

ABBATTITORI E ABBATTITORI SURGELATORI

Garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti, i ritmi delle cucine, il crescente bisogno di ridurre i costi di gestione ed offrire sempre di più alla clientela, trovano la loro risposta nell'offerta di abbattitori e surgelatori rapidi Angelo Po: **Blitz** • **Blitz BE-1** • **New ChillStar** • **New ChillStar Eco**

Principali caratteristiche costruttive:

- struttura in acciaio inox AISI 304
- porta reversibile in utenza (esclusi

modelli Blitz e tutti i modelli ...H) • camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro di scarico condensa sul fondo • pannello di copertura ventole incernierato ed apribile • telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 (nei modelli B151H, XS51H e VS351H, cremagliere e 5 coppie di guide) • sbrinamento di tipo elettrico (Blitz/BE1) o ad aria (New Chill Star - New Chill Star Eco) • piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili.

Principali caratteristiche costruttive -

Roll In: • struttura costruita da pannelli prefabbricati in acciaio inox AISI 304 • fondo idoneo all'inserimento di carrelli realizzato in acciaio inox AISI 304. Rampa di serie • porta auto-chiudente con maniglia esterna e serratura; all'interno è dotata di pulsante di sblocco di sicurezza • sbrinamento di tipo elettrico.



ABBATTITORI

CARATTERISTICHE FUNZIONALI



BLITZ

➡ +90° ÷ -18°C ⌚ 240'

➡ +90° ÷ +3°C ⌚ 90'

- Abbattitore e surgelatore multifunzione: abbatte, congela, scongela, lievita...
- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- Illuminazione a led Easy-View per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza
- Porta USB per scaricare i dati ed aggiornare il software
- Sonda multipoint.

BLITZ BE•1

➡ +90° ÷ -18°C ⌚ 240'

➡ +90° ÷ +3°C ⌚ 90'

- Abbattitore e surgelatore multifunzione: abbatte, congela, scongela, lievita...
- **Funzionamento esclusivo in abbinamento ai forni COMBISTAR FX di livello 3**
- Illuminazione a led Easy-View per permettere all'operatore di controllare il funzionamento anche a distanza
- Sonda multipoint.



NEW CHILLSTAR

➡ +90° ÷ -18°C ⌚ 240'

➡ +90° ÷ +3°C ⌚ 90'

- Scheda comandi con display LCD ed encoder
- Sonda multipoint.

NEW CHILLSTAR ECO

➡ +90° ÷ -18°C ⌚ 240'

➡ +90° ÷ +3°C ⌚ 90'

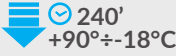





- Pannello comandi con display a segmenti
- Sonda mono-punto (esclusi modelli VA..).



ABBATTITORI

PRINCIPALI FUNZIONI E PROGRAMMI

BLITZ = BF... BLITZ BE•1 = B1... NEW CHILLSTAR = XA... • XS... NEW CHILLSTAR ECO = VA... • VS...

		BF...	B1...	XA...	XS...	VA...	VS...
	240' +90°±-18°C	ABBATTIMENTO - SURGELAZIONE, a tempo e/o con rilevamento sonda		✓	✓	✓	✓
	90' +90°±+3°C	ABBATTIMENTO, a tempo e/o con rilevamento sonda		✓	✓	✓	✓
	SISTEMA BREVETTATO I.F.R. "Intelligent Food Recognition" con sonda multipoint, modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo di alimento		✓	✓	✓		
	INFINITY ciclo in continuo per abbattimento e/o surgelazione		✓	✓	✓		
	SMART ON attivazione automatica della funzione di abbattimento		✓	✓	✓		
	MULTY per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda		✓	✓	✓		
	MEMORIZZATI per memorizzare 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di surgelazione.		✓	✓	✓		
	PREFERITI permette di memorizzare i processi		✓	✓	✓		
	AUTOMATICI con selezione del carico - minimo, medio, massimo - per tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato...); a tempo e/o con rilevamento sonda		✓	✓	✓		
	ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico marino		✓	✓	✓		
	OPISTORKIS 24h ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico di acqua dolce		✓	✓	✓		
	YOGURT BOX ciclo automatico per la preparazione dello yogurt		✓	✓			
	LIEVITAZIONE e FERMA LIEVITAZIONE per i prodotti lievitati permette la lievitazione manuale o programmata		✓	✓			
	SCONGELAMENTO scongelamento controllato di alimenti, a tempo e/o con sonda al cuore		✓	✓			
	CONSERVAZIONE dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa		✓	✓	✓	✓	✓

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL


ABBATTITORI

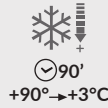
INFORMAZIONI TECNICHE

MOD.								
			+90° → +3°C	+90° → -18°C	I.F.R.	(*)		
BF51H		N° 5 GN 1/1 60X40	elettrico	16 KG	10 KG	✓	4	
BF51M		N° 5 GN 1/1 60X40	elettrico	22 KG	13 KG	✓	4	
BF101L BF101S		N° 10 GN 1/1 60X40	elettrico	45 KG	27 KG	✓	4	
B151H		N° 5 GN 1/1	elettrico	16 KG	10 KG	✓	4	
B151M		N° 5 GN 1/1 60X40	elettrico	22 KG	13 KG	✓	4	
B152M		N° 5 GN 2/1	elettrico	25 KG	15 KG	✓	4	
B1101S		N° 10 GN 1/1 40X60	elettrico	45 KG	27 KG	✓	4	
BFR201R		GN 1/1 60X40	elettrico	120 KG	72 KG	✓	5	✗
BFR202R		GN 2/1 60X80	elettrico	210 KG	144 KG	✓	5	✗
BFP202R		GN 2/1 60X80	elettrico	210 KG	144 KG	✓	5	✗
XA51 XA51M		N° 5 GN 1/1 60X40	aria	18 KG		✓	4	
XA101L XA101S		N° 10 GN 1/1 60X40	aria	36 KG		✓	4	
XA72S		N° 10 GN 2/1	aria	60 KG		✓	4	
XS51H		N° 5 GN 1/1	aria	16 KG	10 KG	✓	4	
XS51 XS51M		N° 5 GN 1/1 60X40	aria	22 KG	13 KG	✓	4	
XS101L XS101S		N° 10 GN 1/1 60X40	aria	45 KG	27 KG	✓	4	
XS52M		N° 5 GN 2/1	aria	25 KG	15 KG	✓	4	
XS72S		N° 10 GN 2/1	aria	70 KG	35 KG	✓	4	
XS102S		N° 10 GN 2/1	aria	100 KG	50 KG	✓	4	
XS102SR		N° 10 GN 2/1	aria	100 KG	50 KG	✓	5	✗

ABBATTITORI

INFORMAZIONI TECNICHE

MOD.



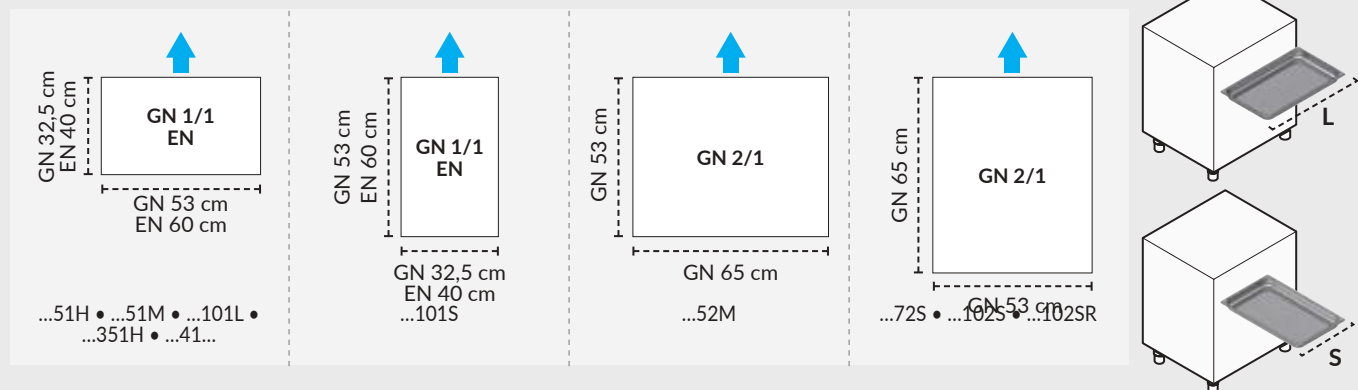
I.F.R.
●●●



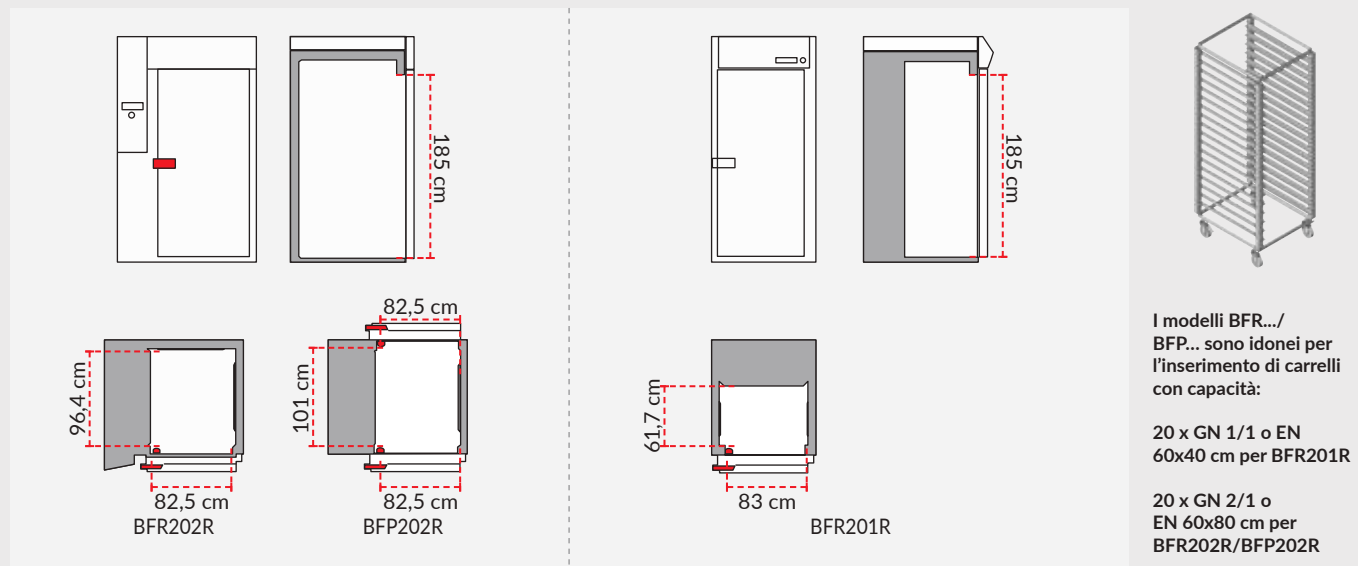
NEW CHILLSTAR ECO	VA51 VA51M	N° 5 GN 1/1 60X40	aria	12 KG				4	
	VS351H		N° 5 GN 1/1	aria	10,8 KG	3,6 KG	✓		4
	VS41M		N° 5 GN 1/1 60X40	aria	15 KG	8 KG	✓		4
	VS51 VS51M		N° 5 GN 1/1 60X40	aria	20 KG	12 KG	✓		4
	VS101L		N°10 GN 1/1 60X40	aria	42 KG	25 KG	✓		4

Fluido refrigerante utilizzato: R404A • Dati di produzione in Kg/ciclo secondo: Guide di CNEVA-LERPAC N.2 in teglia inox 1/1 GN h 40 mm. • (*) Classe climatica 5: temperatura ambiente +40°C, 40% di umidità relativa. Prestazioni garantite fino a +43°C temperatura ambiente. Classe climatica 4: temperatura ambiente +30°C, 55% di umidità relativa. Prestazioni garantite fino a +32°C temperatura ambiente.

Inserimento Teglia



Modelli Roll-In e Passanti



ABBATTITORI-SURGELATORI BLITZ

Abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura da +90°C a +3°C e da +90°C a -18°C. Modelli ...51M piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304. Modelli ...H sotto-forno. Capacità camera 5 teglie GN 1/1 - 60x40 per modelli ...51. Capacità camera 10 teglie GN 1/1 o 60x40 cm per modelli

...101L/101S.

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm


ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL

MOD.	DESCRIZIONE				
------	-------------	--	---	---	---



BF51H	ABBATTITORE/SURGELATORE SOTTOFORNO 16/10 KG/CICLO	100X81X68	1,4	230V 1N~ / 50HZ
--------------	---	-----------	-----	-----------------



BF51M	ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO	74,5X72X90	1,4	230V 1N~ / 50HZ
--------------	--	------------	-----	-----------------



BF101L	ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO	80X83X185	4	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
---------------	--	-----------	---	---------------------











BF101S	ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO	80X83X185	4	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
---------------	--	-----------	---	---------------------

ABBATTITORI-SURGELATORI BLITZ-BE1

Abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura da +90°C a +3 e +90°C a -18°C. I modelli Blitz-BE1 sono predisposti per l'esclusivo funzionamento in abbinamento ai forni COMBISTAR FX LIVELLO 3. Modelli ...51M piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304. Modelli ...H sotto-

forno. Modelli ...52M piano di lavoro h= 25 mm in acciaio inox AISI 304. Capacità camera 5 teglie GN 1/1 o 60x40 per modelli ...51. Capacità camera 5 teglie GN 1/1 per modello B151H. Capacità camera 5 teglie GN 2/1 per modelli ...52M. Capacità camera 10 teglie GN

1/1 o 60x40 per modelli ...101S.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	B151H	ABBATTITORE/SURGELATORE SOTTOFORNO 16/10 KG/CICLO	92,9X77,7X75	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	B151M	ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	B152M	ABBATTITORE/SURGELATORE 25/15 KG/CICLO	87,1X90,6X87	1,52		230V 1N~ / 50HZ
	B1101S	ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO	80X83X185	4		400V 3N~ 50 ÷60 HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	TBA81290	TELAIO PER INCASSO FORNO-ABBATTITORE MODELLO ...52M	120X95X92,5			
	KEX21	CHIUSURA FORNO - ABBATTITORE MODELLI ..52M				

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL


ABBATTITORI-SURGELATORI

BLITZ ROLL-IN E PASSANTI

Abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura da +90°C a +3 e +90°C a -18°C. BFR201R: per carrelli con capacità 20 x GN 1/1 e/o EN 60x40. BFR202R: per carrelli capacità 20 x GN 2/1 e/o EN 60x80. BFP202R: passante, per carrelli capacità 20 x GN 2/1 e/o EN 60x80. Modelli ... R predisposti per

il funzionamento con gruppo remoto. A richiesta l'apparecchio può essere fornito disassemblato; segnalare al momento dell'ordine.

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm














ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL

MOD.	DESCRIZIONE				
	BFR201R ABBATTITORE/SURGELATORE ROLL-IN 120/72 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO	105X125X226	3,6	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	BFR202R ABBATTITORE/SURGELATORE ROLL-IN 210/144 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO	140X125X226	5,3	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	BFP202R ABBATTITORE/SURGELATORE ROLL-IN PASSANTE 210/144 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO	140X135X226	5,3	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
ACCESSORI					
MOD.	DESCRIZIONE				
	GR7AU GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER MODELLI ..201R..	150X91X86	5,5	400V 3N~ / 50HZ	
	GR14AU GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER MODELLI ..202R..	150X91X86	10,7	400V 3N~ / 50HZ	
	CRG2021 CARRELLO PER 18 TEGLIE GN 2/1	65X72X171			

ABBATTITORI-SURGELATORI

ACCESSORI BLITZ-BE1


TS01U permette di registrare/stampare la temperatura interna del vano e le funzioni legate alla scheda elettronica. Collegabile mediante cavo seriale. ST02 rileva e stampa la temperatura del vano, mediante due sonde da ubicare in camera; è indipendente dal controllo elettronico a bordo dell'apparecchio.

TSRIF...: consente la movimentazione della struttura porta teglie tra abbattitore e forno. KRPRVX: per modelli 101... / ...102 / ...72 / e modelli ...H (senza uso carrello C610N).

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
	KEBE1 CHIUSURA FORNO - ABBATTITORE MODELLI ..H				
	TS01U TERMINALE DI STAMPA	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02 REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U LAMPADA UV PER ABBATTITORI 5 TEGLIE GN 1/1 (ESCLUSO MOD...H)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2U LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10 TEGLIE GN 1/1 MODELLI ..101L		0,035	230V 1N~ / 50HZ	
	KFSL FERMASONDA PER LIQUIDI	12X33X4			
	TSRIF11 GUIDA SCORRIMENTO STRUTTURA MODELLI ...101S				
	KEN51 CREMAGLIERE E 5 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...41/51 (ESCLUSI MOD...H)				
	KEN301L CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...101L				
	KEN301S CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...101S				
	G610X GRIGLIA IN TONDINO DI ACCIAIO INOX GN 1/1	53X32,5X1,2			
	G64C GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	B12F2 BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 20	32,5X26,5X2			
	B12F4 BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 40	32,5X26,5X4			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	B12F6	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 65	32,5	X26,5	X6,5	
	B11F2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20	53	X32,5	X2	
	B11F4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40	53	X32,5	X4	
	B11F6	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65	53	X32,5	X6,5	
	B21F2	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 20	65	X53	X2	
	KRPAB90	4 RUOTE IN ACCIAIO PER ABBATTITORI 5 TEGLIE (ESCLUSI MOD. ...H)				
	KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304				

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE










FX - BX - FIT
combi

CHILL


ABBATTITORI NEWCHILLSTAR

Abbattitori rapidi di temperatura da +90°C a +3°C. Modelli ...51 senza piano di lavoro. Modelli ...51M piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304. Capacità camera 5 teglie GN 1/1 o 60x40 per modelli ...51. Capacità camera 10 teglie GN 1/1 o 60x40 cm per modelli ...101L/101S. Capacità

camera 10 teglie GN 2/1 per modelli ...72.

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	XA51	ABBATTITORE RAPIDO 18 KG/ CICLO	74,5X72X84	1		230V 1N~ / 50HZ
	XA51M	ABBATTITORE RAPIDO 18 KG/ CICLO	74,5X72X90	1		230V 1N~ / 50HZ
	XA101L	ABBATTITORE RAPIDO 36 KG/ CICLO	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XA101S	ABBATTITORE RAPIDO 36 KG/ CICLO	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XA72S	ABBATTITORE RAPIDO 60 KG/ CICLO	104X101X198	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL


ABBATTITORI-SURGELATORI NEW CHILLSTAR

Abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura da +90°C a +3 e +90°C a -18°C. Modelli ...51 senza piano di lavoro. Modelli ...51M piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304. Modelli ...H sotto-forno. Modelli ...52M piano di lavoro h= 25 mm in acciaio inox AISI 304. Capacità camera 5 teglie GN 1/1

o 60x40 per modelli ...51. Capacità camera 5 teglie GN 1/1 per modelli ...51H. Capacità camera 5 teglie GN 2/1 per modelli ...52M. Capacità camera 10 teglie GN 1/1 o 60x40 cm per modelli ...101L/101S. Capacità camera 10 teglie GN 2/1 per modelli ...72/102. Modelli ... R predisposti per il funzionamento con

gruppo remoto.

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm






OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	XS51H	ABBATTITORE/SURGELATORE SOTTOFORNO 16/10 KG/CICLO	92,9X77,7X75	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	XS51	ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO	74,5X70X84	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	XS51M	ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	XS101L	ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS101S	ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS52M	ABBATTITORE/SURGELATORE 25/15 KG/CICLO	87,1X90,6X87	1,52		230V 1N~ / 50HZ
	XS72S	ABBATTITORE/SURGELATORE 70/35 KG/CICLO	104X101X198	5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS102S	ABBATTITORE/SURGELATORE 100/50 KG/CICLO	104X101X198	6,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

MOD.	DESCRIZIONE				
	XS102SR ABBATTITORE/SURGELATORE 100/50 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO	104X101X198	0,95	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
	TBA81290 TELAIO PER INCASSO FORNO- ABBATTITORE MODELLO ...52M	120X95X92,5			
	KEX21 CHIUSURA FORNO - ABBATTITORE MODELLI ..52M				
	GR4AU GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER MODELLI ..102SR	96X91,5X55	6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL


ABBATTITORI E ABBATTITORI-SURGELATORI NEW CHILLSTAR ECO

VA...: Abbattitori rapidi di temperatura +90°C a +3°C. VS...: Abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura +90°C a +3 e +90°C a -18°C. Modelli ...51 senza piano di lavoro. Modelli ...51M piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304. Modelli ...H sotto-forno. Modelli ...41/51: capacità della camera

5 teglie GN 1/1 o 60x40. Modelli ...H: capacità della camera 5 teglie GN 1/1. Modelli ...101L: capacità della camera 10 teglie GN 1/1 o 60x40 cm.

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	VA51	ABBATTITORE RAPIDO 12 KG/ CICLO	74,5X70X84	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VA51M	ABBATTITORE RAPIDO 12 KG/ CICLO	74,5X72X90	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS351H	ABBATTITORE/SURGELATORE SOTTOFORNO 10,8/3,6 KG/CICLO	92,9X77,7X75	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS41M	ABBATTITORE/SURGELATORE 15/8 KG/CICLO	74,5X70X86,5	1		230V 1N~ / 50HZ
	VS51	ABBATTITORE/SURGELATORE 20/12 KG/CICLO	74,5X70X84	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS51M	ABBATTITORE/SURGELATORE 20/12 KG/CICLO	74,5X72X90	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS101L	ABBATTITORE/SURGELATORE 42/25 KG/CICLO	80X83X185	3,2		400V 3N ~ 50 ±60 HZ

ABBATTITORI-SURGELATORI

ACCESSORI NEWCHILLSTAR e NEWCHILLSTAR ECO

TS01U permette di registrare/stampare la temperatura interna del vano e le funzioni legate alla scheda elettronica. Collegabile mediante cavo seriale. Solo per modelli XA-XS. ST02 rileva e stampa la temperatura del vano, mediante due sonde da ubicare in camera; è indipendente dal controllo elettronico

a bordo dell'apparecchio. TSRIF...: consente la movimentazione della struttura porta teglie tra abbattitore e forno. LUV...: solo per modelli XA-XS. KRPRVX: per modelli 101... / ...102 / ...72 / e modelli ...H (senza uso carrello C610N). Griglia G785X solo per modelli ...72S/102S.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	PA51	PIANO DI LAVORO H = 6 CM CON ALZATINA PER MODELLI ..51..	74,5X70X14,5			
	TS01U	TERMINALE DI STAMPA	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02	REGISTRATORE DI TEMPERATURA CON STAMPANTE	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U	LAMPADA UV PER ABBATTITORI 5 TEGLIE GN 1/1 (ESCLUSO MOD...H)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2F	LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10 TEGLIE GN 1/1 MODELLI 101L		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV4F	LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10 TEGLIE GN 2/1MODELLI 72S/102S		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	KFSL	FERMASONDA PER LIQUIDI	12X33X4			
	TSRIF11	GUIDA SCORRIMENTO STRUTTURA MODELLI ...101S				
	TSRIF21	GUIDA SCORRIMENTO STRUTTURA MODELLI ...72S/102S				
	KEN51	CREMAGLIERE E 5 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...41/51 (ESCLUSI MOD...H)				
	KEN301L	CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...101L				
	KEN301S	CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 PER MODELLI ...101S				
	KEN72S	CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 E/O 60X80 PER MODELLI ...72S				
	KEN102S	CREMAGLIERE E 10 COPPIE DI GUIDE TEGLIE EN 60X40 E/O 60X80 PER MODELLI ...102S				

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm










OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

FX - BX - FIT
combi

CHILL


ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	G610X	GRIGLIA IN TONDINO DI ACCIAIO INOX GN 1/1	53X32,5X1,2			
	G785X	GRIGLIA IN TONDINO DI ACCIAIO INOX GN 2/1	53X65X6,3			
	G64C	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	B12F2	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 20	32,5X26,5X2			
	B12F4	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 40	32,5X26,5X4			
	B12F6	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 65	32,5X26,5X6,5			
	B11F2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20	53X32,5X2			
	B11F4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40	53X32,5X4			
	B11F6	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65	53X32,5X6,5			
	B21F2	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 20	65X53X2			
	B21F4	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 40	65X53X4			
	B21F6	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 65	65X53X6,5			
	KRPAB90	4 RUOTE IN ACCIAIO PER ABBATTITORI 5 TEGLIE (ESCLUSI MOD. ...H)				
	KRPRVX	4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304				