



La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo ricco rivestimento in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori standard**: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Raffinate e prestigiose sovrastrutture a ponte** con cappottina abbassabile elettricamente **ed illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, cappottina fissa e **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- **Accesso facilitato al dispositivo di movimentazione** elettrica e di illuminazione della cappottina, posizionato sul ponte superiore.
- **I display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati sul ponte superiore e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **TRADITION PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, i mobiletti aperti e chiusi per una migliore organizzazione del vano inferiore, mobili aperti e chiusi, porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Tradition, classical taste rich in the substance!

- **First-class style marks TRADITION PLUS Food Islands**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion rich timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials and attractive design**.
- *Wenge and hemlock nordique as standard colours, RAL colours available upon request.*
- **Refined and prestigious bridge superstructures** are provided with electrical device for hood lowering and **LED energy-saving lighting** on cold units, fixed hood and **hot halogen lamps** on hot units.
- **Timber cladding can be replaced or exchanged quickly and easily** thanks to a fast clever clip-on system.
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units*
- **Easy access to electrical hood device and lighting switch** on the bridge.
- **The digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- **All wells are welded** with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and **for a perfect cleaning and hygiene**
- *Bain Marie units are supplied with automatic water filling and water level control as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- **TRADITION PLUS includes also a range of accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters

Tradition Plus





TRADITION PLUS Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminati nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte.

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	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			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	120/133
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	136/151
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	169/188
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti questi ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Green Square

Isole del Gusto quadrate refrigerate con vasca statica per il contenuto di 8 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Square Food Islands with static cold well for 8 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN SQ PLUS 8H	7BTSQ8FIPHA01		H	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8W	7BTSQ8FIPWA01		W	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8R	7BTSQ8FIPRA01		R	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218

*H= ROVERE SBIANCATO W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

*H=HEMLOCK NORDIQUE- W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Lime

Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Blue

Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
		*** 73690012	Vassoio fondo (532X326)			Bottom tray (532X326)						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Red

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional:

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce LED



Optional kit LED

Food Islands with bain marie heated well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps with power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED light.

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	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			
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01		**	H	+60/+90	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01		**	W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01		**	R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TRIFTR-RED6		SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1				
	KITLED3-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Orange

Isole del Gusto con vasca calda secca con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette 3, 4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).

Food Islands with dry heated well units with rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: luce LED

Optional: LED light.



Optional kit LED

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	TR-ORANGE PLUS 3H	7BTOR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4H	7BTOR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3W	7BTOR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4W	7BTOR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3R	7BTOR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4R	7BTOR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	KITLED3-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS
Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional: luce LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light



Optional kit LED

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	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			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01		H	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01		W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01		R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	KITLED3-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

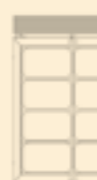
The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



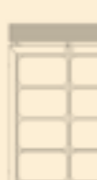
Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES					
SCOSPAH+	73678085	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086			W	
SCOSPAR+	73678080			R	
SCOSPAVH+	73678095	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096			W	
SCOSPAVR+	73678090			R	
SCOH3+	73678045	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046			W	
SCOR3+	73678040			R	
SCOH4+	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056			W	
SCOR4+	73678050			R	
SCOH6+	73678075	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076			W	
SCOR6+	73678070			R	
SCOSPASQH8+	73678105	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1214x321
SCOSPASQW8+	73678106			W	
SCOSPASQR8+	73678100			R	
SCOSQH8+	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1492x321
SCOSQW8+	73678056			W	
SCOSQR8+	73678050			R	



* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES					
SCOSPAX+	73678010	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014			BLUE+	INOX S/S
SCOX3+	73678002	Scorriavassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320
SCOX4+	73678004			INOX S/S	1492x320
SCOX6+	73678008			INOX S/S	2142x320
SCOSPAVSQX8+	73678018	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1214x320
SCOSQX8+	73678004	Scorriavassoio inox S/s tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1492x320



* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
RUOTE / WHEELS		
SOV80-4	74708009x4	Sovrapprezzo kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brak
SOV80-6	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (ventilated mod. Blue 6/1)



	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO INFERIORE / LOWER CUPBOARD						
	MOBINFCHH3	73679755	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760			R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696			W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690			R	680x560x458
	MOBINFCHSQH	73679735	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFCHSQW	73679736			W	500x543x458
	MOBINFCHSQR	73679730			R	500x543x458
	MOBINFAPSQH	73679725	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFAPSQW	73679726			W	500x543x458
	MOBINFAPSQR	73679720			R	500x543x458

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO UNIONE / LINKING CUPBOARD					
	MOBUNCHH	73686765	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766		W	
	MOBUNCHR	73686760		R	
	MOBUNAPH	73686745	Mobiletto passante aperto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746		W	
	MOBUNAPR	73686740		R	
	MOBPPVPH	73686775	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776		W	
	MOBPPVPR	73686770		R	
	MOBUNSOLLH	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290		R	450x650x879.5
	VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz Price increase for Power supply 220V/60Hz		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.

