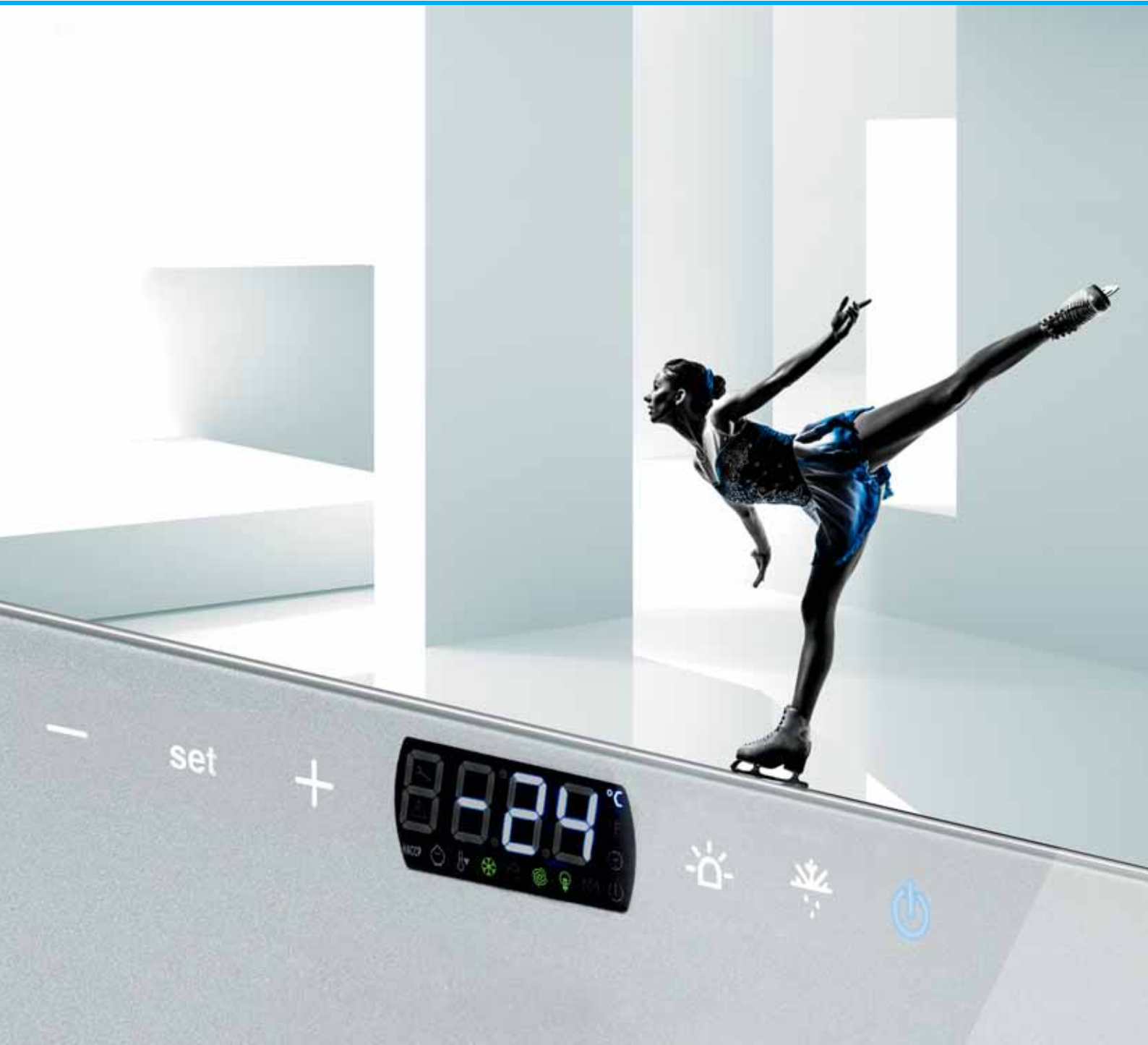


Catalogo Listino 2014

catalogue price list | brochure prix courant | katalog preislste | catàlogo lista de precios





legenda generale | general key | légende général | allgemeiner legende | legenda general

	categoria	category	catégorie	kategorie	categoría
	codice/modello	code/model	code/modèle	artikel/modell	codigo/modelo
	refrigerazione	refrigeration	réfrigération	kühlung	refrigeración
	refrigerazione statica	static refrigeration	réfrigération statique	statische kühlung	refrigeración estatica
	refrigerazione ventilata	ventilated refrigeration	réfrigération ventilée	ventilierte kühlung	refrigeración ventilada
	sbrinamento	defrosting	dégivrage	abtauung	descongelación
	sbrinamento manuale	manual defrosting	dégivrage manuel	manuelle abtauung	descongelación manual
	sbrinamento automatico	automatic defrosting	dégivrage automatique	abtauautomatik	descongelación automatica
	temperatura	temperature	température	temperatur	temperatura
	resa	yeld	charge	schnellkühlungsleitung	rendimiento
	temperatura aria	air temperature	température de l'air	temperatur	temperatura del aire
	temperatura al cuore	heart temperature	température au coeur	herz temperatur	temperatura del centro
	capacità	capacity	capacité	kapazität	capacidad
	potenza installata	power installed	puissance installée	watt-leistung	potencia instalada
	dimensioni	sizes	dimensions	grösse	medidas
	peso	weight	poids	gewicht	peso
	prezzo	price	prix	preis	precio
	imballo	package	emballage	verpackung	embalaje



imballo | package | emballage | verpackung | embalaje

Imballo: cartone compreso nel prezzo	Resa: franco nostro stabilimento	I.V.A.: non inclusa nel prezzo
Carton package: included in the price	Delivery: ex our works	V.A.T.: not included
Emballage: en carton compris dans le prix	Livraison: départ notre usine	T.V.A.: pas inclusé
Verpackung: mit Kartoonen ist im Preis einbegriffen	Lieferung: ab unserem Werk	MWST.: nicht einbegriffen
Embalaje: carton incluido en el precio	Entrega: franco nuestro establecimiento	I.V.A.: no incluido

note | information | notes | bemerkungen | informaciones

Il collaudo dei nostri apparecchi è eseguito ad una temperatura ambiente di 30°C e umidità relativa del 60%.

Le caratteristiche dei prodotti così come le informazioni, per quanto redatti ed esposti con la maggior attenzione possibile, sono indicativi e quindi non impegnano la LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. che si riserva inoltre il diritto di apportare modifiche ai modelli ed ai materiali senza dare alcun preavviso.

The testing of our equipment is performed at a room temperature of 30°C and 60% of H.R. The technical features just like the rest of the information, even if revised and displayed with the utmost accuracy are approximated and because of this LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. is not binded. It also reserves all rights to apply changes to all models and materials without notice.


















Nos appareils sont essayés à une température ambiante de 30°C et 60% H.R. Information techniques et dimensions ainsi que toutes les informations sont indiquées avec le majeur soin possible, mais approximativement, et pour cette raison n'engagent pas LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l., qui se réserve le droit d'apporter des modifications dans les modèles, les matériaux et les emballages, sans préavis.

Die Endkontrolle unserer Geräte wird bei einer Raumtemperatur von 30°C und relativen Feuchtigkeit von 60% ausgeführt. Die technischen Daten und Illustrationen, auch wenn sie mit größtmöglicher Genauigkeit erstellt wurden, sind Richtdaten, die LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. absolut nicht binden, und behält sich das recht vor, Variationen an den Modellen und am Material anzubringen, ohne vorherige Benachrichtigung.

El ensayo de nuestros instrumentos se efectua a una temperatura ambiente de 30°C y H.R. del 60%. Las características técnicas, así como todas las informaciones, aunque redactadas y expuestas con la mayor atención posible, son indicativas y por eso no comprometen la LDF-Longoni Divisione Freddo S.r.l. que tiene derecho a modificar los modelos y los materiales, sin ningun aviso.



optionals | optional | optionals | extra | opciones

	no-fog system a lato espositivo	no-fog system each glass side	no-fog system chaque côté vitrée	no-fog system jede glas seite	no-fog system cada cara vidrio
	colori speciali	special colours	couleurs speciaux	besondere farben	colores especiales
	illuminazione led (1 barra)	led light (1 bar)	éclairage à led (1 barre)	led beleuchtung (1 stab)	iluminación a led (1 barra)
	condensatore h ₂ o	condenser h ₂ o	condenseur h ₂ o	kondensator h ₂ o	condensador h ₂ o
	valvola termostatica	thermostatic valve	vanne thermostatique	einspritzventil	valvula termostatica
	panna temperatura: -2/+4°C	cream temperature: -2/+4°C	crème fouettée température: -2/+4°C	sahne temperatur: -2/+4°C	nata temperatura: -2/+4°C
	tropicalizzazione	tropicalization	tropicalisation	tropenfestigkeit	tropicalización
	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.	220v./60hz. 115v./60hz.
	vetrine installate oltre i 900 metri di altitudine	cabinets installed over 900 meters above sea level	vitaines installées à plus de 900 mètres d'altitude	über 900 mt. meeresspiegel in stallierten kühlvitruinen	expositores instalados a más de 900 metros de altura
	kit di aggancio	coupling kit	kit de accrochage	anbausatz	kit de enganche
	finitura chrome	chrome finishing	finition chrome	chrome ausführung	coloración chrome
	kit ripiani in vetro composto da 5 ripiani	kit of n. 5 glass shelves	kit étagères en verre composé par 5 verres	kristallfächer kit: n. 5 gläser	kit estanterias n. 5 estanterias en cristal
	praline temperatura: +15/+18°C u.r. 40/60%	pralines temperature: +15/+18°C h.r. 40/60%	pralines température: +15/+18°C h.r. 40/60%	pralinen temperatur: +15/+18°C h.r. 40/60%	praline temperatura: +15/+18°C h.r. 40/60%
	kit serratura	door lock kit	kit serrure	schloss kit	kit cerradura
	rivestimento legno noce/ciliegio	wood covering walnut/cherry	revêtement en bois noyer/cerisier	holz verkleidung nussbaum/kirsch	revestimiento madera nogal/cerezo
	alzata con piano di servizio in plexiglass	shock-proof plexiglass stand with working top	shock-proof plexiglass stand with working top	die zahlblage ist aus plexiglas	alzado con plano de servicio en plexiglás
	porta coni	cone holder	porte cornet	elstüte halter	porta conos



accessori | accessories | accessories | zubehöre | accesorios

	griglia refrigerante	refrigerated grid	grille réfrigérée	kühlgitter	rejilla refrigerada
	griglia refrigerante con ripiano vetro	refrigerated grid with chromate grid	grille réfrigérée avec grille	kühlgitter mit gitter	rejilla refrigerada con estante en cristal
	griglia cromata regolabile	adjustable chromate grid	grille chromée réglable	regelbares gitter	rejilla de altura regulable
	griglia plastificata nera	black plastic coated shelf	grille plastifié noire	gitter aus schwarzen kunststoff abgedeckt	rejilla cubierta en plástico negro
	ripiano vetro rotante	rotating glass shelf	étagère en verre tournante	drehbares kristallfach	estante giratorio en cristal
	ripiano vetro	glass shelf	étagère en verre	kristallfach	estante en cristal
	cassetto farmacia con divisori interni	draw-out shelf with inner partitions	tiroir enlevable avec cloisons	ausziehbares schubfach mit inneren scheiden	cajón farmacia con divisorios interiores
	coppia guide	pair rails	couple de guides	paar schiene	pareja guias
	vassoio	tray	plateau	tablett	bandeja





Vitra

Vitra





Vitra

Vitra





Vitra

Colore di serie
standard colour
couleurs standard
serienmassig farben
acabado estándar



Silver Quartz



Black Opal

Colori opzionali
optional colours
couleurs optional
sonderfarben
acabados opcionales



White Pearl

La linea VITRA, realizzabile da 1 fino a 4 lati vetro, è stata progettata per coniugare l'eleganza del suo design a soluzioni tecnologiche all'avanguardia, come il termostato digitale soft-touch incorporato nel vetro della porta. L'assenza di profili e sporgenze, l'incredibile razionalizzazione e visibilità degli spazi interni, l'illuminazione con due file di LED fanno di VITRA un prodotto unico al mondo per la visibilità e valorizzazione dell'esposizione da qualunque angolazione. Studiata e realizzata per garantire elevatissimi standard di conservazione del prodotto, VITRA esprime la miglior equazione tra design e tecnologia applicata al freddo.

vitra

The VITRA line, achievable from 1 to 4 glass sides, perfectly combines elegant design with technologic updated features, such as the digital soft-touch telethermostat integrated in the glass door surface. The absence of profiles and projections, the incredible streamlining and visibility of the inner space, the lighting with two rows of LED make VITRA a unique product for visibility and for enhancing the exposure from any angle. Designed and built to ensure high standards of product storage, VITRA represents the best of design and technology applied in refrigeration.

vitra

La ligne VITRA, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, a été projetée pour unir l'élégance de son design à solutions technologiques à l'avant-garde comme le téléthermostat digital soft-touch, incorporé dans le verre de la porte. L'absence de profils et saillies, l'incroyable rationalisation et visibilité des espaces intérieures, l'éclairage avec deux files de LED, fait de VITRA, sous tous les points de vue, un produit unique au monde pour la visibilité et la valorisation de l'exposition. Étudiée et réalisée pour garantir standards élevés de conservation du produit, VITRA exprime la meilleure équation entre design et technologie appliquées au froid.

vitra

Die Baureihe VITRA ist in den Ausführungen mit 1 bis 4 Glasseiten erhältlich und verbindet ein elegantes Design mit technologisch modernen Lösungen, wie der digitale Soft-Touch-Thermostat, der in der Glastür eingebaut ist. Der Verzicht auf Profile und Vorsprünge, die erstklassige Aufteilung und Sichtbarkeit des Innenvolumens und die Beleuchtung mit zwei LED-Reihen machen VITRA zu einem weltweit einzigartigen Erzeugnis, das aus jeder Perspektive eine hervorragende Sicht auf das Produktangebot bietet und dieses aufwertet. Die Entwicklung und Realisierung der VITRA-Baureihe bieten nicht nur hervorragende Standards in Bezug auf Produktaufbewahrung, sondern auch eine optimale Kombination aus Design und angewandter Kühltechnologie.

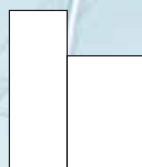
vitra

La línea de vitrinas VITRA, realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, ha sido proyectada para combinar la elegancia de su diseño con soluciones tecnológicas a la vanguardia, como el teletermostato digital soft-touch incorporado en la vidriera de la puerta. La ausencia de perfiles y salientes, la increíble racionalización y visibilidad de los espacios interiores, la iluminación con dos barras de LED hacen que VITRA sea un producto único en el mundo por su visibilidad y valorización de la exposición desde cualquier punto de vista. Estudiada y realizada para garantizar elevados estándares de conservación del producto, VITRA expresa la mejor ecuación entre diseño y tecnología aplicada al frío.

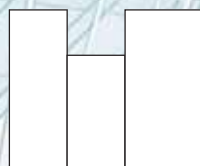
Vitra



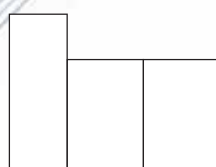
6112-L + 8314-S



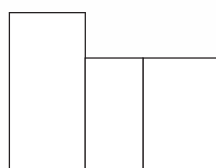
65-L 85-S



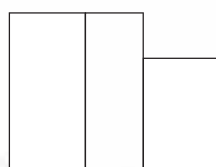
65-L 65-S 85-L



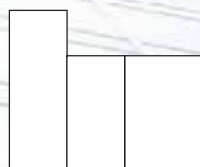
65-L 85-S 85-S



85-L 65-S 85-S



85-L 65-L 85-S



65-L 65-S 85-S

Modularità

Spazio alla fantasia!
 Con le vetrine frigorifere della linea VITRA è possibile realizzare soluzioni personalizzate, accoppiando moduli di diversa altezza e larghezza.

modularity

To the imagination!

With the refrigerated display cabinets of the VITRA line, it is possible to make custom solutions, matching modules of varying height and width.

modulaire

Espace à l'imagination!

Par les vitrines réfrigérées de la ligne VITRA est possible de réaliser solutions personnalisées en accouplant des modules de différente hauteur et largeur.

modular

Freiraum für die Fantasie!

Mit den Kühlvittrinen der Linie VITRA lassen sich nach Bedarf und Wunsch Lösungen finden, indem Module verschiedener Höhe und Breite verbunden werden.

modularidad

Espacio a la imaginación!

Con las vitrinas refrigeradas de la línea VITRA, es posible realizar soluciones personalizadas, juntando módulos con diferentes alturas y anchuras.

Misure

sizes
 dimensions
 grösse
 medidas

65-S	↔	65	↗	65	↕	150 cm
65-L	↔	65	↗	65	↕	190 cm
85-S	↔	85	↗	65	↕	150 cm
85-L	↔	85	↗	65	↕	190 cm
65-XL	↔	65	↗	65	↕	225 cm (LINEA VINI WINES LINE)
85-XL	↔	85	↗	65	↕	225 cm (LINEA VINI WINES LINE)





Linea di vetrine frigorifere a refrigerazione STATICA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con sbrinamento di tipo MANUALE.

La struttura dal design innovativo è di colore di serie SILVER QUARTZ ed è realizzabile da 1 fino a 4 lati in vetro, in due diverse larghezze (65 cm. e 85 cm.) e 2 diverse altezze (LINEA S 150 cm. e LINEA L 190 cm.).

L'allestimento interno della LINEA S è composto da 4 griglie refrigerate fisse, mentre l'allestimento della LINEA L è composto da 5 griglie refrigerate fisse più 1 griglia cromata rimovibile per l'eventuale inserimento sul piano inferiore di prodotti di altezza fino a 34 cm.

La dotazione di serie prevede inoltre il tele termostato digitale SOFT-TOUCH sulla vetrata della porta, 2 BARRE LED e il kit di ripiani in vetro.

ice cream

Line of refrigerated display cabinets with STATIC refrigeration, manufactured through the use of environment friendly gas and with MANUAL defrosting. The structure with innovative design is in SILVER QUARTZ colour, with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides, two different widths (65 cm. and 85 cm.) and two different heights (S LINE 150 cm. and L LINE 190 cm.). The inner fitting of the S LINE is composed of 4 fixed refrigerated grids, while the fitting of the L LINE is composed of 5 fixed refrigerated grids and 1 adjustable chromate grid for the eventual insertion on the lower level of products up to 34 cm. height. The standard fitting includes the new SOFT-TOUCH digital telethermostat on the door's glass, 2 LED BARS and the kit of glass shelves.

glacerie

Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération STATIQUE réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage MANUEL. La structure du design innovant, est en couleur standard SILVER QUARTZ, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm. et 85 cm.) et deux hauteurs différentes (LIGNE S 150 cm. et LIGNE L 190 cm.). L'intérieur de la LIGNE S est équipé par 4 grilles réfrigérées fixes alors que l'intérieur de la LIGNE L est équipé par 5 grilles réfrigérées fixes et 1 grille chromée amovible qu'il permet de positionner, dans l'étage inférieur, des produits jusqu'à 34 cm de hauteur. Le téléthermostat digital SOFT-TOUCH sur le verre de la porte, 2 BARRES À LED et le kit de étagères en verre sont en dotation de série.

eisdiele

Die Baureihe der Kühlvitrienen mit STATISCHER Kühlung und MANUELLER Abtaung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Standardstruktur mit dem innovativen Design wird in der Farbe SILVER QUARTZ, mit 1 bis 4 Glasseiten und in zwei unterschiedlichen Breiten (65 und 85 cm) und zwei unterschiedlichen Höhen (LINIE S 150 cm und LINIE L 190 cm) angeboten. Die Innenausstattung der LINIE S besteht aus 4 festen Kühlrosten und die der LINIE L aus 5 festen Kühlrosten und 1 verchromten und abnehmbaren Rost, um nach Bedarf, im unteren Teil, bis zu 34 cm hohe Produkte aufzubewahren. Zur Standardausrüstung gehört zudem der digitale SOFT-TOUCH Telethermostat, der an der Glastür angebracht ist, 2 LED-REIHEN sowie das Kristallfächer kit (Gläser).

heladeria

Linea de vitrinas frigoríficas con refrigeración ESTÁTICA, realizada por medio del uso de gas ecológico y con descongelación de tipo MANUAL. La estructura con diseño innovador es de color SILVER QUARTZ y es realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, con dos diferentes anchuras (65 cm. y 85 cm.) y con dos diferentes alturas (LINEA S 150 cm. y LINEA L 190 cm.). La organización interior de la LINEA S está constituida por 4 rejillas refrigeradas fijas mientras que la de la LINEA L por 5 rejillas refrigeradas fijas y 1 rejilla cromada regulable para poder insertar, en el plano inferior, productos altos hasta 34 cm. La maquina está equipada además con teletermostato digital SOFT-TOUCH en la vidriera de la puerta, 2 BARRAS DE LED y el kit estantería de cristal.



-15/-24 °C



6111-S



-15/-24 °C



-15/-24 °C



6114-S



-15/-24 °C



6112-L



-15/-24 °C



-15/-24 °C



6114-L



-15/-24 °C



8111-S



-15/-24 °C



-15/-24 °C



8113-S



-15/-24 °C



8111-L



-15/-24 °C



-15/-24 °C



8114-L



6111-S



6114-S



6112-L



6114-L



8111-S



8113-S



8111-L



8114-L



Optionals | *optionals* | *optionals* | *extra* | *opciones*

 NO-FOG System		 Black Opal White Pearl				
65-S	€ 250,00	65-S	€ 250,00	€ 200,00	€ 680,00	€ 370,00
65-L	€ 300,00	65-L	€ 350,00			
85-S	€ 300,00	85-S	€ 350,00			
85-L	€ 400,00	85-L	€ 450,00			

 30°C	 220V/60Hz 115V/60Hz		
+ 7%	+ 5%	+ 2%	€ 350,00



-15/-24 °C

Gelateria

icecream | glacerie | eisdiele | heladeria



			lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	€			
65-S	6111-S			x4	300	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 150	132	↔ 76 ↗ 73 ↓ 170	142	€ 3.575,00	
	6112-S			x4	300	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 150	140	↔ 76 ↗ 73 ↓ 170	150	€ 3.700,00	
	6113-S			x4	300	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 150	148	↔ 76 ↗ 73 ↓ 170	158	€ 3.825,00	
	6114-S			x4	300	0,6	↔ 65 ↗ 65 ↓ 150	156	↔ 76 ↗ 73 ↓ 170	166	€ 3.950,00	
65-L	6111-L			x5	x1	450	0,8	↔ 65 ↗ 65 ↓ 190	159	↔ 76 ↗ 73 ↓ 210	174	€ 3.870,00
	6112-L			x5	x1	450	0,9	↔ 65 ↗ 65 ↓ 190	171	↔ 76 ↗ 73 ↓ 210	186	€ 4.045,00
	6113-L			x5	x1	450	0,9	↔ 65 ↗ 65 ↓ 190	183	↔ 76 ↗ 73 ↓ 210	198	€ 4.220,00
	6114-L			x5	x1	450	0,9	↔ 65 ↗ 65 ↓ 190	195	↔ 76 ↗ 73 ↓ 210	210	€ 4.395,00
85-S	8111-S			x4	450	0,75	↔ 85 ↗ 65 ↓ 150	158	↔ 96 ↗ 73 ↓ 170	178	€ 4.575,00	
	8112-S			x4	450	0,85	↔ 85 ↗ 65 ↓ 150	168	↔ 96 ↗ 73 ↓ 170	188	€ 4.725,00	
	8113-S			x4	450	0,85	↔ 85 ↗ 65 ↓ 150	178	↔ 96 ↗ 73 ↓ 170	198	€ 4.875,00	
	8114-S			x4	450	0,85	↔ 85 ↗ 65 ↓ 150	188	↔ 96 ↗ 73 ↓ 170	208	€ 5.025,00	
85-L	8111-L			x5	x1	600	0,8	↔ 85 ↗ 65 ↓ 190	190	↔ 96 ↗ 73 ↓ 210	215	€ 5.030,00
	8112-L			x5	x1	600	0,9	↔ 85 ↗ 65 ↓ 190	205	↔ 96 ↗ 73 ↓ 210	230	€ 5.220,00
	8113-L			x5	x1	600	0,9	↔ 85 ↗ 65 ↓ 190	220	↔ 96 ↗ 73 ↓ 210	245	€ 5.410,00
	8114-L			x5	x1	600	0,9	↔ 85 ↗ 65 ↓ 190	235	↔ 96 ↗ 73 ↓ 210	260	€ 5.600,00

-15/-24 °C





Linea di vetrine frigorifere a refrigerazione STATICA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con sbrinamento di tipo AUTOMATICO. La struttura dal design innovativo è di colore di serie SILVER QUARTZ ed è realizzabile da 1 fino a 4 lati in vetro, in due diverse larghezze (65 cm. e 85 cm.) e 2 diverse altezze (LINEA S 150 cm. e LINEA L 190 cm.). L'allestimento interno della LINEA S è composto da 3 ripiani in vetro regolabili in altezza, mentre l'allestimento della LINEA L è composto da 5 ripiani in vetro regolabili in altezza. L'optional PANNA (temperatura -2/+4°C), applicato su questa categoria, permette la conservazione ottimale di prodotti a base di panna o derivati. La dotazione di serie prevede inoltre il tele termostato digitale SOFT-TOUCH sulla vetrata della porta e n°2 BARRE LED.

confectionery

Line of refrigerated display cabinets with STATIC refrigeration, manufactured through the use of environment friendly gas and with AUTOMATIC defrosting. The structure with innovative design is in SILVER QUARTZ colour, with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides, two different widths (65 cm. and 85 cm.) and two different heights (S LINE 150 cm. and L LINE 190 cm.). The inner fitting of the S LINE is composed of 3 height adjustable glass shelves, while the fitting of the L LINE is composed of 5 height adjustable glass shelves. The optional CREAM (temperature -2/+4°C), applied on this category allows an optimal preservation of products made of cream or of its derivatives. The standard equipment includes the new SOFT-TOUCH digital telethermostat on the door's glass and N°2 LED BARS.

pâtisserie

Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération STATIQUE réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage AUTOMATIQUE. La structure, du design innovant, est en couleur standard SILVER QUARTZ, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm et 85 cm) et deux hauteurs différentes (LIGNE S 150 cm et LIGNE L 190 cm). L'intérieur de la LIGNE S est équipé par 3 étagères en verre réglables en hauteur alors que l'intérieur de la LIGNE L est équipé par 5 étagères en verre réglables en hauteur. Il est possible d'appliquer l'option CRÈME FOUETTÉE (Température -2/+4°C) pour préserver dans la meilleure façon les produits avec de la crème ou dérivés. Le téléthermostat digital SOFT-TOUCH sur le verre de la porte et Nr. 2 BARRES À LED sont en dotation de série.

konditorei

Die Baureihe der Kühlvitrienen mit STATISCHER Kühlung und AUTOMATISCHER Abtauung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Struktur mit dem innovativen Design wird in der Farbe SILVER QUARTZ, mit 1 bis 4 Glasseiten und in zwei unterschiedlichen Breiten (65 und 85 cm) und zwei unterschiedlichen Höhen (LINIE S 150 cm und LINIE L 190 cm) angeboten. Die Innenausstattung der LINIE S und LINIE L besteht aus 3 bzw. 5 in der Höhe einstellbaren Glasregalen. Dieser Kategorie kann die Option SAHNE (Temperatur -2/+4°C) hinzugefügt werden, um Sahne- und ähnliche Produkte optimal aufzubewahren. Zur Standardausrüstung gehört zudem der digitale SOFT-TOUCH Telethermostat, der an der Glastür angebracht ist, sowie 2 LED-REIHEN.

pasteleria

Linea de vitrinas frigoríficas con refrigeración ESTÁTICA, realizada por medio del utilizo de gas ecológico y con descongelación de tipo AUTOMÁTICO. La estructura con diseño innovador es de color SILVER QUARTZ y es realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, con dos diferentes anchuras (65 cm y 85 cm) y con dos diferentes alturas (LÍNEA S 150 cm. Y LÍNEA L 190 cm). La organización interior de la LÍNEA S está constituida por 3 estantes de vidrio regulables en altura mientras que la de la LÍNEA L por 5 estantes de vidrio regulables en altura. El opcional "NATA" (temperatura -2/+4°C) aplicado en una vitrina de esta categoría, permite la conservación optimal de productos a base de nata o derivados. La maquina está equipada además con teletermostato digital SOFT-TOUCH en la vidriera de la puerta y 2 BARRAS DE LED.



+2/+10 °C



6212-S



+2/+10 °C



6215-S

+2/+10 °C



+2/+10 °C



6211-L



+2/+10 °C



6214-L

+2/+10 °C



+2/+10 °C



8212-S



+2/+10 °C



8214-S

+2/+10 °C



+2/+10 °C



8211-L



+2/+10 °C



8214-L

+2/+10 °C



6212-S



6215-S



6211-L



6214-L



8212-S



8214-S



8211-L







8214-L



Optionals | *optionals* | *optionals* | *extra* | *opciones*

 Black Opal White Pearl					
65-S	€ 250,00	€ 200,00	€ 680,00	€ 370,00	€ 400,00
65-L	€ 350,00				
85-S	€ 350,00				
85-L	€ 450,00				

	 220V/60Hz 115V/60Hz		
+ 7%	+ 5%	+ 2%	€ 350,00



+2/+10 °C

Pasticceria

confectionery | pâtisserie | konditorei | pasteleria



+2/+10 °C

				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	
65-S	6211-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	121	↔76 ↗73 ↓170	131	€ 3.275,00
	6212-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	129	↔76 ↗73 ↓170	139	€ 3.400,00
	6213-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	137	↔76 ↗73 ↓170	147	€ 3.525,00
	6214-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	145	↔76 ↗73 ↓170	155	€ 3.650,00
	6215-S		x4	300	0,53	↔65 ↗65 ↓150	147	↔76 ↗73 ↓170	157	€ 3.970,00
65-L	6211-L		x5	450	0,5	↔65 ↗65 ↓190	145	↔76 ↗73 ↓210	159	€ 3.545,00
	6212-L		x5	450	0,55	↔65 ↗65 ↓190	157	↔76 ↗73 ↓210	171	€ 3.720,00
	6213-L		x5	450	0,55	↔65 ↗65 ↓190	169	↔76 ↗73 ↓210	183	€ 3.895,00
	6214-L		x5	450	0,55	↔65 ↗65 ↓190	181	↔76 ↗73 ↓210	195	€ 4.070,00
	6215-L		x6	450	0,58	↔65 ↗65 ↓190	183	↔76 ↗73 ↓210	197	€ 4.450,00
85-S	8211-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	150	↔96 ↗73 ↓170	162	€ 3.950,00
	8212-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	160	↔96 ↗73 ↓170	172	€ 4.100,00
	8213-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	170	↔96 ↗73 ↓170	182	€ 4.250,00
	8214-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	180	↔96 ↗73 ↓170	192	€ 4.400,00
85-L	8211-L		x5	600	0,65	↔85 ↗65 ↓190	180	↔96 ↗73 ↓210	202	€ 4.320,00
	8212-L		x5	600	0,65	↔85 ↗65 ↓190	195	↔96 ↗73 ↓210	217	€ 4.510,00
	8213-L		x5	600	0,65	↔85 ↗65 ↓190	210	↔96 ↗73 ↓210	232	€ 4.700,00
	8214-L		x5	600	0,65	↔85 ↗65 ↓190	225	↔96 ↗73 ↓210	247	€ 4.890,00



No-frost +5/-20 °C

Linea di vetrine frigorifere a refrigerazione VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con sbrinamento di tipo AUTOMATICO. La struttura dal design innovativo è di colore di serie SILVER QUARTZ ed è realizzabile da 1 fino a 4 lati in vetro, in due diverse larghezze (65 cm. e 85 cm.) e 2 diverse altezze (LINEA S 150 cm. e LINEA L 190 cm.). L'allestimento interno della LINEA S è composto da 3 ripiani in vetro regolabili in altezza, mentre l'allestimento della LINEA L è composto da 5 ripiani in vetro regolabili in altezza. La dotazione di serie prevede inoltre il teletermostato digitale SOFT-TOUCH sulla vetrata della porta e 2 BARRE LED. Questo sistema di refrigerazione, sempre più richiesto, permette la conservazione, nella stessa vetrina frigorifera, di prodotti sia di pasticceria che di gelateria, semplicemente impostando sul teletermostato la temperatura desiderata.

no-frost

Line of refrigerated display cabinets with VENTILATED refrigeration, manufactured through the use of environment friendly gas and with AUTOMATIC defrosting. The structure with innovative design is in SILVER QUARTZ colour, with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides, two different widths (65 cm. and 85 cm.) and two different heights (S LINE 150 cm. and L LINE 190 cm.). The inner fitting of the S LINE is composed of 3 height adjustable glass shelves, while the fitting of the L LINE is composed of 5 height adjustable glass shelves. The standard fitting includes the new SOFT-TOUCH digital telethermostat on the door's glass and 2 LED BARS. This refrigeration system, always more requested, allows the insertion in the same cabinet of both confectionery and ice cream products by simply entering in the telethermostat the required temperature.

no-frost

Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération VENTILÉE réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage AUTOMATIQUE. La structure, du design innovant, est en couleur standard SILVER QUARTZ, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm. et 85 cm.) et deux hauteurs différentes (LIGNE S 150 cm. et LIGNE L 190 cm.). L'intérieur de la LIGNE S est équipé par 3 étagères en verre réglables en hauteur alors que l'intérieur de la LIGNE L est équipé par 5 étagères en verre réglables en hauteur. Le téléthermostat digital SOFT-TOUCH sur le verre de la porte et 2 BARRES À LED sont en dotation de série. Ce type de réfrigération, de plus en plus demandé, permet d'utiliser la même vitrine pour la conservation et l'exposition de produits de pâtisserie ou glacés seulement en modifiant la température sur le thermostat.

no-frost

Die Baureihe der VENTILIERTEN Kühlvitrienen mit AUTOMATISCHER Abtaung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Struktur mit dem innovativen Design wird in der Farbe SILVER QUARTZ, mit 1 bis 4 Glasseiten und in zwei unterschiedlichen Breiten (65 und 85 cm.) und zwei unterschiedlichen Höhen (LINIE S 150 cm und LINIE L 190 cm) angeboten. Die Innenausstattung der LINIE S und LINIE L besteht aus 3 bzw. 5 in der Höhe einstellbaren Glasregalen. Zur Standardausrüstung gehört zudem der digitale SOFT-TOUCH Telethermostat, der an der Glastür angebracht ist, sowie 2 LED-REIHEN. Dieses zunehmend bewährte Kühlsystem eignet sich zur gleichzeitigen Aufbewahrung von Konditorei- und Eisprodukten, indem der Telethermostat auf die gewünschte Temperatur eingestellt wird.

no-frost

Línea de vitrinas frigoríficas con refrigeración VENTILADA, realizada por medio del uso de gas ecológico y con descongelación de tipo AUTOMÁTICO. La estructura con diseño innovador es de color SILVER QUARTZ y es realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, con dos diferentes anchuras (65 cm. y 85 cm.) y con dos diferentes alturas (LINEA S 150 cm. y LINEA L 190 cm.). La organización interior de la LINEA S está constituida por 3 estantes de vidrio regulables en altura mientras que la de la LINEA L por 5 estantes de vidrio regulables en altura. La máquina está equipada además con teletermostato digital SOFT-TOUCH en la vidriera de la puerta y 2 BARRAS DE LED. Este sistema de refrigeración, siempre más solicitado, permite la conservación, en la misma vitrina frigorífica, de productos sea de pastelería que heladería, simplemente programando el teletermostato con la temperatura deseada.



+5/-20 °C



6312-S



+5/-20 °C



A



6314-S

+5/-20 °C





+5/-20 °C



6314-L



+5/-20 °C



6315-L

+5/-20 °C





+5/-20 °C



8312-S



+5/-20 °C



8314-S

+5/-20 °C





+5/-20 °C



8311-L



+5/-20 °C



8314-L

+5/-20 °C





6312-S



6314-S



6314-L



6315-L



8312-S



8314-S



8311-L



8314-L



Optionals | *optionals* | *optionals* | *extra* | *opciones*

 NO-FOG System		 Black Opal White Pearl				
65-S	€ 250,00	65-S	€ 250,00	€ 200,00	€ 680,00	€ 370,00
65-L	€ 300,00	65-L	€ 350,00			
85-S	€ 300,00	85-S	€ 350,00			
85-L	€ 400,00	85-L	€ 450,00			

 30°C	 220V/60Hz 115V/60Hz		
+ 7%	+ 5%	+ 2%	€ 350,00



+5/-20 °C No-frost

no-frost | no-frost | no-frost | no-frost



				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	
65-S	6311-S		x3	300	0,75	↔65 ↗65 ↓150	130	↔76 ↗73 ↓170	143	€ 4.475,00
	6312-S		x3	300	0,85	↔65 ↗65 ↓150	138	↔76 ↗73 ↓170	151	€ 4.600,00
	6313-S		x3	300	0,85	↔65 ↗65 ↓150	146	↔76 ↗73 ↓170	159	€ 4.725,00
	6314-S		x3	300	0,85	↔65 ↗65 ↓150	154	↔76 ↗73 ↓170	167	€ 4.850,00
	6315-S		x4	300	0,88	↔65 ↗65 ↓150	156	↔76 ↗73 ↓170	169	€ 5.180,00
65-L	6311-L		x5	450	0,8	↔65 ↗65 ↓190	156	↔76 ↗73 ↓210	173	€ 4.850,00
	6312-L		x5	450	0,9	↔65 ↗65 ↓190	168	↔76 ↗73 ↓210	185	€ 5.025,00
	6313-L		x5	450	0,9	↔65 ↗65 ↓190	180	↔76 ↗73 ↓210	197	€ 5.200,00
	6314-L		x5	450	0,9	↔65 ↗65 ↓190	192	↔76 ↗73 ↓210	209	€ 5.375,00
	6315-L		x6	450	0,93	↔65 ↗65 ↓190	195	↔76 ↗73 ↓210	212	€ 5.750,00
85-S	8311-S		x3	450	1	↔85 ↗65 ↓150	159	↔96 ↗73 ↓170	180	€ 5.500,00
	8312-S		x3	450	1,15	↔85 ↗65 ↓150	169	↔96 ↗73 ↓170	190	€ 5.700,00
	8313-S		x3	450	1,15	↔85 ↗65 ↓150	179	↔96 ↗73 ↓170	200	€ 5.850,00
	8314-S		x3	450	1,15	↔85 ↗65 ↓150	189	↔96 ↗73 ↓170	210	€ 6.000,00
85-L	8311-L		x5	600	1	↔85 ↗65 ↓190	191	↔96 ↗73 ↓210	216	€ 6.110,00
	8312-L		x5	600	1,2	↔85 ↗65 ↓190	206	↔96 ↗73 ↓210	231	€ 6.300,00
	8313-L		x5	600	1,2	↔85 ↗65 ↓190	221	↔96 ↗73 ↓210	246	€ 6.490,00
	8314-L		x5	600	1,2	↔85 ↗65 ↓190	236	↔96 ↗73 ↓210	261	€ 6.680,00

+5/-20 °C



Soft Air -2/+15 °C

Linea di vetrine frigorifere a refrigerazione VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con sbrinamento di tipo AUTOMATICO. La struttura dal design innovativo è di colore di serie SILVER QUARTZ ed è realizzabile da 1 fino a 4 lati in vetro, in due diverse larghezze (65 cm. e 85 cm.) e 2 diverse altezze (LINEA S 150 cm. e LINEA L 190 cm.). L'allestimento interno della LINEA S è composto da 3 ripiani in vetro regolabili in altezza, mentre l'allestimento della LINEA L è composto da 5 ripiani in vetro regolabili in altezza. La dotazione di serie prevede inoltre il teletermostato digitale SOFT-TOUCH sulla vetrata della porta e 2 BARRE LED. Questo speciale sistema di ventilazione consente l'ideale conservazione di prodotti di pasticceria, gastronomia così come di vini e bevande.

soft air

Line of refrigerated display cabinets with VENTILATED refrigeration, manufactured through the use of environment friendly gas and with AUTOMATIC defrosting. The structure with innovative design is in SILVER QUARTZ colour, with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides, with two different widths (65 cm. and 85 cm.) and two different heights (S LINE 150 cm. and L LINE 190 cm.). The inner fitting of the S LINE is composed of 3 height adjustable glass shelves, while the fitting of the L LINE is composed of 5 height adjustable glass shelves. The standard equipment includes the new SOFT-TOUCH digital telethermostat on the door's glass and 2 LED BARS. This special ventilation system allows the ideal cold storage of confectionery, gastronomy, wines and beverages products.

soft air

Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération VENTILÉE réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage AUTOMATIQUE. La structure, du design innovant, est en couleur standard SILVER QUARTZ, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm. et 85 cm.) et deux hauteurs différentes (LIGNE S 150 cm. et LIGNE L 190 cm.). L'intérieur de la LIGNE S est équipé par 3 étagères en verre réglables en hauteur alors que l'intérieur de la LIGNE L est équipé par 5 étagères en verre réglables en hauteur. Le téléthermostat digital SOFT-TOUCH sur le verre de la porte et 2 BARRES À LED sont en dotation de série. Ce système spécial de ventilation permet une conservation idéal de produits de pâtisserie, gastronomie, comme de vins et boissons.

soft air

Die Baureihe der VENTILIERTE KÜHLVITRINEN mit AUTOMATISCHER Abtauung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Struktur mit dem innovativen Design wird in der Farbe SILVER QUARTZ, mit 1 bis 4 Glasseiten und in zwei unterschiedlichen Breiten (65 und 85 cm) und zwei unterschiedlichen Höhen (LINIE S 150 cm und LINIE L 190 cm) angeboten. Die Innenausstattung der LINIE S und LINIE L besteht aus 3 bzw. 5 in der Höhe einstellbaren Glasregalen. Zur Standardausrüstung gehört zudem der digitale SOFT-TOUCH Telethermostat, der an der Glastür angebracht ist, sowie 2 LED-REIHEN. Dieses spezielle Belüftungssystem ist ideal, um Konditorei- und Gastronomie-Produkte sowie Weine und Getränke optimal aufzubewahren.

soft air

Línea de vitrinas frigoríficas con refrigeración VENTILADA, realizada por medio del uso de gas ecológico y con descongelación de tipo AUTOMÁTICO. La estructura con diseño innovador es de color SILVER QUARTZ y es realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, con dos diferentes anchuras (65 cm. y 85 cm.) y con dos diferentes alturas (LINEA S 150 cm. y LINEA L 190 cm.). La organización interior de la LINEA S está constituida por 3 estantes de vidrio regulables en altura, mientras que la de la LINEA L por 5 estantes de vidrio regulables en altura. La máquina está equipada además con teletermostato digital SOFT-TOUCH en la vidriera de la puerta y 2 BARRAS DE LED. Este especial sistema de ventilación permite una conservación ideal de los productos de pastelería, gastronomía así como de vinos y bebidas.



-2/+15 °C



6411-S



-2/+15 °C



6414-S

-2/+15 °C





-2/+15 °C



6413-L



-2/+15 °C



6414-L

-2/+15 °C





-2/+15 °C



8411-S



-2/+15 °C



8414-S

-2/+15 °C





-2/+15 °C



8411-L



-2/+15 °C



A



8414-L

-2/+15 °C





6411-S



6414-S



6413-L



6414-L



8411-S



8414-S



8411-L



8414-L



Optionals | *optionals* | *optionals* | *extra* | *opciones*

 Black Opal White Pearl					
65-S	€ 250,00	€ 200,00	€ 370,00	€ 680,00	+ 7%
65-L	€ 350,00				
85-S	€ 350,00				
85-L	€ 450,00				

 220V/60Hz 115V/60Hz		
+ 5%	+ 2%	€ 350,00



-2/+15 °C
Soft Air

soft air | soft air | soft air | soft air



				lt	kw	cm	Kg	cm	Kg			
65-S	6411-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	123	↔76 ↗73 ↓170	133		€ 3.675,00	
	6412-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	131	↔76 ↗73 ↓170	141		€ 3.800,00	
	6413-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	137	↔76 ↗73 ↓170	149		€ 3.925,00	
	6414-S		x3	300	0,5	↔65 ↗65 ↓150	147	↔76 ↗73 ↓170	157		€ 4.050,00	
	6415-S		x4	300	0,53	↔65 ↗65 ↓150	149	↔76 ↗73 ↓170	159		€ 4.380,00	
65-L	6411-L		x5	450	0,5	↔65 ↗65 ↓190	147	↔76 ↗73 ↓210	161		€ 3.955,00	
	6412-L		x5	450	0,5	↔65 ↗65 ↓190	159	↔76 ↗73 ↓210	173		€ 4.130,00	
	6413-L		x5	450	0,5	↔65 ↗65 ↓190	171	↔76 ↗73 ↓210	185		€ 4.305,00	
	6414-L		x5	450	0,5	↔65 ↗65 ↓190	183	↔76 ↗73 ↓210	197		€ 4.480,00	
	6415-L		x6	450	0,53	↔65 ↗65 ↓190	185	↔76 ↗73 ↓210	199		€ 4.915,00	
85-S	8411-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	152	↔96 ↗73 ↓170	164		€ 4.430,00	
	8412-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	162	↔96 ↗73 ↓170	174		€ 4.580,00	
	8413-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	172	↔96 ↗73 ↓170	184		€ 4.730,00	
	8414-S		x3	450	0,6	↔85 ↗65 ↓150	182	↔96 ↗73 ↓170	194		€ 4.880,00	
85-L	8411-L		x5	600	0,6	↔85 ↗65 ↓190	182	↔96 ↗73 ↓210	204		€ 4.820,00	
	8412-L		x5	600	0,6	↔85 ↗65 ↓190	197	↔96 ↗73 ↓210	219		€ 5.010,00	
	8413-L		x5	600	0,6	↔85 ↗65 ↓190	212	↔96 ↗73 ↓210	234		€ 5.200,00	
	8414-L		x5	600	0,6	↔85 ↗65 ↓190	227	↔96 ↗73 ↓210	249		€ 5.390,00	



Linea di vetrine frigorifere a refrigerazione VENTILATA, realizzata mediante l'utilizzo di gas ecologico e con sbrinamento di tipo AUTOMATICO. La struttura dal design innovativo è di colore di serie SILVER QUARTZ ed è realizzabile da 1 fino a 4 lati in vetro, in due diverse larghezze (65 cm. e 85 cm.) e con altezza 225 cm. (l'unità condensatrice è posizionata nella parte superiore della vetrina). L'allestimento interno è composto da 3 ripiani in plexiglass per un inserimento fino a 160 bottiglie (85-XL). La dotazione di serie prevede inoltre il teletermostato digitale SOFT-TOUCH sulla vetrata della porta e 2 BARRE LED. Questo speciale sistema di ventilazione e la normale stratificazione della temperatura all'interno della vetrina rendono possibile l'esposizione di diverse tipologie di vino (bianco, rosso o rosé).

wines

Line of refrigerated display cabinets with VENTILATED refrigeration, manufactured through the use of environment friendly gas and with AUTOMATIC defrosting. The structure with innovative design is in SILVER QUARTZ colour, with the possibility of choosing the displaying glass from 1 to 4 sides, with two different widths (65 cm. and 85 cm.) and 225 cm. height (the condensing unit is placed on the top of the cabinet). The inner fitting is composed of 3 plexiglass shelves with a capacity up to 160 bottles (85-XL). The standard equipment includes the new SOFT-TOUCH digital telethermostat on the door's glass and 2 LED BARS. This special ventilation system and the normal stratification of the temperature inside the cabinet allows the ideal preservation of different types of wine (white, red, rosé).

vins

Ligne de vitrines frigorifiques à réfrigération VENTILÉE réalisée avec l'utilisation de gaz écologique, avec dégivrage AUTOMATIQUE. La structure, du design innovant, est en couleur standard SILVER QUARTZ, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, en deux largeurs différentes (65 cm. et 85 cm.) et hauteur de 225 cm. (Le groupe de condensation est situé dans la partie supérieure de la vitrine). L'intérieur est équipé par 3 étagères en plexiglass et peut contenir 160 bouteilles de vin au maximum (85-XL). Le téléthermostat digital SOFT-TOUCH sur le verre de la porte et 2 BARRES À LED sont en dotation de série. Ce type de ventilation et la normale stratification de la température à l'intérieur de la vitrine, rendent possibles l'exposition de différentes typologies de vin (blanc, rouge ou rosé).

weine

Die Baureihe der VENTILIERTEN Kühlvitrinen mit AUTOMATISCHER Abtauung wird mit umweltfreundlichem Gas betrieben. Die Struktur mit dem innovativen Design wird in der Farbe SILVER QUARTZ, mit 1 bis 4 Glasseiten und in zwei unterschiedlichen Breiten (65 und 85 cm) und in einer Höhe von 225 cm angeboten. (Der Verflüssigungssatz ist im Oberteil der Vitrine untergebracht). Die Innenausstattung besteht aus 3 Plexiglasregalen, die bis zu 160 Flaschen aufnehmen können (85-XL). Zur Standardausrüstung gehört zudem der digitale SOFT-TOUCH Telethermostat, der an der Glastür angebracht ist, sowie 2 LED-REIHEN. Mit diesem speziellen Belüftungssystem und die normale Temperaturschichtung im Inneren der Vitrine können verschiedene Weintypen (weiß, rot oder rosé) ausgestellt werden.

vinos

Línea de vitrinas frigoríficas con refrigeración VENTILADA, realizada por medio del uso de gas ecológico y con descongelación de tipo AUTOMÁTICO. La estructura con diseño innovador es de color SILVER QUARTZ y es realizable con 1 hasta 4 caras de vidrios, con dos diferentes anchuras (65 cm. y 85 cm.) y con altura 225 cm. (La unidad condensadora está colocada en la parte alta de la vitrina). La organización interior está constituida por 3 estantes en plexiglás para la introducción de hasta 160 botellas (85-XL). La máquina está equipada además con teletermostato digital SOFT-TOUCH en la vidriera de la puerta y 2 BARRAS DE LED. Este especial sistema de ventilación y la normal estratificación de la temperatura al interior de la vitrina hacen que sea posible exponer diferentes tipos de vinos (blanco, rojo o rosado).



+4/+18 °C



plexi



6511-XL



+4/+18 °C



plexi



6514-XL

+4/+18 °C





+4/+18 °C



plexi



8511-XL



+4/+18 °C



plexi



2 X 8513-XL + 

+4/+18 °C




6511-XL



6514-XL



8511-XL



2 X 8513-XL +

Optional struttura portabottiglie (solo per 85-XL)

plexiglas bottles holder (only for 85-XL) | option structure pour bouteilles (seulement pour 85-XL)
 flaschenhalterstruktur als option (nur für 85-XL) | opción botellero en plexiglás (solo para 85-XL)



90°	
(120)	€ 1.175,00

45°	
(66)	€ 1.175,00



Optionals | optionals | optionals | extra | opciones

 Black Opal White Pearl					
65-XL	€ 500,00	€ 250,00	€ 725,00	+ 7%	+ 5%
85-XL	€ 600,00				

+ 2%	€ 500,00



+4/+18 °C
Vini

wines | vins | weine | vinos



					lt	kw	cm	Kg	cm	Kg	
65-XL	6511-XL			plexi x3	600 (120 b)	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 225	169	↔ 76 ↗ 73 ↓ 240	194	€ 4.830,00
	6512-XL			plexi x3	600 (120 b)	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 225	186	↔ 76 ↗ 73 ↓ 240	211	€ 5.100,00
	6513-XL			plexi x3	600 (120 b)	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 225	203	↔ 76 ↗ 73 ↓ 240	228	€ 5.300,00
	6514-XL			plexi x3	600 (120 b)	0,5	↔ 65 ↗ 65 ↓ 225	220	↔ 76 ↗ 73 ↓ 240	245	€ 5.475,00
85-XL	8511-XL			plexi x3	780 (160 b)	0,6	↔ 85 ↗ 65 ↓ 225	204	↔ 96 ↗ 73 ↓ 240	234	€ 5.850,00
	8512-XL			plexi x3	780 (160 b)	0,6	↔ 85 ↗ 65 ↓ 225	226	↔ 96 ↗ 73 ↓ 240	256	€ 6.100,00
	8513-XL			plexi x3	780 (160 b)	0,6	↔ 85 ↗ 65 ↓ 225	248	↔ 96 ↗ 73 ↓ 240	278	€ 6.325,00
	8514-XL			plexi x3	780 (160 b)	0,6	↔ 85 ↗ 65 ↓ 225	270	↔ 96 ↗ 73 ↓ 240	300	€ 6.550,00

+4/+18 °C





Longoni Divisione Freddo s.r.l.
Via Bongiasca, 762/1 - 21020 Comabbio (VA) - Italia
Tel. +39 0331 968741 - Fax +39 0331 968721 - www.longoni.it - longoni@longoni.it