

hot CLASS
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

SAYL ✦

2024



PRODOTTI ESCLUSIVI

Tutti i prodotti sono progettati e fabbricati all'interno della nostra azienda.



INNOVAZIONE CONTINUA

L'ossessione di migliorare i nostri prodotti e servizi è la spina dorsale di tutte le nostre azioni.



PRODOTTI SENZA INSTALLAZIONE

Senza necessità di installazione, basta connettersi alla rete elettrica e le vetrine sono pronte a funzionare senza creare costi aggiuntivi.



QUALITÀ

Prodotti progettati e costruiti con i migliori componenti presenti sul mercato che passano attraverso i più esaustivi controlli di qualità.

SAYL





SUPPORTO

Il nostro team è composto da persone specializzate con una grande esperienza del settore per darvi le migliori risposte a tutte le vostre necessità.



RESPONSABILITÀ

Mettiamo il nostro massimo impegno a tutela del nostro pianeta, progettiamo e lavoriamo solo con fornitori allineati a questo basico principio.



CONTROLLO DI PRODUZIONE

Fabbrichiamo internamente tutti i nostri prodotti per poter essere certi di garantire la qualità e il servizio appropriato.



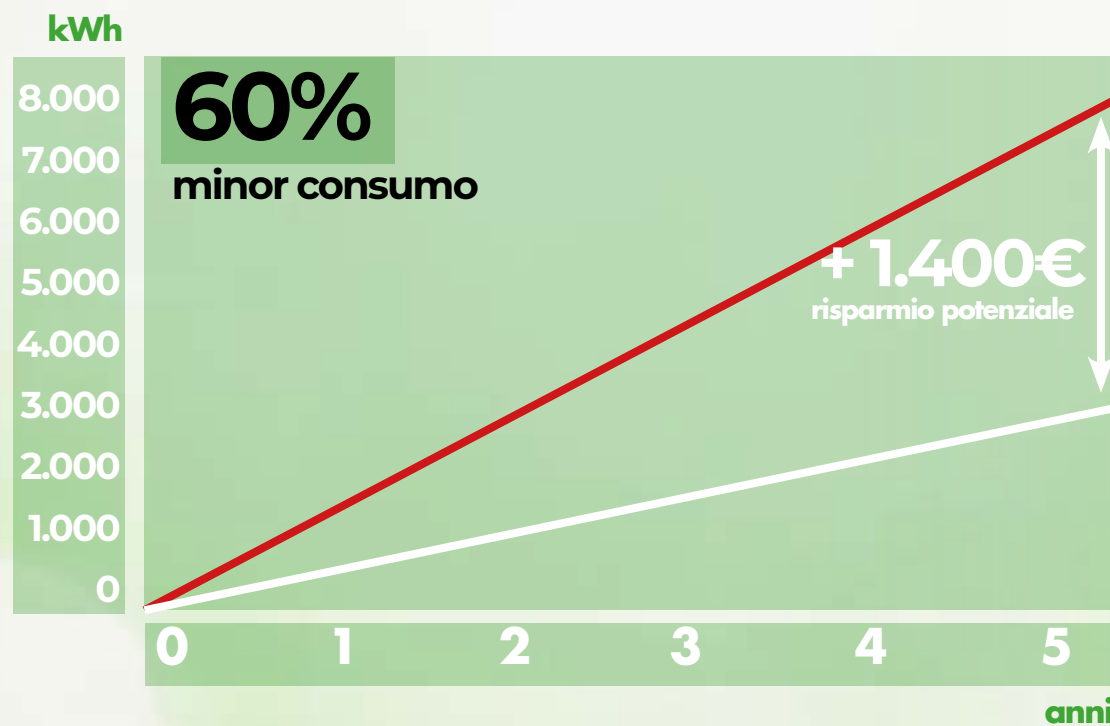
VICINANZA E FLESSIBILITÀ

Lavoriamo insieme ai nostri partners per creare nuove linee di prodotti, migliorare quelli esistenti e dare risposte a progetti personalizzati.



hot **Class**
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM
DISTRIBUTORE ESCLUSIVO ITALIA

IMPEGNATI PER IL NOSTRO PIANETA



Comparativa realizzata con le vetrine della serie LOGIC LINE di nuova generazione stimata su un uso giornaliero di 16 h per 5 anni a 0,2849€/kWh

Sistema di illuminazione a basso consumo

25%
in meno di materie plastiche

Termostato con modalità **eco**

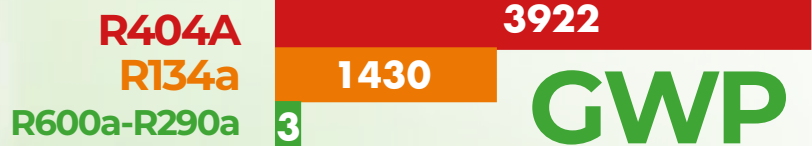
INNER TUBE
30% elementi di raffreddamento ad alta efficienza

ED FAN
75% sistema di ventilazione ad alto rendimento

gases ecologici R600a-R290

0.00% degradamento dello strato di ozono

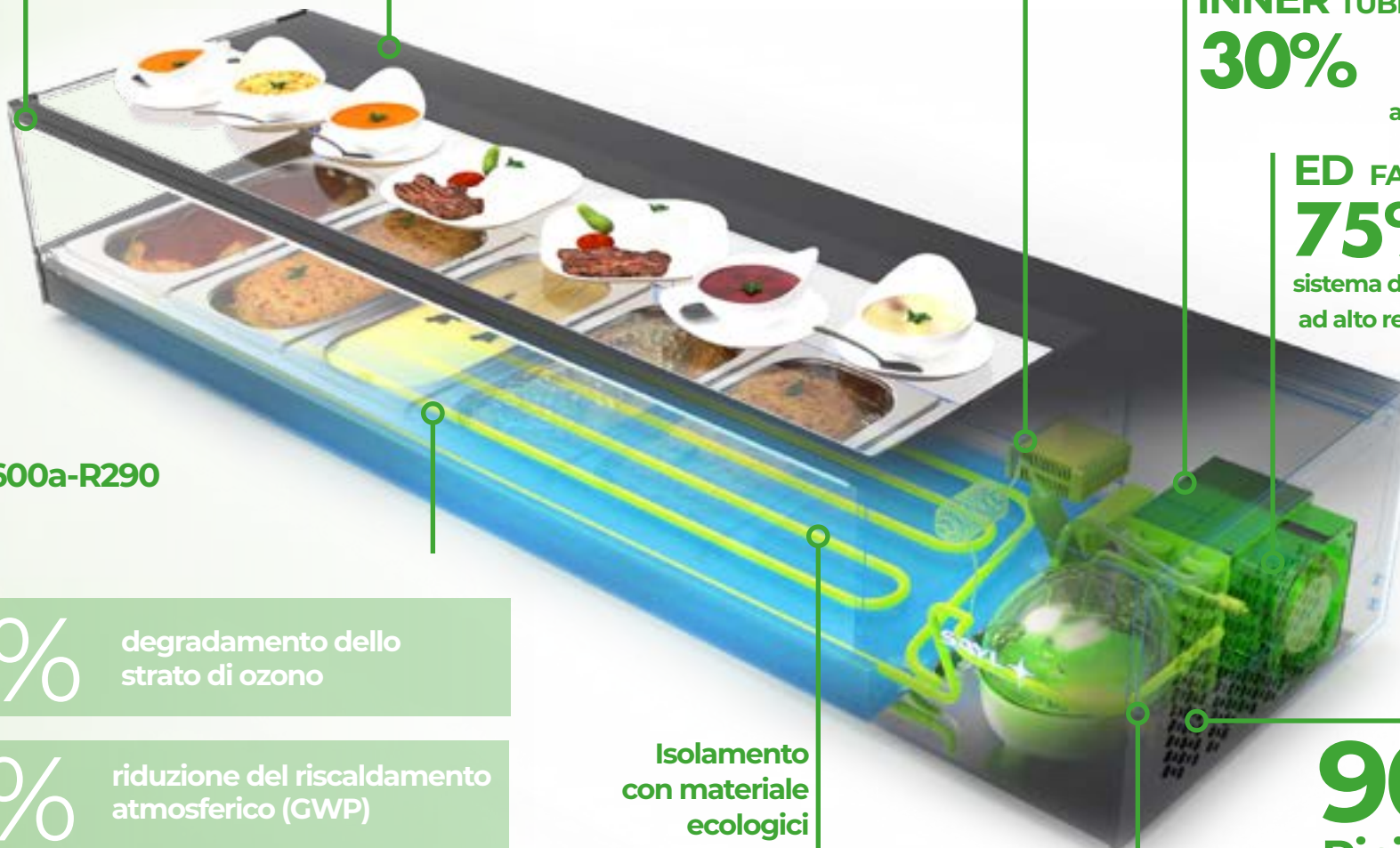
99.8% riduzione del riscaldamento atmosferico (GWP)



Isolamento con materiale ecologici
0.0% HFC'S

50%
Compressori ad alta efficienza

90%
Riciclabile



LOMA →

Loma è una vetrina refrigerata PLUG&PLAY con versioni da terra e da appoggio. Doppio sistema di refrigerazione statica adatta alla conservazione dei prodotti più delicati.



← COMBI

Combi è una vetrina GRAB&GO che può essere utilizzata in modo indipendente o combinata con la nostra gamma Integra per creare scaffali autoalimentati.

SAYL ✦

NOVEDADES



← LOGIC SUSHI GRUPPO REMOTO

La prima vetrina Sushi con gruppo remoto e cristalli in vetro camera. Due modelli da 6 GN1/3 o 8 GN1/3. Possibilità di nascondere il gruppo motore distanziandolo dalla vetrina dando un'immagine più elegante all'arredamento e all'esposizione compattando gli spazi..

TAPAS DROP-IN "MINIMAL" →

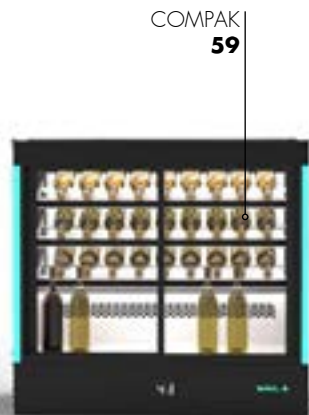
Vetrine perfette per essere integrate sulla banconina. Struttura esterna realizzata senza elementi di fissaggio visibili nella parte frontale. Design minimalista per esaltare l'esposizione dei prodotti in maniera efficace e moderna.



← LOGIC PLUS

Vetrina compatta con doppio sistema di refrigerazione statica con range di temperatura +2/+6 garantito su tutta la superficie espositiva. Ripiano regolabile in altezza e cristalli realizzati con sistema vetro camera al fine di dare ai prodotti esposti sempre la migliore visibilità.

PAK
+2/+15 °C

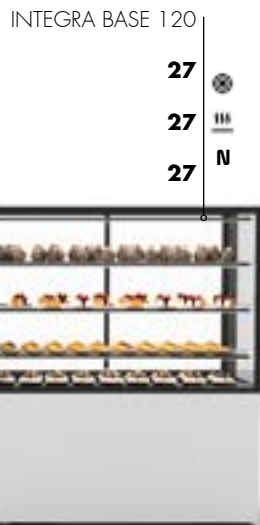
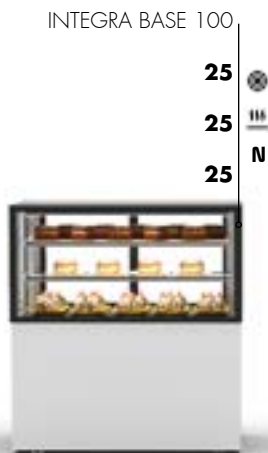


INTEGRA DROP-IN



INTEGRA

INTEGRA
DA BANCO



+2/+15 °C



SPLENDID
117



MAXISELF
113

+90 °C
GN 1-H



SPLENDID
118



MAXISELF
114

GN 1-H



LOMA
109



UNICA
105

+90 °C
SPECIAL



HONDA
79

+2/+15 °C



VELA
71



QBO
75

TOPPING BOX
121



TOWER
67



DOLCE
101



SPECIAL

REFRIGERAZIONE VENTILATA +2/+8 °C



LOGIC PLUS
147

DOBPIA REFRIGERAZIONE STATICA +2/+8 °C



SLIM SUSHI
167



STANDARD SUSHI
175



SHARK SUSHI
153



SHARK SUSHI 2P
157



LOGIC SUSHI
135

TAPAS



DOS PISOS
179



SLIM
166



SELF SERVICE
165



LOGIC TRIPLE
141

+2/+8 °C



STANDARD
173



SHARK
152



LOGIC
129



SHARK 2P
156



CUBE
149

GRUPPO REMOTO +2/+8 °C



GRUPPO REMOTO
183



GRUPPO REMOTO SUSHI
137

+90 °C

TAPAS



STANDARD
177



DOS PISOS
181



SELF-SERVICE
163



LOGIC TAPAS
129



LOGIC
TRIPLE
142



SHARK
154



SHARK 2P
160

NEUTRO



VISION
201



ZEPPELIN
197



NEUTRAL
196

CRISTALLI CURVI
199

VASCA DROP-IN MINIMAL



VASCHE DROP-IN
191

2

BUFFETS

MODULI BUFFET
85



BUFFET 360
99



INDEX - INDICE

GUIDA ORIENTATIVA PER LINEE DI ESPOSIZIONE



SANDWICH



INTEGRA	17
DROP-IN	35
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75
DOLCE	101
UNICA	105
LUMA	109



DESSERT



PANORAMICHE	29
INTEGRA	17
DROP-IN	35
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75
DOLCE	101
XL	105
BLOCK	109



TAPAS



MAXISELF CALDO SECCO	114
MAXISELF BAGNO MARIA	115
SPLENDID CALDO SECCO	118
SPLENDID BAGNO MARIA	119
LOGIC CALDO SECCO	130
LOGIC CALDO SECCO TRIPLE	142
SHARK CALDO SECCO	154
SHARK 2P CALDO SECCO	160
SELF-SERVICE CALDO SECCO	164
SELF-SERVICE BAGNO MARIA	165
STANDARD CALDO SECCO	176
STANDARD BAGNO MARIA	177
DOS PISOS CALDO SECCO	180
DOS PISOS BAGNO MARIA	181



PASTICCERIA



INTEGRA	17
BUFFET	85
HONDA	79
DOLCE CALDO SECCO	101
MAXISELF CALDO SECCO	114
SPLENDID CALDO SECCO	118
LOGIC CALDO SECCO	130
LOGIC CALDO SECCO TRIPLE	142
SHARK CALDO SECCO	154
SHARK 2P CALDO SECCO	160
SELF-SERVICE CALDO SECCO	164
STANDARD CALDO SECCO	176
DOS PISOS CALDO SECCO	180



INSALATE



INTEGRA	17
DROP-IN	35
BUFFET	85
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75
DOLCE	101
XL	105
BLOCK	109
MAXISELF	113
SPLENDID	117
LOGIC TAPAS	129
LOGIC SUSHI	135
LOGIC TRIPLE	141
CUBE	149
SHARK TAPAS	152
SHARK SUSHI	153
SHARK TAPAS 2P	156
SHARK SUSHI 2P	157
SELF-SERVICE TAPAS	163
SLIM TAPAS	166
SLIM SUSHI	167
STANDARD TAPAS	173
STANDARD SUSHI	175
DOS PISOS TAPAS	179
GRUPPO REMOTO	184-185



TOPPING



TOPPING BOX	121
-------------	-----



SUSHI



INTEGRA	17
DROP-IN	35
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75
UNICA	105
LOMA	109
LOGIC SUSHI	135
SHARK SUSHI	153
SHARK SUSHI 2P	157
SLIM SUSHI	167
STANDARD SUSHI	175



PIZZA



INTEGRA	17
BUFFET	85
HONDA	79
DOLCE CALDO SECCO	101
MAXISELF CALDO SECCO	114
SPLENDID CALDO SECCO	118
LOGIC CALDO SECCO	130
LOGIC CALDO SECCO TRIPLE	142
SHARK CALDO SECCO	154
SHARK 2P CALDO SECCO	160
SELF-SERVICE CALDO SECCO	164
STANDARD CALDO SECCO	176
DOS PISOS CALDO SECCO	180
BASI CALDE	187



FRUTTA



INTEGRA	17
DROP-IN	35
BUFFET	85
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75
DOLCE	101
UNICA	105
LOMA	109
MAXISELF	113
SPLENDID	117
LOGIC TAPAS	129
LOGIC SUSHI	135
LOGIC TRIPLE	141
CUBE	149
SHARK TAPAS	152
SHARK SUSHI	153
SHARK TAPAS 2P	156
SHARK SUSHI 2P	157
SELF-SERVICE TAPAS	163
SLIM TAPAS	166
SLIM SUSHI	167
STANDARD TAPAS	173
STANDARD SUSHI	175
DOS PISOS TAPAS	179
GRUPPO REMOTO	184 - 185



PESCE



UNICA	105
LOMA	109



BUFFET



INTEGRA	17
DROP-IN	35
BUFFET	85
PAK	57
COMPAK	59
UNICA	105
LOMA	109
MAXISELF	113
SELL-SERVICE TAPAS	163
GRUPPO REMOTO	184 - 185



BUFFET



INTEGRA	17
BUFFET	85
MAXISELF CALDO SECCO	114
MAXISELF BAGNO MARIA	115
SELF-SERVICE CALDO SECCO	164
SELF-SERVICE BAGNO MARIA	165



CARNE



INTEGRA	17
BUFFET	85
PAK	57
COMPAK	59
UNICA	105
LOMA	109
MAXISELF	113
SPLENDID	117



TAPAS



DROP-IN	35
UNICA	105
LOMA	109
MAXISELF	113
SPLENDID	117
TOPPING BOX	121
LOGIC TAPAS	129
LOGIC TRIPLE	141
CUBE	149
SHARK TAPAS	152
SHARK TAPAS 2P	156
SELL-SERVICE TAPAS	163
SLIM TAPAS	166
STANDARD TAPAS	173
DOS PISOS TAPAS	179
GRUPPO REMOTO	184 - 185



FRITTI



INTEGRA	17
BUFFET	85
HONDA	79
DOLCE CALDO SECCO	101
MAXISELF CALDO SECCO	114
SPLENDID CALDO SECCO	118
LOGIC CALDO SECCO	130
LOGIC CALDO SECCO TRIPLE	142
SHARK CALDO SECCO	154
SHARK 2P CALDO SECCO	160
SELF-SERVICE CALDO SECCO	164
STANDARD CALDO SECCO	176
DOS PISOS CALDO SECCO	180
BASI CALDE	187



DRINKS



INTEGRA	17
DROP-IN	35
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75



SNACKS



INTEGRA	17
DROP-IN	35
PAK	57
COMPAK	59
TOWER	67
VELA	71
QBO	75



SALSE



INTEGRA	17
BUFFET	85
HONDA	79
MAXISELF BAGNO MARIA	115
SPLENDID BAGNO MARIA	119
LOGIC BAGNO MARIA	131
LOGIC BAGNO MARIA TRIPLE	143
SHARK BAGNO MARIA	155
SHARK BAGNO MARIA 2P	161
SELF-SERVICE BAGNO MARIA	165
STANDARD BAGNO MARIA	177
DOS PISOS BAGNO MARIA	181
BASI CALDE	187

IL POETA SEI TU, NOI LE PAROLE

PROGETTA IL TUO LOCALE SECONDO IL TUO GUSTO E NOI TI SUGGERIAMO
GLI ELEMENTI MEGLIO INTEGRABILI E ADATTI AD OGNI USO

SAYL ✨





INTEGRA MODELS

INTEGRA SU MOBILE



VISIBILITÀ SEMPRE PERFETTA

La linea integra e' costruita con cristalli temperati in vetro camera di altissima qualità al fine di assicurare una perfetta visibilità interna dei prodotti anche nelle condizioni più estreme di temperatura e di umidità

INTEGRA DROP-IN



ASSEMBLAGGIO SENZA VITERIA VISIBILE

Struttura esterna realizzata completamente in cristallo senza nessun elemento di fissaggio esterno per non interferire con la visibilità del prodotto e per facilitare le operazioni di pulizia.

SAYL ✦

INTEGRA LINE

NUOVA GAMMA DI VETRINE SAYL PERSONALIZZABILI E PROGETTATE PER INTEGRARSI IN QUALSIASI SPAZIO

INTEGRA DA BANCO



INTEGRA GRUPPO REMOTO



TERMOSTATO DIGITALE

Termostato touch di grande dimensione di ultima generazione, facile e intuitivo.



PLUG&PLAY

Senza necessità di installazione né di scarico, vetrine compatte pronte all'uso.



POTENTE

Equipaggiate con potenti gruppi frigoriferi e con i migliori componenti di mercato per assicurare le migliori prestazioni in ogni momento.



POSSIBILITÀ DI COMBINARE ELEMENTI
REFRIGERATI, NEUTRI E CALDI CON
LA STESSA FINITURA


+70°C



N




+2°C/+6°C



GRAB&GO



APERTURA LATO
OPERATORE



SELF-SERVICE



OPZIONE AUTOSERVIZIO

Possibilità di utilizzare la vetrina con il concetto
autoservizio per prodotti pronti all'uso
grazie all'accesso frontale.

SAYL ✦

INTEGRA LINE

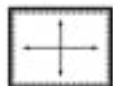
PREGEVOLE DESIGN

- 1** Struttura esterna realizzata senza elementi di fissaggio visibili.
Vetro camera con finitura Premium



DOPPIA FILA DI LED IN OGNI MODELLO

- 2** Il prodotto tramite le due file di led in ogni ripiano riceve una perfetta illuminazione senza che si creino zone d'ombra.



VERSATILITÀ

- 3** Grandi ripiani di cristallo temperato regolabili che permettono di aumentare lo sfruttamento dello spazio interiore al massimo



- 4** ACCESSO CON PORTE SCORREVOLI

PIANI DI FONDO

- 5** Su tutti i modelli refrigerati e riscaldati, il piano di fondo è realizzato in cristallo temperato di colore nero.
Nei modelli neutri il piano di fondo è realizzato in HPL colore nero brillante.



TERMOSTATO DIGITALE

- 6** Termostato touch di grande dimensione di ultima generazione, facile e intuitivo.



REFRIGERAZIONE VENTILATA

- 7** Equipaggiate con potente impianto frigorifero per garantire grande stabilità delle temperature.



IN60-50-110



IN100-50-110



IN100-50-140



IN60-50-140



SAYL ✦

INTEGRA SU MOBILE



PERSONALIZZABILI

Basi personalizzabili in altezza e colore



RUOTE CON FRENO DI SERIE

IN60-80-140



IN100-80-140



IN120-80-140



IN120-20-115



VANO UTILE POSTERIORE

Optional: Mobile con possibilità di
utilizzo spazio del vano posteriore .





SAYL ✦

INTEGRA SU MOBILE

GAS
R600a


SBRINAMENTO
AUTOMATICO


VENTILATA
+4°/+8°C


C. SECCO
+30°/+70°C


NEUTRA


HIGH POWER


DESSERTS


SANDWICH


SUSHI


INSALATE


BUFFET


FRUTTA


DRINKS


SNACKS

IN60-80-140CG



IN60-50-110



IN60-50-140



IN60-80-140



INTEGRA SU MOBILE 60



N

DIMENSIONI (mm)	ALTEZZA UTILE VETRINA (mm)	No. RIPIANI REGOLABILI	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTE- RIORE	RUOTE	DOPPIA FILA DI LED PER RIPIANO	VERSIONE FREDDA		VERSIONE CALDA		VERSIONE NEUTRA	
							REF	TEMP	REF	TEMP.	REF	TEMP.
600x600x1100	515	2	NO	SI	SI	SI	IN60-50-110	+2/+6°C	IN60-50-110C	+70°C	IN60-50-110N	NEUTRO
600x600x1100	515	2	GRAB&GO	SI	SI	SI	IN60-50-110G	+6/+10°C	IN60-50-110CG	+70°C	IN60-50-110NG	NEUTRO
600x600x1400	515	2	NO	SI	SI	SI	IN60-50-140	+2/+6°C	IN60-50-140C	+70°C	IN60-50-140N	NEUTRO
600x600x1400	515	2	GRAB&GO	SI	SI	SI	IN60-50-140G	+6/+10°C	IN60-50-140CG	+70°C	IN60-50-140NG	NEUTRO
600x600x1400	815	3	NO	SI	SI	SI	IN60-80-140	+2/+6°C	IN60-80-140C	+70°C	IN60-80-140N	NEUTRO
600x600x1400	815	3	SI	SI	SI	SI	IN60-80-140A	+2/+6°C	IN60-80-140CA	+70°C	IN60-80-140NA	NEUTRO
600x600x1400	815	3	GRAB&GO	SI	SI	SI	IN60-80-140G	+6/+10°C	IN60-80-140CG	+70°C	IN60-80-140NG	NEUTRO



SAYL ✦

INTEGRA SU MOBILE



GAS
R290



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



VENTILATA
+4°/+8°C



C. SECCO
+30°/+70°C



NEUTRA



HIGH POWER



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



DRINKS



SNACKS

IN100-50-110



IN100-50-140



IN100-80-140



INTEGRA SU MOBILE100



DIMENSIONI (mm)	ALTEZZA UTILE VETRINA (mm)	No. RIPIANI RE- GOLABILI	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTE- RIORE	RUOTE	DOPPIA FILE DI LED PER RIPIANO	VERSIONE FREDDA		VERSIONE CALDA		VERSIONE NEUTRA	
							REF	TEMP	REF	TEMP.	REF	TEMP.
1000x600x1100	515	2	NO	SI	SI	SI	IN100-50-110	+2/+6°C	IN100-50-110C	+70°C	IN100-50-110N	NEUTRO
1000x600x1400	515	2	NO	SI	SI	SI	IN100-50-140	+2/+6°C	IN100-50-140C	+70°C	IN100-50-140N	NEUTRO
1000x600x1400	515	2	ABIERTO	SI	SI	SI			IN100-50-140CG	+70°C	IN100-50-140NG	NEUTRO
1000x600x1400	815	3	NO	SI	SI	SI	IN100-80-140	+2/+6°C	IN100-80-140C	+70°C	IN100-80-140N	NEUTRO
1000x600x1400	815	3	SI	SI	SI	SI	IN100-80-140A	+2/+6°C	IN100-80-140CA	+70°C	IN100-80-140NA	NEUTRO
1000x600x1400	815	3	ABIERTO	SI	SI	SI			IN100-80-140CG	+70°C	IN100-80-140NG	NEUTRO



SAYL ✦

INTEGRA SU MOBILE

GAS
R290



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



VENTILATA
+4°/+8°C



C. SECCO
+30°/+70°C



NEUTRA



HIGH POWER



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



DRINKS



SNACKS



IN120-80-140C

IN120-20-115



IN120-80-140

INTEGRA SU MOBILE 120



N

DIMENSIONI (mm)	ALTEZZA UTILE VETRINA (mm)	No. RIPIANI RE- GOLABILI	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTE- RIORE	RUOTE	DOPPIA FILA DI LED PER RIPIANO	VERSIONE FREDDA		VERSIONE CALDA		VERSIONE NEUTRA	
							REF	TEMP	REF	TEMP.	REF	TEMP.
1200x600x1100	515	2	NO	SI	SI	SI	IN120-50-110	+2/+6°C	IN120-50-110C	+70°C	IN120-50-110N	NEUTRO
1200x600x1400	815	3	NO	SI	SI	SI	IN120-80-140	+2/+6°C	IN120-80-140C	+70°C	IN120-80-140N	NEUTRO
1200x600x1400	815	3	SI	SI	SI	SI	IN120-80-140A	+2/+6°C	IN120-80-140CA	+70°C	IN120-80-140NA	NEUTRO
1200x600x1150	265	0	NO	SI	SI	SI	IN120-20-115	+2/+6°C	IN120-20-115C	+70°C	IN120-20-115N	NEUTRO
1200x600x1150	265	0	NO	SI	SI	SI	IN120-20-T	+2/+6°C	IN120-20-TC	+70°C	IN120-20-TN	NEUTRO

PROFESIONAL

VETRINE PANORAMICHE





AVV6P

VETRINE VERTICALI - PASTICCERIA

	MODELLO	TEMPERATURA	UMIDITÀ	REFRIGERANTE	DIMENSIONI	PESO	RIPIANI	PORTE	TIPO RIPIANI	POTENZA	VOLTAGGIO	RUOTE	CAPACITÀ	TERMOSTATO	LED
AVV6P	POSITIVO	+5°C / +15°C	VENTILATA	R290a	620x660x1960	195KG	6	CRISTAL	REGOLABILI	650 W	230V-50HZ	SI	420 LT	DIGITALE	SI
AVV6N	NEGATIVO	-14°C / -24°C	STATICA	R290a	620x660x1960	195KG	5	CRISTAL	STATICO	700 W	230V-50HZ	SI	420 LT	DIGITALE	SI
AVV6NF	NEGATIVO	-14°C / -24°C	VENTILATA	R290a	620x660x1960	195KG	6	CRISTAL	REGOLABILI	700 W	230V-50HZ	SI	420 LT	DIGITALE	SI
AVV12P	POSITIVO	+5°C / +15°C	VENTILATA	R290a	1250x660x1960	390KG	6	CRISTAL	REGOLABILI	1.300 W	230V-50HZ	SI	900 LT	DIGITALE	SI
AVV12N	NEGATIVO	-14°C / -24°C	STATICA	R290a	1250x660x1960	390KG	5	CRISTAL	STATICO	1.400 W	230V-50HZ	SI	900 LT	DIGITALE	SI
AVV12NF	NEGATIVO	-14°C / -24°C	VENTILATA	R290a	1250x660x1960	390KG	6	CRISTAL	REGOLABILI	1.400 W	230V-50HZ	SI	900 LT	DIGITALE	SI

SU RICHIESTA POSSIBILITÀ DI AVERE ALTRI MODELLI



SAYL ✦

INTEGRA DROP-IN

GAS
R600a



VENTILATA



C. SECCO

N

NEUTRA



+4°C/+70°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



PIZZA

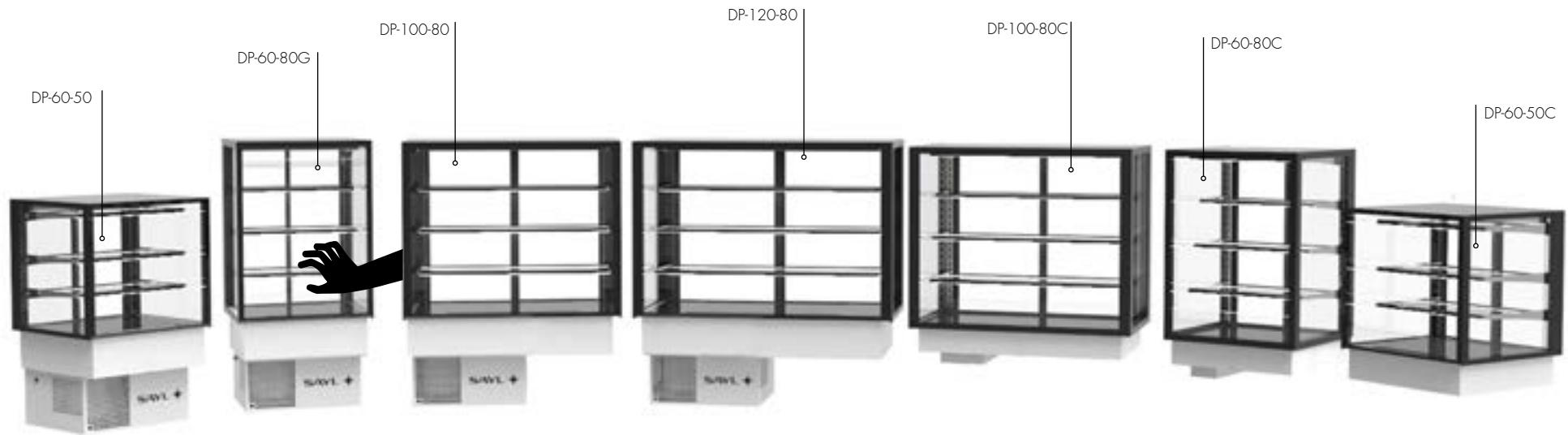


SALSE



FRITTI

NUOVO



Vetrine refrigerate da incasso con sistema Drop-In ideali per quei locali dove è necessario integrarsi alla perfezione nei vari concetti di arredamento.

Spettacolare costruzione con possibilità di sfruttare tutto lo spazio visuale disponibile.

Assenza totale di elementi di fissaggio esterni al fine valorizzare il design e facilitare le operazioni di pulizia.

Ripiani regolabili con doppia fila di led.

Potente impianto frigorifero con grande stabilità delle temperature grazie anche ai nuovi termostati elettronici "Sayl Blue"

Accesso tramite porte scorrevoli con possibilità di doppia porta su tutti i modelli per concetto autoservizio (eccetto modello DP-60-50)

Ripiano di fondo realizzato in cristallo temperato colore nero.



SAYL ✦

INTEGRA DROP-IN

GAS
R600a



VENTILATA



C. SECCO

N

NEUTRA



+4°C/+70°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



PIZZA

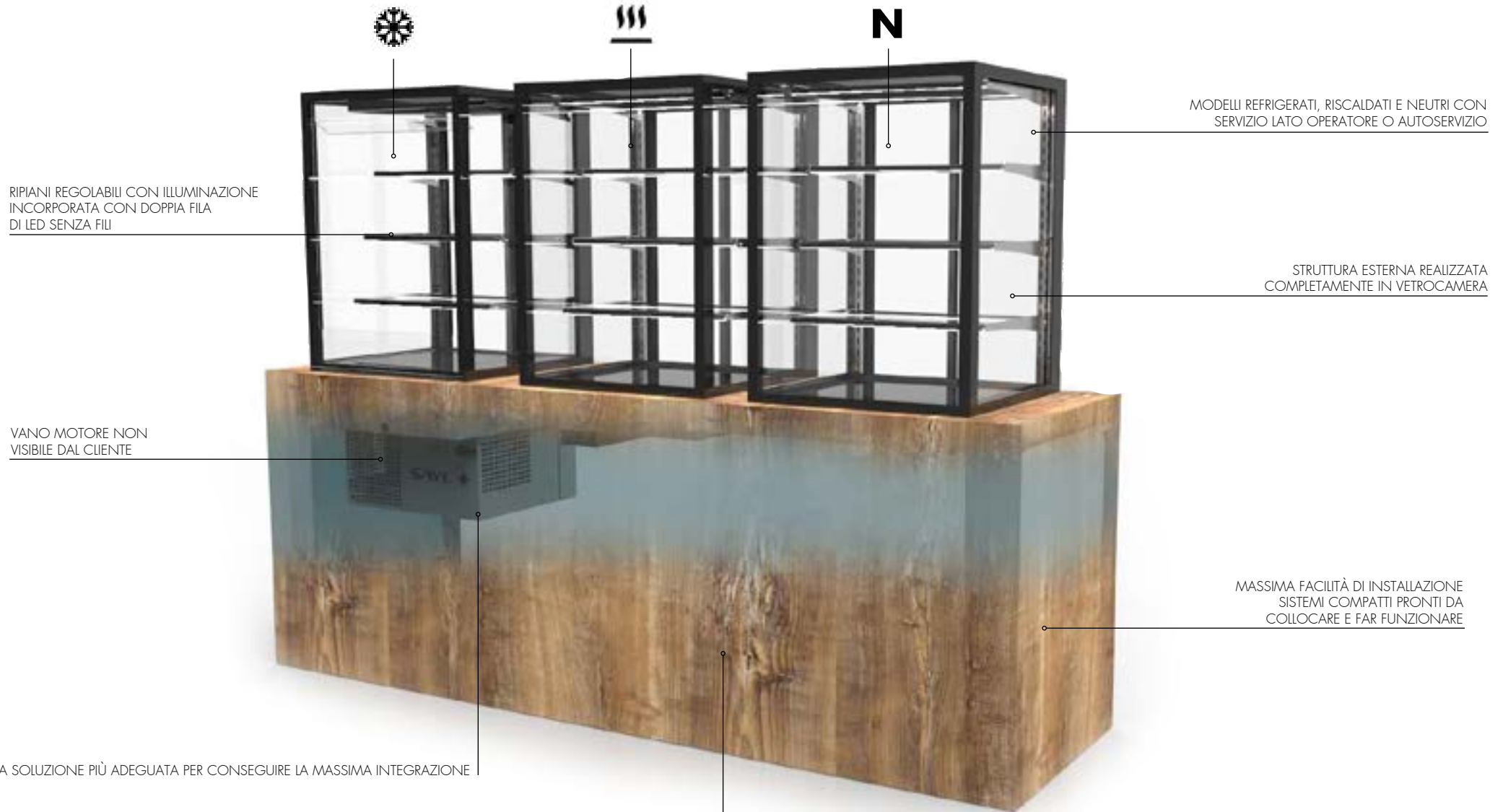


SALSE



FRITTI

MODELLI COMBINABILI CON FUNZIONALITÀ DISTINTE



LA SOLUZIONE PIÙ ADEGUATA PER CONSEGUIRE LA MASSIMA INTEGRAZIONE

DIMENTICATEVI DI COSTRUIRE UNA VETRINA A MISURA, UTILIZZANDO I NOSTRI MODULI DROP-IN AVRETE PIÙ RAPIDITÀ, MAGGIOR RISPARMIO DI COSTI, PIÙ AFFIDABILITÀ, MIGLIORI PRESTAZIONI E MINOR CONSUMO ENERGETICO.

POSSIBILITÀ DI COMBINARE ELEMENTI REFRIGERATI, NEUTRI E CALDI REALIZZATI TUTTI CON LA STESSA MEDESIMA FINITURA ANCHE CON ACCESSO PER AUTOSERVIZIO.



SENZA DOVER COSTRUIRE VETRINE A MISURA POTRETE, USANDO I NOSTRI MODULI DROP-IN, GUADAGNARE TEMPO E DENARO CONSEGUENDO UNA MAGGIORE AFFIDABILITÀ E FLESSIBILITÀ MIGLIORANDO PRESTAZIONI E CONSUMI.

VETRINE COMPATTE DI FACILISSIMA INSTALLAZIONE INCASSABILI IN QUALSIASI SUPPORTO DESTINATO ALL'ARREDAMENTO DEL VOSTRO LOCALE.



CASSETTO ESTRAIBILE PER FACILITARE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA DEL CONDENSATORE



VANO TECNICO FUORI DALLA VISTA DEL CLIENTE CON ACCESSIBILITÀ POSTERIORE PER LA GESTIONE DEI CONTROLLI DELLE VETRINE

SAYL ✦

INTEGRA DROP-IN

DISPONIBILE IN GRUPPO REMOTO



DP-60-80C



DP-60-80G



IN-60-80N

N



N

INTEGRA DROP-IN

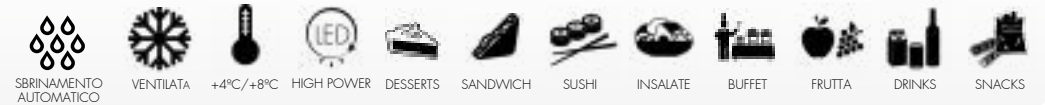
DIMENSIONI VETRINA (mm)	MISURA FORO DI INCASSO (A x B)	MAX PROFONDITÀ FORO DI INCASSO (C)	No. RIPIANI REGOLABILI	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	DOPPIA FILA DI LED PER RIPIANO	VERSIONE FREDDA			VERSIONE CALDA			VERSIONE NEUTRA	
							REF	ALTEZZA TOTALE	TEMP	REF	ALTEZZA TOTALE	TEMP.	REF	TEMP.
600x600x515	560X560	100mm	2	NO	SI	SI	DP-60-50	850mm	+2/+6°C	DP-60-50C	680mm	+70°C	IN-60-50N	NEUTRO
600x600x515	560X560	100mm	2	GRAB&GO	SI	SI	DP-60-50G	1250mm	+6/+10°C	DP-60-50CG	680mm	+70°C	IN-60-50NG	NEUTRO
600x600x815	560X560	100mm	3	NO	SI	SI	DP-60-80	1200mm	+2/+6°C	DP-60-80C	980mm	+70°C	IN-60-80N	NEUTRO
600x600x815	560X560	100mm	3	SI	SI	SI	DP-60-80A	1200mm	+2/+6°C	DP-60-80CA	980mm	+70°C	IN-60-80NA	NEUTRO
600x600x815	560X560	100mm	3	GRAB&GO	SI	SI	DP-60-80G	1250mm	+6/+10°C	DP-60-80CG	980mm	+70°C	IN-60-80NG	NEUTRO
1000x600x515	960X560	100mm	2	NO	SI	SI	DP-100-50	1200mm	+2/+6°C	DP-100-50C	980mm	+70°C	IN-100-50N	NEUTRO
1000x600x815	960X560	100mm	3	NO	SI	SI	DP-100-80	1200mm	+2/+6°C	DP-100-80C	980mm	+70°C	IN-100-80N	NEUTRO
1000x600x815	960X560	100mm	3	SI	SI	SI	DP-100-80A	1200mm	+2/+6°C	DP-100-80CA	980mm	+70°C	IN-100-80NA	NEUTRO
1000x600x815	960X560	100mm	3	GRAB&GO	SI	SI				DP-100-80CG	980mm	+70°C	IN-100-80NG	NEUTRO
1200x600x515	1160X560	100mm	2	NO	SI	SI	DP-120-50	1200mm	+2/+6°C	DP-120-50C	980mm	+70°C	IN-120-50N	NEUTRO
1200x600x815	1160X560	100mm	3	NO	SI	SI	DP-120-80	1200mm	+2/+6°C	DP-120-80C	980mm	+70°C	IN-120-80N	NEUTRO
1200x600x815	1160X560	100mm	3	SI	SI	SI	DP-120-80A	1200mm	+2/+6°C	DP-120-80CA	980mm	+70°C	IN-120-80NA	NEUTRO
1200x600x265	1160X560	100mm	-	NO	SI	SI	DP-120-20	620mm	+2/+6°C	DP-120-20C	365mm	+70°C	IN-120-20N	NEUTRO



SAYL ✦

INTEGRA DA BANCO

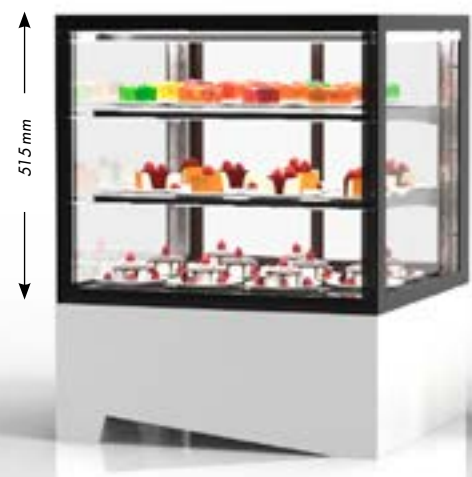
GAS
R600a



IN-60-115A



IN-60-85



IN-60-115



PIANO DI FONDO
IN CRISTALLO
TEMPERATO
COLORE NERO

VETRINA INTEGRA REFRIGERATA DA BANCO 60

	DIMENSIONI LxPxH mm	ALTEZZA VETRINA mm	TIPO	TERMOSTATO DIGITALE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	RUOTE	LED RIPIANO	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	PESO
IN-60-85	600x600x850	515	VENTILATA	SI	+4°/+8°C	2x (580x360)	NO	SI	NO	SI	230 /0,24	Kg 70
IN-60-115	600x600x1150	815	VENTILATA	SI	+4°/+8°C	3x (580x360)	NO	SI	NO	SI	230 /0,26	Kg 85
IN-60-115A	600x600x1150	815	VENTILATA	SI	+4°/+8°C	3x (580x360)	SI	SI	NO	SI	230 /0,26	Kg 80

INTEGRA DA BANCO



DRY



+70°C



DOBLE LED



360x550



TAPAS



BUFFET



BAKERY



PIZZA



GASTRO

IN-60-90CG

IN-60-90C

IN-60-90AC

IN-60-60C



PIANO DI FONDO IN
CRISTALLO TEMPERATO
COLORE NERO

VETRINA INTEGRA RISCALDATA DA BANCO 60

	DIMENSIONI LxPxH mm	ALTEZZA VETRINA mm	TIPO	TERMOSTATO DIGITALE	TEMP. (FOOD ZONE)	RIPIANI REGOLABILI mm	LED RIPIANO	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	PESO
IN-60-60C	600x600x600	515	CALDO SECCO	Si	+30°/+70°C	2x (580x360)	Si	NO	Si	230/0,8	Kg 60
IN-60-60CG*	600x600x600	515	CALDO SECCO	Si	+30°/+70°C	2x (580x360)	Si	Aperta	Si	230/0,8	Kg 60
IN-60-90C	600x600x900	815	CALDO SECCO	Si	+30°/+70°C	3x (580x360)	Si	NO	Si	230/1	Kg 80
IN-60-90CG*	600x600x900	815	CALDO SECCO	Si	+30°/+70°C	3x (580x360)	Si	Aperta	Si	230/1	Kg 75
IN-60-90AC	600x600x900	815	CALDO SECCO	Si	+30°/+70°C	3x (580x360)	Si	Si	Si	230/1	Kg 82

*Frontale aperto per autoservizio



IN-100-90C



IN-100-90CG



IN-100-90AC



PIANO DI FONDO
IN CRISTALLO TEMPERATO
COLORE NERO

VETRINA INTEGRA RISCALDATA DA BANCO 100

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	LED RIPIANO	PESO Kg
IN-100-90C	1000x600x900	3x (900x360)	NO	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 110
IN-100-90AC	1000x600x900	3x (900x360)	Si	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 114
IN-100-90CG*	1000x600x900	3x (900x360)	APERTA	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 105

VETRINA INTEGRA RISCALDATA DA BANCO 120

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	LED RIPIANO	PESO Kg
IN-120-90C	1200x600x900	3x(1100x360)	NO	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 130
IN-120-90AC	1200x600x900	3x(1100x360)	Si	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 135
IN-120-90CG*	1200x600x900	3x(1100x360)	Aperta	Si	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/1,1	Si	Kg 120

*Frontale aperto per autoservizio



NEUTRO



BAKERY



BUFFET



SANDWICH



SNACKS

IN-60-50N



IN-60-80N



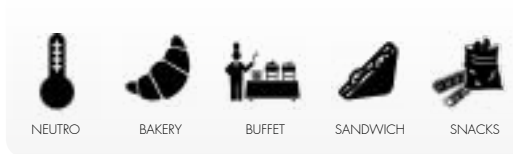
IN-60-80AN



PIANO DI FONDO
IN LAMINATO HPL
COLORE NERO
BRILLANTE

VETRINA INTEGRA NEUTRA DA BANCO 60

	DIMENSIONI LxPxH mm	ALTEZZA VETRINA mm	TIPO	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	LEDS RIPIANO	ALIMENTAZIONE Volt	PESO
IN-60-50N	600x600x515	515	NEUTRA	2x (580x360)	NO	SI	SI	230	Kg 50
IN-60-80N	600x600x815	815	NEUTRA	3x (580x360)	NO	SI	SI	230	Kg 70
IN-60-80NA	600x600x815	815	NEUTRA	3x (580x360)	SI	SI	SI	230	Kg 72



IN-120-80N



IN-120-80AN



PIANO DI FONDO IN
LAMINATO HPL COLORE
NERO BRILLANTE

VETRINA INTEGRA NEUTRA DA BANCO 100

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt	LED	PESO Kg
IN-100-80N	1000x600x815	3x(900x360)	NO	SI	NEUTRA	230	SI	Kg 100
IN-100-80NA	1000x600x815	3x(900x360)	SI	SI	NEUTRA	230	SI	Kg 104

VETRINA INTEGRA NEUTRA DA BANCO 120

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI REGOLABILI mm	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt	LED RIPIANO	PESO Kg
IN-120-80N	1200x600x815	3x (1100x360)	NO	SI	NEUTRA	230	SI	Kg 110
IN-120-80NA	1200x600x815	3x (1100x360)	SI	SI	NEUTRA	230	SI	Kg 115



INTEGRA GRUPPO REMOTO

**Crea composizioni su misura
INCREDIBILI con qualità, prestazioni con
affidabilità industriale.**



IN120-20-T
pag. 27



ESPRESSO	25
CAPPUCCINO	3
LATTE	35
AMERICANO	2
MACCHIATO	3
CORTADO	25
DOPPIO	5
LUNGO	25



SAYL ✦
INTEGRA GRUPPO REMOTO

GIOCARÈ

PROGETTA LE TUE IDEE LIBERAMENTE



INTEGRA GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI	DIMENSIONI GRUPPO	ALTEZZA UTILE VETRINA (mm)	N° RIPIANO	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMP. (FOOD ZONE)	RUOTE	LEDS RIPIANO
IN-60-60R	600x600x650	530x450x260	515	2	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN-60-90R	600x600x950	530x450x260	815	3	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN-60-90RA	600x600x950	530x450x260	515	3	SI	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN100-60R	1000x600x650	530x450x260	515	2	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN100-90R	1000x600x950	530x450x260	815	3	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN100-90RA	1000x600x950	530x450x260	815	3	SI	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN120-60R	1200x600x650	530x450x260	515	2	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN120-90R	1200x600x950	530x450x260	815	3	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN120-90RA	1200x600x950	530x450x260	815	3	SI	SI	+2/+6°C	NO	SI
IN120-40R	1200x600x400	530x450x260	265	-	NO	SI	+2/+6°C	NO	SI



SAYL ✦

INTEGRA COMBI

GAS
R290

GAS
R600a



CONTACT



DRY

N

NEUTRAL



+4°C/+80°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



SALAD



DESSERT



FRUIT



BAKERY



PIZZA



SALSAS



CHURROS

NEW

COSTRUITO INTERAMENTE IN VETROCAMERA

OPZIONE SELF-SERVICE

RIPIANI REGOLABILI

COF8F

PARTE SUPERIORE PIANA

COF5F

COF2F

ILLUMINAZIONE INTEGRATA IN OGNI RIPIANO

COF

FACILITÀ DI L'INSTALLAZIONE

INTEGRA COMBI



MODULI CON TEMPERATURE INDIPENDENTI PER LA MASSIMA FLESSIBILITÀ.



PERFETTO PER CREARE ESPOSIZIONI CONTRO UNA PARETE.



ALTEZZA APPOSITAMENTE STUDIATA PER ESSERE INTEGRATA CON LA BANCALINA

SAYL ✦

INTEGRA COMBI



COF8FA



COF8C



COF5F



COF2F



COF



OPZIONE PORTE POSTERIORI

OPZIONE PORTE FRONTALI PER MIGLIORARE L'EFFICIENZA ENERGETICA .



	MODULO SUPERIORE					MODULO INFERIORE		
	DIMENSIONI GENERALI (mm)	DIMENSIONI DELLA VETRINA SUPERIORE (mm)	TEMPERATURA DEL MODULO SUPERIORE	NO. SCELTE REGOLABILE	ACCESSO	VERSIONE FREDDA +4/+8°C	VERSIONE CALDA +70°C	VERSIONE NEUTRA
						REF	REF	REF
SENZA MODULO INFERIORE	1200x800x850	-	-	-	-	COF	COC	CON
VERSIONE FREDDA +2/+6°C	1200x800x1250	1200x600x265	+2/+6°C	0	1 LADO	COF2F	COC2F	CON2F
	1200x800x1500	1200x600x500	+2/+6°C	2	1 LADO	COF5F	COC5F	CON5F
	1200x800x1800	1200x600x800	+2/+6°C	3	1 LADO	COF8F	COC8F	CON8F
	1200x800x1800	1200x600x800	+2/+6°C	3	1 LADO	COF8AF	COC8AF	CON8AF
VERSIONE CALDA +70°C	1200x800x1250	1200x600x265	+70°C	0	1 LADO	COF2C	COC2C	CON2C
	1200x800x1500	1200x600x500	+70°C	2	1 LADO	COF5C	COC5C	CON5C
	1200x800x1800	1200x600x800	+70°C	3	1 LADO	COF8C	COC8C	CON8C
	1200x800x1800	1200x600x800	+70°C	3	1 LADO	COF8AC	COC8AC	CON8AC
VERSIONE NEUTRA	1200x800x1250	1200x600x265	NEUTRAL	0	1 LADO	COF2N	COC2N	CON2N
	1200x800x1500	1200x600x500	NEUTRAL	2	1 LADO	COF5N	COC5N	CON5N
	1200x800x1800	1200x600x800	NEUTRAL	3	1 LADO	COF8N	COC8N	CON8N
	1200x800x1800	1200x600x800	NEUTRAL	3	1 LADO	COF8AN	COC8AN	CON8AN

PAK RECTA



COMPAK



SAYL ✦

PAK
LINE



FAN



+4°C/+8°C



DOBLE LED



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



SALAD



BUFFET



FRUIT



DRINKS



SNACKS

PAK CURVA





VISIBILITÀ TOTALE

La zona espositiva di questa straordinaria vetrina è valorizzata al massimo avendo eliminato dallo spazio visuale la zona del motore massimizzando così la parte più preziosa al fine di mettere in bella mostra i propri prodotti!



ILLUMINAZIONE TOTALE

Ogni ripiano delle vetrine Pak dispone di un sistema a doppia illuminazione collocata in modo da valorizzare appieno la visibilità e l'aspetto del prodotto evitando zone d'ombra, grazie anche all'illuminazione verticale sul frontale.



RISPARMIO TOTALE

I grandi cristalli con sistema vetro camera con un isolamento fino a 22mm di spessore garantiscono il massimo rendimento con il minimo consumo.

Refrigerazione ventilata +4°/+8°C.

Controllo digitale.

SAYL

PAK LINE



TELECOMANDO PER SISTEMA RGB

Frontali con illuminazione integrata con sistema RGB controllabile con telecomando a distanza per ottenere il miglior impatto sul cliente. (Incluso).



ACCESSO CON PORTE SCORREVOLI AUTOCHIUDENTI

PAK ci da' la possibilità' di accedere all'interno della vetrina da entrambi i lati mediante porte scorrevoli (con vetro camera autochudente) che non privano di spazio utile, ideali sia per il completamento di linee self-service che per isole indipendenti all'interno dei locali o come elementi incassabili nel bancone frontale o nel retrobanco.



OTTIMIZZAZIONE TOTALE

Ripiani, regolabili, facilmente estraibili, di grande capacità con illuminazione integrata e senza cavi.



SAYL+

PAK
LINE

51

SAYL+

51

SAYL+

51

GAS
R290

PORTE AUTO CHIUDENTI CON CRISTALLI IN VETRO CAMERA

SUPERFICE SUPERIORE PIANA

TUTTI CRISTALLI CON SISTEMA VETRO CAMERA

POSSIBILITÀ DI ACCESSO SIA DALLE PORTE
POSTERIORI CHE DA QUELLE FRONTALI

TELECOMANDO RGB
INCLUSO



MASSIMO SFRUTTAMENTO DELLO
SPAZIO ESPOSITIVO.

DIMENSIONI RIPIANI
900x200

900x300

900x360

RUOTE

DISPLAY TOUCH
DI GRANDI DIMENSIONI



PAK CURVA

	DIMENSIONI LxPxH mm	N. RIPIANI REGOLABILI	TIPO	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	RGB	LED FRONTALE	LED RIPIANO	PESO
PAK-CAA	1015x620x1240	3	VENTILATA	SI	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 128
PAK-CCA	1015x620x1240	3	VENTILATA	SI	NO	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 128
PAK-CAC	1015x620x1240	3	VENTILATA	NO	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 128



Salidas Departures

Time	To	Flight	Gate	Remarks
08:00	LONDON-OW	BA 374	10	Priority boarding
08:05	BARCELONA	VL 900	11	On to your gate
08:10	BARCELONA	VL 900	11	Closed
08:15	BOGOTA	AV 507	12	Last Call
08:20	HELSINKI	JY 999	13	Boarding Closed
08:25	MELILLA	MS 670	14	Closed
08:30	BARCELONA	MS 900	15	Boarding Closed
08:35	BARCELONA	MS 900	15	Boarding
08:40	BARCELONA	VL 900	11	Last Call
08:45	BOLOGNA	MS 670	14	Last Call
08:50	GIBRALTAR	MS 900	15	Last Call
08:55	ESTOCOLMO	MS 374	10	On to your gate
09:00	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:05	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:10	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:15	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:20	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:25	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:30	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:35	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:40	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:45	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:50	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
09:55	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate
10:00	MEXICO CITY	MS 600	16	On to your gate

SAVL
PAK LINE

GAS
R290

MODULARITA' CON POSSIBILITA' DI
CREARE UNA GRANDE LINEA ESPOSITIVA

ACCESSIBILITA' SIA DALLE PORTE POSTERIORI
CHE DA QUELLE FRONTALI

PORTE AUTO CHIUDENTI CON CRISTALLI IN VETRO
CAMERA

SUPERFICE SUPERIORE PIANA

DIMENSIONI RIPIANI

900x360

900x360

900x360

PORTE AUTO CHIUDENTI CON
CRISTALLI IN VETRO CAMERA



TELECOMANDO RGB
INCLUSO

MASSIMO SFRUTTAMENTO DELLO
SPAZIO ESPOSITIVO

FORNITA DI SERIE CON SISTEMA
DI PROTEZIONE DAGLI SBALZI DI
TENSIONE



PAK RECTA

	DIMENSIONI LxPxH mm	N. RIPIANI REGOLABILI	TIPO	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	RGB	PESO	LED FRONTALE	LED RIPIANO
PAK-RAA	1015x620x1240	3	VENTILATA	SI	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	Kg 128	SI	SI
PAK-RCA	1015x620x1240	3	VENTILATA	SI	NO	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	Kg 128	SI	SI
PAK-RAC	1015x620x1240	3	VENTILATA	NO	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	Kg 128	SI	SI



SAYL

COMPACT LINE

GAS
R290



FAN



+4°C/+8°C



INCLUIDO



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



SALAD



BUFFET



FRUIT



DRINKS



SNACKS

VETRINA PERFETTA PER INTEGRARSI SIA NEL CONCETTO SOTTOBANCO CHE DA APPOGGIO

TUTTI CRISTALLI VETRO CAMERA

2 RIPIANI REGOLABILI IN ALTEZZA

REFRIGERAZIONE VENTILATA.

GRANDE ACCESSIBILITÀ CON POSSIBILITÀ DI APERTURA FRONTALE E POSTERIORE

MASSIMO SFRUTTAMENTO DELLO SPAZIO ESPOSITIVO



TELECOMANDO RGB INCLUSO

FORNITA DI SERIE CON SISTEMA DI PROTEZIONE DAGLI SBALZI DI TENSIONE

DISPLAY TOUCH DI GRANDI DIMENSIONI



COMPAK

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	N. RIPIANI CRISTALLI	N. RIPIANI BOTTIGLIE	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED FRONTALE	LED RIPIANO	PESO
CPAK-RAA	1015x620x950	VENTILATA	2	0	SI	SI	+4°/+8°C	230/1,1	SI	SI	Kg 150
CPAK-RAC	1015x620x950	VENTILATA	2	0	NO	SI	+4°/+8°C	230/1,1	SI	SI	Kg 150
CPAK-RAA-W	1015x620x950	VENTILATA	0	3	SI	SI	+4°/+8°C	230/1,1	SI	SI	Kg 150
CPAK-RAC-W	1015x620x950	VENTILATA	0	3	NO	SI	+4°/+8°C	230/1,1	SI	SI	Kg 150



CAPACITÀ DI 9 BOTTIGLIE PER RIPIANO

MASSIMO SFRUTTAMENTO
DELO SPAZIO ESPOSITIVO

RIPIANI CON ILLUMINAZIONE INCORPORATA
COMPATIBILI CON TUTTI I MODELLI PAK E COMPAK.



SAYL

PAK
LINE

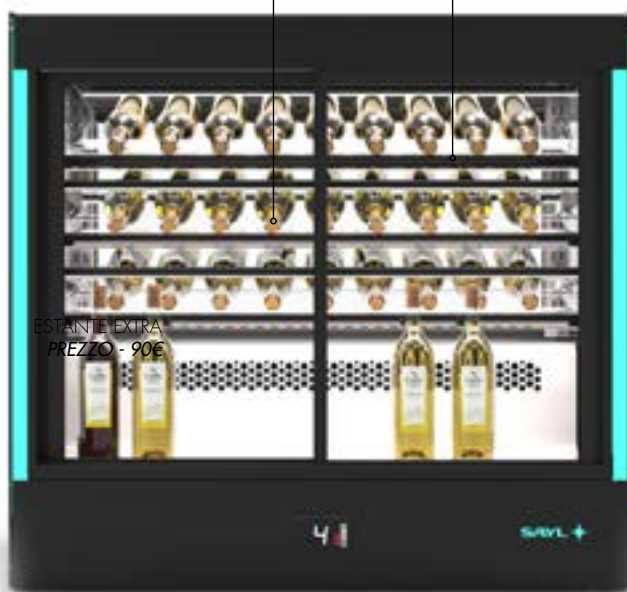
FORNITA DI SERIE CON SISTEMA DI
PROTEZIONE DAGLI SBALZI DI TENSIONE



DISPLAY TOUCH DI GRANDI DIMENSIONI UITIF

PROGETTATO PER MANTENERE IL CONTATTO DEL VINO
CON IL TAPPO DELLA BOTTIGLIA

3 RIPIANI REGOLABILI IN
ALTEZZA



ESTANTE EXTRA
PREZZO - 90€

POSSIBILITÀ DI COMBINARE I RIPIANI DI
CRISTALLO CON RIPIANI PER BOTTIGLIE



PAK WINE

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	N. RIPIANI DI SERIE	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	RGB	LED FRONTALE	LED RIPIANO	PESO
PAK-RAA-W	1015x620x1240	VENTILATA	3	SI	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 180
PAK-RCA-W	1015x620x1240	VENTILATA	3	SI	NO	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 180
PAK-RAC-W	1015x620x1240	VENTILATA	3	NO	SI	+4°/+8°C	230/1,1	INCLUSO	SI	SI	Kg 180



SUSHI



PASTICCERIA

SUCCHI



VINO



SAYL ✦
PAK LINE

TAKE-AWAY

FORMAGGI

E ALTRO ANCORA...

VERSATILITÀ

se la tua attività cambia, PAK cambia con essa!





SOCCIA BEAN BLEND
CAFE AU LAIT
CAPPUCCINO
TEA LATTE
ESPRESSO *CLIFE*
AMERICANO
MILK
ROAST
ICED COFFEE
COLUMBIAN

SAYL ✦
TOWER
LINE

SAYL ✦

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



VENTILATA



+4°C/+8°C



HIGH POWER



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



DRINKS



SNACKS

ILLUMINAZIONE INTEGRATA IN OGNI RIPIANO

CAMERA SUPERIORE CRISTIANA

CAMERA FRONTALE CRISTIANA



RIPIANI REGOLABILI

MOTORE NASCOSTO AL CLIENTE

NON È NECESSARIO IL DRENAGGIO O L'INSTALLAZIONE

Versatile vetrina refrigerata ventilata di grande capacità. Pregevole design con linee squadrate.

Utilizzabile oltre che come vetrina da appoggio anche da incasso con un design adatto ad ogni tipo di ambiente.

Dotata di 3 grandi ripiani regolabili di cristallo studiati per dare massima visibilità al prodotto. Due livelli di esposizione sulla base.

Su richiesta come optional si possono aggiungere più ripiani. Accesso posteriore con scorrevoli.

Potente gruppo frigorifero e una solida costruzione in acciaio inossidabile e cristalli temperati.

Senza necessità di installazione.

RIPIANI CON ILLUMINAZIONE INCORPORATA



PIANO SUPERIORE 700X300

VETRO TEMPERATO



900 mm

710 mm

VETRINA SUPER COMPATTA



535 mm

SAYL ✦

TOWER
LINE

NON È NECESSARIO IL DRENAGGIO
O L'INSTALLAZIONE



MASSIMO SFRUTTAMENTO DELLO SPAZIO ESPOSITIVO

ZONA DI SERVIZIO



RIPIANI REGOLABILI IN
ALTEZZA

DIMENSIONE RIPIANI
(mm 695x250)

TOWER

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI mm (x3)	TEMPERATURA	TERMOSTATO	TIPO	COLORI	LED	PESO
TW	710x535x900	695x250	+4°/+8°C	DIGITALE	VENTILATA	NERO	Sì	Kg 62



ESPRESSO	25
CAPPUCCINO	3
LATTE	35
AMERICANO	2
MACCHIATO	3
CORTADO	25
DOPPIO	5
LUNGO	
MOCHA	
RISTRETTO	

SAYL ✦

VELA
LINE

GAS
R600a



VENTILATA



+4°C/+8°C



HIGH POWER



DESSERTS



SANDWICH



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



DRINKS



SNACKS

ASSEMBLAGGIO DELLA VETRINA SENZA NESSUN ELEMENTO DI FISSAGGIO
VISIBILE SULLA STRUTTURA PER IL DESIGN E PER FACILITARE LA PULIZIA



TUTTI CRISTALLI IN VETRO CAMERA

VANO MOTORE NASCOSTO DALLA VISUALE DEL
CLIENTE

Vetrina refrigerata ventilata realizzata completamente con cristalli in vetro camera progettati al fine di mantenere sempre una visibilità perfetta del prodotto esposto evitando qualsiasi tipo di forma di condensa.

Due ripiani in vetro regolabili in altezza con doppia fila di led senza cablaggi con sistema a sensori.

Illuminazione con doppia fila di led su ciascun ripiano.

Vetrina compatta e versatile in grado di preservare tutti i tipi di prodotti con visibilità e illuminazione eccezionali



VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'

VETRO TEMPERATO

TERMOSTATO ELETTRONICO REGOLABILE "SAYL BLUE"



MASSIMA VERSATILITÀ PER ESPORRE QUALSIASI TIPO DI PRODOTTO

DOPPIA FILA DI LED
SU OGNI RIPIANO

REALIZZATA COMPLETAMENTE
CON CRISTALLI IN VETRO CAMERA

ACCESSO POSTERIORE
CON ANTE SCORREVOLI

DESIGN ACCATTIVANTE PENSATO PER SOLLECITARE
L'ATTENZIONE DEL CLIENTE

SAYL ✦

VELA
LINE

RIPIANI CON ILLUMINAZIONE INTEGRATA
CON OTTIMO SPAZIO DI APPOGGIO

STRUTTURA ESTERNA REALIZZATA
COMPLETAMENTE CON CRISTALLI VETRO CAMERA



RIPIANI REGOLABILI IN ALTEZZA



SUPPORTO
PAG. 198

VELA

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI REGOLABILI mm	TEMPERATURA	TIPO	TERMOSTATO	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
VV	800x700x740	2x(695x250)	+4°/+8°C	VENTILATA	DIGITALE	230/0,25	SI	Kg 90

La vetrina QBO è stata progettata per portare il concetto espositivo ad un altro livello con la finalità di convertire i prodotti in veri e propri gioielli.



SAYL ✦

QBO LINE

GAS
R600a



BASE COMPLETAMENTE RETROILLUMINATA

DESIGN FORTEMENTE ACCATTIVANTE



Vetrina refrigerata ventilata realizzata completamente con cristalli in vetro camera progettati al fine di mantenere sempre una visibilità perfetta del prodotto esposto evitando qualsiasi tipo di forma di condensazione.

Design di ultima generazione con linee squadrate e angolate con una grande apertura con porte posteriore a 90 gradi che facilitano tanto l'uso che la pulizia.

Perfetta per l'esposizione di prodotti gourmet come formaggi particolari, caviale, ostriche, vino, champagne, dessert, frutta esotica, insalate con la finalità di dare il massimo risalto al prodotto esposto.

Base completamente retroilluminata con possibilità di illuminazione con sistema RGB per convertire questa vetrina in un oggetto di arredamento adattabile a qualsiasi arredamento e locale di prestigio.

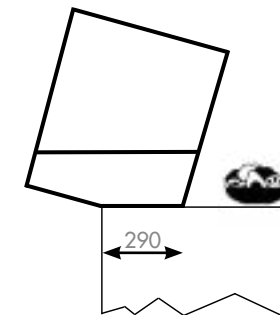
MASSIMA VERSATILITÀ PER ESPORRE QUALSIASI TIPO DI PRODOTTO

STRUTTURA ESTERNA CON TUTTI CRISTALLI IN VETRO CAMERA

SENZA NECESSITÀ DI FORO DI SCARICO E CONSEGUENTEMENTE DI INSTALLAZIONE



TELECOMANDO PER SISTEMA RGB INCLUSO SU **QBO-R**



IL SOFISTICATO DESIGN E IL PARTICOLARE "EFFETTO SOSPENSIVO" DELLA QBO PERMETTONO UN FACILE POSIZIONAMENTO ANCHE SULLE BANCALINE PIÙ STRETTE DEI BAR CREANDO UN GRANDE EFFETTO DI RICHIAMO VERSO IL CLIENTE E LASCIANDO ALL'OPERATORE UN'OTTIMA ACCESSIBILITÀ DALLA PARTE POSTERIORE



SAYL ✦

QBO LINE

RISPARMIO ENERGETICO E GAS ECOLOGICO

SUPPORTO A 2 RIPIANI
OPTIONAL



ASSEMBLAGGIO SPETTACOLARE DELLA VETRINA SENZA NESSUN ELEMENTO DI FISSAGGIO VISIBILE SULLA STRUTTURA ESTERNA PER DARVI IL MIGLIOR DESIGN E PER FACILITARE LA PULIZIA

RIPIANO INTERMEDIO
OPTIONAL



SUPPORTO pag. 176



MAX 20 BOTTIGLIE



MASSIMO ANGOLO DI APERTURA PER FACILITARE LA MANIPOLAZIONE DI OGNI TIPO DI SPAZIO PRODOTTO

ZONA DI SERVIZIO

CONTROLLO DIGITALE



QBO

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI	TIPO	TEMPERATURA	BASE RETROILLUMINATA	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	RGB	PESO
QBO-L	620x670x670	OPTIONAL	VENTILATA	+4°/+8°C	Si	230/0,21	NO	Kg 80
QBO-R	620x670x670	OPTIONAL	VENTILATA	+4°/+8°C	Si	230/0,21	Si	Kg 80



CON IL SUO DESIGN ACCATTIVANTE LA VETRINA HONDA OLTRE AL MANTENIMENTO OTTIMALE DELLA TEMPERATURA DEI PRODOTTI ESPOSTI DARÀ UN FORTE VALORE AGGIUNTO ALLA LORO IMMAGINE

ILLUMINAZIONE A LED DI ALTA POTENZA

VISIONE PANORAMICA



PIANO INTERNO IN ACCIAIO INOX ESTRAIBILE PER FACILITARE LA PULIZIA

SAYL

HONDA



VETRO TEMPERATO



RESISTENZE CORAZZATE



+30°/+90°C



ACCESSO POSTERIORE
CON SCORREVOLI

MASSIMA VERSATILITÀ PER ESPORRE QUALSIASI TIPO DI PRODOTTO

CASSETTO PER CONTENERE ACQUA ESTRAIBILE PER FACILITARE LA PULIZIA



VETRO RIBALTABILE



DESIGN ACCATTIVANTE STUDIATO PER FAR
AVVICINARE IL CLIENTE E PER FAVORIRE
IL SELL OUT DEL PRODOTTO



PORTE SCORREVOLI
ZONA DI SERVIZIO

TERMOSTATO DIGITALE
TEMPERATURA REGOLABILE



SUPPORTO
PAG. 176

PORTE SCORREVOLI POSTERIORI DI CRISTALLO

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'



CERNIERA FRONTALE INVISIBILE

CONTENITORI GN 2/3 H 40 INCLUSI

HONDA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
HONDA	1100x510x635	CALDO SECCO	6GN 2/3x40h	230/1,8	+30°/+90°C	Si	Kg 65

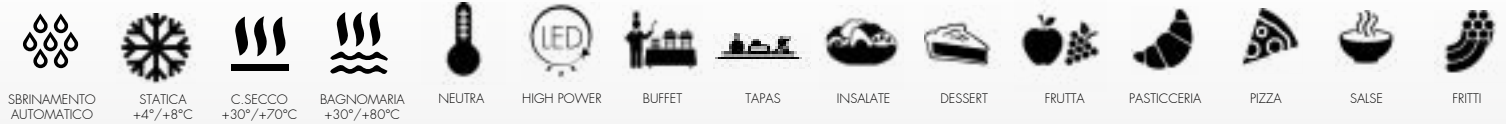
SAYL ✨



BUFFET LINE

Show Must Go On !

GAS
R600a



SBRINAMENTO AUTOMATICO STATICA +4°/+8°C C. SECCO +30°/+70°C BAGNOMARIA +30°/+80°C NEUTRA HIGH POWER BUFFET TAPAS INSALATE DESSERT FRUTTA PASTICCERIA PIZZA SALSE FRITTI



ALA SUPERIORE DI PROTEZIONE IN PLEXIGLASS DI PREGEVOLTE DESIGN CON ILLUMINAZIONE INTEGRATA

TERMOSTATO DIGITALE

STRUTTURA COSTRUITA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

MODULI CALDI CON RESISTENZE SPECIALI CON PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO COLORE NERO O A BAGNO MARIA

PIANO REFRIGERATO CON BACINELLE O CON PIANO UNICO STAMPATO (CUBA PLANA)

PIANO REALIZZATO IN LAMINATO HPL COLORE ANTRACITE EFFETTO PIETRA

VANO POSTERIORE APERTO (PORTE OPZIONALI)

RUOTE DI SERIE

SCORRIVASSOI OPZIONALI PER TUTTI I MODELLI

PERSONALIZZAZIONI A RICHIESTA

ZOCCOLATURA RETROILLUMINATA OPZIONALE

MODULI INDIPENDENTI



SAYL ✦

BUFFET LINE

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



C. SERBATOIA
+4°/+8°C



BAGNO MARIO
+30°/+70°C



BAGNO MARIO
+30°/+80°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



PIZZA




SALSE



FRITTI


TU BUFFET, A TU GUSTO!
YOUR BUFFET, AT YOUR TASTE!
VOTRE BUFFET, A VOTRE GOÛT!

BUF15E

 +4°C/+8°C




BUF15A

 +4°C/+8°C



BUF120IA

 +2°C/+6°C



BUF360P



Sayl ha progettato una serie di elementi complementari per dare soluzioni alla presentazione e alla conservazione alla temperatura ottimale per aperitivi, buffet e per l'autoservizio sia per il food che per il beverage.



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA
+4°/+8°C



C. SECCO
+30°/+70°C



BAGNOMARIA
+30°/+80°C



NEUTRA



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



PIZZA

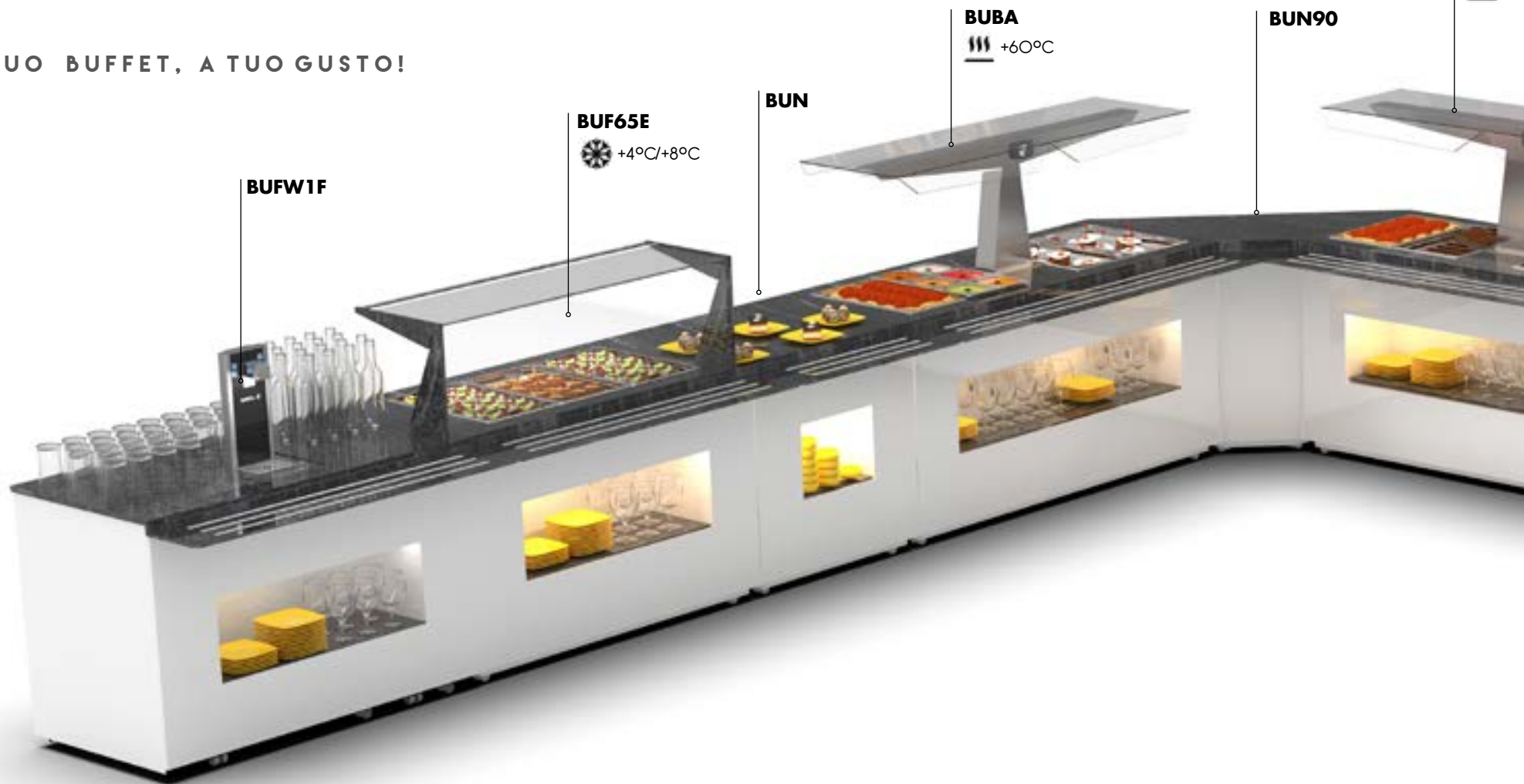


SALSE




FRITTI

IL TUO BUFFET, A TUO GUSTO!



BUFW1F

BUF65E
 +4°C/+8°C

BUN

BUBA
 +60°C

BUN90

BUBA
 +60°C

SAYL ✦

BUFFET
LINE

0°C



BUN

BUF65A

+4°C/+8°C

BUF120IA

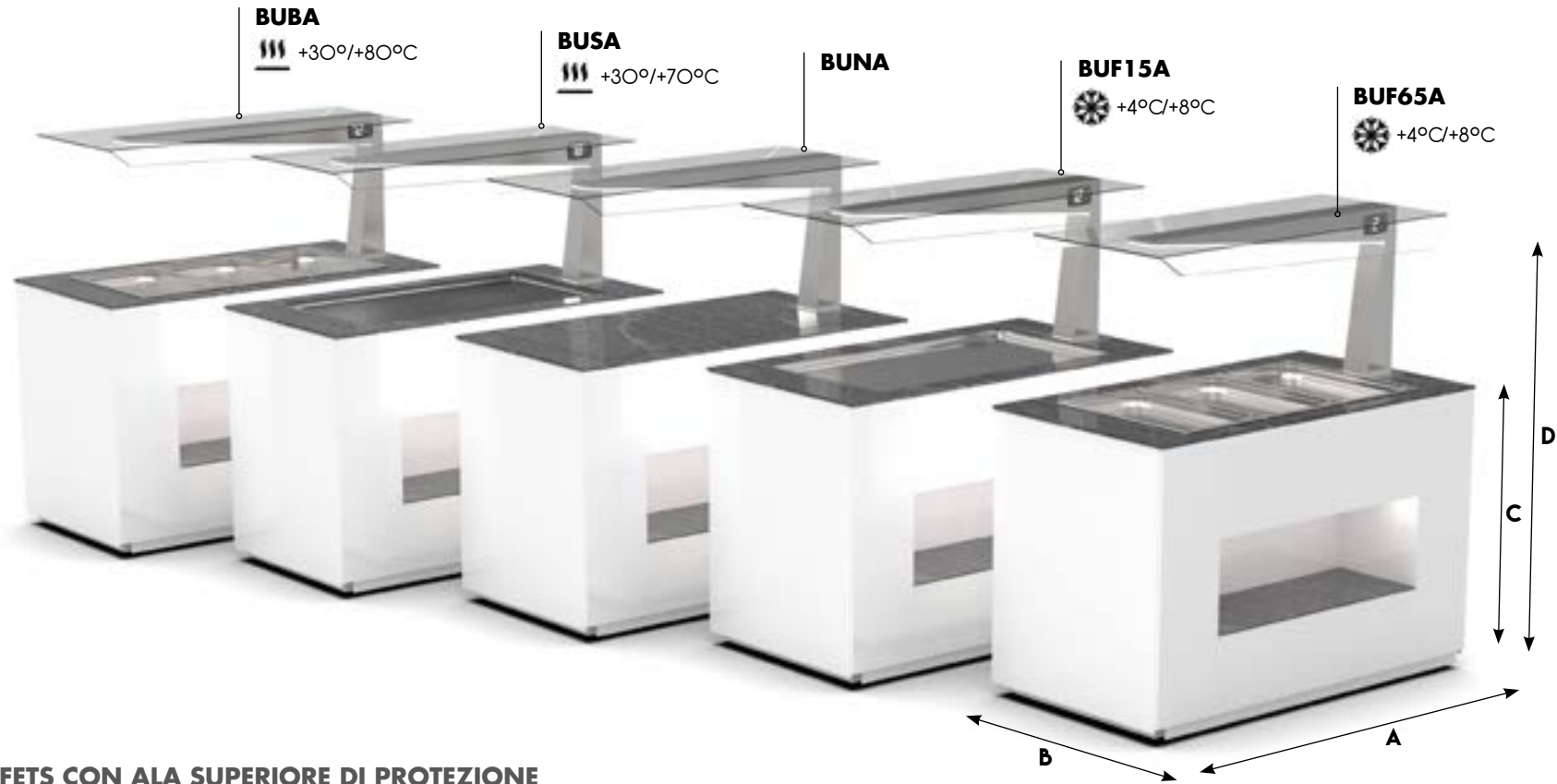
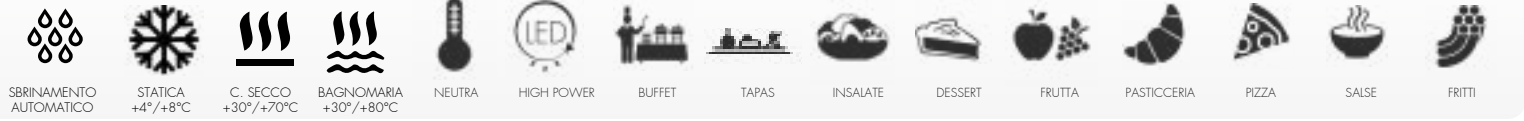
+2°C/+6°C

BUN

Usa i nostri moduli standard per realizzare la configurazione che più si adatta alle tue necessità, spiegaci di cosa hai bisogno e la nostra squadra di ingegneri e decoratori ti faranno una proposta a misura affinché il tuo progetto sia un successo.



GAS
R600a



BUFFETS CON ALA SUPERIORE DI PROTEZIONE

MENSOLA SX	MENSOLA DX	DIMENSIONI AxBxCxD mm	CONTENITORI	TIPO	TEMP. (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	VANO POSTERIORE	RUOTE	PESO
BUF65A-1	BUF65A	1300x700x875x1400	3 GN1/1 x 65h	STATICA 3GN 1/1	+4°/+8°C	230/0,27	1	Si	Kg 90
BUF15A-1	BUF15A	1300x700x875x1400	NO	STATICA PIANO INOX	+4°/+8°C	230/0,27	1	Si	Kg 90
BUNA-1*	BUNA*	1300x700x875x1400	NO	NEUTRA	NEUTRA	230/-	2	Si	Kg 80
BUSA-1**	BUSA**	1300x700x875x1400	NO	CALDO SECCO	+30°/+70°C	230/1,24	1	Si	Kg 85
BUBA-1	BUBA	1300x700x875x1400	3 GN1/1 x 65h	BAGNOMARIA	+30°/+80°C	230/1,24	1	Si	Kg 85

*Piano laminato HPL effetto pietra colore antracite

**Piano in cristallo temperato colore nero

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA
+4°/+8°C



C. SECCO
+30°/+70°C



BAGNOMARIA
+30°/+80°C



NEUTRA



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



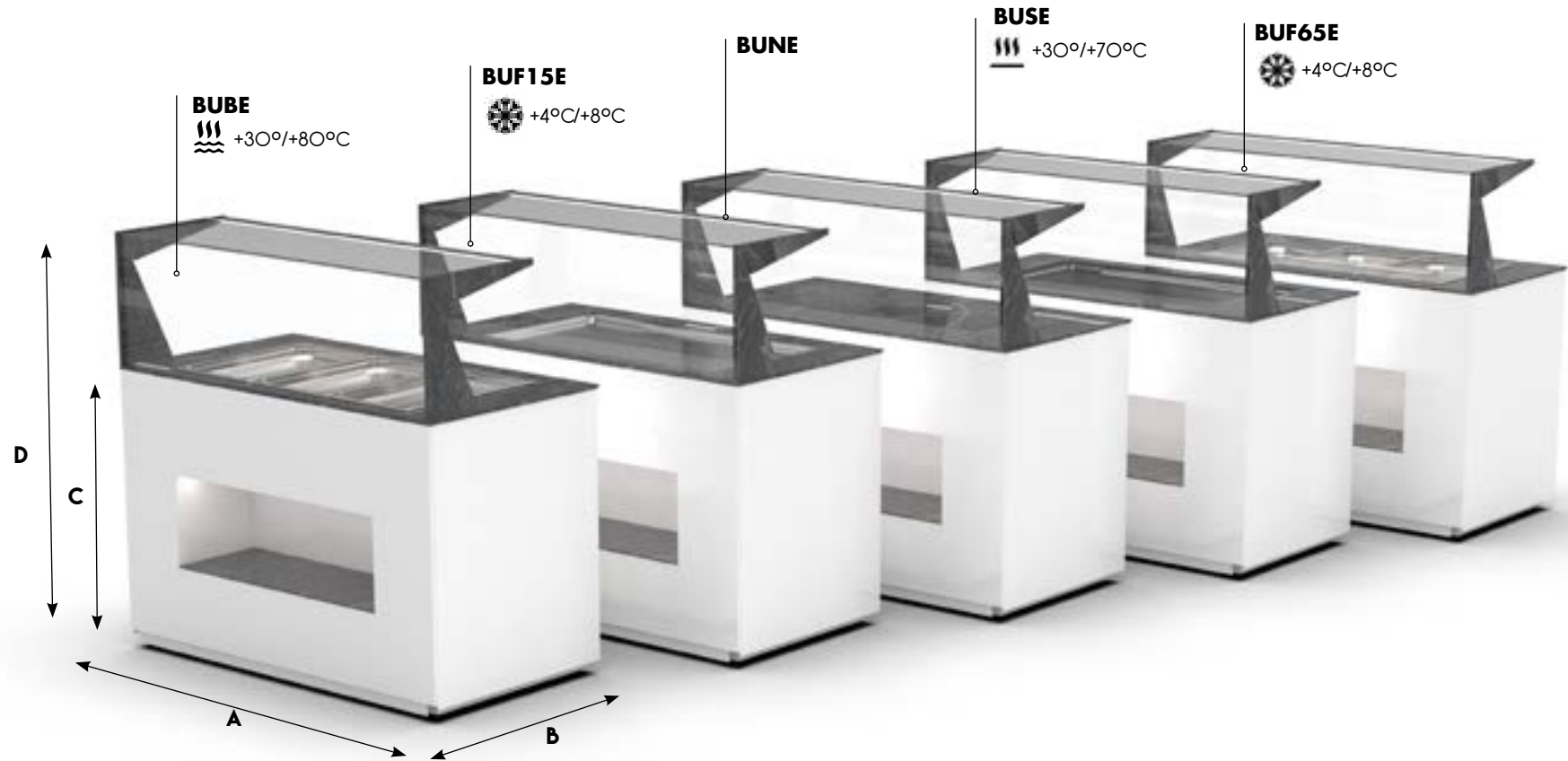
PIZZA



SALSE



FRITTI



SAYL

BUFFET LINE

BUFFETS PER IL SERVIZIO

	DIMENSIONI AxBxCxD mm	TIPO	CONTENITORI	VANO POSTERIORE	TEMP. (FOOD ZONE)	ALIEMNTAZIONE Volt/Kw	RUOTE	PESO
BUF65E	1300x700x875x1310	STATICA CON INVASO	3 GN1/1x 65h	1	+4°/+8°C	230/0,25	Si	Kg 85
BUF15E	1300x700x875x1310	STATICA PIANO INOX	NO	1	+4°/+8°C	230/0,25	Si	Kg 85
BUNE*	1300x700x875x1310	NEUTRA	NO	2	NEUTRA	230/-	Si	Kg 75
BUSE**	1300x700x875x1310	CALDO SECCO	NO	1	+30°/+70°C	230/1,24	Si	Kg 80
BUBE	1300x700x875x1310	BAGNOMARIA	3 GN1/1x 65h	1	+30°/+80°C	230/1,24	Si	Kg 80

*Piano laminato HPL effetto pietra colore antracite

**Piano in cristallo temperato colore nero

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA
+4°/+8°C



C. SECCO
+30°/+70°C



BAGNOMARIA
+30°/+80°C



NEUTRA



HIGH POWER
LED



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



PASTICCERIA



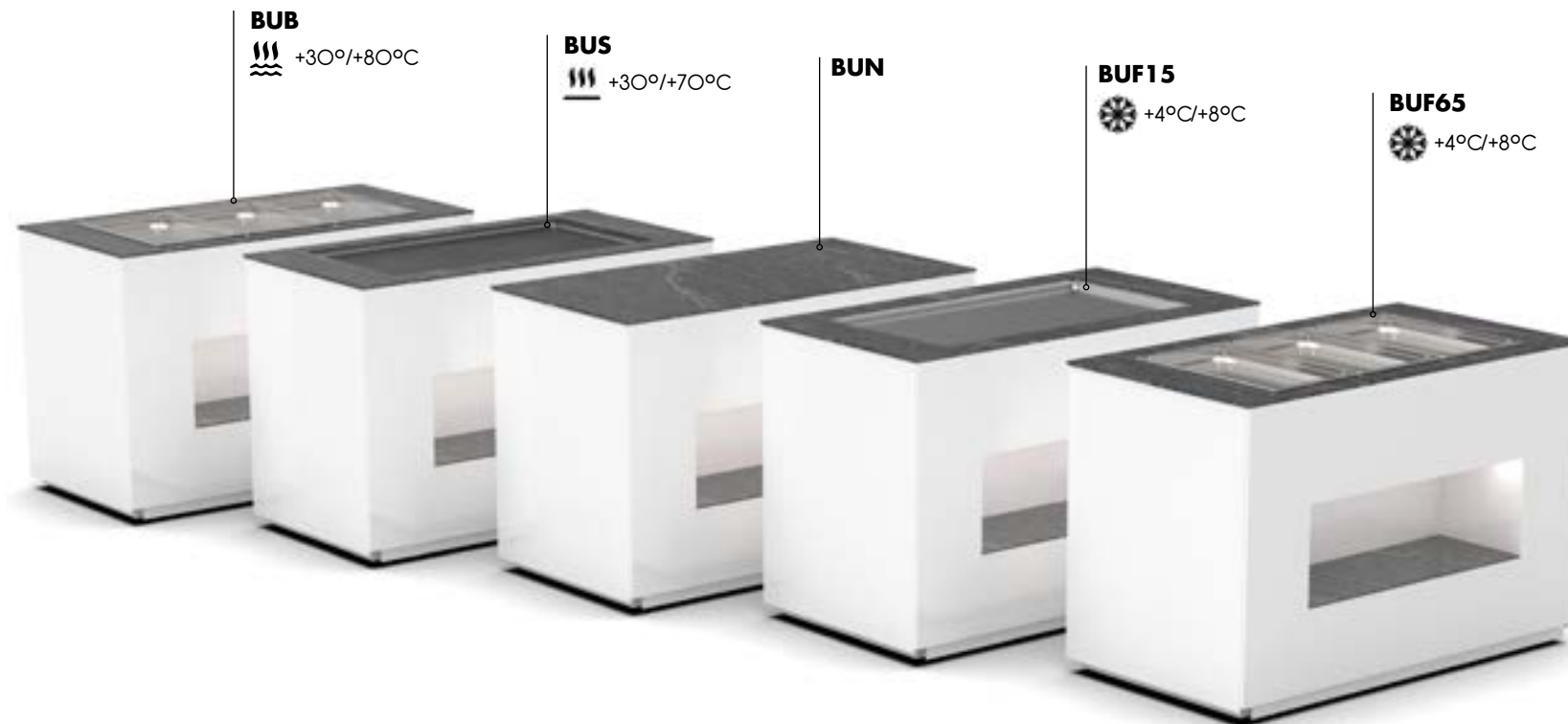
PIZZA



SALSE



FRITTI



BUFFETS BASE

	DIMENSIONI (LxPxH) mm	TIPO	VANO POSTERIORE	TEMP. (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	CONTENITORI	RUOTE	PESO
BUF65	1300x700x875	STATICA CON INVASO	1	+4°/+8°C	230/0,25	3 GN1/1x 65h	Si	Kg 70
BUF15	1300x700x875	STATICA PIANO INOX	1	+4°/+8°C	230/0,25	NO	Si	Kg 70
BUN*	1300x700x875	NEUTRA	2	NEUTRA	-	NO	Si	Kg 60
BUS**	1300x700x875	CALDO SECCO	1	+30°/+70°C	230/1,24	NO	Si	Kg 65
BUB	1300x700x875	BAGNOMARIA	1	+30°/+80°C	230/1,24	3 GN1/1x 65h	Si	Kg 65
BUN90	1300x700x875	NEUTRA	0	NEUTRA	-	NO	Si	Kg 65

*Piano laminato HPL effetto pietra colore antracite

**Piano in cristallo temperato colore nero

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA
+4°/+8°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



INSALATE



DESSERT



FRUTTA



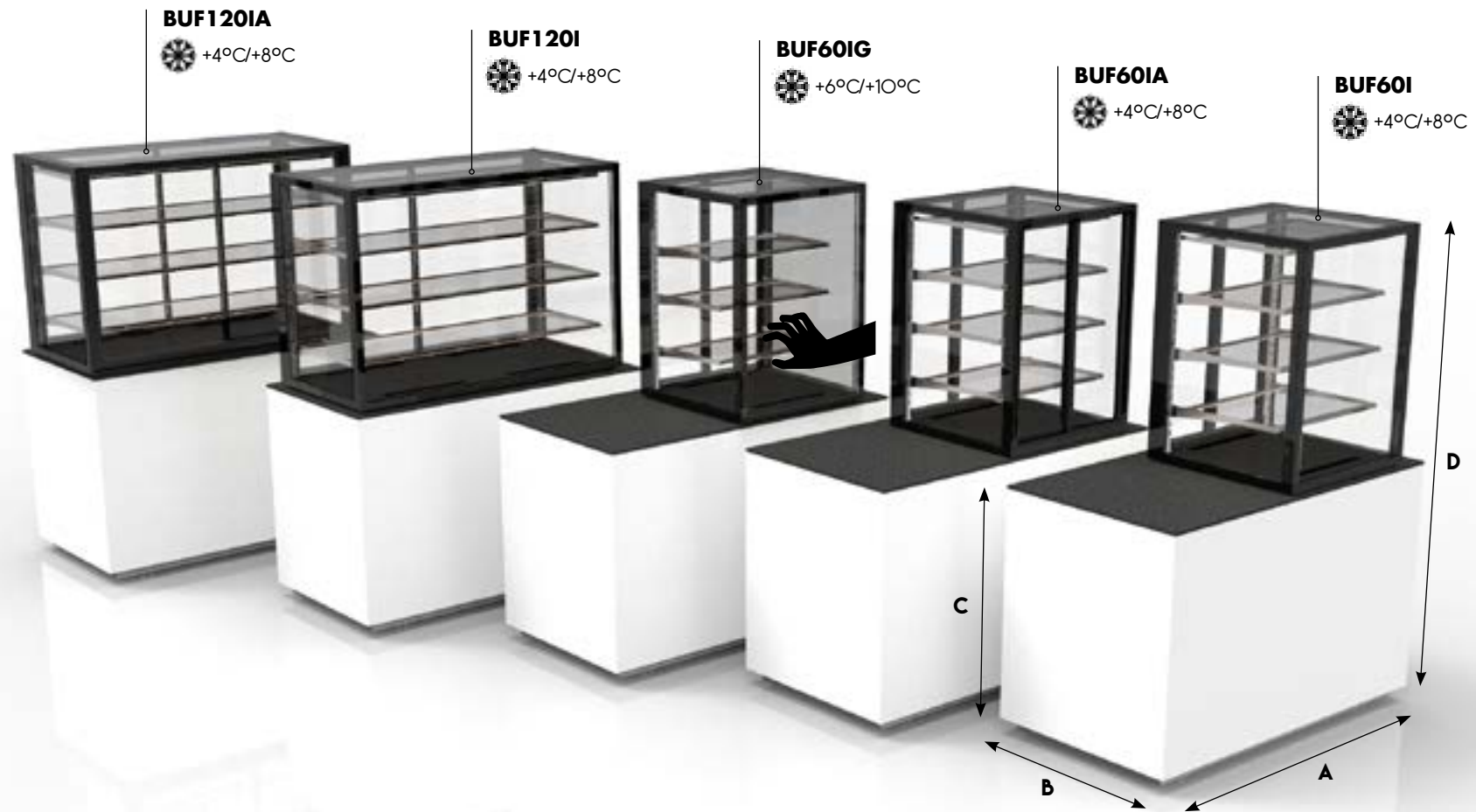
PIZZA



SALSA



FRITTI



SAYL ✦

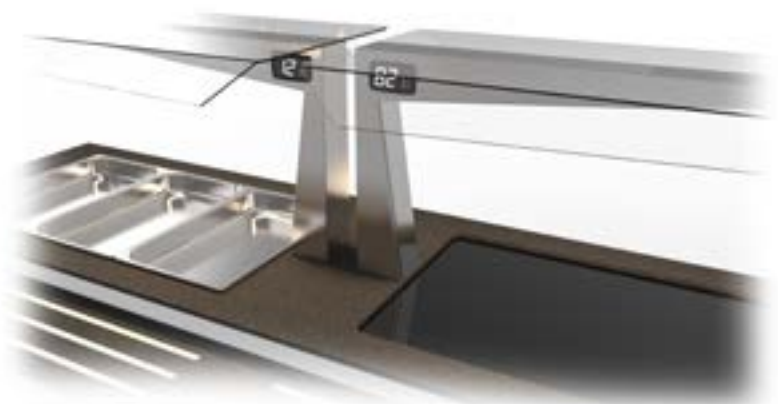
BUFFET
LINE

BUFFETS VETRINE

	DIMENSIONI VETRINA LxPxH mm	DIMENSIONI AxBxCxD mm	VANO POSTERIORE	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	TIPO	TEMP. (FOOD ZONE)	RIPIANI VETRINA	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	RUOTE	PESO
BUF60I	600x600x815	1300x700x900x1715	1	NO	SI	VENTILATA	+4°/+8°C	3	230/1,1	SI	Kg 145
BUF60IA	600x600x815	1300x700x900x1715	1	SI	SI	VENTILATA	+4°/+8°C	3	230/1,1	SI	Kg 147
BUF60IG**	600x600x815	1300x700x900x1715	1	APERTA	SI	VENTILATA	+6°/+10°C	3	230/1,1	SI	Kg 140
BUF120I	1200x600x815	1300x700x900x1715	1	NO	SI	VENTILATA	+4°/+8°C	3	230/1,1	SI	Kg 170
BUF120IA	1200x600x815	1300x700x900x1715	1	SI	SI	VENTILATA	+4°/+8°C	3	230/1,1	SI	Kg 175

Il piano dei moduli è realizzato in laminato HPL colore antracite effetto pietra. Il piano di fondo delle vetrine è realizzato in cristallo temperato colore nero

**Frontale aperto per autoservizio



SPETTACOLARE TERMOSTATO DI GRANDE DIMENSIONE INTEGRATO NELL'ALA PROTETTIVA



POTENTE SISTEMA DI ILLUMINAZIONE 500 K INTEGRATO NELL'ALA PROTETTIVA



PERFETTAMENTE COMBINABILE CON LA LINEA BUFFET 360



ANTINE CHIUSURA VANO POSTERIORE



CODIFICA DEI COLORI SUL DISPENSER STESSO CON ILLUMINAZIONE DIVERSIFICATA SUL DISPENSER IN BASE AL TIPO DI ACQUA

Elimina l'uso di bottiglie di plastica e permette di potabilizzare la vostra acqua.

2 DOSI PROGRAMMABILI



6 PROGRAMMI DISPONIBILI NATURALE - FREDDO - GASSATO



MODULI COMPATTI CON ELEMENTI INSTALLATI

QUALI ELEMENTI INCLUDE ?

- COLONNA DI SERVIZIO AUTOMATICO
- ATTREZZATURA PER RAFFREDDARE L'ACQUA
- FILTRI A CARBONE
- SERBATOIO DA 41 LITRI
- OSMOSI INVERSA A FLUSSO DIRETTO

PROFESIONAL

BEWATER

NEW



BUFW1F



BUFW2F

	DIMENSIONI (LXPXH) MM	TIPO	N DI RUBINETTI AUTOMATICI	ACQUA REFRIGERATA	ACQUA GASSATA	N DI DOSI PROGRAMMABILI	RIPIANO ILLUMINATO	RUOTE
BUFW1O	1300x700x1400	OSMOSI + DEPOSITO	1	SI	SI	2	SI	SI
BUFW2O	1300x700x1400	OSMOSI + DEPOSITO	2	SI	SI	2	SI	SI

PULSANTI CAPACITIVI, COMPLETAMENTE PROTETTI E FACILI DA PULIRE

AERATORE INCLUSO PER MIGLIORARE L'ESPERIENZA DI RIEMPIMENTO.

FLUSSO A VOLUME CONTROLLATO

VASCHETTA DI RACCOLTA DELL'ACQUA.

COSTRUZIONE SOLIDA IN ACCIAIO AISI 304 DI 2'5MM!

ACQUA DEPURATA CON FILTRO A CARBONE E OSMOSI INVERSA

ELETTROVALVOLE DI ALTA QUALITÀ.

PROFESIONAL

BEWATER



PERFETTO PER ESSERE INTEGRATO NEI NOSTRI BUFFET O IN INSTALLAZIONI AUTONOME.



QUALI ELEMENTI INCLUDE ?



- COLONNA DI SERVIZIO AUTOMATICO



- SISTEMA PER ACQUA FREDDA, GASATA



- ELEMENTO DI FILTRAZIONE A CARBONE ATTIVO



- SISTEMA A OSMOSI INVERSA CON FLUSSO DIRETTO



- DEPÓSITO DI ACCUMULADOR ACCUA (41 LITROS)



CONTACT



+4°C/+8°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



SALAD



DESSERT



FRUIT

RIPIANO NEUTRO

PIANO UNICO STAMPATO



+4°C/+8°C

Ø 950mm



Spettacolare vetrina circolare molto versatile in virtù delle sue ridotte dimensioni ideale per il servizio self all'interno di buffets

Piatti speciali di cristallo di pregevole design per ottimizzare l'esposizione dei prodotti che sfruttano al meglio lo spazio interno della vetrina (Optional)

Piano in Acciaio con foro di scarico (mod. BUF360).

Ripiano intermedio neutro per aumentare la capacità della vetrina.

Vasca stampata refrigerata con foro di scarico (AL serie)

Modello compatto da appoggio senza necessità di installazione con piedini regolabili (mod. BUF360).

Cupola di metacrilato facilmente estraibile per la pulizia.

Termostato digitale



SAYL ✦

LINE
BUFFET 360



CONTACT



+4°C/+1.5°C



OPTIONAL



BUFFET



DRINKS

PIATTI BUFFET DI CRISTALLO "NON INCLUSI"

PREZZO: € 240 (8 pezzi)



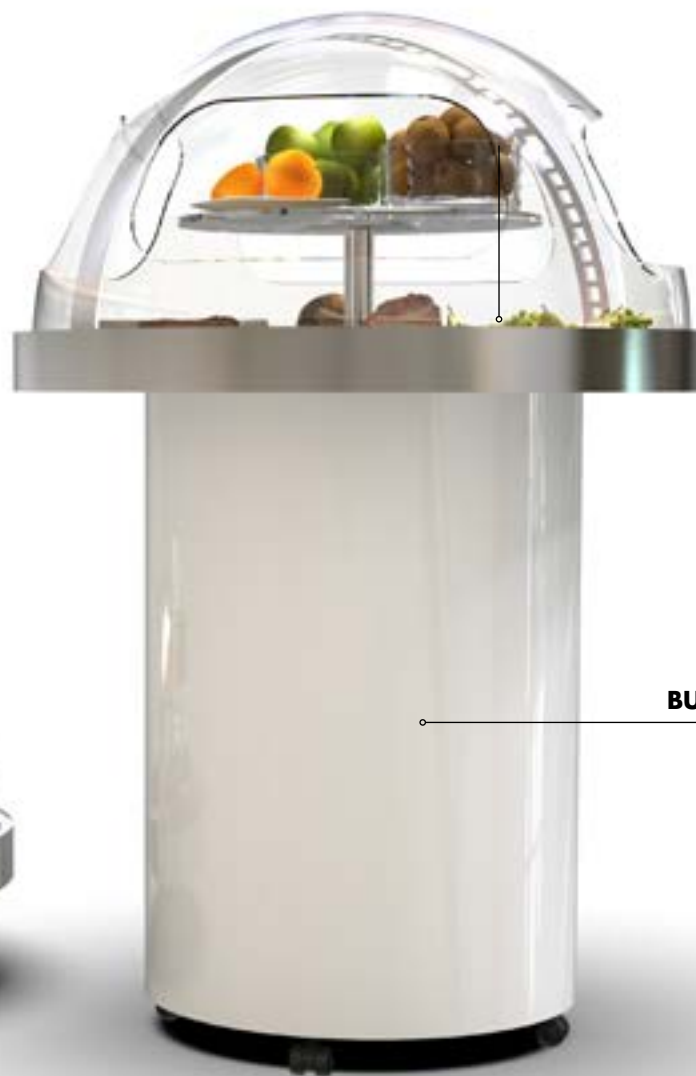
CAPACITÀ DI 8 PIATTI BUFFET SAYL



BUF360



BUF360P



BUFFETS 360

	DIMENSIONI	VASSOI OPZIONALE	VASCA STAMPATA	TERMOSTATO	DIMENSIONI VASCA	RUOTE	SCARICO	TEMP. (FOOD ZONE)	RGB
BUF360	950x950x750	8 UN	SI	SI	35mm	NO	SI	+2/+6°C	NO
BUF360P	950x950x1350	8 UN	SI	SI	35mm	SI	SI	+2/+6°C	



NEUTRA



HIGH POWER



PASTICCERIA



BUFFET



SANDWICH



SNACKS

FRONTALE COSTRUITO COMPLETAMENTE
IN CRISTALLO

POTENTI LED DA 4500K

APERTURA DELLE PORTE A 180 PER
FACILITARE L'ACCESSO E LA PULIZIA



SAYL ✦

DOLCE

DOLCE NEUTRA

	<i>DIMENSIONI LxPxH mm</i>	<i>RIPIANI mm (x4)</i>	<i>TEMPERATURA</i>	<i>ALIMENTAZIONE Volt</i>	<i>LED</i>	<i>PESO</i>
EDL	435x435x710	Ø 315	NEUTRA	230	Si	15 Kg



C. SECCO



+30°/+70°C



HIGH POWER



PER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI

FRONTALE COSTRUITO COMPLETAMENTE
IN CRISTALLO

POTENTI LED DA 4500K

APERTURA DELLE PORTE A 180 PER
FACILITARE L'ACCESSO E LA PULIZIA

CONTROLLO DIGITALE



DOLCE CALDA

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI mm (x4)	TEMPERATURA	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
CEDL	435x435x710	Ø 315	+30°/+70°C	CALDO SECCO	230/0,40	Sì	16 Kg



SAYL

XL
LINE



VISIONE PANORAMICA ADATTA ALL'AUTOSERVIZIO CON CRISTALLO FRONTALE RECLINABILE CON APERTURA A SCOMPARSA.

VANO MOTORE NASCOSTO ALLA VISUALE DEL CLIENTE.

STRUTTURA REALIZZATA IN ACCIAIO SPECIALE AISI 316 DESIGN



VX3-N

SPETTACOLARE, ADATTA ALL'ESPOSIZIONE DI PESCE, FRUTTI DI MARE, CARNE E PRODOTTI DI GASTRONOMIA.



GUIDE DI SCORRIMENTO DEL CRISTALLO FRONTALE IN ACCIAIO INOX.



ACCESSO PER IL
SERVIZIO CON ACCESSO SIA
FRONTALE CHE POSTERIORE.

VX3-N

UNICA

DOPPIA POTENZA FRIGORIFERA CON PIANO
REFRIGERATO ED EVAPORATORE STATICO AD ALTO RENDIMENTO.



VX3-P



SAYL ✦

**XL
LINE**

DUE VERSIONI DISPONIBILI DA 2 O 3
CONTENITORI GN1/1

DISPONIBILI IN 3 COLORI.



VX2-P

VX3-N

VX3-W



MXC-3

ACCESSORIO SUPPORTO CON SPAZIO UTILE POSTERIORE.

ACCESSORIO SUPPORTO INOX CON RUOTE.

MXI-3

XL	DIMENSIONI	ACCIAIO	TEMP. (FOOD ZONE)	COLORI	CONTENITORI	POWER LED	MXC-2	MXI-2
VX2	680x882x400	AISI 316	+0/+4 °C		2 GN 1/1x65	SI	MXC-2	MXI-2
VX3	1000x882x400	AISI 316	+0/+4 °C		3 GN 1/1x65	SI	MXC-3	MXI-3

XL



SAYL

LOMA

LOMA

PIANO REFRIGERATO ED EVAPORATORE STATICO AD ALTO RENDIMENTO.

PROTEZIONE FRONTALE SUPERIORE.

VANO MOTORE NASCOSTO ALLA VISUALE DEL CLIENTE.

DOPPIA FILA DI LED SIA NELLA PARTE SUPERIORE CHE SUL RIPIANO INTERMEDIO.



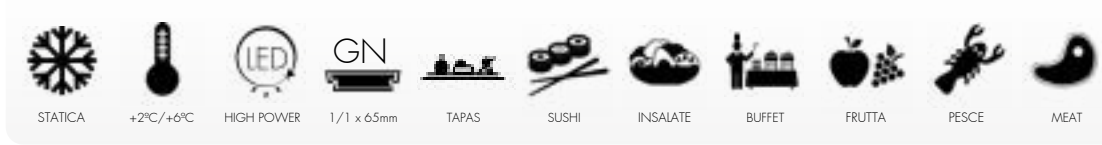
NUOVO



3 CONTENITORI GN1/1 H65 DI SERIE (COMBINABILI EVENTUALMENTE CON GN1/3 O GN1/6)



LOMA



PORTE SCORREVOLI DI GRANDI DIMENSIONI PER FACILITARE L'ACCESSO.

RIPIANO INTERMEDIO DI CRISTALLO.

TERMOSTATO DIGITALE REGOLABILE.

SUPERFICIE SUPERIORE PIANA.



SUPPORTO CON VANO POSTERIORE CON SPAZIO UTILE.

RUOTE CON FRENO DI SERIE.

LOMA PIE

	DIMENSIONI	MOBILE	ACCIAIO	TEMP. (FOOD ZONE)	CONTENITORI	DOPPIO LED
LM10P	1000x882x500	SI	AISI 316	+2/+6 °C	3 GN 1/1x65	SI

CONTENITORI IN ACCIAIO INOX. AISI 316

SAYL ✦

LOMA



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/1 x 65mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



PESCE



CARNE

VERSIONE DA APPOGGIO DI FACILE INSTALLAZIONE SU QUALSIASI SUPERFICIE PIANA.

3 TRE CONTENITORI GN1/1H65 INCLUSI

CRISTALLI TEMPERATI.



RIPIANO - 670X195MM

DOPPIA FILA DI LED SIA NELLA PARTE SUPERIORE CHE SUL RIPIANO INTERMEDIO.



LM10

VANO MOTORE NASCOSTO ALLA VISUALE DEL CLIENTE.

LOMA

	DIMENSIONI	MOBILE	ACCIAIO	TEMP. (FOOD ZONE)	CONTENITORI	DOPPIO LED
LM10	1000x882x500	NO	AISI 316	+2/+6 °C	3 GN 1/1x65	SI

CONTENITORI IN ACCIAIO INOX. AISI 316



SAYL ✦

MAXISELF LINE ✦

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+4°C/+8°C
+30°C/+70°C
+30°C/+80°C



HIGH POWER



1/1 x 65mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



PESCE



CARNE



III +30°/80°C

III +30°/70°C

IV +4°C/+8°C

650 mm

Modelli con apertura anteriore con cristallo scorrevole a scomparsa e posteriore con porte scorrevoli, ideali per il servizio self o servizio con operatore.

Vetrine di grande capacità per contenitori gastronomici GN1/1 H 65mm inclusi

Ripiano superiore per aumentare la capacità espositiva.

Costruite in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati.

Sistema di illuminazione di ultima generazione HIGH POWER LEDS.

Modelli compatti da appoggio, senza la necessità di installazione con piedini regolabili.

Foro di scarico su ripiano di fondo per facilitare la pulizia.

Controllo digitale

Compressore ermetico Danfoss di alta qualità silenziato con doppio condensatore turbo ventilato.

INCLUSO : PIANO SUPERIORE
D'APPOGGIO IN VETRO TEMPERATO

PORTE SCORREVOLI
POSTERIORI

VANO MOTORE "MINI"



PORTA FRONTALE PER SERVIZIO SELF

HIGH POWER LED

CRISTALLI TEMPERATI



FABBRICATE IN ACCIAIO **AISI 316**

SAYL ✦

MAXISELF
LINE



GUIDE IN ACCIAIO RINFORZATE

"SAYL BLUE" DIGITAL CONTROL

VASCA STAMPATA IN ACCIAIO AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)



CONTENITORI GN 1/1 x 65h mm INCLUSI

ACCESSO POSTERIORE CON ANTE SCORREVOLI

ZONA DI SERVIZIO

SUPPORTO
PAG. 198



MAXISELF REFRIGERATA

	DIMENSIONI LxPxH mm	ACCESSORIO RIPIANO	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
VMX2E	880x650x320	Si	2 GN1 / 1x65h	STATICA	+4°/+8°C	230/0,21	Si	Kg 37
VMX3E	1210x650x320	Si	3 GN1 / 1x65h	STATICA	+4°/+8°C	230/0,23	Si	Kg 46
VMX2ECP	880x650x320	Si	CUBA PLANA	STATICA	+4°/+8°C	230/0,21	Si	Kg 37
VMX3ECP	1210x650x320	Si	CUBA PLANA	STATICA	+4°/+8°C	230/0,23	Si	Kg 46



C. SECCO



+30°/+70°C



HIGH POWER



PER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI

INCLUSO: PIANO SUPERIORE D'APPOGGIO IN VETRO TEMPERATO



INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA



CON PORTE SCORREVOLI POSTERIORI

VETRO TEMPERATO

PORTA FRONTALE PER SERVIZIO SELF

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

SAYL

MAXISELF LINE

MAXISELF CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	ACCESSORIO RIPIANO	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	LED	PESO
CSMX2E	690x650x320	Si	NO	CALDO SECCO	+30°/+70°C	230/1,2	Si	Kg 32
CSMX3E	1020x650x320	Si	NO	CALDO SECCO	+30°/+70°C	230/1,2	Si	Kg 42



CONTENITORI GN 1/1 H 65



INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

RIPIANO CRISTALLO TEMPERATO

PORTA FRONTALE PER SERVIZIO SELF



SUPPORTO
PAG. 198

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

MAXISELF BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	ACCESSORIO RIPIANO	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	LED	PESO
CMX2E	690x650x320	Si	BAGNOMARIA	+30°/+80°C	2 GN1/1x65h	230/1,2	Si	Kg 35
CMX3E	1020x650x320	Si	BAGNOMARIA	+30°/+80°C	3 GN1/1x65h	230/1,2	Si	Kg 45

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+4°C/+8°C
+30°C/+70°C
+30°C/+80°C



HIGH POWER



1/1 x 65mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



BUFFET



FRUTTA



PESCE



CARNE



III +30°/70°C

III +30°/80°C

❄ +4°C/+8°C

650mm

SAYL ✦

LINE
SPLendid

Tre modelli di grande capacità per contenitori GN1/1 H 65mm o con piano refrigerato liscio (Cuba plana)

Costruite in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati.

Accesso posteriore con scorrevoli

Ripiano intermedio di cristallo per aumentare la capacità espositiva della vetrina.

Vetro frontale ribaltabile

Compressore ermetico Danfoss di alta qualità silenziato con doppio condensatore turbo ventilato.

Sistema di illuminazione di ultima generazione HIGH POWER LEDS.

Modelli compatti da appoggio, senza la necessità di installazione con piedini regolabili.

Foro di scarico per facilitare la pulizia.

Controllo digitale



+4°C/+8°C



PORTE POSTERIORI SCORREVOLI

ZONA DI SERVIZIO

SPLendid REFRIGERATA

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANO NEUTRO mm	CONTENITORI	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
VS2	880x650x420	600x195	2 GN1/1x65	+4°/+8°C	STATICA	230/0,22	Si	Kg 35
VS3	1210x650x420	1000x195	3 GN1/1x65	+4°/+8°C	STATICA	230/0,24	Si	Kg 44
VS2CP	880x650x420	600x195	CUBA PLANA	+4°/+8°C	STATICA	230/0,22	Si	Kg 35
VS3CP	1210x650x420	1000x195	CUBA PLANA	+4°/+8°C	STATICA	230/0,24	Si	Kg 44



C. SECCO



+30°/70°C



HIGH POWER



PER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI

VETRO RIBALTABILE



PIANO INTERNO ESTRAIBILE PER FACILITARE LA PULIZIA



III +30°/+70°C

INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

HIGH POWER LED



PORTE POSTERIORI SCORREVOLI



TERMOSTATO DIGITALE

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

SPLendid CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANO mm	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volts/ Kw	LED	PESO
CS2S	690x650x420	670x195	NO	CALDO SECCO	+30°/+70°C	230/1,2	Si	Kg 35
CS3S	1020x650x420	1000x195	NO	CALDO SECCO	+30°/+70°C	230/1,2	Si	Kg 45

SAYL

LINE
SPLendid



BAGNOMARIA



+30°/+80°C



HIGH POWER



1/1 x 65 h mm



TAPAS



BUFFET



SALSE



HIGH POWER LED

VETRO RIBALTABILE

INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA



+30°/80°C



CONTENITORI GN 1/1 H 65



PORTE POSTERIORI SCORREVOLI

TERMOSTATO DIGITALE

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

SPLendid BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANO mm	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TIPO	LED	PESO
CS2	690x650x420	670x195	2 GN 1/1x65h	230/1,2	+30°/+80°C	BAGNOMARIA	Sì	Kg 35
CS3	1020x650x420	1000x195	3 GN 1/1x65h	230/1,2	+30°/+80°C	BAGNOMARIA	Sì	Kg 45

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



VENTILATA



+4°C/+8°C



HIGH POWER



1/6 x 65mm



TAPAS



INSALATE



TOPPING



FRUTTA

VETRO TEMPERATO
HIGH POWER LED

VETRO RIBALTABILE

SUPPORTO
PAG. 178

SAYL ✦

TOPPING BOX
LINE



CAPACITÀ 8GN 1/6 H65

CONTENITORI IN ACCIAIO INOX INCLUSI

SISTEMA DI CHIUSURA PER CONSERVARE IN SICUREZZA I PRODOTTI NEI MOMENTI DI NON UTILIZZO





REALIZZATO CON LA FORMA DEL DIAMANTE PER OTTIMIZZARE LO SPAZIO VISIVO



THERMOSTATO ELETTRONICO REGOLABILE

Spettacolare design per questo espositore refrigerato molto versatile per conservare vari ingredienti come topping (frutta) per yogurt e gelati.

Ideale per gelaterie, yogurterie, buffets per le colazioni, di dimensioni molto ridotte per adattarsi a qualsiasi spazio.

8 Bacinelle gastronorm GN1/6 H 65mm incluse.

Costruita in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati.

Sistema di illuminazione di ultima generazione HIGH POWER LED.
Sistema di chiusura del cristallo frontale

Modelli compatti da appoggio, senza la necessità di installazione.

Possibilità di personalizzazione per grandi quantità.

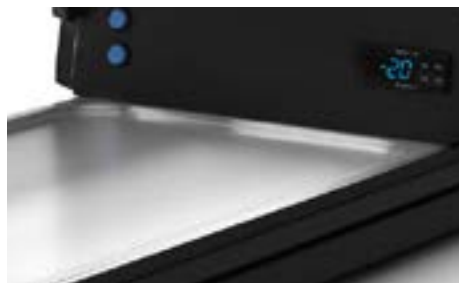
TOPPING BOX

	<i>DIMENSIONI</i> LxPxH mm	<i>CONTENITORI</i>	<i>ALIMENTAZIONE</i> Volt/ Kw	<i>TEMPERATURA</i> (FOOD ZONE)	<i>TIPO</i>	<i>LED</i>	<i>PESO</i>
TBT	785x675x525/300	8 GN1/6x65h	230/0,20	+4°/+8°C	VENTILATA	Sì	Kg 38

TAPAS - SUSHI



VASCA STAMPATA IN AISI304
CON ANGOLI ARROTONDATI



POSSIBILITÀ DI MODELLI CON PIANO
UNICO STAMPATO (CUBA PLANA)



PIEDINI REGOLABILI



TERMOSTATO ELETTRONICO CON DISPLAY DIGITALE

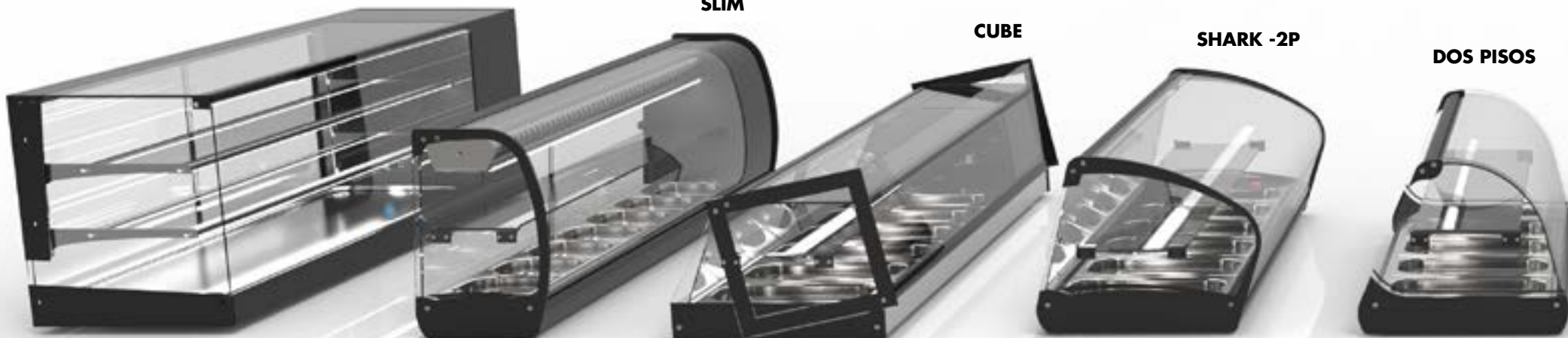
LOGIC TRIPLE

SLIM

CUBE

SHARK -2P

DOS PISOS





ZONA MOTORE PROTETTA



SUPERFICE SUPERIORE PIANA PER FAVORIRE L'APPOGGIO



COMPONENTI DI MASSIMA QUALITÀ



PREZZO -75€

POSSIBILITÀ DI KIT DI SUPPORTI PER
INSTALLAZIONE A SBALZO

LOGIC SUSHI

SHARK

SELF-SERVICE

STANDARD

LOGIC



GUIDA GN 1/3 VETRINE SAYL

CONTATTO RAFFREDDAMENTO



CONTATTO & EVAPORATORE STATICO



STANDARD

SHARK

LOGIC

SELF-SERVICE

CUBE



DOS PISOS

SHARK 2P

SHARK 46/68

SLIM

LOGIC TRIPLE



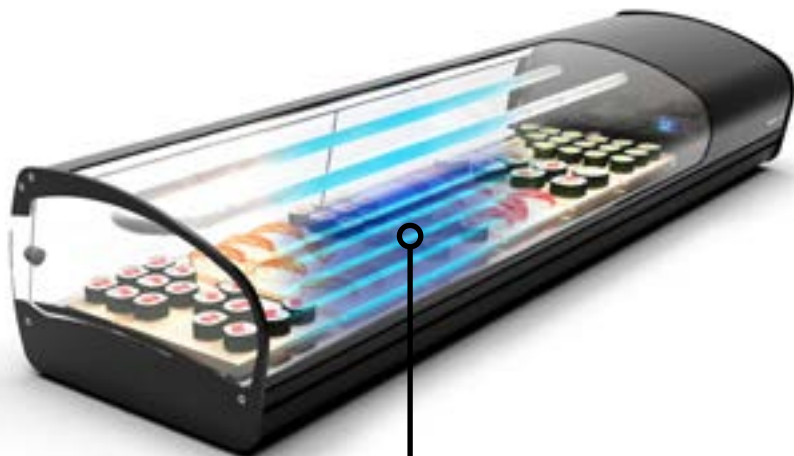
SLIM
DOBLE FRIO

STANDARD
DOBLE FRIO

SCEGLIETE IL TIPO DI RAFFREDDAMENTO PIÙ ADATTO ALLA VOSTRA ATTIVITÀ!

CONTATTO & EVAPORATORE A TUBO DI GHIACCIO

EVAPORATORE VENTILATO TOTALE



SHARK SUSHI



SHARK 2P SUSHI



LOGIC SUSHI



LOGIC PLUS

CONTATTO RAFFREDDAMENTO

CONTATTO & EVAPORATORE STATICO

CONTATTO & EVAPORATORE A TUBO DI GHIACCIO

EVAPORATORE VENTILATO TOTALE

Visibilità / Trasparenza	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★
Temperatura regolabile	SOLO EN FOOD ZONE	sì	NO	sì
Raffreddamento in tutto l'abitacolo.	SOLO EN FOOD ZONE	sì	sì	sì
Stretta stratificazione della temperatura.	★	★★★	★★★	★★★★★
Facilità di pulizia.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★
Sbrinamento automatico	sì	sì	NO	sì
Ritenzione di umidità nel prodotto.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★
Prezzo	★★★★★	★★★	★★★	★★




SAYL ✦


LOGIC
LINE



 +2°C/+6°C
LOGIC TRIPLE

 +2°C/+6°C
LOGIC TAPAS

 +70°C
**LOGIC TRIPLE
BAÑO MARIA**

 +0°/+4°C
LOGIC SUSHI

MODELOS LOGIC

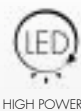


LOGIC TAPAS

LOGIC SUSHI

LOGIC TRIPLE

GAS
R600a



SBRINAMENTO AUTOMATICO

STATICA

+2°C/+6°C

HIGH POWER

1/6 x 40 mm

TAPAS

SUSHI

INSALATE

FRUTTA

AMPIA SUPERFICIE DI APPOGGIO SUPERIORE PIANA

CRISTALLI TEMPERATI SU TUTTI I LATI

CRISTALLO FRONTALE UNICO

LO SPAZIO DEL VANO MOTORE PIÙ RIDOTTO FRA TUTTI I MODELLI PRESENTI SUL MERCATO

OPZIONE MODELLI CON MOTORE LATO CONTRARIO SOLO PER VETRINE H 225 MM

H utile 170 mm

SAYL

PIANO LISCIO IN AISI 304 STAMPATO CON ANGOLI ARROTONDATI

SEMPLICITÀ ED ELEGANZA PER LA MIGLIORE ESPOSIZIONE

VTLG8

ACCESSO POSTERIORE CON SCORREVOLI

ILLUMINAZIONE A LED

SAYL

LOGIC LINE

DISPONIBILE IN GRUPPO REMOTO

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175

H utile 170 mm

MODELLO CON
CONTENITORI INCLUSI GN 1/3 X 40 h

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA
VISIBILITA'

SCARICO INCORPORATO



VTLG6

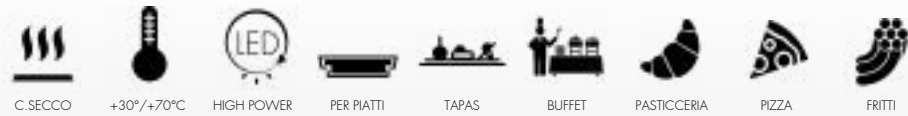


VTLG6-INVERT

Modelli compatti da appoggio senza necessità di installazione e con piedini regolabili. Termostato elettronico con lettura costante della temperatura con sensori di controllo posizionati in modo da evitare qualsiasi tipo di contatto accidentale. Vasca stampata provvista di foro di scarico realizzata con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Temperatura di conservazione nella "food zone" compresa tra i 2°C e i 6°C. Compressore ermetico Danfoss di alta qualità silenziato con doppio condensatore turbo ventilato. Vasca con capacità di 4, 6 o 8 bacinelle gastronorm 1/3 h 40 in acciaio inox fornite di serie. Tutti i modelli disponibili con "cuba plana" (vasca unica stampata). Accesso posteriore con scorrevoli. Struttura realizzata in Acciaio Inox AISI 304 e cristalli temperati. Sistema di illuminazione di ultima generazione High Power Leds.

LOGIC TAPAS

	DIMENSIONI LxPxH mm	TERMOSTATO DIGITALE	CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volts/ Kw	LED	PESO	MOTORE SX
VTLG4	970x380x225	Sì	4 GN1/3x40h	40 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 35	VTLG4-INVERT
VTLG6	1320x380x225	Sì	6 GN1/3x40h	40 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 45	VTLG6-INVERT
VTLG8	1680x380x225	Sì	8 GN1/3x40h	40 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 55	VTLG8-INVERT
VTLG4P	970x380x225	Sì	CUBA PLANA	15 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 30	VTLG4P-INVERT
VTLG6P	1320x380x225	Sì	CUBA PLANA	15 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 40	VTLG6P-INVERT
VTLG8P	1680x380x225	Sì	CUBA PLANA	15 mm	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 50	VTLG8P-INVERT



LOGIC 1P CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
CLO4SL	840x395x225	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si	Kg 36
CLO6SL	1190x395x225	CALDO SECCO	NO	230/1,0	+30°/+70°C	Si	Kg 42

SAYL ✦

LOGIC
LINE



LOGIC 1P BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
CLO4BL	840x395x225	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	40 mm	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 36
CLO6BL	1190x395x225	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	40 mm	230/1,0	+30°/+80°C	Si	Kg 42



SAYL ✦

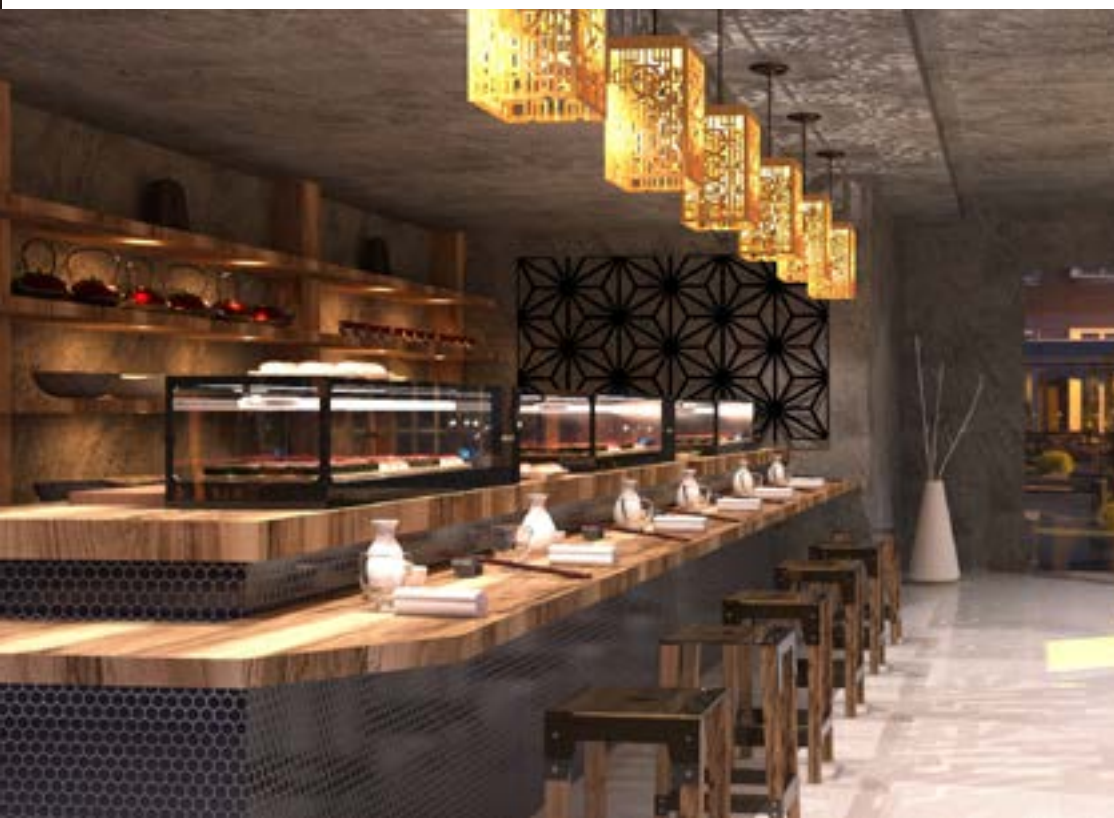
LOGIC
LINE

GRAZIE AL SISTEMA DI COSTRUZIONE DI QUESTE VETRINE
REALIZZATE COMPLETAMENTE IN VETROCAMERA

SI HA SEMPRE UNA PERFETTA VISIBILITÀ DEI PRODOTTI ESPOSTI
EVITANDO LA FORMAZIONE DI CONDENSA

SI HA INOLTRE UNA MAGGIORE STABILITÀ DELLA TEMPERATURA
INTERNA E SI RIDUCONO I CONSUMI DI ENERGIA.

L'UNICA VETRINA
SUSHI PRESENTE
SUL MERCATO
REALIZZATA
COMPLETAMENTE IN
VETROCAMERA.



GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



0°C/+4°C



HIGH POWER



1/6 x 40h mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



FRUTTA

L'UNICA VETRINA SUSHI PRESENTE SUL MERCATO
CON CRISTALLI IN VETRO CAMERA



CRISTALLO FRONTALE UNICO



+0°/+4°C

LO SPAZIO DEL VANO MOTORE PIÙ RIDOTTO
FRA TUTTI I MODELLI PRESENTI SUL MERCATO

SAYL ✦

LOGIC
LINE



SUPERFICIE SUPERIORE PIANA
TOP SUPERIORE IN CRISTALLO TEMPERATO
SFRUTTABILE PER L'APPOGGIO



DOPPIA ILLUMINAZIONE
SISTEMA DI ILLUMINAZIONE PROGETTATO PER EVITARE ZONE
D'OMBRA SUI PRODOTTI ESPOSTI



MAGGIORE SPAZIO IN ALTEZZA
MIGLIORE ACCESSIBILITÀ PER L'OPERATORE



FACILE DA PULIRE
VASCA STAMPATA IN ACCIAIO CON ANGOLI ARROTONDATI
CON FORO DI SCARICO

CRISTALLO SUPERIORE IN VETRO CAMERA



LATERALE IN VETROCAMERA



GARANZIA DI MASSIMA VISIBILITÀ
ANCHE IN CONDIZIONI SFAVOREVOLI
PER LA TEMPERATURA E L'UMIDITÀ

AMPIA SUPERFICIE SUPERIORE PIANA

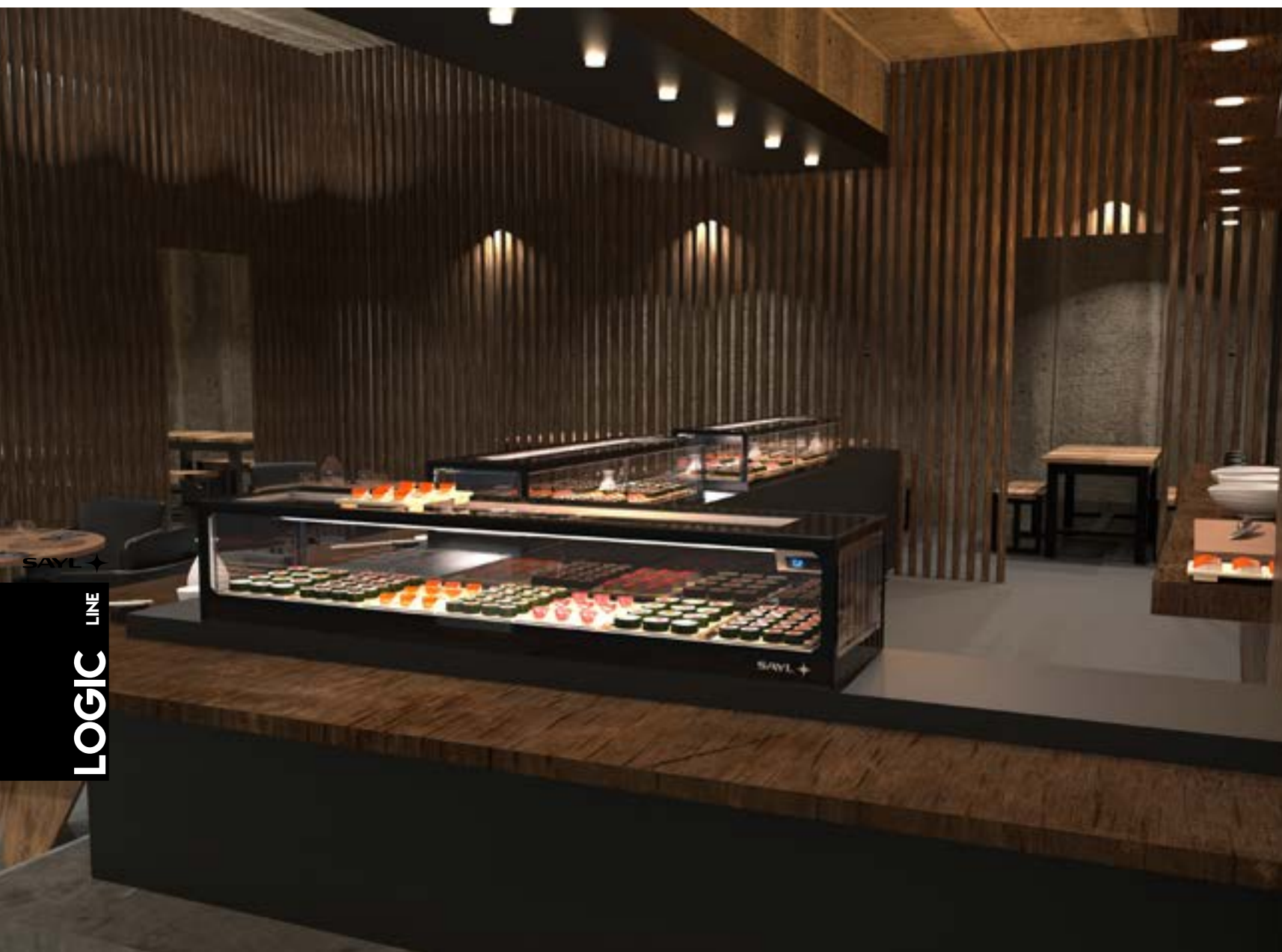


POTENTE EVAPORATORE CON FACILITÀ DI PULIZIA

LOGIC SUSHI

		DIMENSIONI LxPxH mm	TERMOSTATO DIGITALE	TIPO	CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	LED	PESO
GN	VTLG6S	1320x380x300	Sì	STATICA	6 GN1/3x40h	20 mm	230/0,18	+0°/+4°C	Sì	Kg 55
	VTLG8S	1620x380x300	Sì	STATICA	8 GN1/3x40h	20 mm	230/0,18	+0°/+4°C	Sì	Kg 65
CP	VTLG6SP	1320x380x300	Sì	STATICA	CUBA PLANA	15 mm	230/0,18	+0°/+4°C	Sì	Kg 55
	VTLG8SP	1620x380x300	Sì	STATICA	CUBA PLANA	15 mm	230/0,18	+0°/+4°C	Sì	Kg 65

VETRINE SUSHI CON SPECIALE SISTEMA CON GRUPPO REMOTO PER OTTIMIZZARE GLI SPAZI
ESPOSITIVI E FACILITARE L'INSTALLAZIONE.



SAYL

LOGIC
LINE





STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



FRUTTA


NUOVO



VTLG8SGRP



VTLG6SGRP

 +0°/+4°C



GRUPO FRÍGORIFICO REMOTO
REMOTE REFRIGERATOR GROUP
GROUPE DE RÉFRIGÉRATEUR À DISTANCE



LOGIC SUSHI GRUPPO REMOTO

DIMENSIONI	CRISTALLI IN VETRO	CONTENITORI	TEMPERATURA . (FOOD ZONE)	DOPPIO LED	CON GRUPPO	SENZA GRUPPO
1190x380x300	SI	6 GN 1/3x40	+0/+4°C	SI	VTLG6SGR	VTLG6SGZ
1540x380x300	SI	8 GN 1/3x40	+0/+4°C	SI	VTLG8SGR	VTLG8SGZ
1190x380x300	SI	CUBA PLANA	+0/+4°C	SI	VTLG6SGRP	VTLG6SGZP
1540x380x300	SI	CUBA PLANA	+0/+4°C	SI	VTLG8SGRP	VTLG8SGZP



SAYL ✦

LOGIC TRIPLE

NUOVO

LOGIC TRIPLE
CALDO SECCO
+30°/70°C 

LOGIC TRIPLE
BAGNO MARIA
+30°/80°C 



LOGIC TRIPLE
TAPAS
 +2°C / +6°C

Termostato elettronico con display digitale con lettura costante della temperatura. Sensori elettronici posizionati in modo da evitare qualsiasi tipo di contatto accidentale. Vasca stampata in acciaio inox AISI304 con angoli arrotondati e foro di scarico per facilitare la pulizia. Porte scorrevoli posteriori facilmente estraibili. Struttura costruita in acciaio Inossidabile e cristallo temperato resistente a colpi, graffi, acidi e detergenti. Temperatura di conservazione degli alimenti nella "food zone" compresa dai 2 ai 6 gradi. Compressore ermetico silenzioso con doppio condensatore turbo ventilato di alta qualità Danfoss. Vasca con capacità di 4/6/8 bacinelle gastronorm da 1/3 h 40 incluse o in alternativa modelli con vasca unica stampata (Cuba Plana). Modelli compatti da appoggio senza necessità di installazione con piedini regolabili.

NUOVO

GAS
R600a



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

ILLUMINAZIONE SUPERIORE A LED

SUPERFICIE SUPERIORE PIANA

LO SPAZIO DEL VANO MOTORE PIÙ RIDOTTO TRA TUTTI I MODELLI PRESENTI SUL MERCATO


DOPPIA FILA DI LED IN OGNI RIPIANO

RIPIANI REGOLABILI IN ALTEZZA



SAYL ✦

CRISTALLO FRONTALE UNICO

 +2°C/+6°C

PROFILO PROTETTIVO DEI VETRI

VETRINA CON MASSIMA VISIBILITÀ E ILLUMINAZIONE!



SAYL ✦

LOGIC TRIPLE

POSSIBILITÀ DI SCELTA FRA MODELLI AD UNO O DUE RIPIANI



VTLG28P-1



VTLG24P-2



VTLG26P-2

VERSIONI CON BACINELLE GN



BACINELLE GN 1/3 x 40h INCLUSE

VERSIONI CUBA PLANA



VASCA STAMPATA IN AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)



VTLG28P-2

PIEDINI REGOLABI

LOGIC TRIPLE

	DIMENSIONI LxPxH mm	TERMOSTATO DIGITALE	CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO	2 ripiani	1 ripiano
VTLG24-2	970x380x460	Sì	4 GN1/3x40h	mm 40	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 40	VTLG24-1	
VTLG26-2	1320x380x460	Sì	6 GN1/3x40h	mm 40	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 50	VTLG26-1	
VTLG28-2	1680x380x460	Sì	8 GN1/3x40h	mm 40	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 60	VTLG28-1	
VTLG24P-2	970x380x460	Sì	CUBA PLANA	mm 15	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 35	VTLG24P-1	
VTLG26P-2	1320x380x460	Sì	CUBA PLANA	mm 15	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 45	VTLG26P-1	
VTLG28P-2	1680x380x460	Sì	CUBA PLANA	mm 15	+2°/+6°C	230/0,15	Sì	Kg 55	VTLG28P-1	

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175



NUOVO



RIPIANI INTERMEDI DI CRISTALLO
CON DOPPIA FILA DI LED

FABBRICATE IN ACCIAIO INOX AISI 304

+30°/+70°C

HIGH POWER LED

TERMOSTATO DIGITALE
CON TEMPERATURA REGOLABILE

PIANO IN ACCIAIO INOX SMONTABILE
PER FACILITARE LA PULIZIA

CLO26S-2



RIPIANI REGOLABILI IN ALTEZZA



HIGH POWER LED

LOGIC TRIPLE CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO	2 ripiani	1 ripiano
CLO24S-2	840x395x460	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si	Kg 45	CLO24S-1	
CLO26S-2	1190x395x460	CALDO SECCO	NO	230/1,0	+30°/+70°C	Si	Kg 55	CLO26S-1	

SAYL ✦
LOGIC TRIPLE



RIPIANI INTERMEDI REGOLABILI IN ALTEZZA
CON DOPPIA FILA DI LED

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304



CLO26B-2

+30°/+80°C

HIGH POWER LED

CRISTALLI TEMPERATI

TERMOSTATO DIGITALE

FORO DI SCARICO SULLA BASE
PER FACILITARE LA PULIZIA

CONTENITORI GN 1/3 H 40 INCLUSI



TEMPERATURA REGOLABILE

LOGIC TRIPLE BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO	2 ripiani	1 ripiano
CLO24B-2	840x395x460	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	40 mm	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 45		CLO24B-1
CLO26B-2	1190x395x460	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	40 mm	230/1,0	+30°/+80°C	Si	Kg 55		CLO26B-1

logic PLUS +



SAYL +

LOGIC PLUS

SAYL +

NUOVO

**Nuovo formato
sovrapposto
completamente
refrigerato.**

La vetrina plug&play + versatile



SUPERFICIE SUPERIORE PIANA

RIPIANO REGOLABILE IN ALTEZZA.



COSTRUITA PER GARANTIRE ALL'INTERNO DELLA VETRINA LA CONSERVAZIONE DI QUALSIASI TIPO DI PRODOTTO ALLA TEMPERATURA OTTIMALE DAI 4°C AGLI 8°C



AMPIO ACCESSO POSTERIORE PER GARANTIRE MEGLIO UN PIÙ COMODO USO CONTINUATIVO.



DOPPIA SISTEMA DI ILLUMINAZIONE SIA NELLA PARTE SUPERIORE CHE SUL RIPIANO INTERMEDIO.



PORTE FRONTALI COMPLETAMENTE IN CRISTALLO.

EVAPORATORE TRATTATO CON PROTEZIONE
EPOSSIDICA PER AMBIENTI AGGRESSIVI
AD ALTA CONCENTRAZIONE DI SALI E ACIDI LATTICI

SISTEMA DI REFRIGERAZIONE A BASSA VENTILAZIONE AL FINE DI EVITARE
DI DETERIORARE I PRODOTTI PIÙ DELICATI DI PASTICCERIA O I FORMAGGI.

LO SPAZIO DEL VANO MOTORE PIÙ RIDOTTO FRA TUTTO
I MODELLI PRESENTI SUL MERCATO

+4°C/+8°C

+4°C/+8°C

PIEDINI REGOLABILI.

MASSIMA VISIBILITÀ DEI PRODOTTI ESPOSTI SENZA FORMAZIONE
DI CONDENSA GRAZIE AI CRISTALLI IN VETRO CAMERA.

LOGIC PLUS

	DIMENSIONI	CRISTALLI TEMPERATI	RIPIANO REGOLABILE	CRISTALLI IN VETRO CAMERA	CONTENITORI	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	LED
VTLG6PS	1320x380x460	SI	SI	SI	6 GN 1/3x40	+4°C/+8°C	SI
VTLG6PSP	1320x380x460	SI	SI	SI	CUBA PLANA	+4°C/+8°C	SI

NEW

TRE LIVELLI DI ESPOSIZIONE

PIANO SUPERIORE DI APPOGGIO

LED DI ALTA QUALITÀ

RIPIANO INTERMEDIO IN VETRO

TEMPERATURA REGOLABILE



VCKB8


+2°C/+6°C

IN ACCIAIO INOX

VASCHE INCLUSE GN 1/3 H40



DESIGN ACCATTIVANTE

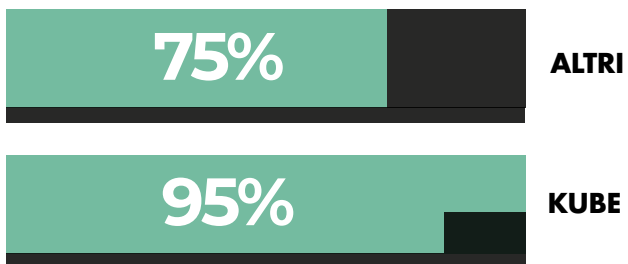
SAYL ✦

KUBE
LINE



VCKB6

SPAZIO UTILE ESPOSITIVO

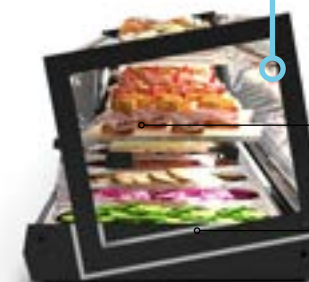


Grande visibilità a 360°

Spazio interno ottimizzato.

Unità di raffreddamento compatta.

Illuminazione su ogni livello.



N NEUTRO

+4°C/+8°C

KUBE

MODELO KUBE

MEDIDAS	ESTANTE NEUTRO	TEMP. (FOOD ZONE)	LED				
970x395x360	950x195	+2/+6°C	DOBLE LED	VCKB4	4 GN 1/3x40	VCKB4P	CUBA PLANA
1320x395x360	1300x195	+2/+6°C	DOBLE LED	VCKB6	6 GN 1/3x40	VCKB6P	CUBA PLANA
1680x395x360	1660x195	+2/+6°C	DOBLE LED	VCKB8	8 GN 1/3x40	VCKB8P	CUBA PLANA

KUBE

天
將



SAYL ✦

SHARK
LINE

L'eleganza ha un nome: **SHARK SAYL.**

Modelli compatti da appoggio senza necessità di installazione e con piedini regolabili.
Termostato elettronico con lettura costante della temperatura con sensori di controllo posizionati in modo da evitare qualsiasi tipo di contatto accidentale e visibilità della temperatura per i clienti.
Vasca stampata provvista di foro di scarico realizzata con angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
Temperatura di conservazione nella "food zone" compresa tra i 2°C e i 6°C.
Compressore ermetico Danfoss di alta qualità silenzioso con doppio condensatore turbo ventilato.
Vasca con capacità di 6,8 bacinelle gastronorm 1/3 h 40 in Acciaio Inox fornite di serie.
Tutti i modelli disponibili con "cuba plana" (vasca unica stampata).
Struttura realizzata in Acciaio Inox AISI 304 e cristalli temperati.
Sistema di illuminazione di ultima generazione High Power Leds.



GAS
R600a

SBRINAMENTO AUTOMATICO
 STATICA
 +2°C/+6°C
 LED
 GN 1/3 x 40h mm
 TAPAS
 INSALATE
 FRUTTA



SUPERFICIE SUPERIORE PIANA

VETRO FRONTALE RIBALTABILE

SK6

VASCA STAMPATA IN AISI 304
CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)

+2°C/+6°C

CRISTALLI TEMPERATI



H utile 205 mm

SK6GR

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 169

SAYL
SHARK LINE

SHARK 1P TAPAS

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA MM	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED
SK6	1438x395x270	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si
SK8	1788x395x270	40 mm	8 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si
SK6P	1438x395x270	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si
SK8P	1788x395x270	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA



SUSHI

NUOVO


DOPPIA REFRIGERAZIONE:PIANO REFRIGERATO
STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE STATICO

VETRO FRONTALE
RIBALTABILE

COMPONENTI DI MASSIMA QUALITÀ

ZONA DI SERVIZIO
ACCESSO CON SCORREVOLI

SK6SP


+2°C/+6°C

CRISTALLO FRONTALE RIBALTABILE



SHARK 1P SUSHI

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
SK6S	1438x395x270	40 mm	STATICA	6 GN1/3x40h	230/0,28	+2°/+6°C	Sì	Kg 38
SK8S	1788x395x270	40 mm	STATICA	8 GN1/3x40h	230/0,28	+2°/+6°C	Sì	Kg 42
SK6SP	1438x395x270	15 mm	STATICA	CUBA PLANA	230/0,28	+2°/+6°C	Sì	Kg 40
SK8SP	1788x395x270	15 mm	STATICA	CUBA PLANA	230/0,28	+2°/+6°C	Sì	Kg 44

SHARK



INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

SUPERFICIE SUPERIORE UTILE PER APPOGGIARE PIATTI

VETRO RIBALTABILE

HIGH POWER LED



+30°/+70°C

TERMOSTATO DIGITALE

TEMPERATURA REGOLABILE

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

SHARK 1P CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO RISCALDAMENTO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED
SHK4L	840x395x270	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si
SHK6L	1190x395x270	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si

SAYL ✦

SHARK
LINE



SHARK 1P BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA MAX	LED	PESO
CK4L	840x395x270	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 28
CK6L	1190x395x270	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	230/1	+30°/+80°C	Si	Kg 34

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'

RIPIANO INTERMEDIO DI CRISTALLO

ZONA DI SERVIZIO
ACCESSO CON SCORREVOLI

COMPONENTI DI MASSIMA QUALITÀ



DISPONIBILE CON GRUPPO REMOTO

VASCA STAMPATA IN AISI 304
CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)
CONTENITORI INCLUSI GN 1/3 X 40h

SK26P



SK26GR

CONTENITORI INCLUSI GN 1/3 X 40h



SHARK 2P TAPAS

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA (RIPIANO)	LED	PESO
SK26	1438x395x340	40 mm	6 GN1/3x40h	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	NEUTRA	Si	Kg 45
SK28	1788x395x340	40 mm	8 GN1/3x40h	STATICA	+2°/+6°C	230/0,18	NEUTRA	Si	Kg 49
SK26P	1438x395x340	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	NEUTRA	Si	Kg 48
SK28P	1788x395x340	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	+2°/+6°C	230/0,18	NEUTRA	Si	Kg 49

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175

SAYL ✦

SHARK
LINE

DOPPIA REFRIGERAZIONE: PIANO REFRIGERATO STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE STATICO

GAS
R600a



SBRINAMENTO AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA



SUSHI

NUOVO

PIANO NEUTRO PER ESPOSIZIONE
SHELF FOR NEUTRAL DISPLAY
TABLETTE POUR AFFICHAGE NEUTRE

BASE FREDDA E EVAPORATORE STATICO
COLD TRAY AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE EVAPORATEUR STATIQUE



VETRO FRONTALE RIBALTABILE

ZONA DI SERVIZIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

ZONA DI SERVIZIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

SK26SP

VASCA STAMPATA IN ACCIAIO AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)



+6°C / +12°C

+2°C / +6°C



SHARK 2P SUSHI

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	TIPO	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TEMPERATURA (RIPIANO)	LED	PESO
SK26S	1438x395x340	40 mm	6 GN1 / 3x40h	STATICA	230/0,16	+2°/+6°C	+6°/+12°C	Si	Kg 45
SK28S	1788x395x340	40 mm	8 GN1 / 3x40h	STATICA	230/0,28	+2°/+6°C	+6°/+12°C	Si	Kg 49
SK26SP	1438x395x340	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	230/0,28	+2°/+6°C	+6°/+12°C	Si	Kg 45
SK28SP	1788x395x340	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	230/0,30	+2°/+6°C	+6°/+12°C	Si	Kg 49

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



1/6 X 40mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



FRUTTA

DOPPIO PIANO DI ESPOSIZIONE REFRIGERATO

VETRO FRONTALE
RIBALTABILE

COMPONENTI DI MASSIMA QUALITA'



INCLUSI 6 CONTENITORI GN 1/6 H 40 + 4 CONTENITORI GN 1/3 H 40

V46

SAYL ✦

SHARK
LINE



 +2°C/+6°C

 +2°C/+6°C



VETRO TEMPERATO



INCLUSI 8 CONTENITORI GN 1/6 H 40 + 6 CONTENITORI GN 1/3 H 40

VASCA STAMPATA AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI

SHARK 46



SHARK 68



SHARK 46 - 68

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	DOPPIO LED	PESO
V46	1084x395x340	40 mm	6 GN 1/6+4GN1/3	STATICA	+2°/+6°C	230/0,20	Si	Kg 42
V68	1438x395x340	40 mm	8 GN 1/6+6GN1/3	STATICA	+2°/+6°C	230/0,30	Si	Kg 48



C.SECCO



+30°/+70°C



HIGH POWER



PER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI

RIPIANO INTERMEDIO DI CRISTALLO

VETRO RIBALTABILE

HIGH POWER LED

TERMOSTATO DIGITALE

TEMPERATURA REGOLABILE



SHK26L

FABBRICATE IN ACCIAIO INOX AISI 304

INTERNO SMONTABILE PER LA PULIZIA


+30°/+70°C

SHARK 2P CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
SHK24L	840x395x340	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si	Kg 27
SHK26L	1190x395x340	CALDO SECCO	NO	230/1	+30°/+70°C	Si	Kg 32

SAYL ✦

SHARK
LINE



SHARK 2P BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
CK24L	840x395x340	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 27
CK26L	1190x395x340	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	230/1	+30°/+80°C	Si	Kg 32

SELF SERVICE
CALDO SECCO
+30°/70°C 

SELF SERVICE
BAGNO MARIA
+30°/80°C 



IDEALE PER IL SERVIZIO A BUFFETS

SELF SERVICE TAPAS
 +2°C / +6°C

SAYL ✦

SELF-SERVICE
LINE



SN6

Vetrina speciale con porte frontali e posteriori ribaltabili per facilitare la funzione self-service.
Termostato elettronico regolabile con lettura digitale costante.
Sensori elettronici posizionati in modo da evitare eventuali contatti accidentali.
Vasca stampata con angoli arrotondati e scarico d'acqua per facilitare la pulizia.
Conservazione degli alimenti nella "food zone" a temperature comprese fra 2°C e 6°C.
Compressore ermetico silenzioso con doppio condensatore ventilato ad alta resa Danfoss.
Vasca con capacità di 4,6,8,10, contenitori gastronorm 1/3 H 40 in acciaio inox inclusi.
Tutti i modelli sono disponibili con vasca unica stampata (cuba plana) o con vaschette GN 1/3
Costruite in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati.

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



BUFFET



FRUTTA

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'

PROGETTATA PER EVITARE L'ESPULSIONE DELL'ARIA CALDA
VERSO IL CLIENTE E L'UTILIZZATORE



PORTE IN CRISTALLO
CON APERTURA SELF SERVICE

SELF - SERVICE TAPAS

	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	N. PORTE FRONTALI	N. PORTE POSTERIORI	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Vol/ Kw	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TIPO	LED	PESO
S4N	1085x395x245	40 mm	2	2	4 GN1/3x40h	230/0,16	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 30
S6N	1438x395x245	40 mm	3	3	6 GN1/3x40h	230/0,16	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 36
S8N	1788x395x245	40 mm	4	4	8 GN1/3x40h	230/0,18	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 42
S4NP	1085x395x245	15 mm	2	2	CUBA PLANA	230/0,16	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 25
S6NP	1438x395x245	15 mm	3	3	CUBA PLANA	230/0,16	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 30
S8NP	1788x395x245	15 mm	4	4	CUBA PLANA	230/0,18	+2°/+6°C	STATICA	Si	Kg 35

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175



C. SECCO



+30°/+70°C



ERPER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI



FRITTI

PORTE FRONTALI E POSTERIORI IN CRISTALLO
CON APERTURA SELF SERVICE

HIGH POWER LED

VETRO TEMPERATO

TERMOSTATO DIGITALE
TEMPERATURA REGOLABILE



SHS4L

SAYL ✦

SELF-SERVICE LINE


+30°/+70°C

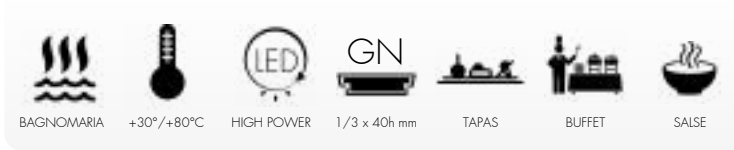
INTERNO SMONTABILE PER LA PULIZIA



SHM
CALOTTA IN PLEXIGLASS

SELF-SERVICE CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	MATERIALE	N. PORTE FRONTALI	N. PORTE POSTERIORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	CONTROLLO DIGITALE	LED	PESO
SHM	500x350x230	CALDO SECCO	PLEXIGLASS	1	1	230/0,4	+30°/+70°C	NO	NO	Kg 18
SHS4L	840x395x240	CALDO SECCO	CRISTALLO	2	2	230/0,8	+30°/+70°C	Si	Si	Kg 23
SHS6L	1190x395x245	CALDO SECCO	CRISTALLO	3	3	230/1	+30°/+70°C	Si	Si	Kg 26



FABBRICATE IN ACCIAIO INOX AISI 304

HIGH POWER LED

VETRO TEMPERATO



CSS6L

TEMPERATURA REGOLABILE

PORTE FRONTALI E POSTERIORI CON APERTURA SELF SERVICE


+30°/+80°C

CONTENITORI INCLUSI GN 1/3x40h



FORO DI SCARICO PER FACILITARE LA PULIZIA

SELF-SERVICE BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	N. PORTE FRONTALI	N. PORTE POSTERIORI	TEMPERATURA	LED	PESO
CSS4L	840x395x240	BAGNO MARIA	40 mm	4 GN1/3x40h	230/0,8	2	2	+30°/+80°C	Si	Kg 20
CSS6L	1190x395x245	BAGNO MARIA	40 mm	6 GN1/3x40h	230/1	3	3	+30°/+80°C	Si	Kg 26

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/6 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

LA VETRINA PIU' STRETTA PRESENTE SUL MERCATO

HIGH POWER LED

SPAZIO OCCUPATO DAL MOTORE PIÙ RIDOTTO
SUL MERCATO



**VSL7
SILM TAPAS**



260mm

CONTENITORI INCLUSI GN 1/6 X 40h

RIPIANO INTERMEDIO DI CRISTALLO
NON REFRIGERATO



"SAYL BLUE" DIGITAL CONTROL

+2°C/+6°C

ACCESSO POSTERIORE
CON SCORREVOLI

SAYL

LINE

SLIM

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/6 x 40h mm



TAPAS



SUSHI



INSALATE



FRUTTA

VETRO TEMPERATO RIBALTABILE
HIGH POWER LED

EVAPORATORE SUPERIORE

SPAZIO MOTORE RIDOTTO



DOPPIA REFRIGERAZIONE:PIANO REFRIGERATO
STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE

**VSL7S
SLIM SUSHI**

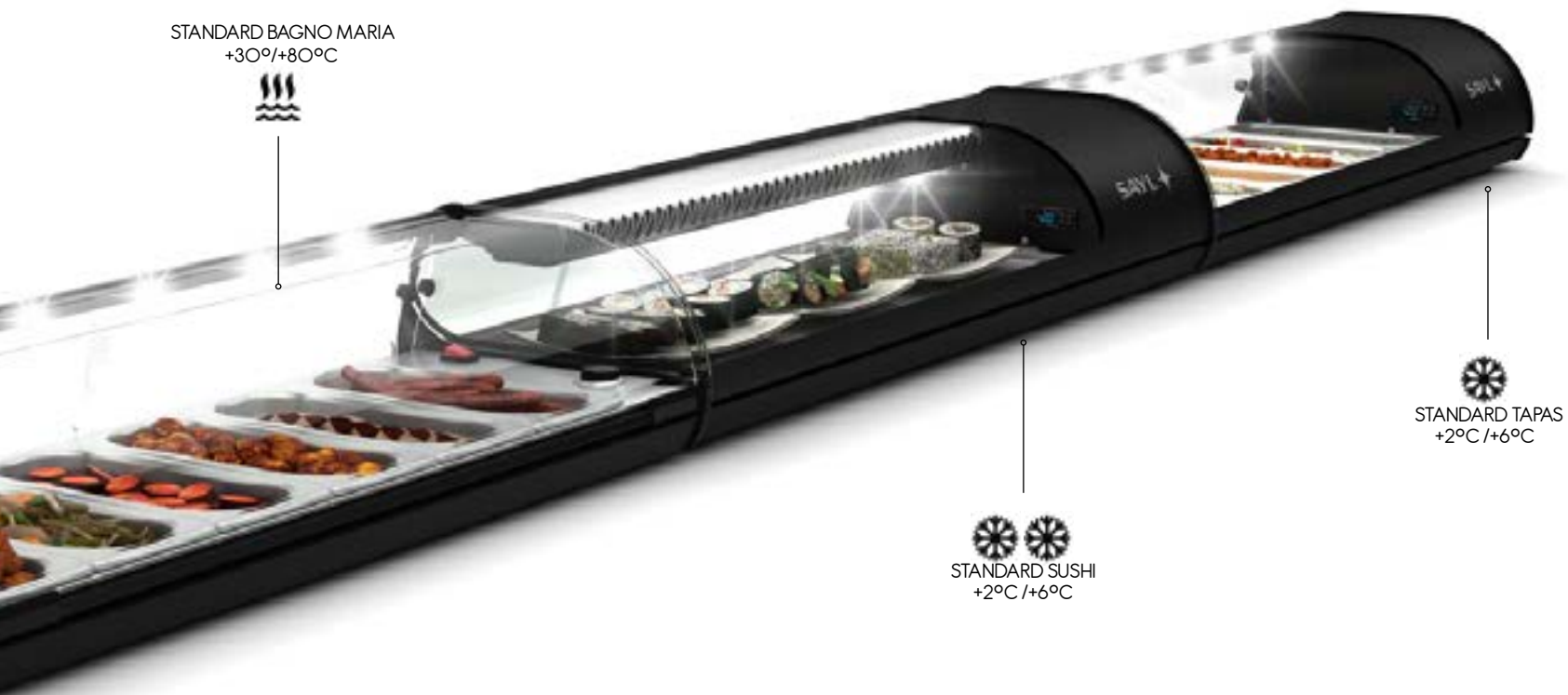
SLIM TAPAS - SLIM SUSHI

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANO LxP mm	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	TEMPERATURA (RIPIANO)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
VSL7	1350x260x400	1130x150	7 GN1/6x40h	STATICA	+2°/+6°C	NEUTRA	230/0,20	SI	Kg 35
VSL7S	1350x260x400	1130x150	7 GN1/6x40h	STATICA	+2°/+6°C	+8°/+12°C	230/0,38	SI	Kg 38



SAYL ✦

STANDARD LINE



STANDARD BAGNO MARIA
+30°/+80°C



STANDARD TAPAS
+2°C/+6°C

STANDARD SUSHI
+2°C/+6°C

Disponibili in 4 colori standard: nero, rosso, bianco, argento.
Termostato elettronico regolabile con lettura digitale costante della temperatura.
Sensori elettronici posizionati in modo da evitare eventuali contatti accidentali.
Vasca stampata con angoli arrotondati e scarico d'acqua per facilitare la pulizia.
Porte scorrevoli facilmente estraibili per facilitare la pulizia.
Copertura di cristallo vetrificato resistente a colpi, graffi, acidi e detersivi.
Conservazione degli alimenti nella "food zone" a temperature comprese fra 2°C e 6°C.
Compressore ermetico silenzioso con doppio condensatore ventilato ad alta resa Danfoss.
Contenitori gastronorm 1/3 H 40 in Acciaio Inox inclusi.
Tutti i modelli sono disponibili anche con vasca unica stampata (cuba plana)
Costruite in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati scorrevoli. Posteriori in plexiglass.
Sistema di illuminazione di ultima generazione con "HIGH POWER LEDS".
Modelli compatti da appoggio, senza necessita' di installazione con piedini regolabili.

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

VETRO RIBALTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

ACCESSO
POSTERIORE
CON SCORREVOLI

DISPONIBILI IN 4 COLORI:
ROSSO
NERO
BIANCO
ARGENTO

TERMOSTATO ELETTRONICO REGOLABILE "SAYL-BLUE"

OPZIONE MOTORE LATO CONTRARIO
SOLO COLORE NERO



V8N
(VERSIONE CON CONTENITORI
GN 1/3X40h INCLUSI)

CERNIERA FRONTALE INVISIBILE

+2°C/+6°C

SAYL ✦
STANDARD LINE



SUPERFICIE SUPERIORE PIANA

V4N



V4NI



MODELLI CON MOTORE
LATO CONTRARIO
(SOLO COLORE NERO)

PROGETTATA PER EVITARE L'ESPULSIONE DELL'ARIA CALDA VERSO
IL CLIENTE E L'UTILIZZATORE

PIANO REFRIGERATO

CONTENITORI INCLUSI GN 1/3X40h

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITÀ

SENSORI "NASCOSTI" PER GARANTIRE UNA PIÙ FACILE PULIZIA.



V10B

HIGH POWER LED



V4B
(VERSIONE CON CONTENITORI
GN 1/3X40h INCLUSI)



VASCA STAMPATA IN AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI
(CUBA PIANA)

CRISTALLI TEMPERATI



V8N

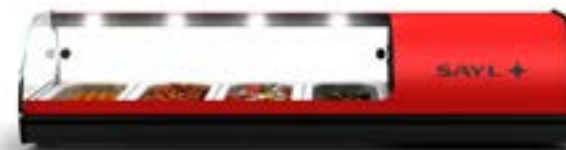
V8R



V6R



V4R



SUPERFICIE SUPERIORE UTILE PER
APPOGGIARE PIATTI



ZONA DI SERVIZIO
ACCESSO CON SCORREVOLI

(VERSIONE CON CONTENITORI
GN 1/3x40h INCLUSI)

FABBRICATE IN ACCIAIO INOX

SAYL

STANDARD LINE



V6RP
VERSIONE CON VASCA STAMPATA
(CUBA PLANA)

STANDARD TAPAS

	ARGENTO	ROSSO	NERO	NERO MOTORE SX	BIANCO	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	TIPO	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
CONTE. GN	V4A	V4R	V4N	V4NI	V4B	1085x395x245	40 mm	4 GN1/3x40h	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 30
	V6A	V6R	V6N	V6NI	V6B	1438x395x245	40 mm	6 GN1/3x40h	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 36
	V8A	V8R	V8N	V8NI	V8B	1788x395x245	40 mm	8 GN1/3x40h	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 40
CUBA PLANA	V4AP	V4RP	V4NP	V4NPI	V4BP	1085x395x245	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 25
	V6AP	V6RP	V6NP	V6NPI	V6BP	1438x395x245	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 30
	V8AP	V8RP	V8NP	V8NPI	V8BP	1788x395x245	15 mm	CUBA PLANA	STATICA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 35

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SUSHI

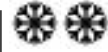


INSALATE



FRUTTA

DOPPIA REFRIGERAZIONE:PIANO REFRIGERATO
STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE STATICO



+2°C/+6°C

DISPONIBILI IN 4 COLORI:
ROSSO
NERO
BIANCO
ARGENTO

VETRO RIBALTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

CONTENITORE DI RACCOLTA DELL'ACQUA DI
CONDENSA CON EVAPORAZIONE AUTOMATICA

VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA FACILE PULIZIA

COMPONENTI DI MASSIMA QUALITA'

SAYL

VS8BP

SAYL

STANDARD LINE



VS4NP



VS6NP



VS8NP



STANDARD SUSHI

	ARGENTO	ROSSO	NERO	NERO MOTORE SX	BIANCO	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
CONTE. GN	VS4A	VS4R	VS4N	VS4NI	VS4B	1085x395x245	40 mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 32
	VS6A	VS6R	VS6N	VS6NI	VS6B	1438x395x245	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 38
	VS8A	VS8R	VS8N	VS8NI	VS8B	1788x395x245	40 mm	8 GN1/3x40h	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 44
CUBA PLANA	VS4AP	VS4RP	VS4NP	VS4NPI	VS4BP	1085x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 27
	VS6AP	VS6RP	VS6NP	VS6NPI	VS6BP	1438x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 33
	VS8AP	VS8RP	VS8NP	VS8NPI	VS8BP	1788x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	230/0,17	Si	Kg 39



C. SECCO



+30°/+70°C



HIGH POWER



PER PIATTI



TAPAS



BUFFET



PASTICCERIA



PIZZA



FRITTI

SUPERFICIE SUPERIORE UTILE PER APPOGGIARE PIATTI

HIGH POWER LED

VETRO RIBALTABILE

ACCESSO POSTERIORE CON SCORREVOLI



TERMOSTATO DIGITALE

TEMPERATURA REGOLABILE



+30°/+70°C

INTERNO SMONTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA



SAYL

STANDARD LINE

STANDARD CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ KW	TEMPERATURA	LED	PESO
SH4L	840x395x245	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Si	Kg 25
SH6L	1190x395x245	CALDO SECCO	NO	230/1	+30°/+70°C	Si	Kg 30



STANDARD BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
C4L	840x395x245	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 25
C6L	1190x395x245	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	230/1	+30°/+80°C	Si	Kg 30

H utile 275 mm

ACCESSO POSTERIORE CON SCORREVOLI

DOS PISOS CALDO SECCO
+30°/+70°C



VETRO RIBALTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA

DOS PISOS
BAGNO MARIA
+30°/+80°C



RIPIANO INTERMEDIO DI CRISTALLO

DOS PISOS TAPAS
+2°/+6°C



Disponibili in quattro colori standard (solo modelli refrigerati).
Termostato elettronico regolabile con lettura digitale costante.
Sensori elettronici posizionati in modo da evitare eventuali contatti accidentali.
Ripiano intermedio (neutro) in cristallo temperato per aumentare la capacità della vetrina.
Vasca stampata con angoli arrotondati e scarico d'acqua per facilitare la pulizia.
Copertura di cristallo vetrificato resistente a colori, graffi, acidi e detergenti.
Conservazione degli alimenti nella "food zone" a temperature comprese fra 2°C e 6°C.
Compressore ermetico silenziato con doppio condensatore ventilato ad alta resa Danfoss.
Vasca con capacità di 4,6,8,10, contenitori gastronorm 1/3 H 40 in acciaio inox inclusi.
Tutti i modelli sono disponibili anche con vasca unica stampata (cuba plana)
Costruite in Acciaio Inox AISI 304 e con cristalli temperati. Accesso posteriore con scorrevoli.
Sistema di illuminazione di ultima generazione con "HIGH POWER LEDS".
Modelli compatti da appoggio, senza necessità di installazione con piedini regolabili.

GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

VETRINA PROGETTATA PER DARE LA MASSIMA VISIBILITA'

DISPONIBILE IN 4 COLORI STANDARD

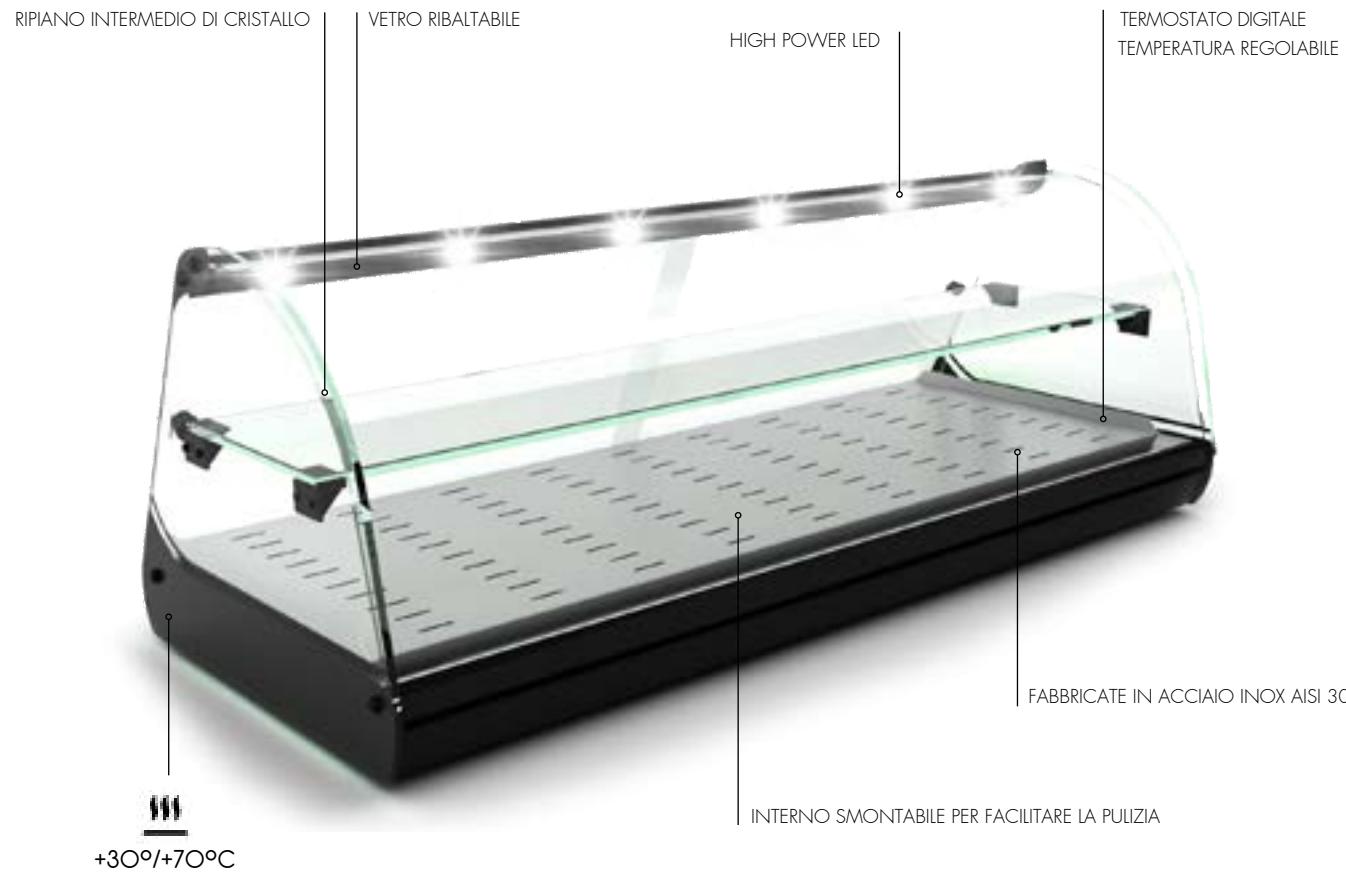
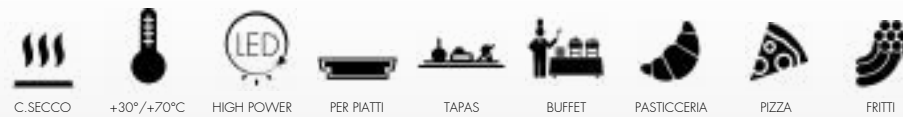
CERNIERA FRONTALE INVISIBILE

PROGETTATA PER EVITARE L'ESPULSIONE DELL'ARIA CALDA VERSO IL CLIENTE E L'UTILIZZATORE.

DOS PISOS TAPAS

	ARGENTO	ROSSO	NERO	BIANCO	DIMENSIONI LxPxH mm	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	RIPIANO mm	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	LED	PESO
CONTE. GN	V24A	V24R	V24N	V24B	1085x395x360	40 mm	4 GN1/3x40h	720x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 33
	V26A	V26R	V26N	V26B	1438x395x360	40 mm	6 GN1/3x40h	1075x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 40
	V28A	V28R	V28N	V28B	1788x395x360	40 mm	8 GN1/3x40h	1425x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 45
CUBA PLANA	V24AP	V24RP	V24NP	V24BP	1085x395x360	15 mm	CUBA PLANA	720x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 33
	V26AP	V26RP	V26NP	V26BP	1438x395x360	15 mm	CUBA PLANA	1075x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 40
	V28AP	V28RP	V28NP	V28BP	1788x395x360	15 mm	CUBA PLANA	1425x195	+2°/+6°C	230/0,22	Si	Kg 45

NB: Modelli disponibili con gruppo remoto pag. 174/175



SAYL ✦
DOS PISOS LINE

DOS PISOS CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
SH24L	840x395x360	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	Sì	Kg 30
SH26L	1190x395x360	CALDO SECCO	NO	230/1	+30°/+70°C	Sì	Kg 35



DOS PISOS BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
C24L	840x395x360	BAGNO MARIA	4 GN1/3x40h	230/0,8	+30°/+80°C	Si	Kg 30
C26L	1190x395x360	BAGNO MARIA	6 GN1/3x40h	230/1	+30°/+80°C	Si	Kg 35

SAYL

GRUPPO REMOTO



GAS
R600a



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA

NUOVO

COMBINABILI CON I MODELLI DI VETRINE CALDE E NEUTRE DELLO STESSO MODELLO

ACCESSO POSTERIORE
CON SCORREVOLI

CRISTALLI TEMPERATI DI SERIE SU TUTTI I MODELLI

CAVO 2 METRI DI LUNGHEZZA

+2°/+6°C
FOOD ZONE

IDEALI PER INTEGRARSI NELL'ARREDAMENTO

HIGH POWER LED

GRUPPO REMOTO DISPONIBILE
PER TUTTI I MODELLI 340x300x250 (OPTIONAL)



VASCA STAMPATA IN ACCIAIO AISI 304
CON ANGOLI ARROTONDATI (CUBA PLANA)

POSSIBILITÀ DI CONNESSIONE
DELL'IMPIANTO SU LATO DESTRO
O LATO SINISTRO DELLE VETRINE

CONTENITORI GN 1/3 H40 INCLUSI

TERMOSTATO A VISTA POSIZIONATO
NELLA ZONA DI LAVORO

LOGIC TRIPLE - GRUPPO REMOTO

DIMENSIONI LxPxH mm	CUBA	CONTENITORI	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	LED	ALIMENTAZIONE Voli/ Kw	1 PIANO		2 PIANI	
						senza gruppo	con gruppo	senza gruppo	con gruppo
840x395x465	40 mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG24GR-1		VTLG24GR-2	
1190x395x465	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG26GR-1		VTLG26GR-2	
1540x395x460	40 mm	8 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG28GR-1		VTLG28GR-2	
840x395x465	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG24GRP-1		VTLG24GRP-2	
1190x395x465	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG26GRP-1		VTLG26GRP-2	
1540x395x460	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15	VTLG28GRP-1		VTLG28GRP-2	

STANDARD GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
V4GR	840x395x245	40h mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
V6GR	1190x395x245	40h mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
V4GRP	840x395x245	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
V6GRP	1190x395x245	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,17		



DOS PISOS GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
V24GR	840x395x245	40h mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,22		
V26GR	1190x395x245	40h mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,22		
V24GRP	840x395x245	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,22		
V26GRP	1190x395x245	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,22		



LOGIC GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
VTLG4GR	825x385x225	40h mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15		
VTLG6GR	1175x385x225	40h mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15		
VTLG8GR	1540x385x225	40h mm	8 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,15		
VTLG4GRP	825x385x225	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15		
VTLG6GRP	1175x385x225	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15		
VTLG8GRP	1540x385x225	15h mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,15		



SAYL ✦

GRUPPO REMOTO

SHARK GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
SK4GR	840x395x245	40 mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
SK6GR	1190x395x245	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,18		
SK4GRP	840x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
SK6GRP	1190x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,18		



SHARK DOS PISOS GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
SK24GR	840x395x245	40 mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
SK26GR	1190x395x245	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,18		
SK24GRP	840x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,17		
SK26GRP	1190x395x245	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,18		



SELF SERVICE GRUPPO REMOTO

	DIMENSIONI LxPxH mm	VASCA	CONTENITORI	TEMPERATURA	LED	ALIMENTAZIONE Volt/Kw	SENZA GRUPPO	CON GRUPPO
S4GR	825x385x225	40 mm	4 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,16		
S6GR	1175x385x225	40 mm	6 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,16		
S8GR	1540x385x225	40 mm	8 GN1/3x40h	+2°/+6°C	Si	230/0,18		
S4GRP	825x385x225	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,16		
S6GRP	1175x385x225	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,18		
S8GRP	1540x385x225	15 mm	CUBA PLANA	+2°/+6°C	Si	230/0,18		



BACINELLE GN 1/3 H 40 FORNITE DI SERIE



TERMOSTATO DIGITALE
TEMPERATURA REGOLABILE



FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304

 +30°/+80°C

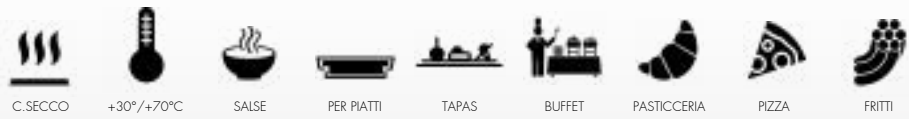
FORO DI SCARICO PER FACILITARE LA PULIZIA

BASI CALDE - BAGNO MARIA

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	PROFONDITÀ VASCA	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ kW	TEMPERATURA	LED	PESO
C4Z	840x395x80	BAGNO MARIA	40 mm	4 GN1/3x40h	230/0,8	+30°/+80°C	NO	Kg 18
C6Z	1190x395x80	BAGNO MARIA	40 mm	6 GN1/3x40h	230/1	+30°/+80°C	NO	Kg 23

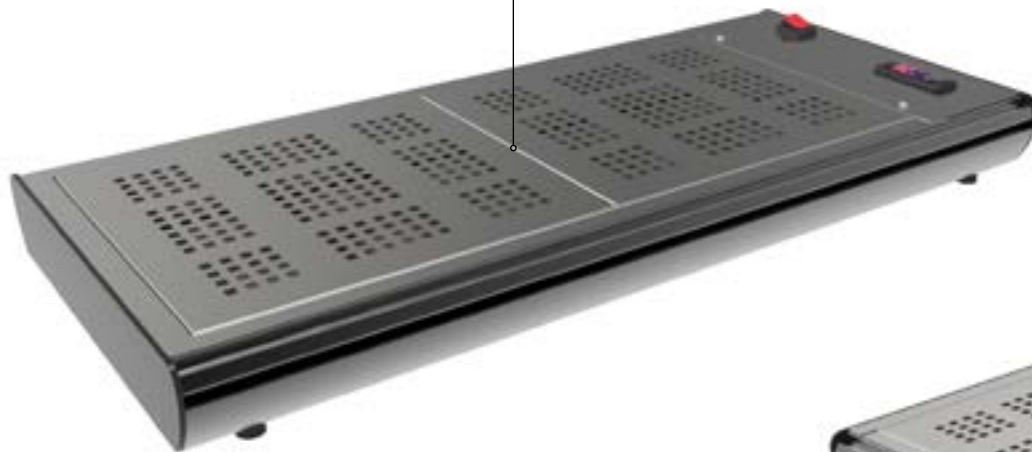
SAYL ✦

BASI CALDE



NUOVO

FABBRICATE IN ACCIAIO AISI 304



TERMOSTATO DIGITALE
TEMPERATURA REGOLABILE




+30°/+70°C

BASI CALDO SECCO

	DIMENSIONI LxPxH mm	TIPO	CONTENITORI	ALIMENTAZIONE Volt/ Kw	TEMPERATURA	LED	PESO
C4ZS	840x395x80	CALDO SECCO	NO	230/0,8	+30°/+70°C	NO	Kg 18
C6ZS	1190x395x80	CALDO SECCO	NO	230/1	+30°/+70°C	NO	Kg 23

BASI CALDE



SAYL ✦

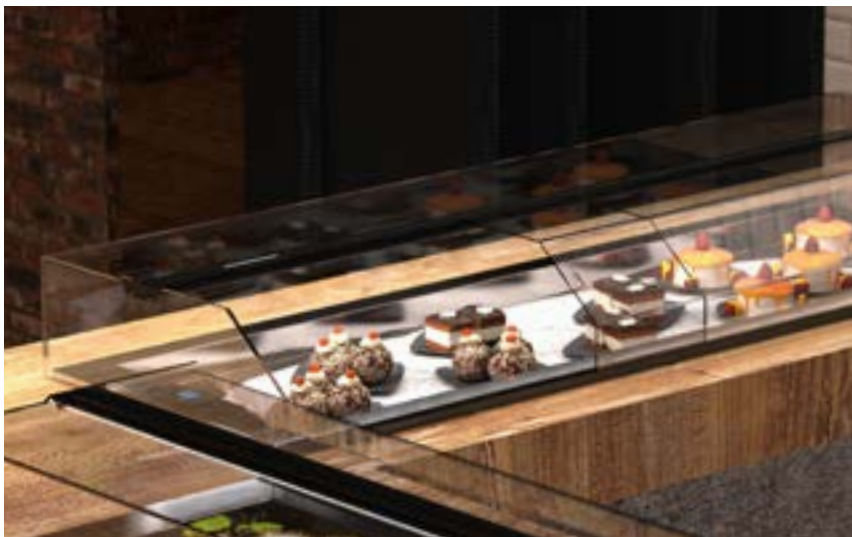
TAPAS MINIMAL



STRUTTURA COMPLETAMENTE TRASPARENTE SENZA ELEMENTI DI FISSAGGIO VISIBILI



MASSIMA CAPACITÀ DI INTEGRAZIONE CON L'ARREDAMENTO DEL LOCALE CON FINITURE INDUSTRIALI



AMPIO ACCESSO POSTERIORE PER GARANTIRE MEGLIO UN PIÙ COMODO USO CONTINUATIVO



SUPERFICIE SUPERIORE PIANA ADATTA ALL.APPOGGIO DI PIATTI



SAYL ✦
TAPAS MINIMAL

VASCHE DROP-IN

	DIMENSIONI VASCA	MISURA MAX PROFONDITÀ (C)	CAPACITÀ CONTENITORI	PROFONDITÀ VASCA	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	GRUPPO REMOTO
D-6B	1050x310x40	90mm	6GN 1/3-40 (escluse)	40mm	+4°C/+8°C	OPCIONAL
D-8B	1400x310x40	90mm	8GN 1/3-40 (escluse)	40mm	+4°C/+8°C	OPCIONAL
D-3B	990x540x65	90mm	3GN 1/1-65 (escluse)	65mm	+4°C/+8°C	OPCIONAL

DISPONIBILI ANCHE CON GRUPPO REMOTO



MI-3B

RIPIANI REGOLABILI CON DOPPIO LED
 DIMMABLE SHELVES WITH DOUBLE LED
 ÉTAGÈRES DIMMABLES AVEC DOUBLE LED

MI-8B

MI-8B

MI-6B

TAPAS MINIMAL

	DIMENSIONI	MISURA MAX PROFONDITÀ (C)	CAPACITÀ CONTENITORI	LED	PROFONDITÀ VASCA	TEMPERATURA (FOOD ZONE)	GRUPPO REMOTO
MI-6B	1190x410x150	90mm	6GN 1/3-40 (escluse)	SI	40mm	+2°C/+6°C	OPCIONAL
MI-8B	1540x410x150	90mm	8GN 1/3-40 (escluse)	SI	40mm	+2°C/+6°C	OPCIONAL
MI-3B	1000x600x515	90mm	3GN 1/1-65 (escluse)	SI	65mm	+2°C/+6°C	OPCIONAL

DISPONIBILI ANCHE CON GRUPPO REMOTO



BAR

SPIRITS:
On the Rocks
Vodka
Whisky
Gin
Rum
Tequila
Cognac
Brandy
Pisco Sour
Cachaça
Clear Rum

WINE:
White Wine
Red Wine
Rosé Wine
Green Wine
Orange Wine

BEER:
Pilsener
Lager
IPA
Stout
Porter
Cider
Sour

SIGNATURE COCKTAILS:
Love Potion
Limoncello & Pisco Sour
Strawberry & Pisco Sour
Mint Julep

SIGNATURE MOCKTAILS:
Summer Breeze
Lemon & Pisco Sour
Berry & Pisco Sour

SAYL

NEUTRO LINE



NEUTRO



OPCIONAL



BAKERY



BUFFET



SANDWICH



SNACKS

VISION



ZEPPELIN



CRISTALLI QUADRATI



CRISTALLI CURVI



PROFILI DI PROTEZIONE DEI VETRI



ILLUMINAZIONE LED



SERIGRAFIA VETRIFICATA



CRISTALLI TEMPERATI

social
BURGER

SAYL

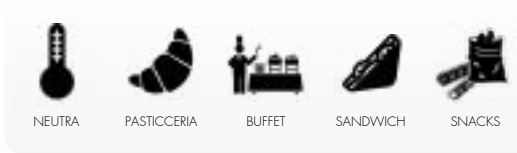
NEUTRAL LINE

<p>NUTELLA KITKAT</p> 	<p>KINDER BUENO <i>(nutella filling)</i></p> 
<p>WAGON WHEEL <i>(jam filling)</i></p> 	<p>CADBURY TRIPLE CHOCOLATE <i>chocolate filling</i></p> 



OREO
COOKIES & CREAM





EP20D
mm 920X330X215h



EP10D
mm 550X390X375h
RIPIANO: mm 300X535



VETRI SMONTATI PER EVITARE
ROTTURE E TRASPORTO A MEZZO
SPECIALE IMBALLO
CON VALIGETTA DI CARTONE



EP36D
mm 920x390x375h
RIPIANO: mm 300X900

VETRINETTE NEUTRE CON CRISTALLI QUADRATI

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI mm	SMONTATA	CRISTALLI TEMPERATI	PORTE POSTERIORI	LED	PESO
EP10D	550x390x375	300x535	Sì	Sì	Sì	NO	Kg 10
EP20D	920x330x215	NO	Sì	Sì	Sì	NO	Kg 12
EP36D	920x390x375	300x900	Sì	Sì	Sì	NO	Kg 18



NEUTRA



HIGH POWER



PASTICCERIA



BUFFET



SANDWICH



SNACKS

EP30LD

mm 920X330X315h

RIPIANO: mm 200X900



EP36LD

mm 920X390X375h

RIPIANO: mm 300X900



SAYL ✦

NEUTRAL LINE

VETRINETTE NEUTRE CON CRISTALLI QUADRATI CON LED

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI mm	SMONTATA	CRISTALLI TEMPERATI	PORTE POSTERIORI	ALIMENTAZIONE Volt	LED	PESO
EP30LD	920x330x315	300x900	Si	Si	Si	230	Si	Kg 16
EP36LD	920x390x375	300x900	Si	Si	Si	230	Si	Kg 18



IL PRIMO ESPOSITORE DA BANCO PROGETTATO PER NON PERDERE SPAZIO UTILE D'APPOGGIO

- 1 **Mostra i vostri prodotti**
- 2 **Proteggi i tuoi clienti**
- 3 **Non rinunciare allo spazio del bancone**



VETRINETTE NEUTRE ZEPPELIN - CON RIPIANO E PORTA DI SERVIZIO

DIMENSIONI	RIPIANI	SMONTATA	CRISTALLI TEMPERATI	PORTE POSTERIORI	SENZA LED	CON LED
555X390X635	300X535	NO	SI	SI	EP36ZS	EP36ZSL
920X390X635	300X900	NO	SI	SI	EP36ZM	EP36ZML



E4
840X380X170



E6
1190X380X170



VETRINETTE NEUTRE CON CRISTALLI CURVI 1P

	DIMENSIONI LxPxH mm	BASE	RIPIANI	CRISTALLI TEMPERATI	PORTA POSTERIORE	LED	PESO
E4	840x380x170	SI	NO	SI	SI	NO	Kg 10
E6	1190x380x170	SI	NO	SI	SI	NO	Kg 16

SAYL ✦

NEUTRA LINE



E26
 mm 119x380x290h
 ripiano: mm 1175x195



VETRINETTE NEUTRE CON CRISTALLI CURVI 2P

	DIMENSIONI LxPxH mm	RIPIANI mm	CRISTALLI TEMPERATI	PORTA POSTERIORE	LED	PESO
E24	840x380x290	825x195	Si	Si	NO	Kg 14
E26	1190x380x290	1175x195	Si	Si	NO	Kg 20



NEUTRO



OPCIONAL



BAKERY



BUFFET



SANDWICH



SNACKS



EPV100
1000X600X515

EPV60
600X600X515



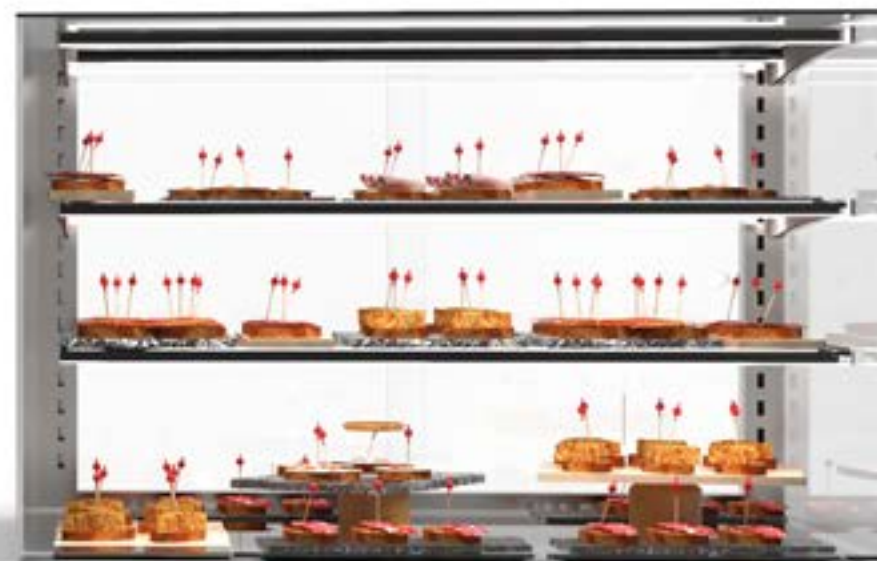
MASSIMA TRASPARENZA

STRUTTURA COMPLETAMENTE VETRATA
PER DARE LA MASSIMA VISIBILITÀ AI PRODOTTI ESPOSTI

SAYL ✦

VISION LINE

NEW



CAPACITÀ ADATTABILE GRAZIE AI RIPIANI REGOLABILI IN ALTEZZA

Grandi ripiani d'appoggio in vetro temperato regolabili in altezza che permettono di adattare a proprio piacimento lo spazio interno e sfruttare al massimo questa vetrina.

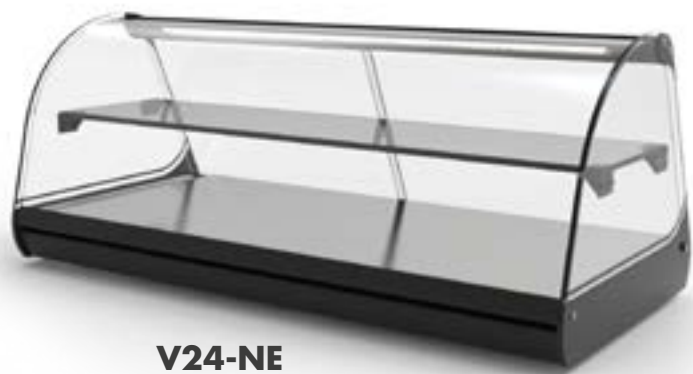


DOPPIA FILA DI LED PER OGNI RIPIANO

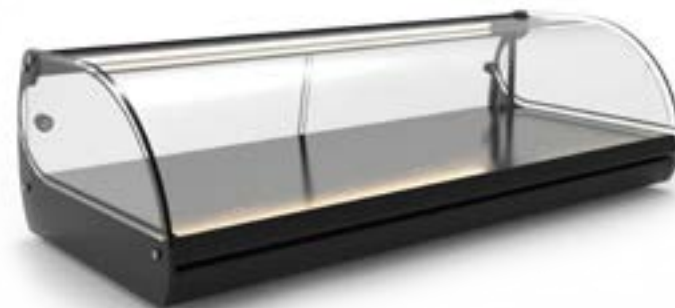
I prodotti esposti vengono illuminati da due fasci di luce al fine di dare massimo risalto ed evitare zone d'ombra indesiderate.

EXPOSITORES VISION

	DIMENSIONI	RIPIANI	BASE	VETRI TEMPERATI	ANTE IN VETRO	DOPPIO LED
EPV60	600X600X515	500X400	NO	SI	SI	SI
EPV100	1000X600X515	900X400	NO	SI	SI	SI



V24-NE
840X395X360



V4-NE
840X395X245

Pensate per chi volesse affiancare ad una vetrina Sayl refrigerata o riscaldata questa linea di vetrine neutre potendo mantenere così la stessa estetica conseguendo la miglior integrazione.



S4-NE
840X395X245



VTLG6-NE
1190X395X245

SAYL ✦

NEUTRO
LINE

NEW



SK6-NE
1190X395X270



SK26-NE
1190X395X340

NEUTRA TAPAS

	FAMILIA	DIMENSIONI	CRISTALLO	RIPIANI	ACCESSO FRONTALE	ACCESSO POSTERIORE	VERSIONI REFRIGERATE	VERSIONI RISCALDATE	LED
VTLG4-NE	LOGIC	840x395x225	PLANO	NO	NO	SI			SI
VTLG6-NE	LOGIC	1190x395x225	PLANO	NO	NO	SI	PAG. 120	PAG. 122	SI
VTLG8-NE	LOGIC	1540x395x225	PLANO	NO	NO	SI			SI
VTLG24-NE	LOGIC TRIPLE	840x395x460	PLANO	SI	NO	SI			SI
VTLG26-NE	LOGIC TRIPLE	1190x395x460	PLANO	SI	NO	SI	PAG. 130	PAG. 133	SI
VTLG28-NE	LOGIC TRIPLE	1540x395x460	PLANO	SI	NO	SI			SI
V4-NE	STANDARD	840x395x245	CURVADO	NO	NO	SI	PAG. 154	PAG. 140	SI
V6-NE	STANDARD	1190x395x245	CURVADO	NO	NO	SI			SI
V24-NE	DOS PISOS	840x395x360	CURVADO	SI	NO	SI	PAG. 159	PAG. 160	SI
V26-NE	DOS PISOS	1190x395x360	CURVADO	SI	NO	SI			SI
SK4-NE	SHARK	840x395x270	CURVADO	NO	NO	SI	PAG. 138	PAG. 140	SI
SK6-NE	SHARK	1190x395x270	CURVADO	NO	NO	SI			SI
SK24-NE	SHARK 2P	840x395x340	CURVADO	SI	NO	SI	PAG. 142	PAG. 146	SI
SK26-NE	SHARK 2P	1190x395x340	CURVADO	SI	NO	SI			SI
S4-NE	SELF-SERVICE	840x395x245	CURVADO	NO	SI	SI			SI
S6-NE	SELF-SERVICE	1190x395x245	CURVADO	NO	SI	SI	PAG. 148	PAG. 150	SI
S8-NE	SELF-SERVICE	1540x395x245	CURVADO	NO	SI	SI			SI

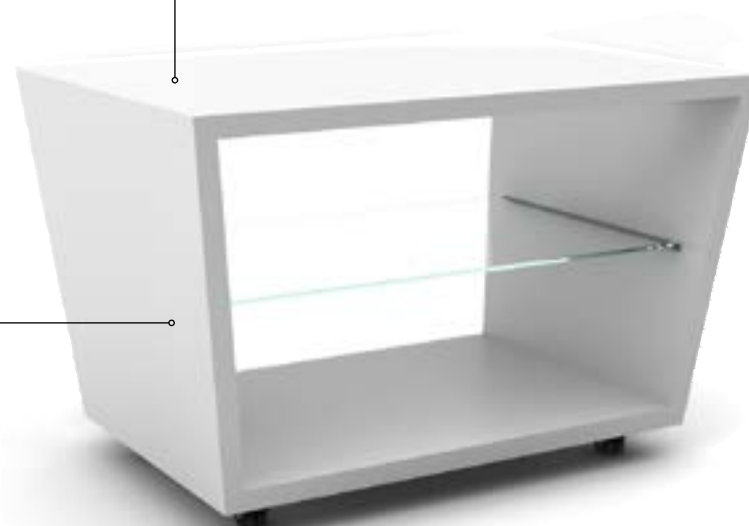
ISÓSCELES 700



COMPATIBILITÀ

VT XL 2B
VT BLOCK 2B
CT SPLENDID 2B
CT MAXISELF 2B
VETRINA BUFFET
TOWER
QBO

ISÓSCELES 1200



COMPATIBILITÀ

VT XL 3B
VT BLOCK 3B
VT MAXISELF 3B
VT MAXISELF 2B
VT SPLENDID 3B
VT SPLENDID 2B
CT SPLENDID 3B
CT MAXISELF 3B
VT HONDA



HONDA + ISÓSCELES 1200



QBO + ISÓSCELES 710



XL2B + ISÓSCELES 710



XL 3B + ISÓSCELES 1200



CT MAXISELF 3B + ISÓSCELES 1200

DIMENSIONI LxPxH mm

RIPIANI IN CRISTALLO

RUOTE

ISÓSCELES 710

710x850x775

SI

SI

ISÓSCELES 1200

1200x850x775

SI

SI

PERCHÉ LA SCELTA DI UNA VETRINA È COSÌ IMPORTANTE PER LA VOSTRA ATTIVITÀ ?



PUBBLICITÀ

E' il miglior mezzo pubblicitario, il più diretto e il più conveniente.



REDDITIVITÀ

La vetrina è il venditore silenzioso e più conveniente dei tuoi prodotti.



AUMENTO DI VALORE

Attraverso la vetrina il consumatore percepirà di più o di meno il valore del prodotto esposto.



ESPOSIZIONE E CONSERVAZIONE

Quello che non si vede non si vende, l'immagine di un prodotto non ben conservato non è appetibile agli occhi del cliente.



RESPONSABILITÀ

Quello che deve responsabilizzarci affinché possa subito ricevere una sensazione positiva.



DUE FATTORI POSITIVI MOLTIPLICANO LA RESA, UN SOLO ELEMENTO NEGATIVO CONDIZIONA IL RISULTATO

Un buon prodotto con una buona esposizione crea un connubio perfetto, un buon prodotto con una cattiva esposizione può costarci caro.



hot **CLASS**
PROFESSIONAL *equipment* SYSTEM

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO ITALIA

HOT CLASS SRL - VIA CORRADINO D'ASCANIO,4 64010 COLONNELLA - ITALY

TEL 0861 753523-753533

www.hotclass.it

commerciale@hotclass.it