

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA 600x400

MID

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS 600x400
TOURS RÉFRIGÉRÉS POUR PATISSERIE 600x400
BÄCKEREI- KÜHLTISCHE 600x400

MID
600x400
STANDARD

N°12

MASTERCool



TAVOLI REFRIGERATI MID PASTICCERIA - 600x400

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig.2). Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante (fig. 3). Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: 5 coppie di guide Pasticceria in acciaio inox per porta (fig.1).

PASTRY REFRIGERATED COUNTERS MID - 600x400

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 2). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated pastry counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm).

Personalization options available.

Standard set up: 5 pairs of Stainless Steel "L" Runners for each door (picture 1).

TOURS RÉFRIGÉRÉS MID POUR PATISSERIE - 600x400

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis (photo 1). Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 2). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé (photo 3). Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte (photo 1).

BÄCKEREI- KÜHLTISCHE MID - 600x400

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Bäckerei-Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 2). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropicalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Bäckerei-Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat (Bild 3). Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (110/190 H mm).

Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür (Bild 1).



1



2



Unità refrigerante remota: posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'armadio

Remote condensing unit: To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance: Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote Kühl- und Tiefkühlaggregate: Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar

3



MID
600x400
STANDARD

Equilibrio perfetto

Perfect balance - Équilibre parfait - Perfekte Balance

Cod.TP02MIDGRA

2 porte

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 2 porte e piano di lavoro in Granito

2 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with Granite working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail en Granit - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	1600x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	197
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Con sottopiano isolante

With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

600x400
STANDARD

Cod.TP03MID

3 porte

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) con 3 porte

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2150x800x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD

Cod.TP03MIDAL

3 porte

Tavolo Refrigerato Pasticceria (600x400) a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel 600x400 Refrigerated Pastry Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré pour Pâtisserie (600x400) en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm -

Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2150x800x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x840x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	117
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD