

Tavoli
refrigerati



Tavoli MASTER e SMART: la classe A si fa largo in cucina



A

I tavoli Coldline offrono infinite soluzioni per soddisfare ogni esigenza di utilizzo. I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni ambiente di lavoro.



REANO

Cosmo l'esclusivo sistema di supervisione Coldline

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere tra loro tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e di monitorarli costantemente dal tuo smartphone.

Collega i tavoli MASTER e SMART ad un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare in tempo reale le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere eventuali alert in caso di interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

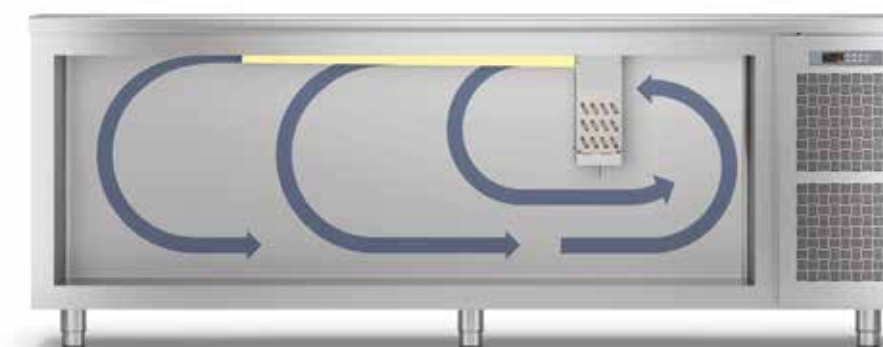
I tavoli MASTER e SMART sono dotati di sistema refrigerante indipendente dalla scocca (Fast Service System), soluzione che assicura grandi vantaggi nella manutenzione. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e veloci.



REFANO

Freddo uniforme e costante

I tavoli MASTER e SMART mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassetti a pieno carico. Ogni sistema refrigerante è ottimizzato per aumentare la shelf life degli alimenti, fino al 25% in più.



Tavoli MASTER, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare la tua cucina soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni -2°+8°C e -15°-22°C. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio. In caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

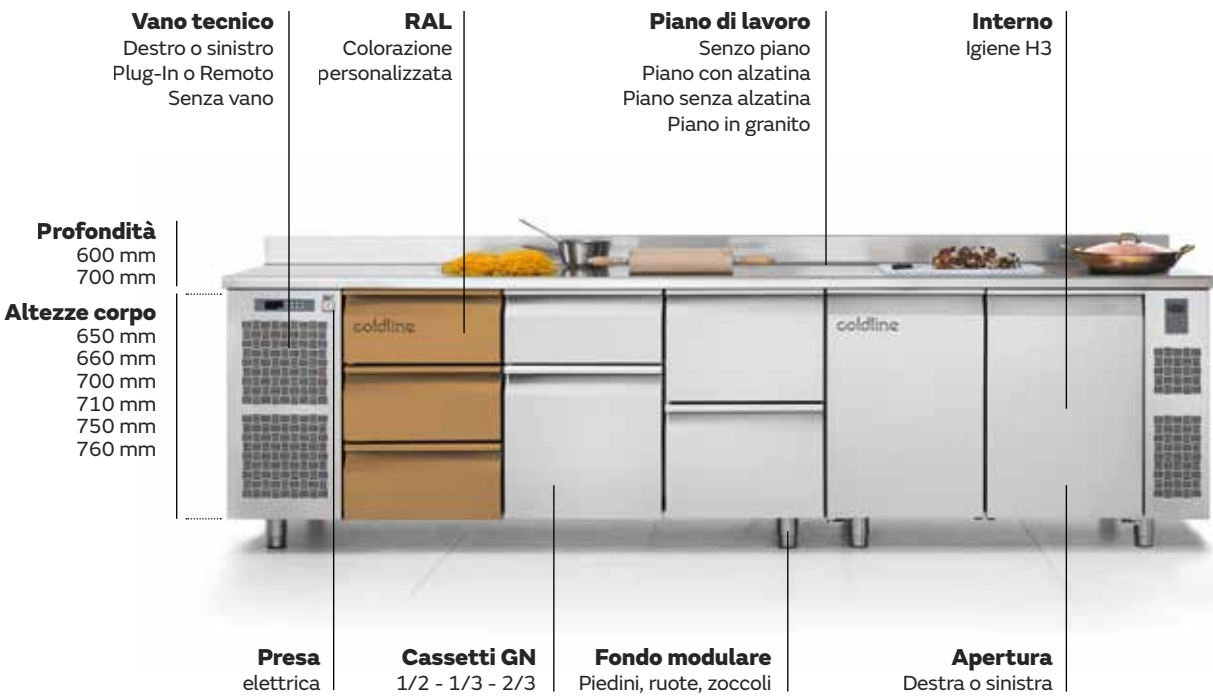
Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo tavolo MASTER scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.

Configurabilità





Tavoli SMART, solidità per un uso pratico e sicuro

Scocca solida e resistente

La scocca SMART realizzata con spessori d'acciaio elevati è robusta e resistente, fatta per durare nel tempo ed essere una certezza nel lavoro quotidiano.

Piano di lavoro robusto

Il piano di lavoro è rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati per una perfetta pulizia. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

Cassetti GN1/1

I cassetti ad estrazione totale hanno una capacità elevata, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future. Altezze interne: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Tecnologia tavoli MASTER e SMART

Caratteristiche distintive



MASTER

Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
Vano motore insonorizzato a destra o sinistra
Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto
Versioni -2°+8°C e -15°-22°C
Altezze corpo: 650-660-700-710-750-760 mm
Profondità: 600-700 mm
Verniciatura personalizzata con tinte RAL
Presa elettrica (optional)



SMART

Schiena esterna in acciaio colaminato
Maniglia in PVC
Vano motore insonorizzato solo a destra
Versione solo Plug-In
Versione -2°+8°C
Altezze corpo: 710 mm
Profondità: 700 mm

Caratteristiche comuni



Piano di lavoro robusto
Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



Unità condensante
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guide e cremagliere
Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Refrigerazione ventilata
La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate
Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate GN 1/2 - 1/3 - 2/3 -2° +8°C o -15° -22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato
Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Evaporazione a costo zero
L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304.

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remote)

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Tavoli MASTER

Versioni Plug-In

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

Versioni Remote

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

1 porta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

Tavoli SMART

2 porte



Dimensioni (mm)	L 1300 P 700 H 950
Temperatura (°C)	-2°+8°
Classe energetica	A
Consumo annuo (kWh)	527
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	2 griglie plastificate GN1/1
Varianti	Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Senza piano Con piano Alimentazioni speciali

3 porte



Dimensioni (mm)	L 1780 P 700 H 950
Temperatura (°C)	-2°+8°
Classe energetica	A
Consumo annuo (kWh)	616
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	3 griglie plastificate GN1/1
Varianti	Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Senza piano Con piano Alimentazioni speciali

4 porte



Dimensioni (mm)	L 2260 P 700 H 950
Temperatura (°C)	-2°+8°
Classe energetica	B
Consumo annuo (kWh)	836
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	4 griglie plastificate GN1/1
Varianti	Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Senza piano Con piano Alimentazioni speciali

* corpo h 710 mm con piano e alzatina



Tavoli SNACK, la refrigerazione regge la cottura

Sotto conservi, sopra cuoci

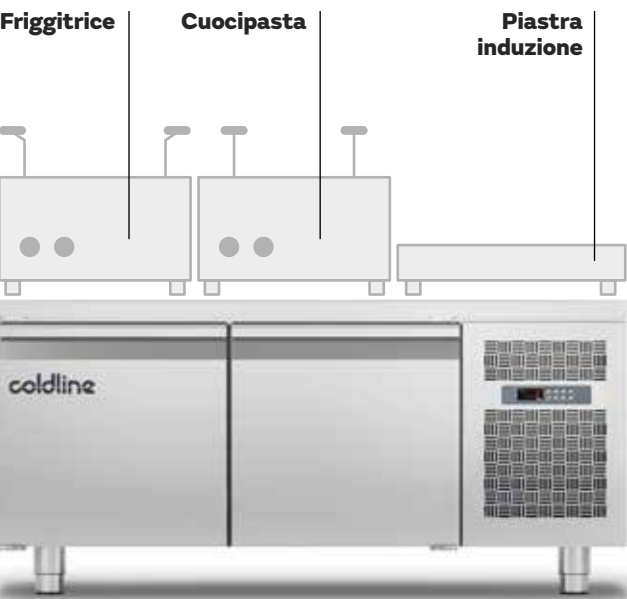
I tavoli SNACK, con altezza corpo mobile 490 mm, consentono di realizzare zone di cottura comode ed efficienti con fornelli, friggitrice, cuocipasta e altri apparecchi di cottura free-standing. La modularità dimensionale da uno a quattro vani li rende adatti alle piccole e alle grandi cucine.

Tutto a portata di mano

Realizzare aree di lavoro autonome consente agli operatori di limitare gli spostamenti potendo gestire tutti gli ingredienti in poco spazio. Alimenti freschi o semilavorati possono essere conservati in ampi cassetti o in vani con porta inox. Sono disponibili modelli con temperature $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ o $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ e soluzioni personalizzate con colori RAL a scelta del designer.

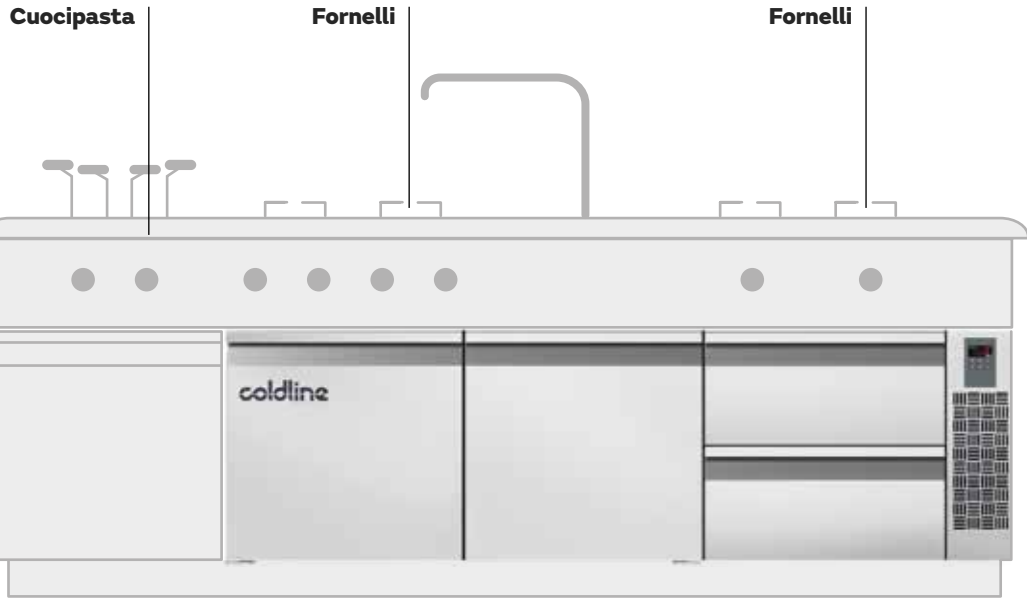
Tecnologia tavoli SNACK

Tavolo SNACK con elementi cottura in appoggio



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
2 porte
Plug-In

Tavolo SNACK inserito in blocco cottura



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
1 porta
1 cassetto 1/1
2 cassetti 1/2
Remoto



Piano di lavoro robusto
Piano rinforzato per supportare
apparecchi di cottura.
Bordo frontale raggiato.



Evaporazione a costo zero
L'acqua prodotta dagli
sbrinatori evapora
sfruttando il calore dissipato
dal sistema refrigerante.



Guide e cremagliere
Cremagliere e guide inox
AISI 304 smontabili senza
ausilio di attrezzi.



Refrigerazione ventilata
La refrigerazione ventilata
assicura una perfetta
uniformità di temperatura in
ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate
Ogni vano può essere
personalizzato con cassettiere
refrigerate GN1/1 o GN1/2
-2°+8°C o -15°-22°C.



**Guarnizioni sostituibili
ad alta tenuta**
Geometria a tripla camera
con innovativa miscela D7,
efficacia d'isolamento superiore
del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato
Il fondo rinforzato modulare
consente l'installazione su ruote,
piedini, zoccolo fisso o mobile.



Unità condensante
Estraibile su guide per
ispezione e pulizia.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio
AISI 304. Angoli interni ed
esterni arrotondati

Evaporatore verniciato
anticorrosione

Porte autochiudenti
reversibili con fermo a 105°

Vano motore insonorizzato
a destra o sinistra, su
misura, solo uscita tubi

Versioni Plug-In e Remote
con fondo aperto -2°+8°C
e -15°-22°C

Sistema wi-fi di supervisione
Cosmo (optional) e
porta MODBUS-RT

Isolamento 60 mm
CFC/CHFC free

Sbrinamento
a gas caldo (Plug-In),
elettrico (Remoto)

Verniciatura personalizzata
con tinte RAL

Gas refrigerante R290
ecologico GWP=3

Funzionamento
in classe climatica 5

Tavoli SNACK

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazione
Varianti

* con piano

1 porta



-2°+8°	-15°-22°
L 820 P 700 H 630	
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 griglia plastificata GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

2 porte



-2°+8°	-15°-22°
L 1300 P 700 H 630	
A	D
409	1535
220/240V-50Hz	
2 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



-2°+8°	-15°-22°
L 1780 P 700 H 630	
A	D
479	1913
220/240V-50Hz	
3 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



-2°+8°	-15°-22°
L 2260 P 700 H 630	
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

Versioni Remote

Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Varianti

* con piano

1 porta



-2°+8°C	-15°-22°
L 680 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
1 griglia plastificata GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

2 porte



-2°+8°C	-15°-22°
L 1090 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
2 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



-2°+8°C	-15°-22°
L 1570 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
3 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



-2°+8°C	-15°-22°
L 2050 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
4 griglie plastificate GN1/1	
Cassetti GN1/1 - 1/2 Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	



Saladette & Prep-Station aggiungi spazio in cucina

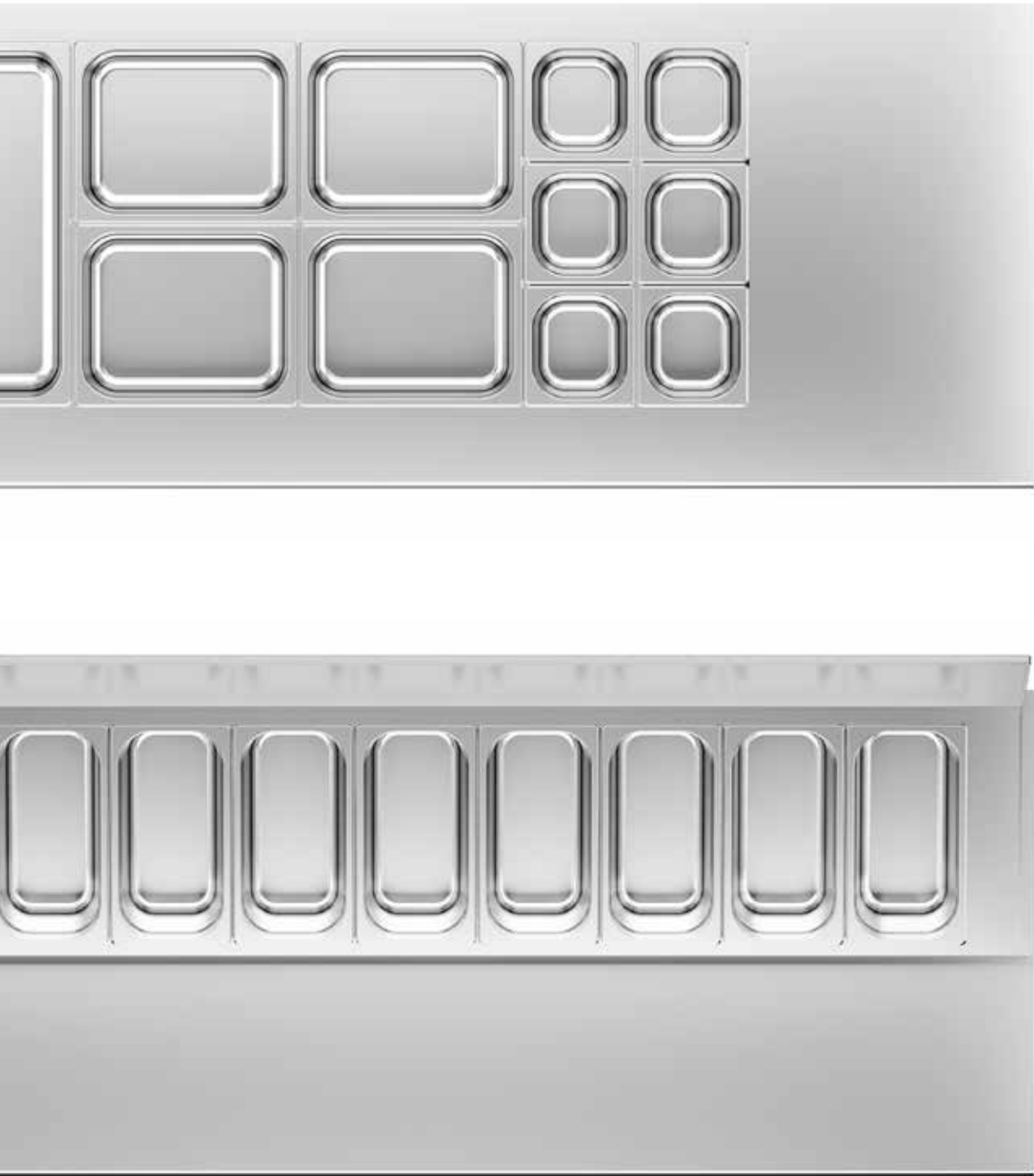
I tavoli Saladette e Prep-Station aggiungono alla tua cucina praticità e organizzazione dello spazio.

Puoi personalizzare il tavolo Saladette scegliendo la configurazione di bacinelle ideale per la tua attività e la relativa dimensione del vano in cui inserire il kit.

Puoi configurare la Prep-Station con profondità 700 mm (GN) e 800 mm (EN) e alzata refrigerata per bacinelle GN1/3 e GN1/6.



Tecnologia Saladette & Prep-Station



Caratteristiche Saladette



Bacinelle GN
Gli ingredienti si conservano nelle bacinelle refrigerate e si facilita il lavoro dell'operatore che ha tutto a portata di mano.

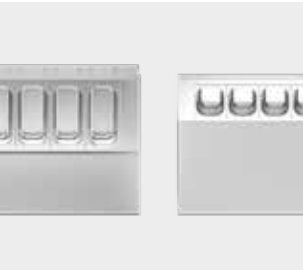


Foro su misura
La misura del foro sul piano è personalizzabile per dare vita ad un tavolo saladette adatto ad ogni necessità.



Igiene e pulizia
Il coperchio (optional) assicura eccellenti livelli igienici consentendo la conservazione degli alimenti nelle bacinelle anche durante le ore notturne.

Caratteristiche Prep-Station



Contentitore GN1/3 o GN1/6
Sono disponibili modelli specifici con contenitore refrigerato per bacinelle GN1/3 o GN1/6.



Piano in acciaio o granito
Il solido e robusto piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 o in granito.



Tavolo con 2 profondità
Modelli con profondità 700 mm (teglie GN1/1) o 800 mm (teglie EN60x40).

Caratteristiche comuni

Versioni Plug-In e Remote. Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

Evaporatore verniciato anticorrosione

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Presenza elettrica sul fronte (optional)

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Funzionamento in classe climatica 5

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Fondo rinforzato per installazione su piedini, ruote, zoccolo fisso o mobile

Tavoli Saladette

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

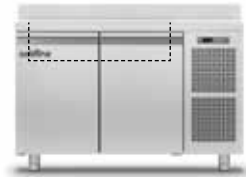
* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



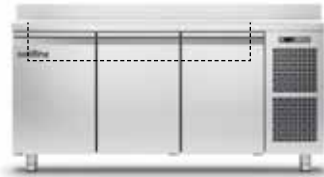
-2°+8°C
L 820 P 700 H 950
220/240V-50Hz
1 griglia plastificata GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

2 porte



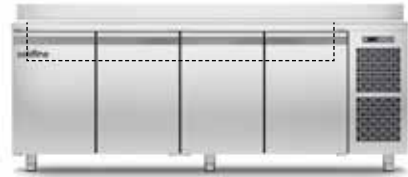
-2°+8°C
L 1300 P 700 H 950
220/240V-50Hz
2 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C
L 1780 P 700 H 950
220/240V-50Hz
3 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C
L 2260 P 700 H 950
220/240V-50Hz
4 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

Versioni Remote

Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

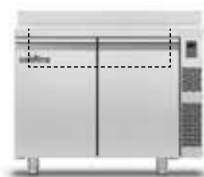
* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



-2°+8°C
L 680 P 700 H 950
220/240V-50Hz
1 griglia plastificata GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

2 porte



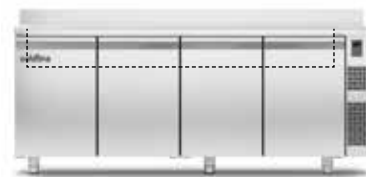
-2°+8°C
L 1090 P 700 H 950
220/240V-50Hz
2 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C
L 1570 P 700 H 950
220/240V-50Hz
3 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C
L 2050 P 700 H 950
220/240V-50Hz
4 griglie plastificate GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Senza piano Con piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali

Tavoli Prep-Station

Versioni Plug-In

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm

Versioni Remote

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1300 H 1005	L 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1090 H 1005	L 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contentore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	