

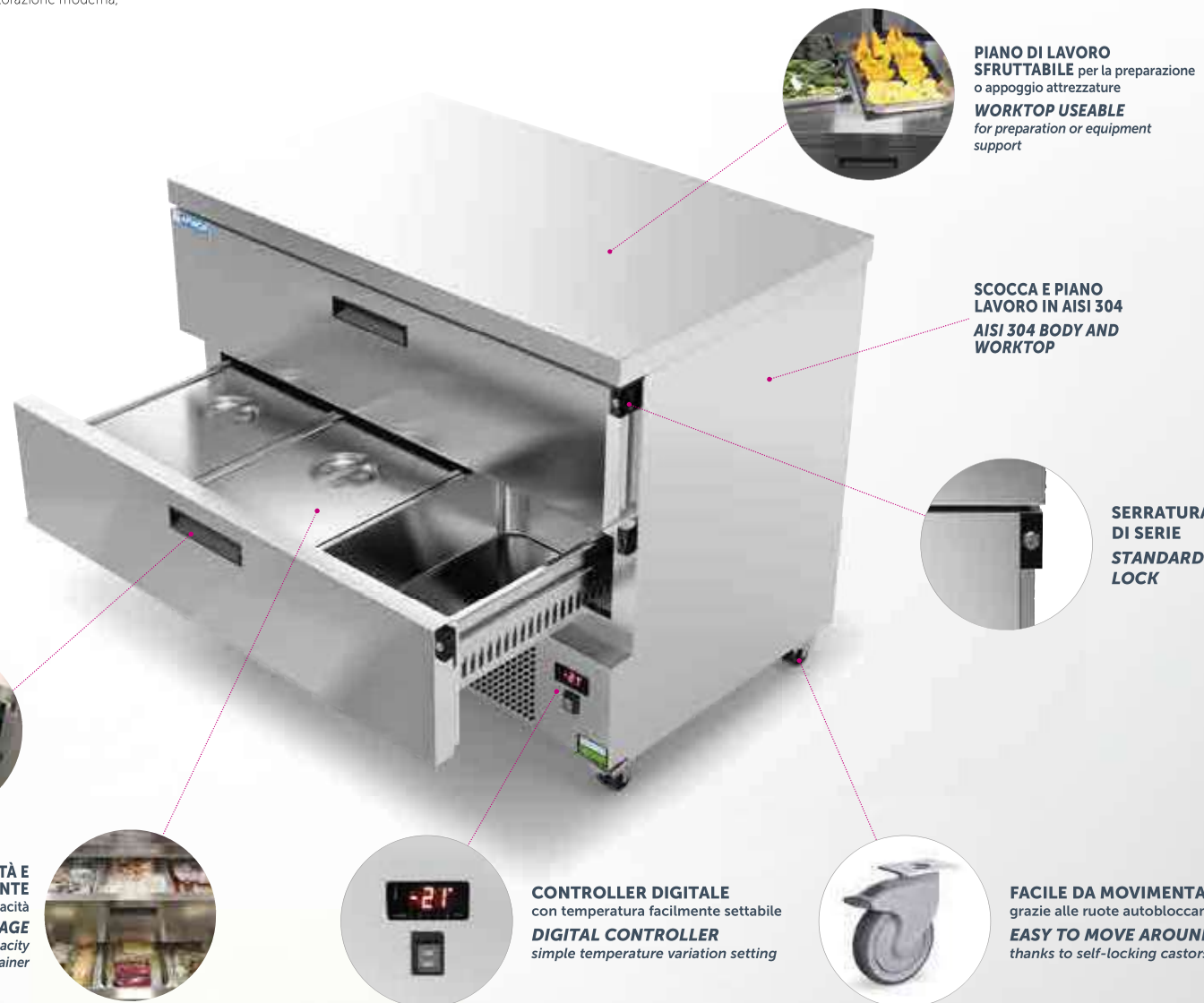


LINEAR SPACE è la nuova postazione di lavoro refrigerata ideata per garantire la massima flessibilità in ogni ambiente della ristorazione professionale. La scocca compatta e le ruote standard lo rendono facilmente mobile in ogni contesto. Scegli la versione con 1 o 2 cassetti indipendenti. La temperatura facilmente settabile consente all'operatore estrema versatilità nelle scelte di stoccaggio merce.

Arricchiscono la gamma space le varianti relative al piano di lavoro, per valorizzare il comfort di questo tavolo, grazie all'ampia superficie d'appoggio, sfruttabile nelle fasi di preparazione linee.

LINEAR SPACE è la stazione refrigerata versatile e altamente personalizzabile per chef ed operatori della ristorazione moderna, per gestire flussi di lavoro mutevoli ma sempre ben organizzati.

LINEAR SPACE is the new refrigerated workstation designed to guarantee maximum flexibility in every horeca professional environment. Thanks to compact body and standard castors, LINEAR SPACE can easily move around the kitchen and fit into the snuggest space of any context. Choose between 1 or 2 drawers. Independent variable temperatures give the operator an extremely versatile food storage appliance. Space range is enhanced by the worktop option that increase the comfort during preparation phases thanks to a large bearing surface. LINEAR SPACE is the versatile and highly customizable refrigerated station for chefs and modern restaurant operators, ideal to handle changing but always well-organized workflows.



VERSIONI DISPONIBILI
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
2 CASSETTI INDIPENDENTI

LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
1 CASSETTO

AVAILABLE VERSIONS
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
2 INDEPENDENT DRAWERS

LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
1 DRAWER

CASSETTI INDIPENDENTI CON GUIDE AD ESTRAZIONE TOTALE
per conservazioni in positivo o negativo
INDEPENDENT DRAWERS, WITH FULL EXTRACTION RUNNERS,
settable for positive or negative storage

VERSATILITÀ E STOCCAGGIO INTELLIGENTE
inseribili supporti GN di varia capacità
VERSATILITY AND SMART STORAGE
Suitable for many different capacity of GN container

PIANO DI LAVORO SFRUTTABILE per la preparazione o appoggio attrezzature
WORKTOP USEABLE for preparation or equipment support

SCocca E PIANO LAVORO IN AISI 304
AISI 304 BODY AND WORKTOP

SERRATURA DI SERIE STANDARD LOCK

CONTROLLER DIGITALE con temperatura facilmente settabile
DIGITAL CONTROLLER simple temperature variation setting

FACILE DA MOVIMENTARE grazie alle ruote autobloccanti
EASY TO MOVE AROUND thanks to self-locking castors



Tavolo refrigerato
per preparazione e conservazione
Refrigerated prep/storage counter

Armadio doppia
temperatura
*Double temperature
cabinet*

Abbattimento
Blast chilling

Conservazione positiva
Upright chiller

Tavolo refrigerato ribassato,
positivo o negativo,
per conservazione e cotture espresse
*Lowered refrigerated counter,
positive or negative,
for storage and express cooking*



LINEAR SPACE V 2C



TWIN 700 2T TN/NBT

2 INFINITY 5 TEGLIE
SOVRAPPPOSTI
2 INFINITY 5 TRAYS
OVERLAPPED

COMPATTO 700 TN

Mod. LINEAR SNACK
+ MODULI COTTURA (non compresi)
+ COOKING MODULES (not included)

MASSIMIZZARE LO SPAZIO IN CUCINA

MAXIMIZE SPACE IN THE KITCHEN

Lo spazio in cucina sembra sempre insufficiente.

Spesso però è possibile adottare alcuni accorgimenti per renderlo più funzionale e spazioso. Come?

- 1) Scegli attrezzature dalle ridotte profondità esterne, senza dover rinunciare a capacità di stoccaggio tradizionali e ben strutturate.
- 2) Sfrutta gli spazi verticali, prediligendo conservatori polifunzionali, a doppia temperatura o accessoriabili per specifiche categorie prodotto.
- 3) Scegli attrezzature di lavoro versatili che possano rispondere alle mutevoli e diversificate necessità in cucina.

When the space in the kitchen seems to be insufficient, you can take some measures to make it more functional and spacious. How?

- 1) Choose equipment with reduced external depths, without having to give up traditional and well-structured storage capacities.
- 2) Take advantage of vertical spaces, preferring multifunctional, double-temperature cabinets, which can be fitted for specific product categories.
- 3) Choose versatile work equipment that can respond to changing and diversified needs in the kitchen.



NEW 2020

LINEAR SPACE

Stazione refrigerata su ruote con freno salvaspazio, profondità 700mm, in acciaio inox AISI 304;

Refrigerated station on castors with self-locking castors, 700mm of depth, in AISI 304 stainless steel;

- **Versione 1C** con 1 cassetto a con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 1C)
- **Versione 2C** con 2 cassette a temperatura indipendente con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 2C)
- Guide cassette a estrazione totale
- Controller digitale e serratura di serie
- Sbrinatorio manuale per spegnimento.
- Disponibili con piano dritto H 50mm (mod. V), piano con alzatina H100 mm (mod.A), o senza piano (mod. S).

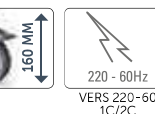
- **1C version** with 1 drawer with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.1C)
- **2C version** with 2 independent drawers with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.2C)
- Total extraction drawer runners.
- Digital controller and lock as standard.
- Manual defrost for shutdown.
- Available with straight top H 50mm (mod. V), top with splashback H100 mm (mod. A), or without top (mod. S).



VERSION 1C



VERSION 2C



220 - 60Hz
VERS 220-60
1C/2C

R290

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Cassetti Drawers	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	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****	A				
	LINEARSPACE/V 2C	7LS72102VA001	Piano dritto Straight worktop	2	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	1550	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	126/141	
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72102LA001	Piano + alzatina Work top with splashback	2	+7°/-24° C		5 40°C - 40%HR	3560		1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	128/143	
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72102NA001	Senza piano Without worktop	2	+7°/-24° C		-	1550		1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	104/119	
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71102VA001	Con piano dritto Straight worktop	1	+7°/-24° C	R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	1550	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	46/61	
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71102LA001	Piano + alzatina Work top with splashback	1	+7°/-24° C		5 40°C - 40%HR	3560		1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	48/63	
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71102NA001	Senza piano Without worktop	1	+7°/-24° C		-	1550		1130x690x580	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	24/39	
	VERS220-60 2C		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a					Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 2C - GAS R404a								
	VERS220-60 1C		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a					Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 1C - GAS R404a								

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

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

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.

All specifications are subject to change without notice.