Insulation Cyclopentane 70 mm	
	Refrigerant R290	Equipment handling • Height adjustable feet (T8, T12, T16: 115-175H mm) (T5: 80-115H mm) • Swivel casters with brake (optional)	
	Refrigeration Ventilated	External Stainless steel AISI 304	
	Compressor Hermetic	Internal Stainless steel AISI 304	
	Defrost Hot gas		
	Climate class 4 (30 °C / 55% RH)		



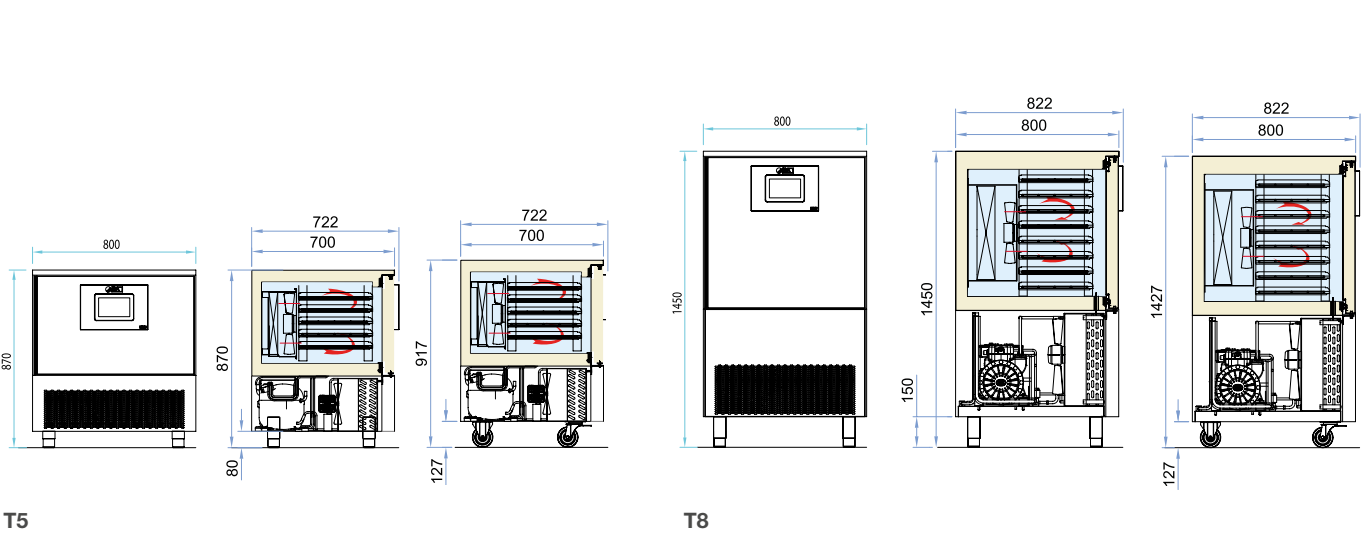
Zero T8



Zero / Zero Plus Multifunction		T5	T8	T12	T16
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	Piedini regolabili Adjustable feet	800 x 722 x 870 mm	800 x 822 x 1450 mm	800 x 822 x 1745 mm	800 x 822 x 1890 mm
	Ruote pivotanti Swivel casters	800 x 722 x 917 mm	800 x 822 x 1427 mm	800 x 822 x 1722 mm	800 x 822 x 1867 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)		108 / 84 lt	179 / 136 lt	264 / 207 lt	306 / 242 lt
Peso (netto) Weight (net)		85 Kg	157 Kg	205 Kg	218 Kg
Refrigerazione Refrigeration		Ventilata Ventilated			
Refrigerante Refrigerant		R290			
Sbrinamento Defrost		Gas caldo Hot gas			
Classe climatica Climate class		4 (30 °C / 55 %RH)			

DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)	1 Ermetico 1 Hermetic		2 Ermetici 2 Hermetics	
Alimentazione Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	1250 W / 5,9 A	1450 W / 6,8 A	1600 W / 8,6 A	2400 W / 11,5 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	1005 W / 4,9 A	1160 W / 5,7 A	2650 W / 12,7 A	3000 W / 15 A
Capacità di abbattimento (+65 / +10 °C) - 90 min Blast chilling capacity	25 kg	35 kg	50 kg	70 kg
Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg) Power consumption during blast chilling (Kwh / Kg)	0,069	0,0709	0,1007	0,0794
Capacità di surgelazione (+65 / -18 °C) - 240 min Freezing capacity	15 kg	20 kg	35 kg	45 kg
Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg) Power consumption during shock freezing (Kwh / Kg)	0,2363	0,2514	0,3158	0,2355
Livello di rumore Noise level	60 dBA @1mt	61dBA @1mt	63 dBA @1mt	64 dBA @1mt



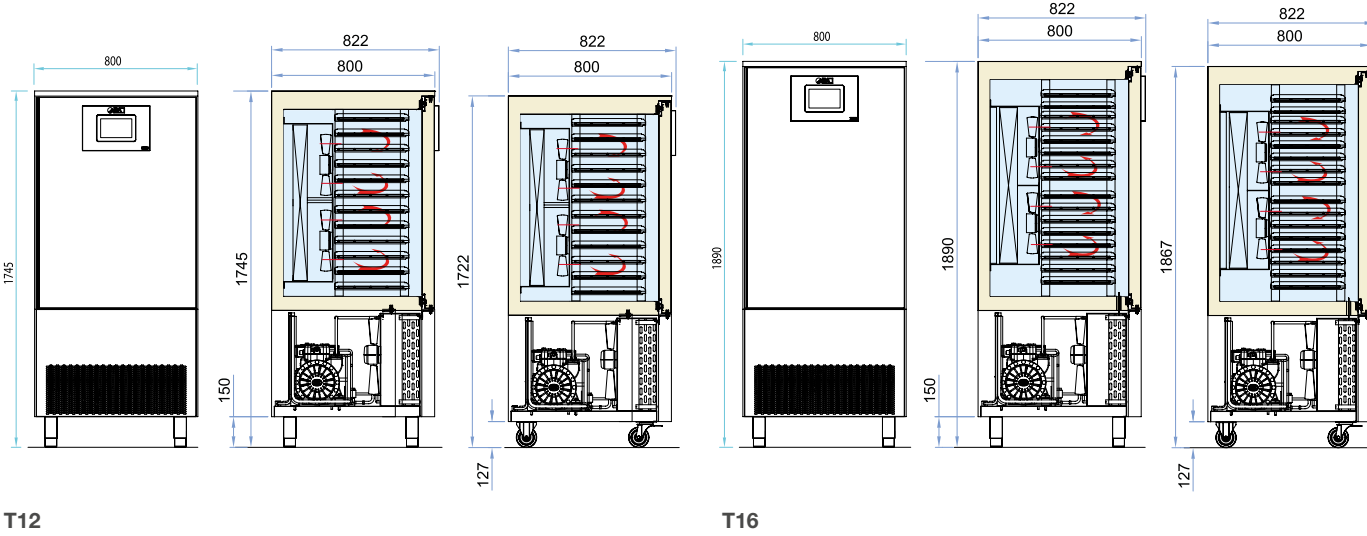
T5

T8

Zero / Zero Plus Multifunction			T5	T8	T12	T16
Allestimento gelato						
Gelato setup						
N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x165x120H mm	8 4 per griglia 4 per grid	12 4 per griglia 4 per grid	20 4 per griglia 4 per grid	24 4 per griglia 4 per grid
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm	2	3	5	6
N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x250x80H mm	4 2 per griglia 2 per grid	8 2 per griglia 2 per grid	14 2 per griglia 2 per grid	16 2 per griglia 2 per grid
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm	2	4	7	8
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	3Lt	ø154x160H mm	6 6 per griglia 6 per grid	12 6 per griglia 6 per grid	24 6 per griglia 6 per grid	30 6 per griglia 6 per grid
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm	1	2	4	5
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	5Lt	ø245x140H mm	3 3 per griglia 3 per grid	9 3 per griglia 3 per grid	12 3 per griglia 3 per grid	15 3 per griglia 3 per grid
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm	1	3	4	5
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	7Lt	ø200x250H mm	6 6 per griglia 6 per grid	12 6 per griglia 6 per grid	18 6 per griglia 6 per grid	18 6 per griglia 6 per grid
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm	1 3 per griglia 3 per grid	2 3 per griglia 3 per grid	3 3 per griglia 3 per grid	3 3 per griglia 3 per grid
Coppie guida Pair of guide rails	2L (GN 1/1 -EN 60x40)	360 mm	1 coppia per griglia 1 pair per grid			

Allestimento gastronomia - pasticceria
Gastronorm - Pastry setup

N. Totale Max Teglie Trays Max capacity	EN 60x40	20H mm	600 x 400 mm	6	10	17	21
N. Totale Max griglie Grids Max capacity		-					
N. Totale Max Teglie Trays Max capacity	GN 1/1	20H mm	530 x 325 mm	9	15	25	31
N. Totale Max Teglie Trays Max capacity		40H mm		5	8	12	16
N°. Totale Max Teglie Trays Max capacity		60H mm		4	6	10	12
Coppie guida Pair of guide rails	2L (GN 1/1 - EN 60x40)	-	360 mm	1 coppia per griglia/teglia 1 pair per grid/tray			



T12

T16

Optional

		Zero T5	Zero T8	Zero T12	Zero T16
	Ruote pivotanti con freno Swivel casters with brake	•	•	•	•
	GN 1/1 (530x325 mm) Griglia inox Stainless steel grid	•	•	•	•
	GN 1/1 (530x325 mm) Griglia plastificata bianca White plastic coated grid	•	•	•	•
	EN 60x40 (600x400 mm) Griglia inox Stainless steel grid	•	•	•	•
	GN 1/1 (530x325x20/40/60H mm) Teglia inox Stainless steel trays	•	•	•	•
	EN 60x40 (600x400x20H mm) Teglia inox Stainless steel trays	•	•	•	•
	Coppia guida 2L inox (360 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 1/1 2L stainless steel guide rail (360 mm) for EN 60x40-GN 1/1 grids/trays	•	•	•	•



Zero T16

Armadi refrigerati

Refrigerated cabinets

GE 700
GE 1400
Labor Plus
Master Ice



-18 / -15 °C

GE 700
GE 1400



-2 / + 8 °C

Il freddo ideale per la conservazione

La conservazione refrigerata al servizio di una gamma di armadi per il laboratorio in diverse capacità con singola e doppia porta. Refrigerazione ventilata o statica e temperatura positiva o negativa. Design per l'uso quotidiano; spessore di isolamento di 80 mm per un maggior risparmio energetico ed ergonomia progettata per assicurare la comodità negli allestimenti, nella movimentazione e nella manutenzione di tutti i giorni. Al centro delle performance il risparmio energetico ed il rispetto dell'ambiente

The ideal cold for storage

Refrigerated storage at the service of a range of cabinets for professional kitchen in different capacities with single and double doors. Ventilated or static refrigeration and positive or negative temperature. Design for everyday use; 80 mm insulation thickness for greater energy savings and ergonomics designed to ensure comfort in set-up, handling and everyday maintenance. Committed to the environment, refrigerant gases and natural insulation at the heart of performance. Energy saving and respect for the environment are the focus of performance.



GE Plus 700

H 209
P 87
L 71

Gastronorm GN 2/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

GE Plus 1400

H 209
P 87
L 144

Gastronorm GN 2/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Labor Plus 700

H 209
P 95
L 71

Gelato
Fan-assisted static freezer

Master Ice 700

H 209
P 95
L 71

Gelato
Ventilated freezer

GE 700 Plus

H 209
P 87
L 71

Installazione Plug-in Classe Energetica - A (TN) - C (TB) Dotazione di serie 3 Griglie plastificate bianche GN 2/1 (650x530 mm) 12 Supporti in plastica per griglie GN 2/1 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 130 mm) - Serratura porta con chiave Classe di prodotto - M1 (-1/+5 °C) (TN) - L1 (-18/-15 °C) (TB) Refrigerante - R600a (TN) - R290 (TB)	Refrigerazione Ventilata Compressore Ermetico Sbrinamento - Gas caldo (TB) - Fermata compressore (TN) Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH) Apertura - Porta con ritorno automatico reversibile - Configurazione destra o sinistra Isolamento Cyclopentano 80 mm	Basamento - Piedini regolabili in altezza (115-175H mm) - Ruote pivotanti con freno (optional) Esterno Acciaio inox AISI 304 Interno Acciaio inox AISI 304	Accessori - Ruote pivotanti con freno - Griglie GN 2/1 plastificate bianche / inox (650x530 mm) - Griglie EN 60x40 plastificate bianche / inox (600x400 mm) - Teglie GN 2/1 inox (650x530x20/40/60/100H mm) - Teglie inox EN 60x40 (600x400x20H mm) - Coppia guide C inox (652 mm) per griglie/teglie GN 2/1 - Coppie guida 2L inox (652 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 2/1 - Kit 4 cremagliere massimo carico (40 posizioni - passo 30 mm)		
Installation Plug-in Energy class - A (TN) - C (TB) Standard equipment 3 white plastic coated grids GN 2/1 (650x530 mm) 12 Plastic supports for GN 2/1 grids 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 130 mm) - Door lock with key Product class - M1 (-1/+5 °C) (TN) - L1 (-18/-15 °C) (TB) Refrigerant - R600a (TN) - R290 (TB)	Refrigeration Ventilated Compressor Hermetic Defrost - Hot gas (TB) - Off cycle (TN) Climate class 5 (40 °C / 40% RH) Opening system - Reversible self-closing swing door - Left or right configuration Insulation Cyclopentane 80 mm	Equipment handling - Height adjustable feet (115-175H mm) - Swivel casters with brake (optional) External Stainless steel AISI 304 Internal Stainless steel AISI 304	Optionals - Swivel casters with brake - GN 2/1 white plastic coated/ stainless steel grids (650x530 mm) - EN 60x40 white plastic coated/ stainless steel grids (600x400 mm) - White plastic coated/stainless steel central grids (540x216 mm) - GN 2/1 stainless steel trays (650x530x20/40/60/100H mm) - EN 60x40 stainless steel trays (600x400x20H mm) - C stainless steel guide rails pair (652 mm) for GN 2/1 grids/trays 2L stainless steel guide rails pair (652 mm) for EN 60x40-GN 2/1 grids/trays - Kit 4 stainless steel racks maximum load (40 positions - pitch 30 mm)		

GE 700 Plus		700
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	Piedini regolabili Adjustable feet	710 x 870 x 2090 mm
	Ruote pivotanti Swivel casters	710 x 870 x 2070 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)		575 / 482 lt
Peso (netto) Weight (net)		125 Kg
Refrigerazione Refrigeration		Ventilata Ventilated
Refrigerante Refrigerant	TN RV	R600
	TB RV	R290
Sbrinamento Defrost	TN RV	Fermata compressore / Off cycle
	TB RV	Gas caldo / Hot gas
Classe di prodotto Product class	TN RV	M1 (-1/+5 °C)
	TB RV	L1 (-18/-15 °C)
Classe climatica Climate class		5 (40° C / 40% RH)
Classe energetica Energy class	TN RV	A G A
	TB RV	A G C

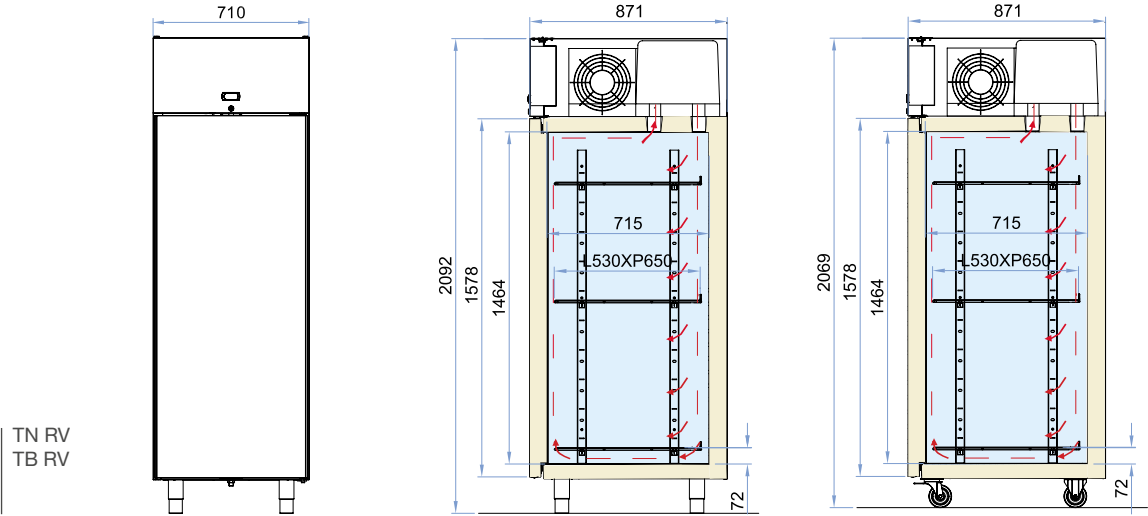
DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)		1 Ermetico 1 Ermetic
Alimentazione Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	TN RV	370 W / 2,4 A
	TB RV	480 W / 2,6 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	TN RV	7 W / 0,1 A
	TB RV	300 W / 0,2 A
Consumo nelle 24H 24H consumption	TN RV	0.833 kwh/24h
	TB RV	6.6 kwh/24h
Potenza termica riversata in ambiente Heat Load to Ambient	TN RV	35 W
	TB RV	275W
Livello di rumore Noise level		52 dBA @1mt

GE 700 Plus

Allestimento interno
Internal setup

N. massimo teglie/griglie GN 2/1 (530x650x20/40/60/100H mm - passo ripiani 130) Max. GN 2/1 trays/grids capacity (530x650x20/40/60/100H mm - shelf pitch 130)	10
N. Totale Ripiani Griglia GN 2/1 (530x650) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Grid GN 2/1 (530x650) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	40
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x20H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x20H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	40
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x40H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x40H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	21
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x60H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x60H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	14
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x100H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x100H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	11
N. massimo teglie/griglie EN (600x400 mm - passo ripiani 130) Max. EN trays/grids capacity (600x400 mm - shelf pitch 130)	10
N. massimo teglie/griglie EN (600x400 mm - passo ripiani 30) Max. EN trays/grids capacity (600x400 mm - shelf pitch 30)	21



GE 1400 Plus

H 209
P 87
L 144

Installazione Plug-in	Refrigerante R290
Classe Energetica • C (TN) • C (TB)	Refrigerazione Ventilata
Dotazione di serie • 6 Griglie GN 2/1 plastificate bianche (650x530 mm) • 6 Coppie guide C (652 mm) per griglie/teglie GN 2/1 • 8 cremagliere inox (10 posizioni - passo 130 mm) • Serratura porta con chiave	Compressore Ermetico
Classe di prodotto • M1 (-1/+5 °C) (TN) • L1 (-18/-15 °C) (TB)	Sbrinamento • Gas caldo (TB) • Fermata compressore (TN)
	Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH)
	Apertura • Porta con ritorno automatico reversibile • Configurazione destra o sinistra

Installation Plug-in	Refrigerant R290
Energy class • C (TN) • C (TB)	Refrigeration Ventilated
Standard equipment • 6 white plastic coated grids GN 2/1 (650x530 mm) • 6 pair of C stainless steel guide rails (652 mm) for GN 2/1 grids/trays • 8 stainless steel racks (10 positions - pitch 130 mm) • Door lock with key	Compressor Hermetic
Product class • M1 (-1/+5 °C) (TN) • L1 (-18/-15 °C) (TB)	Defrost • Hot gas (TB) • Off cycle (TN)
	Climate class 5 (40 °C / 40% RH)
	Opening system • Reversible self-closing swing door • Left or right configuration

Isolamento Cyclopentano 80 mm	Accessori • Ruote pivotanti con freno • Griglie GN 2/1 plastificate bianche / inox (650x530 mm) • Griglie EN 60x40 plastificate bianche / inox (600x400 mm) • Griglie centrali plastificate bianche/ inox (540x216 mm) • Teglie GN 2/1 inox (650x530x20/40/60/100H mm) • Teglie inox EN 60x40 (600x400x20H mm) • Coppia guide C inox (652 mm) per griglie/teglie GN 2/1 • Coppie guida 2L inox (652 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 2/1 • Kit 4 cremagliere massimo carico (40 posizioni - passo 30mm) • Cesto plastificato bianco (650x530x150/300H mm)
Basamento • Piedini regolabili in altezza (115-175H mm) • Ruote pivotanti con freno (optional)	
Esterno Acciaio inox AISI 304	
Interno Acciaio inox AISI 304	

Insulation Cyclopentane 80 mm	Optionals • Swivel casters with brake • GN 2/1 white plastic coated/ stainless steel grids (650x530 mm) • EN 60x40 white plastic coated/ stainless steel grids (600x400 mm) • White plastic coated/stainless steel central grids (540x216 mm) • GN 2/1 stainless steel trays (650x530x20/40/60/100H mm) • EN 60x40 stainless steel trays (600x400x20H mm) • C stainless steel guide rails pair (652 mm) for GN 2/1 grids/trays • 2L stainless steel guide rails pair (652 mm) for EN 60x40- GN 2/1 grids/trays • Kit 4 stainless steel racks maximum load (40 positions - pitch 30mm) • White plastic coated basket (650x530x150/300H mm)
Equipment handling • Height adjustable feet (115-175H mm) • Swivel casters with brake (optional)	
External Stainless steel AISI 304	
Internal Stainless steel AISI 304	



GE 1400 Plus		1400
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	Piedini regolabili Adjustable feet	1440 x 870 x 2090 mm
	Ruote pivotanti Swivel casters	1440 x 870 x 2070 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)		1316 / 1090 lt
Peso (netto) Weight (net)		200 Kg
Refrigerazione Refrigeration		Ventilata Ventilated
Refrigerante Refrigerant	TN RV	R290
	TB RV	
Sbrinamento Defrost	TN RV	Fermata compressore / Off cycle
	TB RV	Gas caldo / Hot gas
Classe di prodotto Product class	TN RV	M1 (-1/+5 °C)
	TB RV	L1 (-18/-15 °C)
Classe climatica Climate class		5 (40° C / 40% RH)
Classe energetica Energy class	TN RV	
	TB RV	

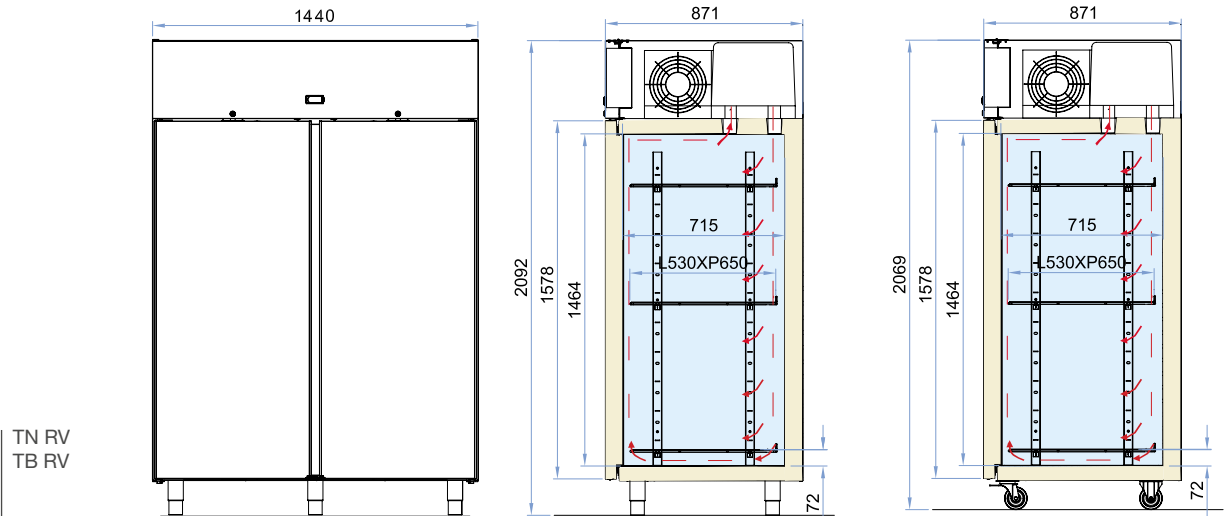
DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)		1 Ermetico 1 Ermetic
Alimentazione Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	TN RV	490 W / 3.1 A
	TB RV	485 W / 2.2 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	TN RV	7 W / 0.1 A
	TB RV	1000 W / 4.6 A
Consumo nelle 24H 24H consumption	TN RV	2.3 kwh/24h
	TB RV	9.3 kwh/24h
Potenza termica riversata in ambiente Heat Load to Ambient	TN RV	95 W
	TB RV	387 W
Livello di rumore Noise level	TN RV	54.4 dBA @1mt
	TB RV	55.7 dBA @1mt

GE 1400 Plus

Allestimento interno
Internal setup

N. massimo teglie/griglie GN 2/1 (530x650x20/40/60/100H mm - passo ripiani 130) Max. GN 2/1 trays/grids capacity (530x650x20/40/60/100H mm - shelf pitch 130)	10 per ogni porta per each door
N. Totale Ripiani Griglia GN 2/1 (530x650) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Shelf GN 2/1 (530x650) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	40 per ogni porta per each door
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x20H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x20H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	40 per ogni porta per each door
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x40H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x40H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	21 per ogni porta per each door
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x60H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x60H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	14 per ogni porta per each door
N. Totale Max teglie GN 2/1 (530x650x100H) mm - passo ripiani 30 mm cremagliere Max carico N. Tray GN 2/1 (530x650x100H mm) Max capacity - shelf pitch 30 mm racks Max load	11 per ogni porta per each door
N. massimo teglie/griglie EN (600x400 mm - passo ripiani 130) Max. EN trays/grids capacity (600x400 mm - shelf pitch 130)	10 per ogni porta per each door
N. massimo teglie/griglie EN (600x400 mm - passo ripiani 30) Max. EN trays/grids capacity (600x400 mm - shelf pitch 30)	21 per ogni porta per each door



Labor Plus

Gelato

H 209
P 95
L 71

Installazione Plug-in	Installation Plug-in
Classe energetica D	Energy class D
Dotazione di serie • 4 Griglie cromate (530x720 mm) • 1 Griglia di fondo cromata (530x720 mm) • 5 Coppie guida C inox (724 mm) • 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133mm) • Serratura porta con chiave	Standard equipment • 4 chromed grids (530x720 mm) • 1 bottom chromed grid (530x720 mm) • 5 Pair of stainless steel C guide rails (724 mm) • 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 133 mm) • Door lock with key
Classe di prodotto L1 (-18/-15 °C) (RS/RV TB)	Product class L1 (-18/-15 °C) (RS/RV TB)
Refrigerante R290	Refrigerant R290
Refrigerazione Statica con agitatore (RS/RV TB)	Refrigeration Fan-assisted static (RS/RV TB)
Compressore Ermetico	Compressor Hermetic
Sbrinamento Manuale (RS/RV TB)	Defrost Manual (RS/RV TB)
Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH)	Climate class 5 (40 °C / 40% RH)
Apertura • Porta con ritorno automatico reversibile • Configurazione destra o sinistra	Opening system • Reversible self-closing swing door • Left or right configuration
Isolamento Cyclopentano 80 mm	Insulation Cyclopentane 80 mm
Basamento • Piedini regolabili in altezza (115-175H mm) • Ruote pivotanti con freno (optional)	Equipment handling • Height adjustable feet (115-175H mm) • Swivel casters with brake (optional)
Esterno Acciaio Inox AISI 304	External Stainless steel AISI 304
Interno Acciaio Inox AISI 304	Internal Stainless steel AISI 304
Accessori • Ruote pivotanti con freno • Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm) • Coppie guida C inox (724 mm)	Optionals • Swivel casters with brake • White plastic coated / chromed grids (530x720 mm) • C stainless steel guide rails pair (724 mm)



Labor Plus		700
		RS/RV TB
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	Piedini regolabili Adjustable feet	710 x 951 x 2092 mm
	Ruote pivotanti Swivel casters	710 x 951 x 2070 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)		641 / 522 Lt
Peso (netto) Weight (net)		135 kg
Refrigerazione Refrigeration		Statica con agitatore Fan-assisted static
Refrigerante Refrigerant		R290
Sbrinamento Defrost		Manuale Manual
Classe prodotto Product class		L1 (-18/-15 °C)
Classe climatica Climate class		5 (40 °C / 40% RH)
Classe energetica Energy class		A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria

ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

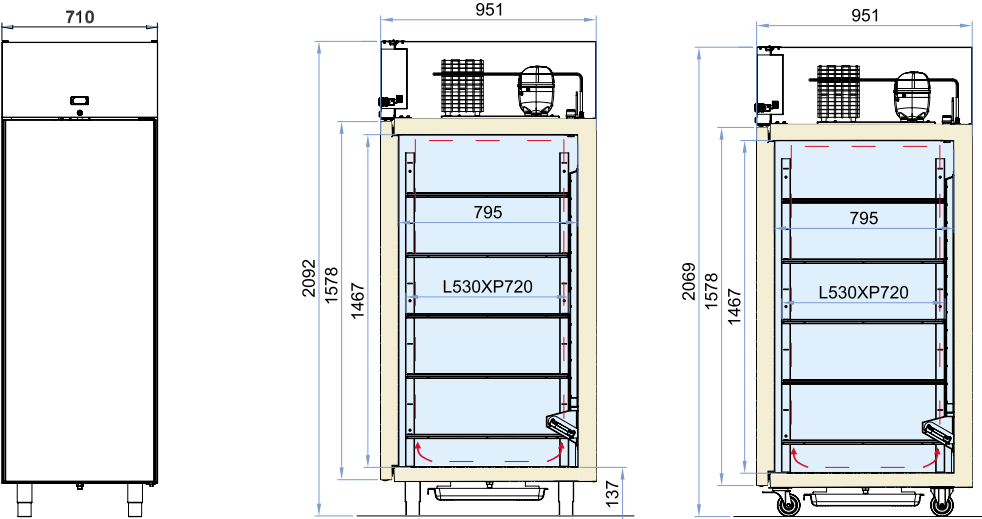
Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)	1 Ermetico 1 Ermetic
Alimentazione Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	450 W / 2,4 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	-
Consumo nelle 24H 24H consumption	6.1 kwh/24h
Potenza termica riversata in ambiente Heat Load to Ambient	254 W
Livello di rumore Noise level	52 dBA @1mt

Labor Plus

Allestimento gelato

Gelato setup

N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x165x120H mm	65 6 per griglia-5 griglia con ventilatore 6 per grid-5 grid with ventilator
N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x250x80H mm	43 4 per griglia-3 griglia con ventilatore 4 per grid-3 grid with ventilator
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	3Lt	ø154x160H mm	59 12 per griglia-11 griglia con ventilatore 12 per grid-11 grid with ventilator
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	5Lt	ø245x141H mm	28 6 per griglia-4 griglia con ventilatore 6 per grid-4 grid with ventilator
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	7Lt	ø200x250H mm	40 8 per griglia 8 per grid
Coppie guida Pair of guide rails	C	724 mm	1 coppia per griglia 1 pair per grid



Master Ice

H 209
P 95
L 71

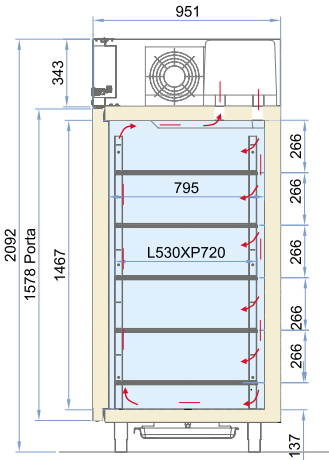
Installazione Plug-in	Installation Plug-in
Classe energetica D	Energy class D
Dotazione di serie • 5 Griglie cromate (530x720 mm) • 5 Coppie guida C inox (724 mm) • 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133 mm) • Serratura porta con chiave	Standard equipment • 5 chromed grids (530x720 mm) • 5 Pair of stainless steel C guide rails (724 mm) • 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 133 mm) • Door lock with key
Classe di prodotto L1 (-18/-15 °C)	Product class L1 (-18/-15 °C)
Refrigerante R290	Refrigerant R290
Refrigerazione Ventilata	Refrigeration Ventilated
Compressore Ermetico	Compressor Hermetic
Sbrinamento Gas caldo	Defrost Hot gas
Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH)	Climate class 5 (40 °C / 40% RH)
Apertura • Porta con ritorno automatico reversibile • Configurazione destra o sinistra	Opening system • Reversible self-closing swing door • Left or right configuration
Isolamento Cyclopentano 80 mm	Insulation Cyclopentane 80 mm
Basamento • Piedini regolabili in altezza (115-175H mm) • Ruote pivotanti con freno (optional)	Equipment handling • Height adjustable feet (115-175H mm) • Swivel casters with brake (optional)
Esterno Acciaio Inox AISI 304	External Stainless steel AISI 304
Interno Acciaio Inox AISI 304	Internal Stainless steel AISI 304
Accessori • Ruote pivotanti con freno • Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm) • Coppie guida C inox (724 mm)	Optionals • Swivel casters with brake • White plastic coated / chromed grids (530x720 mm) • C stainless steel guide rails pair (724 mm)



Master Ice		700 RV TB
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	Piedini regolabili Adjustable feet Ruote pivotanti Swivel casters	710 x 951 x 2090 mm 710 x 951 x 2070 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)		641 / 544 Lt
Peso (netto) Weight (net)		135 kg
Refrigerazione Refrigeration		Ventilata Ventilated
Refrigerante Refrigerant		R290
Sbrinamento Defrost		Gas caldo Hot gas
Classe di prodotto Product class		L1 (-18/-15 °C)
Classe climatica Climate class		5 (40 °C / 40% RH)
Classe energetica Energy class		

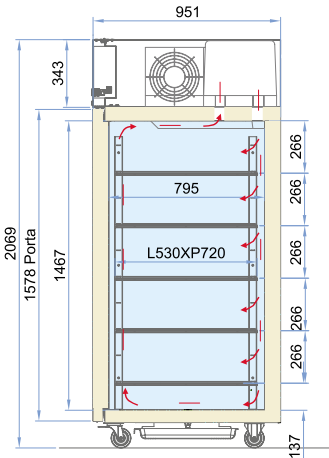
DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)	1 Ermetico 1 Ermetic
Alimentazione Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	625 W / 2,8 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	940 W / 4,3 A
Consumo nelle 24H 24H consumption	5.39 kwh/24h
Potenza termica riversata in ambiente Heat Load to Ambient	224 W
Livello di rumore Noise level	56.7 dBA @1mt



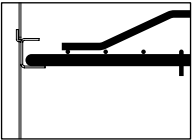
Allestimento gelato
Gelato setup

N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x165x120H mm	60
N. Totale Max vaschette gelato Gelato pans Max capacity	5Lt	360x250x80H mm	44
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	3Lt	ø154x160H mm	60
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	5Lt	ø245x140H mm	30
N. Totale Max carapine gelato Gelato carapine Max capacity	7Lt	ø200x250H mm	40
N. Totale Max griglie Gelato carapine Max capacity	-	530x720 mm	
Coppie guida Pair of guide rails	C	724 mm	1 coppia per griglia 1 pair per grid



Allestimento interno

Internal setup



C guide rails + 530x720 mm grid
Guide C + griglia 530x720 mm

La dotazione di serie è prevista di 4 cremagliere in acciaio Inox (10 posizioni - passo 130 mm), 5 griglie cromate (530x720 mm) e 5 coppie guida C in acciaio Inox (724 mm), con carico massimo di 60 Kg a ripiano.

The standard equipment includes 4 stainless steel racks (10 positions - pitch 130 mm), 5 chrome-plated grids (530x720 mm) and 5 pairs of stainless steel C guide rails (724 mm) with maximum load of 60 Kg per shelf.

5 Lt vaschette gelato
gelato pans
H120 setup

Vaschette gelato

Gelato pans

Coppia di guide C
+ griglia (530x720 mm)
Pair of C guide rails
+ grid (530x720 mm)

Vaschette gelato Gelato pans	Labor Plus	Master Ice
5 Lt (360x165x120H)	65	60
5 Lt (360x250x80H)	43	44

1 Coppia guida C per griglia / 1 Pair of C guide rails per grid

7 Lt gelato carapine
setup

Gelato carapine

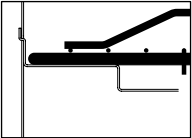
Coppia di guide C
+ griglia (530x720 mm)
Pair of C guide rails
+ grid (530x720 mm)

Gelato carapine	Labor Plus	Master Ice
3 Lt (ø154x160H)	59	60
5 Lt (ø245x140H)	28	30
7 Lt (ø200x250H)	40	40

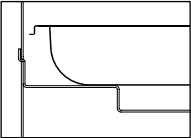
1 Coppia guida C per griglia / 1 Pair of C guide rails per grid

Optional

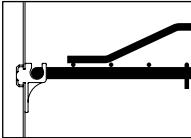
	GN 2/1 Teglie / Trays (per porta / per door)	H20 (650x530x20H)	H40 (650x530x40H)	H60 (650x530x60H)	H100 (650x530x100H)
Cremagliere di serie (Passo 130 mm) Standard racks (130 mm pitch)		10	10	10	10
Cremagliere massimo carico (Passo 30 mm) Max load racks (30 mm pitch)		21	21	10	10
1 Coppia guida 2L o C per teglia / 1 Pair of 2L or C guide rails per tray					
		GE Plus 700	GE Plus 1400	Labor Plus 700	Master Ice 700
 Ruote pivotanti con freno Swivel casters with brake		•	•	•	•
 GN 2/1 Griglia inox Stainless steel grid (650x530 mm)		•	•		
 GN 2/1 Griglia plastificata bianca White plastic coated grid (650x530 mm)		•	•		
 EN 60x40 Griglia inox Stainless steel grid (600x400 mm)		•	•		
 EN 60x40 Griglia plastificata bianca White plastic coated grid (600x400 mm)		•	•		
 Griglia cromata Chromed grid (720x530 mm)				•	•
 Griglia cromata di fondo Chromed bottom grid (720x530 mm)				•	
 Griglia plastificata bianca White plastic coated grid (720x530 mm)				•	•
 Griglia centrale inox Stainless steel central grid (540x216 mm)			•		
 Griglia centrale plastificata bianca White plastic coated central grid (540x216 mm)			•		



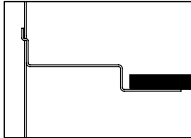
Guide 2L + griglia GN 2/1
2L guide rails + GN 2/1 grid



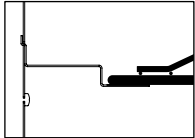
Guide 2L + teglia GN 2/1
2L guide rails + GN 2/1 tray



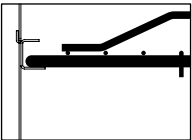
Supporti + griglia GN 2/1
Supports + GN 2/1 grid



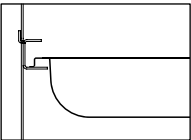
Guide 2L + teglia EN 60x40
2L guide rails + EN 60x40 tray



Guide 2L + griglia EN 60x40
2L guide rails + EN 60x40 grid



Guide C + griglia GN 2/1
C guide rails + GN 2/1 grid



Guide C + teglia GN 2/1
C guide rails + GN 2/1 tray

		GE Plus 700	GE Plus 1400	Labor Plus 700	Master Ice 700
 GN 2/1 Teglia inox Stainless steel tray (650x530x20/40/60/100H mm)		•	•		
 EN 60x40 Teglia inox Stainless steel tray (600x400x20H mm)		•	•		
 Cremagliera massimo carico 40 posizioni - passo 30 mm Rack maximum load 40 positions - pitch 30 mm		•	•		•
 Coppia guida 2L inox (652 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 2/1 2L stainless steel guide rail (652 mm) for EN 60x40-GN 2/1 grids/trays		•	•		
 Coppia guida C inox (652 mm) per griglie/teglie GN 2/1 C stainless steel guide rail (652 mm) for GN 2/1 grids/trays		•	•		
 Coppia guida C inox (724 mm) per griglie (530x720 mm) C stainless steel guide rail pair (724 mm) for grids (530x720 mm)				•	•
 Supporti griglie in plastica White plastic coated grids support		•			
 Cesto White plastic coated basket (650x530x150/300H mm)			•		

Tavoli refrigerati

Refrigerated counters

System



-18 / -15 °C

Multiservice System



-1 / + 5 °C
-2 / + 8 °C



Tavoli refrigerati. Inifinite configurazioni per la conservazione

La gamma di tavoli refrigerati Lab è disponibile nei modelli 2P, 3P e 4P configurabili tra cassetti, porte o piani. Infinità di combinazioni e design pratico per adattarsi alle esigenze di qualsiasi ambiente di lavoro. Refrigerazione ventilata positiva o negativa caratterizzata dal suo flusso d'aria convogliato, per ottimizzare la distribuzione omogenea del freddo. Al centro delle performance il risparmio energetico e il rispetto dell'ambiente.

Refrigerated counters. Unlimited storage configurations

The Lab range of refrigerated counters is available in 2P, 3P and 4P models that can be configured between drawers, doors or tops. Infinity of combinations and practical design to adapt to the needs of any work environment. Positive or negative ventilated refrigeration characterized by its conveyed air flow, to optimize the homogeneous distribution of cold. At the heart of the performance is energy saving and respect for the environment.

System 2P

H 87
P 70
L 136

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Multiservice 2P

H 87
P 80
L 151

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller

System 3P

H 87
P 70
L 188

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller
Ventilated freezer

Multiservice 3P

H 87
P 80
L 211

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller

System 4P

H 87
P 70
L 240

Gastronorm GN 1/1
Ventilated chiller

Multiservice 4P

H 87
P 80
L 270

Pastry EN 60x40
Ventilated chiller

System

Gastronorm GN 1/1

La gamma di tavoli System è prevista con refrigerazione ventilata e range di temperature positiva -2/+8 °C o negativa -18/-15 °C, in 3 modelli diversi di lunghezza 2P (136 cm), 3P (188 cm) o 4P (240 cm). Un vero sistema modulare con ampia flessibilità di scelta tra le configurazioni con porte, cassettiere e piani.

The System range of counters is available with ventilated refrigeration and positive temperature range -2/+8 °C or negative temperature range -18/-15 °C, in 3 different models of lengths 2P (136 cm), 3P (188 cm) or 4P (240 cm). A true modular system with ample flexibility of choice between configurations with doors, drawers and tops.

Setup

I tavoli gastronorm System possono essere configurati con porte reversibili, cassettiere estraibili e piani con o senza alzata. La dotazione di serie per ogni porta è prevista di, 4 cremagliere in acciaio inox (16 posizioni - passo 30 mm), 1 griglia plastificata GN 1/1 e 1 coppia guida C in acciaio inox (512 mm) con carico massimo di 45 Kg a ripiano.

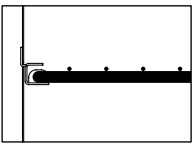
System gastronorm counters can be configured with reversible doors, pull-out drawers and tops with or without risers. Standard equipment for each door includes, 4 stainless steel racks (16 positions - 30 mm pitch), 1 white plastic coated GN 1/1 grid and 1 pair of C stainless steel guide (512 mm) with maximum load of 45 Kg per shelf.

Piano con alzata in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel top with riser

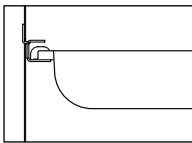
Piano senza alzata in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless steel top without riser



System 4P



Guide C + griglia GN 1/1
C guide rails + GN 1/1 grid



Guide C + teglia GN 1/1
C guide rails + GN 1/1 tray

C1/2	C1/3	C1/3	Piedini regolabili in altezza Adjustable feet (115-175H mm)	Ruote pivotanti con freno Swivel casters with brake (optional)
C1/2	C2/3	C1/3		
Cassettiere / Drawers				

Multiservice

Pastry EN 60x40

La gamma di tavoli Multiservice per la pasticceria è prevista con refrigerazione ventilata e range di temperature positiva -2/+5 °C, in 3 modelli diversi di lunghezza 2P (151 cm), 3P (211 cm) o 4P (270 cm). Ergonomia e comodità per allestimenti con teglie e griglie EN 60x40.

The range of Multiservice counters for pastry is provided with ventilated refrigeration and positive temperature range -2/+5 °C, in 3 different models of length 2P (151 cm), 3P (211 cm) or 4P (270 cm). Ergonomics and convenience for installations with EN 60x40 trays and grids.

Setup

I tavoli per la pasticceria Multiservice possono essere configurati con porte reversibili e piani con o senza alzata. La dotazione di serie per ogni porta è prevista di, 4 cremagliere in acciaio inox (16 posizioni - passo 30 mm), 1 griglia plastificata bianca EN 60x40 e 1 coppia guida C in acciaio inox (608 mm) con carico massimo di 40 Kg a ripiano.

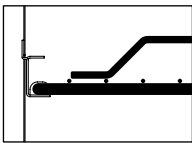
Multiservice pastry counters can be configured with reversible doors and tops with or without risers. The standard equipment for each door includes, 4 stainless steel racks (16 positions - pitch 30 mm), 1 white plastic coated grid EN 60x40 and 1 pair of stainless steel C guide rails (608 mm) with maximum load of 40 Kg per shelf.



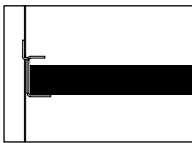
Piano con alzata
in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless
steel top with riser

Piano senza alzata
in acciaio inox AISI 304
AISI 304 stainless
steel top without riser

Multiservice 4P



Guide C + griglia EN 60x40
C guide rails + EN 60x40 grid



Guide C + teglia EN 60x40
C guide rails + EN 60x40 tray

Piedini regolabili
in altezza
Adjustable feet
(115-175H mm)

Ruote pivotanti con freno
Swivel casters with brake
(optional)

System

H 83 • 87 • 97

P 70

L 136 (2P) • 188 (3P) • 240 (4P)

Installazione
Plug-in

Classe Energetica
• A (TN)
• D (TB - 3P)
• C (TB - 2P)

Dotazione di serie
• 1 Griglia plastificata GN 1/1 (530x325mm) per porta
• 1 Coppia guida C inox (512 mm) per porta per griglie/teglie GN 1/1
• 4 cremagliere inox per porta (16 posizioni - passo 30 mm)

Configurazione
• Porta intera 1P
• Cassettiera:
• 2xC1/2 (per porta)
• C1/3+C2/3 (per porta)
• 3xC1/3 (per porta)
• SPX (senza piano)
• PX (con piano in acciaio inox)
• AX (con piano in acciaio inox e alzata)

Classe di prodotto
• M1 (-1/+5 °C) (TN / 2P-3P-4P)
• L1 (-18/-15 °C) (TB / 2P-3P)

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
• Fermata compressore (TN)
• Gas caldo (TB)

Classe Climatica
5 (40 °C / 40% RH)

Apertura
• Porta reversibile con ritorno automatico
• Configurazione destra o sinistra

Isolamento
Cyclopentano 80 mm

Basamento
• Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
• Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno/Interno
Acciaio Inox AISI 304

Accessori
• Ruote pivotanti con freno
• Griglie GN 1/1 plastificate bianche/inox (530x325mm)
• Griglie centrali plastificate bianche/inox (414x205 mm)
• Teglie GN 1/1 inox (530x325x20/40/60/100H mm)
• Coppie guida C inox (512 mm) per griglie/teglie GN 1/1

Installation
Plug-in

Energy class
• A (TN)
• D (TB - 3P)
• C (TB - 2P)

Standard equipment
• 1 white plastic coated grid GN 1/1 (530x325 mm) per door
• 1 Pair of C stainless steel guide rail (512 mm) per door for GN 1/1 grids/trays

• 4 stainless steel racks per door (16 positions - pitch 30 mm)

Configuration
• Full reversible door
• Drawers:
• 2xC1/2 (per door)
• C1/3+C2/3 (per door)
• 3xC1/3 (per door)
• SPX (without top)
• PX (with stainless steel top)
• AX (with stainless steel top and riser)

Product class
• M1 (-1/+5 °C) (TN / 2P-3P-4P)
• L1 (-18/-15 °C) (TB / 2P-3P)

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Compressor
Hermetic

Defrost
• Off cycle (TN)
• Hot gas (TB)

Climate class
5 (40 °C / 40% RH)

Opening system
• Reversible self-closing swing door
• Left or right configuration

Insulation
Cyclopentane 80 mm

Equipment handling
• Adjustable feet (115-175H mm)
• Swivel casters with brake (optional)

External/Internal
Stainless steel AISI 304

Optionals
• Swivel casters with brake
• GN 1/1 white plastic coated/ stainless steel grids (530x325mm)
• Central white plastic coated/ stainless steel grids (414x205mm)
• GN 1/1 stainless steel trays (530x325x20/40/60/100H mm)
• C stainless steel guide rails pair (512 mm) for GN 1/1 grids/trays



136 (2P)



188 (3P)



188 (3P)

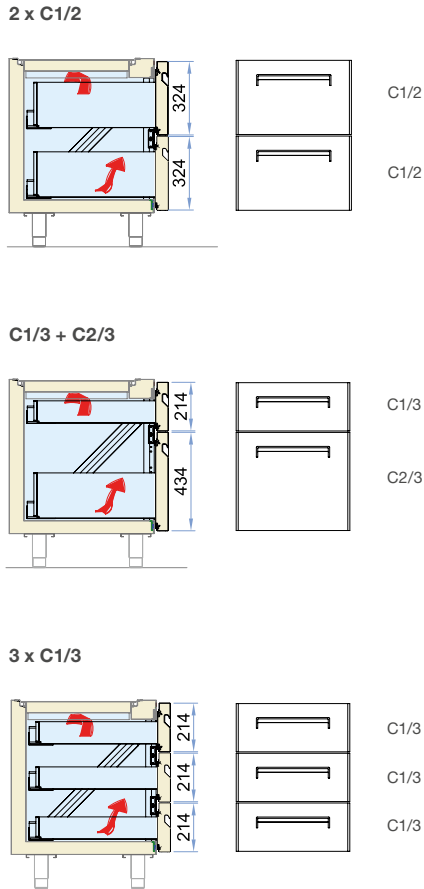
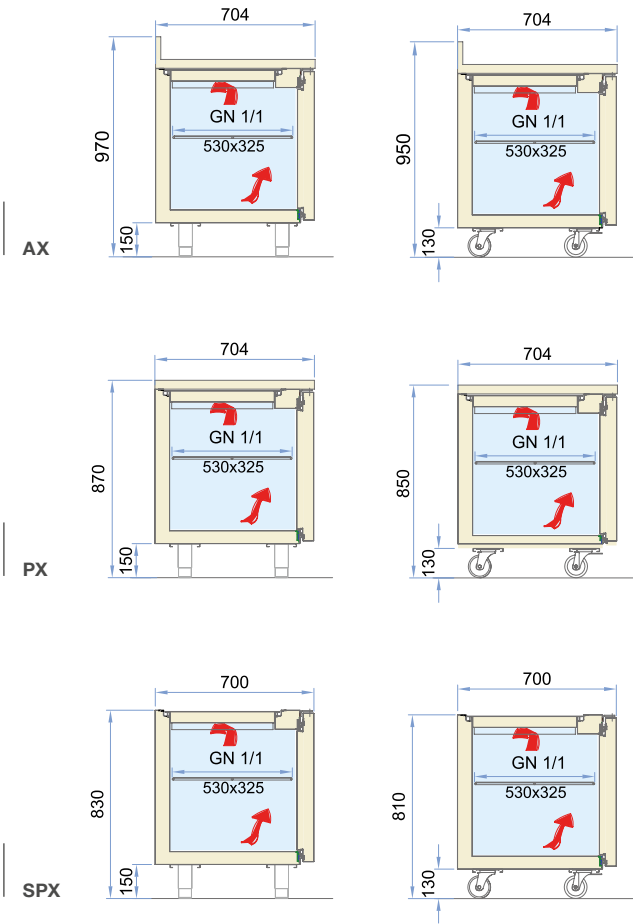
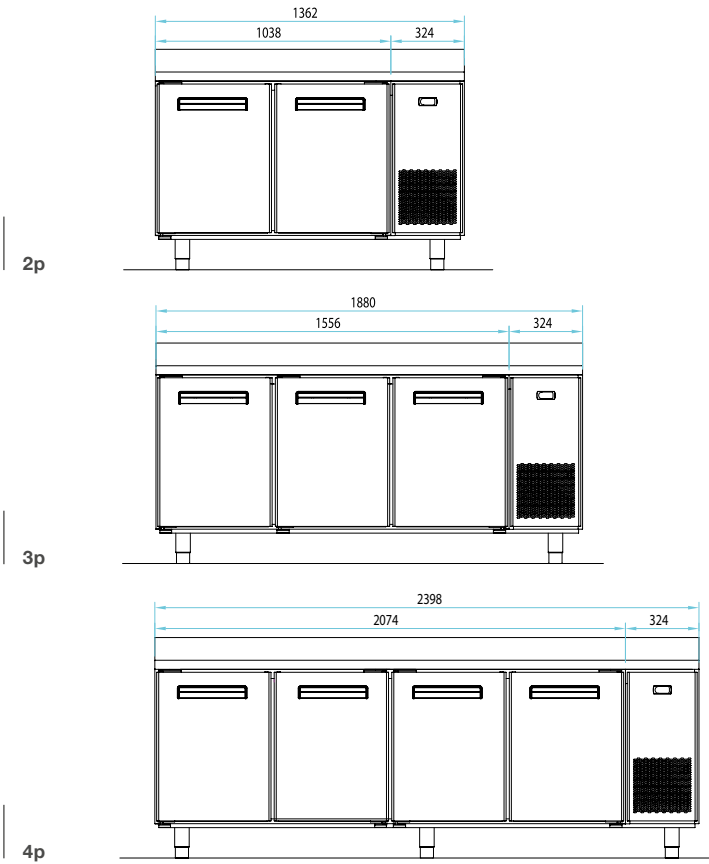


240 (4P)

System			136 (2P)	188 (3P)	240 (4P)
			TB RV - TN RV	TB RV - TN RV	TN RV
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	SPX	Piedini regolabili Adjustable feet	1362 x 700 x 830 mm	1880 x 700 x 830 mm	2398 x 700 x 830 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1362 x 700 x 810 mm	1880 x 700 x 810 mm	2398 x 700 x 810 mm
	PX	Piedini regolabili Adjustable feet	1362 x 700 x 870 mm	1880 x 700 x 870 mm	2398 x 700 x 870 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1362 x 700 x 850 mm	1880 x 700 x 850 mm	2398 x 700 x 850 mm
	AX	Piedini regolabili Adjustable feet	1362 x 700 x 970 mm	1880 x 700 x 970 mm	2398 x 700 x 970 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1362 x 700 x 850 mm	1880 x 700 x 850 mm	2398 x 700 x 850 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)			286 / 177 lt	444 / 266 lt	602 / 354 lt
Peso (netto) Weight (net)	SPX		110 kg	133 kg	154 kg
	PX		145 kg	180 kg	215 kg
	AX		151 kg	190 kg	228 kg
Refrigerazione Refrigeration			Ventilata Ventilated		
Refrigerante Refrigerant			R290		
Sbrinamento Defrost	TN		Fermata compressore / Off cycle		
	TB		Gas caldo / Hot gas		
Classe prodotto Product class	TN		M1 (-1/+5 °C)		
	TB		L1 (-18/-15 °C)		-
Classe climatica Climate class			5 (40 °C / 40% RH)		
Classe energetica Energy class	TN		A G A		
	TB		A G C	A G D	-

DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)		1 Ermetico 1 Ermetic		
Alimentazione Power supply		220 - 230 V / 1 Ph / 50 - 60 Hz		
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	TN	185 W / 1 A		
	TB	290 W / 2 A		-
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	TN	20 W / 0,2 A		
	TB	320 W / 2,2 A		-



Multiservice

H 83 • 87 • 97

P 80

L 151 (2P) • 211 (3P) • 270 (4P)

Installazione
Plug-in

Classe Energetica
A (TN)

Dotazione di serie

- 1 Griglia/teglia EN 60x40 plastificata bianca (600x400 mm) per porta
- 1 Coppia guida C inox (608 mm) per porta per griglie/teglie EN 60x40
- 4 cremagliere inox per porta (16 posizioni - passo 30 mm)

Configurazione

- Porta intera reversibile
- SPX (senza piano)
- PX (con piano in acciaio inox)
- AX (con piano in acciaio inox e alzata)

Classe di prodotto
M1 (-1/+5 °C) (TN)

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Fermata compressore (TN)

Classe Climatica
5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta reversibile con ritorno automatico
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento
Cyclopentano 80 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno
Acciaio Inox AISI 304

Interno
Acciaio Inox AISI 304

Accessori

- Ruote pivotanti con freno
- Griglie EN 60x40 inox/plastificata (600x400 mm)
- Teglie EN 60x40 (600x400x20H mm)
- Coppie guida C inox (608 mm) per griglie/teglie EN 60x40

Installation
Plug-in

Energy class
A (TN)

Standard equipment

- 1 white plastic coated grid/teglia EN 60x40 (600x400 mm) per door
- 1 Pair of C stainless steel guide rail (608 mm) per door for EN 60x40 grids/trays
- 4 stainless steel racks per door (16 positions - pitch 30 mm)

Configuration

- Full reversible door
- SPX (without top)
- PX (with stainless steel top)
- AX (with stainless steel top and riser)

Product class
M1 (-1/+5 °C) (TN)

Refrigerant
R290

Refrigeration
Ventilated

Compressor
Hermetic

Defrost
Off cycle (TN)

Climate class
5 (40 °C / 40% RH)

Opening system

- Reversible self-closing swing door
- Left or right configuration

Insulation
Cyclopentane 80 mm

Equipment handling

- Adjustable feet (115-175H mm)
- Swivel casters with brake (optional)

External
Stainless steel AISI 304

Internal
Stainless steel AISI 304

Optionals

- Swivel casters with brake
- EN 60x40 white plastic coated/stainless steel grids (400x600 mm)
- EN 60x40 stainless steel trays (600x400x20H mm)
- C stainless steel guide rails pair (608 mm) for EN 60x40 grids/trays



136 (2P)



188 (3P)



188 (3P)



240 (4P)

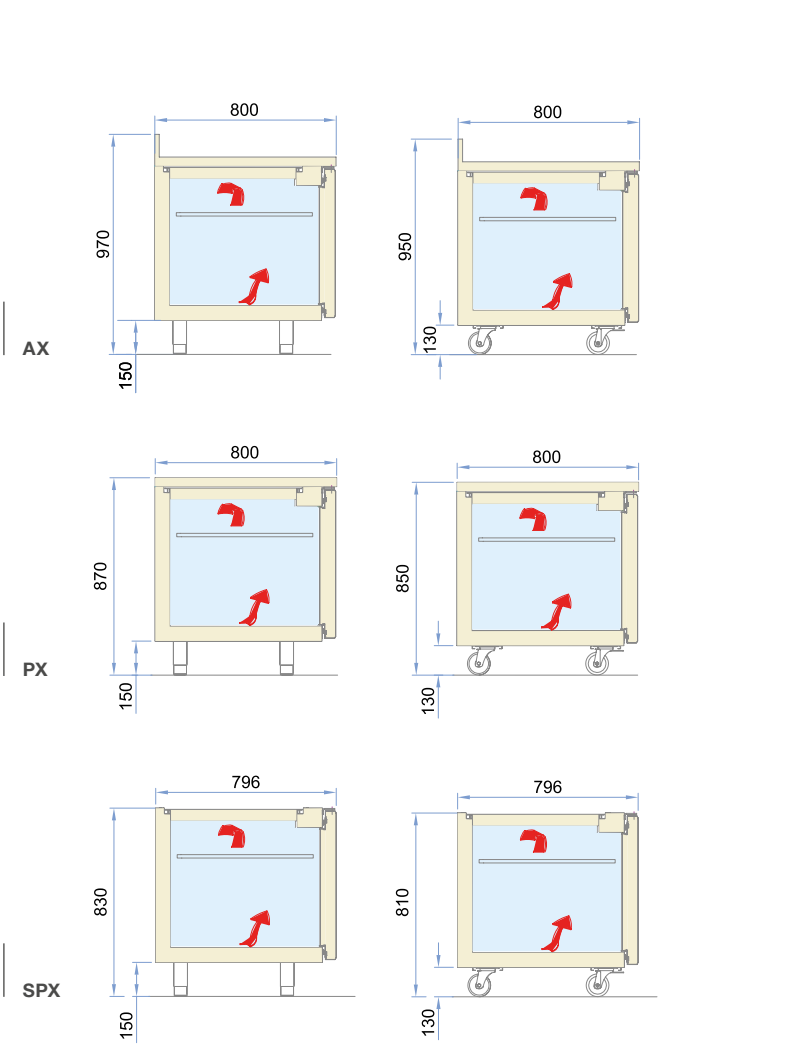
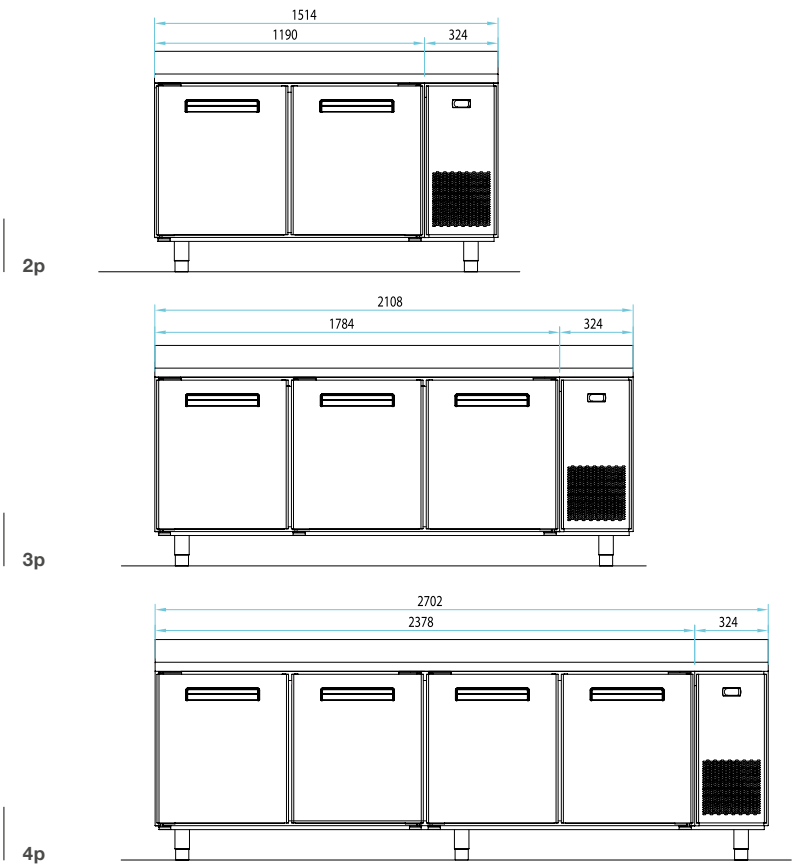
Multiservice			151 (2P)	211 (3P)	270 (4P)
			TN RV	TN RV	TN RV
Dimensioni esterne (LxPxH) External dimensions (LxDxH)	SPX	Piedini regolabili Adjustable feet	1514 x 800 x 830 mm	2108 x 800 x 830 mm	2702 x 800 x 830 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1514 x 800 x 810 mm	2108 x 800 x 810 mm	2702 x 800 x 810 mm
	PX	Piedini regolabili Adjustable feet	1362 x 700 x 870 mm	2108 x 800 x 870 mm	2702 x 800 x 870 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1362 x 700 x 850 mm	2108 x 800 x 850 mm	2702 x 800 x 850 mm
	AX	Piedini regolabili Adjustable feet	1514 x 800 x 970 mm	2108 x 800 x 970 mm	2702 x 800 x 970 mm
		Ruote pivotanti Swivel casters	1514 x 800 x 950 mm	2108 x 800 x 950 mm	2702 x 800 x 950 mm
Capacità (lorda/netta) Capacity (gross/net)			393 / 238 Lt	609 / 358 Lt	825 / 477 Lt
Peso (netto) Weight (net)	SPX		110 Kg	145 Kg	178 Kg
	PX		150 Kg	205 Kg	257 Kg
	AX		175 Kg	240 Kg	305 Kg
Refrigerazione Refrigeration			Ventilata Ventilated		
Refrigerante Refrigerant			R290		
Sbrinamento Defrost			Fermata compressore Off cycle		
Classe di prodotto Product class			M1 (-1/+5 °C)		
Classe climatica Climate class			5 (40 °C / 40% RH)		
Classe energetica Energy class			A 3 A		

DATI ELETTRICI - Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria
ELECTRICAL DATA - Models with on-board condensing units - air condensing

Compressore (q.tà - tipologia) Compressor (q.ty - type)	1 Ermetico 1 Ermetic
Alimentazione Power supply	220 - 230 V / 1 Ph / 50 - 60 Hz
Assorbimento elettrico (regime) Electrical input (nominal)	220 W / 1,4 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento) Electrical input (defrost)	6 W / 0,1 A

Allestimento
Setup

N. Totale Max Teglie Trays Max capacity	EN 60x40	600x400x20 mm	16 8 per porta 8 per door	24 8 per porta 8 per door	32 8 per porta 8 per door
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	EN 60x40	600 x 400 mm			
N. Totale Max griglie Grids Max capacity	C (EN 60x40)	608 mm	1 coppia per griglia/teglia 1 pair per grid/tray		



Optional

		System	Multiservice
	Ruote pivotanti con freno Swivel casters with brake	•	•
	GN 1/1 Griglia inox Stainless steel grid (530x325 mm)	•	
	GN 1/1 Griglia plastificata bianca White plastic coated grid (530x325 mm)	•	
	Griglia centrale inox Stainless steel central grid (414x205 mm)	•	
	Griglia centrale plastificata bianca White plastic coated central grid (414x205 mm)	•	
	EN 60x40 Griglia inox Stainless steel grid (600x400 mm)		•
	EN 60x40 Griglia plastificata bianca White plastic coated grid (600x400 mm)		•
	GN 1/1 Teglia inox Stainless steel trays (530x325x20/40/60/100H mm)	•	
	EN 60x40 Teglia inox Stainless steel trays (600x400x20H mm)		•
	Coppia guida C inox (512 mm) per griglie/teglie GN 1/1 C stainless steel guide rail (512 mm) for GN 1/1 grids/trays	•	
	Coppia guida C inox (608 mm) per griglie/teglie EN 60x40 C stainless steel guide rail (608 mm) for EN 60x40 grids/trays		•



[illegible][illegible]



Siamo un'azienda tutta italiana, con le radici ben piantate in Umbria. Una storia caratterizzata da costanti innovazioni per progetti funzionali e di design in linea con l'evoluzione delle esigenze di moderni locali pubblici. Oggi ISA è una realtà industriale tra i leader mondiali nella refrigerazione professionale e dell'arredamento di locali pubblici, con oltre 600 collaboratori tra donne e uomini e un'area di 280.000 m², di cui 62.000 mq dedicati agli impianti di produzione, alla logistica, agli uffici, allo show-room espositivo e al museo aziendale. Con i suoi cinque marchi, ISA, Tasselli, Hizone e Abaco, ISA distribuisce in 120 Paesi del mondo soluzioni tecnologiche refrigerate e arredamenti per bar, gelaterie, pasticcerie, ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari, supermercati e grande distribuzione.

We are an all-Italian company with our roots firmly planted in Umbria. A history characterised by constant innovations for functional and design projects in line with the evolving needs of modern public premises. Today, ISA is one of the world's leading industrial companies in the professional refrigeration and furnishing of public premises, with over 600 men and women employees and an area of 280,000 square metres, of which 62,000 m² dedicated to production facilities, logistics, offices, showroom and company museum. With its five brands, ISA, Tasselli, Hizone and Abaco, ISA distributes refrigerated technology solutions and furnishings for bars, gelato parlours, pastry shops, restaurants, delicatessens, food processors, supermarkets and supermarkets in 120 countries around the world.

