

# PRATICO E FUNZIONALE, INDISPENSABILE NEL LABORATORIO DI UN PASTICCIERE

Practical and functional,  
essential in the laboratory of a pastry chef



▪ CARATTERISTICHE GENERALI  
General features

- Interno ed esterno in acciaio inox, ad esclusione del fondo esterno in acciaio galvanizzato;  
*Interior and exterior in stainless steel, except for the external base in galvanised steel;*
- Angoli interni arrotondati;  
*Rounded internal corners;*
- Poliuretano iniettato ad alta pressione senza gas CFC pericolosi per l'ambiente (densità 40 Kg / m<sup>3</sup>);  
*High-pressure injected CFCs-free polyurethane insulation (density 40 Kg / m<sup>3</sup>);*
- Spessore dell'isolamento: 40 mm;  
*Insulation thickness: 40 mm;*
- Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica;  
*Self-closing doors with magnetic gasket;*
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC;  
*Electronic front control panel with NTC probe;*
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile (temperatura ambiente +30°C ed umidità relativa del 60%) di facile accesso per pulizia standard e manutenzione;  
*Standard extractable monobloc refrigeration unit (room temperature +30°C and relative humidity 60%) easy access for standard cleaning and maintenance;*
- Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi;  
*Evaporator with anti-corrosion cathoresis treatment;*
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici;  
*Entirely automatic defrosting and condense water evaporation;*
- Kit di nr. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (110/180 H mm);  
*Kit of no. 4 adjustable stainless steel feet (height: 110/180 mm);*
- Installazione facile ed immediata.  
*Easy installation, ready to use.*

▪ DOTAZIONE DI SERIE  
Standard set-up

- Cremagliera con 5 fori;  
*Racks with 5 holes;*
- Nr. 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta;  
*No. 5 pairs of stainless steel "L-shaped" runners per door;*
- Sottopiano isolante per versione SP (senza piano) e versione GRA (piano in granito);  
*Insulating worktop underlay for SP version (without worktop) and GRA version (granite worktop);*
- Imballo standard: pallet + cartone.  
*Standard packaging: pallet + cardboard.*

▪ VERSIONI DISPONIBILI:  
Available versions:

- Acciaio inox;  
*Stainless steel;*
- Con gruppo incorporato (CG);  
*Built-in unit (CG);*
- Predisposto per unità refrigerante remota (SG);  
*Pre-arranged for remote condensing unit (SG);*
- Con motore a destra o sinistra;  
*With unit on the right or on the left side;*
- **R290** (A richiesta/On request).

▪ TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE  
Typology of refrigeration

- Ventilata (V).  
*Ventilated (V).*

**TAVOLO  
MID  
pasticceria**

▪ DISPONIBILE NELLE MISURE:  
Available in the following dimensions:  
LUNGHEZZE / LENGTHS:

TP02	TP03	TP04
L. 1600 mm (CG) L. 1380 mm (SG)	L. 2150 mm (CG) L. 1930 mm (SG)	L. 2700 mm (CG) L. 2480 mm (SG)

PROFONDITÀ / DEPTH: **800** mm  
ALTEZZA MODELLO / MODEL HEIGHT: **SP 800/870** mm  
ALTEZZA MODELLO / MODEL HEIGHT: **MID 840/910** mm  
ALTEZZA MODELLO / MODEL HEIGHT: **AL 940/1010** mm  
ALTEZZA MODELLO / MODEL HEIGHT: **GRA 830/900** mm

▪ TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)  
Working temperature (°C)

+ 2°C	+ 8°C	<b>TN</b> TEMPERATURA NORMALE NORMAL TEMPERATURE
-------	-------	---

- Dati di collaudo: temperatura + 30°C / umidità relativa 60%  
*- Testing data: temperature + 30°C / relative humidity 60%*

▪ ADATTO A CONSERVARE:  
Suitable for storing:



PASTICCERIA  
PASTRY

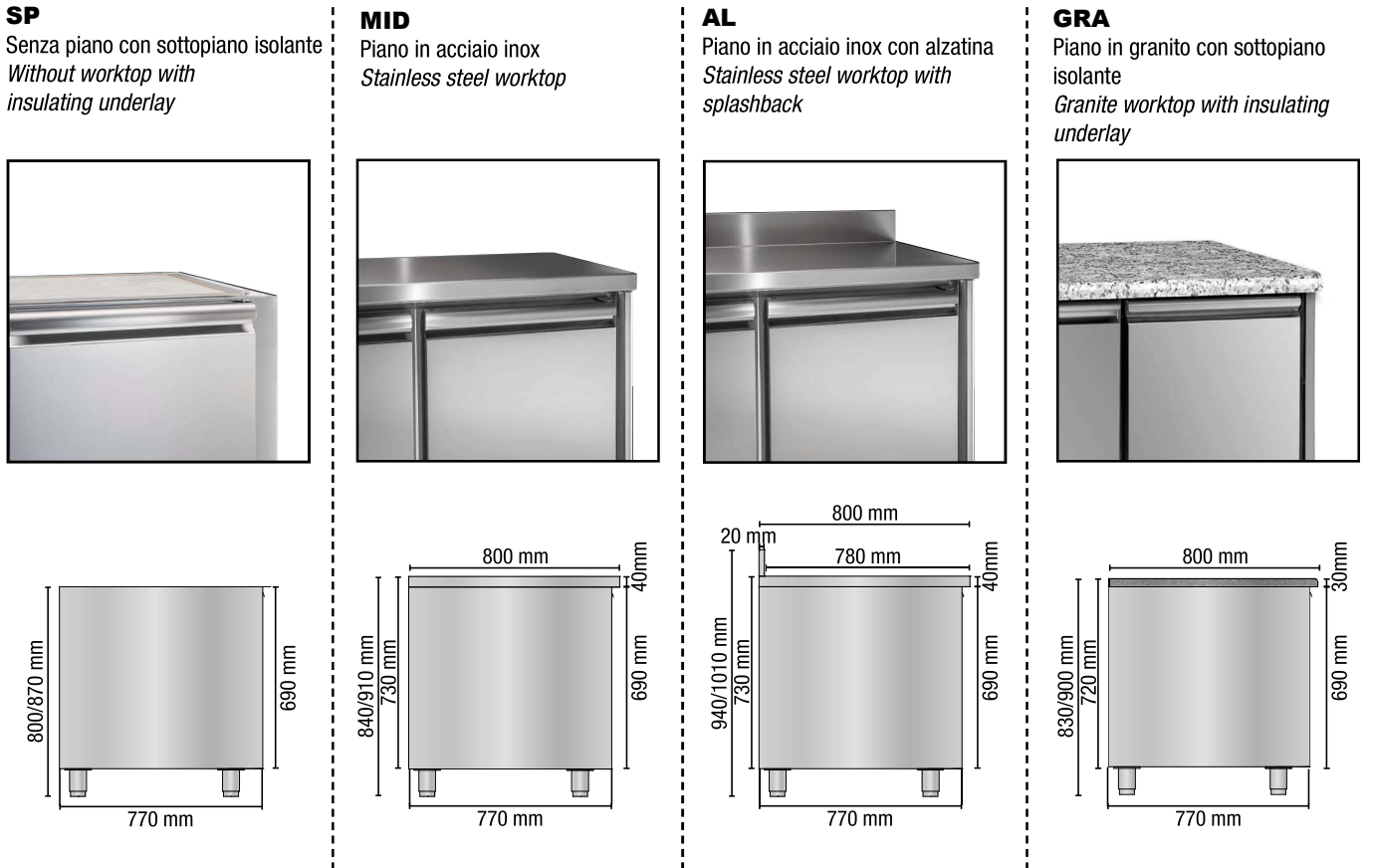
**R290** gas ★ **R290** (A richiesta/On request)

# TAVOLO REFRIGERATO MID PASTICCERIA

COME PERSONALIZZARE IL TAVOLO REFRIGERATO:  
HOW TO CUSTOMIZE THE REFRIGERATED COUNTER:

1

## PIANI DISPONIBILI AVAILABLE WORKTOPS



2

## CASSETTI DISPONIBILI AVAILABLE DRAWERS

### 1 (C1MIDPS)

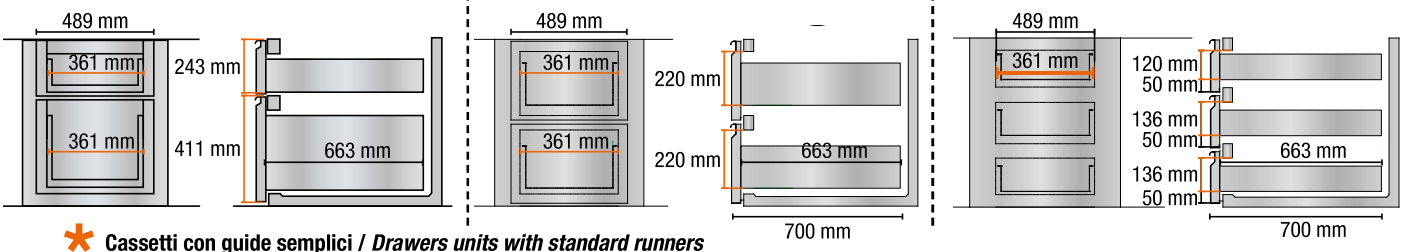
Cassetti refrigerati in acciaio inox 1/3 + 2/3  
*1/3+2/3 stainless steel refrigerated drawers*

### 2 (C2MIDPS)

Cassetti refrigerati in acciaio inox 2x1/2  
*2x1/2 stainless steel refrigerated drawers*

### 3 (C3MIDPS)

Cassetti refrigerati in acciaio inox 3x1/3  
*3x1/3 stainless steel refrigerated drawers*



# TAVOLO REFRIGERATO MID PASTICCERIA

COME PERSONALIZZARE IL TAVOLO REFRIGERATO:  
HOW TO CUSTOMIZE THE REFRIGERATED COUNTER:

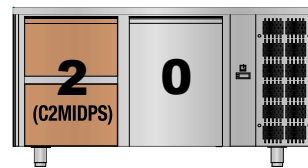
3

## POSIZIONI CASSETTIERE E PORTE DRAWERS AND DOORS POSITION

\* I PREZZI DELLE CASSETTIERE SONO INDICATI A PAGINA 83  
THE PRICES OF THE DRAWER UNITS ARE INDICATED ON PAGE 83

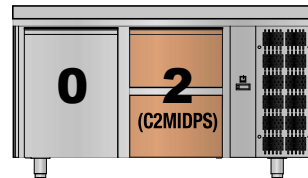
Alcuni esempi utili per capire come determinare la posizione della cassettera e delle porte, considerando che le porte sono indicate con lo "0"  
Some useful examples to help you understand how to determine the position of the drawers and doors, considering that the doors are indicated with "0".

<b>TP02MID</b>	<b>2 (C2MIDPS)</b>	<b>0</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Cassettera <b>2</b> (C2MIDPS) in 1° posizione Drawer <b>2</b> (C2MIDPS) in position 1	Porta in 2° posizione Door in position 2



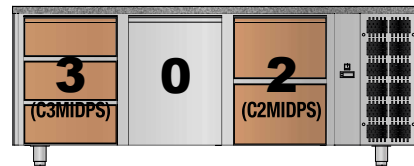
Cod./Code TP02MID - 20

<b>TP02MIDAL</b>	<b>0</b>	<b>2 (C2MIDPS)</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Porta in 1° posizione Door in position 1	Cassettera <b>2</b> (C2MIDPS) in 2° posizione Drawer <b>2</b> (C2MIDPS) in position 2



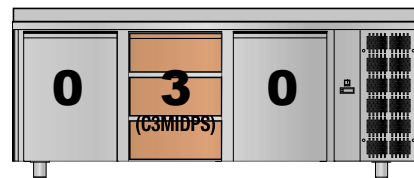
Cod./Code TP02MIDAL - 02

<b>TP03MIDGRA</b>	<b>3 (C3MIDPS)</b>	<b>0</b>	<b>2 (C2MIDPS)</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Cassettera <b>3</b> (C3MIDPS) in 1° posizione Drawer <b>3</b> (C3MIDPS) in position 1	Porta in 2° posizione Door in position 2	Cassettera <b>2</b> (C2MIDPS) in 3° posizione Drawer <b>2</b> (C2MIDPS) in position 3



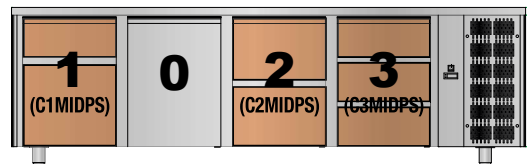
Cod./Code TP03MIDGRA - 302

<b>TP03MIDAL</b>	<b>0</b>	<b>3 (C3MIDPS)</b>	<b>0</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Porta in 1° posizione Door in position 1	Cassettera <b>3</b> (C3MIDPS) in 2° posizione Drawer <b>3</b> (C3MIDPS) in position 2	Porta in 3° posizione Door in position 3



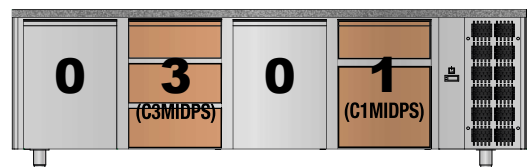
Cod./Code TP03MIDAL - 030

<b>TP04MID</b>	<b>1 (C1MIDPS)</b>	<b>0</b>	<b>2 (C2MIDPS)</b>	<b>3 (C3MIDPS)</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Cassettera <b>1</b> (C1MIDPS) in 1° posizione Drawer <b>1</b> (C1MIDPS) in position 1	Porta in 2° posizione Door in position 2	Cassettera <b>2</b> (C2MIDPS) in 3° posizione Drawer <b>2</b> (C2MIDPS) in position 3	Cassettera <b>3</b> (C3MIDPS) in 4° posizione Drawer <b>3</b> (C3MIDPS) in position 4



Cod./Code TP04MID - 1023

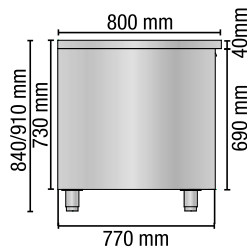
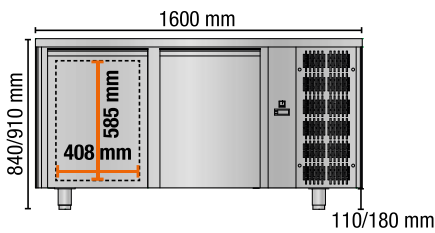
<b>TP04MIDGRA</b>	<b>0</b>	<b>3 (C3MIDPS)</b>	<b>0</b>	<b>1 (C1MIDPS)</b>
<b>Codice tavolo Counter code</b>	Porta in 1° posizione Door in position 1	Cassettera <b>3</b> (C3MIDPS) in 2° posizione Drawer <b>3</b> (C3MIDPS) in position 2	Porta in 3° posizione Door in position 3	Cassettera <b>1</b> (C1MIDPS) in 4° posizione Drawer <b>1</b> (C1MIDPS) in position 4



Cod./Code TP04MIDGRA - 0301

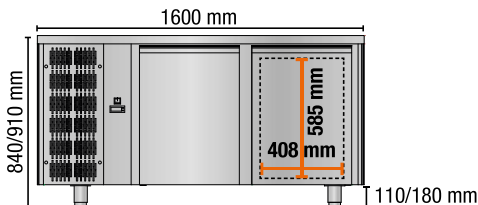
# TAVOLO REFRIGERATO MID PASTICCERIA

MID PASTRY refrigerated counter


**TAVOLO MID PASTICCERIA / COUNTER MID PASTRY TP02MID**

2 porte / 2 doors

**DX** Gruppo incorporato a destra / Built-in unit on the right side


**TAVOLO MID PASTICCERIA / COUNTER MID PASTRY TP02MIDSX**

2 porte / 2 doors

**SX** Gruppo incorporato a sinistra / Built-in unit on the left side

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION:**

Tavolo refrigerato MID pasticceria (600x400) con 2 porte, gruppo incorporato posizionabile a destra o sinistra.

MID PASTRY refrigerated counter (600x400) with 2 doors, built-in unit positionabile on the right or on the left side.

**DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:**

- Cremagliera con 5 fori; Racks with 5 holes;
- Nr. 5 coppie di guide in acciaio inox a "L" per porta; No. 5 pairs of stainless steel "L-shaped" runners per door;
- Imballo standard: pallet + cartone. Standard packaging: pallet + cardboard.

**A RICHIESTA / ON REQUEST:**

- kit di cremagliere con 10 fori (Cod. **CRETAV10**). kit of racks with 10 holes (Code **CRETAV10**).

<p><b>SP</b> Senza piano con sottopiano isolante Without worktop with insulating underlay</p>	<p>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH): 1600 x 800 x 800/870 mm</p>
<p><b>MID</b> Piano in acciaio inox Stainless steel worktop</p>	<p>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH): 1600 x 800 x 840/910 mm</p>
<p><b>AL</b> Piano in acciaio inox con alzatina Stainless steel worktop with splashback</p>	<p>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH): 1600 x 800 x 940/1010 mm</p>
<p><b>GRA</b> Piano in granito con sottopiano isolante Granite worktop with insulating underlay</p>	<p>Dimensioni (LxPxH) / Dimensions (LxDxH): 1610 x 800 x 830/900 mm</p>
Volume interno / Internal volume	437 Lt
Volume utile / Useful volume	272 Lt
Assorbimento all'avviamento / Starting electrical input	450 W / 2,8 A
Assorbimento a regime / Steady state electrical input	400 W / 2,4 A
Temperatura d'esercizio / Working temperature	+2°C / +8°C
Gas refrigerante / Cooling gas	R452A - R455A - <b>R290</b> (A richiesta / On request)
Classe climatica - Dati collaudo / Climatic class - Testing data	4 - Temperatura + 30°C / Umidità relativa 60% 4 - Temperature + 30°C / Relative humidity 60%
Alimentazione / Power supply	220 / 240 V - 1P - 50 Hz (60 Hz A richiesta / On request)