

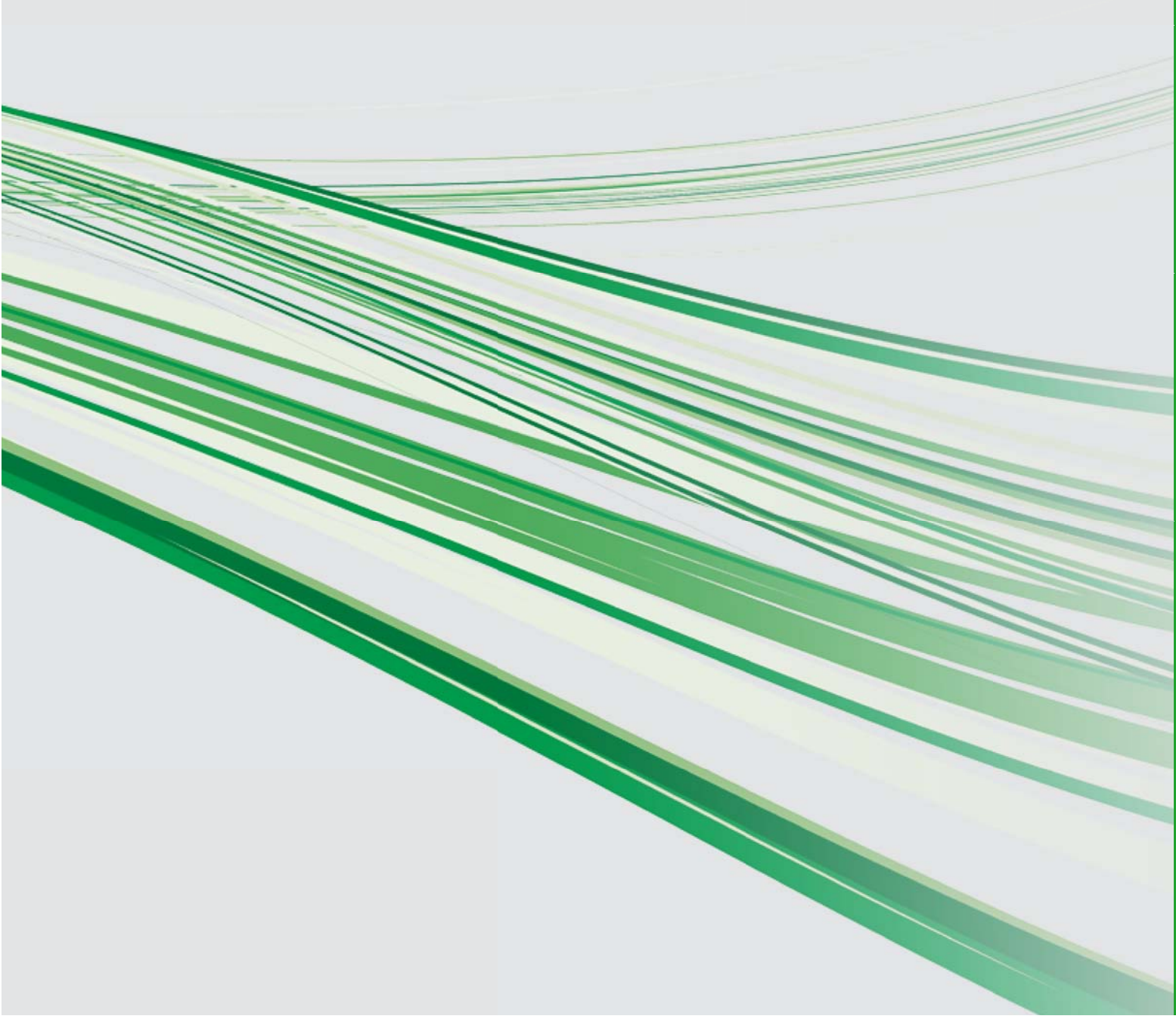
SALA E TERMICI

SERVICE AND THERMIC TROLLEYS

CHARIOTS SERVICE ET THERMIQUES

WARM UND SERVIERWAGEN

SERVICIO SALA Y COMEDOR







■ **VENERE T/50**
VENERE T/60



■ **VENERE MF/60**

VENERE

Ampia gamma di carrelli specifici per il servizio di vini e liquori al tavolo. Disponibili nella versione completamente in legno (MNO) o con struttura in tubo ottonato o cromato. Le linee Venere T ed M hanno 2 diametri: Ø 50 cm. e Ø 60 cm. e sono disponibili in 3 colori: noce - rovere - Wengé (MNO-MRO-MWE). Pianetto ribaltabile di serie, su richiesta sono applicabili le spondine di protezione (S/T).

Wide range of trolleys for wine and liqueur service. Available the versions completely solid wood or with brassed and chromed tube structure. The lines Venere T and M have 2 different diameters: Ø 50 cm. and Ø 60 cm. and are available in 3 colours: walnut, oak and wengé (MNO-MRO-MWE). Tip-up shelf included and, on request, protection frames (S/T).

Ample gamme de chariots spécifiques pour vins et liqueurs. Disponibles les versions complètement en bois massif ou avec structure en tube chromé ou laitonné. Les modèles Venere T et M ont 2 diamètres: Ø 50 cm. et Ø 60 cm. et sont disponibles 3 coloris: noyer, rouvre et wengé (MNO-MRO-MWE). Tablette rabattable de série et sur demande sont applicables galeries de protection (S/T).

Große Auswahl an Wagen für Bardienst am Tisch. Verfügbar aus Massivholz und mit verchromt oder aus Messing Rohrstruktur. Die Linien Venere T und M haben 2 Durchmesser: Ø 50 cm. und Ø 60 cm. und 3 Farben: Nußbaum, Eichenholz und Wengé gefärbt (MNO-MRO-MWE). Kippbarer und serienmäßiger Tablette, auf Anfrage die Schutzgalerien (S/T).

Amplia gama de carros específicos para el servicio bar. Disponibles en las versiones completamente en madera o con estructura en tubo cromado o latón. Los carros Venere T y M tienen 2 diámetros: Ø 50 cm y Ø 60 cm. Esta gama es disponible en tres acabados: nogal, roble y wengé (MNO-MRO-MWE). Plano abatible de serie, sobre pedido es posible aplicar barrandillas de protección (S/T).



■ VENERE LE

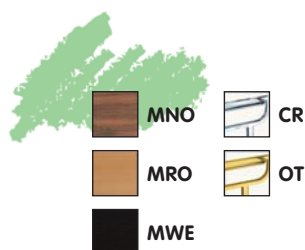
■ VENERE T/50
VENERE T/60



OPTIONAL S/T



■ VENERE T/50
VENERE T/60



■ VENERE M/50
VENERE M/60

I carrelli Venere T/60 ed M/60 possono essere usati per la presentazione di dolci e formaggi con la sola sovrapposizione dell'optional **PF** utilizzabile separatamente dal carrello anche come espositore da banco. Per lo specifico servizio di dolci e formaggi al tavolo nascono i modelli **Venere MF/60** e **Venere TF/60**. Per completare tale impiego sono previsti: una cupola in plexiglass con un tagliere in PE alimentare girevole e asportabile, un pianetto estraibile di serie e su richiesta un piccolo cassetto (**CS**), un pianetto porta miele/salse (**PM**) e spondine di protezione (**S/T**). I carrelli sono disponibili in 3 colorazioni (MNO-MRO-MWE) e 2 finiture (CR-OT).

Trolleys Venere T/60 and M/60 can be used also for the presentation of cheese and desserts with the simply superposition of the optional **PF** that can be used also as counter showcase. Models **Venere MF/60** and **Venere TF/60** are made for the service of cheese and desserts to the table. Some accessories are foreseen to complete the trolleys in this service: a plexiglass dome with a turning and removable PE-chopping-board, a standard extractable shelf and, on request, a small drawer (**CS**), a shelf for honey and dressings jars (**PM**) and protection frames (**S/T**). Available in 3 colours (MNO-MRO-MWE) and 2 finishings (CR-OT).

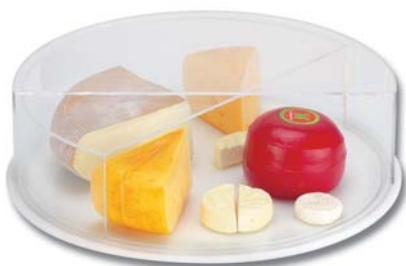
Les chariots Venere T/60 et M/60 peuvent être utilisés pour la présentation de fromages et desserts avec la seule superposition des accessoires **PF** utilisable séparément aussi comme vitrine à comptoir. Pour le service spécifique de fromages et desserts à la table il y a les modèles **Venere MF/60** et **Venere TF/60**. Pour compléter ces chariots sont prévus: une coupole en plexiglass avec un plateau tournant en PE alimentaire, une étagère extraïble de série et sur demande un petit tiroir (**CS**), un étagère porte miel et sauces (**PM**) et des galeries de protection (**S/T**). Les chariots sont disponibles en 3 coloris (MNO-MRO-MWE) et 2 finitions (CR-OT).

Die Wagen Venere T/60 und M/60 können, durch die Ergänzung von Optionen **PF** auch Kuchen und Käse ausstellen. Diese Optionen sind auch als Ausstellungsvitrinen benutzbar. Für ein Sonderdienst von Käse und Kuchen am Tisch werden die Modellen **Venere MF/60** und **Venere TF/60** hergestellt. Um diesen Wagen zu ergänzen, hat man vorgesehen: eine Plexiglass Haube mit entfernbarem Drehtranchierbrett aus Nahrungsmittel PE und einen serienmäßigen Tellerhalter. Auf Anfrage sind verfügbar: eine Schublade (**CS**), eine Fläche zur Halterung von Honig und Soßen (**PM**) und Schutzgalerien (**S/T**). Die Wagen haben 3 Farben (MNO-MRO-MWE) und 2 Ausführungen (CR-OT).

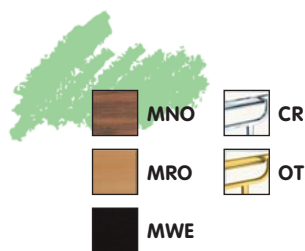
Los carros Venere T/60 y M/60 pueden ser empleados para la exposición de postres y quesos con la superposición del accesorio **PF**, que también ser usado como expositor. Para el servicio directo a la mesa de postres y quesos hay los modelos **Venere MF/60** y **Venere TF/60**, para completar este empleo están disponibles: una cúpula en plexiglass con tajo e PE alimentario giratorio y exportable, plano extraïble de serie y, sobre pedido, un cajón pequeño (**CS**), plano para poner miel/ salsas (**PM**) y barrandillas de protección (**S/T**). Disponibles en 3 colores (MNO-MRO-MWE) y 2 acabados (CR-OT).



■ **VENERE M/50**
VENERE M/60



■ **VENERE PF**



■ **VENERE T/60**



■ VENERE TF/60



■ OPTIONAL PM

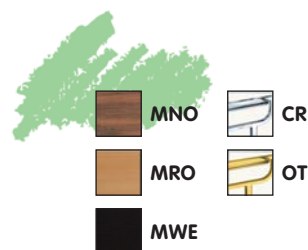


■ OPTIONAL CS

OPTIONAL PM

OPTIONAL CS

OPTIONAL S/T



■ VENERE MF/60

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
VENERE LE	Ø 50 x 80	65x50x85	MNO	CR-OT	RS-RF	S/T
VENERE M/50	Ø 50 x 88	56x62x95	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	S/T
VENERE M/60	Ø 60 x 88	66x72x95	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	PF-S/T
VENERE T/50	Ø 50 x 88	56x62x95	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	S/T
VENERE T/60	Ø 60 x 88	66x72x95	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	PF-S/T
VENERE TF/60	Ø 60 x 92	60x66x110	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	CS-PM-S/T
VENERE MF/60	Ø 60 x 92	60x66x110	MNO-MRO-MWE	CR-OT	RS-RF-RC	CS-PM-S/T
VENERE PF	Ø 60 x 15		Plexiglass			

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

PANDORA

Vetrina espositiva per dolci e formaggi. Disponibile in 2 grandezze e con cupola bassa o emisferica e a 2 piani. L'espositore può essere neutro o refrigerato tramite piastre eutettiche. Le versioni refrigerate mantengono il freddo fino a 5 ore grazie alla vasca in acciaio inox a doppia parete coibentata. Le piastre eutettiche sono di serie e possono essere integrate da set supplementari per l'uso prolungato dell'apparecchiatura (EUT2-EUT3).

Showcases for the presentation of cheese and desserts. 2 Dimensions available, with flat or hemispheric dome and with 2 levels. The expositor can be neutral or refrigerated by eutectic plates. The stainless steel isolated double wall pan keeps low temperatures up to 5 hours. Eutectic plates are delivered in series and can be combined with additional set for a longer use of the appliance (EUT2-EUT3).

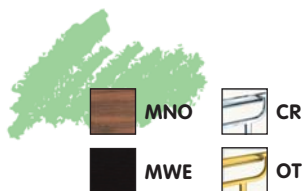
Vitrines pour la présentation de fromage et desserts. 2 Dimensions disponibles et avec coupole basse ou hémisphérique ou à 2 niveaux. L'expositeur peut être neutre ou réfrigéré par plaques eutectiques. Le bac en acier inox à double paroi isolée maintient le froid jusqu'à 5 heures. Les plaques eutectiques sont de série et peuvent être complétées par set supplémentaires pour l'usage prolongé de l'appareil (EUT2-EUT3).

Vitrinen für die Ausstellung von Kuchen und Käse. 2 Dimensionen verfügbar, mit flacher oder hemisphärischer Haube, oder mit 2 Flächen. Der Aussteller ist neutral oder gekühlt durch die Eutecticplatten. Die vollisolierte Edelstahlwanne hält die kühle Temperatur bis zu 5 Stunden. Für einen längeren Gebrauch der Vitrine können die serienmäßigen Eutecticplatten durch zusätzliche Sets kombiniert werden (EUT2-EUT3).

Vitrina para exponer postres y quesos. Disponible en dos dimensiones y con cúpula baja, cúpula semiesférica o con 2 estantes. Neutra o refrigerada mediante el uso de planchas eutéticas. En la versión refrigerada es posible mantener "frescos" los alimentos por 5 horas gracias a la cuba en acero inox a doble pared completamente aislada. Planchas eutéticas de serie, sobre pedido kit suplementario de planchas por el uso prolongado del aparato (EUT 2 - EUT 3).



■ PANDORA LE GL2



■ PANDORA 60



■ PANDORA G

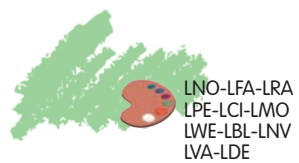


■ PANDORA LE L4





■ PANDORA REF LE GL2



■ PANDORA REF LE GL2



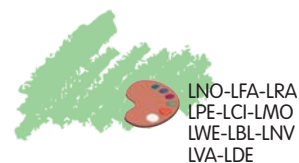
■ PANDORA REF GL2



■ EUT 2



■ PANDORA REF LE L4



■ PANDORA 3/1



■ PANDORA REF LE PL2



■ OPTIONAL EUT 2 - EUT 3

	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		Cupola Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
PANDORA 60	Ø 60x29	MNO-MWE	CR-OT		
PANDORA PL2	65x46x25		CR	L2	
PANDORA G	87x47x15		CR	C1	
PANDORA GL2	87x47x25		CR	L2	
PANDORA LE PL2	68x49x27	MNO		L2	
PANDORA LE GL2	90x49x27	MNO		L2	
PANDORA LE L4	90x49x49	MNO-MM			
PANDORA REF PL2	65x46x31	IN		L2	EUT2
PANDORA REF G	87x46x20	IN		C1	EUT3
PANDORA REF GL2	87x46x31	IN		L2	EUT3
PANDORA REF LE PL2	65x50x32			L2	EUT2
PANDORA REF LE GL2	89x50x32			L2	EUT3
PANDORA REF LE L4	90x49x55	MNO-MM			EUT2
PANDORA REF 3/1	103x59x39			L2	EUT3

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

HIRA FRE

Carrello neutro per l'esposizione dei cibi, refrigerato tramite piastre eutettiche da posizionare sul fondovasca. Sono applicabili gli optional come le ruote cufiate (RC) o la spondina inferiore (S/H). L'estrema flessibilità nelle finiture delle parti metalliche e del laminato permette l'adattamento a qualsiasi ambiente. Cupola semisferica, piastre EUT e griglia di serie.

Show case neutral trolley refrigerated by eutectic plates in the basin. Some optional can be added: covered castors (RC) or lower shelf frame (S/H). The extreme flexibility of finishing allows it to be fitted in any surroundings. Hemispheric dome, EUT plates and grid included.

Chariot neutre pour l'exposition des mets réfrigérés par plaques eutectiques positionnées sur fond du bac. On peut appliquer les optionals comme les roues carénées (RC) ou la galerie inférieure (S/H). L'extrême flexibilité des finitions des parties en laminé et métal permet l'adaptabilité à tous les milieux. Coupole hemispherique, plaques EUT et grille de série.

Neutral Wagen für die Ausstellung von Speisen; es ist durch Eutecticplatten gekühlt. Man kann die Optionals wie verkleideten Rollen (RC) oder Untergalerie auflegen (S/H). Die Metall und Platholzstruktur erlaubt die Anpassung an allen Milieus. Abdeckhaube, EUT Platten und Gitter sind serienmäßig.

Carro neutro para la exposición de los alimentos refrigerado por placas eutéticas para posicionar sobre el fondo de la cuba. Son aplicables los opcionales como las ruedas cubiertas (RC) o la barra protección inferior (S/H). La extrema flexibilidad en el acabado de las partes metálicas y laminadas permite adaptarse a cualquier ambiente. Cúpula semiesférica, placas EUT y rejilla de serie.



■ HIRA FRE



LNO-LFA-LRA
LPE-LCI-LMO
LWE-LBL-LNV
LVA-LDE



■ OPTIONAL S/H



■ EUT 3

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupola Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
HIRA FRE	89x50x87	100x57x110	 CR-OT	RS-RF-RC	L2	GR - EUT3 - S/H

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

ATHENA

Carrelli refrigerati senza l'uso del compressore. Piastre eutettiche (**EUT2 - EUT3**) non incluse. Struttura in legno massello in 3 colori (MNO-MRO-MCI) e finiture cromate, ottonate (CR-OT). Vasca in acciaio inox coibentata dotata di rubinetto di scarico. Cupola emisferica a doppia apertura e pianetto estraibile di serie. Su richiesta griglia per l'esposizione di dolci/formaggi (**GS/D - GG/D**) e pesce (**GS/P - GG/P**) o combinazioni di vasche gastronomiche (**GN**).

Refrigerated trolleys without using the compressor. Eutectic plates (**EUT2 - EUT3**) not included. 3 Colours (MNO-MRO-MCI) for the solid wood structure and chromed, brassed finishing (CR-OT). Stainless steel isolated tank with drain cock. Hemispheric double opening dome and dish-holder. On request grids for the exposition of desserts/cheese (**GS/D - GG/D**) and fish (**GS/P - GG/P**) or combinations of GN pans (**GN**).

Chariots réfrigérés sans utiliser le compresseur. Plaques eutectiques (**EUT2 - EUT3**) pas incluses. 3 Coloris (MNO-MRO-MCI) et finitions chromées, laitonées (CR-OT). Bac en acier inox à double paroi isolée avec robinet de vidange. Coupole hémisphérique à double ouverture et tablette coulissante de série. Sur demande, grille pour la présentation de desserts/fromages (**GS/D - GG/D**) et poissons (**GS/P - GG/P**) ou combinaisons de bacs gastronomic (**GN**).

Kühlwagen ohne Kompressor. Eutecticplatten (**EUT2 - EUT3**) nicht enthalten. 3 Farben (MNO-MRO-MCI) und verchromte und messingelne Ausführungen (CR-OT). Vollisolierte Edelstahlwanne mit Ablaufhahn. Serienmäßige hemisphärische Haube mit zweiseitiger Öffnung und Tellerhalter. Auf Anfrage Gitter zur Kuchen/Käse Präsentation (**GS/D - GG/D**) und zur Fisch Ausstellung (**GS/P - GG/P**) oder GN Kombinationen (**GN**).

Carros refrigerados sin necesidad del compresor. Planchas eutéticas sobre pedido (**EUT2 - EUT3**). Estructura en madera disponible en tres acabados (MNO-MRO-MCI), y en version cromado y latón (CR-OT). Cuba en acero inox aislada dotada de grifo de descarga. Cúpula semiesférica con 2 aberturas y plano extraíble de serie. Sobre pedido: Rejilla para exponer potres/queso (**GS/D-GG/D**) y pescado (**GS/P-GG/P**) o combinaciones de cubas (**GN**).



OPTIONAL EUT 2 - EUT 3

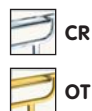
Per refrigerare senza compressore.
For the refrigeration without compressor.
Pour réfrigérer sans compresseur.
Für die Kühlung ohne Kompressor.
Para refrigerar sin compresor.

OPTIONAL GN

PE



ATHENA



■ GIUNONE

Combinazioni vasche in polycarbonato altezza cm. 10
 Polycarbonate GN pans combination height cm. 10
 Cuvettes GN en polycarbonate hauteur cm. 10
 GN Behälter aus Polycarbonat Höhe cm. 10
 Combinaciones cubas en polycarbonato altura cm. 10

S01 - Athena

1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3

S02 - Athena

1/3	1/6	1/6	1/6
1/3	1/6	1/6	1/6

G01 - Giunone

1/2	1/2	1/2
1/2	1/2	1/2

G02 - Giunone

1/2	1/3	1/2
1/2	1/3	1/2

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupola Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios	
ATHENA	92x46x82	108x48x105	MNO-MRO-MCI	CR-OT	RC	L2	EUT2 - S/A2 - GS/D - GS/P
GIUNONE	108x63x82	123x65x110	MNO-MRO-MCI	CR-OT	RS-RF	L2	EUT3 - GG/D - GG/P

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

Carrelli refrigerati. Struttura completamente in acciaio o in acciaio e inserti in massello (modello Giove), struttura in laminato e particolari cromati ed ottonati (modelli Zeus – Zeus/S). Vasca in acciaio inox con isolamento termico, dotata di rubinetto di scarico. Cupola in plexiglass apribile sui due lati. Gruppo compressore. Temperatura di esercizio +2° +8°: regolata da termostato digitale. 4 ruote di cui 2 con freno di serie. Il carrello può avere utilizzi diversi sostituendo gli accessori: vasche GN in polycarbonato, griglia inox per l'esposizione di Pesce fresco (GS/P - GG/P), griglia inox per Dolci - Formaggi (GS/D - GG/D).

Refrigerated trolleys. Trolley completely in st. steel or with st. steel structure with solid wood parts (model Giove), laminated structure and chromed or brassed details (models Zeus – Zeus/S). Stainless steel isolated tank with drain cock. Two openings plexiglass dome. Compressor group. Temperature +2° +8°: regulated by electronic thermostat. 4 Castors, 2 with brakes. Replacing the optionals, the same trolley can be used in various ways: Polycarbonate GN pans, Stainless steel grid for the display of fresh fish (GS/P - GG/P), Stainless steel grid for dessert - cheese (GS/D - GG/D).

Chariots réfrigérés. Structure complètement en inox ou structure en inox avec des particularités en bois massif (model Giove), structure en laminé avec détails chromés ou laitonnés (model Zeus – Zeus/S). Bac isolé en acier inox, avec robinet de vidange. Coupole plexiglass à deux ouvertures. Groupe compresseur. Température +2° +8°: réglée par un thermostat électronique. 4 Roues, 2 à freins. Le chariot peut être employé différemment en remplaçant les accessoires: Bacs GN en polycarbonate, grille inox pour l'exposition de poisson frais (GS/P - GG/P), grille inox pour l'exposition de fromage - desserts (GS/D - GG/D).



■ GIOVE

Combinazioni vasche in polycarbonato altezza cm. 10
Polycarbonate GN pans combination height cm. 10
Cuvettes GN en polycarbonate hauteur cm. 10
GN Behälter aus Polycarbonat Höhe cm. 10
Combinaciones cubas en polycarbonato altura cm. 10

S01 - Zeus/S

1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3

S02 - Zeus/S

1/3	1/6	1/6	1/6
1/3	1/6	1/6	1/6

G01 - Giove, Zeus

1/2	1/2	1/2
1/2	1/2	1/2

G02 - Giove, Zeus

1/2	1/3	1/2
1/2	1/3	1/2

ZEUS – ZEUS/S/S

Kühlwagen. Edelstahlstruktur mit oder ohne Massivholzteilen (Modell Giove), Platholzstruktur mit verchromten oder messing Teile (Modell Zeus – Zeus/S).

Isolierte Edelstahlwanne mit Abflabahn. Zwei Öffnungen Plexiglasskuppel. Kompressor. Temperatur +2° +8°: durch einen Digitalthermostat regulierbar. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen.

Mit den Optionals ist es möglich der selbe Wagen für mehrere Zwecke zu verwenden: GN Polycarbonatbehälter. Edelstahlgitter für frischen Fisch (GS/P – GG/P)

Edelstahlgitter für Kuchen – Käse (GS/D – GG/D).

Carros refrigerados. Estructura en acero inox o con detalles en madera maciza (model Giove), estructura en laminado con particular cromados o latón (model Zeus – Zeus/S). Cuba en acero inox con aislamiento térmico, dotada de grifo de descarga. Cúpula en plexiglás con abertura por ambos lados.

Grupo compresor. Temperatura de ejercicio +2° +8°. El carro puede tener diferentes usos dependiendo de los accesorios: Cuba GN en policarbonato, Parrilla inox para la exposición de pescado fresco (GS/P – GG/P). Parrilla inox para Dulces – Quesos (GS/D – GG/D).



LNO-LFA-LRA
LPE-LCI-LMO
LWE-LBL-LNV
LVA-LDE



OPTIONAL GG/D

OPTIONAL 6

ZEUS

1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----

■ ZEUS

ZEUS/S

1/1	1/3	1/3
-----	-----	-----



OPTIONAL



OPTIONAL GN

■ ZEUS/S

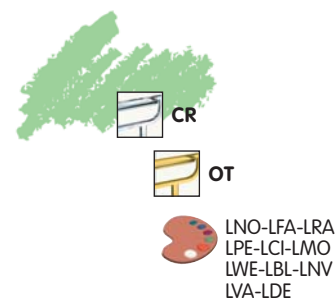
	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad GN h. 150mm	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
GIOVE	105x60x87	116x67x115	RS+RF	MNO	IN	3 x 1/1	W405	3-GG/P-GG/D
ZEUS	110x66x89	119x69x117	RS+RF	3	CR-OT	3 x 1/1	W405	2-3-6-GG/P-GG/D
ZEUS/S	94x48x89	103x51x112	RS+RF	3	CR-OT	1x1/1+1x2/3	W310	2-3-GS/P-GS/D

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

Linea completa di buffet caldi, neutri e refrigerati e complementi per creare delle linee self service. Struttura in laminato, completamente in inox o in legno massello con finiture ottonate e cromate (CR-OT). I buffet sono disponibili in 3 dimensioni differenti (3GN1/1-4GN1/1-5GN1/1) e su richiesta possono essere prodotti anche con capacità 6GN1/1. I carrelli possono avere la vasca profonda cm 18 cm. oppure il piano liscio. Temperatura di esercizio per i modelli refrigerati +2°/+8°, compressore T 1/4HP R404. I buffet hanno di serie 2 portapiatti laterali ribaltabili. Su richiesta numerosi optional: spondina superiore di protezione (Opt.1), spondina inferiore (Opt.2), portapiatti lato corto (Opt.3), chiusura del vano laterale con porta (Opt.4), griglia inox GN 1/1 (Opt.5), portapiatti in tubo inox (Opt. 7), portapiatti dotato di pratici scorrevassi in rilievo (Opt. 8), portapiatti laterali per creare un ripiano continuo sui 4 lati del buffet (Opt. 9). Per creare una linea self-service sono stati creati il distributore di piatti a livello costante neutro o riscaldato, per piatti da Ø 19 a 33 cm. (EROS PLC), un mobile - con o senza alzata - per il condimento dei piatti (EROS SAL) e un'angoliera a 2 o 3 piani (EROS A).

Complete range of warm, neutral and refrigerated buffet and complements to create a self service line. Laminated, completely st. steel or solid wood structure. Chromed or brassed details (CR-OT). 3 Dimensions available (3GN1/1-4GN1/1-5GN1/1) and - on request - 6GN1/1 size. Trolleys can have a pan with depth 18 cm. or a flat plate. Temperature +2°/+8°, compressor T 1/4HP R404. The buffet have 2 tip-up shelves on the long side. On request several optional: upper protection frame (Opt.1), lower frame (Opt.2), short tip-up shelf (Opt.3), closure with door of the low part (Opt.4), st. steel grid capacity 1GN1/1 (Opt.5), st. steel tube dish-holder (Opt.7), dish-holder with practical metal lines in relief for a better sliding of trays (Opt. 8), longer dish-holders to create a continue 4-side shelf (Opt. 9). To create a self service line are available a neutral or heated equalizer mobile dispenser, for dishes from Ø 19 to 33 cm. (EROS PLC), a furniture - with or without upper shelf - for dressing of dishes (EROS SAL) and a 2 or 3 shelves angular element (EROS A).

Ligne complète de buffets chauds, réfrigérés et neutres et compléments pour créer une ligne self service. Structure en bois laminé, complètement en inox ou en bois massif. Détails chromés ou laitonés (CR-OT). Disponibles en 3 dimensions (3GN1/1-4GN1/1-5GN1/1) et - sur demande - 6GN1/1. Les chariots peuvent avoir une bac profond 18 cm. ou une plaque. Température pour les réfrigérés +2°/+8°, groupe compresseur T 1/4HP R404. Chaque buffet a 2 étages porte assiettes de série. Sur demande on peut fournir plusieurs options: galerie de protection supérieure (Opt.1), galerie inférieure (Opt.2), porte-assiettes pour la côte courte (Opt.3), fermeture partie inférieure par une porte (Opt.4), grille capacité 1GN1/1 (Opt.5), porte-assiettes en tube en inox (Opt.7), porte-assiette avec profils en métal en relief pour un meilleur glissement des plateaux (Opt. 8), Porte-assiette pour créer un porte-assiette continu sur les 4 côtes (Opt. 9). Pour créer une ligne self service on a étudié un distributeur neutre ou chauffé pour assiettes de Ø 19 à 33 cm. (EROS PLC), un meuble pour le dressage des plats - avec ou sans étagère supérieure - (EROS SAL) et un angle de 2 ou 3 étages (EROS A).



■ EROS PLC + EROS 3 BM + EROS A3 + OPTIONALS

Eine vollständige Serie von beheizten, neutralen und gekühlten Buffet. Platt und Massivholz sowie Edelstahlausführung, verchromt oder messing (CR-OT). Die Buffet haben 3 Dimensionen (3GN1/1-4GN1/1-5GN1/1) und, auf Anfrage, 6GN1/1. Die Wagen können Wanne (Tiefe 18 cm.) oder Platte haben. Kompressor T 1/4 HP R404, Temperatur +2°/+8°. Die Buffet haben 2 serienmäßigen kippbaren Tellerhalter. Auf Anfrage verschiedene Optionen: obere Schutzgalerien (Opt.1), untere Gallerien (Opt.2), kurze Seitenfläche (Opt.3), untere Tür (Opt.4), Edelstahlgitter GN 1/1 (Opt.5), Tellerhalter aus Edelstahlrohr (Opt.7), Tellerhalter mit leicht erhebbare und praktischen Metallschienen um die Gleitung der Teller zu vereinfachen (Opt.8), seitliche Tellerhalter um eine zusätzliche Fläche auf alle 4 Seiten des Buffets zu haben (Opt.9).

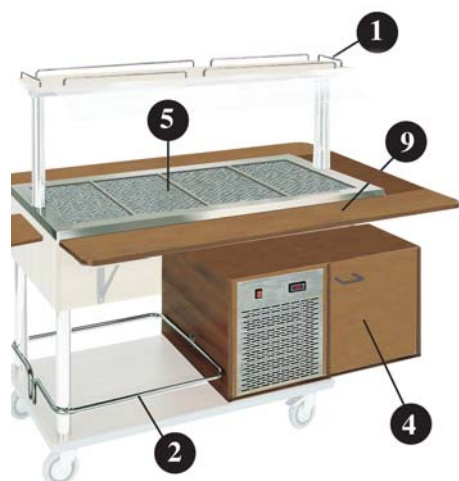
Um eine Selfservicelinie zu kombinieren, wurden vielen Artikeln hergestellt: einen warmen Tellerautomat für Teller von Ø 19 bis 33 cm. (Eros PLC), ein Möbel - mit oder ohne oberen Teil - für Anmachung der Speisen (Eros SAL) und einen 2-3 Flächen Eckschranke (Eros A).

Serie completa de buffets calientes, neutros y refrigerados y de artículos auxiliares para crear líneas self-service. Estructura en laminado, completamente en acero inox o madera maciza con estructura cromada o latón (CR-OT). Disponibles en 3 capacidades diferentes (3GN1/1-4GN1/1-5GN1/1) y sobre pedido capacidad 6 GN 1/1. Cuba profunda cm 18 o plano liso. Temperatura de ejercicio +2 °/+8°, grupo compresor T 1/4HP R404. Los buffets

están dotados de serie de dos repisas abatibles a los dos lados de servicio, sobre pedido muchos accesorios: barandilla superior (Opt.1), barandilla inferior (Opt.2), portaplatos abatible lado corto (Opt.3), cerrado vano inferior (Opt.4), rejilla inox capacidad GN 1/1 (Opt.5), portaplatos en tubo inox lado largo (Opt.7), portaplatos dotado de escurridor bandejas en metal en relieve (Opt.8), portaplatos laterales para crear una continuidad en los 4 lados del buffet (Opt.9).

Para completar esta línea de carros están también disponibles un distribuidor de platos a nivel constante neutro o térmico para platos de Ø 19 a 33 cm. (EROS PLC), un mueble - con o sin estructura superior - para el sazonomiento de las comidas (EROS SAL) y un ángulo a 2 o 3 estantes (EROS A).

OPTIONALS EROS:



■ OPTIONAL 8



■ OPTIONAL 7



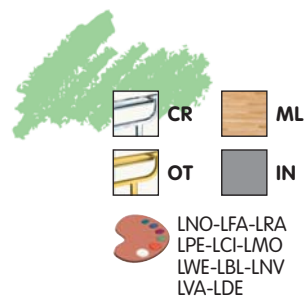
■ EROS 3 R/M



■ EROS 4 R/M



■ EROS 3 R/F



EROS 3

3GN	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----



■ EROS 4 R/F

EROS 4

4GN	1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----	-----



■ EROS 5 R/M

EROS 5

5GN	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----	-----	-----

EROS 6

(Su richiesta - On request - Sur demande
Auf Anfrage - Sobre pedido)

6GN	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

I buffet refrigerati possono avere la cupola di protezione in plexiglass fissa (F) o mobile (M). Con un pratico sistema meccanico la cupola mobile si abbassa e protegge i cibi esposti nel carrello.

Refrigerated trolleys can have a fix (F) or mobile (M) plexiglass dome. With a simply mechanic system the mobile dome comes down to protect the exposed food.

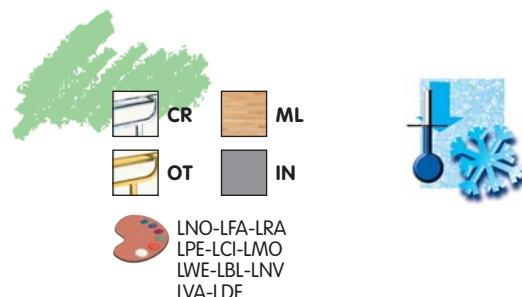
Les chariots réfrigérés peuvent avoir la coupole en plexiglass fixe (F) ou mobile (M). Avec un système mécanique très simple la coupole mobile descend pour protéger les repas exposés.

Die Plexiglasshaube der Kühlwagen kann fest oder beweglich sein (F-M). Durch ein einfaches Maschinensystem lässt man die Haube herunter, um die Speisen zu schützen.

Los buffets pueden llevar una cupula de protección en plexiglass fija (F) o móvil (M). Por medio de un práctico sistema mecánico la cúpula móvil se rebaja y los alimentos están higiénicamente protegidos.



■ EROS 4 R/F



■ EROS 3 R/M

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. Dim.xxxxxx cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 R/F	110x66x89	115x77x135		CR-OT	W405+1x30	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 R/F	142x66x89	147x77x135		CR-OT	W405+1x36	4 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 R/F	175x66x89	180x77x135		CR-OT	W405+1x36	5 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 6 R/F	208x66x89	213x77x135		CR-OT	W405+1x58	6 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 3 R/M	110x66x89	115x77x150		CR-OT	W405+1x30	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 R/M	142x66x89	147x77x150		CR-OT	W405+1x36	4 GN 1/1 H 150	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 R/M	175x66x89	180x77x150		CR-OT	W405+1x36	5 GN 1/1 H 150	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

OPTIONAL 5

OPTIONAL 3

OPTIONAL 4

■ EROS 4 R/F

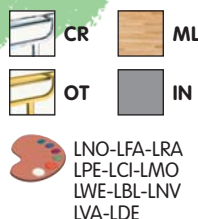
Tutti i carrelli Eros possono avere al posto della vasca profonda 18 cm. un piano liscio refrigerato. Il piano così predisposto è idoneo per i self service della prima colazione e degli antipasti.

Each buffet Eros can have, instead of the pan 18 cm. deep, a refrigerated flat plate. To use for self-service breakfast and hors d'oeuvre.

Chaque buffet Eros peut avoir à la place du bac avec profondeur 18 cm. une plaque réfrigérée, pour le self service du petit déjeuner et l' hors d'oeuvres.

Alle Modelle Eros können, statt der Wanne mit einer Tiefe von 18 cm., eine gekühlte Fläche haben. Diese Fläche ist als Frühstück oder Vorspeisen - Self-servicefläche benutzbar.

Los carros Eros pueden tener, en vez de una cuba de 18 cm. de profundidad, un plano refrigerado liso para el empleo self-service de desayunos y entremeses.



I buffet possono essere costruiti in acciaio inox per la massima igiene e facilità di pulizia.

Buffets can also be completely in stainless steel for the best hygiene and easiness to be cleaned.

Les buffets peuvent être complètement en acier inox pour la meilleure hygiène et facilité de nettoyage.

Die Buffets können für die beste Hygiene und die Bequemlichkeit zur Reinigung komplett aus Edelstahl sein.

Los buffets están también disponibles en la versión en inox, para la máxima higiene y facilidad de limpieza.



■ EROS 4 P/R/F

OPTIONAL OT

	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 P/R/F	110x66x89	115x77x135		CR-OT	W310+1x30	3 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 P/R/F	142x66x89	147x77x135		CR-OT	W310+1x36	4 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 P/R/F	175x66x89	180x77x135		CR-OT	W310+1x36	5 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 3 P/R/M	110x66x89	115x77x150		CR-OT	W310+1x30	3 GN 1/1	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 P/R/M	142x66x89	147x77x150		CR-OT	W310+1x36	4 GN 1/1	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 P/R/M	175x66x89	180x77x150		CR-OT	W310+1x36	5 GN 1/1	RS+RF	MOB	6-1-2-3-4-5-7-8-9

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

EROS R/L2

I buffet self-service Eros sono disponibili anche come vetrine espositive completamente chiuse. Gli sportelli della cupola si aprono a 180° e sono dotati di un meccanismo di sicurezza che rallenta la loro chiusura accidentale. Possono essere corredati da tutti gli optional della linea ed essere prodotti sia completamente inox che nei colori della nostra gamma di legni laminati.

The Eros self-service buffets are available also as completely closed expositors. Opening side doors of the dome adjustable up to 180°. Equipped with a safety system that slows accidental closures. The buffets can be fitted with all the optional of the line Eros. Versions available: stainless steel or laminated wood in different colours.

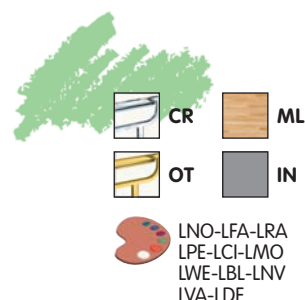
Les buffets self service Eros sont disponibles aussi comme vitrines. Les portillons de la coupole ont une ouverture à 180°, et ont un système de sécurité qui freins la fermeture accidentelle. Equipés par toutes les optionals de la gamme Eros. Disponibles en inox ou dans les coloris de notre gamme.

Die Self-Service-Buffets Eros sind auch als Vitrinen verfügbar. Die Türen der Haube öffnen sich bis 180° und haben ein Sicherheitssystem der die zufälligen Schließungen bremst. Die Vitrinen haben die Zubehören der Linie Eros und können komplett aus Edelstahl oder aus Holz in der Farbenskala Rocam sein.

Los buffet self-service Eros estan disponibles tambien como vitrinas para expositivas completamente cerradas. Abertura 180° de los portillos cúpula, con mecanismo de seguridad para la desminución de su cerrado accidental. Sobre pedido son disponibles todos los accesorios de la serie Eros. Disponibles en la version completamente inox en laminado toda la gama de colores.



■ EROS 3 R/L2



■ EROS 4 R/L2 IN

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm.	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm.	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 R/L2	110x66x89	115x77x126/160	CR-OT	W405+1x30	L2	RS+RF	6-2-3-4-5-7-8
EROS 4 R/L2	142x66x89	147x77x126/160	CR-OT	W405+1x36	L2	RS+RF	6-2-3-4-5-7-8
EROS 5 R/L2	175x66x89	180x77x126/160	CR-OT	W405+1x36	L2	RS+RF	6-2-3-4-5-7-8

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

EROS R/W

La gamma Eros prevede anche una serie di vetrine refrigerate da muro per l'esposizione del cibo. La presenza di uno specchio enfatizza i cibi esposti attirando l'attenzione della clientela. Lo sportello della cupola si apre a 180° ed è dotato di un meccanismo di sicurezza che rallenta la chiusura accidentale. Portapiatti ribaltabile e spondina superiore di serie.

The line Eros foresees a line of refrigerated buffet to be put against the wall for the showing of the food. The presence of a mirror emphasizes the exposed food. The door of the dome has a 180° opening and is equipped with a safety system that slows accidental closures. The buffets can be fitted with all the optionals of the line Eros.

La gamme Eros est composée également d'un buffet réfrigéré à paroi pour la présentation des desserts, fromages, poissons, hors d'oeuvres. La présence d'un miroir met en évidence les plats exposés. Le portillon de la coupole a une ouverture à 180° et un système de sécurité qui freine la fermeture accidentelle. Buffet équipé par les optionals de la gamme Eros.

Die Linie Eros sieht auch eine Reihe von Wandvitrinen um Speisenausstellung vor. Ein Spiegel betont die ausgestellten Speisen. Die Tür der Haube öffnet sich bis 180° und hat ein Sicherheitssystem der die zufälligen Schließungen bremst. Tellerhalter und obere Schutzgalerie sind serienmäßig.

La serie Eros tiene también una línea de vitrinas refrigeradas, a pared, para la exposición de los alimentos. La presencia de un espejo enfatiza las comidas y llama la atención de la clientela. Abertura 180° del portillos cúpula, con mecanismo de seguridad para la desminución de su cerrado accidental. Portaplatos plegable y barra superior de serie.

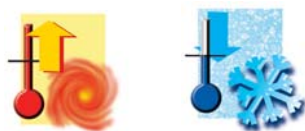
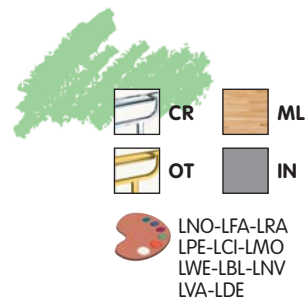


■ EROS 3 R/W

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm.	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm.	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 R/W	110x66x89	115x77x126/160	CR-OT	W405+1x30	RS+RF	6-1-2-3-4-5-7-8
EROS 4 R/W	142x66x89	147x77x126/160	CR-OT	W405+1x36	RS+RF	6-1-2-3-4-5-7-8
EROS 5 R/W	175x66x89	180x77x126/160	CR-OT	W405+1x36	RS+RF	6-1-2-3-4-5-7-8

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

EROS MIX



4/1	1/1	1/1	GR		
5/1 B	1/1	1/1	1/1	GR	
5/1 A	1/1	1/1	GR	1/1	
6/1	1/1	1/1	1/1	GR	1/1



EROS MIX

Lo stesso carrello permette di esporre contemporaneamente cibi caldi e freddi. La parte superiore è composta da una vasca a bagnomaria e da una refrigerata con griglia di serie. La capacità delle due vasche è disponibile in 4 versioni. Nella parte inferiore è predisposto un vano chiuso con antina e un vano a giorno con ripiano e spondina.

The same trolley allows to show in the mean time either warm and cold food. The upper part is composed by a bain marie pan and a refrigerated one with grid enclosed. The capacity of the 2 pans is available in 4 dimensions. In the lower part of the buffet there is a closed cabinet and an open one with a middle shelf and frame.

Le même chariot permet d'exposer en même temps aliments chauds et froids. La partie supérieure est composée d'un bac bain marie et d'une réfrigérée avec grille de série. Les bacs sont disponibles en 4 versions. La partie inférieure est fermée par une porte et il y a une étagère à jour avec galerie de protection.

Der selbe Wagen ermöglichtes gleichzeitig sowohl warme Speise als Kalten auszustellen. Das obere Teil ist durch eine warme und gekühlte Wanne mit einem serien Gitter. Untere Teil hat einen geschlossenen Raum und einen Geöffneten mit einer Fläche und einer Untergalerie.

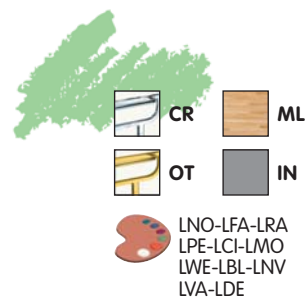
El mismo carro permite exponer al mismo tiempo alimentos calientes y fríos. La parte superior hay una cuba a baño maría y otra refrigerada con rejilla de serie. La capacidad de las dos cubas está disponible en 4 versiones. Parte inferior con vano cerrado y un vano abierto con estante y barra de protección.

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad GN H. 150	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS MIX 4/1	142x66x89	147x77x135	CR-OT	W310+2x700+1x36	2GN 1/1 GN+1GR	RS+RF	FIX	2-4-5-6-1-3-7-8-9
EROS MIX 5/1B	175x66x89	180x77x135	CR-OT	W310+3x700+1x36	3GN 1/1 GN+1GR	RS+RF	FIX	2-4-5-6-1-3-7-8-9
EROS MIX 5/1A	175x66x89	180x77x135	CR-OT	W405+3x700+1x36	2GN 1/1 +1GR+1/1GN	RS+RF	FIX	2-4-5-6-1-3-7-8-9
EROS MIX 6/1	208x66x89	213x77x135	CR-OT	W405+3x700+1x58	3GN 1/1 +1GR+1/1GN	RS+RF	FIX	2-4-5-6-1-3-7-8-9

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●



■ EROS 4 BM



■ EROS 3 BM

	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 BM	110x66x89	115x77x135	CR-OT	W 3x700 + 1x30	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 BM	142x66x89	147x77x135	CR-OT	W 3x700 + 1x36	4 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 BM	175x66x89	180x77x135	CR-OT	W 4x700 + 1x36	5 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 6 BM	208x66x89	213x77x135	CR-OT	W 4x700 + 1x58	6 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 3 B/INFRA	110x66x89	115x77x150	CR-OT	W 3x700 + 3x250	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 4 B/INFRA	142x66x89	147x77x150	CR-OT	W 3x700 + 4x250	4 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9
EROS 5 B/INFRA	175x66x89	180x77x150	CR-OT	W 4x700 + 5x250	5 GN 1/1 H 150	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-5-7-8-9

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

Buffet con piano inox neutro o riscaldato tramite resistenze a secco. Disponibili anche nella versione a infrarossi.

Buffet with stainless steel flat shelf neutral or warmed by dry warming elements. Available also the infrared version.

Buffets avec plaque en inox neutre ou chauffée par résistance à sec. Disponibles aussi les versions à infrarouges.

Buffet mit Edelstahlfläche neutral oder beheizt durch trockenen Widerständen. Infraroten Versionen auch verfügbar.

Buffet con piano inox neutro o a calor seco a través de resistencia. Disponibles también en la versión infrarrojos.



■ EROS 4 S/INFRA

OPTIONAL 2



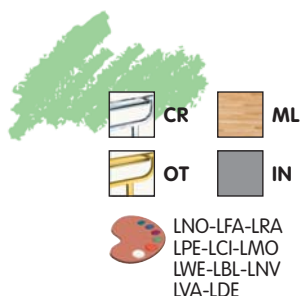
OPTIONAL 8

OPTIONAL 2



■ EROS 4 N/F

OPTIONAL OT



	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Cupole Cover Couvercle Haube Cúpula	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS 3 S	110x66x89	115x77x135	CR-OT	W 3X700 + 1x30	3 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 4 S	142x66x89	147x77x135	CR-OT	W 3X700 + 1x36	4 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 5 S	175x66x89	180x77x135	CR-OT	W 4X700 + 1x36	5 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 3 S/INFRA	110x66x89	115x77x150	CR-OT	W 3X700+ 3x250	3 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 4 S/INFRA	142x66x89	147x77x150	CR-OT	W 3X700+ 4x250	4 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 5 S/INFRA	175x66x89	180x77x150	CR-OT	W 4X700+ 5x250	5 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 3 N/F	110x66x89	115x77x135	CR-OT	1 x 30	3 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 4 N/F	142x66x89	147x77x135	CR-OT	1 x 36	4 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9
EROS 5 N/F	175x66x89	180x77x135	CR-OT	1 x 36	5 GN 1/1	RS+RF	FIX	6-1-2-3-4-7-8-9

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

La gamma dei buffet Eros è completata da una serie di carrelli che consentono la realizzazione di una linea self-service. Si può accostare un distributore di piatti a livello costante neutro o riscaldato, per piatti da Ø 19-26 cm. o Ø 27-33 cm. (**EROS PLC**) a un buffet (**EROS**) caldo o refrigerato. Si può far seguire un mobile per il condimento dei piatti che è disponibile nella versione singola (**EROS SAL**) o doppia (**EROS SAL 2**). Il mobile ha uno o due sportelli e uno o due cassetti. Su richiesta è possibile applicare sul mobile un'alzata con spondina (**EROS SAL AL**). La composizione self service può essere adattata a spazi irregolari grazie anche alle pratiche angoli a 2 o 3 piani (**EROS A**). I piani dei modelli **EROS SAL** e **PLC** possono essere in acciaio lavorato (**Opt. TOP F**).

Die Buffetlinie Eros wird durch einigen Wagen, für eine Self Service-Linie, ergänzt. Man kann einen neutralen oder beheizten Tellerautomat (**EROS PLC**) - für Teller von Ø19-26 cm. oder Ø27-33 cm. - an einen Buffet **EROS** rücken. Dann kann ein Möbelstück für das Würzen der Speisen folgen. Dieser Möbel hat eine Einzel (**EROS SAL**) mit einer Tür und einem Schublade oder eine Doppelversion (**EROS SAL 2**) mit zwei Türen und zwei Schubladen. Auf Anfrage ist eine obere Fläche mit Galerie verfügbar (**EROS SAL AL**). Der Self-Service Aufbau ist auch für kleine Räumen geeignet: das ist durch die praktischen Eckmöbel mit 2 oder 3 Flächen (**EROS A**) möglich. Die Flächen von den **EROS SAL** und **PLC** Modellen können aus verarbeiteten Edelstahl sein (**Opt. TOP F**).

The range of the buffet EROS is completed by some trolleys that allow the composition of a self-service line. To a buffet **EROS** can be approached a neutral or warmed dispenser of dishes, for dishes with Ø 19-26 cm. or Ø 27-33 cm. (**EROS PLC**). A furniture suitable to dress dishes, it is available in the single (**EROS SAL**) or double version (**EROS SAL 2**). The furniture has one or two doors and one or two drawers. On request it's possible to apply a top shelf with frame (**EROS SAL AL**). The self-service composition can be constructed also in uneven spaces thanks to the practical angular elements with 2 or 3 shelves (**EROS A**). The shelves of the models **EROS SAL** and **PLC** can be in wrought stainless steel (**Opt. TOP F**).

La gamme du buffet Eros est complétée par une série de chariots qui permettent la réalisation d'une ligne self-service. On peut accoster à un Buffet **EROS** un distributeur d'assiettes à niveau constant neutre ou chauffé, pour assiettes de Ø 19-26 cm. ou Ø 27-33 cm. (**EROS PLC**), un meuble pour le dressage des assiettes qui est disponible dans la version individuelle (**EROS SAL**) ou double (**EROS SAL 2**). Le meuble à un ou deux portes et à un ou deux tiroirs. Sur demande il est possible d'appliquer une étagère supérieure avec galerie (**EROS SAL AL**). La composition self service peut être adaptée à espaces irréguliers grâce aux pratiques angles à deux ou trois étages (**EROS A**). Les étages du modèles **EROS SAL** et **PLC** peuvent être en acier ouvré (**Opt. TOP F**).

La gama de buffets Eros puede estar completada por algunos carros para la creación de una línea self-service. Se puede poner un distribuidor de platos a nivel constante neutro o térmico para platos de Ø 19-26 cm o Ø 27-33 cm. (**EROS PLC**) cerca de un Buffet (**EROS**) caliente o refrigerado. Después añadir un mueble para el sazonamiento de las comidas, que es disponible en la versión singular (**EROS SAL**) o doble (**EROS SAL 2**). El mueble tiene un o dos puertas y uno o dos cajones. Sobre pedido es posible añadir una estructura superior con barandilla de protección (**EROS SAL AL**). Esta composición self service puede ser utilizada también en los ambientes irregulares gracias a los ángulos a 2 o 3 estantes (**EROS A**). Los carros **EROS SAL** y **PLC** pueden tener los planos en acero trabajado (**Opt. TOP F**).



■ EROS SAL/AL



■ EROS A3



■ EROS A2



■ EROS PLC



■ EROS SAL 2



CR



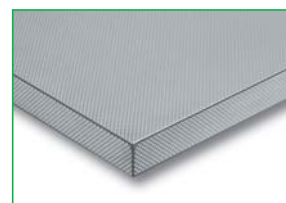
ML



OT



LNO-LFA-LRA
LPE-LCI-LMO
LWE-LBL-LNV
LVA-LDE



■ TOP F



■ EROS SAL 2/AL

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dim.externes cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
EROS A2	68x68x89	68x68x89	CR-OT			RS+RF	S/H-OT/SAL
EROS A3	68x68x89	68x68x89	CR-OT			RS+RF	OT/SAL
EROS SAL	65x65x89	68x68x89	CR-OT			RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS SAL/AL	65x65x125	68x68x130	CR-OT			RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS SAL 2	109x65x89	112x68x89	CR-OT			RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS SAL 2/AL	109x65x125	112x68x130	CR-OT			RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS PLC N	65x65x89	68x68x104	CR-OT		Ø cm. 19-26/27-33	RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS PLC 19	65x65x89	68x68x104	CR-OT	W 600	Ø cm. 19-26/NR. 60~	RS+RF	TOP F-OT/SAL
EROS PLC 27	65x65x89	68x68x104	CR-OT	W 600	Ø cm. 27-33/NR. 50~	RS+RF	TOP F-OT/SAL

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

TERMICI

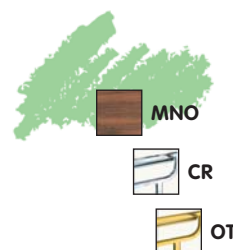
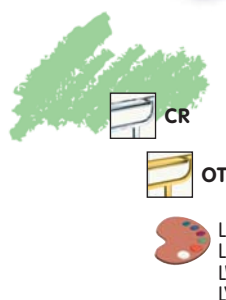
Carrelli termici con riscaldamento a bagno maria. Vasca in acciaio inox coibentata, dotata di rubinetto di scarico. Rivestimento esterno in legno massello (**GIUNONE BM**), con pannelli in legno massello (**CAPRICORNO**) o in laminato (**HIRA BM - ZEUS BM**). Disponibili anche completamente in inox. Termostato 30-90°. Su richiesta sono disponibili gli optional: tagliere scorrevole (**TS/1 - TS/2**), portapiatto ribaltabile (**P/RIB**), portacoltelli (**P/C**) e vasche gastronom (**GN**).

Bain-marie thermic wagons. Isolated stainless steel tank with drain cock. External coating in solid wood (**GIUNONE BM - CAPRICORNO**) or in laminated wood (**HIRA BM - ZEUS BM**). Available also in stainless steel. Thermostat 30-90°. On request are available the optional: sliding chopping board (**TS/1 - TS/2**), tip-up dish holder (**P-RIB**), knife-holder (**P/C**) and GN-behälter (**GN**).

Chariots thermiques avec chauffage bain marie. Bac isolé en acier inox équipé d'un robinet de vidange. Revêtement externe en bois massif (**GIUNONE BM - CAPRICORNO**) ou en bois laminé (**HIRA BM - ZEUS BM**). Disponibles aussi complètement en acier inox. Thermostat 30-90°. Sur demande sont disponibles les accessoires: planche de découpage coulissante (**TS/1 - TS/2**), porte-assiettes rabattable (**P/RIB**), porte couteaux (**P/C**) et bacs gastronorm (**GN**).

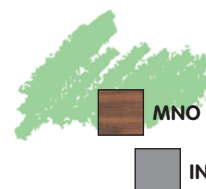
Bain-marie Wärmewagen, Isolierte Edelstahlwanne mit Ablasshahn. Außenverkleidung aus Massivholz (**GIUNONE BM - CAPRICORNO**), aus Platholz (**HIRA BM - ZEUS BM**). Verfügbar auch komplett aus Edelstahl. Thermostat 30-90°. Auf Anfrage sind die folgenden Optionals verfügbar: gleitendes Hackbrett (**TS/1 - TS/2**), Tellerhalter (**P/RIB**), Messerhalter (**P/C**) und GN-Behälter (**GN**).

Carros térmicos con calentamiento a baño maria. Cuba en acero inox dotada de grifo de descarga. Revestimiento externo completamente en madera maciza (**GIUNONE BM - CAPRICORNO**) o en laminado (**HIRA BM - ZEUS BM**). Disponibles también completamente en acero inox. Termostato 30-90°. Sobre pedido disponibles: Tajo corredero **TS/1 - TS/2**, portaplatos abatible (**P/RIB**), porta-cuchillos (**P/C**) y cubas gastronorm (**GN**).





■ CAPRICORNO 1/1 IN



■ OPTIONAL GB



■ CAPRICORNO 2/1 IN



■ CAPRICORNO 2/1 LE

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	Potenza Rating Puissance Stromstärke Potencia V. 230	Capacità Capacity Capacité Fassungsverm. Capacidad	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios
HIRA BM 2/1	73x61x84	87x68x94	CR-OT	W 2 x 700	2 GN 1/1 H 150	RS+RF	S/H-T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
HIRA BM 3/1	105x61x84	120x68x94	CR-OT	W 3 x 700	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	S/H-T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
CAPRICORNO 1/1	61x41x86	72x48x86	IN - MNO	W 1500	1 GN 1/1 H 200	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE-GB
CAPRICORNO 2/1	73x61x86	84x67x86	IN - MNO	W 2000	2 GN 1/1 H 200	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
CAPRICORNO 3/1	105x61x86	116x67x86	IN - MNO	W 2000	3 GN 1/1 H 200	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
CAPRICORNO 4/1	138x61x86	149x67x86	IN	W 2 x 2000	4 GN 1/1 H 200	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
SAGITTARIO	96x40x86	107x46x86	IN - MNO	W 2000	1GN 1/1 + 1GN 2/3	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
GIUNONE BM	113x63x82	123x65x82	MNO-CR-OT	W 3 x 700	3 GN 1/1 H 200	RS+RF	T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE
ZEUS BM	110x66x89	119x69x89	CR-OT	W 3 x 700	3 GN 1/1 H 150	RS+RF	S/H-T/S1-T/S2-P/RIB-P/C-TE

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●



FLAMBE'

Carrelli flambè in legno massello o in laminato a 1 o 2 fuochi. Il modello ATHENA può avere il piano in marmo o in acciaio. Funzionamento con una comune bombola di gas butano o propano (non inclusa nel carrello).

Solid or laminated wood flambè trolleys with 1 or 2 burners. Athena trolleys can have a marble or stainless steel top. Working with a common butane or propane gas bottle (not included).

Chariots flambè en bois massif ou en laminé à 1 ou 2 feux. Les chariots Athena en bois massif peuvent avoir l'étagage en marbre ou en acier. Fonctionnement avec une normale bouteille à gaz butane ou propane (pas incluse).

Flambèwagen aus Massivholz oder aus Plathholz mit 1 oder 2 Feuer. Die Athena-Wagen können die Flächen aus Marmor oder aus Edelstahl haben. Arbeitsweise durch Butan oder Propan Gasflasche (nicht inbegriffen).

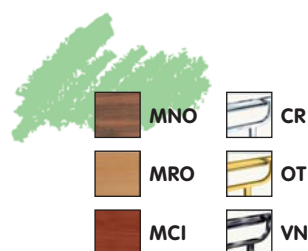
Carros flambé en madera maciza o laminado, con 1 o 2 hornillos. Los carros Athena están también disponibles con estante en mármol o en acero. Funcionamiento con una común bombona gas propano o butano (no incluida).



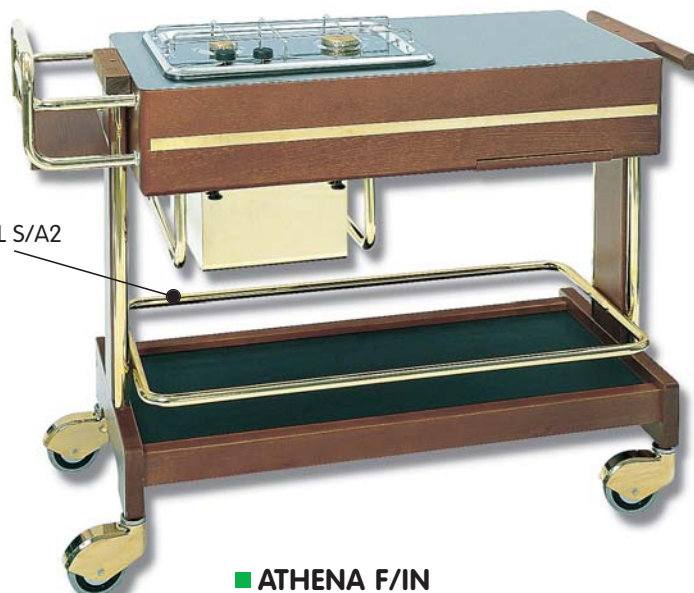
■ ATHENA F/M



S/A2



OPTIONAL S/A2



■ ATHENA F/IN

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	N. Fuochi N. Fires N. Feux Feuer-Nr. N. Fuegos	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optionen Zubehör Accesorios	
ATHENA F/M	120x46x82	120x48x87	MNO - MRO-MCI	CR-OT-VN	2	RC	S/A2
ATHENA F/IN	120x46x82	120x48x87	MNO - MRO-MCI	CR-OT-VN	2	RC	S/A2

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●



■ MERCURIO F/2



■ MERCURIO F/1



■ HIRA F/1

S/H



LNO-LFA-LRA
LPE-LCI-LMO
LWE-LBL-LNV
LVA-LDE

	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado	N. Fuochi N. Fires N. Feux Feuer-Nr. N. Fuegos	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas
MERCURIO F/1	95/125x51x82	95/125x51x94	CR-OT	1	RS
MERCURIO F/2	95/125x51x82	95/125x51x94	CR-OT	2	RS
MERCURIO G/1	110/140x56x85	128/155x56x96	CR-OT	MWE	RS + RF
MERCURIO G/2	110/140x56x85	128/155x56x96	CR-OT	MWE	RS + RF
MERCURIO G 1+1	110/140x56x85	128/155x56x96	CR-OT	1 + 1	RS + RF
HIRA F/1	103x50x84	113x57x94	CR-OT	1	RS + RF
HIRA F/2	103x50x84	113x57x94	CR-OT	2	RS + RF

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

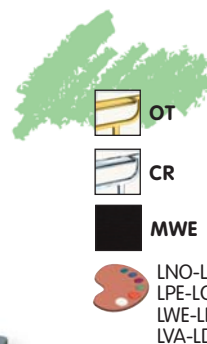
La linea Mercurio è prodotta in 2 dimensioni. La versione G, dotata di un piano di lavoro più ampio, è stata appositamente studiata per chi necessita di fornelli di maggior potenza.

Mercurio line is produced in 2 dimensions. The version G, with a larger top shelf, has been studied for the use of powerful burners.

La ligne Mercurio est produite en 2 dimensions. La version G, avec un étage plus large, a été développée pour qui nécessite des feux plus puissants.

Die Mercurio Linie wird in zwei Größen hergestellt. Die G Version hat eine breitere Arbeitsfläche, um die Arbeit mit stärkeren Feuer zu ermöglichen.

La linea Mercurio esta disponible en dos medidas. La version G, dotada de un amplio estante permite de trabajar con hornillos mas potentes.



MAIA F

Carrello flambè completamente in massello dalle linee importanti ed eleganti. Disponibile in 2 dimensioni e 2 tipi di fornelli (F-FG).

Completely solid wood flambè trolley with an important and elegant look. 2 Dimensions and 2 model of burners available (F-FG)

Chariot flambè complètement en bois massif avec une silhouette importante et élégante. Disponible en 2 dimensions et 2 models de feux (F-FG).

Flambè Wagen komplett aus Massivholz mit einer eleganten und bedeutenden Linie. Verfügbar in zwei Größen und 2 verschiedenen Kochstellen (F-FG).

Carro flambè completamente en madera maciza con una linea elegante, disponible en dos medidas y con 2 modelos de hornillos (F-FG) .



■ MAIA F/1



■ MAIA F/2

	Dimensioni cm. Dimensiones cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimensiones cm. L x P x H	Mis.ingombro cm. Overall dim. cm. Dim.externes cm. Außenmaße cm. Dim.externas cm. L x P x H	Finitura Finishing Finition Ausführung Acabado		N. Fuochi N. Fires N. Feux Feuer-Nr. N. Fuegos	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Accessori Optional Optional Optional Accessorios
MAIA F/1	98x50x82	116x50x88	CR-OT	MWE-MM	1	RS+RF	P/CO
MAIA F/2	98x50x82	116x50x88	CR-OT	MWE-MM	2	RS+RF	P/CO
MAIA FG/1	112x61x82	130x61x88	CR-OT	MWE-MM	1	RS+RF	P/CO
MAIA FG/2	112x61x82	130x61x88	CR-OT	MWE-MM	2	RS+RF	P/CO

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

CASSIOPEA

Distributori termici per mantenere caldi ACQUA-CAFFÈ-LATTE per prime colazione. Completamente in acciaio inox. Riscaldamento a bagno maria. Contenitori interni con coperchi cad. 10 litri. Possibilità di installare un temporizzatore per la programmazione dell'accensione e spegnimento dell'apparecchio. Il Cassiopea 1 è dotato di indicatore di livello. Per un utilizzo più completo, i distributori si possono posizionare su carrelli o mobili; i carrelli sono a due piani costruiti in acciaio inox. I mobili, su ruote, sono in legno laminato chiusi con ante con un ripiano all'interno, il piano superiore dove si appoggia il distributore è rivestito di acciaio inox.

Breakfast thermic distributors to keep warm COFFEE, MILK, WATER. Stainless steel construction. Bain-marie heating. Inside tanks with covers 10 lt. each. It is possible to set up a timer to plan the turn-on and the turn-off of the appliance. Cassiopea 1 is supplied with gauge. The distributors can be placed on trolleys or furniture. The trolleys are in stainless steel with two shelves - Furniture is in laminated wood with two doors and inside shelf, the upper shelf is covered by stainless steel.

Distributeurs thermiques de petit-déjeuners pour maintenir EAU, CAFÉ et LAIT chauds, Complètement en acier inox. Chauffage à bain-marie. Récipients internes avec couvercles, 10 lt. chacun. Possibilité d'installer un temporisateur pour programmer l'allumage et l'arrêt de l'appareil. Le Cassiopea 1 est vendu avec le jauge de série. On peut poser les distributeurs sur des chariots ou des meubles sur roues. Les chariots en acier inox ont deux étages. Les meubles sont en laminé avec 2 portes et 1 étagère à l'intérieur; l'étagère supérieure est revêtu en acier inox.



■ CASSIOPEA 4



■ CASSIOPEA 1

	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm. Maße cm. Dimens. cm. L x P x H	Mis. Ingombro cm. Overall Dimens. cm. Dimens. Externes cm. Außenmaße cm. Dim. externas cm. L x P x H	Finitura struttura Structure Finition structure Struktur Acabado Estructura	Finitura ripiano Shelf execution Finition de l'étagère Ausführung der Fläche Acabado planos	Ruote Castors Roues Rollen Ruedas	Potenza elettrica Electrical rating Puissance électrique Stromentnahme Potência eléctrica V. 230	Accessori Optional Optional Optional Accessorios
CASSIOPEA 1	41x40x57	43x53x63	IN			W 1000	TIMER - IND
CASSIOPEA 2	67x40x57	69x53x63	IN			W 2000	TIMER
CASSIOPEA 3	94x40x57	96x53x63	IN			W 2000	TIMER
CASSIOPEA 4	122x40x57	125x53x63	IN			W 2000	TIMER
CARRELLO CAS/2	81x55x79	87x61x94	IN	IN	RS+RF		
CARRELLO CAS/3	109x55x79	115x61x94	IN	IN	RS+RF		
CARRELLO CAS/4	137x55x79	143x61x94	IN	IN	RS+RF		
MOBILE CAS/2-3	99x57x81	99x60x87		IN	RS		
MOBILE CAS/4	127x57x81	127x60x87		IN	RS		

a richiesta - on request - sur demande - auf Anfrage - sobre pedido ●

Frühstückthermoverteiler, um WASSER, KAFFEE und MILCH warm zu halten. Struktur aus Edelstahl. Bain-marie Heizung. Innere Behälter mit Deckel je 10 lt. Es ist möglich ein "Timer", für die Planung der Anzündung und der Ausschaltung des Behälters anzulegen. Cassiopea 1 hat einen Wasserstandanzeiger. Die Thermoverteiler können auf Wagen oder Möbel gestellt werden. Wagen aus Edelstahl mit zwei Flächen - Möbel aus Platholz mit zwei Türen und innere Fläche. Obere Fläche mit Edelstahl verkleidet.

Distribuidores térmicos para mantener calientes AGUA – CAFÉ y LECHE para el desayuno. Completamente en acero inox. Calentamiento a baño maría. Contenedor interno con tapa, capacidad 10 litros. Posibilidad de instalar un temporizador para la programación del encendido y apagado del aparato. Cassiopea 1 es dotada de indicador de nivel de serie. Para un uso más completo, los distribuidores se pueden colocar sobre carros o muebles; los carros están formados por dos planos contruidos en acero inox. Los muebles, sobre ruedas, son en madera laminada cerrados con puertas con un estante en el interior, el plano superior donde se apoya el distribuidor está revestido en acero inox.



■ CASSIOPEA 3 + CARRELLO CAS/3



LNO-LFA-LRA
LPE-LCI-LMO
LWE-LBL-LNV
LVA-LDE



■ CASSIOPEA 2 + MOBILE CAS2/3

OPTIONALS

CS	Cassetto Drawer Tiroir Schublade Cajón	PM	Porta contenitori per miele e salse con spondina porta tovaglioli Honey and sauces jars-holder with frame napkins-holder Porte récipients pour miel et sauces avec galérie porte serviettes Honig und Soßen-Halter mit Galerien Serviettenhalter Porte recipientes para miel y salsas con barra porta servilletas
EUT2 EUT3	Kit 2-3 piastre eutettiche Kit 2-3 chilling packs Kit 2-3 plaques eutectiques Kit 2-3 Eutecticplatten Kit 2-3 planchas eutélicas	P/RIB	Portapiatto ribaltabile in PE PE tip-up dish-holder Porte-assiettes rabattable en PE Kippbarer Tellerhalter aus PE Portaplatos abatible en PE
GB	Griglia porta biberon Grid for feeding bottles Grille pour biberons Gitter zur Babyflaschen Rejilla para biberon	S/A 1 S/A 2	Spondina inferiore mod. Scorpione (S/A1) e Athena (SA/2) Lower frame mod. Scorpione (S/A1) and Athena (SA/2) Galérie inférieure mod. Scorpione (S/A1) et Athena (SA/2) Untere Galerie Mod. Scorpione (S/A1) und Athena (SA/2) Barra inferiora mod. Scorpione (S/A1) y Athena (SA/2)
GG/P GG/D	Griglia grande esposizione pesce (P) o dolci (D) Large grid for fish (P) or desserts (D) Large grille pour poisson (P) ou desserts (D) Große Gitter für Fisch (P) oder Kuchen (D) Präsentation Rejilla grande exposición pescado (P) o postres (D)	S/H	Spondina di protezione mod. Hira, Eros A Protection frame mod. Hira, Eros A Galérie de protection mod. Hira, Eros A Schutzgalerie Mod. Hira, Eros A Barra de proteccion mod. Hira, Eros A
GN	Vasca gastronorm Gastronorm pan Bac Gastronorm Gastronorm-Behälter Cuba Gastronorm	S/T	Spondina di protezione mod. Venere T ed M Protection frame mod. Venere T and M Galérie de protection mod. Venere T et M Schutzgalerie Mod. Venere T und M Barra de proteccion mod. Venere T y M
GS/P GS/D	Griglia piccola esposizione pesce (P) o dolci (D) Small grid for fish (P) or desserts (D) Petite grille pour poisson (P) ou desserts (D) Kleine Gitter zur Fisch (P) oder Kuchen (D) Präsentation Rejilla pequeña exposición pescado (P) o postres (D)	T/S1	Tagliere scorrevole in PE PE sliding chopping board Planche de découpage coulissante en PE Gleitende Tellerträger aus PE Tajo corredero en PE
IND	Indicatore di livello mod. Cassiopea Gauge mod. Cassiopea Jauge mod. Cassiopea Flüssigkeitsanzeiger Mod. Cassiopea Indicador de nivel mod. Cassiopea	T/S2	Tagliere scorrevole in PE + inox PE + St. steel sliding chopping board Planche de découpage coulissante en PE + inox Gleitende Tellerträger aus PE + Edelstahl Tajo corredero en PE + inox
OT	Finitura ottonata Brass finishing Finition laitonée Vermessingt-Ausführung Acabado latón	TE	Termostato elettronico Electronic thermostat Thermostat électronique Elektronischer Thermostat Termostato electronico
P/C	Portacoltelli Knife holder Porte couteaux Messerhalter Portacuchillos	TIMER	Timer Timer Timer Zeitschaltuhr Timer
P/CO	Tagliere corian Corian chopping board Planches à hacher en corian Schneidebrett in Corian Tajos en corian	TOP F	Top in acciaio lavorato Top in decorated stainless steel Top en acier ouvré Top aus geschmücktem Edelstahl Top en acero decorado
PF	Piano porta dolci-formaggi rotondo mod. Venere Dessert and cheese round show case mod. Venere Porte desserts et fromages rond mod. Venere Dessert und Käse-Rundhalter Mod. Venere Plano postres y quesos redondo mod. Venere		

OPTIONALS EROS

Opt. 1 Spondina superiore
Upper frame
Galerie supérieure
Obere Galerie
Barra superiora

Opt. 2 Spondina inferiore
Lower frame
Galerie inférieure
Untere Galerie
Barra inferiora

Opt. 3 Porta piatti lato corto
Dish holder short side
Porte-assiette côté court
Tellerhalter kurze Seite
Portaplatos lado corto

Opt. 4 Chiusura vano inferiore
Closed cabinet lower part
Armoire partie inférieure
Unterer Abschluss
Cerrado vano inferior

Opt. 5 Griglia 1/1 GN
St. steel grid 1/1 GN
Grille en acier 1/1 GN
Edelstahlgitter 1/1 GN
Rejilla inox 1/1 GN

Opt. 6 Portapiatti lato lungo mod. Zeus
Dish-holder long side mod. Zeus
Porte-assiettes côté longue mod. Zeus
Tellerhalter lange Seite mod. Zeus
Portaplatos lado largo mod. Zeus

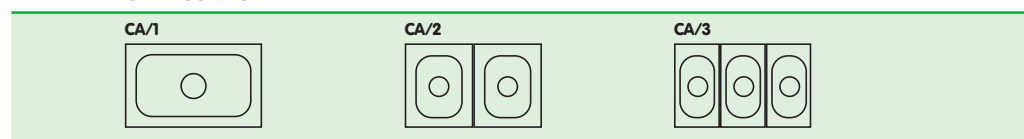
Opt. 7 Portapiatti in tubo inox lato lungo
St. steel tube dish holder long side
Porte-assiettes en tube inox côté long
Edelstahlteilerhalter aus Rohr lange Seite
Portaplatos inox en tubo lado largo

Opt. 8 Portapiatti con scorrevasso
Dish-holder with metal lines
Porte-assiettes avec profils en métal
Tellerhalter mit Metallschienen
Portaplatos con escure-bandejas

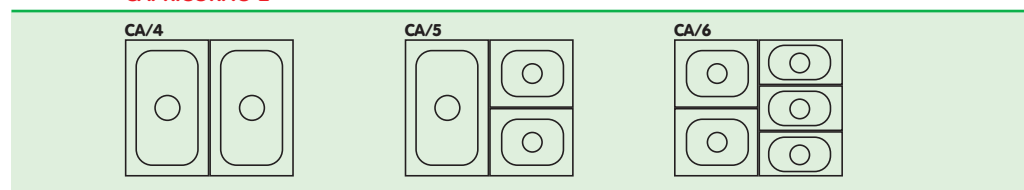
Opt. 9 Portapiatti continuo su 4 lati
Continue 4-side shelf
Porte-assiettes continu sur les 4 côtes
Tellerhalter mit einer zusätzlichen FOLächen
Portaplatos 4 lados continuos

COMBINAZIONI VASCHE GN PER CARRELLI TERMICI GN PANS COMBINATION FOR THERMIC WAGONS COMBINAISONS DES BACS GN POUR CHARIOTS THERMIQUES GN-BEHÄLTER VERBINDUNG FÜR WÄRMEWAGEN COMBINACIONES CUBAS GN PARA CARROS TÉRMICOS

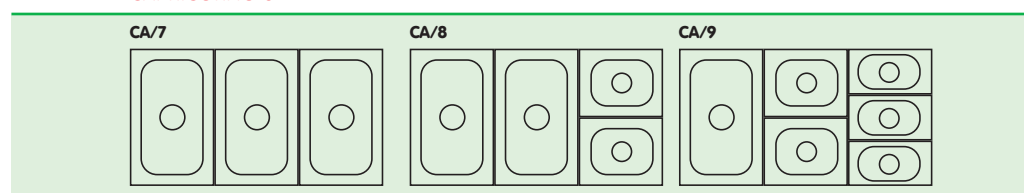
CAPRICORNO 1



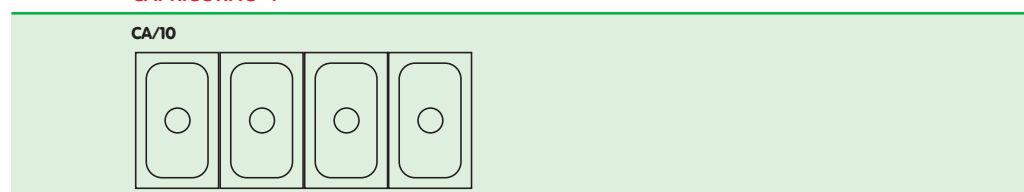
CAPRICORNO 2



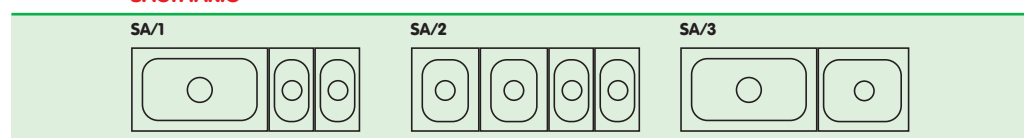
CAPRICORNO 3



CAPRICORNO 4



SAGITTARIO



Capacità pasti
Meal capacity
Capacité repas
Mahlzeitfassungvermögen
Capacidad Comida

15 - 25

35 - 50

50 - 70

60 - 80

30 - 40