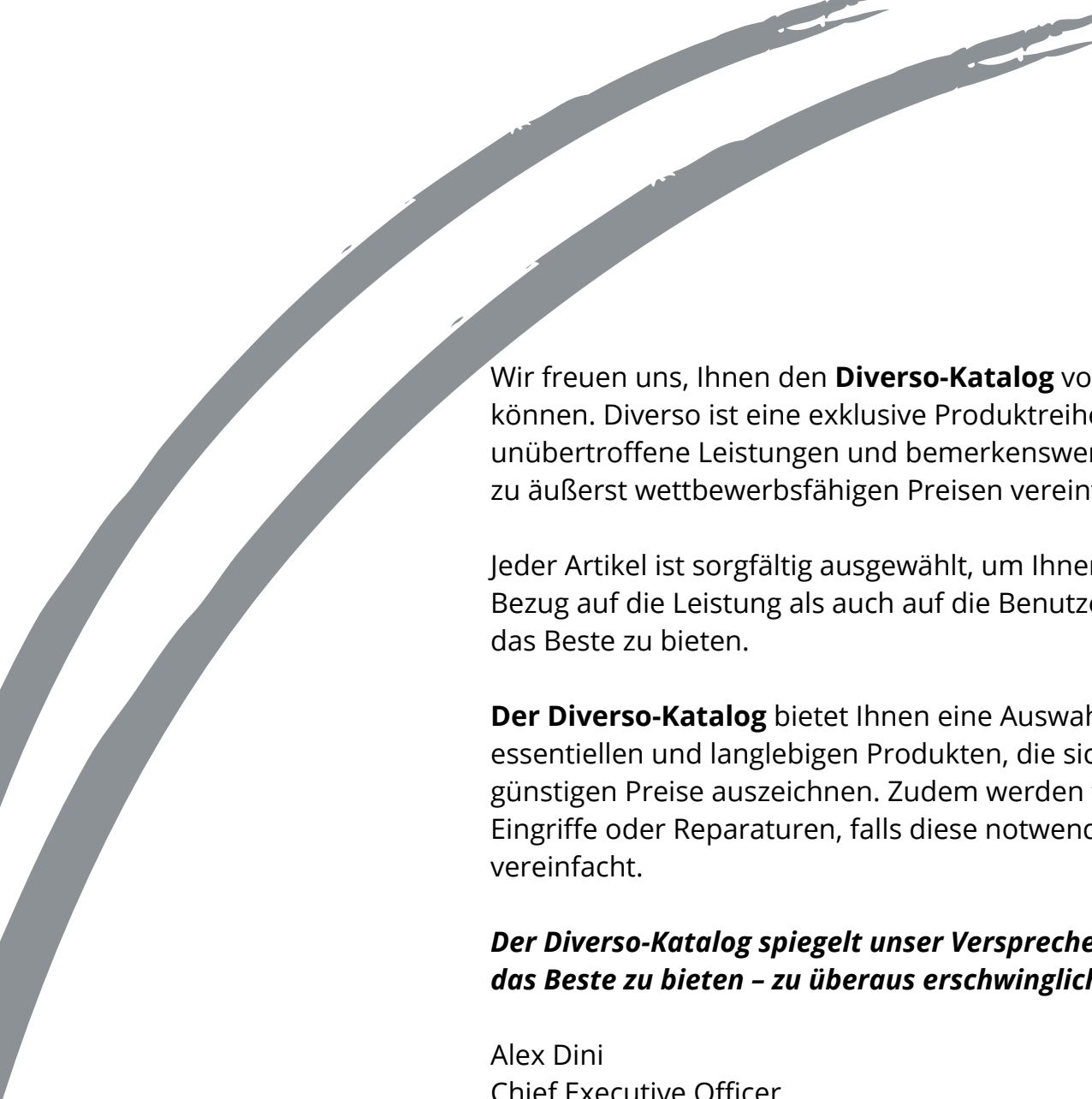




Di**verso**
2025



Wir freuen uns, Ihnen den **Diverso-Katalog** vorstellen zu können. Diverso ist eine exklusive Produktreihe, die unübertroffene Leistungen und bemerkenswerte Funktionen zu äußerst wettbewerbsfähigen Preisen vereint.

Jeder Artikel ist sorgfältig ausgewählt, um Ihnen sowohl in Bezug auf die Leistung als auch auf die Benutzerfreundlichkeit das Beste zu bieten.

Der Diverso-Katalog bietet Ihnen eine Auswahl an essentiellen und langlebigen Produkten, die sich durch ihre günstigen Preise auszeichnen. Zudem werden technische Eingriffe oder Reparaturen, falls diese notwendig sind, vereinfacht.

Der Diverso-Katalog spiegelt unser Versprechen wider, Ihnen das Beste zu bieten – zu überaus erschwinglichen Preisen.

Alex Dini
Chief Executive Officer



Siamo orgogliosi di presentare **il catalogo Diverso**, una gamma esclusiva di prodotti che uniscono prestazioni ineguagliabili e caratteristiche notevoli a prezzi estremamente competitivi.

Ogni articolo è accuratamente selezionato per offrirti il meglio, sia in termini di prestazioni che di facilità d'uso.

Il catalogo Diverso ti offre una gamma di prodotti essenziali e robusti che si distinguono per i loro prezzi. E se necessario, gli interventi tecnici o le riparazioni vengono semplificati.

Il catalogo Diverso incarna la nostra promessa di offrirti il meglio senza compromettere il tuo budget.

Alex Dini
Chief Executive Officer

Kochgeräte • Cottura

3



Spülung • Lavaggio

41



Kühlung • Refrigerazione

45



Pizza - Pasta •

85



Coffee bar - Tea room •

95



Dynamische Vorbereitung • Preparazione Dinamica

103



STA. Vorbereitung - Hygiene • Preparazione Statica - Igiene

111



Lüftung - Ventilation • Extraction - Ventilation

123





www.diverso-eu.com

Added values



Transport



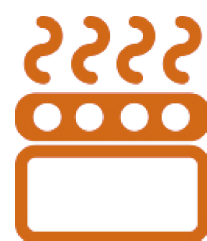
*Large
Choice*



Stock



Kochgeräte
Cottura



**DE Gasherde - Top**

- Aus AISI 430 Edelstahl gefertigt, mit verstellbaren Edelstahlfüßen.
- Topfräger aus geschweißtem Edelstahl, 12 mm Durchmesser.
- Geprägte AISI 304 Oberseite. Schutzart IPX4.

IT Cucine a gas - Top

- Realizzate in acciaio inossidabile AISI 430, con piedi regolabili in acciaio inox.
- Griglia per pentole in acciaio inox saldato, diametro 12 mm.
- Piano imbutito AISI 304. Grado di protezione IPX4.

**Range 600****WR-G2FT-01**

330 x 600 x 290 mm

5675 Kcal/h

550,⁰⁰ EUR

- DE** - 2 Brenner, 1x 3 kW und 1x 3,6 kW, geregelt durch Gasventile.
- IT** - 2 bruciatori, 1x 3 kW e 1x 3,6 kW, regolati da valvole a gas.

**WR-G4FT-16**

660 x 600 x 290 mm

11350 Kcal/h

978,⁰⁰ EUR

- DE** - 4 Brenner, 2x 3 kW und 2x 3,6 kW, Regelung durch Gasventile.
- IT** - 4 bruciatori, 2x 3 kW e 2x 3,6 kW, regolazione tramite valvole del gas.

**WR-G6FT-17**

990 x 600 x 290 mm

17025 Kcal/h

1 372,⁰⁰ EUR

- DE** - 6 Brenner, 3x 3 kW und 3x 3,6 kW, Regelung über Gasventile.
- IT** - 6 bruciatori, 3x 3 kW e 3x 3,6 kW, regolazione tramite valvole del gas.





DE Gasherde PLUS - Top

- Aus Edelstahl AISI 430 gefertigt, verstellbare Edelstahlfüße.
- Rost für Töpfe, Durchmesser 12 mm.
- Zündflamme. Eingedrückte AISI 304
- Oberfläche. Schutzart IPX4.

IT Cucine a gas PLUS - Top

- Realizzato in acciaio inox AISI 430, piedi regolabili in acciaio inox.
- Griglia per pentola in acciaio inox saldata, diametro 12 mm.
- Fiamma pilota. Piano stampato in AISI 304.
- Indice di protezione IPX4.



Range 600

WR-G1FT-13

330 x 600 x 290 mm

6879 Kcal/h

648,⁰⁰ EUR



- DE - Brenner mit Messingkrone (hohe Effizienz) von 8 kW, Regelung durch Gasventile.
- IT - Bruciatore con corona in ottone (alta efficienza) da 8 kW, regolazione tramite valvole del gas.



WR-G2FH-14

660 x 600 x 290 mm

13757 Kcal/h

1 160,⁰⁰ EUR



- DE - 2 Brenner mit Messingkrone (hoher Wirkungsgrad) von je 8 kW, geregelt durch Gasventile.
- IT - 2 bruciatori con corona in ottone (alta efficienza) da 8 kW ciascuno, regolati da valvole a gas.



WR-G3FT-15

990 x 600 x 290 mm

20636 Kcal/h

1 694,⁰⁰ EUR



- DE - 3 Brenner mit Messingkrone (hoher Wirkungsgrad) von je 8 kW, geregelt durch Gasventile.
- IT - 3 bruciatori con corona in ottone (alta efficienza) da 8 kW ciascuno, regolati da valvole di gas.



**DE Elektrische Herde - Top**

- Hergestellt aus AISI 430 Edelstahl, mit verstellbaren Füßen aus Edelstahl.
- Gusseisenplatten, 180 mm Durchmesser, mit einem Dichtungsrand aus Edelstahl.
- Steuerung über 6 Stufen Schalter. Gestanzte AISI 304 Oberseite.
- Schutzart IPX4.

IT Cucine elettriche - Top

- Realizzato in acciaio inox AISI 430, con piedini regolabili in acciaio inox.
- Piastre in ghisa, diametro 180 mm, con bordo di tenuta in acciaio inox.
- Regolazione tramite interruttore a 6 posizioni. Piano stampato AISI 304.
- Grado di protezione IPX4.

**Range 600**

WR-E2PT-02	330 x 600 x 290 mm	4 kW	400-230/3N 50-60Hz	434,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE** - Elektrische Platten (2x 2 kW) mit internem Überhitzungsschutz.
- IT** - Piastre elettriche (2x 2 kW), con protezione termica interna.



WR-E4PT-18	660 x 600 x 290 mm	8 kW	400-230/3N 50-60Hz	767,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE** - Elektrische Kochplatten (4x 2 kW), mit internem thermischen Schutz.
- IT** - Piastre elettriche (4x 2 kW), con protezione termica interna.



WR-E6PT-19	990 x 600 x 290 mm	12 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 089,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------	--------------------	--------------------------------



- DE** - Elektrische Kochplatten (6x 2 kW), mit internem Überhitzungsschutz.
- IT** - Piastre elettriche (6x 2 kW), con protezione termica interna.





DE Gasherde auf Elektrischer Konvektionsofen GN1/1

- Aus Edelstahl AISI 430, verstellbare FüÙe aus Edelstahl. Geschweißtes Edelstahlsieb für Töpfe, Durchmesser 12 mm. Geprägte Oberfläche AISI 304. Schutzart IPX4. Die Ofenkammer und die doppelt verglaste Tür sind mit Wärmedämmung ausgestattet. Ofentür mit Feder Scharnieren.
- Elektrischer Konvektionsofen (GN1/1), aus Edelstahl, Heizungen durch Widerstände. Temperaturregelung des Ofens von 50°C bis 300°C, über ein 6 Stufen Thermostat.

IT Piani cottura a gas su forno elettrico a convezione GN1/1

- Realizzazione in acciaio inox AISI 430, piedi regolabili in inox. Griglia per pentole in acciaio inox saldata, diametro 12 mm. Piano stampato AISI 304. Indice di protezione IPX4. La camera del forno e la porta a doppia parete sono dotate di isolamento termico. Porta del forno su cerniere a molla.
- Forno elettrico a convezione (GN1/1), in acciaio inox, riscaldamento mediante resistenze. Regolazione della temperatura del forno da 50°C a 300°C, tramite termostato a 6 posizioni.



Range 600

WR-G4CF-20	660 x 600 x 880/900 mm	3.13 kW	11350 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	2 253,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	---------	--------------	----------------	--------------------------------



- DE - 4 Brenner (2x 3 kW und 2x 3,6 kW), geregelt durch Gasventilen.
- Elektrischer Konvektionsofen, InnenmaÙe: 548x360xh338 mm.
- IT - 4 bruciatori (2x 3 kW e 2x 3,6 kW), regolazione tramite valvole del gas.
- Forno elettrico a convezione, Dimensioni interne: 548x360xh338 mm.



WR-G6CF-21	990 x 600 x 880/900 mm	3.13 kW	17025 Kcal/h	230/1N 50-60Hz	2 890,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	---------	--------------	----------------	--------------------------------



- DE - 6 Brenner (3x 3 kW und 3x 3,6 kW), Regelung durch Gasventilen.
- Elektrischer Konvektionsofen, InnenmaÙe: 548x360xh338 mm. Neutraler Schrank.
- IT - 6 bruciatori (3x 3 kW e 3x 3,6 kW), regolazione con valvole del gas.
- Forno elettrico a convezione, dimensioni interne: 548x360xh338 mm. Armadio neutro.



**DE Elektrische Kochfelder auf Elektrischer Konvektionsofen GN1/1**

- Aus Edelstahl AISI 430, verstellbare Edelstahlfüße. Gusseisenplatten, 180 mm Durchmesser, mit Edelstahl Dichtkante. Regelung über einen 6 Stufen Schalter. Geprägte Oberseite aus AISI 304. Schutzart IPX4. Ofeninnenraum und doppelt verglaste Tür sind mit Wärmedämmung ausgestattet. Ofentür mit Feder Scharnieren, Edelstahlgriff.
- Elektrischer Umluftofen (GN1/1), aus Edelstahl, Heizung durch kreisförmige Edelstahl Heizelemente. Temperaturregelung des Ofens von 50°C bis 300°C, über ein 6 Stufen Thermostat; inklusive 1 Rost.

IT Piani cottura elettrici su forno elettrico a convezione GN1/1

- Realizzato in acciaio inox AISI 430, con piedi regolabili in acciaio inox. Piastre in ghisa, 180 mm di diametro, con bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione tramite interruttore a 6 posizioni. Top stampato in AISI 304. Grado di protezione IPX4. Camera del forno e porta a doppia parete sono dotate di isolamento termico. Porta del forno con cerniere a molla, maniglia in acciaio inox.
- Forno elettrico a convezione (GN1/1), in acciaio inox, riscaldamento tramite resistenze circolari in acciaio inox. Regolazione della temperatura del forno da 50°C a 300°C, tramite termostato a 6 posizioni; dotato di 1 griglia.

**Range 600**

WR-E4CF-22	660 x 600 x 880/900 mm	11.13 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 111,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	----------	--------------------	--------------------------------



- DE** - Elektrische Platten (4x 2 kW), mit interner Wärmeschutz.
- Elektrischer Umluftofen, Abmessungen: innen 548x360xh338 mm.
- IT** - Piani elettrici (4x 2 kW), con protezione termica interna.
- Forno elettrico a convezione, dimensioni interne: 548x360xh338 mm.



WR-E6CF-23	990 x 600 x 880/900 mm	15.13 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 715,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	----------	--------------------	--------------------------------



- DE** - Elektroplatten (6x 2 kW), mit interner Wärmeschutzvorrichtung. Elektrischer Konvektionsofen, Maße innen: 548x360xh338 mm.
- Neutralschrank.
- IT** - Piastre elettriche (6x 2 kW), con protezione termica interna. Forno elettrico a convezione, Dim. int.: 548x360xh338 mm.
- Armadio neutro.





Range 600

WR-EF08-08

717,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 290 mm 3 kW 230/1N 50-60Hz

(DE) Elektro Friteuse, 8 Liter, -Top-

- Becken gestanzte mit Kaltzone. Thermostat regulierbar von 50°C bis 190°C.
- Korb 210x235x100 mm. Ablasshahn an der Vorderseite. Heizelement aus Edelstahl.

(IT) Friggitrice elettrica 8 litri, -Top-

- Vasca imbottita con zona fredda. Regolazione per termostato della T° da 50°C a 190°C.
- Cestino 210x235x100 mm. Rubinetto di scarico frontale. Resistenza in acciaio inossidabile.



Range 600

WR-EF13-28

1 296,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 880/900 mm 9.9 kW 400-230/3N
50-60Hz

(DE) Elektrische Fritteuse 13 Liter auf Untergestell, mit Ablass

- Edelstahl AISI 304 Behälter (isoliert) mit Abtropfschale, Kaltzone. Entleerung über Hahn im Inneren des Möbelstücks, Auffangbehälter mit Filter.
- Geliefert mit 1 Korb 210x300x120 mm. Stündliche Produktion 14 kg.

(IT) Friggitrice elettrica 13 litri su mobile, con scarico

- Serbatoio (isolato) in acciaio inox AISI 304 con griglia di scolo, zona fredda. Scarico tramite rubinetto all'interno dell'armadietto, vaschetta con filtro.
- Fornito con 1 cesto 210x300x120 mm. Produzione oraria 14 kg



Range 600

WR-ECPT-09

850,⁰⁰ EUR

330 x 600 x 290 mm 3 kW 230/1N 50-60Hz

(DE) Elektro Nudelkocher

- Becken gestanzte GN 1/2. Ablasshahn. ON/OFF Schalter.
- Thermostat regulierbar von 30°C - 100°C. Lieferung inkl. 4 Nudelkörbe (138x100x135 mm).

(IT) Cuocipasta elettrico

- Vasca imbottita per GN 1/2. Rubinetto per scarico. Interruttore ON/OFF.
- Regolazione della T° da 30°C a 100°C. Incluso di 4 cestelli (138x100x135 mm)

**DE Gas-Kochplatten - Top**

- Gusseisen Kochplatten mit hoher Wärmeleitfähigkeit, 10 mm dick.
- Unabhängige Regelung jeder Hälfte von 50°C bis 300°C.
- Lieferung mit einem Schaber. Aus Edelstahl gefertigt.

IT Piastre di cottura a gas - Top

- Piani cottura in ghisa con alta conducibilità termica, spessore di 10 mm.
- Regolazione indipendente di ciascuna metà, da 50°C a 300°C.
- Fornito con una spatola. Realizzato in acciaio inossidabile.



Range 600

WR-GPLS-03	330 x 600 x 290 mm	3440 Kcal/h	725,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	------------------------------



- DE** - Glatt platte, stabilisierten Flammenbrennern (4 kW). Nützliche Abmessungen 320x480mm, 15,5 dm².
- IT** - Piastra liscia, bruciatori a fiamma stabilizzata (4 kW). Dimensioni utili 320x480mm, 15,5 dm².



WR-GPLD-04	660 x 600 x 290 mm	6880 Kcal/h	1 195,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	--------------------------------



- DE** - Doppelt glatt platte, stabilisierten Flammenbrennern (2x 4 kW). Grillfläche Ø 650x480 mm, 31,2 dm².
- IT** - Doppia piastra liscia, bruciatori a fiamma stabilizzata (2x 4 kW). Dimensioni utili 650x480 mm, 31,2 dm².



WR-GPRS-24	330 x 600 x 290 mm	3440 Kcal/h	779,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	------------------------------



- DE** - Geriffelte platte, stabilisierten Flammenbrennern (4 kW). Nützliche Abmessungen 320x480mm, 15,5 dm².
- IT** - Piastra scanalata, con bruciatori a fiamma stabilizzata (4 kW). Dimensioni utili 320x480mm, 15,5 dm².



WR-GPMD-25	660 x 600 x 290 mm	6880 Kcal/h	1 238,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	--------------------------------



- DE** - Doppelt platte, 1/2 glatt 1/2 geriffelt, stabilisierten Flammenbrennern (2x 4 kW). Nutzbare Abmessungen 650x480 mm, 31,2 dm².
- IT** - Doppia piastra, 1/2 liscia 1/2 scanalata, bruciatori a fiamma stabilizzata (2x 4 kW). Dimensioni utili 650x480 mm, 31,2 dm².





DE Elektrische Kochplatten -Top

- Hochwärmeleitfähige Gusseisen Kochplatten, 10 mm dick.
- Unabhängige Regelung für jede Hälfte, von 50°C bis 300°C.
- Wird mit zwei Schabern geliefert. Aus Edelstahl gefertigt.

IT Piani cottura elettrici -Top

- Piastra di cottura in ghisa ad alta conduttività termica, spessore 10 mm.
- Regolazione indipendente per ciascuna metà, da 50°C a 300°C.
- Fornito con due raschietti. Realizzato in acciaio inox.



Range 600

WR-EPLS-05	330 x 600 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	527,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	----------------	------------------------------



- DE - Glatt platte, nutzbare abmessungen 320x480 mm, 15,5 dm².
- IT - Piastra liscia, dimensioni utili 320x480 mm, 15,5 dm².



WR-EPLD-06	660 x 600 x 290 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	863,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE - Doppelt glatt platte, nutzbare Abmessungen 650x480 mm, 31,2 dm².
- IT - Doppia piastra liscia, dimensioni utili 650x480mm, 31,2 dm².



WR-EPRS-26	330 x 600 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	582,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	----------------	------------------------------



- DE - Geriffelte platte, nützliche Abmessungen 650x480 mm, 31,2 dm².
- IT - Piastra scanalata, dimensioni utili 650x480 mm, 31,2 dm².



WR-EPMD-27	660 x 600 x 290 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	905,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE - Doppelt platte, 1/2 glatt 1/2 geriffelt, nützliche Abmessungen 650x480 mm, 31,2 dm².
- IT - Doppia piastra, 1/2 liscia 1/2 scanalata, dimensioni utili 650x480 mm, 31,2 dm².





Range 600

WR-GPLG-07**822,⁰⁰ EUR**

330 x 600 x 290 mm 3440 kcal

DE Gas Lavasteingrill -Top-

- 1 Kochzone, zurückziehbares Kochgitter (2 Positionen).
- Regelung über Gasventil, Piezozündung. Geliefert mit 5 kg Lavasteinen.
- Kochgitter aus „sandgestrahltem“ Stahl, Maße 312x480 mm

**IT Griglia pietra lavica a gas -Top-**

- 1 zona di cottura, griglia di cottura retrattile (2 posizioni).
- Regolazione tramite valvola a gas, accensione piezoelettrica. Fornito con 5 kg di pietre laviche.
- Griglia di cottura in acciaio "sabbato", dimensioni 312x480 mm



Range 600

WR-EBMT-12**451,⁰⁰ EUR**

330 x 600 x 290 mm 1.5 kW 230/1N 50-60Hz

DE Elektro Bain Marie GN 1/1 - 150 mm tief, -Top-

- Becken gestanzt mit Heizelement außerhalb des Beckens für eine einfache Reinigung. Temp. regulierbar von 30°C bis 90°C.
- Ablasshahn an der Vorderseite

**IT Bagnomaria elettrico GN 1/1 150 mm, -Top-**

- Vasca imbottita con resistenza riscaldante all'esterno della vasca per facilitare la pulizia. Regolazione della T° da 30°C a 90°C.
- Rubinetto per scarico frontale.



Range 600

WR-NB33-10**196,⁰⁰ EUR**

330 x 530 x 570 mm

DE Unterbau aus Edelstahl 330 mm (ohne Türen)

- Die Füße sind verstellbar.
- Ausführung aus Edelstahl.

IT Mobile supporto inox 330 mm (senza porte)

- Piedi regolabili.
- Realizzazione in acciaio inox.



Range 600

WR-NB66-11**247,⁰⁰ EUR**

660 x 530 x 570 mm

DE Unterbau aus Edelstahl 660 mm (ohne Türen)

- Die Füße sind verstellbar.
- Ausführung aus Edelstahl.

IT Mobile supporto inox 660 mm (senza porte)

- Piedi regolabili.
- Realizzazione in acciaio inox.



Range 600

WR-C5FV-65

2 053,⁰⁰ EUR

900 x 600 x 850 mm 3 kW 13330 kcal 230/1N 50-60Hz

- DE Gaskochfeld mit 5 Brennern, elektrischer Umluftofen 4x GN 1/1**
- 5 Brenner: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, Regelventile mit Thermosicherheit, elektronische Zündung.
 - Umluftofen 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) mit 50 mm Abstand. Ofenheizung durch runde Heizelemente (3 kW).



- IT Cucina 5 fuochi a gas + forno a convezione elettrico 4x GN 1/1**
- 5 bruciatori: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, valvole di regolazione con sicurezza a termocoppia, accensione elettronica.
 - Forno a convezione 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) con spaziatura di 50 mm. Riscaldamento del forno tramite resistenze circolari (3 kW)

DE Gasherde

- Brenner aus Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (sehr hohe Leistung), Sicherheitsthermoelement. Regulierung der Flamme durch Gasventil für jeden Brenner. Athermischer Ventilknopf.
- Gitter auf den Brennern, Masse 340x570 mm.
- Offener Unterschrank.
- Hergestellt aus Edelstahl. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

IT Cucine a gas

- Corpo bruciatore in ghisa trattata, corona bruciatore in ottone (altissima efficienza), sicurezza tramite termocoppia. Regolazione della fiamma tramite valvola del gas per ogni bruciatore, manopola della valvola in materiale atermico.
- Griglia di contenimento sui bruciatori, dimensioni 340x570 mm.
- Armadio inferiore aperto.
- Costruzione in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



WR-4B07-64

700 x 650 x 850 mm 14800 Kcal/h

1 310,⁰⁰ EUR



- DE** - 4 Brenner, 2x 3.6 kW und 2x 5 kW.
IT - 4 bruciatori, 2x 3.6 kW e 2x 5 kW.



WR-6B11-66

1100 x 650 x 850 mm 26485 Kcal/h

1 741,⁰⁰ EUR



- DE** - 6 Brenner, 3x 3,6 kW und 3x 5 kW.
IT - 6 bruciatori, 3x 3.6 kW e 3x 5 kW.



**DE Gasherde**

- Geprägte Oberseite, hocheffiziente Gusseisenbrenner, Messingkrone (hohe Effizienz).
- Gasregelung durch Gasventil, Zündung durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermosteuerer.
- Aus Edelstahl gefertigt. Verstellbare Edelstahlfüße.

IT Cucine a gas

- Piano stampato, bruciatori in ghisa ad alta efficienza, corona in ottone (alta efficienza).
- Regolazione del gas tramite valvola del gas, accensione con spia e sicurezza con termocoppia.
- Realizzato in acciaio inossidabile. Piedini in acciaio inossidabile regolabili.

**WR-G4BA-A1**

700 x 700 x 850 mm

18917 Kcal/h

1 569,⁰⁰ EUR

- DE** - 4 Brenner 4x 5,5 Kw High Efficiency flexibility.
- Neutraler Schrank GN 2/1 (Türen optional).
- IT** - 4 bruciatori 4x 5,5 kW Alta Efficienza flessibilità.
- Armadio neutro GN 2/1 (porte opzionali).

**WR-G6BA-A2**

1100 x 700 x 850 mm

28375 Kcal/h

2 111,⁰⁰ EUR

- DE** - 6 Brenner 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Neutraler Schrank GN 2/1 (Türen optional).
- IT** - 6 bruciatori 6x 5,5 Kw Alta efficienza flessibilità.
- Armadio GN neutro 2/1 (porte opzionali).

**WR-G4BF-F1**

700 x 700 x 850 mm

24076 Kcal/h

2 181,⁰⁰ EUR

- DE** - 4 Brenner, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Gasofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), Regelung von 160°C bis 310°C, 1 Rost in der Ausstattung.
- IT** - 4 bruciatori, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), regolazione da 160°C a 310°C, 1 griglia disponibile.

**WR-M4BF-M1**

700 x 700 x 850 mm

2.6 kW 18917 Kcal/h

230/1N 50HZ

2 516,⁰⁰ EUR

- DE** - 4 Brenner, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Elektrischer Konvektionsbackofen GN 1/1, Beheizung durch 3 runde Widerstände aus Edelstahl. Temperaturregelung des Ofens von 70°C bis 270°C durch Thermostat, bei Ausstattung mit 1 Rost.
- IT** - 4 bruciatori, 4x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Forno elettrico a convezione GN 1/1, riscaldato da 3 resistenze circolari in acciaio inox. Regolazione della temperatura del forno da 70°C a 270°C, tramite termostato, 1 ripiano disponibile





WR-G6BF-F2

1100 x 700 x 850 mm

33534 Kcal/h

2 850,⁰⁰ EUR



- ⒹE - 6 Brenner, 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Gasofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW), Regelung von 160°C bis 310°C, 1 Rost in der Ausstattung.
- Schrank GN 1/1 .
- ⒾT - 6 bruciatori, 6x 5,5 Kw High Efficiency Flexibility.
- Forno a gas GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), regolazione da 160°C a 310°C, 1 griglia disponibile.
- Armadio GN 1/1



ⒹE Elektroherde

- Gussplatten, Regelung durch 6 positionen Schalter.
- Aus Edelstahl gefertigt. Verstellbare Edelstahlfüße.

ⒾT Cucine elettriche

- Piastre in ghisa, regolazione tramite interruttore a 6 posizioni.
- Realizzato in acciaio inossidabile. Piedini in acciaio inossidabile regolabili.



WR-E4PA-A3

700 x 700 x 850 mm

8.2 kW

400-230/3N 50-60Hz

1 428,⁰⁰ EUR



- ⒹE - 4 Platten 2x 2,6 kW Ø220mm + 2x 1,5 kW Ø145mm, regulierbar 6 Stufen.
- Offener Unterbau GN 2/1 (Türen als Option).
- ⒾT - 4 placche 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm, regolazione 6 posizioni.
- Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).



WR-E4PF-F3

700 x 700 x 850 mm

13.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

2 234,⁰⁰ EUR



- ⒹE - 4 Platten 2x 2,6 kW Ø220mm + 2x 1,5 kW Ø145mm, regulierbar 6 Stufen.
- Elektrobackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (4.4 kW), Regelung von 125°C bis 300°C, in Ausstattung 1 Rost.
- Grill 2,75 kW.
- ⒾT - 4 placche 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm, regolazione 6 posizioni.
- Forno elettrico GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), regolazione da 125°C a 300°C, 1 griglia disponibile.
- Grill 2,75 kW.



**DE Gas-Lavasteingrill - Top**

- Gusseiserne Grillrost(e) (doppelseitig). Lavagestein Halterung aus dickem Edelstahl.
- Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme.
- Regelung durch Ventil mit Thermosicherheitsvorrichtung, automatische Zündung durch Zündflamme und piezoelektrisches Gerät.
- Schublade zur Auffangung von Kochfetten.
- Verstellbare untere Nivellierfüße.
- Aus AISI 304 Edelstahl gefertigt.

IT Griglia a gas con pietra lavica - Top

- Griglia(e) di cottura in ghisa (doppia faccia). Supporto per pietra lavica in acciaio inox di grande spessore.
- Riscaldamento tramite bruciatore(i) in acciaio inox a fiamma stabilizzata.
- Regolazione tramite valvola con sicurezza a termocoppia, accensione automatica tramite spia e dispositivo piezoelettrico.
- Cassetto per la raccolta dei grassi di cottura.
- Livellatori inferiori regolabili.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

**WR-PLX1-40**

400 x 700 x 280 mm

6450 Kcal/h

1 266,⁰⁰ EUR

- DE** - Grillfläche 365x485 mm.
- Geliefert mit 1 Säck Lavasteinen (1x 4kg)
- IT** - Superficie di cottura 365x485 mm.
- Consegnato con 1 sacchi pietra lavica (1x 4kg)

**WR-PLX2-80**

800 x 700 x 280 mm

12900 Kcal/h

1 915,⁰⁰ EUR

- DE** - Grillfläche 2x 365x485 mm.
- Geliefert mit 2 Säcken Lavasteinen (2x 4kg)
- IT** - Superficie di cottura 2x 365x485 mm.
- Consegnato con 2 sacchi pietra lavica (2x 4kg)





DE Gas Lavasteingrill - TOP

- Der Dampfgrill ist eine einzigartige technische Leistung, bei der die Grillgerichte direkt auf den Heizelementen gegart werden, was das Kochen und Wiederkochen von Bratensaft vermeidet.
- Energie Regler.
- Edelstahl Heizelemente, sehr schnelles Vorheizen.
- Schwenkbare Heizelemente.
- Herausnehmbarer Wasserbehälter (einfache Reinigung), reduziert Rauch, sammelt Bratensaft.
- Verstellbare untere Nivellierfüße.
- Aus AISI 304 Edelstahl gefertigt.

IT Griglie a vapore elettriche - TOP

- Il grill a vapore è una realizzazione tecnica unica, cucina le grigliate direttamente sugli elementi riscaldanti, evitando di cuocere e ricuocere i succhi di cottura.
- Regolatore(i) di energia.
- Elementi riscaldanti in acciaio inox, preriscaldamento molto rapido.
- Elementi riscaldanti inclinabili.
- Vasca d'acqua rimovibile (facile da pulire), riduce il fumo, raccoglie i succhi di cottura.
- Livellatori inferiori regolabili.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



WR-VEX1-41

400 x 700 x 280 mm

4 kW

400/3N 50-60Hz

1 762,⁰⁰ EUR



- DE - Grillfläche 270x450mm.
- GN 1/1 65 mm Behälter für Wasser, herausnehmbar.
- IT - Superficie di cottura 270x450 mm.
- Vasca GN 1/1 65 mm per l'acqua, rimovibile.



WR-VEX2-81

800 x 700 x 280 mm

8 kW

400/3N 50-60Hz

2 435,⁰⁰ EUR



- DE - Grillfläche 2x 270x450 mm
- 2x GN 1/1 65 mm Behälter für Wasser, herausnehmbaren.
- IT - Superficie di cottura 2x 270x450 mm .
- 2x vasche GN 1/1 65 mm per l'acqua, rimovibili.



**DE Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen -Top-**

- Erhitzung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme platziert unter der Haube aus Edelstahl "speziell".

- Das Wasserbecken befindet sich unter den Grillstäben aus Edelstahl (zwei Funktionen) :

1. Becken zum Sammeln von Säften und Rauchreduzierung.
2. Zugleich hält es das Grillgut, für ein hervorragendes Grillergebnis feucht. Hergestellt aus Edelstahl.

IT Parrilla vapor de gas con rejilla de cocción de acero -Top-

- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, posizionati sotto le "coppe speciali" in acciaio inox.

- Bacchetta d'acqua inferiore in acciaio inox (doppia funzione):

1. Raccoglie i succhi di cottura e riduce il fumo durante la cottura degli alimenti,
2. Emana vapore per risultati di cottura eccezionali. Costruzione in acciaio inox.

**WR-GV64-41**

410 x 630 x 430 mm

7740 Kcal/h

1 164,⁰⁰ EUR

DE - Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (330x470 mm).

IT - Griglia di cottura in ghisa amovibile, 330x470 mm.

**WR-GV67-77**

770 x 630 x 430 mm

15480 Kcal/h

1 659,⁰⁰ EUR

DE - Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (660x470 mm).

IT - Griglia di cottura in ghisa amovibile (660x470 mm).





DE Tischvaporgrille Elektro

- Rahmen aus Edelstahl.
- Senken Sie die Wasserwanne, um Kochsäfte aufzufangen, reduzieren Sie den Rauch beim Kochen und verhindern Sie das Austrocknen der Produkte.

IT Grill-vapore elettrico

- Telaio in acciaio inox.
- Abbassare la vaschetta dell'acqua per raccogliere i succhi di cottura, ridurre il fumo durante la cottura e prevenire l'essiccazione dei prodotti.



WR-GCVS-49	490 x 500 x 185 mm	5 kW	400-230/3N 50-60Hz	867,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE - Abnehmbares Edstahlgitter 410x340 mm.
- IT - Griglia rimovibile in acciaio inox 410x340 mm.



WR-GCYM-70	700 x 500 x 185 mm	7.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 144,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- DE - Abnehmbares Edstahlgitter 600x340 mm.
- IT - Griglia estraibile in acciaio inox 600x340 mm.





Kochgeräte

Cottura

Diverso

DE Gas - Lavasteingrill

- Gasheizung, über Edelstahlbrenner (2x 4 kW).
- Rahmen aus rostfreiem Stahl.

IT Griglia a gas con pietra lavica

- Riscaldamento a gas, con bruciatori in acciaio inossidabile (2x 4 kW).
- Telaio in acciaio inossidabile.



WR-GRL-G4

330 x 530 x h290 mm

3450 Kcal/h

767,⁰⁰ EUR



- DE** - Kochrost aus "sandgestrahltem Stahl" (Abm. 300x500 mm).
- 1 Kochzone, verstellbarer Kochrost (2 Positionen).
- IT** - Griglia di cottura in "acciaio sabbato" (dim. 300x500 mm).
- 1 zona di cottura, griglia di cottura regolabile (2 posizioni).



WR-GRL-G8

660 x 530 x h290 mm

6900 Kcal/h

1 320,⁰⁰ EUR



- DE** - Kochroste (Abm.2x 300x500 mm).
- 2 unabhängige Kochzonen, verstellbarer Kochrost (2 Positionen).
- IT** - Griglie di cottura (dim.2x 300x500 mm).
- 2 zone di cottura indipendenti, griglia di cottura regolabile (2 posizioni).





DE Glatt kochplatten

- Glatt heizplatte aus Gusseisen mit hoher Wärmeleitfähigkeit.
- Rahmen aus rostfreiem Stahl.

IT Piani di cottura liscia

- Piastra in ghisa liscia ad alta conducibilità termica.
- Telaio in acciaio inossidabile.



WR-FTE-M1	330 x 530 x h290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	446,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	------	----------------	------------------------------



- DE - Nutzmaße 325x480 mm, 15,5 dm².
- Beheizung über Edelstahl Panzerwiderstände, Temperaturregelung von 50 bis 300°C.
- IT - Dimensioni utili 325x480 mm, 15,5 dm².
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inossidabile, regolazione della temperatura da 50 a 300°C.



WR-FTE-T2	660 x 530 x h290 mm	6 kW	400/3N 50-60HZ	740,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	------	----------------	------------------------------



- DE - Nutzmaße 650x480 mm, 31 dm².
- Beheizung über Edelstahl Panzerwiderstände, Temperaturregelung von 50 bis 300°C.
- IT - Dimensioni utili 650x480 mm, 31 dm².
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inossidabile, regolazione della temperatura da 50 a 300°C.



WR-FTG-Z1	330 x 530 x h290 mm	3450 Kcal/h		648,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	-------------	--	------------------------------



- DE - Nutzmaße 310x500 mm, 15,5 dm².
- Gasheizung, durch stabilisierte Flammenbrenner (4 kW).
- IT - Dimensioni utili 310x500 mm, 15,5 dm².
- Riscaldamento a gas, con bruciatori a fiamma stabilizzata (4 kW).



WR-FTG-Z2	660 x 530 x h290 mm	6900 Kcal/h		1 082,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	-------------	--	--------------------------------



- DE - Nutzmaße 620x500 mm, 31 dm².
- Gasheizung, durch Brenner mit stabilisierter Flamme (2x 4 kW) (unabhängig).
- IT - Dimensioni utili 620x500 mm, 31 dm².
- Riscaldamento a gas, con bruciatori a fiamma stabilizzata (2x 4 kW) (indipendenti).



**DE Gas-Friteusen**

- Geschweißte Wanne mit Kaltzone und unterem Ablasshahn. Ölmenge bei Gebrauch, max. 15 Liter min. 13 Liter. Filter in der Wanne aus verchromtem Stahl. Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Produktion pro Stunde 18 kg.
- Heizung durch Brenner mit stabilisierter horizontaler Flamme. Regelung von 110°C bis 190°C durch Thermostatventil, Sicherheit durch Thermoelement und elektrische Piezo Zündung. Sicherheitsthermostat serienmäßig.
- Unterschrank mit Ölfilterwanne.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
- Verstellbare Füße aus Edelstahl.

IT Friggitrici a gas

- Serbatoio saldato con zona fredda e rubinetto di scarico inferiore. Quantità di olio all'uso, max. 15 litri, min. 13 litri. Filtro del serbatoio in acciaio cromato. Coperchio in acciaio inox.
- Produzione oraria 18 kg.
- Riscaldamento mediante bruciatori a fiamma orizzontale stabilizzata. Regolazione da 110°C a 190°C mediante valvola termostatica, termocoppia di sicurezza e accensione elettrica piezoelettrica. Termostato di sicurezza di serie.
- Armadio inferiore con vaschetta per il filtro dell'olio.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

**WR-GF15-G1**

375 x 650 x 845/1010 mm

10720 Kcal/h

1 557,⁰⁰ EUR**DE** - Geliefert mit 1 Korb 235x290xh110 mm aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff.**IT** - Fornito con 1 cesto in acciaio cromato da 235x290xh110 mm con maniglia atermica.**WR-GF30-G2**

750 x 650 x 845/1010 mm

21670 Kcal/h

2 805,⁰⁰ EUR**DE** - Lieferung mit 1 Korb 235x290xh110mm pro tank, aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff.**IT** - Fornito con 1 cestello in acciaio cromato 235x290xh110mm per serbatoio, con maniglia atermica.



DE Elektro-Friteusen

- Geschweißte Wanne mit Kaltzone und Ablasshahn.
- Ölinhalt pro Becken min. 12 Liter max. 14 Liter. Deckel aus rostfreiem Stahl.
- Filter im Becken aus Chromstahl.
- Produktion pro Stunde 20 kg
- Heizung durch gepanzerte Widerstände in der Wanne. Regelung von 100°C bis 190°C durch Thermostat mit Kontrollleuchte. Sicherheitsthermostat serienmäßig.
- Unterschrank mit Ölfilterbehälter.
- Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
- Verstellbare Füße aus Edelstahl.

IT Friggitrici elettriche

- Serbatoio saldato con zona fredda e rubinetto di cambio dell'olio inferiore.
- Quantità di olio all'utilizzazione, min. 12 litri max. 14 litri.
- Filtro in tino in acciaio cromato. Coperchio in acciaio inossidabile.
- Produzione oraria 20 kg.
- Riscaldamento per resistenze blindate in tino. Regolazione di 100°C a 190°C per termostato con spia luminosa. Termostato di sicurezza di serie.
- Armadio inferiore con vaschetta per filtraggio olio.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304.
- Piedi in acciaio inossidabile regolabili.



WR-EF14-E1	375 x 655 x 845/985 mm	9 kW	400-230/3N 50-60Hz	890,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	------	--------------------	------------------------------



- DE - Geliefert mit 1 Korb 235x275xh105 mm, aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff.
- IT - Fornito con 1 cesto 235x275xh105 mm, realizzati in acciaio cromato con impugnatura atermica.



WR-EF28-E2	750 x 655 x 845/985 mm	18 kW	2x400-230/3N 50-60Hz	1 531,⁰⁰ EUR
-------------------	------------------------	-------	-------------------------	--------------------------------



- DE - Geliefert mit 1 Korb 235x275xh105 mm pro tank, aus verchromtem Stahl mit athermischem Griff.
- IT - Fornito con 1 cestello 235x275xh105 mm per serbatoio, realizzato in acciaio cromato con manico atermico.








**DE Fritteusen, Tischmodell**

- Edelstahlkorb (sehr robust "verstärkt"), mit wärmeisoliertem Griff.
- AISI 304 Edelstahlbehälter, mit Deckel
- Beheizung durch "behandelte" gepanzerte Heizstäbe, die im Behälter eingetaucht sind. Kaltzone: keine Verkohlungen von Lebensmittelresten. Thermostat von 0°C bis 180°C, sowie ein Sicherheitsthermostat (Schutz der Fühlerdrähte)
- Einfache Wartung: abnehmbares Bedienfeld (mit Mikroschalter), abnehmbare und spülmaschinenfeste Komponente

IT Friggitrici de mesa

- Cestello in acciaio inox (molto robusto "rinforzato"), con maniglia termoisolante.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, dotata di coperchio
- Riscaldamento tramite resistenza corazzata "trattata", immersa nella vasca. Zona fredda: nessuna carbonizzazione dei residui alimentari. Termostato da 0°C a 180°C, oltre a un termostato di sicurezza (fili dei bulbi protetti)
- Facile manutenzione: centralina comandi removibile (con microinterruttore), componenti smontabili e lavabili in lavastoviglie



WR-EF04-S4	210 x 410 x 290 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	157,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Nutzvolumen des Behälters: 3,5 Liter. - Korbmaße: 120x220x110 mm</p> <p>IT - Vasca con capacità utile: 3,5 litri. - Dimensioni del cestello: 120x220x110 mm</p>			
WR-EF07-S7	290 x 410 x 290 mm	3.2 kW	230/1N 50-60Hz	206,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Nutzvolumen des Behälters: 6,5 Liter. - Korbmaße: 220x190x110 mm</p> <p>IT - Vasca con capacità utile: 6,5 litri. - Dimensioni del cestello: 220x190x110 mm</p>			
WR-EF14-D7	560 x 410 x 290 mm	6.4 kW	2x230/1N 50-60Hz	384,⁰⁰ EUR
	<p>DE - 2 Nutzvolumen des Behälters: 6,5 Liter. - 2 Körbe Abm: 220x190x110 mm</p> <p>IT - 2 Vasce con capacità utile: 6,5 litri. - Dimensioni delle 2 cestelle: 220x190x110 mm</p>			
WR-EF08-S8	290 x 450 x 320 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	329,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Nutzvolumen des Behälters: 7 Liter. - Serienmäßig mit elektrischem Schalter & ablasshahn mit Sicherheitsmechanismus. - Korbmaße: 220x190x110 mm.</p> <p>IT - Vasca con capacità utile: 7 litri. - Dotato di contattore elettrico & rubinetto di scarico con dispositivo di sicurezza. - Dimensioni del cestello: 220x190x110 mm</p>			



WR-EF16-D8	560 x 450 x 320 mm	7 kW	2x230/1N 50-60Hz	572,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - 2 Nutzvolumen des Behälters: 7 Liter. - Serienmäßig mit elektrischem Schalter & ablasshahn mit Sicherheitsmechanismus. - 2 Korbe Abm: 220x190x110 mm.</p> <p>ⒹT - 2 Vasce con capacità utile: 7 litri. - Dotato di contattore elettrico & rubinetto di scarico con dispositivo di sicurezza. - Dimensioni delle 2 cestelle: 220x190x110 mm</p>			
WR-EF10-S1	290 x 450 x 320 mm	4.5 kW	400-230/3N 50-60Hz	417,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Nutzvolumen des Behälters: 8,5 Liter. - Serienmäßig mit elektrischem Schalter & ablasshahn mit Sicherheitsmechanismus. - Korbmaße: 220x190x110 mm.</p> <p>ⒹT - Vasca con capacità utile: 8,5 litri. - Dotato di contattore elettrico & rubinetto di scarico con dispositivo di sicurezza. - Dimensioni del cestello: 220x190x110 mm</p>			
WR-EF20-S2	560 x 450 x 320 mm	9 kW	2x400-230/3N 50-60Hz	796,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - 2 Nutzvolumen des Behälters: 8,5 Liter. - Serienmäßig mit elektrischem Schalter & ablasshahn mit Sicherheitsmechanismus. - 2 Korbe Abm: 220x190x110 mm.</p> <p>ⒹT - 2 Vasce con capacità utile: 8,5 litri. - Dotato di contattore elettrico & rubinetto di scarico con dispositivo di sicurezza. - Dimensioni delle 2 cestelle: 220x190x110 mm</p>			

**DE tafelkocher**

- Aus Edelstahl gefertigt. Ausgestanzte Oberfläche
- Edelstahl Dichtkante
- Einstellbare untere Zylinder.

IT Fornelli di tavolo

- Realizzato in acciaio inox. Piano stampato
- Bordo di tenuta in acciaio inox
- Cilindri inferiori regolabili.

**WR-RTS/1E**

350 x 400 x 155 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

305,⁰⁰ EUR

- DE** - Gusseisenplatte (Ø 230 mm)
- Regelung über 7 Stufen Schalter, mit Kontrollleuchte
- IT** - Piastra in ghisa (Ø 230 mm)
- Regolazione tramite interruttore a 7 posizioni, con spia di controllo

**WR-RTD/2E**

650 x 400 x 155 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

539,⁰⁰ EUR

- DE** - 2 Gusseisenplatten (Ø 190 mm)
- Unabhängige Regelung über 7 Stufen Schalter, mit 2 Kontrollleuchten
- IT** - 2 piastre in ghisa (Ø 190 mm)
- Regolazione indipendente tramite interruttore a 7 posizioni, con 2 spie di controllo

**WR-RTS/1G**

380 x 400 x 200 mm

4300 Kcal/h

414,⁰⁰ EUR

- DE** - 1 professioneller Hochleistungsbrenner (5 kW)
- Regelung über Gasventil, Sicherheitsvorrichtung mit Thermoelement
- Abnehmbares Gusseisen Rost oben, Maße 350x290 mm
- IT** - 1 bruciatore professionale ad alta potenza (5 kW)
- Regolazione tramite rubinetto del gas, dispositivo di sicurezza con termocoppia
- Griglia superiore in ghisa, rimovibile, dimensioni 350x290 mm

**WR-RTD/2G**

760 x 400 x 200 mm

8600 Kcal/h

735,⁰⁰ EUR

- DE** - 2 professionelle Brenner (2x 5 kW)
- Regelung über Gasventil, Sicherheitsvorrichtung mit Thermoelement
- Abnehmbares Gusseisen Rost oben, Maße 350x290 mm
- IT** - 2 bruciatori professionali (2x 5 kW)
- Regolazione tramite rubinetto del gas, dispositivo di sicurezza con termocoppia
- Griglia superiore in ghisa, rimovibile, dimensioni 350x290 mm





DE Emallierte Gusseisen-Grillplatten

- Platte (20 mm dick), emallierte Kochfläche, lebensmittelecht.
- Gleichmäßiges Kochen dank der "Incoloy". Spiralheizelemente für die elektrische Version und den Sternbrennern für die Gasversion, schnelle Erhitzung bis zu 300°C.
- Einfache und bequeme Wartung durch die frontseitig herausnehmbare Tropfschublade.
- Aus Edelstahl gefertigt und mit verstärkter Isolierung.
- Verstellbare Füße.

IT Piastre in ghisa smaltata per grigliare

- Piastra (spessore 20 mm), superficie di cottura smaltata, adatta per alimenti
- Cottura perfettamente omogenea grazie alle resistenze "Incoloy" a spirale per la versione elettrica e ai bruciatori a stella per la versione a gas, riscaldamento rapido fino a 300°C.
- Manutenzione facile e comoda grazie al vassoio raccogli gocce frontale, completamente rimovibile.
- Realizzato in acciaio inox con isolamento rinforzato.
- Piedini regolabili.



WR-EP60-SS

600 x 475 x 230 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

518,⁰⁰ EUR



- DE - Kochfläche: 600x400 mm (2 unabhängige Zonen)
- 2 Spiralheizelemente, Thermostate 0 - 300°C mit Ein/Aus Position, 2 Betriebsleuchten, 2 Thermostat Leuchten
- IT - Superficie di cottura: 600x400 mm (2 zone indipendenti)
- 2 resistenze a spirale, termostati 0 - 300°C con posizione accensione/spengimento, 2 spie di accensione, 2 spie termostatiche



WR-GP60-SS

600 x 475 x 230 mm

5504 Kcal/h

649,⁰⁰ EUR



- DE - Kochfläche: 600x400 mm (2 unabhängige Zonen)
- 2 sechszackige Sternbrenner, 2 Regelventile mit Niedrigflammeinstellung, Sicherheitsthermoelemente.
- IT - Superficie di cottura: 600x400 mm (2 zone indipendenti)
- 2 bruciatori a sei braccia a stella, 2 valvole di regolazione con posizione di fiamma bassa, termocoppie di sicurezza.



**DE Elektrischer Paninigrill, gerillte Platte**

- Stabilisierungssystem für die obere Platte, das sicherstellt, dass sie immer in horizontaler Position bleibt.
- Obere Plattenhandgriff aus athermischem Material.
- Heizelement unter der Gusseisenplatte platziert. Thermostatregelung bis 250°, gekoppelt mit einer Kontrollleuchte.
- Struktur aus AISI 304 Edelstahl. Einstellbare untere Füße.
- Gerät nach CE Normen gebaut.

IT Grill panini elettrici, piastre scanalati

- Sistema di stabilizzazione della piastra superiore, che garantisce che rimanga sempre in posizione orizzontale.
- Manico della piastra superiore in materiale atermico.
- Riscaldamento tramite resistenza, posizionata sotto la piastra in ghisa. Termostato regolabile fino a 250°, abbinato a una spia luminosa.
- Struttura in acciaio inox AISI 304. Piedini inferiori regolabili.
- Apparecchio conforme alle norme CE.

**WR-GR42-33**

330 x 435 x 240 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

419,⁰⁰ EUR

- DE** - Gerillte platte aus Gusseisen mit lebensmittelechter Legierung, Nutzmaße: 255x255 mm.
- IT** - Piastra in ghisa scanalati con lega alimentare, dimensioni utili: 255x255 mm.

**WR-GRPN-43**

435 x 430 x 240 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

486,⁰⁰ EUR

- DE** - Gerillte platte aus Gusseisen mit lebensmittelechter Legierung, Nutzmaße: 365x255 mm.
- IT** - Piastra in ghisa scanalati con lega alimentare, dimensioni utili: 365x255 mm.

**WR-GR82-62**

620 x 435 x 240 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

704,⁰⁰ EUR

- DE** - Gerillte platte aus Gusseisen mit lebensmittelechter Legierung, Nutzmaße: 550x255 mm.
- IT** - Placca in ghisa scanalati con lega alimentare, dimensioni utili: 550x255 mm.





DE Elektrischer Paninigrill, glaskeramik

- Gerippte obere Platte und glatte untere Platte aus Glaskeramik.
- Vorderseitige Flüssigkeitssammelwanne.
- Ausgestattet mit Ausgleichsfedern für den oberen Teil.
- Einstellbarer Thermostat bis 300°C (von 20 bis 200°C in 4 Minuten, von 20 bis 300°C in 6 Minuten), geringer Energieverbrauch.
- Chassis aus AISI 304 Edelstahl.

IT Grills Panini elettrici, vetroceramica

- Piastra superiore rigata e inferiore liscia in vetroceramica
- Vaschetta di raccolta liquidi frontale.
- Dotato di molla d'equilibrio nella parte superiore.
- Termostato di regolazione fino a 300°C. (da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti), poco consumo d'energia.
- Telaio in acciaio inox AISI 304.



WR-MGVE-45	470 x 445 x 245 mm	3 kW	230/1N 50-60Hz	681,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	------	----------------	------------------------------



- DE - Einfache Wartung, Nutzfläche: 370x250 mm.
- IT - Manutenzione facile, Superficie utile: 370x250 mm.



WR-LGVE-62	640 x 445 x 245 mm	3.4 kW	230/1N 50-60Hz	1 076,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	--------------------------------



- DE - Einfache Wartung, Nutzfläche: 558x250mm.
- IT - Manutenzione facile, superficie utile: 558 x 250 mm.



**DE Elektrische Konvektionsöfen**

- Kammer mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 430, außen aus Edelstahl AISI 430.
- Thermostat von 50°C bis 270°C, Abflussrohr für Kondensation.
- Klapptür mit Doppelverglasung, Edelstahlgriff, Dichtung an der Thekentüre "leicht abnehmbar". Abnehmbares Innenglas. Abstand zwischen den Platten 70 mm.

IT Forni Elettrici a Convezione

- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno in acciaio inox AISI 430.
- Termostato da 50°C a 270°C, Evacuazione della condensa tramite tubo.
- Porta ribaltabile a doppio vetro, maniglia in acciaio inox, guarnizione sulla porta del contatore "facilmente asportabile". Vetro interno rimovibile. Distanza tra le tavole 70 mm.

**WR-G023-1D**

590 x 650 x 575 mm

2.8 kW

230/1N 50-60Hz

670,⁰⁰ EUR

- DE** - Serienmäßig mit einem Edelstahlrost GN 2/3 (325x354 mm).
- Motor mit Ventilatoren (2600 U/min), Innenbeleuchtung.
- IT** - Consegnato di serie con 1 vassoio inox ed 1 griglia GN 2/3 (325x354 mm).
- Motore con ventilatore (2600 rpm), illuminazione interna.

**WR-B430-1A**

590 x 650 x 575 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

718,⁰⁰ EUR

- DE** - Lieferung inkl. 1 Edelstahlblechen und einem Grillrost 460x340
- 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), Innenbeleuchtung.
- IT** - Dotazione di serie: 1 tegla inox e 1 griglia 460x340
- 2 motori con ventilatori (2600 rpm), illuminazione interna.

**WR-B435-1B**

590 x 650 x 575 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

774,⁰⁰ EUR

- DE** - Lieferung inkl. 1 Edelstahlblechen und einem Grillrost 460x340
- 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), Innenbeleuchtung.
- Salamander Grill (0,7 kW).
- IT** - Dotazione di serie: 1 tegla inox e 1 griglia 460x340
- 2 motori con ventilatori (2600 rpm), illuminazione interna.
- Grill salamandra (0,7 kW)

**WR-B64U-3C**

730 x 700 x 575 mm

3.3 kW

230/1N 50-60Hz

1 116,⁰⁰ EUR

- DE** - Lieferung inkl. 2 Edelstahlblechen und einem Grillrost EN 600x400 mm.
- 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), Innenbeleuchtung.
- Manueller Befeuchter
- IT** - Di serie con 2 vassoi inox ed 1 griglia EN 600x400 mm.
- 2 motori con ventilatori (2600 rpm), illuminazione interna.
- Umificatore manuale





DE Elektrische Dampf-Umluftöfen

- Dampfregler von 0 bis 99%, Zeitschaltuhr von 1 bis 120 Minuten.
- Ofen "CROSSWISE" Ladeplatten GN 1/1 von 600x400 mm.
- Standardlieferung mit 1 Gitter GN 1/1.
- Direkter Dampf durch "Vernebler".
- Konvektionsheizung: durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl hinter den Turbinenleitblechen.
- Abstand von 75 mm.
- Kammer aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Ecken und mit Auslass (Standard Zusatz: Kappe, für Teegebäck). Herausnehmbare Kondensatauffangbecken unter der Tür. Halogen Lampe.
- 2 Turbinen mit einem Motor mit 2800 t / min "Auto Reverse".
- Tür mit automatischer Schließung und doppelter thermischer Verglasung, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung, ergonomischer und athermischer Griff, Dichtung an der Theke, leicht abnehmbar. Mikroschalter zum Abschalten des Ventilators beim Öffnen.
- Außenausführung in Edelstahl AISI 430.



IT Forni elettrici a vapore e convezione

- Regolatore di vapore da 0 a 99%, timer da 1 a 120 min.
- Forno "CROSSWISE", carico piastre GN 1/1 o 600x400 mm
- Di serie con 1 griglia GN1/1.
- Vapore diretto: da "nebulizzazione"
- Riscaldamento a convezione: da resistenze corazzate in acciaio inox poste dietro i deflettori delle turbine.
- Interasse 75 mm.
- Camera realizzata in acciaio inox AISI 304, angoli e spigoli arrotondati e dotata di scarico (Fornito: coperchio per versione da forno) Bacinella di raccolta della condensa estraibile, posizionata sotto la porta. Luce allogenica
- 2 turbine con motore a 2800 giri/min "autoreverse".
- Porta a chiusura automatica, con doppio vetro termico, vetro interno a cerniera, facile pulizia, impugnatura ergonomica ed atermica, guarnizione sulla controporta, facilmente rimovibile. Microinterruttore per l'arresto del ventilatore all'apertura.
- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 430

WR-FCV4-MC

885 x 795 x 560 mm

6.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

1 873,⁰⁰ EUR



- DE - Mechanisches Bedienfeld
- Thermostat von 50 ° C bis 270 ° C

- IT - Quadro comandi meccanico
- Termostato da 50 ° C a 270 ° C



WR-FCV4-DG

885 x 795 x 560 mm

6.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

2 422,⁰⁰ EUR



- DE - Bedienfeld „TOUCH SCREEN“ 5“ programmierbarer Touchscreen.
- 2 Geschwindigkeitsregelungen.
- Sonde für den Kern.
- Thermostat von 30°C bis 270°C.

- IT - Pannello di controllo "TOUCH SCREEN" con touch screen programmabile da 5".
- 2 controlli di velocità.
- Sonda al cuore.
- Termostato da 30°C a 270°C.



**DE "Light Duty" Mikrowellenöfen**

- Leistung 1000 W. 1 Magnetron (seitlich positioniert).
- Stopp & Start Tasten und Displayanzeige.
- 100 "speicherbare" Programme.
- 25 Liter Kapazität, geeignet für Platten GN 1/2, 1/4, 1/6.. Teller bis ø 320 mm
- Interne Maße : 327x346x200 mm
- Innenbeleuchtung des Ofens. Fester Ofenboden aus Glaskeramik (kein Drehteller)
- Tür aus Edelstahl aus Doppelglasfenster, automatischer Verschluss und einfache Öffnung.
- Ergonomischer und robuster Handgriff
- Kühlung des Magnetrons Dank eines Ventilators des Typs "Axial"
- Ausführung innen und außen aus Edelstahl, 4 Füße.
- Geräuschpegel: 66 Dezibel (dB)
- Stromnetz kabel (1,5 m) mit Schuko Stecker
- Gerät hergestellt nach den CE Normen.
- NB: keine Verwendung von Metallbehältern.

**IT Forni a microonde "Light Duty"**

- Potenza in uscita (resa) 1000 W. 1 magnetron (sotto la base del forno)
- Tasti Stop & Start e display di visualizzazione.
- 100 programmi "memorizzabili".
- Capacità 25 litri con la possibilità di utilizzare teglie GN 1/2 1/4 1/6 ... piatti fino a ø 320 mm
- Dimensioni interne: 327x346x200 mm
- Illuminazione interna del forno. Fondo in vetroceramica fisso (senza piattello girevole)
- Porta vetrata in acciaio inox, chiusura automatica e facile apertura.
- Maniglia ergonomica e robusta
- Raffreddamento del magnetron attraverso una ventola di tipo "Axial"
- Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno, 4 piedini
- Acustica ambientale: 66 decibel (dBA)
- Cavo di alimentazione (1,5 m) con presa Schuko
- Apparecchi costruiti nel rispetto delle norme (CE) in vigore.
- NB Non è possibile l'utilizzo di contenitori in acciaio (metallici).

WR-2510-M

511 x 430 x 311 mm

1.55 kW

230/1N 50HZ

347,⁰⁰ EUR

- DE** - Mechanisches Bedienfeld et Digitalanzeige: 1 Knopf für Timer (von 0 bis 60 Min.) mit Schallsignal am Ende des Zyklus, 5 Leistungsstufen
- IT** - Pannello comandi meccanico e digitale 1 tasto per il timer (da 0 a 60 minuti) con segnale acustico a fine ciclo, 5 livelli di potenza

**WR-2510-DE**

511 x 430 x 311 mm

1.55 kW

230/1N 50HZ

352,⁰⁰ EUR

- DE** - Digitalanzeige: 5 Leistungsstufen, Timer (von 0 bis 99 min.) mit Schallsignal am Ende des Zyklus (10 Vorauswahlen von bis 5:00 min.) sowie eine Taste "X2" vielfache Abschnitte.
- Selbstdiagnosesystem bei Störungen
- IT** - Pannello comandi digitale: 5 livelli di potenza, timer (da 0 a 60 minuti) con segnale acustico a fine ciclo (10 preimpostazioni da 0:10 secondi a 5:00 minuti) e un tasto "X2" per porzioni multiple.
- Dispositivo di autodiagnostica in caso di anomalie





DE Salamander

- Rost aus verchromtem Stahl, durch eine Hebelvorrichtung in 3 Positionen verstellbar.
- Heizung durch gepanzerten Widerstand aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt.
- 2 Energieregler mit Kontrollleuchte.
- Herausnehmbare Auffangschale aus Edelstahl.
- Abnehmbare Rückwand für die Version "Passante".
- Rahmen aus Edelstahl.

IT Salamandre

- Griglia in acciaio cromato, regolabile in 3 posizioni mediante un dispositivo a leva.
- Riscaldamento mediante una resistenza corazzata in acciaio inox, trattata "Incoloy".
- 2 regolatori di energia con indicatori luminosi.
- Vassoio di raccolta rimovibile in acciaio inox.
- Pannello posteriore rimovibile per la versione "Passante".
- Telaio in acciaio inox.



WR-ES40-50

545 x 370 x 380 mm

2.2 kW

230/1N 50-60Hz

594,⁰⁰ EUR



DE - Grillrost aus verchromtem Stahl Abm. 365x310 mm.

IT - Griglia in acciaio cromato, dimensioni 365x310 mm.



WR-ES70-51

875 x 370 x 380 mm

4.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

813,⁰⁰ EUR



DE - Grillrost aus verchromtem Stahl Abm. 645x310 mm.

IT - Griglia in acciaio cromato, dimensioni 645x310 mm.



**DE Toaster-Salamander**

- Seitliches Bedienfeld mit Isolierung, leicht zugänglich (seitlich) für alle Wartungseingriffe, Klemmenblöcke, elektrische Leitungen und Keramik.
- Separater Heizrampenwähler. Timer von 0 bis 15 Minuten.
- Herausnehmbares Tablett.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 430. 4 GummifüÙe.
- Standard Stromversorgungskabel, SHUKO Buchse
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

IT Tostapane-Salamandra

- Pannello di controllo laterale con isolamento, facile accesso (lateralmente) per tutti gli interventi di servizio, morsettiere di cablaggio elettrico in ceramica.
- Selettore delle rampe di riscaldamento separato. Timer da 0 a 15 minuti.
- Vassoio estraibile.
- Fabbricato in acciaio inossidabile AISI 430. 4 piedi in gomma.
- Cavo di alimentazione standard, presa tipo SHUKO
- Apparecchio costruito in conformità con gli standard (CE) in vigore.

**WR-TSE1-S**

532 x 255 x 275 mm

2.4 kW

230/1N 50-60Hz

196,⁰⁰ EUR

- DE** - Abnehmbarer Grill mit klappbarem Griff
- Innere Abmessungen: 380x250x100 mm
- Heizung durch gepanzerte Heizelemente, 1 unteres und 1 oberes
- IT** - Griglia rimovibile con manico pieghevole
- Dimensioni interne: 380x250x100 mm
- Riscaldamento con resistenze corazzate, 1 inferiore e 1 superior

**WR-TSE2-D**

532 x 255 x 365 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

239,⁰⁰ EUR

- DE** - 2 Ebenen, die separat kochen können
- Abnehmbare Grills mit klappbarem Griff
- Innere Abmessungen: 2x 380x250x80 mm
- Heizung durch gepanzerte Heizelemente: 1 unten, 1 in der Mitte und 1 oben
- IT** - 2 livelli che possono cuocere separatamente
- Griglie rimovibili con manico pieghevole
- Dimensioni interne: 2x 380x250x80 mm
- Riscaldamento con resistenze corazzate: 1 inferiore, 1 al centro e 1 superior





DE Horizontale quartztoasters

- Quarzschutzgitter (untere und obere).
- Timer von 0 bis 15 Minuten, gekoppelt mit einer Kontrollleuchte.
- Herausnehmbarer unterer Behälter.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Verstellbare Füße an der Basis.
- Gerät nach den geltenden (CE) Normen gebaut.

IT Tostatori orizzontali al quarzo

- Griglie di protezione in quarzo (inferiore e superiore).
- Timer da 0 a 15 minuti, abbinato a una spia luminosa.
- Vaschetta inferiore estraibile.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Piedini regolabili alla base.
- Apparecchio costruito nel rispetto delle norme CE vigenti.



WR-M3TS-P3

525 x 305 x 325 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

221,⁰⁰ EUR



- DE - Innenmaße: 380x250xh63 mm.
- Wird mit 3 Klemmen geliefert.
- Beheizung durch Quarz Heizelemente (2 unten, 2 oben).

- IT - Dimensioni interne: 380x250xh63 mm.
- Consegnato con 3 pinze.
- Riscaldamento tramite resistenze al quarzo (2 inferiori, 2 superiori).



WR-M6TS-P6

525 x 305 x 445 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

297,⁰⁰ EUR



- DE - Innenmaße: 2x 380x250xh63 mm.
- Wird mit 6 Klemmen geliefert.
- Beheizung durch Quarz Heizelemente (2 unten, 2 in der Mitte und 2 oben).
- Auswahl Schalter für die Nutzung mit 1 oder 2 Ebenen.

- IT - Dimensioni interne: 2x 380x250xh63 mm.
- Fornito con 6 pinze.
- Riscaldamento tramite resistenze al quarzo (2 inferiori, 2 centrali e 2 superiori).
- Selettore per uso a 1 o 2 livelli



**DE Hähnchengrill Gas "SMALL"**

- Alle Spieße werden standardmäßig mit 2 Endspießen und 2 Mittelspießen sowie einem Handhabungshaken geliefert.
- Gasheizung: durch Keramikstrahler.
- Abnehmbare Hitzeschilder.
- Einzelmotor.
- Kettenantrieb.
- Unabhängige Regulierung jeder Spieß.
- "Sicherheits" Glas, Magnetverschluss, hitzebeständige Griffe.
- Beleuchtung durch Halogenlampen.
- Auffangschale.

IT Girarrosto gas "SMALL"

- Tutti gli spiedi sono forniti di serie con 2 punte terminali e 2 punte centrali, nonché un gancio per la manipolazione.
- Riscaldamento a gas: tramite radianti in ceramica.
- Deflettori di calore rimovibili.
- Motore unico.
- Azionamento a catena.
- Regolazione indipendente di ciascuno spiedo.
- Vetri "sicurezza", chiusura magnetica, maniglie termoisolanti.
- Illuminazione con lampade alogene.
- Vassoio di raccolta.

**WR-RVGS-G2**

800 x 400 x 555 mm

0.06 kW 6860 Kcal/h

230/1N 50-60Hz

1 372,⁰⁰ EUR

- DE** - 2 Spieße im Lieferumfang, jeweils für 3 Hähnchen
- Tischversion
- IT** - 2 spiedi in dotazione, ciascuno per 3 polli
- Versione da banco

**WR-RVGS-G3**

800 x 400 x 735 mm

0.06 kW 10320 Kcal/h

230/1N 50-60Hz

1 727,⁰⁰ EUR

- DE** - 3 Spieße im Lieferumfang, jeweils für 3 Hähnchen
- Tischversion
- IT** - 3 spiedi in dotazione, ciascuno per 3 polli
- Versione da banco

**WR-RVGS-G4**

800 x 400 x 915 mm

0.06 kW 11696 Kcal/h

230/1N 50-60Hz

2 144,⁰⁰ EUR

- DE** - 4 Stifte zur Verfügung, jeder für 3 Hühner
- Zum Aufstellen.
- IT** - 4 spilli in dotazione, ciascuno per 3 polli
- Versione da posizionare.





DE Elektrische Rotisserie "SMALL"

- Alle Spieße werden standardmäßig mit 2 Endspießen und 2 Mittelspießen sowie einem Handhabungshaken geliefert.
- Elektrische Heizung: durch "vitrokeramische" Kochfelder.
- Einzelmotor.
- Kettenantrieb.
- Unabhängige Regulierung jeder Spieß.
- "Sicherheits" Glas, Magnetverschluss, hitzebeständige Griffe.
- Beleuchtung durch Halogenlampen.
- Auffangschale.

IT Girarrosti elettrici "SMALL"

- Tutti gli spiedi sono forniti di serie con 2 punte terminali e 2 punte centrali, nonché un gancio per la manipolazione.
- Riscaldamento elettrico: tramite piastre "vetroceramiche".
- Motore unico.
- Azionamento a catena.
- Regolazione indipendente di ciascuno spiedo.
- Vetri "sicurezza", chiusura magnetica, maniglie termoisolanti.
- Illuminazione con lampade alogene.
- Vassoio di raccolta.



WR-RVEL-E2	800 x 400 x 555 mm	4.4 kW	400-230/3N 50-60Hz	1 592,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- DE - 2 Spieße im Lieferumfang, jeweils für 3 Hähnchen
- Tischversion
- IT - 2 spiedi in dotazione, ciascuno per 3 polli
- Versione da banco



WR-RVEL-E3	800 x 400 x 735 mm	6.6 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 057,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- DE - 3 Spieße im Lieferumfang enthalten, jeder für 3 Hühner.
- Tischversion.
- IT - 3 spiedi inclusi, ciascuno per 3 polli.
- Versione da tavolo.



WR-RVEL-E4	800 x 400 x 915 mm	8.8 kW	400-230/3N 50-60Hz	2 400,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- DE - 4 Spieße im Lieferumfang enthalten, jeder für 3 Hühner.
- Tischversion.
- IT - 4 spiedi inclusi, ciascuno per 3 polli.
- Versione da tavolo.



**WR-ROTI-SK****2 846,⁰⁰ EUR**

940 x 590 x 790 mm

5.4 kW

400-230/3N

50-60Hz

(DE) Elektro Drehgrill, 4 Auflagekörben, 16-20 Hühner

- Kuppelglas, hitzebeständig
- Unterer Wasserbehälter
- Thermostat bis 300°C
- Innenbeleuchtung

**(IT) Girarrosto elettrico rotativo, 4 cestoni, 16-20 polli**

- Vetro bombato resistente al calore
- Bacchetta d'acqua inferiore
- Termostato fino a 300°C
- Illuminazione interna

(DE) Mobiler Bain Marie

- Gefertigt aus AISI 304 Edelstahl.
- Geprägte Beck (Tiefe 220 mm), ausgestattet mit Wärmedämmung.
- Ablasshahn.
- Heizung durch Widerstand unter dem Becken positioniert. Mechanischer Thermostat von 0°C bis 90°C.
- 4 schwenkbare Räder, 2 mit Bremsen.
- Gerät gebaut in Übereinstimmung mit allen aktuellen (CE) Normen.
- N.B.: Behälter nicht enthalten.

(IT) Bagnomaria mobile

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- Vasca stampata (profondità 220 mm), dotata di isolamento termico.
- Rubinetto di scarico.
- Riscaldamento mediante resistenza posizionata sotto la vasca. Termostato meccanico da 0°C a 90°C.
- 4 ruote girevoli, 2 con freni.
- Apparecchio costruito nel rispetto di tutte le normative (CE) vigenti.
- N.B.: Bacinelle non incluse.

**WR-BM20-20**

910 x 660 x 870 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

1 009,⁰⁰ EUR

- (DE)** - Kapazität für 2 GN 1/1 Behälter, 200 mm Höhe.
- Beckenmaße: 628x513xh220mm

- (IT)** - Capacità per 2 bacinelle GN 1/1, altezza 200 mm.
- Dimensioni vasca: 628x513xh220mm

**WR-BM30-30**

1240 x 660 x 870 mm

1.75 kW

230/1N 50-60Hz

1 245,⁰⁰ EUR

- (DE)** - Kapazität für 3 GN 1/1 Behälter, 200 mm Höhe.
- Beckenmaße: 958x513xh220mm

- (IT)** - Capacità per 3 bacinelle GN 1/1, altezza 200 mm.
- Dimensioni vasca: 958x513xh220mm





WR-BME-11

179,⁰⁰ EUR

330 x 530 x 240 mm 1.5 kW 230/1N 50-60Hz

(DE) Elektro Bain-Marie Tischmodell GN 1/1 - 150 mm

- AISI 304 Edelstahlbehälter, geformt GN 1/1 (für Behälterhöhe 150 mm)
- Heizung durch Edelstahl Heizstäbe, unterhalb des Behälters angebracht
- Ein/Ausschalter und Thermostat von 0 bis 90°C
- Geliefert ohne GN Behälter



(IT) Bagnomaria elettrico da tavolo, GN 1/1 - 150 mm

- Vasca in acciaio inox AISI 304, stampata GN 1/1 (per contenitori di altezza 150 mm)
- Riscaldamento con resistenze corazzate in acciaio inox, posizionate sotto la vasca
- Interruttore On/Off e termostato da 0 a 90°C
- Fornito senza contenitori GN



WR-RAM-12

216,⁰⁰ EUR

264 x 275 x 260 mm 1 kW 230/1N 50-60Hz

(DE) Elektrischer Speisenwärmer, GN1/2-150mm

- Regelthermostat 90°C und Sicherheitsthermostat.
- Ein/Aus Schalter.
- Auslassventil.



(IT) Scalda alimenti elettrico, GN 1/2 -150mm

- Termostato di controllo 90°C e termostato di sicurezza.
- Interruttore On/Off.
- Rubinetto di scarico.



WR-BSF-T

325,⁰⁰ EUR

270 x 330 x 500 mm 0.85 kW 230/1N 50-60Hz

(DE) Salzbecken für Pommes frites -Top-

- GN 1/2 Behälter (355x325x110 mm).
- Beheizung durch Widerstände, die unter dem Tank angebracht sind, Regelung von 100°C.
- Oberer Infrarot Heizstrahler, unabhängige Steuerung.



(IT) Vasca di salatura per patate fritte -Top-

- Vasca GN 1/2 (355x325x110 mm).
- Riscaldamento mediante resistenze poste sotto la vasca, regolazione 100°C.
- Riscaldatore superiore a raggi infrarossi, comando indipendente

**WR-SC11-TT****716,⁰⁰ EUR**

565 x 360 x 300 mm

1.7 kW

230/1N 50-60Hz

DE Vakuumkocher zum Kochen bei niedrigen Temperaturen, GN 1/1, elektrisch

- Elektronische Temperaturregelung von 24°C bis 99°C, digitale Anzeige in °C oder °F.
- 5 vorprogrammierte Speicherprogramme.
- GN 1/1 h 207 mm Behälter (187 mm mit Bodengitter). Behälterkapazität 26,5 Liter (Nutzkapazität 22 Liter).

IT Cuocitore sotto vuoto a bassa temperatura, GN 1/1, elettrico

- Regolazione elettronica della temperatura da 24°C a 99°C, display digitale in °C o °F.
- 5 programmi preimpostati in memoria.
- Vaschetta GN 1/1 h 207 mm (187 mm con griglia di fondo). Capacità della vaschetta 26,5 litri (capacità utile 22 litri).

**WR-RHS-N****452,⁰⁰ EUR**

260 x 380 x 400 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

DE Würstchenwärmer elektro

- Pyrex Glashülse ± 40 Würste, 2 Fächer, auf einer Wasserschale ruhend, Deckel aus Edelstahl. Energieregler.
- 2 athermische Seitengriffe.

IT Scalda salsicce elettrico

- Manicotto di vetro Pyrex ± 40 salsicce, 2 scomparti, appoggiato su un vassoio d'acqua, coperchio in acciaio inox. Regolatore di energia.
- 2 maniglie laterali atermiche

**WR-CC6E-10****221,⁰⁰ EUR**

173 x 323 x 290 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

DE Eierkocher

- Becken aus Edelstahl AISI 304, GN 1/3 geprägt.
- Hauptschalter Ein/Aus und Thermostat von 0 bis 90°C.
- Geliefert mit 6 bunten Edelstahl Eierkörben.

IT Cuocitore di uova

- Vasca in acciaio inox AISI 304, stampata GN 1/3.
- Interruttore generale On/Off e termostato da 0 a 90°C.
- Fornito con 6 cestini per uova in acciaio inox colorat



Spülung
Lavaggio





Spülung
Lavaggio

Di✓**verso**

DE Gläserpülmaschine

- 30 Körbe/Stunde, Zyklus 120". Rotierende Wasch- und Spülarme.
- Behälter mit abgerundeten Kanten (Kapazität 8 L - 0,6 kW), "eingedrückter" Boden. Doppelt verglaste Tür.
- Abnehmbares Bedienfeld. Automatische Befüllung des Behälters.
- Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 1,6 Liter), Edelstahlboiler (2,6 l, 2,6 kW).
- Pumpenfilter. Sicherheits-Mikroschalter bei Türöffnung.
- Sicherheitsthermostat.
- Ausführung in Edelstahl.
- Ausstattung: 2 Körbe, 1 Gestell, 1 Becher.

IT Lavabicchieri

- 30 cestelli/ora, ciclo di 120". Bracci di lavaggio e risciacquo rotanti.
- Vasca con bordi arrotondati (capacità 8 L - 0,6 kW), fondo "stampato". Porta a doppia parete.
- Pannello di controllo estraibile. Riempimento automatico della vasca.
- Risciacquo con acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 1,6 litri), boiler in acciaio inox (2,6 L, 2,6 kW).
- Filtro pompa. Microinterruttore di sicurezza all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inox.
- In dotazione: 2 cestelli, 1 supporto, 1 bicchiere.



WR-LB40-MC

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 202,⁰⁰ EUR



- DE** - Glasladehöhe 300 mm.
- Standard Spülmittelspender
- IT** - Altezza di carico dei bicchieri 300 mm.
- Dosatore di prodotto per il risciacquo di serie

WR-LB40-MPSC

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 362,⁰⁰ EUR



- DE** - Version mit eingebauter Abwasserpumpe
- Glasladehöhe 300 mm
- Standard Spülmittelspender
- IT** - Versione con pompa di scarico incorporata
- Altezza di carico dei bicchieri 300 mm
- Dosatore di prodotto per il risciacquo di serie

WR-LB40-MPD4

435 x 540 x 670 mm

3.4 kW

230/1N 50HZ

1 445,⁰⁰ EUR



- DE** - Version mit eingebauter Abwasserpumpe
- Glasladehöhe 300 mm
- Standard Spülmittel und Reinigungsmitteldosierer
- IT** - Versione con pompa di scarico incorporata
- Altezza di carico dei bicchieri 300 mm
- Dosatori di prodotto per il risciacquo e per il lavaggio di serie



DE Geschirrspüler

- 30 Körbe/Stunde, Zyklus 120". Rotierende Wasch- und Spülarme.
- Behälter mit abgerundeten Kanten (Kapazität 20 l - 2,1 kW), "eingedrückter" Boden. Doppelt verglaste Tür. Abnehmbares Bedienfeld. Automatische Befüllung des Behälters.
- Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,2 Liter), Edelstahlboiler (6 l, 3 kW).
- Pumpenfilter. Sicherheits-Mikroschalter bei Türöffnung.
- Sicherheitsthermostat.
- Ausführung in Edelstahl.
- Geliefert mit: 2 Körben, 1 Becher.

IT Lavastoviglie

- 30 cestelli/ora, ciclo di 120". Bracci di lavaggio e risciacquo rotanti.
- Vasca con bordi arrotondati (capacità 20 L - 2,1 kW), fondo "stampato". Porta a doppia parete. Pannello di controllo estraibile. Riempimento automatico della vasca.
- Risciacquo con acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 2,2 litri), boiler in acciaio inox (6 L, 3 kW).
- Filtro pompa. Microinterruttore di sicurezza all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inox.
- In dotazione: 2 cestelli, 1 bicchiere.



WR-LV50-MC

575 x 610 x 820 mm

3.5 kW

230/1N 50HZ

1 616,⁰⁰ EUR



- DE - Ladehöhe Teller Durchmesser 365 mm (Glashöhe 325 mm).
- Standard Spülmittelspender.
- IT - Altezza di carico piatti diametro 365 mm (altezza bicchieri 325 mm).
- Dosatore di prodotto per il risciacquo di serie.

WR-LV50-MPSC

575 x 610 x 820 mm

3.5 kW

230/1N 50HZ

1 774,⁰⁰ EUR



- DE - Version mit eingebauter Abwasserpumpe.
- Ladehöhe Teller Durchmesser 365 mm (Glashöhe 325 mm).
- Standard Spülmittelspender.
- IT - Versione con pompa di scarico incorporata.
- Altezza di carico piatti diametro 365 mm (altezza bicchieri 325 mm).
- Dosatore di prodotto per il risciacquo di serie.

WR-LV50-MPD5

575 x 610 x 820 mm

3.5 kW

230/1N 50HZ

1 858,⁰⁰ EUR



- DE - Version mit eingebauter Abwasserpumpe
- Ladehöhe Teller Durchmesser 365 mm (Glashöhe 325 mm)
- Standard Spülmittel und Reinigungsmitteldosierer
- IT - Versione con pompa di scarico incorporata
- Altezza di carico piatti diametro 365 mm (altezza bicchieri 325 mm)
- Dosatori di prodotto per il risciacquo e per il lavaggio di serie



DE Durchschubspülmaschine

- 30 Körbe/Stunde, Zyklus: 120". Rotierende Wasch und Spülarne (Edelstahl).
- Vollständig "eingedrückter" Behälter (15 l, 2,1 kW).
- Verstellbare Edelstahlfüße (160-220 mm).
- Frontbedienfeld. Automatische Befüllung des Behälters.
- Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2 Liter), Edelstahlboiler (6 l, 6 kW).
- Pumpenfilter (Komposit). Mikroschalter beim Öffnen des Deckels.
- Sicherheitsthermostat.
- Ausführung in Edelstahl AISI 304.
- Geliefert mit: 2 Körben, 1 Becher.

IT lavastoviglie con capotta

- 30 cestelli/ora, ciclo: 120". Bracci di lavaggio e risciacquo rotanti (acciaio inox).
- Vasca completamente "stampata" (15 L, 2,1 kW).
- Piedini regolabili in acciaio inox (160-220 mm).
- Pannello di controllo frontale. Riempimento automatico della vasca.
- Risciacquo con acqua calda (consumo d'acqua per ciclo 2 litri), boiler in acciaio inox (6 L, 6 kW).
- Filtro pompa (composito). Microinterruttore all'apertura del coperchio.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- In dotazione: 2 cestelli, 1 bicchiere.



WR-LVCP-12

635 x 745 x 1480/1960 mm 6.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

2 774,⁰⁰ EUR



- DE** - Ladehöhe 410 mm
- Standard "peristaltischer" Spülmittelspender im Lieferumfang enthalten
- IT** - Altezza di carico 410 mm
- Dosatore di prodotto per il risciacquo "peristaltico" fornito di serie

WR-LVCD-D6

635 x 745 x 1480/1960 mm 6.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

2 861,⁰⁰ EUR



- DE** - Ladehöhe 410 mm
- Standard "peristaltischer" Spülmittel und Reinigungsmitteldosierer im Lieferumfang enthalten
- IT** - Altezza di carico 410 mm
- Dosatori di prodotto per il risciacquo e per il lavaggio "peristaltici" forniti di serie



Kühlung
Refrigerazione





DE Flaschenkühler (H.900mm)

- Glastür(en), Doppelverglasung "Thermopane®", automatische Schließung.
- Schlüsselverschlussvorrichtung.
- Horizontale LED-Innenbeleuchtung.
- Ausgestattet mit: 2 herausnehmbaren und höhenverstellbaren Gitterböden pro Tür.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 4 (30°C & 55% RH).
- Elektronische Regelung, digitale Temperaturanzeige +1° bis +10°C.
- Ventilierter Verdampfer.
- Automatische Abtauung mit Selbstverdunstung des Kondensats.
- Außengehäuse aus lackiertem Stahlblech, schwarz.
- Innenraum aus geprägtem Aluminium.
- Polyurethan-Isolierung (40 mm) ohne CFCs.
- Verstellbare Innenwinde

IT Raffreddatori per bottiglie (H.900mm)

- Porta/e in vetro, vetro doppio "Thermopane®", chiusura automatica.
- Dispositivo di chiusura con chiave.
- Illuminazione interna a LED orizzontale.
- Unità compressore incorporata, classe climatica 4 (30°C e 55% HR).
- Regolazione elettronica, display digitale della temperatura +1° a +10°C.
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico con evaporazione automatica del condensato.
- Scocca esterna in lamiera d'acciaio laccata, colore nero.
- Interno realizzato in alluminio gofrato.
- Isolamento in poliuretano (40 mm) senza CFC.
- Piedini inferiori regolabili.



WR-TAB1-B1	600 x 520 x 900 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	533,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Innenmaße: 520x420xh750 mm.
- Belastbarkeit: 75 Dosen (33 cl) oder 84 Flaschen (33 cl).
- 1 schwenkbare Tür an Scharnieren. Ausgestattet mit: 2 Gitterböden.
- IT** - Dimensioni interne: 520x420xh750 mm.
- Capacità di carico: 75 lattine (33 cl) o 84 bottiglie (33 cl).
- 1 porta a battente su cerniere. Dotato di: 2 griglie



WR-TAB2-B2	900 x 520 x 900 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	671,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Innenabmessungen: 820x420xh750 mm.
- Ladekapazität: 150 Dosen (33 cl) oder 208 Flaschen (33 cl).
- 2 schwingbare Türen an Scharnieren. Lieferumfang: 4 Gitterböden.
- IT** - Dimensioni interne: 820x420xh750 mm.
- Capacità di carico: 150 lattine (33 cl) o 208 bottiglie (33 cl).
- 2 porte a battente su cerniere. Dotato di: 4 griglie



WR-TAB3-B3	1350 x 520 x 900 mm	0.24 kW	230/1N 50HZ	+1°+10°	860,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Innenmaße: 1270x420xh750 mm.
- Ladekapazität: 225 Dosen (33 cl) oder 312 Flaschen (33 cl).
- 3 schwingbare Türen an Scharnieren. Enthalten sind: 6 Gitterböden.
- IT** - Dimensioni interne: 1270x420xh750 mm.
- Capacità di carico: 225 lattine (33 cl) o 312 bottiglie (33 cl).
- 3 porte a battente su cerniere. Dotato di: 6 griglie





WR-TAB2-S3 900 x 520 x 900 mm 0.23 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **682,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Innenabmessungen: 820x420x750 mm.
- Ladekapazität: 150 Dosen (33 cl) oder 208 Flaschen (33 cl).
- 2 Schiebetüren. Lieferumfang: 4 Gitterböden.
- (IT)** - Dimensioni interne: 820x420x750 mm.
- Capacità di carico: 150 lattine (33 cl) o 208 bottiglie (33 cl).
- 2 porte scorrevoli. Dotato di: 4 griglie



WR-TAB3-S3 1350 x 520 x 900 mm 0.24 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **888,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Innenmaße: 1270x420x750 mm.
- Ladekapazität: 225 Dosen (33 cl) oder 312 Flaschen (33 cl).
- 3 Schiebetüren. Enthalten sind: 6 Gitterböden.
- (IT)** - Dimensioni interne: 1270x420x750 mm.
- Capacità di carico: 225 lattine (33 cl) o 312 bottiglie (33 cl).
- 3 porte scorrevoli. Dotato di: 6 griglie



(DE) Flaschenkühler (H.860mm)

- Glastüren, Doppelverglasung "Thermopane®", automatisches Schließen. Schließvorrichtung mit Schlüsseln. Horizontale LED-Innenbeleuchtung.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 4 (30°C & 55% RH). Elektronische Regelung, digitale Temperaturanzeige +1° bis +10°. Ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Selbstverdunstung des Kondensats. Polyurethan-Isolierung (45 mm) ohne CFC.

(IT) Raffreddatori per bottiglie (H.860mm)

- Porte in vetro, vetro doppio "Thermopane®", chiusura automatica. Dispositivo di chiusura con chiavi. Illuminazione interna a LED orizzontale.
- Unità compressore incorporata, classe climatica 4 (30°C e 55% di umidità relativa). Regolazione elettronica, display digitale della temperatura da +1° a +10°. Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico con autoevaporazione del condensato. Isolamento in poliuretano (spessore 45 mm) senza CFC.



R600a

WR-TAS2-E3 900 x 500 x 860 mm 0.16 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **682,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Innere Abmessungen: 810x355x685 mm.
- Belastbarkeit: 124 Dosen (33 cl) oder 154 Flaschen (33 cl).
- 2 Schiebetüren. Ausgestattet mit: 4 Gittern.
- (IT)** - Dimensioni interne: 810x355x685 mm.
- Capacità di carico: 124 lattine (33 cl) o 154 bottiglie (33 cl).
- 2 porte scorrevoli. Dotato di: 4 griglie



WR-TAS3-E3 1350 x 500 x 860 mm 0.22 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **883,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Innere Abmessungen: 1245x355x685 mm.
- Belastbarkeit: 186 Dosen (33 cl) oder 231 Flaschen (33 cl).
- 3 Schiebetüren. Ausgestattet mit: 6 Gittern.
- (IT)** - Dimensioni interne: 1245x355x685 mm.
- Capacità di carico: 186 lattine (33 cl) o 231 bottiglie (33 cl).
- 3 porte scorrevoli. Dotato di: 6 griglie





DE Kühltsiche GN 1/1

- Monoblock-Struktur, Innenraum aus AISI 304-Edelstahl und Außengehäuse aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Innenboden geprägt, mit Ablaufstopfen (für größere Wartungsarbeiten), abgerundete Ecken (glatt), Edelstahlregale und Schienen (nicht kippar).
- Türen mit versenkten Griffen (nicht hervorstehend), magnetische Dichtung, Scharniere mit automatischem Schließen.
- Kälteeinheit in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), belüfteter Kondensator, auf der rechten Seite angebracht, frontale Zugänglichkeit, einfach für Wartung und Service.
- Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Lebensmittelsalze und -säuren.
- Programmierbarer elektronischer Regler (geschlossen, wasserdicht) mit Frontdisplay.
- Automatische Abtauung (nach Bedarf programmierbar), automatische Kondensatverdunstung.
- Polyurethan-Isolierung (60 mm) ohne FCKW.
- Standardmäßig: schwenkbare Rollen mit Bremsen.



IT Tavoli refrigerati GN 1/1

- Struttura monoblocco, interno in acciaio inossidabile AISI 304 ed esterno in acciaio inossidabile austenitico (idoneo per uso alimentare).
- Fondo interno bombato, con tappo di scarico, angoli arrotondati (senza asperità), griglie e guide in acciaio inossidabile (anti-ribaltamento).
- Porte con maniglie a scomparsa (senza sporgenze), guarnizione magnetica (facile sostituzione senza attrezzi), cerniere con chiusura automatica.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), condensatore ventilato, posizionato sul lato destro, accessibilità frontale, facile per manutenzione e assistenza.
- Evaporatore ventilato, trattato contro sali e acidi alimentari.
- Controllore elettronico programmabile (incapsulato, impermeabile) con display frontale.
- Sbrinamento automatico (programmabile a seconda delle necessità), evaporazione automatica del condensato.
- Isolamento in poliuretano (60 mm) senza CFC.
- Di serie: ruote girevoli con freni.

WR-GTN2-2N	1350 x 700 x 850 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 649,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	--------	--------------------------------



- DE** - Geliefert mit: 4 GN-Gittern (325x535 mm), mit Schienen.
- Kompatibel mit Kühleinheiten Ref.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1.
- IT** - Fornito con: 4 griglie GN (325x535 mm), con guide.
- Compatibile con le unità refrigerate rif.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1.



WR-GTN2-2ND	1350 x 700 x 850/950 mm	0.35 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 691,⁰⁰ EUR
--------------------	-------------------------	---------	-------------	--------	--------------------------------



- DE** - "Wandmontage"-Version mit erhöhtem hinteren Rand (100 mm).
- Ausgestattet mit: 4 GN-Rosten (325x535 mm) mit Schienen.
- IT** - Versione "a parete" con bordo posteriore rialzato (100 mm).
- Dotato di: 4 griglie GN (325x535 mm), con guide.





WR-GTN3-3N 1800 x 700 x 850 mm 0.35 kW 230/1N 50HZ **-2°+8°** **1 849,⁰⁰ EUR**



- ⒹE - Im Lieferumfang enthalten: 6 GN-Roste (325x535 mm) mit Schienen.
- Kompatibel mit den gekühlten Einheiten Ref.: WR-SX18-C5 & WR-SY18-C5
- ⒹT - In dotazione: 6 griglie GN (325x535 mm), con guide.
- Compatibile con le unità refrigerate ref.: WR-SX18-C5 & WR-SY18-C5.



WR-GTN3-3ND 1800 x 700 x 850/950 mm 0.35 kW 230/1N 50HZ **-2°+8°** **1 906,⁰⁰ EUR**



- ⒹE - "Wandmontage"-Version mit erhöhtem hinteren Rand (100 mm).
- Geliefert mit: 6 GN-Gittern (325x535 mm), mit Schienen.
- ⒹT - Versione "a parete" con bordo posteriore rialzato (100 mm).
- Fornito con: 6 griglie GN (325x535 mm), con guide.



WR-GTN4-3N 2250 x 700 x 850 mm 0.35 kW 230/1N 50HZ **-2°+8°** **2 236,⁰⁰ EUR**



- ⒹE - Enthalten: 8 GN-Gitter (325x535 mm) mit Schienen.
- Kompatibel mit den Kühlstrukturen Ref.: WR-SX20-C7 & WR-SY20-C6.
- ⒹT - In dotazione: 8 griglie GN (325x535 mm) con guide.
- Compatibile con le strutture refrigerate rif.: WR-SX20-C7 & WR-SY20-C6.



WR-GTN4-3ND 2250 x 700 x 850/950 mm 0.35 kW 230/1N 50HZ **-2°+8°** **2 293,⁰⁰ EUR**



- ⒹE - Wandmontierte Version mit erhöhter hinterer Kante (100mm).
- Enthalten: 8 GN-Gitter (325x535 mm) mit Schienen.
- ⒹT - Versione a parete con bordo posteriore rialzato (100mm).
- In dotazione: 8 griglie GN (325x535 mm) con guide.





DE Gefriertische GN 1/1

- Monoblockstruktur, Innenraum aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Außenbereich aus nichtrostendem austenitischem Edelstahl (Lebensmittelecht).
- Innenboden mit geprägtem Boden, mit Ablassstopfen (für größere Wartungsarbeiten), abgerundete Ecken (glatt), Edelstahl-Roste und Schienen (kipfest).
- Türen mit versenkten Griffen (nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, kein Werkzeug erforderlich), Scharniere mit automatischer Rückstellung.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), belüfteter Kondensator, auf der rechten Seite angebracht, frontale Zugänglichkeit, einfache Wartung und Service.
- Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren.
- Elektronischer Regler (in einem geschlossenen, wasserdichten Gehäuse) programmierbar, Anzeige an der Vorderseite.
- Automatische Abtauung (nach Wunsch programmierbar), automatische Verdampfung des Kondensats.
- Polyurethan-Isolierung (60 mm) ohne CFC.
- Standardmäßig: Lenkrollen davon mit Bremsen.
- Geräte gemäß geltenden (CE) Vorschriften gebaut.



IT Tavoli congelatori GN 1/1

- Struttura monoblocco, interno in acciaio inox AISI 304 ed esterno in acciaio inox austenitico (per uso alimentare).
- Fondo interno stampato, con tappo di drenaggio (per manutenzione più ampia), angoli arrotondati (senza asperità), griglie e guide in acciaio inox (antibasculanti).
- Porte con maniglie incassate (senza sporgere), guarnizione magnetica (facile da sostituire, senza necessità di attrezzi), cerniere con chiusura automatica.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), condensatore ventilato, posizionato sul lato destro, accesso frontale, facile manutenzione e assistenza.
- Evaporatore ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari.
- Controllore elettronico (in scatola chiusa, impermeabile) programmabile, display frontale.
- Sbrinamento automatico (programmabile a piacere), evaporazione automatica del condensato.
- Isolamento in poliuretano (60 mm) senza CFC.
- Standard: ruote girevoli con freni.
- Apparecchi costruiti in conformità alle normative vigenti (CE).

WR-GTB2-2B	1350 x 700 x 850 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 915,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- DE** - Enthalten sind: 4 GN Gitter (325x535 mm) mit Schienen.
- Kompatibel mit den Kühleinheiten Ref.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1
- IT** - Dotato di: 4 griglie GN (325x535 mm), con guide.
- Compatibile con le unità refrigeranti ref.: WR-SX12-C1 & WR-SY12-C1



WR-GTB2-2BD	1350 x 700 x 850/950 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 972,⁰⁰ EUR
--------------------	-------------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- DE** - Wandmontierte Version mit erhöhter hinterer Kante (100mm).
- Enthalten sind: 4 GN Gitter (325x535 mm) mit Schienen.
- IT** - Versione "a parete" con bordo posteriore rialzato (100 mm).
- dotato di: 4 griglie GN (325x535 mm), con guide.





R600a

WR-MINI-R1

932,⁰⁰ EUR

1720 x 260 x 220 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°

Ⓓ **Kühlaufsatz 8x GN 1/6, Höhe 150 mm**

- Hergestellt aus lebensmittelechtem ABS.
- Kupferverdampfer mit "Schlange" in den Wänden platziert.
- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C).
- NB: Lieferung ohne Gastronorm-Behälter.



Ⓙ **Struttura frigorifera 8x GN 1/6 h150 mm**

- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- Evaporatore in rame a "serpentina" posizionato nelle pareti.
- Unità ermetica (temperatura ambiente +32°C).
- NB: Consegnato senza contenitori gastronorm



R600a

WR-MIDI-R2

979,⁰⁰ EUR

1550 x 410 x 220 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°

Ⓓ **Kühlaufsatz 7x GN 1/3 h150 MM**

- Hergestellt aus lebensmittelechtem ABS.
- Kupferverdampfer mit "Schlange" in den Wänden platziert.
- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C).
- NB: Lieferung ohne Gastronorm-Behälter.



Ⓙ **Struttura frigorifera 7x GN 1/3 h150 mm**

- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- Evaporatore in rame a "serpentina" posizionato nelle pareti.
- Unità ermetica (temperatura ambiente +32°C).
- NB: Consegnato senza contenitori gastronorm



R600a

WR-GATR-R3

908,⁰⁰ EUR

400 x 600 x 350 mm 0.13 kW

230/1N 50-60Hz

+2°+10°

Ⓓ **Kühlaufsatz GN 1/1, Höhe 150 mm**

- Hergestellt aus lebensmittelechtem ABS.
- Kupferverdampfer mit "Schlange" in den Wänden platziert.
- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C).
- NB: Lieferung ohne Gastronorm-Behälter.



Ⓙ **Struttura frigorifera GN 1/1 h150 mm**

- Realizzato in ABS alimentare stampato.
- Evaporatore in rame a "serpentina" posizionato nelle pareti.
- Unità ermetica (temperatura ambiente +32°C).
- NB: Consegnato senza contenitori gastronorm



DE Gekühlte Strukturen GN 1/4, mit Glas

- Hergestellt aus nichtrostendem austenitischem Edelstahl (Lebensmittelqualität).
- Elektronischer Thermostat, in einem wasserdichten Gehäuse versiegelt.
- Automatische Abtaufunktion, Kondensatabdunstung.
- Verdampfer mit "Schlangenrohr" im Boden und den Wänden eingebettet, isoliert mit expandiertem Polyurethan (40 mm), frei von CFC.
- Kühlungseinheit in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). Belüfteter Kondensator mit Fetfilter.

IT Strutture refrigerate GN 1/4, con vetro

- Realizzato in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Termostato elettronico, sigillato in una scatola stagna.
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica del condensato.
- Evaporatore a "serpentina" immerso nel fondo e nelle pareti, isolamento in poliuretano espanso (40 mm), senza CFC.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%). Condensatore ventilato con filtro anti-grasso.



WR-SX12-V1	1200 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	551,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Ausgestattet mit einer oberen "gehärteten" glasscheibe hund stangen.
 - Fachkapazität: 5x GN1/4 (150 mm).
 - NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Dotato di un piano superiore in vetro "temperato" e barre.
 - Capacità vassoio: 5x GN1/4 (150 mm).
 - NB: consegnato senza contenitori GN

WR-SX14-V2	1400 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	588,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Ausgestattet mit einer oberen "gehärteten" glasscheibe hund stangen.
 - Fachkapazität: 6x GN1/4 (150 mm).
 - NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Dotato di un piano superiore in vetro "temperato" e barre.
 - Capacità vassoio: 6x GN1/4 (150 mm).
 - NB: consegnato senza contenitori GN

WR-SX18-V5	1800 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Ausgestattet mit einer oberen "gehärteten" glasscheibe hund stangen.
 - Fachkapazität: 8x GN1/4 (150 mm).
 - NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Dotato di un piano superiore in vetro "temperato" e barre.
 - Capacità vassoio: 8x GN1/4 (150 mm).
 - NB: consegnato senza contenitori GN



DE Gekühlte Strukturen GN 1/4, mit Edelstahldeckel

- Hergestellt aus nichtrostendem austenitischem Edelstahl (Lebensmittelqualität).
- Elektronischer Thermostat, in einem wasserdichten Gehäuse versiegelt.
- Automatische Abtaufunktion, Kondensatabdunstung.
- Verdampfer mit "Schlangenrohr" im Boden und den Wänden eingebettet, isoliert mit expandiertem Polyurethan (40 mm), frei von CFC.
- Kühlungseinheit in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). Belüfteter Kondensator mit Fetfilter.



IT Strutture refrigerate GN 1/4, con coperchio inox

- Realizzato in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Termostato elettronico, sigillato in una scatola stagna.
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica del condensato.
- Evaporatore a "serpentina" immerso nel fondo e nelle pareti, isolamento in poliuretano espanso (40 mm), senza CFC.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%). Condensatore ventilato con filtro anti-grasso.



WR-SX12-C1	1200 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	547,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE - Mit Edelstahldeckel und Stangen geliefert.
- Fachkapazität: 5x GN1/4 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 5x GN1/4 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN

WR-SX18-C5	1800 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE - Mit Edelstahldeckel und Stangen geliefert.
- Fachkapazität: 8x GN1/4 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 8x GN1/4 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN

WR-SX20-C7	2070 x 335 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	716,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE - Mit Edelstahldeckel und Stangen geliefert.
- Fachkapazität: 10x GN1/4 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 10x GN1/4 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN



DE Gekühlte Strukturen GN 1/3, mit Glas

- Hergestellt aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Elektronischer Thermostat, in einem verschlossenen wasserdichten Gehäuse.
- Automatische Abtauung, Kondensat-Autoverdunstung.
- "Serpentin" Verdampfer eingebettet im Boden und den Wänden, Isolierung aus expandiertem Polyurethan (40mm), frei von CFC.
- Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). Belüfteter Kondensator mit Fetfilter.

IT Strutture refrigerate GN 1/3, con vetro

- Realizzato in acciaio inossidabile austenitico (per uso alimentare).
- Termostato elettronico, in scatola sigillata impermeabile.
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica del condensato.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nel fondo e nelle pareti, isolamento in poliuretano espanso (40 mm), senza CFC.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%). Condensatore ventilato con filtro antigrasso.



WR-SY15-V3	1500 x 395 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	674,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Geliefert mit einer oberen "gehärteten" Glasscheibe hund stangen.
- Fachkapazität: 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: Ohne GN-Behälter geliefert.
- IT** - Dotato di un vetro superiore "temperato" e barre.
- Capacità vassoio: 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN

WR-SY20-V6	2000 x 395 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	769,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Geliefert mit einer oberen "gehärteten" Glasscheibe hund stangen.
- Fachkapazität: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: Ohne GN-Behälter geliefert.
- IT** - Dotato di un vetro superiore "temperato" e barre.
- Capacità vassoio: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN



DE Gekühlte Strukturen GN 1/3, mit Edelstahldeckel

- Hergestellt aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht). Elektronischer Thermostat, in einem wasserdichten Gehäuse verschlossen. Automatische Abtaugung, Selbstverdunstung des Kondensats. "Schlangenrohr"-Verdampfer im Boden und an den Wänden eingelassen, isoliert mit expandiertem Polyurethan (40mm), ohne CFC.
- Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%). Ventilierter Kondensator mit Fettfilter.

IT Strutture refrigerate GN 1/3, con coperchio inox

- Realizzato in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare). Termostato elettronico, all'interno di una scatola sigillata ermeticamente. Sbrinamento automatico, evaporazione automatica del condensato. Evaporatore a "serpentina" incorporato nel fondo e nelle pareti, isolamento in poliuretano espanso (40 mm), privo di CFC.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%). Condensatore ventilato con filtro antigrasso.



WR-SY12-C1	1200 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	617,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Mit Edelstahldeckel hund stangen geliefert.
- Fachkapazität: 3x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 3x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: fornito senza contenitore GN

WR-SY15-C3	1500 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	671,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Mit Edelstahldeckel hund stangen geliefert.
- Fachkapazität: 5x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 5x GN1/3 + 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: fornito senza contenitore GN

WR-SY18-C5	1800 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	719,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Mit Edelstahldeckel hund stangen geliefert.
- Fachkapazität: 8x GN1/3 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 8x GN1/3 (150 mm).
- NB: fornito senza contenitore GN

WR-SY20-C6	2000 x 395 x 282 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	760,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Mit Edelstahldeckel hund stangen geliefert.
- Fachkapazität: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Fornito con coperchio in acciaio inossidabile e barre.
- Capacità vassoio: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: fornito senza contenitore GN



DE Kühltische GN 1/1

- Außen- und Innenkonstruktion aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Kanten sind abgerundet.
- "Serpentin"-Verdampfer in den Wänden eingelassen (3 Seiten), Isolierung aus expandiertem Polyurethan (45 mm), ohne CFC.
- Belüfteter Innenraum, automatische Abtauung.
- Kühlaggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), (unten platziert, Platz sparend).
- Frontale Zugänglichkeit zur Kompressoreinheit für einfache Inspektion.
- Elektronischer Regler (in einer geschlossenen, wasserdichten Box), Bedienfeld an der Front.
- Belüfteter Kondensator mit leicht abnehmbarem Fettfilter.
- Türen (40 mm dick) mit integriertem, ergonomischem Griff (nicht vorstehend), Verschluss durch "Druck" magnetische Dichtung (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Tavoli refrigerati GN 1/1

- Realizzazione esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo stampato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45 mm), senza CFC.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), (posizionato sotto, risparmiando spazio).
- Accessibilità frontale all'unità del compressore per facilitare l'ispezione.
- Regolatore elettronico (in una scatola chiusa e impermeabile), pannello di controllo frontale.
- Condensatore ventilato, con filtro antigrasso facilmente removibile.
- Porte (spessore 40 mm) con maniglia integrata ed ergonomica (non sporgente), chiusura garantita da una guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza attrezzi).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SAG1-T2	900 x 700 x 850 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	711,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Oberseite aus Edelstahl, abnehmbar.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- IT** - Top superiore in acciaio inossidabile, removibile.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.



WR-SAG1-T3	1365 x 700 x 850 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 055,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Oberseite aus Edelstahl, abnehmbar.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- IT** - Top superiore in acciaio inossidabile, removibile.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.





DE Kühltsiche für die Zubereitung GN 1/1

- Äußere und innere Konstruktion aus austenitischem Edelstahl (Lebensmittelqualität).
- Gestanzter Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- Verdampfer mit "Schlangennrohr" in den Wänden eingebettet (3 Seiten), expandierte Polyurethan-Isolierung (45mm), ohne CFC.
- Belüftete Reserve, automatische Abtauung.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), (unten angebracht, Platz sparend).
- Frontaler Zugang zur Kompressor-Einheit für einfache Inspektion.
- Elektronischer Regler (in einer versiegelten, wasserdichten Box), Steuerbildschirm auf der Vorderseite.
- Belüfteter Kondensator mit leicht entfernbarem Fettfilter.
- Türen (Dicke 40mm) mit integriertem ergonomischem Griff (nicht hervorstehend), Verschluss durch magnetische "Druck" Dichtung (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Tavoli di preparazione refrigerati GN 1/1

- Realizzazione esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo stampato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.
- Evaporatore a "serpentina" immerso nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45mm), senza CFC.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Gruppo frigorifero in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), (posizionato sotto, risparmio di spazio).
- Accesso frontale all'unità del compressore per una facile ispezione.
- Regolatore elettronico (in una scatola sigillata e impermeabile), schermo di controllo sul fronte.
- Condensatore ventilato, con filtro antigraffio facilmente removibile.
- Porte (spessore 40mm) con maniglia ergonomica integrata (non sporgente), chiusura garantita da una guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza attrezzi).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SAS2-P2

900 x 700 x 850 mm

0.14 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°
+4°+10°

811,00 EUR



- DE - Oberseite mit integrierter gekühlter Struktur und Edelstahldeckel.
- Fachkapazität: 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN

- IT - Piano superiore in acciaio inossidabile, con struttura refrigerata integrata e coperchio in acciaio inossidabile.
- Capacità vassoio: 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN

R600a

WR-SAS2-P3

1365 x 700 x 850 mm

0.3 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°
+4°+10°

1 210,00 EUR



- DE - Oberseite mit integrierter gekühlter Struktur und Edelstahldeckel.
- Fachkapazität: 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN

- IT - Piano superiore in acciaio inossidabile, con struttura refrigerata integrata e coperchio in acciaio inossidabile.
- Capacità vassoio: 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN

R290



DE Kühlsalattische GN 1/1

- Äußere und innere Ausführung aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Geprägter Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- Verdampfer mit "gewickeltem" Design in den Wänden (3 Seiten), expandierte Polyurethan-Isolierung (45mm), frei von CFC.
- Belüftete Reserve, automatische Abtauung.
- Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), untergebracht für Platzersparnis.
- Frontale Zugänglichkeit zur Kompressoreinheit für einfache Inspektion.
- Elektronischer Regler (in geschlossener, wasserdichter Gehäuse), Steuerungsdisplay an der Vorderseite.
- Belüfteter Kondensator, mit leicht entfernbarem Fettfilter.
- Türen (40mm Dicke) mit integriertem, ergonomischem Griff (nicht herausstehend), geschlossen durch magnetische "Druck"-Dichtung (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Saladette refrigerate GN 1/1

- Realizzazione esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (alimentare).
- Fondo pressato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45mm), senza CFC.
- Riserva ventilata, sbrinamento automatico.
- Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), posizionata sotto per risparmiare spazio.
- Accessibilità frontale all'unità del compressore per facilitare l'ispezione.
- Regolatore elettronico (in scatola chiusa, impermeabile), display di controllo sulla parte anteriore.
- Condensatore ventilato, con filtro antigrasso facilmente removibile.
- Porte (spessore 40mm) con maniglia integrata ergonomica (non sporgente), chiusura garantita da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza attrezzi).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SAL6-S2	900 x 700 x 850 mm	0.26 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	682,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------------------	------------------------------



- DE** - Teleskopdeckel aus Edelstahl, klappbar. Schneidebrett aus lebensmittelechtem Polyethylen.
- Kapazität der Behälter: 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm).
- NB: Wird ohne GN
- IT** - Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inox. Tagliere in polietilene alimentare.
- Capacità vassoio: 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 (150 mm).
- NB: Consegnato senza contenitore GN



WR-SAL6-S3	1365 x 700 x 850 mm	0.33 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10°	1 030,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------------------	--------------------------------



- DE** - Teleskopdeckel aus Edelstahl, klappbar. Schneidebrett aus lebensmittelechtem Polyethylen.
- Kapazität der Behälter: 4x GN1/1 (150 mm).
- NB: Wird ohne GN
- IT** - Coperchio telescopico e ribaltabile in acciaio inox. Tagliere in polietilene alimentare.
- Capacità vassoio: 4x GN1/1 (150 mm).
- NB: Consegnato senza contenitore GN





DE Kühsalattische GN 1/1 mit gewölbten Glasscheiben

- Außen- und Innenkonstruktion aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Geprägter Boden, alle Ecken und Kanten sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- Verdampfer mit "gewickelter" Design in den Wänden (3 Seiten), expandierte Polyurethan-Isolierung (45mm), frei von CFC. Belüfteter Vorratsraum, automatische Abtauung. Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), (unten angebracht, Platz sparend).
- Frontale Zugänglichkeit der Kompressor-Einheit zur leichten Inspektion. Elektronischer Regler (unter geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse), Kontrollbildschirm an der Front.
- Belüfteter Kondensator mit leicht herausnehmbarem Fettfilter.
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Saladette refrigerate GN 1/1 con vetri curvi

- Costruzione esterna e interna in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo pressato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45 mm), senza CFC. Riserva ventilata, sbrinamento automatico. Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), (posizionata sotto, risparmiando spazio).
- Accessibilità frontale dell'unità compressore per facilitare l'ispezione.
- Regolatore elettronico (sotto scatola chiusa, impermeabile), schermo di controllo sul frontale.
- Condensatore ventilato, con filtro antigrasso facilmente removibile.
- Porte (spessore 40 mm) con maniglia integrata ergonomica (non sporgente), chiusura garantita da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza attrezzi).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SAL6-L2

900 x 700 x 850 mm

0.26 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°
+4°+10°

932,⁰⁰ EUR



- DE - Gebogene Glasfront mit Zwischenboden.
- Fachkapazität: 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm).
- Schneidebrett aus lebensmittelechtem Polyethylen. NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT - Vetro curvo con mensola intermedia.
- Capacità vassoio: 2x GN1/1 + 3x GN1/6 (150 mm).
- Tagliere in polietilene alimentare.
- NB: consegnato senza contenitore GN

R600a

WR-SAL6-L3

1365 x 700 x 850 mm

0.33 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°
+4°+10°

1 328,⁰⁰ EUR



- DE - Gebogene Glasfront mit Zwischenboden.
- Fachkapazität: 4x GN1/1 (150 mm).
- Schneidebrett aus lebensmittelechtem Polyethylen. NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT - Vetro curvo con mensola intermedia.
- Capacità vassoio: 4x GN1/1 (150 mm).
- Tagliere in polietilene alimentare. NB: consegnato senza contenitore GN

R290





DE Kühl- und Gefrierschränke

- Monoblock-Struktur, außen aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht) und innen aus Edelstahl AISI 304.
- Innenboden gepresst, mit Ablassstopfen (für gründliche Reinigung), abgerundete Ecken und Kanten (ohne Unebenheiten).
- Innere Seitenwangen gepresst.
- Tür mit ergonomischem Griff (nicht hervorsteht), magnetische Dichtung (einfacher Austausch ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischem Verschluss (verriegelt bei 90°).
- Serienmäßiges Schlüsselschloss.
- Mikroschaltdevorrichtung zum Stoppen des Verdampferlüfters beim Öffnen der Tür.
- Traditionelle Kompressoreinheit in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C - Relative Luftfeuchtigkeit 55%), belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Lebensmittelsalze und -säuren.
- Automatische Abtauung (nach Bedarf programmierbar), automatische Verdampfung des Kondensats.
- Elektronischer Regler (geschlossen, wasserdicht) programmierbar, mit Frontdisplay.
- LED-Innenbeleuchtung.
- 80 mm Isolierung ohne FCKW.



IT Frigoriferi e congelatori

- Struttura monoblocco, esterno in acciaio inossidabile austenitico (adatto al contatto con gli alimenti) e interno in acciaio inox AISI 304.
- Fondo interno pressato, con tappo di scarico (per pulizia approfondita), angoli e bordi arrotondati (superfici lisce).
- Guance laterali interne pressate.
- Porta con maniglia ergonomica (senza sporgenze), guarnizione magnetica (facile da sostituire senza attrezzi), cerniere con chiusura automatica (blocco a 90°).
- Serratura a chiave di serie.
- Dispositivo a microinterruttore che ferma la ventola dell'evaporatore quando si apre la porta.
- Unità compressore tradizionale in Classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C - Umidità relativa 55%), condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato, trattato contro sali e acidi alimentari.
- Sbrinamento automatico (programmabile a piacimento), evaporazione automatica del condensato.
- Regolatore elettronico (incapsulato, impermeabile) programmabile, con display frontale.
- Illuminazione interna a LED.
- Isolamento (80 mm) senza CFC.

WR-GN06-1N	700 x 823 x 2045 mm	0.21 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	1 620,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Reversible Tür. - Enthalten sind: 3 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 1 Bodengitter.</p> <p>IT - Porta reversibile. - Dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 1 griglia inferiore.</p>				
WR-GN12-2N	1400 x 823 x 2045 mm	0.29 kW	230/1N 50HZ	-2°+8°	2 184,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Lieferumfang: 6 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 2 Bodengitter.</p> <p>IT - Dotazione: 6 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 2 griglie per il fondo.</p>				



WR-GN06-1B	700 x 823 x 2045 mm	0.31 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	1 804,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Reversible Tür. - Lieferumfang: 3 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 1 Bodengitter.</p> <p>ⒹT - Porta reversibile. - Dotazione: 3 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 1 griglia per il fondo.</p>				
WR-GN12-2B	1400 x 823 x 2045 mm	0.73 kW	230/1N 50HZ	-22°-18°	3 154,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Lieferumfang: 6 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 2 Bodengitter.</p> <p>ⒹT - Dotazione: 6 griglie GN 2/1 (530x650 mm) + 2 griglie per il fondo.</p>				



DE Kühlschränke, belüftet (200L, 400L & 600L)

- Innenausbau aus weißem, geformtem ABS.
- Umkehrbare Tür mit Magnetdichtungsschließung (Drücken zum Schließen), Standard-Schloss und integrierter ergonomischer Griff.
- Elektronische Regelung, digitales Display.
- Isolierung (60 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%) an der Rückseite untergebracht.
- Rollbond-Typ Verdampfer, belüftet.
- Hinterräder und verstellbare vordere Ausgleichfüße (400L & 600L).
- Automatische Abtropfung, automatische Kondensatverdampfung

IT Armadi frigoriferi, ventilati (200L, 400L & 600L)

- Costruzione interna in ABS bianco stampato.
- Porta reversibile con chiusura a guarnizione magnetica (premere per chiudere), serratura standard e maniglia ergonomica integrata.
- Regolazione elettronica, display digitale.
- Isolamento (60 mm) in poliuretano espanso privo di CFC. Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%) posizionata sul retro.
- Evaporatore tipo roll bond, ventilato.
- Ruote posteriori e piedini anteriori regolabili (400L & 600L).
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa.



WR-PV20-LP	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	0°+10°	588,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl.
- Türöffnungsalarm.
- Ausgestattet mit 2 äußerst robusten, verstellbaren Roste und einem Bodenrost.
- IT** - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco.
- Allarme porta aperta.
- Fornito con 2 griglie altamente robuste e regolabili e una griglia inferiore



WR-PV20-XP	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	0°+10°	617,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl.
- Türöffnungsalarm.
- Ausgestattet mit 2 äußerst robusten, verstellbaren Roste und einem Bodenrost.
- IT** - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox.
- Allarme porta aperta.
- Fornito con 2 griglie altamente robuste e regolabili e una griglia inferiore








WR-PV40-LP	600 x 685 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	997,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl.
- Ausgestattet mit 4 äußerst robusten, verstellbaren Roste und einem Bodenrost.
- IT** - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco.
- Fornito con 4 griglie altamente robuste e regolabili e una griglia inferiore.





WR-PV40-XP	600 x 685 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 147,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl. - Ausgestattet mit 4 äußerst robusten, verstellbaren Roste und einem Bodenrost.</p> <p>ⒿT - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox. - Fornito con 4 griglie altamente robuste e regolabili e una griglia inferiore.</p>				
WR-PV60-LP	780 x 730 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 147,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl. - Ausgestattet mit 4 äußerst robusten, verstellbaren GN 2/1 Rosten und einem Bodenrost.</p> <p>ⒿT - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco. - Fornito con 4 griglie GN 2/1 molto robuste e regolabili e una griglia inferiore.</p>				
WR-PV60-XP	780 x 730 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	1 227,⁰⁰ EUR
	<p>ⒹE - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl 430. - Ausgestattet mit 4 äußerst robusten, verstellbaren Roste und einem Bodenrost.</p> <p>ⒿT - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox 430. - Fornito con 4 griglie altamente robuste e regolabili e una griglia inferiore.</p>				



DE Kühlschränke, belüftet, Glastür (200L, 400L & 600L)

- Innenausführung aus weißem, geformtem ABS.
- Elektronische Regelung, digitale Anzeige.
- Innenbeleuchtung vom Typ LED.
- Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
- Kälteaggregat der Klimaklasse 3 (Umgebungstemperatur +25°C – relative Luftfeuchtigkeit 60%) an der Rückseite untergebracht.
- Verdampfer vom Roll Bond-Typ, belüftet.
- Rollen hinten und verstellbare Füße vorne (400L & 600L).
- Automatische Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats.

IT Armadi frigoriferi, ventilati, porta in vetro (200L, 400L & 600L)

- Costruzione interna in ABS bianco stampato.
- Regolazione elettronica, display digitale.
- Illuminazione interna a LED.
- Isolamento (60 mm) in poliuretano espanso, privo di CFC. Unità di refrigerazione in classe climatica 3 (temperatura ambiente +25°C – umidità relativa 60%) situata nella parte posteriore.
- Evaporatore tipo Roll bond, ventilato.
- Ruote posteriori e piedi regolabili anteriori (400L & 600L).
- Sbrinamento automatico, evaporazione automatica del condensato.



R600a

WR-PG21-LG	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	617,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Weiße lackierte Stahl.
- Glastür (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
- Geliefert mit 2 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT** - Esterno in acciaio verniciato bianco.
- Porta in vetro (Thermopane®), con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
- Fornito con 2 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori



WR-PG21-XG	600 x 625 x 853 mm	0.11 kW	230/1N 50HZ	+2°+10°	645,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl.
- Glastür (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
- Geliefert mit 2 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT** - Esterno in acciaio laccato grigio.
- Porta in vetro (Thermopane®), con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
- Fornito con 2 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori



WR-PG41-LG	600 x 723 x 1890 mm	0.2 kW	230/1N 50HZ	+3°+10°	1 047,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------------	--------------------------------



- DE** - Weiße lackierte Stahl.
- Glastür (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
- Geliefert mit 4 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT** - Esterno in acciaio verniciato bianco.
- Porta in vetro (Thermopane®), con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
- Fornito con 4 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori





WR-PG41-XG 600 x 723 x 1890 mm 0.2 kW 230/1N 50HZ **+3°+10°** **1 204,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl.
 - Glastür (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
 - Geliefert mit 4 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT - Esterno in acciaio laccato grigio.
 - Porta in vetro (Thermopane®), con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
 - Fornito con 4 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori



WR-PG61-LG 780 x 768 x 1890 mm 0.2 kW 230/1N 50HZ **+3°+10°** **1 204,⁰⁰ EUR**



- DE - Weiße lackierte Stahl.
 - Verglastes Türblatt (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
 - Geliefert mit 4 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT - Esterno in acciaio verniciato bianco.
 - Porta in vetro (Thermopane®) reversibile, con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
 - Fornito con 4 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori



WR-PG61-XG 780 x 768 x 1890 mm 0.2 kW 230/1N 50HZ **+3°+10°** **1 284,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl.
 - Verglastes Türblatt (Thermopane®), mit Aluminium-Rahmen, Magnetdichtungsschluss (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
 - Geliefert mit 4 sehr robusten, verstellbaren Regalen sowie einem Rückregal.
- IT - Esterno in acciaio laccato grigio.
 - Porta in vetro (Thermopane®) reversibile, con telaio in alluminio, chiusura con guarnizione magnetica (tipo a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura a chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
 - Fornito con 4 ripiani molto robusti regolabili e un ripiano posteriori





DE Gefrierschränke, statisch (200L, 400L & 600L)

- Innenausbau aus weißem, geformtem ABS. Umkehrbare Tür mit Magnetdichtungsschließung (Drücken zum Schließen), Standard-Schloss und integrierter ergonomischer Griff.
- Elektronische Regelung, digitales Display.
- Hinterräder und verstellbare vordere Ausgleichfüße (400L & 600L).
- Manuelles Abtauen.

IT Armadi frigoriferi, statici (200L, 400L & 600L)

- Costruzione interna in ABS bianco stampato.
- Porta (reversibile) con chiusura a guarnizione magnetica (a pressione) per una sostituzione facile senza attrezzi, serratura standard e maniglia ergonomica integrata.
- Regolazione elettronica, display digitale
- Ruote posteriori e piedini anteriori regolabili (400L & 600L).
- Sbrinamento manuale.



WR-NS20-LN	600 x 625 x 853 mm	0.13 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	960,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------	------------------------------



- DE** - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl. Türöffnungsalarm.
- Isolierung (55 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 3 (Umgebungstemperatur +25°C – relative Luftfeuchtigkeit 60%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "2 Verdampfergitter".
- IT** - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco. Allarme porta aperta.
- Isolamento (55 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 3 (temperatura ambiente +25°C – umidità relativa 60%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "2 griglie evaporatore"



WR-NS20-XN	600 x 625 x 853 mm	0.13 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	989,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------	------------------------------



- DE** - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl. Türöffnungsalarm.
- Isolierung (55 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 3 (Umgebungstemperatur +25°C – relative Luftfeuchtigkeit 60%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "2 Verdampfergitter".
- IT** - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox. Allarme porta aperta.
- Isolamento (55 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 3 (temperatura ambiente +25°C – umidità relativa 60%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "2 griglie evaporatore"



WR-NS40-LN	600 x 685 x 1890 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-15°	1 190,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	----------	--------------------------------



- DE** - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl.
- Isolierung (65 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter".
- IT** - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco.
- Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "6 griglie evaporatore"





WR-NS40-XN 600 x 685 x 1890 mm 0.4 kW 230/1N 50HZ -22°-15° **1 219,⁰⁰ EUR**



- Ⓔ - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl.
- Isolierung (65 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter".
- Ⓙ - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox.
- Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "6 griglie evaporatore"

 R600a

WR-NS60-LN 780 x 730 x 1890 mm 0.4 kW 230/1N 50HZ -22°-15° **1 319,⁰⁰ EUR**



- Ⓔ - Außenkonstruktion aus weiß lackiertem Stahl.
- Isolierung (65 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter GN2/1".
- Ⓙ - Costruzione esterna in acciaio laccato bianco.
- Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "6 griglie evaporatore GN2/1"

 R290

WR-NS60-XN 780 x 730 x 1890 mm 0.4 kW 230/1N 50HZ -22°-15° **1 405,⁰⁰ EUR**



- Ⓔ - Außenausführung aus grau lackiertem Stahl, Tür aus Edelstahl.
- Isolierung (65 mm) aus FCKW-freiem, expandiertem Polyurethan.
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%) an der Rückseite untergebracht.
- Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter GN2/1"
- Ⓙ - Esterno in acciaio laccato grigio, porta in acciaio inox.
- Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso privo di CFC.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%) posizionata sul retro
- Evaporatori statici "6 griglie evaporatore GN2/1"

 R290



Kühlung

Refrigerazione

Diverso

DE Gefrierschrank-Schränke, statisch, Glastür (200L, 400L & 600L)

- Innenausführung aus weißem, spritzgegossenem ABS.
- Tür mit Magnetdichtung (Drucktyp), serienmäßiges Schließsystem mit Schlüssel, ergonomischer Griff aus Edelstahl 304.
- Innenbeleuchtung LED.
- Elektronische Regelung, digitales Display.
- Manuelles Abtauen.

IT Armadi congelatori, statici, porta in vetro (200L, 400L & 600L)

- Realizzazione interna in ABS stampato bianco.
- Porta con chiusura a guarnizione magnetica (tipo pressione), serratura con chiave di serie, maniglia ergonomica in acciaio inox 304.
- Illuminazione interna a LED.
- Regolazione elettronica, display digitale.
- Sbrinamento manuale.



R290

WR-NG21-LV

600 x 625 x 853 mm

0.14 kW

230/1N 50HZ

-20°-15°

1 026,⁰⁰ EUR



- DE** - Außenverkleidung aus weiß lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Beleuchteter Hauptschalter an der Vorderseite.
 - Alarm bei offener Tür und hoher Temperatur.
 - Isolierung (50 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%) im hinteren Bereich.
 - Statische Verdampfer mit '2 Verdampfergittern'.
 - Hinterräder und verstellbare Vorderfüße.
- IT** - Realizzazione esterna in acciaio verniciato bianco, telaio porta in alluminio.
 - Interruttore principale retroilluminato sul pannello frontale.
 - Allarme porta aperta e temperatura alta.
 - Isolamento (50 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%) situata nella parte posteriore.
 - Evaporatori statici con '2 griglie evaporatore'.
 - Ruote posteriori e piedini regolabili anteriori

WR-NG21-XV

600 x 625 x 853 mm

0.14 kW

230/1N 50HZ

-20°-15°

1 055,⁰⁰ EUR



- DE** - Außenkonstruktion aus grauem lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Beleuchteter Hauptschalter an der Vorderseite.
 - Alarm bei offener Tür und hoher Temperatur.
 - Isolierung (50 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%) im hinteren Bereich.
 - Statische Verdampfer mit '2 Verdampfergittern'.
 - Hinterräder und verstellbare Vorderfüße.
- IT** - Realizzazione esterna in acciaio laccato grigio, telaio della porta in alluminio.
 - Interruttore principale retroilluminato sul pannello frontale.
 - Allarme porta aperta e temperatura alta.
 - Isolamento (50 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%) situata nella parte posteriore.
 - Evaporatori statici con '2 griglie evaporatore'.
 - Ruote posteriori e piedini regolabili anteriori



WR-NG41-LV 600 x 723 x 1902 mm 0.45 kW 230/1N 50HZ -20°-15° **1 362,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenverkleidung aus weiß lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Isolierung (65 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +25°C – Relative Luftfeuchtigkeit 60%) im hinteren Bereich. Statische Verdampfer mit '6 Verdampfergittern'.
 - Verstellbare Füße.
- IT - Realizzazione esterna in acciaio verniciato bianco, telaio porta in alluminio.
 - Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +25°C – Umidità relativa 60%) situata nella parte posteriore. Evaporatori statici con '6 griglie evaporatore'.
 - Sbrinamento manual.



WR-NG41-XV 600 x 723 x 1902 mm 0.45 kW 230/1N 50HZ -20°-15° **1 419,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenkonstruktion aus grauem lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Isolierung (65 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +25°C – Relative Luftfeuchtigkeit 60%) im hinteren Bereich. Statische Verdampfer mit '6 Verdampfergittern'.
 - Verstellbare Füße.
- IT - Realizzazione esterna in acciaio laccato grigio, telaio della porta in alluminio.
 - Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +25°C – Umidità relativa 60%) situata nella parte posteriore. Evaporatori statici con '6 griglie evaporatore'.
 - Sbrinamento manual.



WR-NG61-LV 780 x 768 x 1902 mm 0.45 kW 230/1N 50HZ -20°-15° **1 427,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenverkleidung aus weiß lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Isolierung (65 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +25°C – Relative Luftfeuchtigkeit 60%) im hinteren Bereich. Statische Verdampfer mit '6 Verdampfergittern GN2/1'.
 - Räder hinten und verstellbare Füße vorne.
- IT - Realizzazione esterna in acciaio verniciato bianco, telaio porta in alluminio.
 - Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +25°C – Umidità relativa 60%) situata nella parte posteriore. Evaporatori statici con '6 griglie evaporatore' GN2/1'.
 - Ruote posteriori e piedini regolabili anteriori



WR-NG61-XV 780 x 768 x 1902 mm 0.45 kW 230/1N 50HZ -20°-15° **1 485,⁰⁰ EUR**



- DE - Außenkonstruktion aus grauem lackiertem Stahl, Türrahmen aus Aluminium.
 - Isolierung (65 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne FCKW.
 - Kältemaschine der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +25°C – Relative Luftfeuchtigkeit 60%) im hinteren Bereich. Statische Verdampfer mit '6 Verdampfergittern GN2/1'.
 - Räder hinten und verstellbare Füße vorne.
- IT - Realizzazione esterna in acciaio laccato grigio, telaio della porta in alluminio.
 - Isolamento (65 mm) in poliuretano espanso, senza CFC.
 - Unità frigorifera in classe climatica 4 (temperatura ambiente +25°C – Umidità relativa 60%) situata nella parte posteriore. Evaporatori statici con '6 griglie evaporatore' GN2/1'.
 - Ruote posteriori e piedini regolabili anteriori





DE Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM (600x400mm)

- Monoblock-Struktur, Außenaufbau aus weißer Skinplate, Innen aus weißem ABS-Kunststoff, Rückseite aus PVC.
- Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (grosse Wartung), abgerundete Winkel.
- Umkehrbare Tür mit integriertem Griff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), Magnetdichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischer Rückstellung (Verriegelung um 90 °).
- Mikroschaltvorrichtung, damit der Ventilator den Verdampfer beim Öffnen der Tür anhalten kann.
- Kompressorgruppe in Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, im oberen Teil untergebracht.
- Programmierbare elektronische Steuerung.
- 60 mm Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (40 kg / m3).
- Verstellbare Edelstahlfüße.

IT Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM (600x400mm)

- Struttura monoblocco, struttura esterna in Skinplate bianco, interno stampato in ABS bianco, retro in PVC.
- Fondo interno stampato, con tappo di scarico (manutenzione pesante), angoli arrotondati.
- Porta reversibile con maniglia integrata (non visibile e non sporgente), tenuta magnetica (facile sostituzione, senza attrezzi), cerniere con ritorno automatico (blocco a 90 °).
- Dispositivo microinterruttore, che consente alla ventola di arrestare l'evaporatore, all'apertura della porta.
- Gruppo compressore in classe climatica 4, condensatore ventilato, alloggiato nella parte superiore.
- Controller elettronico programmabile.
- Isolamento in poliuretano da 60 mm senza CFC (40 Kg / m3).
- Piedini in acciaio inox regolabili.



WR-50WV-P	725 x 625 x 1970 mm	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 372,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	-------------	---------------	--------------------------------



- DE** - 20 thermogeformte Schienen EN 600x400 (Abstand 65 mm).
- Verdampfertyp Rollbond, belüftet.
- IT** - 20 guide termoformate EN 600x400 (spazio di separazione : 65 mm).
- Evaporatore del tipo Roll Bond, ventilato.



WR-50WS-N	725 x 625 x 1970 mm	0.4 kW	230/1N 50HZ	-22°-12°	1 482,⁰⁰ EUR
------------------	---------------------	--------	-------------	-----------------	--------------------------------



- DE** - 20 thermogeformte Schienen EN 600x400 (Abstand 65 mm).
- Statische Verdampfer "7 Verdampfergitter".
- IT** - 20 guide termoformate EN 600x400 (spazio di separazione 65 o 38 mm).
- Evaporatori statici "7 griglie evaporatore".





DE Zellen zum Einfrieren oder Schnellkühlen

- Digitaler elektronischer Regler (in geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse) mit Alarm (Tür offen) und Fehlerbericht, Haltefunktion am Ende des Zyklus und akustischem Alarm.
- Monoblockstruktur, Innen aus Edelstahl AISI 304 und Außen aus Edelstahl AISI 430.
- Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken (ohne raue Kanten).
- Türverschluss mit Magnetdichtung (leichter Austausch ohne Werkzeug).
- Mikroschaltdevorrichtung, die das Stoppen des Verdampferlüfters bei geöffneter Tür ermöglicht.
- Überdimensionierter belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittelssäuren, vollständig verdeckt (nicht sichtbar).
- Manuelles Abtauen. FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (60 mm).



IT Cella di congelamento o raffreddamento rapido

- Regolatore elettronico digitale (in scatola chiusa, impermeabile) con allarme (porta aperta) e rapporto di errori, funzione di mantenimento a fine ciclo e allarme acustico.
- Struttura monoblocco, interno in acciaio inox AISI 304 ed esterno in acciaio inox AISI 430.
- Fondo interno stampato, angoli arrotondati (senza spigoli).
- Chiusura della porta con guarnizione magnetica (sostituzione facile senza attrezzi).
- Dispositivo microinterruttore, che consente l'arresto del ventilatore dell'evaporatore all'apertura della porta.
- Evaporatore ventilato (sovradimensionato), trattato contro il sale e gli acidi alimentari, completamente nascosto (non visibile).
- Sbrinamento manuale.
- Isolamento in poliuretano senza CFC (60 mm).

WR-3G0P-RT	660 x 640 x 437 mm	0.42 kW	230/1N 50HZ	-38°+10°	1 577,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- DE** - Kapazität: 3 GN 2/3. Produktion pro Zyklus: 7 kg (+90°C > +3°C=90') und 5 kg (+90°C > -18°C=240').
- Kompressoreinheit Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Nicht reversible Tür mit integrierter (bündiger) Griff. Scharniere (links) mit automatischer Rückstellung.
- Plattenabstand 67 mm. Kernfühler inbegriffen.
- IT** - Capacità: 3 GN 2/3. Produzione per ciclo: 7 kg (+90°C > +3°C=90') e 5 kg (+90°C > -18°C=240').
- Unità compressore classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – umidità relativa 55%).
- Porta non reversibile con maniglia integrata (a filo). Cerniere (a sinistra) con ritorno automatico.
- Spaziatura delle piastre 67 mm. Sonda al cuore inclusa

WR-5G5P-RC	760 x 725 x 850 mm	0.75 kW	230/1N 50HZ	-40°+10°	2 494,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	-----------------	--------------------------------



- DE** - Kapazität: 5 GN 1/1 (oder) 5x 600x400 mm. Produktion pro Zyklus: 15 kg (+90°C > +3°C=90') und 10 kg (+90°C > -18°C=240').
- Regelung mit "Frost Boost"(-40C°) - und "Eiscreme"-Funktionen. Kernsonde inklusive.
- Kipstabile Struktur, Abstand für Platten 67 mm.
- Kompressoreinheit Klimaklasse 5 (Umgebungstemperatur +40°C – relative Luftfeuchtigkeit 40%).
- Tür mit integrierten Griff (bündig). Scharniere (rechts) mit automatischer Rückstellung.
- Innenboden mit Ablassstopfen. Vorrichtung für Kondensat-Auffangschale.
- IT** - Capacità: 5 GN 1/1 (o) 5x 600x400 mm. Produzione per ciclo: 15 kg (+90°C > +3°C=90') e 10 kg (+90°C > -18°C=240').
- Regolazione con funzioni "Frost Boost"(-40C°) e "Gelato". Sonda a cuore inclusa.
- Struttura anti-ribaltamento, spaziatura per teglie 67 mm.
- Unità compressore classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C – umidità relativa 40%). Porta con maniglia integrata (a filo). Cerniere (a destra) con ritorno automatico.
- Fondo interno con tappo di scarico. Predisposizione per vaschetta di raccolta condens:



DE kuehl gefrierkuehlzellen

- Raum: Modulation mit Paneelen von Breiten von 200 bis 1200 mm.
- Hochdichte, eingespritzte Polyurethan-Isolierung (43 Kg/m³), umweltfreundlich (CFC-frei). Die Ecken und Kanten von Boden, Decke und Wänden sind alle abgerundet und ebenfalls mit Polyurethan (50 Kg/m³) isoliert. Drehtür ebenfalls mit Polyurethan (43 Kg/m³) isoliert, mit rechtsseitigen Scharnieren, verstärkt mit einem Rahmen aus anodisiertem Aluminium.
- Gruppe: Überlappende Bauart. Automatische Abtauung, mit automatischer Verdunstung des Kondensats. Elektronische Regelung, digitale Anzeige.

IT Cella frigorifera e congelamento

- Camera : Modulazione con pannelli di larghezza da 200 a 1200 mm.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità iniettato (43 Kg/m³), ecologico (senza CFC). Gli angoli e gli spigoli del pavimento, del soffitto e delle pareti sono tutti arrotondati e anch'essi isolati con poliuretano (50 Kg/m³). Porta pivotante isolata con poliuretano (43 Kg/m³), con cerniere a destra, rinforzata con un telaio perimetrale in alluminio anodizzato.
- Gruppo: Tipo sovrapposto. Sbrinamento automatico, con auto-evaporazione del condensato. Regolazione elettronica, display digitale.



WR-C1714-6P	1550 x 1350 x 2150 mm	0.82 kW	1/3 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	4 505,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Dicke von 60 mm, innere Abmessungen 1430 x 1230 x h 2030 mm (4,07 m³)
- Türdurchgang nutzbar 700 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- IT** - Spessore di 60 mm, dimensioni interne 1430 x 1230 x h 2030 mm (4,07 m³)
- Porta passaggio utile 700 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-C1916-6Q	1750 x 1550 x 2150 mm	0.82 kW	1/3 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 006,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Dicke von 60 mm, innere Abmessungen 1630 x 1430 x h2030 mm (4,73 m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- IT** - Spessore di 60 mm, dimensioni interne 1630 x 1430 x h2030 mm (4,73 m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-C2020-6M	1950 x 1750 x 2150 mm	0.96 kW	1/2 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 257,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Dicke von 60 mm, innere Abmessungen 1830 x 1630 x h 2030 mm (6,06 m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- IT** - Spessore di 60 mm, dimensioni interne 1830 x 1630 x h 2030 mm (6,06 m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-C2226-6R	2150 x 2150 x 2150 mm	1.14 kW	5/8 Hp 230/1N 50HZ	-2°+8°	5 757,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	--------------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Dicke von 60 mm, innere Abmessungen 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- IT** - Spessore di 60 mm, dimensioni interne 2030 x 2030 x h2030mm (8,37m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).



WR-Z1714-8S	1590 x 1390 x 2190 mm	0.71 kW	1,15 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	5 495,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------------------------



- Ⓓ - Dicke von 80 mm, innere Abmessungen 1430 x 1230 x h 2030 mm (3,57 m³)
- Türdurchgang nutzbar 700 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- Ⓙ - Spessore di 80 mm, dimensioni interne 1430 x 1230 x h 2030 mm (3,57 m³)
- Porta passaggio utile 700 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-Z1916-8T	1790 x 1590 x 2190 mm	0.91 kW	1,25 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 183,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------------------------



- Ⓓ - Dicke von 80 mm, innere Abmessungen 1630 x 1430 x h 2030mm (4,73m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- Ⓙ - Spessore di 80 mm, dimensioni interne 1630 x 1430 x h 2030mm (4,73m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-Z2020-8U	1990 x 1790 x 2190 mm	1.07 kW	1,25 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 408,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------------------------



- Ⓓ - Dicke von 80 mm, innere Abmessungen 1830 x 1630 x h 2030mm (6,06m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- Ⓙ - Spessore di 80 mm, dimensioni interne 1830 x 1630 x h 2030mm (6,06m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).

WR-Z2226-8V	2190 x 2190 x 2190 mm	1.6 kW	1,50 Hp	230/1N 50HZ	-25°-15°	6 859,⁰⁰ EUR
--------------------	-----------------------	--------	------------	-------------	----------	--------------------------------



- Ⓓ - Dicke von 80 mm, innere Abmessungen 2030 x 2030 x h 2030mm (8,37m³)
- Türdurchgang nutzbar 800 x h 1900 mm. Monoblock Kältegruppe geliefert (R452a).
- Ⓙ - Spessore di 80 mm, dimensioni interne 2030 x 2030 x h 2030mm (8,37m³)
- Porta passaggio utile 800 x h 1900 mm. Gruppo frigorifero monoblocco (R452a).



DE Vertikale Kühl- & Tiefkühlvitrinen

- Flügeltür(en) mit Aluminiumrahmen, Schließung durch Magnetdichtung, ergonomischer Griff.
- Tür(en) mit automatischer Rückstellung schließen. Schloss(e) mit Schlüssel.
- Elektronischer Thermostat. Digitales Thermometer.
- Eingebaute Kompressoreinheit Klimaklasse 3 (25°C Temperatur - 60% Luftfeuchtigkeit).
- Belüfteter Verdampfer. Automatische Abtauung, mit automatischer Verdunstung des Kondensats.
- Serienmäßig: 4 Lenkrollen, 2 mit Bremsen.

IT Vetrine refrigerate e congelatori verticali

- Porta/e con telaio in alluminio, guarnizione magnetica, maniglia ergonomica; Chiusura della porta con ritorno automatico. Serratura/e a chiave.
- Termostato elettronico. Termometro digitale.
- Compressore incorporato di classe 3 (temperatura 25°C - umidità 60%).
- Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico con autoevaporazione della condensa.
- Di serie: 4 ruote, 2 con freno.



R290

WR-VP56-1W 750 x 740 x 2040 mm 0.32 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **1 391,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innenausführung aus weißem Aluminium und Außenausführung aus weiß lackiertem Stahlblech.
 - 1 Flügeltür, Thermopane®-Doppelverglasung. Geräuschpegel 55 dB(A).
 - Isolierung aus Polyurethan (45 mm) ohne FCKW.
 - Innenboden mit Abflusstropfen (große Wartung).
 - Innenvolumen 615 Liter.
 - Innenmaße: 660x543xh1495 mm.
 - Ladekapazität: 420 Dosen (33 cl) oder 315 Flaschen (50 cl).
 - Zur Ausstattung: 6 Regalböden (637x488 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- IT** - Interno in alluminio bianco ed esterno in lamiera d'acciaio laccata bianca.
 - 1 porta a battente, doppi vetri Thermopane®. Livello di rumorosità 55 dB(A).
 - Isolamento in poliuretano senza CFC (45 mm).
 - Fondo interno con tappo di scarico (alta manutenzione).
 - Volume interno 615 litri.
 - Dimensioni interne: 660x543xh1495 mm.
 - Capacità di carico: 420 lattine (33 cl) o 315 bottiglie (50 cl).
 - Dotato di 6 ripiani rimovibili e regolabili in altezza (637x488 mm)



WR-NV56-1W 750 x 760 x 2040 mm 0.58 kW 230/1N 60HZ **-18°-15°** **2 660,⁰⁰ EUR**



- DE** - Ausführung innen aus weißem Aluminium und außen aus weiß lackiertem Stahlblech.
 - 1 Flügeltür, Dreifachverglasung aus Thermopane®. Geräuschpegel 58 dB(A).- Innenvolumen 560 Liter.
 - Innenmaße: 630x580xh1338 mm.
 - Isolierung aus Polyurethan (60 mm) ohne FCKW.
 - Zur Ausstattung gehören: 6 Regalböden (610x473 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- IT** - Interno in alluminio bianco ed esterno in lamiera d'acciaio laccata bianca.- 1 porta a battente, triplo vetro Thermopane®. Livello di rumorosità 58 dB(A).
 - Volume interno 560 litri.
 - Dimensioni interne: 630x580xh1338 mm.
 - Isolamento in poliuretano senza CFC (60 mm).
 - Dotato di 6 ripiani rimovibili e regolabili in altezza (610x473 mm)





WR-VP56-1B 750 x 740 x 2040 mm 0.32 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **1 434,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Ausführung innen aus schwarzem Aluminium und außen aus schwarz lackiertem Stahlblech.
 - 1 Flügeltür, Thermopane®-Doppelverglasung. Geräuschpegel 55 dB(A).
 - Isolierung aus Polyurethan (45 mm) ohne FCKW.
 - Innenboden mit Abflusstöpfen (große Wartung).
 - Innenvolumen 615 Liter.
 - Innenmaße: 660x543xh1495 mm.
 - Ladekapazität: 420 Dosen (33 cl) oder 315 Flaschen (50 cl).
 - Zur Ausstattung: 6 Regalböden (637x488 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio nero ed esterno in lamiera d'acciaio laccata nera.
 - 1 porta a battente, doppi vetri Thermopane®. Livello di rumorosità 55 dB(A).
 - Isolamento in poliuretano senza CFC (45 mm).
 - Fondo interno con tappo di scarico (alta manutenzione).
 - Volume interno 615 litri.
 - Dimensioni interne: 660x543xh1495 mm.
 - Capacità di carico: 420 lattine (33 cl) o 315 bottiglie (50 cl).
 - Dotato di 6 ripiani rimovibili e regolabili in altezza (637x488 mm)



WR-NV56-1B 750 x 760 x 2040 mm 0.58 kW 230/1N 60HZ **-18°-15°** **2 738,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Innenausführung aus schwarzem Aluminium und Außenausführung aus schwarz lackiertem Stahlblech.
 - 1 Flügeltür, Dreifachverglasung aus Thermopane®. Geräuschpegel 58 dB(A).
 - Innenvolumen 560 Liter.
 - Innenmaße: 630x580xh1338 mm.
 - Isolierung aus Polyurethan (60 mm) ohne FCKW.
 - Zur Ausstattung gehören: 6 Regalböden (610x473 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio nero ed esterno in lamiera d'acciaio laccata nera.
 - 1 porta a battente, triplo vetro Thermopane®. Livello di rumorosità 58 dB(A).
 - Volume interno 560 litri.
 - Dimensioni interne: 630x580xh1338 mm.
 - Isolamento in poliuretano senza CFC (60 mm).
 - Dotato di 6 ripiani rimovibili e regolabili in altezza (610x473 mm)



WR-VP99-2W 1253 x 740 x 2040 mm 0.46 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **2 222,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Ausführung innen aus weißem Aluminium und außen aus weiß lackiertem Stahlblech.
 - 2 Flügeltüren, Thermopane®-Doppelverglasung. Geräuschpegel 58 dB(A).
 - Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan (45 mm).
 - Innenboden mit Abflusstöpfen (große Wartung).
 - Innenvolumen 1085 Liter.
 - Innenmaße: 1163x543xh1495 mm.
 - Ladekapazität: 672 Dosen (33 cl) oder 560 Flaschen (50 cl).
 - Ausstattung: 2x 6 Regalbretter (637x488 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio bianco ed esterno in lamiera d'acciaio laccata bianca.
 - 2 porte a battente, doppi vetri Thermopane®. Livello di rumorosità 58 dB(A).
 - Isolamento in poliuretano senza CFC (45 mm).
 - Fondo interno con tappo di scarico (alta manutenzione).
 - Volume interno 1085 litri.
 - Dimensioni interne: 1163x543xh1495 mm.
 - Capacità di carico: 672 lattine (33 cl) o 560 bottiglie (50 cl).
 - Disponibili: 2x 6 ripiani (637x488 mm), rimovibili e regolabili in altezza





WR-NV99-2W 1340 x 760 x 2040 mm 1.1 kW 230/1N 60HZ **-18°-15°** **3 893,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Ausführung innen aus weißem Aluminium und außen aus weiß lackiertem Stahlblech.
- 2 Flügeltüren, Dreifachverglasung aus Thermopane®. Geräuschpegel 61 dB(A).
- Innenvolumen 1084 Liter.
- Innenmaße: 1220x580xh1465 mm.
- Isolierung aus Polyurethan (60 mm) ohne FCKW.
- Ausstattung: 2x6 Regalböden (594x473 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio bianco ed esterno in lamiera d'acciaio laccata bianca.
- 2 porte a battente, triplo vetro Thermopane®. Livello di rumorosità 61 dB(A).
- Volume interno 1084 litri.
- Dimensioni interne: 1220x580xh1465 mm.
- Isolamento in poliuretano senza CFC (60 mm).
- Disponibile con 2x6 ripiani estraibili e regolabili in altezza (594x473 mm).



WR-VP99-2B 1253 x 740 x 2040 mm 0.46 kW 230/1N 50HZ **+1°+10°** **2 288,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Ausführung innen aus schwarzem Aluminium und außen aus schwarz lackiertem Stahlblech.
- 2 Flügeltüren, Thermopane®-Doppelverglasung. Geräuschpegel 58 dB(A).
- Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan (45 mm).
- Innenboden mit Abflusstöpfen (große Wartung).
- Innenvolumen 1085 Liter.
- Innenmaße: 1163x543xh1495 mm.
- Ladekapazität: 672 Dosen (33 cl) oder 560 Flaschen (50 cl).
- Ausstattung: 2x 6 Regalbretter (637x488 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio nero ed esterno in lamiera d'acciaio laccata nera.
- 2 porte a battente, doppi vetri Thermopane®. Livello di rumorosità 58 dB(A).
- Isolamento in poliuretano senza CFC (45 mm).
- Fondo interno con tappo di scarico (alta manutenzione).
- Volume interno 1085 litri.
- Dimensioni interne: 1163x543xh1495 mm.
- Capacità di carico: 672 lattine (33 cl) o 560 bottiglie (50 cl).
- Disponibili: 2x 6 ripiani (637x488 mm), rimovibili e regolabili in altezza.



WR-NV99-2B 1340 x 760 x 2040 mm 1.1 kW 230/1N 60HZ **-18°-15°** **4 008,⁰⁰ EUR**



- (DE)** - Ausführung innen aus schwarzem Aluminium und außen aus schwarz lackiertem Stahlblech.
- 2 Flügeltüren, Dreifachverglasung aus Thermopane®. Geräuschpegel 61 dB(A).
- Innenvolumen 1084 Liter.
- Innenmaße: 1220x580xh1465 mm.
- Isolierung aus Polyurethan (60 mm) ohne FCKW.
- Ausstattung: 2x6 Regalböden (594x473 mm), herausnehmbar und höhenverstellbar.
- (IT)** - Interno in alluminio nero ed esterno in lamiera d'acciaio laccata nera.
- 2 porte a battente, triplo vetro Thermopane®. Livello di rumorosità 61 dB(A).
- Volume interno 1084 litri.
- Dimensioni interne: 1220x580xh1465 mm.
- Isolamento in poliuretano senza CFC (60 mm).
- Disponibile con 2x6 ripiani estraibili e regolabili in altezza (594x473 mm).





DE Getränkekülschränken négative

- Vertikale LED-Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
- Mechanisches Thermostat mit einem analogen Anzeige-Thermometer
- Flügeltür, Thermopane®-Doppelverglasung mit eingelassenem Griff (nicht hervorstehend), automatischer Verschluss mit Magnetdichtung. Lüfterstopp bei Türöffnung
- Standardmäßig mit Schlüsselschloss ausgestattet
- Statische Verdampfer (5 "Verdampfer"-Regale) mit einem Ventilator für gleichmäßige Temperatur. Manuelles Abtauen.
- Kühlaggregat für Umgebungstemperatur +32°C

IT Vetrine ventilate négative

- Illuminazione interna verticale a LED con interruttore On/Off
- Termostato meccanico con termometro analogico
- Porta a battente, doppi vetri (Thermopane®) con maniglia incassata (non sporgente), chiusura automatica con guarnizione magnetica. Serratura a chiave di serie.
- Arresto della ventola all'apertura della porta
- Evaporatori statici (5 ripiani "evaporatore") con una ventola per una temperatura uniforme. Sbrinamento manuale.
- Unità di refrigerazione per temperatura ambiente +32°C



R290

WR-39CS-WN	640 x 670 x 1875 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 506,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- DE - Außen aus weiß lackiertem Blech, Innen aus geformtem weißem ABS.
- Türrahmen aus grauem eloxiertem Aluminium. Kapazität: 382 Liter
- IT - Esterno in lamiera laccata bianca, interno in ABS bianco stampato.
- Telaio della porta in alluminio anodizzato grigio. Capacità: 382 litri



WR-39CS-BN	640 x 670 x 1875 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 543,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- DE - Außen aus schwarz lackiertem Blech, Innen aus geformtem schwarzem ABS.
- Türrahmen aus schwarzem eloxiertem Aluminium. Kapazität: 382 Liter
- IT - Esterno in lamiera laccata nera, interno in ABS nero stampato.
- Telaio della porta in alluminio anodizzato nero. Capacità: 382 litri



WR-39CA-WN	640 x 670 x 1980 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 560,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- DE - Außen aus weiß lackiertem Blech, Innen aus geformtem weißem ABS. Leuchtkasten.
- Türrahmen aus grauem eloxiertem Aluminium. Kapazität: 374 Liter
- IT - Esterno in lamiera laccata bianca, interno in ABS bianco stampato. Cassa luminosa.
- Telaio della porta in alluminio anodizzato grigio. Capacità: 374 litri



WR-39CA-BN	640 x 670 x 2056 mm	0.57 kW	230/1N 50HZ	-24°-18°	1 597,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	----------	--------------------------------



- DE - Außen aus schwarz lackiertem Blech, Innen aus geformtem schwarzem ABS. Leuchtkasten.
- Türrahmen aus schwarzem eloxiertem Aluminium. Kapazität: 374 Liter
- IT - Esterno in lamiera laccata nera, interno in ABS nero stampato. Cassa luminosa.
- Telaio della porta in alluminio anodizzato nero. Capacità: 374 litri





DE Getränkekühlschränke positive

- Mechanisches Thermostat. Analoges Thermometer
- Doppelt verglaste Tür(en) (Thermopane®) mit integriertem Griff (nicht hervorstehend). Lüfterstopp bei Türöffnung.
- Vertikale LED-Beleuchtung, gesteuert durch einen Ein/Aus-Schalter. Selbstschließende Tür
- Kühlaggregat für Umgebungstemperaturen bis +32°C
- Belüfteter Verdampfer vorn
- Automatische Abtauung mit automatischer Verdunstung
- Umgebungsgeräusche: 48 Dezibel (dB A)
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung

IT Vetrine ventilate positive

- Termostato meccanico. Termometro analogico.
- Porta(e) doppio vetro (Thermopane®) con maniglia integrata (non sporgente). Arresto della ventola all'apertura della porta.
- Illuminazione a LED verticale, controllata da un interruttore on/off. Porta con richiamo automatico.
- Unità frigorifera per temperatura ambiente +32°C. Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico con auto evaporazione.
- Acustica ambientale: 48 decibel (dB A).
- Isolamento in poliuretano senza CFC



WR-38CS-SW 595 x 614 x 1803 mm 0.3 kW 230/1N 50HZ **+1°+9°** **620,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innenausführung aus weißem ABS, Außenseite aus weiß lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus grauem ABS.
- Innenmaße: 490x447x1557 mm. Inklusive: 5 verstellbare weiße Gitter.
- IT** - Interno in ABS bianco, esterno in acciaio laccato bianco.
- Telaio delle porte in ABS grigio.
- Dimensioni interne: 490x447x1557 mm. In dotazione: 5 griglie regolabili bianche



WR-38CS-SB 595 x 614 x 1803 mm 0.3 kW 230/1N 50HZ **+1°+9°** **657,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innenausführung aus schwarzem ABS, Außenseite aus schwarz lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus schwarzem ABS.
- Innenmaße: 490x447x1557 mm. Inklusive: 5 verstellbare schwarze Gitter.
- IT** - Interno in ABS nero, esterno in acciaio laccato nero.
- Telaio delle porte in ABS nero.
- Dimensioni interne: 490x447x1557 mm. In dotazione: 5 griglie regolabili nere



WR-38CA-AW 595 x 650 x 2000 mm 0.32 kW 230/1N 50HZ **+1°+9°** **665,⁰⁰ EUR**



- DE** - Leuchtkasten.
- Innenausführung aus weißem ABS, Außenseite aus weiß lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus grauem ABS.
- Innenmaße: 490x447x1557 mm. Inklusive: 5 verstellbare weiße Gitter.
- IT** - Cassa luminosa.
- Interno in ABS bianco, esterno in acciaio laccato bianco.
- Telaio delle porte in ABS grigio.
- Dimensioni interne: 490x447x1557 mm. In dotazione: 5 griglie regolabili bianche





WR-38CA-AB	595 x 650 x 2000 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	702,⁰⁰ EUR
	<p>(DE) - Leuchtkasten. - Innenausführung aus schwarzem ABS, Außenseite aus schwarz lackiertem Stahl. - Türrahmen aus schwarzem ABS. - Innenmaße: 490x447x1557 mm. Inklusiv: 5 verstellbare schwarze Gitter.</p> <p>(IT) - Cassa luminosa. - Interno in ABS nero, esterno in acciaio laccato nero. - Telaio delle porte in ABS nero. - Dimensioni interne: 490x447x1557 mm. In dotazione: 5 griglie regolabili nere</p>				
WR-80SB-SW	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 625,⁰⁰ EUR
	<p>(DE) - Außen und Innenausführung aus weiß lackiertem Stahlblech. - Türrahmen aus grauem ABS. - Innenmaße: 805x614xh1571 mm. Inklusiv: 4 verstellbare weiße Gitter.</p> <p>(IT) - Esterno e interno in lamiera d'acciaio laccato bianco. - Telaio delle porte in ABS grigio. - Dimensioni interne: 805x614xh1571 mm. In dotazione: 4 griglie regolabili bianche</p>				
WR-80SB-SB	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 662,⁰⁰ EUR
	<p>(DE) - Außen und Innenausführung aus schwarz lackiertem Stahlblech. - Türrahmen aus schwarzem ABS. - Innenmaße: 805x614xh1571 mm. Inklusiv: 4 verstellbare schwarze Gitter.</p> <p>(IT) - Esterno e interno in lamiera d'acciaio laccato nero. - Telaio delle porte in ABS nero. - Dimensioni interne: 805x614xh1571 mm. In dotazione: 4 griglie regolabili nere</p>				
WR-80AC-SW	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 494,⁰⁰ EUR
	<p>(DE) - Leuchtkasten hund schiebetüren. - Außen und Innenausführung aus weiß lackiertem Stahlblech. - Türrahmen aus grauem ABS. - Innenmaße: 805x614xh1571 mm. Inklusiv: 4 verstellbare weiße Gitter.</p> <p>(IT) - Cassa luminosa e porte scorrevoli. - Esterno e interno in lamiera d'acciaio laccato bianco. - Telaio delle porte in ABS grigio. - Dimensioni interne: 805x614xh1571 mm. In dotazione: 4 griglie regolabili bianche</p>				
WR-80AC-SB	880 x 715 x 2009 mm	0.41 kW	230/1N 50HZ	+1°+9°	1 531,⁰⁰ EUR
	<p>(DE) - Leuchtkasten hund schiebetüren. - Außen und Innenausführung aus schwarz lackiertem Stahlblech - Türrahmen aus schwarzem ABS - Innenmaße: 805x614xh1571 mm. Inklusiv: 4 verstellbare schwarze Gitter</p> <p>(IT) - Cassa luminosa e porte scorrevoli. - Esterno e interno in lamiera d'acciaio laccato nero - Telaio delle porte in ABS nero - Dimensioni interne: 805x614xh1571 mm. In dotazione: 4 griglie regolabili nere</p>				



DE Belüfted Weinkühlvitrine

- Glas-Tür (Thermopane®), automatische Verschluss mit Magnetdichtung
- Standard-Schlüsselschloss
- Lüfterstopp beim Öffnen der Tür
- Interne LED-Beleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
- Kühlaggregat für Umgebungstemperatur +32°C
- Ventilierter Verdampfer
- Automatisches Abtauen mit Selbstverdampfung des Kondensats
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung
- 2 Hinterräder und 2 verstellbare Vorderfüße

IT vetrina cantina a vini

- Porta in vetro (Thermopane®), chiusura automatica con guarnizione magnetica
- Serratura a chiave di serie
- Arresto della ventola all'apertura della porta
- Illuminazione interna a LED
- Unità di refrigerazione per temperatura ambiente di +32°C
- Evaporatore ventilato
- Sbrinamento automatico con auto-evaporazione del condensato
- Isolamento in poliuretano senza CFC
- 2 ruote posteriori e 2 piedini anteriori regolabili



WR-38G7-CV 600 x 618 x 1863 mm 0.18 kW 230/1N 50HZ **+7°+20°** **932,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innen aus schwarzem ABS, außen aus schwarz lackiertem Blech. Eingelassener Griff.
- Innenmaße: 490x447x1557 mm. Inklusive: 5 Holzregale.
- Mechanisches Thermostat, analog-Thermometer
- IT** - Interno in ABS nero, esterno in lamiera d'acciaio laccata nera. Maniglia nera incassata.
- Dimensioni interne: 490x447x1557 mm. In dotazione: 5 ripiani in legno
- Termostato meccanico, termometro analogico



WR-CWP1-38 600 x 558 x 1800 mm 0.24 kW 230/1N 50HZ **+5°+14°** **1 147,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahlblech (schwarz). Ergonomischer Griff.
- Innenmaße: 508x418x1490 mm. Mitgeliefert: 5 Ablagen mm (Holz).
- Elektronischer Thermostat, digitales Thermometer.
- IT** - Realizzazione interna ed esterna in lamiera d'acciaio laccato (nero). Maniglia ergonomica
- Dimensioni interne: 508x418x1490 mm. In dotazione: 5 ripiani mm (Legno).
- Termostato elettronico, termometro digitale



WR-CWP2-75 900 x 558 x 1800 mm 0.3 kW 230/1N 50HZ **+5°+14°** **1 591,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahlblech (schwarz). Ergonomischer Griff.
- Innenmaße: 808x418x1490 mm. Mitgeliefert: 10 Ablagen mm (Holz).
- Elektronischer Thermostat, digitales Thermometer.
- IT** - Realizzazione interna ed esterna in lamiera d'acciaio laccato (nero). Maniglia ergonomica
- Dimensioni interne: 808x418x1490 mm. In dotazione: 10 ripiani mm (Legno).
- Termostato elettronico, termometro digitale





DE Tischvitrinen

- Innenbeleuchtung, Standardschloss.
- Isoliert mit FCKW-freiem expandiertem Polyurethan.
- Manuelles Abtauen.
- Kältesatz für Umgebungstemperaturen bis +32°C (hinten angebracht).
- Verstellbare FüÙe.

IT Vetrine da Banco

- Illuminazione interna. Serratura standard.
- Isolato con poliuretano espanso senza CFC.
- Sbrinamento manuale.
- Gruppo frigorifero per temperatura ambiente +32°C (posizionato sul retro).
- Cilindri regolabili.



WR-TOPB-05 570 x 535 x 530 mm 0.15 kW 230/1N 50HZ -18°-12° **698,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innen- und Außenbereich aus weiß lackiertem Stahl. Innenkapazität: 50 Liter.
- Verdampfer mit "Schlangenrohr" in den Rück- und Seitenwänden eingebettet. Mechanisches Thermostat, analoganzeige.
- Dreifach verglaste Tür, scharniere mit automatischem Rücklauf.
- IT** - Interno ed esterno in acciaio laccato bianco. Capacità interna: 50 litri.
- Evaporatore con "serpentina" incassata nel fondo e nelle pareti. Termostato meccanico, display analogico.
- Porta a tripla vetro, cerniere con ritorno automatico



WR-TOPB-09 610 x 540 x 685 mm 0.21 kW 230/1N 50HZ -18°-12° **895,⁰⁰ EUR**



- DE** - Innen- und Außenbereich aus weiß lackiertem Stahl. Innenkapazität: 90 Liter.
- Verdampfer mit "Schlangenrohr" in den Rück- und Seitenwänden eingebettet. Mechanisches Thermostat, analoganzeige.
- Dreifach verglaste Tür, scharniere mit automatischem Rücklauf.
- IT** - Interno ed esterno in acciaio laccato bianco. Capacità interna: 90 litri.
- Evaporatore con "serpentina" incassata nel fondo e nelle pareti. Termostato meccanico, display analogico.
- Porta a tripla vetro, cerniere con ritorno automatico



WR-TOPN-12 505 x 590 x 850 mm 0.09 kW 230/1N 50HZ +1°+9° **428,⁰⁰ EUR**



- DE** - Außen in weiß lackiert, Innenraum aus geformtem ABS. Innenkapazität: 115 Liter.
- Belüfteter Rollbond-Verdampfer. Mechanischer Thermostat, digitalanzeige.
- Umkehrbare, gebogene Doppelverglasungstür
- IT** - Esterno laccato bianco, interno in ABS stampato. Capacità interna: 115 litri.
- Evaporatore ventilato tipo Roll bond. Termostato meccanico, display digitale.
- Porta reversibile a doppio vetro curvat





DE Minibars geschlossene Türfront - SCHWARZ







- Geliefert mit 1 Regal, abnehmbar und höhenverstellbar, integrierter Griff.
- Gebogene Tür, magnetischer Dichtungsverschluss. Verschließbarer Verschluss.
- Innenraumtürspeicherplatz.
- Mechanischer Thermostat. LED-Innenbeleuchtung.
- Kühlaggregat für Umgebungstemperatur +32°C (hinten angebracht).
- Verdampfer in den Wänden mit "Schlangen"-Muster platziert. Automatisches Abtauen mit automatischer Verdampfung.
- Außen aus lackiertem Stahlblech, schwarze Farbe. Innen aus weißem "thermogeformtem" ABS.
- FCKW-freie Polyurethanisolierung (40 mm).
- Hinweis: Immer obere Belüftung vorsehen, wenn das Gerät eingebaut ist.

IT Minibar porta piena - NERO

- Fornito con 1 ripiano, rimovibile e regolabile in altezza, maniglia integrata.
- Porta bombata, chiusura con guarnizione magnetica. Chiusura a chiave.
- Spazio di stoccaggio nella porta interna.
- Termostato meccanico. Luce interna a LED.
- Gruppo frigorifero per temperatura ambiente +32°C (posizionato sul retro).
- Evaporatore posizionato nelle pareti con un motivo a "serpentina". Sbrinamento automatico con auto-evaporazione.
- Esterno in lamiera d'acciaio laccato, colore nero. Interno in ABS bianco "termoformato".
- Isolamento in poliuretano senza CFC (40 mm).
- Nota: prevedere sempre un'aerazione superiore se l'apparecchio è incassato.



R600a

WR-MBP1-26	380 x 380 x 480 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	272,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Volumen 26 L. - Innenmaße : 329x209x368 mm</p> <p>IT - Volume interno 26 litri. - Dimensioni interne: 329x209x368 mm.</p>				
WR-MBM1-40	430 x 424 x 515 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	301,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Volumen 40 L. - Innenmaße : 356x266x410 mm</p> <p>IT - Volume interno 40 litri. - Dimensioni interne: 356x266x410 mm.</p>				
WR-MBG1-48	430 x 494 x 515 mm	0.06 kW	230/1N 50HZ	+6°+12°	323,⁰⁰ EUR
	<p>DE - Volumen 48,5 L. - Innenmaße : 356x336x410 mm</p> <p>IT - Volume interno 48,5 litri. - Dimensioni interne: 356x336x410 mm.</p>				



WR-SP24-A/R2X

1 044,⁰⁰ EUR

350 x 475 x 595 mm 0.32 kW 230/1N 50HZ

(DE) Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel, (14 gr) 24Kg/24Std, mit Reservebehälter 6kg rostfreier Stahl

- Produktion 24 kg pro 24/Std., 18 Eiswürfel pro Zyklus.
- Auffassungsvermögen 6 kg.



(IT) Fabbricatore di ghiaccio pieno, (14gr) 24kg/24o con riserva 6 kg acciaio inossidabile

- Produzione 24 kg per 24 / h, 18 cubetti per ciclo.
- Riserva di capacità di 6 chilogrammi



WR-SP41-A/R2X

1 449,⁰⁰ EUR

435 x 605 x 695(105/155) mm 0.41 kW 230/1N 50HZ

(DE) Eiswürfelbereiter gefüllte Eiswürfel, (22 gr) 41kg /24Std. mit Reservebehälter 15kg rostfreier Stahl

- Produktion 41 kg pro 24/Std., 22 Eiswürfel pro Zyklus.
- Großes Fassungsvermögen 15 kg



(IT) Fabbricatore di ghiaccio pieno, (22 gr) 41kg /24o, con riserva 15 kg acciaio inossidabile

- Produzione 41 kg per 24/h, 22 cubetti per ciclo.
- Riserva di grande capacità 15 kg.



WR-BVL3-FF

711,⁰⁰ EUR

1010 x 640 x 860 mm 0.23 kW 230/1N 50HZ

+1°+10°

(DE) Flaschenkühltruhe, 300 Lt., Vollscharingtür

- Innenmaße: 890x530x665 mm.
- Innenkapazität: 302 Liter.
- Vollscharingtür mit Scharnier, ausgestattet mit Schlüsselschloss.
- Hinweis: 2 Korben inklusive.



(IT) Raffreddatore bottiglie a baule, 300 lit, Coperchio solido a battente

- Dimensioni interne: 890x530x665 mm.
- Capacità interna: 302 litri.
- Coperchio solido a battente con cerniere, dotato di serratura a chiave.
- Nota: 2 cestelli incluso





www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



Pizza - Pasta





DE Elektrische Pizzaöfen

- Front aus Edelstahl, Rahmen aus lackiertem Blech und verzinktem Stahl. Isolierung mit dicker Steinwolle
- Kammer aus verzinktem Stahl, Backfläche aus "speziellem" feuerfestem Material. Edelstahltür mit "Securit" Glasfenster, hitzebeständiger Griff. Innenbeleuchtung "hohe T° 500°C", ausgestattet mit einem Schalter (für jede Kammer)
- Heizung durch gepanzerte elektrische Widerstände, unterhalb der Backfläche und im Gewölbe der Kammer positioniert, Regelung durch Thermostat (50 bis 400°C), analoges Thermometer zur Anzeige der Temperatur und allgemeiner Ein/Ausschalter (für jede Kammer)

IT Forni elettrici per pizza

- Fronte in acciaio inox, telaio in lamiera laccata e acciaio zincato. Isolamento in lana di roccia
- Camera realizzata in acciaio zincato, piastra in un materiale refrattario "speciale". Porta in acciaio inox, con oblò in vetro "securit", maniglia atermica. Illuminazione interna "alta T° 500°C", dotata di interruttore (per ogni camera)
- Riscaldamento tramite resistenze elettriche blindate, posizionate sotto la piastra e sulla volta della camera, regolazione tramite termostato (50 a 400°C), termometro analogico per visualizzare la temperatura e Interruttore generale On/Off (per ogni camera)



WR-FS04-MS	990 x 820 x 380 mm	5.75 kW	400/3N 50-60Hz	932,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	------------------------------



- DE** - Kammer: 700x700x150 mm, 4 Pizzen mit einem Durchmesser von 350 mm
- 2 stapelbare Öfen (4+4) möglich
- IT** - Camera: 700x700x150 mm, 4 pizze con diametro di 350 mm
- 2 forni impilabili (4+4) possibile

WR-FD24-MD	990 x 820 x 680 mm	11.5 kW	400/3N 50-60Hz	1 531,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	--------------------------------



- DE** - 2 Kammern : 700x700x150 mm, 4 Pizzas Durchmesser 350 mm.
- IT** - 2 Camere: 700x700x150 mm, 4 pizze diam. 350 mm.

WR-FS06-MU	990 x 1170 x 380 mm	7.55 kW	400/3N 50-60Hz	1 189,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	----------------	--------------------------------



- DE** - Kammer : 700x700x150 mm, 6 Pizzas Durchmesser 350 mm.
- 2 Ofen, übereinanderlegbar (6+6) möglich
- IT** - Camera: 700x700x150 mm, 6 pizze diam. 350 mm.
- 2 forni sovrapposti (6+6) possibile

WR-FD26-MF	990 x 1170 x 680 mm	15.1 kW	400/3N 50-60Hz	1 953,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	----------------	--------------------------------



- DE** - 2 Kammern : 700x700x150 mm, 6 Pizzas Durchmesser 350 mm.
- IT** - 2 Camere: 700x700x150 mm, 6 pizze diam. 350 mm.



DE Elektrische Pizzaöfen (600 mm tief)

- Pizzaöfen mit einer Tiefe von 600 mm
- Ausführung der Front aus Edelstahl, Rahmen aus lackiertem Blech und feuerverzinktem Stahl.
- Isolierung mit einer dicken Schicht aus Steinwolle. Kammer aus feuerverzinktem Stahl, die Sohle aus einem "speziellen" feuerfesten Material. Tür aus Edelstahl mit Sicherheitsglasfenster, wärmegeämmter Griff. Innenbeleuchtung "hohe Temperatur 500°C"
- Heizung durch geschirmte elektrische Widerstände, unter der Sohle und auf dem Gewölbe der Kammer angebracht, reguliert durch einen Thermostat (50 bis 400°C), analoges Thermometer und allgemeiner Ein/Aus Schalter (in jeder Kammer)



IT Forni elettrici per pizza (profondità 600 mm)

- Forni per pizza con una profondità di 600 mm
- Realizzazione della facciata in acciaio inox, telaio in lamiera laccata e acciaio zincato. Isolamento in lana di roccia, di spessore elevato
- Camera realizzata in acciaio zincato, la soletta in un materiale refrattario "speciale". Porta in acciaio inox, con oblò in vetro "di sicurezza", maniglia atermica. Illuminazione interna "alta temperatura 500°C"
- Riscaldamento tramite resistenze elettriche schermate, posizionate sotto la soletta e sulla volta della camera, regolato da un termostato (50 a 400°C), termometro analogico e interruttore generale On/Off (in ogni camera)

WR-SFXL-02	1100 x 600 x 415 mm	5 kW	400-230/3N 50-60Hz	1041,00 EUR
-------------------	---------------------	------	--------------------	--------------------



DE - Kammer : 820x410xh140 mm, 2 Pizzas Durchmesser 350 mm. 2 Ofen, übereinanderlegbar (2+2).

IT - Camera: 820x410xh140 mm, 2 pizze diam. 350 mm. 2 forni sovrapposti (2+2).

WR-SFXL-03	1305 x 600 x 415 mm	6 kW	400-230/3N 50-60Hz	1121,00 EUR
-------------------	---------------------	------	--------------------	--------------------



DE - Kammer : 1080x410xh140 mm, 3 Pizzas Durchmesser 350 mm. 2 Ofen, übereinanderlegbar (3+3).

IT - Camera: 1080x410xh140 mm, 3 pizze diam. 350 mm. 2 forni sovrapposti (3+3).

WR-DFXL-22	1100 x 600 x 745 mm	10 kW	400-230/3N 50-60Hz	1750,00 EUR
-------------------	---------------------	-------	--------------------	--------------------



DE - 2 Kammeren : 820x410xh140 mm, 2x 2 Pizzas Durchmesser 350 mm.

IT - 2 Camere: 820x410xh140 mm, 2x 2 pizze diam. 350 mm.

WR-DFXL-33	1305 x 600 x 745 mm	12 kW	400-230/3N 50-60Hz	1827,00 EUR
-------------------	---------------------	-------	--------------------	--------------------



DE - 2 Kammeren : 1080x410xh140 mm, 2x 3 Pizzas Durchmesser 350 mm.

IT - 2 Camere: 1080x410xh140 mm, 2x 3 pizze diam. 350 mm.



DE Elektrische Pizzaöfen (520 mm tief)

- Kammer für 1 Pizza Ø 350 mm. Gefertigt aus Edelstahl.
- Isolierung aus Keramikglasfaser.
- Tür mit "Feder" Scharnieren und "athermischem" Griff.
- Schamottstein Boden.
- Kammermaße: 410x360xh76 mm.
- Heizung durch Edelstahl Heizelemente.
- Heizelemente im Schamottstein Boden integriert.
- Unabhängiger Doppelthermostat (Boden/Decke), Heizanzeigeleuchte.
- Sicherheitsthermostat serienmäßig.
- Hauptschalter Ein/Aus, Betriebsanzeigeleuchte.

IT Forni elettrici per pizza (profondità 520 mm)

- Camera per 1 pizza Ø 350 mm. Realizzazione in acciaio inox.
- Isolamento in fibra di vetro ceramica.
- Porta con cerniere a "molla" e maniglia "atermica".
- Base in pietra refrattaria.
- Dimensioni camera: 410x360xh76 mm.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.
- Resistenze integrate nella pietra refrattaria del fondo.
- Doppio termostato indipendente (base/volta), spia di riscaldamento.
- Termostato di sicurezza di serie.
- Interruttore generale On/Off, spia di alimentazione.



WR-PZ20-PX	560 x 520 x 250 mm	1.9 kW	230/1N 50-60Hz	427,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - Kammer mit Volltür.
- IT** - Camera con porta piena.

WR-PZ20-PV	560 x 520 x 250 mm	1.9 kW	230/1N 50-60Hz	507,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - Kammer mit Glastür. Innenbeleuchtung mit Schalter.
- IT** - Camera con porta in vetro. Illuminazione interna con interruttore.

WR-PZ35-PX	560 x 510 x 455 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	752,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - 2 Kammern mit Volltüren.
- IT** - 2 camere con porte piene.

WR-PZ35-PV	560 x 510 x 455 mm	3.5 kW	230/1N 50-60Hz	892,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - 2 Kammern mit Glastüren. Innenbeleuchtung mit Schalter.
- IT** - 2 camere con porte in vetro. Illuminazione interna con interruttore.



DE Kühltische für Pizza GN 1/1

- Außen und Innenbereich aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- Verdampfer mit "gewickelter" Bauweise in den Wänden eingebettet (3 Seiten), expandierte Polyurethan Isolierung (45 mm), frei von CFC.
- Belüftetes Fach, automatische Abtauung.
- Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Frontaler Zugang zur Kompressor Einheit für einfache Inspektion.
- Elektronischer Regler, Anzeige auf der Vorderseite.
- Belüfteter Kondensator, mit leicht entfernbarer Fettfilter.
- Türen (40 mm dick) mit integriertem ergonomischem Griff (nicht hervorstehend), Verschluss durch magnetische "Druck" Dichtung gewährleistet (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Tavoli refrigerati per pizza GN 1/1

- Esterno e interno realizzati in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo stampato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45mm), senza CFC.
- Compartimento ventilato, sbrinamento automatico.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%).
- Accesso frontale all'unità del compressore per una facile ispezione.
- Controllore elettronico, display di controllo frontale.
- Condensatore ventilato, con filtro antigrasso facilmente removibile.
- Porte (spessore 40mm) con maniglia ergonomica integrata (non sporgente), chiusura garantita da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza utensili).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SRP6-Z2	900 x 700 x 850 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10	811,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	--------------------------	------------------------------



- DE** - Arbeitsplatte aus Granit, oberes Regal aus Edelstahl.
- "Integrierte" Kühlstruktur, fachkapazität: 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN Behälter.
- IT** - Piano di lavoro in granito, mensola superiore in acciaio inossidabile.
- Struttura refrigerata "integrata", capacità vassoio: 5x GN1/6 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN

R600a

WR-SRP6-Z3	1365 x 700 x 850 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8° +4°+10	1 219,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	--------	-------------	--------------------------	--------------------------------



- DE** - Arbeitsplatte aus Granit, oberes Regal aus Edelstahl.
- "Integrierte" Kühlstruktur, fachkapazität: 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN Behälter.
- IT** - Piano di lavoro in granito, mensola superiore in acciaio inossidabile.
- Struttura refrigerata "integrata", capacità vassoio: 8x GN1/6 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN

R290



DE Kühltsche für Pizza GN 1/1

- Außen und Innenbereich aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür, höhenverstellbar.
- Verdampfer mit "gewickelter" Bauweise in den Wänden eingebettet (3 Seiten), expandierte Polyurethan Isolierung (45 mm), frei von CFC.
- Belüftetes Fach, automatische Abtauung.
- Kälteaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Frontaler Zugang zur Kompressor Einheit für einfache Inspektion.
- Elektronischer Regler, Anzeige auf der Vorderseite.
- Belüfteter Kondensator, mit leicht entfernbarer Fettfilter.
- Türen (40 mm dick) mit integriertem ergonomischem Griff (nicht hervorstehend), Verschluss durch magnetische "Druck" Dichtung gewährleistet (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- 4 Höhenverstellbare Füße und hintere Rollen



IT Tavoli refrigerati per pizza GN 1/1

- Esterno e interno realizzati in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo stampato, tutti gli angoli sono arrotondati.
- Fornito con 1 griglia GN 1/1 per porta, regolabile in altezza.
- Evaporatore a "serpentina" incorporato nelle pareti (3 lati), isolamento in poliuretano espanso (45mm), senza CFC.
- Compartimento ventilato, sbrinamento automatico.
- Unità di refrigerazione in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%).
- Accesso frontale all'unità del compressore per una facile ispezione.
- Controllore elettronico, display di controllo frontale.
- Condensatore ventilato, con filtro antigrasso facilmente removibile.
- Porte (spessore 40mm) con maniglia ergonomica integrata (non sporgente), chiusura garantita da guarnizione magnetica "a pressione" (sostituzione facile senza utensili).
- 4 Piedi inferiori regolabili e rulli posteriori

WR-SRZ6-M3	1400 x 700 x 1020 mm	0.3 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	1 293,⁰⁰ EUR
-------------------	----------------------	--------	-------------	---------------	--------------------------------



- DE** - Arbeitsplatte, Rück und Seitenwände aus Granit.
- Kompatibel mit Kühleinheiten Ref.: WR-SX14-V2.
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Piano di lavoro, schienali posteriori e laterali in granito.
- Compatibile con le unità refrigerate ref.: WR-SX14-V2.
- NB: consegnato senza contenitori GN



WR-SX14-V2	1400 x 335 x 440 mm	0.14 kW	230/1N 50HZ	+2°+8°	588,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	---------------	------------------------------



- DE** - Ausgestattet mit einer oberen "gehärteten" glasscheibe hund stangen.
- Fachkapazität: 6x GN1/4 (150 mm).
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.
- IT** - Dotato di un piano superiore in vetro "temperato" e barre.
- Capacità vassoio: 6x GN1/4 (150 mm).
- NB: consegnato senza contenitori GN



DE Pizzakühltische

- Monoblock-Struktur, Innenraum aus AISI 304-Edelstahl und Außenbereich aus austenitischem Edelstahl (Lebensmittelqualität).
- Innenboden gestanz, mit Ablassstopfen (für größere Wartungsarbeiten), abgerundete Ecken (glatt), Edelstahl-Roste und Schienen (kippsicher).
- Enthält: 1 EN 600x400 Gitter pro Tür.
- 5 neutrale Schubladen auf Teleskopschienen (Kapazität: 1x 600x400 Behälter).
- Türen mit versenktem Griff (nicht hervorstehend), magnetische Dichtung.
- Scharniere mit automatischem Rückzug (Verriegelung bei 90°).
- Kühlaggregat in Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren.
- Elektronischer Regler (in einem versiegelten, wasserdichten Gehäuse) programmierbar, Anzeige auf der Vorderseite.
- Automatische Abtauung (nach Bedarf programmierbar), automatische Kondensatabdampfung.
- Polyurethan-Isolierung (60 mm) ohne CFC.
- Standardmäßig: Lenkrollen mit Bremsen.



R290

IT Tavoli refrigerati per pizzeria

- Struttura monoblocco, interno in acciaio inossidabile AISI 304 ed esterno in acciaio inossidabile austenitico (grado alimentare).
- Fondo interno stampato, con tappo di scarico (per manutenzione importante), angoli arrotondati (senza sporgenze), griglie e guide scorrevoli in acciaio inossidabile (antibasculanti).
- Dotata di: 1 griglia EN 600x400 per porta.
- 5 cassetti neutri su guide telescopiche (capacità: 1x vaschetta 600x400).
- Porte con maniglia incassata (non sporgente), guarnizione magnetica.
- cerniere con ritorno automatico (bloccaggio a 90°).
- Unità refrigerante in classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C – Umidità relativa 55%), condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato, trattato contro il sale e gli acidi alimentari.
- Regolatore elettronico programmabile, display sul frontale.
- Sbrinamento automatico (programmabile a piacere), evaporazione automatica del condensato.
- Isolamento in poliuretano (60 mm) senza CFC.
- Standard: 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno.

WR-PZ15-51 1500 x 800 x 1040 mm 0.3 kW 230/1N 50Hz -2°+8° **2 402,⁰⁰ EUR**



- DE - Arbeitsplatte, Rück und Seitenwand aus Granit (200 mm).
- Kompatibel mit den Kühleinheiten ref.: WR-SY15-V3.
- NB: Lieferung ohne 600x400mm Behälter.

- IT - Piano di lavoro, schienali laterali e posteriore in granito (200 mm).
- Compatibile con le strutture refrigerate ref.: WR-SY15-V3.
- NB: Fornita senza vaschette 600x400 mm



WR-PZ20-52 2025 x 800 x 1040 mm 0.3 kW 230/1N 50Hz -2°+8° **2 578,⁰⁰ EUR**



- DE - Arbeitsplatte, Rück und Seitenspritzschutz aus Granit (200 mm).
- Kompatibel mit Kühleinheiten Ref.: WR-SY20-V6.
- NB: Lieferung ohne 600x400mm Tabletts.

- IT - Piano di lavoro, schienale posteriore e paratie laterali in granito (200 mm).
- Compatibile con le unità refrigerate ref.: WR-SY20-V6.
- NB: Fornito senza vaschette da 600x400 mm





WR-SY15-V3

674,⁰⁰ EUR

1500 x 395 x 440 mm 0.14 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°

DE Kühlaufsatz 5 x GN 1/3 & 1x GN 1/2 -150 mm, mit Glas

- Geliefert mit einer oberen "gehärteten" Glasscheibe hund stangen.
- Fachkapazität: 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: Ohne GN-Behälter geliefert.

IT Struttura refrigerata 5 x GN 1/3 & 1x GN 1/2 -150 mm, con vetro

- Dotato di un vetro superiore "temperato" e barre.
- Capacità vassoio: 5 x GN1/3 & 1x GN1/2 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN



WR-SY20-V6

769,⁰⁰ EUR

2000 x 395 x 440 mm 0.14 kW

230/1N 50HZ

+2°+8°

DE Kühlaufsatz 9x GN1/3 - 150 mm, mit Glas

- Geliefert mit einer oberen "gehärteten" Glasscheibe hund stangen.
- Fachkapazität: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: Ohne GN-Behälter geliefert.

IT Struttura refrigerata 9x GN1/3-150 mm, con vetro

- Dotato di un vetro superiore "temperato" e barre.
- Capacità vassoio: 9x GN1/3 (150 mm).
- NB: consegnato senza vaschette GN



WR-LP30-M

786,⁰⁰ EUR

420 x 420 x 650 mm 0.25 kW

230/1N 50HZ

DE Teigausrollmaschine Ø 300 mm, 2 Rollen , aus Edelstahl /ABS

- Verarbeitung von 80 bis 210 g und Ø von 140 bis 310 mm, verstellbar.

IT Laminatoio Ø 300 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile /ABS

- Trattamento da 80 a 210 gr. e regolabile di 140 a 310 mm di diametro.



DE Spiralkneter

- Realisierung eines Stahlrahmens mit Ofenlackierung.
- Drehende Schüssel (nicht abnehmbar) aus Edelstahl AISI 304.
- Stahlspirale mit großer Härte, Edelstahlteile AISI 304.
- Edelstahlgrill mit Schutzschalter.
- Getriebemotor Getriebeölbad, zuverlässig, kraftvoll und leise!
- Hängender Motor, bessere Belüftung, Wartungsfreundlichkeit
- Bedienfeld mit Schutzart IP21.
- Standard, wird mit Rädern geliefert, darunter 2 mit Bremsen.
- Not Aus Taster
- Hergestellt nach gültigen EU Normen.

IT Impastatrici a spirale

- Realizzazione telaio in acciaio con verniciatura a forno.
- Vasca rotante (non rimovibile) in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio ad alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304.
- Griglia in acciaio inox dotata di microinterruttore di sicurezza.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità di manutenzione
- Pannello di controllo con protezione IP21.
- Di serie, fornito con ruote di cui 2 dotate di freni.
- Pulsante di arresto d'emergenza
- Apparecchio costruito in conformità con gli standard (CE) in vigore.



WR-SDTM-10

340 x 550 x 530 mm

0.75 kW

1 Hp 230/1N 50HZ

934,⁰⁰ EUR



- DE - 1 Geschwindigkeit.
- Seitliches Bedienfeld
- Durchmesser der Schüssel 260 mm (10 Liter) = +/- 8kg Teig.
- IT - Modello a 1 velocità.
- Pannello di controllo laterale
- Diametro della vasca 260 mm (10 litri) = +/- 8kg di pasta

WR-SDTM-20

390 x 730 x 900 mm

1.5 kW

2 Hp 230/1N 50HZ

1 150,⁰⁰ EUR



- DE - 1 Geschwindigkeit.
- Seitliches Bedienfeld
- Durchmesser der Schüssel 360 mm (20 Liter) = +/- 16kg Teig.
- IT - Modello a 1 velocità.
- Pannello di controllo laterale
- Diametro della vasca 360 mm (20 litri) = +/- 16kg di pasta

WR-SDTT-34

435 x 750 x 900 mm

1.5 kW

2 Hp 400/3N 50HZ

1 524,⁰⁰ EUR



- DE - Modell mit 2 Geschwindigkeiten
- Seitliches Bedienfeld
- Durchmesser der Schüssel 400 mm (34 Liter) = +/- 26kg Teig.
- IT - Modello a 2 velocità
- Pannello di controllo laterale
- Diametro della vasca 400 mm (34 litri) = +/- 26kg di pasta



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



Coffee bar - Tea room



**DE Zitruspresse**

- Gehäuse aus schwarzem, geformtem ABS mit abgerundeten Formen.
- Zitronenpresskegel (kompatibel mit allen Zitrusfrüchten) und Sieb in einem Stück, ermöglicht maximale Saftausbeute. Umdrehungen pro Minute (320 U/min).
- Ein/Aus Schalter.
- Einfach zu reinigen: die gesamte Schüsselbaugruppe trennt sich sofort von der Basis, und die Schüssel ist spülmaschinenfest.
- Gerät gemäß den geltenden (CE) Normen gebaut.

IT Spremi-agrumi

- Corpo in ABS stampato, di colore nero, con forme arrotondate.
- Cono spremiagrumi (compatibile con tutti i tipi di agrumi) e filtro in un'unica parte, che permette di estrarre il succo degli agrumi con il massimo rendimento. Giri al minuto (320 rpm).
- Interruttore On/Off.
- Facile da pulire: l'intero gruppo ciotola si separa istantaneamente dalla base e la ciotola è lavabile in lavastoviglie.
- Apparecchio costruito secondo le norme (CE) vigenti.

**WR-P202-S1**

210 x 210 x 280 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

301,⁰⁰ EUR

- DE** - Geformte ABS Schüssel.
- Manuelle Version.
- IT** - Ciotola in ABS stampato.
- Versione manuale.

WR-P501-L2

210 x 265 x 385/480 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

446,⁰⁰ EUR

- DE** - Edelstahltank.
- Version mit Edelstahlabdeckung und Hebel.
- IT** - Serbatoio in acciaio inox.
- Versione con coperchio e leva in acciaio inox.


DE Gas- und Elektro-Crêpes-Maker

- Produktion 60 Stück/Stunde (Kochzeit 1 Minute).
- Emaillierte Gusseisenplatte.
- Geliefert mit einem Holzschaber.
- Edelstahlrahmen.
- Gerät gemäß den geltenden CE Normen gebaut.

IT Crepiere a gas ed elettriche

- Produzione 60 pezzi/ora (tempo di cottura 1 minuto).
- Piastra in ghisa smaltata.
- Confezionato con una spatola di legno.
- Telaio in acciaio inox.
- Apparecchio costruito nel rispetto delle normative CE vigenti.



WR-BRET-1E	400 x 400 x 200 mm	3.6 kW	230/1N 50-60Hz	383,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - Heizung durch spiralförmige, geschützte Edelstahl "Incoloy" Heizelemente.
- Temperaturregelung von 0 bis 300°C über Thermostat, mit Kontrollleuchte.
- IT** - Riscaldamento tramite resistenze a spirale blindate in acciaio inox trattato "incoloy".
- Regolazione della temperatura da 0 a 300°C, tramite termostato, con spia di controllo.



WR-BRET-1G	400 x 400 x 200 mm	3095 Kcal/h		476,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	-------------	--	------------------------------



- DE** - 6 armiger "Stern" Brenner.
- Regelung über Ventil mit Leerlaufposition, Sicherheits Thermocouple und Piezo Zündung
- IT** - Bruciatore a 6 bracci a "stella"
- Regolazione tramite valvola con posizione di minimo, termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica



**DE Wärmevitrinen**

- Ausführung: Panoramakabine, Türen (2 Seiten) und Seitenwände aus Plexiglas.
- Edelstahlrahmen, verstellbare Füße.
- Flexibilität: ermöglicht das Temperaturhalten (60°C) ohne Austrocknen, dank eines integrierten Befeuchtungssystems.
- Heizung: durch "Incoloy" Edelstahl Heizelemente, Regelung durch Thermostat von 30° bis 60°.
- Ausstellung: GN 1/1 Tablett Höhe 25 mm.
- EIN/AUS Schalter, Heiz- und Betriebsanzeigelampen.

IT Vetrine riscaldate

- Realizzazione: vetrina panoramica, sportelli (2 lati) e pannelli laterali in plexiglass.
- Telaio in acciaio inossidabile, piedini regolabili.
- Flessibilità: permette il mantenimento della temperatura (60°C) senza essiccazione, grazie a un sistema di umidificazione integrato.
- Riscaldamento: mediante resistenze corazzate in acciaio inox "incoloy", regolazione tramite termostato da 30° a 60°.
- Esposizione: vassoio GN 1/1 altezza 25 mm.
- Interruttore ON/OFF, spia luminosa di riscaldamento e funzionamento.



WR-EVC1-55	500 x 355 x 270 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	393,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- DE** - Heizversion, 1 Ebene.
- IT** - Versione riscaldante, 1 livello.

WR-EVC1-58	800 x 355 x 270 mm	0.7 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	471,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- DE** - Heizbare Version, 1 Stufe.
- IT** - Versione riscaldata, 1 livello.

WR-EVC2-65	500 x 355 x 415 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	544,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- DE** - Beheizte Version, 2 Ebenen.
- IT** - Versione riscaldata, 2 livelli.

WR-EVC2-68	800 x 355 x 412 mm	0.7 kW	230/1N 50-60Hz	+30°+60°	638,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	-----------------	------------------------------



- DE** - Beheizte Version, 2 Stufen.
- IT** - Versione riscaldata, 2 livelli.



DE Panorama-Heizvitrinen

- Rahmen aus Edelstahl. Glas (Thermopane®). Gewölbtes Frontglas.
- Herausnehmbare Bodenplatten aus Edelstahl.
- Interne Beleuchtung (LED Typ) oben.
- 3 herausnehmbare, verchromte Präsentiergitter, 645x490 mm.
- Schiebetüren auf der Service-Seite, abnehmbar (einfache Wartung).
- Belüftete Heizung, gleichmäßige Temperatur. Mechanischer Regler +30° bis +90°C (analoge Anzeige), Hauptschalter Ein/Ausschalten.
- Feuchtigkeitskontrolle über den Wasserbehälter (herausnehmbar).
- Gerät gebaut nach den geltenden Normen (CE).
- NB Geliefert ohne GN / EN Behälter.

IT Vetrine riscaldate panoramiche

- Struttura in acciaio inox. Vetri (Thermopane®). Vetro frontale curvo.
- Piastre di fondo in acciaio inox (rimovibili).
- Illuminazione interna (tipo LED) sulla parte superiore.
- 3 griglie di presentazione cromate rimovibili, 645x490 mm.
- Porte scorrevoli lato servizio, rimovibili (facile manutenzione).
- Riscaldamento ventilato, temperatura uniforme. Termostato meccanico +30° a +90°C (visualizzazione analogica), interruttore generale On/Off.
- Controllo dell'umidità tramite il serbatoio d'acqua (rimovibile).
- Apparecchio costruito secondo le norme vigenti (CE).
- NB Fornito senza vassoi GN / EN.



WR-VH12-P2	692 x 582 x 685 mm	1.1 kW	230/1N 50HZ	+30°+90°	694,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	-----------------	------------------------------



- DE - Kapazität: EN 400x600 oder GN 1/1.
- Innenmaße: 662x505x430 mm.
- IT - Capacità: EN 400x600 o GN 1/1.
- Dimensioni interne: 662x505x430 mm.

WR-VH16-G6	870 x 582 x 685 mm	1.5 kW	230/1N 50HZ	+30°+90°	779,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	-----------------	------------------------------



- DE - Kapazität: EN 400x600 oder GN 1/1.
- Innenmaße: 840x505x430 mm.
- IT - Capacità: EN 400x600 o GN 1/1.
- Dimensioni interne: 840x505x430 mm.



DE Panoramavitrinen mit Kühlung

- Rahmen aus Edelstahl.
- Doppelverglasung (Thermopane®) mit schwarzer Siebdruck. Gewölbtes Frontglas.
- Interne Beleuchtung (LED Typ) im oberen Bereich.
- 2 herausnehmbare, verchromte Präsentationsregale, 645x490 mm.
- Schiebetüren auf der Service Seite, herausnehmbar (leichte Wartung).
- Umluftkühlung, gleichmäßige Temperatur. Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit).
- Automatische Abtauung mit Selbstverdampfung des Kondensats.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- Gerät nach geltenden Normen (CE) gebaut.
- NB Ohne GN / EN Behälter geliefert

IT Vetrine Refrigerate Panoramiche

- Struttura in acciaio inox.
- Vetri a doppia vetrocamera (Thermopane®) con serigrafia nera. Vetro frontale curvo.
- Illuminazione interna (tipo LED) nella parte superiore.
- 2 griglie di presentazione (rimovibili) cromate 645x490 mm.
- Porte scorrevoli sul lato di servizio, rimovibili (manutenzione facile).
- Refrigerazione ventilata, temperatura uniforme. Unità compressore incorporata, classe climatica 4 (Temperatura 30°C - Umidità 55%).
- Sbrinamento automatico con autoevaporazione del condensato.
- Regolatore elettronico (display digitale).
- Dispositivo costruito in conformità alle normative vigenti (CE).
- NB Fornito senza vassoi GN / EN.



R600a

WR-DR12-S2	695 x 570 x 685 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+12°	840,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Kapazität: EN 400x600 oder GN 1/1.
- Innenmaße: 665x485xh410 mm.
- IT** - Capacità: EN 400x600 o GN 1/1.
- Dimensioni interne: 665x485xh410 mm.



WR-DR16-B6	875 x 570 x 685 mm	0.23 kW	230/1N 50HZ	+1°+12°	980,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE** - Kapazität: EN 400x600 oder GN 1/1.
- Innenmaße: 665x485xh410 mm.
- IT** - Capacità: EN 400x600 o GN 1/1.
- Dimensioni interne: 665x485xh410 mm.





DE Belüftete Tischvitrinen mit 4 Ebenen, 4 verglasten Seiten

- "Thermopane®" Glas, Tür mit ergonomischem Griff.
- Externer digitaler Regler.
- Innenbeleuchtung (LED Typ).
- Einfache Temperaturregelung (+2°C bis +12°C).
- Kapazität 80 Liter. Innenmaße: 400x370xh600 mm.
- Eingebautes Kompressormodul, Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit).
- Geräuschpegel 43 dB(A).
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung mit Kondensatselbstdampfung.
- Mitgeliefert: 3 Rilsan beschichtete Roste 380x320 mm.
- Gerät gemäß den aktuellen (CE) Standards gefertigt.

IT Vetrine da tavolo ventilata a 4 livelli, 4 lati in vetro

- Vetro "Thermopane®", porta con maniglia ergonomica.
- Regolatore digitale esterno.
- Illuminazione interna (tipo LED).
- Una temperatura (+2°C a +12°C).
- Capacità 80 litri. Dimensioni interne: 400x370xh600 mm.
- Unità compressore incorporata, classe climatica 4 (30°C Temperatura - 55% Umidità).
- Livello sonoro 43 dB(A).
- Evaporatore ventilato.
- Sbrinamento automatico con auto-evaporazione del condensato.
- In dotazione: 3 griglie rivestite in Rilsan 380x320 mm.
- Apparecchio costruito nel rispetto delle norme vigenti (CE).



R600a

WR-V4F1-WT	428 x 386 x 960 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+2°+12°	568,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE - Innen und Außenbereich aus ABS (weiß).
- IT - Realizzazione interna ed esterna in ABS (bianco).



WR-V4F1-BL	428 x 386 x 960 mm	0.18 kW	230/1N 50HZ	+2°+12°	582,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	----------------	------------------------------



- DE - Innen und Außengehäuse aus ABS (schwarz).
- IT - Realizzazione interna ed esterna in ABS (nero).





DE Neutrale Vitrinen

- Ausführung: Panoramavitrine, Türen (2 Seiten) und Seitenteile Plexiglas.
- Edelstahlrahmen, verstellbare Füße.
- Auslage: GN 1/1 Tablett, Höhe 25 mm.

IT Vettrine neutre

- Realizzazione: vetrina panoramica, portine (2 lati) e laterali plexiglas.
- Telaio in acciaio inox, piedi regolabili.
- Esposizione: vassoio GN 1/1, altezza 25 mm.



WR-NVN1-75

500 x 355 x 270 mm

233,⁰⁰ EUR



WR-NVN1-78

800 x 355 x 270 mm

279,⁰⁰ EUR





Dynamische Vorbereitung
Preparazione Dinamica





Dynamische Vorbereitung

Preparazione Dinamica

Di✓verso

DE Digitale wagen

- Wasserdichte Tastatur schützt vor Schmutz und versehentlichem Verschütten.
- Hintergrundbeleuchtetes LCD Display mit 24mm Ziffern.
- LED Kontrollanzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzen.
- Wägetechnik mit akustischem Alarm.
- Stabilisierungszeit: 2 Sekunden.
- Programmierbare automatische Abschaltung.
- Überlastschutz der Waage.
- Externe Kalibrierung.
- Verstellbare Nivellierfüße.

IT Bilance digitali

- Tastiera impermeabile protegge da sporco e fuoriuscite accidentali.
- Schermo LCD retroilluminato con cifre da 24mm.
- Indicatore di controllo LED segnala i limiti inferiori, superiori e accettabili.
- Controllo della pesata con allarme acustico.
- Tempo di stabilizzazione: 2 secondi.
- Spegnimento automatico programmabile.
- Protezione della bilancia contro i sovraccarichi.
- Calibrazione esterna.
- Piedini di livellamento regolabili.



WR-30X1-L

255 x 290 x 105 mm

230/1N 50-60Hz

207,⁰⁰ EUR



- DE - Kapazität 30kg, Präzision 1g.
- Elektronische Tischwaage. Wägeplattform 180x245mm. Robustes ABS Gehäuse.
- Eingebaute wiederaufladbare Batterie mit 240 Stunden Laufzeit.

- IT - Capacità 30kg, precisione 1g.
- Bilancia elettronica da tavolo. Piattaforma di pesatura 180x245mm. Scocca in ABS solido.
- Batteria interna ricaricabile inclusa con 240 ore di autonomia

WR-32X1-B

300 x 520 x 680 mm

230/1N 50-60Hz

457,⁰⁰ EUR



- DE - Kapazität 32kg, Präzision 1g.
- Elektronische Bodenwaage mit Säule. Wägeplattform 300x400mm.
- Eingebaute wiederaufladbare Batterie, 90 Stunden Laufzeit.

- IT - Capacità 32kg, precisione 1g.
- Bilancia elettronica da pavimento con colonna. Piattaforma di pesatura 300x400mm.
- Batteria interna ricaricabile, 90 ore di autonomia



DE Rührwerke - Mixer

- Rührer-Mixer mit Metallrahmen.
- Herausnehmbarer Edelstahlbehälter.
- Getriebeübertragung mit Schmierung. Niederspannungssteuerung 24V, NVR (No-Voltage Release) zur Vermeidung unbeabsichtigter Starts.
- Gerät nach geltenden (CE) Normen gefertigt.

IT Fruste - Miscelatori

- Frusta-miscelatore con struttura metallica.
- Contenitore in acciaio inox, smontabile.
- Trasmissione a ingranaggi lubrificati. Controlli a bassa tensione 24V, NVR (No-Voltage Release) per evitare avvii accidentali.
- Dispositivo costruito in conformità con le normative (CE) vigenti.



WR-BM07-A1	240 x 410 x 437 mm	0.28 kW	230/1N 50HZ	606,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- DE** - Hochklappbarer Kopf. Kapazität 7 Liter.
 - Ein/Aus Schalter mit Geschwindigkeitsregelung.
 - Ausstattung: 3 Utensilien aus Metall: Schneebesen, Knethaken und Schaber.
- IT** - Testa sollevabile. Capacità tino 7 litri
 - Interruttore On/Off con regolazione della velocità.
 - Consegnato di serie con 3 attrezzi in metallo: frusta, uncino e tavolozza

WR-BM10-B2	440 x 500 x 630 mm	0.45 kW	230/1N 50HZ	1 127,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	--------------------------------



- DE** - Kapazität 10 Liter.
 - 3 Geschwindigkeiten (niedrig, mittel und hoch).
 - Ausstattung: 3 Utensilien aus Metall: Schneebesen, Knethaken und Schaber.
- IT** - Capacità tino 10 litri
 - 3 velocità (bassa, media e alta).
 - Consegnato di serie con 3 attrezzi in metallo: frusta, uncino e tavolozza

WR-BM20-C3	515 x 560 x 770 mm	1.1 kW	230/1N 50HZ	1 467,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	--------------------------------



- DE** - Kapazität 20 Liter.
 - 3 Geschwindigkeiten (niedrig, mittel und hoch).
 - Ausstattung: 3 Utensilien aus Metall: Schneebesen, Knethaken und Schaber.
- IT** - Capacità tino 20 litri
 - 3 velocità (bassa, media e alta).
 - Consegnato di serie con 3 attrezzi in metallo: frusta, uncino e tavolozza



Dynamische Vorbereitung

Preparazione Dinamica

Di✓verso

DE Professionelle Aufschnittmaschinen

- Hergestellt aus "eloxiertem Aluminium", lebensmittelecht behandelt.
- Klinge aus gehärtet, verchromt.
- Schlitten mit transparentem Plexiglasschutz.
- Eingebauter automatischer Schärfen.
- Schnittverstellung von 0-15 mm.
- Leicht abnehmbarer Klingenschutz.
- "No-Volt Release" Vorrichtung, die das Starten der Maschine während der Reinigung verhindert.
- Niederspannungssteuerung 24 V
- Sicherheits. Mikroschalter an der Klinge.
- Gerät nach den geltenden (CE) Normen gebaut.

IT Affettatrici professionali

- Realizzato in "alluminio anodizzato", trattato per uso alimentare.
- Lama in temperato, cromato.
- Carrello scorrevole dotato di protezione in plexiglass trasparente.
- Affilatura automatica incorporata.
- Regolazione di taglio da 0 a 15 mm.
- Protezione lama facilmente smontabile.
- Dispositivo "no volt release" che impedisce l'avvio della macchina durante la pulizia.
- Comando a bassa tensione 24 V
- Microinterruttore di sicurezza sulla lama.
- Apparecchio costruito nel rispetto delle norme (CE) vigenti.



WR-250E-01

470 x 470 x 370 mm

0.15 kW

230/1N 50HZ

706,⁰⁰ EUR



- DE** - Schlitten, leicht abnehmbar
- Schnittkapazität: 190x250 mm. Messer Ø 250 mm.
- Schutzart IP65.
- IT** - Carrello scorrevole, facilmente rimovibile
- Capacità di taglio: 190x250 mm. Lama Ø 250 mm.
- Grado di protezione IP65.

WR-275R-02

580 x 470 x 370 mm

0.2 kW

230/1N 50HZ

1 134,⁰⁰ EUR



- DE** - Speziell für Carpaccio, Käse...
- Schnittkapazität 200x150 mm. Messer Ø 275mm.
- "Trockener" Zahnradantrieb.
- IT** - Speciale per carpaccio, formaggi...
- Capacità di taglio 200x150 mm. Lama Ø 275 mm.
- Trasmissione ad ingranaggio "a secco"

WR-300E-03

480 x 600 x 420 mm

0.22 kW

230/1N 50HZ

1 217,⁰⁰ EUR



- DE** - Schlitten, leicht abnehmbar
- Schneidekapazität: 200x260 mm. Messer Ø 300 mm.
- Schutzart IP65.
- IT** - Carrello scorrevole, facilmente rimovibile
- Capacità di taglio: 200x260 mm. Lama Ø 300 mm.
- Grado di protezione IP65.



DE Fleischwölfe

- Aussen aus Aluminiumlegierung.
- Cutter und interne Schraube aus einer für lebensmittel behandelte Aluminiumlegierung oder aus Edelstahl.
- Oberer Schüssel aus Edelstahl AISI 304.
- Standard geliefert mit 6mm Rost.
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad,
- 24 V Steuerung.

IT Tritacarne

- Telaio esterno "in lega di alluminio".
- Il corpo del tritacarne e l'esterno della vite sono fatti anche di "lega di alluminio" per alimenti e acciaio inox
- Ciotola superiore in acciaio inox AISI 304.
- Standard con griglia di 6 millimetri.
- Griglia e coltello in acciaio inox a "autoaffilante".
- Ingranaggio di trazione in bagno d'olio.
- Comando a bassa tensione 24 V



WR-TSTC-08	300 x 240 x 300 mm	0.38 kW	0,5 Hp 230/1N 50HZ	485,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	--------------------	------------------------------



- DE - Fleischwolf N° 8
- IT - Tritacarne n° 8

WR-TSTC-12	380 x 220 x 430 mm	0.8 kW	1 Hp 230/1N 50HZ	800,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	------------------------------



- DE - Fleischwolf N° 12
- Wird mit einem Auffangbehälter für Fleisch geliefert.
- IT - Tritacarne n° 12
- Consegnato con un contenitore di raccolta della carne.

WR-TSTC-22	450 x 220 x 400 mm	1.1 kW	1,5 Hp 230/1N 50HZ	1 018,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	--------------------	--------------------------------



- DE - Fleischwolf N° 22
- Belüfteter Motor mit thermischem Schutz.
- Wird mit einem Auffangbehälter für Hackfleisch geliefert.
- IT - Tritacarne n° 22
- Motore ventilato con protezione termica.
- Consegnato con un contenitore di raccolta per carne macinate

WR-TSTC-32	500 x 225 x 510 mm	1.5 kW	2 Hp 230/1N 50HZ	1 697,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	------------------	--------------------------------



- DE - Fleischwolf N° 32
- Belüfteter Motor mit thermischem Schutz. Auffangschale.
- Abnehmbare Hackwerkgruppe (Ø 98 mm), mit Rückwärtsdrehung (bei Blockierung).
- IT - Tritacarne n° 32
- Motore ventilato con protezione termica. Vaschetta di raccolta.
- Gruppo tritacarne smontabile (Ø 98 mm), con inversione di rotazione (in caso di blocco)



Dynamische Vorbereitung

Preparazione Dinamica

Di✓verso

DE Fleischwolf- und Parmesanhobel-Kombinationen

- Chassis aus Aluminiumlegierung und Edelstahl.
- Der Fleischwolfkörper und die interne Schnecke bestehen ebenfalls aus lebensmittelecht behandelter "Aluminiumlegierung"
- Obere Schale aus AISI 304 Edelstahl.
- Standardmäßig mit einem 6mm Gitter geliefert.
- Gitter und Messer aus selbstschärfendem Edelstahl.
- Parmesanreibe mit Zylinder, oberem Hebel und Zylinderkörper aus lebensmittelecht behandelter "Aluminiumlegierung".
- Belüfteter Motor, ideal für intensiven Gebrauch.
- Zahnradvorschub im Ölbad. Niederspannungssteuerung 24 V.
- Geliefert mit 2 Auffangbehältern, einem für den Fleischwolf und einem für die Parmesanreibe, beide aus AISI 304 Edelstahl.

IT Tritacarne e grattugia per Parmigiano

- Telaio in lega di alluminio e acciaio inossidabile.
- Il corpo del tritacarne e la vite senza fine interna sono anch'essi realizzati in "lega di alluminio" trattata per uso alimentare
- Vaschetta superiore in acciaio inossidabile AISI 304.
- Fornito di serie con griglia da 6 mm.
- Griglia e coltello in acciaio inossidabile autoaffilante.
- Grattugia per parmigiano con cilindro, leva superiore e corpo del cilindro realizzati in "lega di alluminio" trattata per uso alimentare.
- Motore ventilato, idealmente progettato per un uso intensivo.
- Trasmissione a ingranaggi in bagno d'olio. Controllo a bassa tensione 24 V.
- Consegnato con 2 recipienti di raccolta, uno per il tritacarne e uno per la grattugia per parmigiano, entrambi in acciaio inossidabile AISI 304.



WR-TGRP-12

550 x 300 x 400 mm

0.8 kW

1 Hp 230/1N 50HZ

1 006,⁰⁰ EUR



- DE** - Kombination Fleischwolf N° 12 mit Käseibe für Parmesan
- IT** - Combinato tritacarne n° 12 e grattugia parmigiano

WR-TGRP-22

600 x 300 x 400 mm

1.1 kW

1.5 Hp 230/1N 50HZ

1 212,⁰⁰ EUR



- DE** - Kombination Fleischwolf n° 22 mit Käseibe für Parmesan
- IT** - Combinato tritacarne n° 22 e grattugia parmigiano



WR-GMRP-PM

400,⁰⁰ EUR

280 x 250 x 310 mm

0.38 kW

0,5 230/1N 50HZ
Hp

DE Parmesan Käseibe

- Empfohlen für kleinen Durchsatz, Stundenproduktion: 30 kg/h.
- Wird mit einem Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 geliefert.

IT Grattugia parmigiano

- Consigliato per basse portate, produzione oraria: 30 kg/h.
- Fornito con contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304



WR-VAXL-33

412,⁰⁰ EUR

390 x 260 x 140 mm 0.4 kW 230/1N 50-60Hz

Ⓓ **Vakuum-Maschine Edelstahl, Pumpe 16 L/Min., Schweißen 330 mm**

- Selbstschmierende Pumpe 16L/Min., Vakkum-Steuerung durch Sensor.
- Schweißleiste 330 mm (4 mm). Automatische Funktion.

Ⓙ **Macchina sottovuoto in acciaio inox, pompa 16 l./min, saldatura 330 mm**

- Pompa autolubrificante 16 l./min. Collocamento in sottovuoto controllato per sensor
- Barra di saldatura di 330 mm, 4 mm. Funzionamento automatico



WR-22X31-B

1 566,⁰⁰ EUR

279 x 440 x 252/550 mm 0.5 kW 230/1N 50HZ

Ⓓ **Vakuummaschine, gebogener Deckel, Edelstahltank - 4 m3/h**

- Vakuumpumpenleistung 4 m3/h. (Busch-Typ).
- Abmessungen der Kammer: 220x310xh110 mm.
- Lieferung mit Volumen-Einlegeplatten

Ⓙ **Macchina sottovuoto, coperchio curvo, vasca in acciaio inox - 4 m3/h**

- Capacità della pompa a vuoto : 4 m3 / h. (Tipo Busch).
- Dimensioni della camera : 220x310xh110 mm.
- Fornito con piastre di inserimento volumetriche



WR-CSPE-32

678,⁰⁰ EUR

240 x 240 x 330 mm 0.37 kW 0.5 230/1N 50HZ
Hp

Ⓓ **Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat**

- Leicht abnehmbarer Tank. Standard Wischer.
- Niederspannungssteuerung 24V. Belüfteter Motor 2800 U/min.

Ⓙ **Cutter 3,2 Lit., coltello liscio, ABS & Policarbonato**

- Serbatoio facilmente smontabile. Spatola di serie.
- Controlli a bassa tensione 24V. Motore ventilato 2800 giri/min



WR-DFE4-45

305,⁰⁰ EUR

485 x 600 x 140 mm 0.65 kW 230/1N 50-60Hz

Ⓓ **Edelstahl Foliensverpackungmaschine (400 mm film)**

- Anodisierte Aluminiumrollen und Stützachse.
- Heizplatte mit Temperaturregelung.
- Folienabschneider durch Heizdraht (Niederspannung).

Ⓙ **Dispenser inox (film 400 mm)**

- Rulli e albero di supporto in alluminio anodizzato.
- Piastra riscaldante con regolazione tramite termostato.
- Taglio della pellicola tramite filo riscaldante (bassa tensione).



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock

STA. Vorbereitung - Hygiene

Preparazione Statica - Igiene





DE Arbeitstische mit Unterschrank

- Ausführung in Edelstahl AISI 430.
- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Verstärkte untere Ablage.
- Verstellbare Edelstahlfüße.

IT Tavoli da lavoro con ripiano inferiore

- Realizzazione in acciaio inox AISI 430.
- Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano inferiore rinforzato.
- Struttura saldata.
- Piedini in inox regolabili.



WR-TXT2-12	1200 x 700 x 900 mm	370,⁰⁰ EUR
WR-TXT4-14	1400 x 700 x 900 mm	393,⁰⁰ EUR
WR-TXT6-16	1600 x 700 x 900 mm	419,⁰⁰ EUR
WR-TXT8-18	1800 x 700 x 900 mm	448,⁰⁰ EUR
WR-TXT0-20	2000 x 700 x 900 mm	476,⁰⁰ EUR


DE Wärmelampe

- Aus Edelstahl AISI 430, gebürstete und polierte Oberfläche. Ausgestattet mit Wärmedämmung.
- Heizung durch elektrische Widerstände, mit Reflektor für gleichmäßige Wärmeverteilung. Zündung über ON/OFF Schalter.
- Lieferumfang: 2 seitliche Halterungen für die Deckenmontage.
- Stromkabel (1500 mm) rechts.
- Hinweis: Wir empfehlen einen Abstand von etwa 330 mm zwischen dem Wärmer und den Gerichten.


IT Lampada riscaldante

- Realizzato in acciaio inox AISI 430, finitura spazzolata e lucidata. Dotato di isolamento termico.
- Riscaldamento mediante resistenza elettrica, con riflettore per una distribuzione uniforme del calore. Accensione tramite interruttore ON/OFF.
- Inclusi: 2 staffe laterali per montaggio a soffitto.
- Cavo di alimentazione elettrica (1500 mm) a destra.
- Nota: Si consiglia una distanza di circa 330 mm tra il riscaldatore e i piatti.

WR-C090-OF	860 x 150 x 60 mm	0.8 kW	230/1N 50-60Hz	264,⁰⁰ EUR
WR-C125-OF	1260 x 150 x 60 mm	1.25 kW	230/1N 50-60Hz	286,⁰⁰ EUR
WR-C160-OF	1560 x 150 x 60 mm	1.6 kW	230/1N 50-60Hz	302,⁰⁰ EUR



STA. Vorbereitung - Hygiene

Preparazione Statica - Igiene

Diverso

DE Edelstahl Spültischen ECO

- Ausführung in Edelstahl AISI 304/430, 12/10 mm dick.
- Oberer Plan mit eingedrückten Rändern und einer 100 mm hohen Rückwand.
- Äußere Unterseite der Becken mit schalldämmender Isolierung beschichtet.
- Siebe und Überlauf, verstellbare Edelstahlfüße.
- Geschweißte Struktur.

IT Lavelli in acciaio inox ECO

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304/430, spessore 12/10 mm.
- Piano superiore stampato e schienale posteriore alto 100 mm.
- Fondo esterno dei lavabi rivestito con isolante acustico.
- Griglia e scarico di troppo pieno, piedi regolabili in acciaio inox.
- Struttura saldata.



WR-C1E1-2G

1200 x 700 x 900 mm

527,⁰⁰ EUR



- DE** - Spülbecken links.
- Beckenmaße: 500x500xh325 mm
- IT** - Scolapiatti a sinistra.
- Dimensioni serbatoio: 500x500xh325 mm

WR-E1C1-2D

1200 x 700 x 900 mm

527,⁰⁰ EUR



- DE** - Rechenschale rechts.
- Beckenmaße: 500x500xh325 mm
- IT** - Scolapiatti a destra.
- Dimensioni serbatoio: 500x500xh325 mm

WR-C1E1-4G

1400 x 700 x 900 mm

572,⁰⁰ EUR



- DE** - Spülbecken links.
- Beckenmaße: 600x500xh325 mm
- IT** - Scolapiatti a sinistra.
- Dimensioni serbatoio: 600x500xh325 mm

WR-E1C1-4D

1400 x 700 x 900 mm

572,⁰⁰ EUR



- DE** - Rechenschale rechts.
- Beckenmaße: 600x500xh325 mm
- IT** - Scolapiatti a destra.
- Dimensioni serbatoio: 600x500xh325 mm



WR-C2E1-6G

1600 x 700 x 900 mm

818,⁰⁰ EUR



- Ⓓ - Spülbecken links.
- Abmessungen 2 Becken: 500x400xh275 mm
- Ⓙ - Scolapiatti a sinistra.
- Dimensioni 2 serbatoi: 500x400xh275 mm

WR-E1C2-6D

1600 x 700 x 900 mm

818,⁰⁰ EUR



- Ⓓ - Rechenschale rechts.
- Abmessungen 2 Becken: 500x400xh275 mm
- Ⓙ - Scolapiatti a destra.
- Dimensioni 2 serbatoi: 500x400xh275 mm

WR-C2E1-8G

1800 x 700 x 900 mm

873,⁰⁰ EUR



- Ⓓ - Spülbecken links.
- Abmessungen 2 Becken: 500x400xh325 mm
- Ⓙ - Scolapiatti a sinistra.
- Dimensioni 2 serbatoi: 500x400xh325 mm

WR-E1C2-8D

1800 x 700 x 900 mm

873,⁰⁰ EUR



- Ⓓ - Rechenschale rechts.
- Abmessungen 2 Becken: 500x400xh325 mm
- Ⓙ - Scolapiatti a destra.
- Dimensioni 2 serbatoi: 500x400xh325 mm



STA. Vorbereitung - Hygiene

Preparazione Statica - Igiene

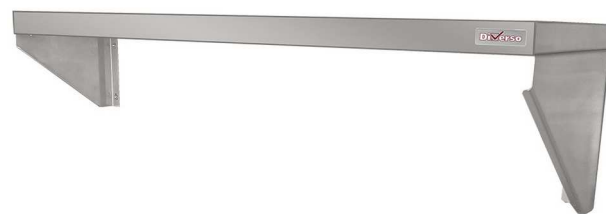
Diverso

DE Wandregale mit Konsolen

- Aus Edelstahl AISI 430, gebürstete und polierte Oberfläche.
- Sehr robuste Konstruktion, belastbar bis 100 kg pro laufendem Meter, mit doppeltem eingedrücktem Falz (makellose Ausführung).
- Lieferumfang: 2 Wandmontagekonsolen.

IT Mensole murali con supporti

- Realizzato in acciaio inox AISI 430, finitura spazzolata e lucidata.
- Design molto robusto, supporta 100 kg per metro lineare, con doppia piegatura schiacciata (finitura impeccabile).
- Inclusi: 2 supporti per fissaggio a parete.



WR-M100/2C	1000 x 300 x 30 mm	77,⁰⁰ EUR
WR-M120/2C	1200 x 300 x 30 mm	89,⁰⁰ EUR
WR-M140/2C	1400 x 300 x 30 mm	95,⁰⁰ EUR
WR-M160/2C	1600 x 300 x 30 mm	112,⁰⁰ EUR
WR-M180/2C	1800 x 300 x 30 mm	119,⁰⁰ EUR


WR-RS20-01
77,⁰⁰ EUR

300 x 300 x 310 mm

Ⓧ Mischventil, (Ausgang MONO)

- Durchfluss: 16 Liter/Minute (3,5bar).
- Schwanenhals Ø 18 mm.
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).

Ⓧ Rubinetto miscelante (uscita MONO)

- Flusso : 16 litri/minuto (3,5bar).
- Collo di cigno Ø 18 mm.
- Uscita mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).


WR-RC80-03
274,⁰⁰ EUR

300 x 300 x 1100 mm

Ⓧ Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)

- Schwenkhahn, Durchfluss: 18 Liter/Minute (aus dem Auslauf + Handbrause).
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).Wandbefestigung 135 mm.
- Schlauchlänge 1000 mm.
- Brausendurchfluss 12 Liter/Minute.

Ⓧ Doccetta e rubinetto con gruppo miscelatore (Uscita MONO)

- Rubinetto, portata: 18 litri/minuto (bocca+ doccetta).
- Erogazione mono-foro 3/4" (Ø 29 mm).
- Fissaggio murale 135 mm. Flessibile 1000 mm di lunghezza.
- Portata della doccetta 12 litri/minuto



DE Handwaschbecken

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Schwanenhals Hahn.

IT Lavamani

- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Rubinetto becco collo di cigno.



WR-LV44-PR

225,⁰⁰ EUR



- DE** - Kniebedienung
- IT** - Comando a ginocchio

WR-LV43-PT

400 x 300 x 410 mm

238,⁰⁰ EUR



- DE** - Wandversion.
- Kniebedienung (Taster) mit Timer.
- IT** - Versione a parete.
- Comando a ginocchio (pulsante) con temporizzatore.

WR-LV40-PM

400 x 400 x 840/1000 mm

336,⁰⁰ EUR



- DE** - Säulenversion.
- Fußbedienung mit Timer.
- IT** - Versione su piedistallo.
- Comando a pedale con temporizzatore.

WR-LV41-PW

400 x 402 x 840/1112 mm

703,⁰⁰ EUR



- DE** - "Autonome" Version auf Säule.
- Kippdeckel für den Mülleimer. Seifenspender. Papierhandtuchspender. 2 Kanister zu je 10 Litern (Frischwasser und Abwasser).
- Hydraulische Fußbedienung, die Wasser aus dem Wasserkännchen pumpt.
- IT** - Versione "autonoma" su piedistallo.
- Coperchio basculante per il cestino. Dispenser di sapone. Dispenser di carta. 2 bidoni da 10 litri (acqua pulita e acqua sporca).
- Comando a pedale idraulico che pompa l'acqua dal bidone dell'acqua


DE Elektrische Insektenvernichter

- Version zum Aufstellen oder zum Aufhängen.
- Actinische UV-A Röhren.
- Robuste Konstruktion, Befestigungskette im Lieferumfang enthalten.

IT Dissuasori elettrici per insetti

- Versione da appoggio o sospesa.
- Tubi UV-A attinici.
- Design robusto, catena di fissaggio inclusa.



WR-M304-B1	355 x 155 x 315 mm	0.03 kW	230/1N 50HZ	150,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- DE** - 1x 15W. Wirkungsbereich: 12/14 Meter.
- IT** - 1x 15W. Raggio d'azione: 12/14 metri.

WR-M309-B2	355 x 155 x 315 mm	0.05 kW	230/1N 50HZ	175,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- DE** - 2 Röhren 2x 15 W. Wirkungsbereich: 10/12 Meter.
- Schutzart IPX4.
- IT** - 2 tubi 2x 15 W. Raggio d'azione: 10/12 metri.
- Protezione IPX4.

WR-M307-A1	685 x 200 x 380 mm	0.07 kW	230/1N 50HZ	264,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	-------------	------------------------------



- DE** - 2 Röhren, 2x 20 W. Wirkungsbereich: 12/15 Meter.
- Sicherheitsvorrichtung bei Wasserspritzern.
- Schutzart IPX4.
- IT** - 2 tubi, 2x 20 W. Raggio d'azione: 12/15 metri.
- Dispositivo di sicurezza contro le proiezioni d'acqua.
- Protezione IPX4.

WR-M308-A2	685 x 200 x 380 mm	0.1 kW	230/1N 50HZ	282,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	-------------	------------------------------



- DE** - 2 Röhren, 2x 40W. Wirkungsbereich: 15/18 Meter.
- Sicherheitsvorrichtung gegen Wasserspritzer.
- Schutzart IPX4.
- IT** - 2 tubi, 2x 40W. Raggio d'azione: 15/18 metri.
- Dispositivo di sicurezza contro le proiezioni d'acqua.
- Protezione IPX4.



DE Wärmeschränke

- Gefertigt aus doppelwandigem Edelstahl.
- Türen mit Magnetverschluss.
- Hauptschalter Ein/Aus und Thermostat von 0 bis 90°C.
- Heizung durch Edelstahl Heizelemente, hinten platziert.
- 4 verstellbare Füße.
- Gerät gebaut in Übereinstimmung mit allen aktuellen (CE) Normen.

IT Armadi riscaldanti

- Realizzato in acciaio inossidabile a doppia parete.
- Porte con chiusura magnetica.
- Interruttore generale On/Off e termostato da 0 a 90°C.
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox, posizionate sul retro.
- 4 piedini regolabili.
- Apparecchio costruito nel rispetto di tutte le normative (CE) vigenti.



WR-AC30-07	400 x 450 x 560 mm	0.4 kW	230/1N 50-60Hz	340,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - Kapazität für 30 Teller (15 pro Regal) mit einem Durchmesser von 340 mm.
- 2 abnehmbare Edelstahlregale, 359x335 mm.
- IT** - Capacità per 30 piatti (15 per ripiano) con un diametro di 340 mm.
- 2 ripiani in acciaio inox, 359x335 mm, rimovibili.

WR-AC60-08	400 x 450 x 860 mm	0.75 kW	230/1N 50-60Hz	441,⁰⁰ EUR
-------------------	--------------------	---------	----------------	------------------------------



- DE** - Kapazität für 60 Teller (20 pro Regal) mit einem Durchmesser von 340 mm.
- 3 abnehmbare Edelstahlregale, 359x335 mm.
- IT** - Capacità per 60 piatti (20 per ripiano) con un diametro di 340 mm.
- 3 ripiani in acciaio inox, 359x335 mm, rimovibili.

WR-AC120-09	780 x 450 x 860 mm	1.5 kW	230/1N 50-60Hz	740,⁰⁰ EUR
--------------------	--------------------	--------	----------------	------------------------------



- DE** - Kapazität für 120 Teller (40 pro Regal) mit einem Durchmesser von 340 mm.
- 3 abnehmbare Edelstahlregale, 736x335 mm.
- IT** - Capacità per 120 piatti (40 per ripiano) con un diametro di 340 mm.
- 3 ripiani in acciaio inox, 736x335 mm, rimovibili.



WR-MS31-12

206,⁰⁰ EUR

260 x 150 x 320 mm 2.13 kW 230/1N 50-60Hz

Ⓧ **Elektronischer Händetrockner, Wandmontage, weiß**

- Konstruktion aus ABS.
- Betrieb über Infrarotsensorerkennung.
- Hände innerhalb von 20/30 Sekunden getrocknet.

Ⓡ **Asciugamani elettronico murale, bianco**

- Costruzione in ABS.
- Accensione tramite rilevamento con sensore a infrarossi.
- Mani asciutte in 20/30 secondi.



WR-MS32-20

97,⁰⁰ EUR

92 x 105 x 265 mm 0.7 kW 230/1N 50-60Hz

Ⓧ **Elektronischer Haartrockner, Wandmontage, weiß**

- Konstruktion aus ABS.
- Aktivierung am Ende des Haltekopfs. Warmluftstrom etwa 70°C, ideal für Haare.
- Schutzart IPX4

Ⓡ **Asciugacapelli elettronico murale, bianco.**

- Costruzione in ABS.
- Attivazione all'uscita della testa del supporto. Flusso d'aria calda di circa 70°C, ideale per i capelli.
- Protezione IPX4



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



Lüftung - Ventilation
Extraction - Ventilation



**DE Voll ausgestattete Wandhauben**

- Version mit integriertem "dichtem" Radialventilator (IP55), zentral vertikal positioniert.
- Vollständig aus AISI 441 Edelstahl gefertigt, punktgeschweißte Montage.
- Fettefilter mit Labyrinthen aus AISI 430 Edelstahl. Perimeter Rinne zur Fettsammlung, ausgestattet mit einem Ablassventil.
- Integrierter elektronischer Dimmer IP55 (4,5 Amp.) an der Vorderseite.

IT Cappe murali completamente equipaggiate

- Versione con ventilatore centrifugo "ermetico" (IP55) incorporato, posizionato verticalmente al centro.
- Realizzazione completamente in acciaio inox AISI 441, assemblaggio mediante saldatura a punti.
- Filtri ANTIGRASSO a labirinto in acciaio inox AISI 430. Canale perimetrale per la raccolta dei grassi, dotato di rubinetto di scarico.
- Dimmer elettronico IP55 (4,5 amp.) incorporato sul pannello frontale.



WR-K107-TV	1000 x 700 x 460 mm	0.17 kW	230/1N 50HZ	983,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	------------------------------



- DE** - 2 Fettefilter mit Labyrinthen (2x 400x500 mm)
- IT** - 2 filtri antigrasso a labirinto (2x 400x500 mm)

WR-K157-TV	1500 x 700 x 460 mm	0.19 kW	230/1N 50HZ	1 086,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	--------------------------------



- DE** - 3 Fettefilter mit Labyrinthen (2x 400x500 mm & 1x 500x500 mm)
- IT** - 3 filtri antigrasso a labirinto (2x 400x500 mm & 1x 500x500 mm)

WR-K207-TV	2000 x 700 x 460 mm	0.25 kW	230/1N 50HZ	1 324,⁰⁰ EUR
-------------------	---------------------	---------	-------------	--------------------------------



- DE** - 4 Fettefilter mit Labyrinthen (2x 400x500 mm & 2x 500x500 mm)
- IT** - 4 filtri antigrasso a labirinto (2x 400x500 mm & 2x 500x500 mm)



www.diverso-eu.com

Added values



Transport



*Large
Choice*



Stock



www.diverso-eu.com

DE/IT - EURPV3