



## **THE FUTURE OF THE CHILLING**

**SISTEMI DI ABBATTIMENTO RAPIDO  
E DI SURGELAZIONE RAPIDA PER LA  
PASTICCERIA/PANETTERIA**

**LISTINO PREZZI**  
HPA 04 16 – IT

# MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:  
CERT-03186-98-AQ-VEN-SINCERT

Data prima emissione/Initial date:  
15 luglio 1998

Validità/Valid:  
14 dicembre 2015 - 15 settembre 2018

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

## ALI S.p.A.

Unità Locale di Vittorio Veneto della Divisione Cottura e Refrigerazione:  
Via Cal Larga, 8, Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Qualità/  
has been found to conform to the Quality Management System standard:

### UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

Questa certificazione è valida  
per il seguente campo applicativo:

**Progettazione, produzione  
e commercializzazione di  
apparecchiature professionali per la  
ristorazione collettiva con marchio  
SILKO e HIBER**

**(Settore EA: 18)**

This certificate is valid  
for the following scope:

**Design, manufacture and trade of  
professional foodservice equipment  
with trade mark SILKO e HIBER**

**(EA Sector: 18)**

Luogo e Data/Place and date:  
**Vimercate, 07 dicembre 2015**



0001 01 0001 0  
0001 01 0001 0  
0001 01 0001 0  
0001 01 0001 0

Ministero di Politiche Economiche e delle Attività Produttive  
00100, ROMA, ITALIA, PIAZZA DEL POPOLO, 120, 00187, ROMA, ITALIA  
00100, ROMA, ITALIA, PIAZZA DEL POPOLO, 120, 00187, ROMA, ITALIA  
00100, ROMA, ITALIA, PIAZZA DEL POPOLO, 120, 00187, ROMA, ITALIA

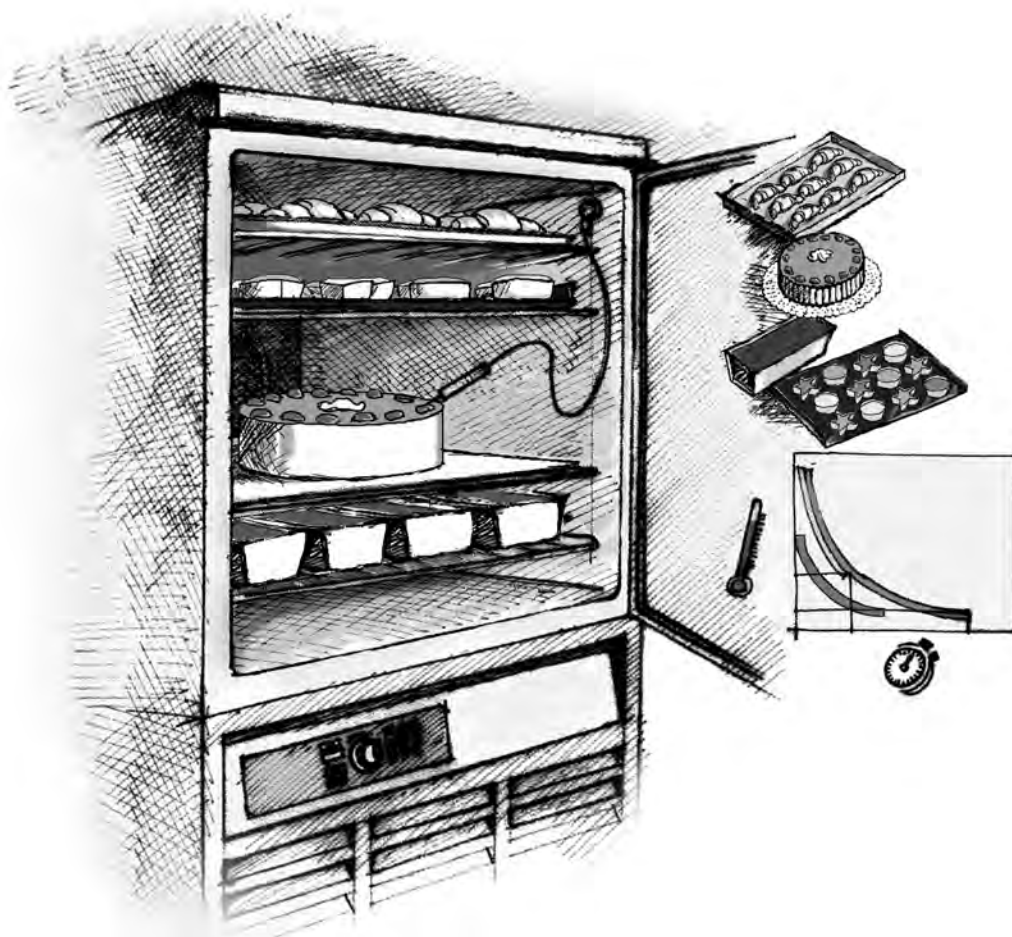
Per l'Organismo di Certificazione/  
For the Certification Body

**Vittore Marangon**  
Management Representative

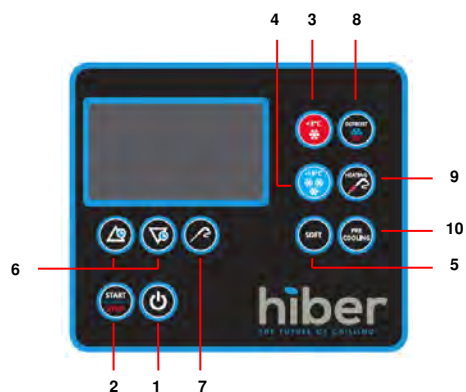
La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione/  
Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. Via Estorpy Park, 14, 20067, Vimercate (MI), Italy, Tel. 039 60 80 305, [www.dnvgl.it/businessassurance](http://www.dnvgl.it/businessassurance)

	Pagina
<b>ABBATTITORI RAPIDI 5 x 60x40</b>	5
<b>ABBATTITORI RAPIDI 8 x 60x40</b>	6
<b>ABBATTITORI RAPIDI 12 x 60x40</b>	7
<b>ABBATTITORI RAPIDI 16 x 60x40</b>	8
<b>ABBATTITORI RAPIDI 12 x 60x80 – 24 x 60x40</b>	9
<b>CELLE DI ABBATTIMENTO 20 x 60x40</b>	10
<b>CELLE DI ABBATTIMENTO 40 x 60x40 – 20 x 60x80</b>	11/12
<b>CELLE DI ABBATTIMENTO PASSANTI 2 x 20 x 60x80 – 2 x 40 x 60x40</b>	13
<b>CELLE DI ABBATTIMENTO PASSANTI 3 x 20 x 60x80 – 3 x 40 x 60x40</b>	14
<b>ACCESSORI</b>	15/16
<b>DATI TECNICI</b>	17

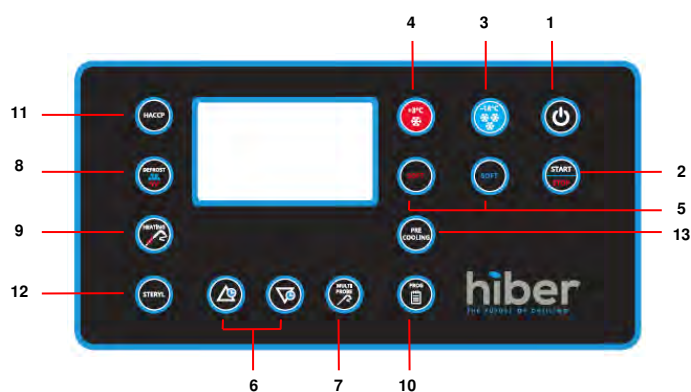


## VERSIONE S









- 1 Interruttore generale ON/OFF
- 2 Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 Selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 Selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 Selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 Impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento.  
Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata.
- 9 Riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 Tasto avvio processo di pre raffreddamento camera

## VERSIONE T





- 1 Interruttore generale ON/OFF
- 2 Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 Selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 Selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 Selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/congelamento con sonda al cuore
- 8 Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento.  
Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata.
- 9 Riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi
- 11 Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display , riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta
- 12 Avvio processo di sterilizzazione
- 13 Tasto avvio processo di pre raffreddamento camera

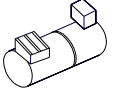

 THE FUTURE OF CHILLING	ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA				
	MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	PREZZO EURO
5 x 60x40  	PDM050S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  1000W* – AC230 50Hz	8	3.900,00
		PDM051S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  1200W* – AC230 50Hz	10
PCM051S		S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  1400W* – AC230 50Hz	15	5.080,00
Dim. 790x700x850H mm Passo tra le teglie 65 mm		* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C			

SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
		<b>A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo</b>	/
	CAM 02 CAM 03	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDM050S/PDM051S PCM051S  800,00 800,00
	RT-64	Supplemento ruote	150,00
	URM 02 URM 03	Supplemento unità remota per mod.	PDM050S/PDM051S PCM051S  990,00 1.130,00




Per accessori di completamento vedi pagina 15


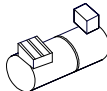

**ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA**

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H	PREZZO
			Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	EURO
8 x 60x40  	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  2100W* - AC230 50Hz	24	6.150,00
Dim. 790x800x1320H mm Passo tra le teglie 65 mm		* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C		

SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
		<b>A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo</b>	/
	CAM 04	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod. PCM081S	800,00
	RT-84	Supplemento ruote	190,00
	URM 04	Supplemento unità remota PCM081S	1.350,00




Per accessori di completamento vedi pagina 15


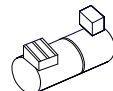

		ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA			
		MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore
12 x 60x40  	PDM121S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  2100W* - AC230 50Hz	24	8.190,00
	PCM121S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  3500W* - 3N AC400 50Hz	36	9.500,00
	PCM121T	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  3500W* - 3N AC400 50Hz	36	10.220,00
Dim. 790x800x1800H mm Passo tra le teglie 65 mm		* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C			

SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
		A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo	/
	SM4-121	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CAM 04 CAM 05	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDM121S 800,00 PCM121S / PCM121T 800,00
	RT-84	Supplemento ruote	190,00
	URM 04 URM 05	Supplemento unità remota per mod.	PDM121S 1.350,00 PCM121S / PCM121T 1.490,00




Per accessori di completamento vedi pagina 15


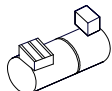

**ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA**

	ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA				
	MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	PREZZO EURO
<b>16 x 60x40</b>  	PDM161S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  3600W* – 3N AC400 50Hz	36	10.160,00
	PCM161S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  5100W* – 3N AC400 50Hz	56	12.000,00
	PCM161T	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  5100W* – 3N AC400 50Hz	56	12.700,00
Dim. 790x800x1950H mm Passo tra le teglie 65 mm	* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C				

SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
		<b>A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo</b>	/
	SM4-161	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CAM 05 CAM 06	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDM161S PCM161S / PCM161T 800,00 800,00
	RT-84	Supplemento ruote	190,00
	URM 05 URM 06	Supplemento unità remota per mod.	PDM161S PCM161S / PCM161T 1.490,00 1.720,00




 THE FUTURE OF CHILLING	ABBATTITORI RAPIDI PER PASTICCERIA E PANETTERIA				
	MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	PREZZO EURO
12 x 60x80 24 x 60x40  	PCM244S	S	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  7250W* – 3N AC400 50Hz	85	17.600,00
Dim. 1100x1030x1800H mm Passo tra le teglie 65 mm	* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C				


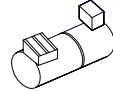
SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
		A richiesta porta contraria senza alcun sovrapprezzo	/
	SM4-244	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CAM 05 CAM 06	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDM161S PCM161S / PCM161T 800,00 800,00
	RT-84	Supplemento ruote	190,00
	URM 05 URM 06	Supplemento unità remota per mod.	PDM161S PCM161S / PCM161T 1.490,00 1.720,00

Per accessori di completamento vedi pagina 15

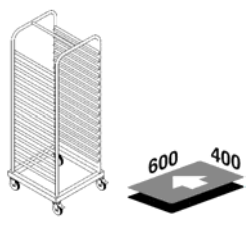
**CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO  
COMPLETE DI UNITA' CONDENSATRICE REMOTA AD ARIA**

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H	PREZZO
			Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	EURO
<b>20 x 60x40</b> 	PCMC02T	T Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile 8100W* – 3N AC400 50Hz	105	24.300,00
			Senza unità condensatrice	15.800,00
Dim. 1200x1050x2430H mm Cella 670x750x2120 mm		<b>CELLA ASSEMBLABILE A PANNELLI COMPONENTI</b> Atto a contenere : 1 carrello CT2764		
* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C				


**SUPPLEMENTI**

	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
	SM4-C20	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CACM 20	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod. PCMC02T	800,00


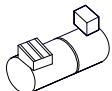
**ACCESSORI**

	CT2764	Carrello per 27 teglie 600x400 mm Dimensioni 650x550x1835h Capacità 27 x (600x400) Interasse 60 mm	1.600,00
	CUR-20	Copertura unità remota in acciaio per l'utilizzo all'esterno	1.130,00
	CUR-LV 20	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno in acciaio verniciato	1.000,00

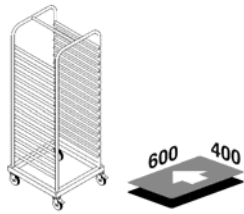
## CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO COMPLETE DI UNITA' CONDENSATRICE REMOTA AD ARIA

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H	PREZZO
			Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	EURO
<p>40 x 60x40 20 x 60x80</p> 	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  11500W* – 3N AC400 50Hz	150	31.220,00
			Senza unità condensatrice	21.850,00
	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  14500W* – 3N AC400 50Hz	210	34.550,00
			Senza unità condensatrice	22.630,00
Dim. 1600x1450x2430H mm Cella 870x1150x2120H mm		<b>CELLA ASSEMBLABILE A PANNELLI COMPONENTI</b> Atto a contenere : 1 carrello CT5464 oppure 2 carrelli CT2764		
* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C				

### SUPPLEMENTI


	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
	SM4-C40	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CADM 40 CACM 40	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDMC40T 350,00 PCMC40T 350,00


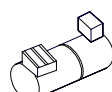
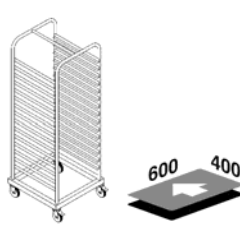
### ACCESSORI

	CT2764	Carrello per 27 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x550x1835h Capacità 27 x (600x400) Interasse 60 mm	1.600,00
	CT5464	Carrello per 54 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x950x1835h Capacità 54 x (600x400) Interasse 60 mm	1.900,00
	CUR-40	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno	2.190,00
	CUR-LV 40	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno in acciaio verniciato	1.550,00

Per accessori di completamento vedi pagina 15


**CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO COMPLETE DI UNITA' CONDENSATRICE REMOTA AD ARIA – PORTE PASSANTI**

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H	PREZZO	
			Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	EURO	
<p>40 x 60x40 20 x 60x80</p>  <p>PORTE PASSANTI</p>	PDMC42T	<p>Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  11500W* – 3N AC400 50Hz</p>	150	33.900,00	
			Senza unità condensatrice	24.500,00	
	PCMC42T	T	<p>Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  14500W* – 3N AC400 50Hz</p>	210	37.100,00
				Senza unità condensatrice	25.200,00
<p>Dim. 1600x1580x2430H mm Cella 870x1220x2120H mm</p>		<p><b>CELLA ASSEMBLABILE A PANNELLI componibili</b> Atto a contenere : 1 carrello CT5464 oppure 2 carrelli CT2764</p>			
<p>* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C</p>					


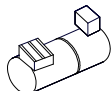
SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
	SM4-C40	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CADM 40 CACM 40	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDMC42T 350,00 PCMC42T 350,00
ACCESSORI			
	CT2764	Carrello per 27 teglie 600x400 mm Dimensioni 650x550x1835h Capacità 27 x (600x400) Interasse 60 mm	1.600,00
	CT5464	Carrello per 54 teglie 600x400 mm Dimensioni 650x950x1835h Capacità 54 x (600x400) Interasse 60 mm	1.900,00
	CUR-40	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno	2.190,00
	CUR-LV 40	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno in acciaio verniciato	1.550,00

Per accessori di completamento vedi pagina 15

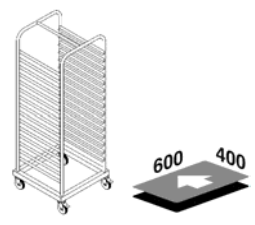
**CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO COMPLETE DI UNITA' CONDENSATRICE REMOTA AD ARIA – PORTE PASSANTI**

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H	PREZZO
			Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	EURO
<p>2 x 20 x 60x80 2 x 40 x 60x40</p>  <p><b>PORTE PASSANTI</b></p> <p>Dim. 1600x2680x2430H mm Cella 870x2320x2120H mm</p>	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  16500W* – 3N AC400 50Hz	300	52.200,00
			Senza unità condensatrice	40.800,00
	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  24000W* – 3N AC400 50Hz	420	57.700,00
			Senza unità condensatrice	42.900,00
<b>CELLA ASSEMBLABILE A PANNELLI COMPONIBILI</b> Atto a contenere : 2 carrelli CT5464 oppure 4 carrelli CT2764				
* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C				

**SUPPLEMENTI**


	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
	SM4-C80	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CADM 80 CACM 80	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDMC82T 350,00 PCMC82T 350,00


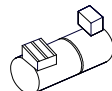
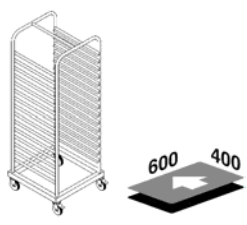
**ACCESSORI**

	CT2764	Carrello per 27 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x550x1835h Capacità 27 x (600x400) Interasse 60 mm	1.600,00
	CT5464	Carrello per 54 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x950x1835h Capacità 54 x (600x400) Interasse 60 mm	1.900,00
	CUR-82	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno	2.760,00
	CUR-LV 82	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno in acciaio verniciato	1.920,00



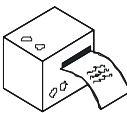
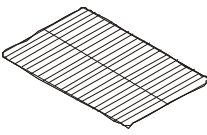
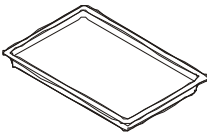

Per accessori di completamento vedi pagina 15



**CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO COMPLETE DI UNITA' CONDENSATRICE REMOTA AD ARIA – PORTE PASSANTI**

MODELLO	VERSIONE	DESCRIZIONE WATT - ALIMENTAZIONE	RESA Kg/H Su croissant crudo da 60 gr. non lievitato fino a -18°C al cuore	PREZZO EURO	
<p>3 x 20 x 60x80 3 x 40 x 60x40</p>  <p><b>PORTE PASSANTI</b></p>	PDMC83T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  30700W* – 3N AC400 50Hz	450	71.200,00	
			Senza unità condensatrice	55.400,00	
	PCMC83T	T	Abbattitore misto Di serie: sonda di temperatura riscaldabile  37200W* – 3N AC400 50Hz	630	79.300,00
				Senza unità condensatrice	58.400,00
Dim. 1600x3780x2430H mm Cella 870x3420x2120H mm		<b>CELLA ASSEMBLABILE A PANNELLI COMPONIBILI</b> Atto a contenere : 3 carrelli CT5464 oppure 6 carrelli CT2764			
* Potenza elettrica massima in Watt -10°C / +55°C					

SUPPLEMENTI			
	MODELLO	DESCRIZIONE	EURO
	SM4-C80	Supplemento sonda di temperatura RISCALDABILE con 4 punti di lettura (solo versione T). Per abbattitore misto	320,00
	CACM 80 CACM 120	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua per mod.	PDMC83T 350,00 PCMC83T 350,00
ACCESSORI			
	CT2764	Carrello per 27 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x550x1835h Capacità 27 x (600x400) Interasse 60 mm	1.600,00
	CT5464	Carrello per 54 teglie 600x400 mm  Dimensioni 650x950x1835h Capacità 54 x (600x400) Interasse 60 mm	1.900,00
	CUR-83	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno per mod. PDMC83T	3.200,00
	CUR-LV 83	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno in acciaio verniciato	1.920,00
	CUR-84	Copertura unità remota per l'utilizzo all'esterno per mod. PCMC83T	3.200,00

Per accessori di completamento vedi pagina 15

 <small>THE FUTURE OF CHILLING</small>	ACCESSORI		
	MODELLO	DESCRIZIONE	PREZZO EURO
	<b>SXM</b>	Sterilizzatore removibile modello STERIOLOX XM	<b>480,00</b>
	<b>SXL</b>	Sterilizzatore removibile modello STERIOLOX XL	<b>1.170,00</b>
	<b>SXP</b>	Predisposizione sterilizzatore	<b>170,00</b>
	<b>RX110S</b> <b>RX110T</b> <b>RXC20T</b>	Stampante per rilevamento tempo e temperatura mod. 081S – 121S – 161S – 244S mod. 081T – 121T – 161T mod. C02 – C20 – C40 – C42 – C82 – C83	<b>1.320,00</b>
	<b>GX64</b>	Griglia acciaio inox 600x400 mm	<b>75,00</b>
	<b>T32</b>	Teglia in lamiera alluminata 600x400 mm H=20mm	<b>30,00</b>
	<b>T34</b>	Teglia in lamiera alluminata 600x400 mm H=40mm	<b>32,00</b>
	<b>USBNT</b>	Supplemento per predisposizione uscita USB (da richiedere all'ordine) - per versione T	<b>480,00</b>
	<b>USBNS</b>	Supplemento per predisposizione uscita USB (da richiedere all'ordine) - per versione S	<b>550,00</b>

SISTEMA MULTI SONDE (SOLO PER VERSIONE T)				
	<b>SP1PL</b>		Sonda aggiuntiva (non riscaldata) di temperatura a 1 punto di lettura (solo per versione T)	<b>220,00</b>

**ACCESSORI**

MODELLO

DESCRIZIONE

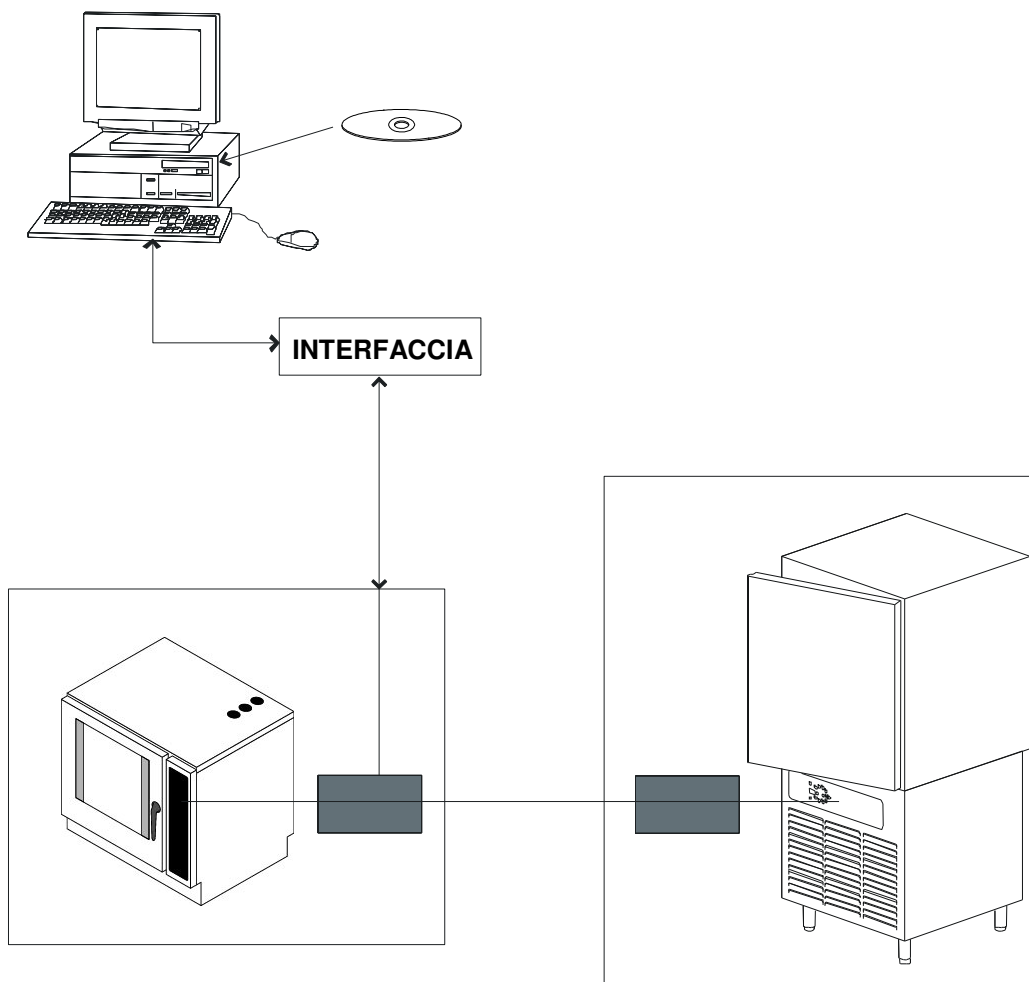
PREZZO  
EURO



SW

SOFTWARE per la gestione dei dati

**A richiesta**





Cella di abbattimento						Gruppo unità remota						Diametri tubazioni consigliati	
Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni cella	Alimentazione	MRA	Cavo	Dimensioni unità remota	Potenza	Alimentazione	MRA	Cavo	Cavo	Aspirazione	Mandata
	mm	mm	(V/Hz/Hz)	(A)	No. x (mm <sup>2</sup> )	mm	(HP)	(V/Hz/Hz)	(A)	No. x (mm <sup>2</sup> )	No. x (mm <sup>2</sup> )	Fino a 20 mt.	
												mm/ind (SAE)	mm/ind (SAE)
PCM C02 T	1200 x 1050 x 2430	670 x 750 x 2120	230/1/50	3,7	(2P+T)x1,5	1004 x 700 x 650	5	400/3/50	12	(3P+N+T) x 4	5 x 1	28 (1 1/8")	14 (9/16")
PDM C40 T	1600 x 1450 x 2430	870 x 1150 x 2120	400/3/50	2,4	(3P+N+T)x1,5	1370 x 950 x 785	10	400/3/50	17	(3P+N+T) x 4	5 x 1	35 (1 3/8")	16 (5/8")
PCM C40 T							10		21			42 (1 5/8")	18 (3/4")
PDM C42 T	1600 x 1580 x 2430	870 x 1220 x 2120	400/3/50	2,4	(3P+N+T)x1,5	1370 x 950 x 785	7,5	400/3/50	17	(3P+N+T) x 4	5 x 1	35 (1 3/8")	16 (5/8")
PCM C42 T							10		21			42 (1 5/8")	18 (3/4")
PDM C82 T	1600 x 2680 x 2430	870 x 2320 x 2120	400/3/50	4,8	(3P+N+T)x1,5	1520 x 950 x 960	15	400/3/50	31	(3P+N+T) x 6	5 x 1	42 (1 5/8")	18 (3/4")
PCM C82 T							20		37			(3P+N+T) x 10	54 (2 1/8")
PDM C83 T	1600 x 3780 x 2430	870 x 3420 x 2120	400/3/50	7,2	(3P+N+T)x1,5	1576 x 950 x 1410	20	400/3/50	37	(3P+N+T) x 10	5 x 1	54 (2 1/8")	22 (7/8")
PCM C83 T							30		53			(3P+N+T) x 16	64 (2 1/2")

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Prezzi:**

I prezzi indicati nel presente listino non comprendono prestazioni ed opere non menzionate quali: oneri doganali, trasporti, installazione, montaggio, allacciamento ed IVA.

**Resa:**

Franco nostro stabilimento di Taiedo di Chions (PN). In ogni caso la merce viaggia a rischio e pericolo del committente.

**Imballo:**

In cartone o gabbia di legno compreso nel prezzo; altri tipi di imballo, se richiesti, saranno addebitati in aggiunta al costo.

**Termine di consegna:**

Mediamente si riferisce a ca. 30 giorni lavorativi dalla data di emissione della conferma d'ordine ufficiale ed è comunque un dato indicativo.

**Apparecchi speciali non a catalogo:**

Gli ordini saranno accettati solo se accompagnati da disegno dettagliato e descrizione tecnica. Da questi deriveranno i costi sia degli apparecchi che degli imballi relativi. Resta comunque a nostra discrezione la conferma dell'ordine.

**Specifiche elettriche:**

Le apparecchiature riportate nel presente listino sono per funzionamento ai voltaggi standard, così come riportato nei relativi cataloghi e/o listino prezzi. Per specifiche elettriche differenti, contattateci per una quotazione.

**Modalità di pagamento:**

Rispetteranno gli accordi presi con la Direzione Commerciale. In caso di ritardi nei pagamenti verranno calcolati gli interessi di mora al tasso ufficiale di sconto maggiorato di 5 punti.

**Garanzia:**

La garanzia è legata alla data di fatturazione e copre un periodo di 12 mesi per tutte quelle parti che verranno riconosciute difettose all'origine e che dovranno essere rese franco Taiedo di Chions (PN) con regolare bolla nella quale dovrà comparire il numero di fattura e di matricola dell'apparecchiatura alla quale le parti stesse si riferiscono. La garanzia non copre, in alcun caso, componenti quali manopole, parti in plastica mobili, lampade spia, parti in vetro, accessori in genere e quanto sia all'esterno dell'apparecchiatura.

La garanzia non copre danni (a persone e cose) derivanti da trasporti, installazioni non eseguite a perfetta regola d'arte, uso improprio delle apparecchiature, manomissioni da parte di personale non autorizzato e da ogni altra motivazione non dipendente dalla HIBER ALI S.p.A.

La garanzia non copre le spese di manodopera ed ogni altra spesa accessoria per la sostituzione delle parti.

La garanzia non contempla, in alcun caso, la sostituzione dell'apparecchiatura.

La garanzia ha valore solo ed unicamente nei confronti del diretto acquirente e non potrà essere richiesta da terzi.

**Validità dati:**

I dati riportati nel presente listino (codici, prezzi, dimensioni, pesi, volumi, ecc.) sono indicativi.

La HIBER ALI S.p.A. si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

Per ogni controversia il foro competente è esclusivamente il tribunale di Pordenone.

