



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 702

Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 2 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).

- Gruppo incorporato
- Piano con tagliere in polietilene
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati).

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board.
- Electronic controller with 8 keys digital display
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: s/s shelves, sterilizer.



Incompatibile con LED*
Not compatible with LED*

R290	Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	GAS GAS	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume	Dimensioni Dimensions	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight
									Watt****	Ampere			
	SALSALAD702C PLUS	6SS721P2MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	5 40°C - 40%HR	172	1266x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	95/106
	SALSALAD702V PLUS	6SS721P2VA001	Con cupola in vetro con scorrevoli With glass serve over superstructure with sliding doors	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	3 25°C - 60%HR	172	1266x820x1315	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	124/138
	STERILKIT	73688492 74768568x2 74768000 74768002	Sovrapprezzo Sterilizzatore Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1 Griglia plastificata GN 1/1 Griglia inox GN 1/1						Price increase for Sterilizer "C" pair of runners for GN 1/1 pans Plastic coated GN 1/1 shelf S/S GN 1/1 shelf				
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote						Price increase for 4 castors				
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz						Price Increase Power supply 220V/60Hz				

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	S1-100	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)	•			
	S1-100K			•		
	S1-150				•	
	S1-150K					•
	S2-100	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)	•			
	S2-100K			•		
	S2-150				•	
	S2-150K					•

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature
All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING
SALADETTE
PLUS 703

Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).

- Gruppo incorporato.
- Piano con tagliere in polietilene.
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti.
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico.
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati).

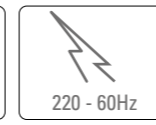
- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- Electronic controller with 8 keys digital temperature display
- 90° stop self-closing doors.
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning).
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: s/s shelves, sterilizer.



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60





ANTE SCORREVOLI
SLIDING DOOR


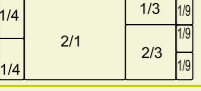
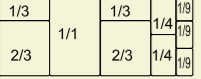


OZONIZER
STERIL KIT*

Incompatibile con LED*
Not compatible with LED*



Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	GAS GAS	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
								Watt****	Ampere				
	SALSPRING703C PLUS	6SS731P2MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	5 40°C - 40%HR	258	1721x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	122/135
	SALSPRING703V PLUS	6SS731P2VA001	Con cupola in vetro con scorrevoli With glass serve over superstructure with sliding doors	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	3 25°C - 60%HR	258	1721x820x1315	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	151/168
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore										
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1										
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1										
		74768002	Griglia inox GN 1/1										
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote										
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz										

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	S6-100 S6-100K S6-150 S6-150K	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•
	S7-100 S7-100K S7-150 S7-150K	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)	•	•	•
	S8-100 S8-100K S8-150 S8-150K	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 702R

Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 2 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).

- Gruppo remoto
- Piano con tagliere in polietilene
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico.
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati).

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- Electronic controller with 8 keys digital display.
- 90° stop self-closing doors.
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: s/s shelves, sterilizer.



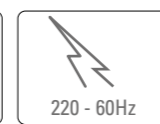
UCTN1-T*



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



ANTE SCORREVOLI
SLIDING DOOR



OZONIZER
STERIL KIT*

Incompatibile con LED*
Not compatible with LED*

Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
							Watt****	Ampere				
	SALSPRING702C R	6SS72RP4MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	172	1130x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	0	0	230/1/50	1220x920x950	86/96
	SALSPRING702V R	6SS72RP4VA001	Con cupola in vetro With glass serve over superstructure	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	172	1130x820x1315	0	0	230/1/50	1220x920x950	113/126
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore									
	UCTN1-T*	74861752	Unità Condensatrice				350x460x265				350x460x265	25/45
	VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R									
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1									
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1									
		74768002	Griglia inox GN 1/1									
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote									
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz									

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
				S1-100		•
	S1-100K	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)		•		
	S1-150				•	
	S1-150K					•
	S2-100		•			
	S2-100K	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)		•		
	S2-150				•	
	S2-150K					•

* Distanza massima 10 mt - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*Max distance 10 mt - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature
All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING SALADETTE PLUS 703R

Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).

- Gruppo remoto
- Piano con tagliere in polietilene
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati).

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- Electronic controller with 8 keys digital display
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: s/s shelves, sterilizer.



Incompatibile con LED*
Not compatible with LED*

Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
							Watt****	Ampere				
	SALSPRING703C R	6SS73RP4MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1585x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	0	0	230/1/50	1700x920x950	100/111
	SALSPRING703V R	6SS73RP4VA001	Con cupola in vetro With glass serve over superstructure	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1640x820x1365	0	0	230/1/50	1700x920x950	129/143
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore									
	UCTN2-T*	74861754	Unità Condensatrice Condensing unit				350x500x300				350x500x300	33/53
	VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R									
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1									
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1									
		74768002	Griglia inox GN 1/1									
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote									
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz									

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	S6-100 S6-100K S6-150 S6-150K	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•
	S7-100 S7-100K S7-150 S7-150K	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)	•	•	•
	S8-100 S8-100K S8-150 S8-150K	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•

* Distanza massima 10 mt. - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10 mt. - **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature
All specifications are subject to change without notice.