

hiber

THE FUTURE OF CHILLING

THE FUTURE OF THE CONSERVATION

SISTEMI DI CONSERVAZIONE
**PASTICCERIA, PANETTERIA E
GELATERIA PROFESSIONALE**

LISTINO PREZZI

HCO 04 16 - IT

ARMADI FRIGORIFERI ARMADI CONSERVATORI TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA



ARMADIO FRIGORIFERO/GELATO E ABBATTITORE *pagina 4*

GELATERIA Disponibile nella gamma SUPERIOR, con controllo elettronico HACCP



ARMADI FRIGORIFERI *da pagina 4*

GELATERIA Disponibili nella gamma SUPERIOR, con controllo elettronico HACCP

PASTICCERIA Disponibili nella gamma SUPERIOR, con controllo elettronico HACCP
Disponibili nella gamma BASIC, con termostato normale



ARMADI CONSERVATORI (monoscocca) *da pagina 8*

GELATERIA e PASTICCERIA Disponibili nella gamma SUPERIOR, con controllo elettronico HACCP



TAVOLI PASTICCERIA *da pagina 11*

PA LINE Disponibili REFRIGERATI e REFRIGERATI PREDISPOSTI

GOLD LINE Disponibili REFRIGERATI





FUNZIONI:

- Lista Allarmi
- Cambia Set Point
- Cambia Umidità
- Sbrinamento
- Scelta programmi
- Service
- Lingua
- Imposta Orologio
- Freddo continuo

ARMADIO FRIGORIFERO/GELATO E ABBATTITORE

Costruito in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.
Lo spessore isolante è di 60mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.
Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.
I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.
Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso.

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
 <p>ARMADIO F./GELATO -30/-12°C</p> <p>ABBATTITORE -40°C</p>	 GFA0285	36 vasche gelato da 5 lt	740x1070x2070h	245/280	0,8	-30-12°C	12.100,00	660,00
		8 vasche gelato da 5 lt			1,4	-40°C		1.070,00



Dotazione standard armadio frigorifero/gelato: 5 ripiani inox forati 60x80 con 5 coppie guide antiribaltamento a C
Dotazione standard abbattitore: 2 griglie inox 60x40

ARMADI FRIGORIFERI GELATERIA



Costruiti in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.
Lo spessore isolante è di 60mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.
Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.
I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.
Sbrinamento elettrico (mod. AGF0072 sbrinamento a gas caldo)

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
 	AGF0062	48 vasche gelato da 5 lt	700x830x2070h	135/150	0,82	-30-12°C	4.520,00	660,00

Dotazione standard: 5 ripiani inox forati + 5 coppie guide inox

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
 	AGF0072	60 vasche gelato da 5 lt	740x900x2070h	180/210	1,0	-30-12°C	5.160,00	660,00

Dotazione standard: 5 ripiani inox lisci + 5 coppie guide inox

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
 	AGF0082	60 vasche gelato da 5 lt o 40 vasche gelato da 8 lt	740x1010x2070h	195/230	1,3	-30-12°C	6.250,00	660,00

Dotazione standard: 5 ripiani inox forati + 5 coppie guide inox

ARMADI FRIGORIFERI PASTICCERIA

Costruiti in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.

Lo spessore isolante è di 60mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.




Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.

I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.

Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso.



Sbrinamento elettrico

SUPERIOR

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
	APSN082 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	740x1010x2070h	160/195	0,7	-3+10°C	5.510,00	670,00
	APSF082		740x1010x2070h	195/230	1,0	-25-5°C	5.970,00	670,00
	APSN282 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	740x1010x2070h	163/198	0,7	-3+10°C	6.130,00	670,00
	APSF282		740x1010x2070h	198/233	1,0	-25-5°C	6.580,00	670,00
	APSNV82 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	740x1010x2070h	175/210	0,7	-3+10°C	6.840,00	670,00
	APSFV82		740x1010x2070h	210/245	1,0	-20-5°C	7.450,00	1.330,00

Dotazione standard: 20 coppie guide a "L" per 20 teglie da 60x80




BASIC

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
	APBN082	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	740x1010x2070h	160/195	0,7	-3+10°C	5.030,00	670,00
	APBF082		740x1010x2070	195/230	1,0	-25-5°C	5.500,00	670,00
	APBFP82		740x1010x2070h	205/240	1,8	-30-5°C	6.660,00	670,00
	APBN282	20 teglie 60x80 o 40 teglie 60x40	740x1010x2070h	163/198	1,1	-3+10°C	5.720,00	670,00
	APBF282		740x1010x2070	198/233	1,1	-25-5°C	6.160,00	670,00
	APBFP282		740x1010x2070h	208/243	1,8	-30-5°C	7.250,00	1.330,00

ARMADI FRIGORIFERI PASTICCERIA



Costruiti in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.
Lo spessore isolante è di 60mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.
Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.
I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.
Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso.
Sbrinamento elettrico

SUPERIOR

	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
	APSN062 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x40	740x730x2070h	132/161	0,5	-3+10°C	4.970,00	670,00
	APSF062		740x730x2070h	143/172	0,8	-25-5°C	5.520,00	670,00
	APSNP62 <i>prg CIOCCOLATO</i>		740x730x2070h	132/161	0,5	+10+18°C	5.740,00	670,00
	APSN262 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x40	740x730x2070h	136/164	0,5	-3+10°C	5.530,00	670,00
	APSF262		740x730x2070h	147/175	0,8	-25-5°C	6.020,00	670,00
	APSNV62 <i>prg PRALINE</i>	20 teglie 60x40	740x730x2070h	147/176	0,6	-3+10°C	5.860,00	670,00
	APSFV62		740x730x2070h	158/187	0,9	-20-5°C	6.610,00	670,00

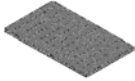

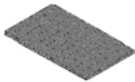




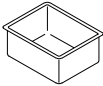

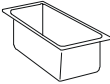

Dotazione standard: 20 coppie guide a "L" per 20 teglie da 60x40

BASIC

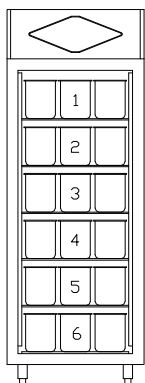
	Modello	Capacità	Dimensioni mm	Peso kg	Potenza kw	Temperatura °C	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
	APBN062	20 teglie 60x40	740x730x2070h	132/161	0,5	-3+10°C	4.540,00	670,00
	APBF062		740x730x2070h	143/172	0,8	-25-5°C	4.970,00	670,00
	APBFP62		740x730x2070h	132/161	1,3	-12-30°C	6.070,00	670,00
	APBN262	20 teglie 60x40	740x730x2070h	136/164	0,5	-3+10°C	5.140,00	670,00
	APBF262		740x730x2070h	147/175	0,8	-25-5°C	5.520,00	670,00

Dotazione standard: 20 coppie guide a "L" per 20 teglie da 60x40

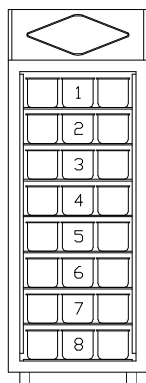
ACCESSORI

		Versione	Modello	Dimensioni mm	Prezzo €
	Ripiano inox forato per mod. AGF0062	Inox	RFI57P	495x700	93,00
	Ripiano inox liscio per mod. AGF0072	Inox	RLI67G	600x660	83,00
	Ripiano inox forato per mod. AGF0082	Inox	RFI68P	605x800	98,00
	Ripiano inox forato per mod. AGF1080	Inox	RFI78P	720x790	110,00
	Ripiano inox liscio per mod. AGF0072	Inox	RLI67G	600x720	83,00
	Griglia portavivande	Plastificata	FGGP64P	400x600	32,00
		Inox AISI 304	GX64		75,00
	Coppia guide per ripiano portavivande per mod. AGF0062	Inox AISI 304	FPCG57I	P = 650	52,00
	Coppia guide per ripiano portavivande per mod. AGF0072	Inox AISI 304	FPCG67I	P = 700	52,00
	Coppia guide per ripiano portavivande per mod. AGF0082	Inox AISI 304	FPCG64I	P = 800	52,00
	Bacinella in plastica	Plastificata	FPBP64P	400x600x60	52,00
	Coperchio per bacinella	Plastificato	FPCP64P	410x610x20	42,00
	Bacinella in acciaio inox per gelati	Inox AISI 304	FPGX12I	360x165x120	42,00
			FPGX15I	360x165x150	53,00
			FPGX18I	360x165x180	63,00
	Kit ruote	Nr. 4	FKRI004	H = 127 mm Ø = 100 mm	228,00

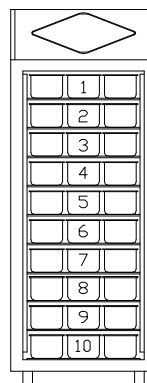
Posizionamento bacinelle nell'interno cella su ripiani inox (per Gelateria mod. AGF0082)



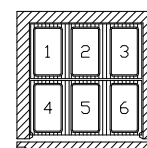
bacinelle
H = 180



bacinelle
H = 150





bacinelle
H = 120











165 x 360

ARMADI CONSERVATORI (monoscocca)

Costruiti in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.
Lo spessore isolante è di 80mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.
Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso. Sbrinamento elettrico

dimensioni mm 900x1140x2320	Classe climatica	Modello	Capacità	Temperatura °C	Umidità relativa %	W V / ~ / Hz	Peso kg	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
 	T	AGF 1080 R ^{oo}	98 vasche gelato da 5 lt o 60 vasche gelato da 8 lt	-30-5°C	75 ÷ 90	1350** 400/3/50	275	13.320,00	1.310,00

^{oo} Dotazione standard: 10 vassoi inox + 10 coppie guide a "C"

 	T	APSN IP 1060 prg PRALINE	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	-3+10°C	50 ÷ 95	506* 230/1/50	210	9.640,00	660,00
 	T	APSN 1060 prg PRALINE	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	-3+10°C	50 ÷ 95	506* 230/1/50	210	10.610,00	660,00
 	T	APSNV 1060 prg PRALINE	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	-3+10°C	50 ÷ 95	506* 230/1/50	210	12.570,00	660,00
 	T	APSF 1060	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	-25-5°C	75 ÷ 90	875** 230/1/50	255	11.800,00	1.310,00

Dotazione standard: 30 coppie guide a "L"

* Temperatura evaporazione -10°C – Temperatura condensazione +45°C




** Temperatura evaporazione -25°C – Temperatura condensazione +45°C

A richiesta versione smontabile per passaggio porte, ingombri e trasporti

SUPPLEMENTO € 1.520,00

ARMADI CONSERVATORI (monoscocca)

Costruiti in acciaio INOX 304 18/10 con l'esterno satinato in SCOTCH-BRIT.
Lo spessore isolante è di 80mm in poliuretano ad alta densità (40kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.
Sistema a circolazione d'aria indiretta con convogliatore di flusso. Sbrinamento elettrico

dimensioni mm 900x1140x2320	Classe climatica	Modello	Capacità	Temperatura °C	Umidità relativa %	W V / ~ / Hz	Peso kg	Prezzo €	FUR-01 Supplemento unità remota €
	T	APSFV 1060	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	-25-5°C	75 ÷ 90	875** 230/1/50	255	13.750,00	1.310,00
	T	APSP 1060 <i>prg CIOCCOLATO</i>	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	+10+18°C	40 ÷ 60	506* 230/1/50	210	10.720,00	660,00
	T	APSPV 1060 <i>prg CIOCCOLATO</i>	30 teglie 60x80 o 60 teglie 60x40	+10+18°C	40 ÷ 60	506* 230/1/50	210	12.780,00	660,00

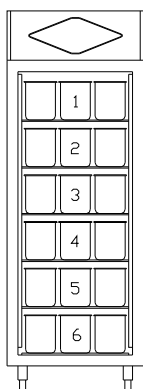
Dotazione standard: 30 coppie guide a "L"

* Temperatura evaporazione -10°C – Temperatura condensazione +45°C
** Temperatura evaporazione -25°C – Temperatura condensazione +45°C

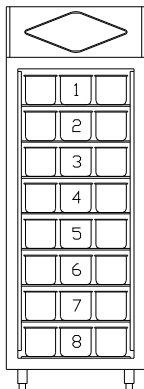
A richiesta versione smontabile per passaggio porte, ingombri e trasporti

SUPPLEMENTO € 1.520,00

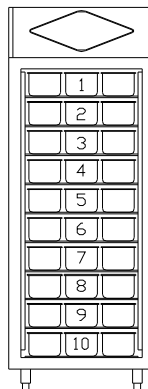
Posizionamento bacinelle nell'interno cella su ripiani inox (per Gelateria mod. AGF1080R)



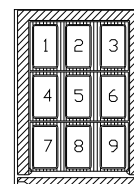
bacinelle
H = 180



bacinelle
H = 150

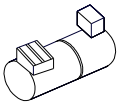


bacinelle
H = 120


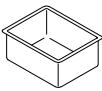

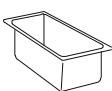


230 x 360

Supplementi

		<i>Modello</i>	<i>Prezzo €</i>
	Supplemento per apparecchio con condensazione ad acqua	FCA-01	980,00

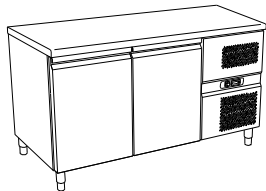
ACCESSORI

		<i>Versione</i>	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Prezzo €</i>
	Griglia portavivande	Plasticata	FGGP64P	400x600	32,00
		Inox AISI 304	GX64		75,00
	Bacinella in plastica	Plasticata	FPBP64P	400x600x60	52,00
	Coperchio per bacinella	Plasticato	FPCP64P	410x610x20	42,00
	Bacinella in acciaio inox per gelati		FPGX12I	360x165x120	42,00
			FPGX15I	360x165x150	53,00
			FPGX18I	360x165x180	63,00

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta - Controllo con teletermostato elettronico - Gas R134a - Sbrinamento a gas caldo - Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con bacinella autoevaporante - Alimentazione 230V 50Hz monofase - Controllo umidità con scheda elettronica - **Ventilazione indiretta** - Cremagliere inox - **Programma praliniera**

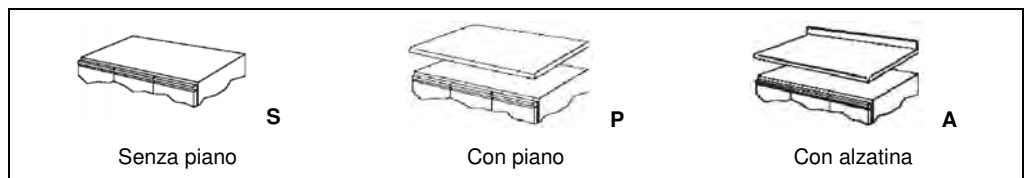
PA LINE



Programma PRALINE

Modello	Dimensioni mm	Capacità lt	Volume m ³	Peso kg	Temperatura °C	Prezzo €
TPP20PS	1408x800x850	408	1,0	130	0°+10°C	4.080,00
TPP20PP	1420x800x900	408	1,0	166	0°+10°C	4.580,00
TPP20PA	1420x800x980	408	1,0	167	0°+10°C	4.660,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta



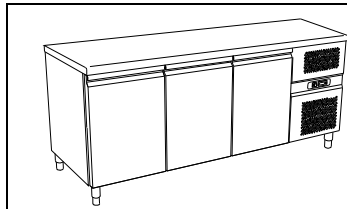
ACCESSORI

		Versione	Modello	Dimensioni mm	Prezzo €
	Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
	Guide per griglie	dx	TPCG64D	L=636	22,00
		sx	TPCG64S		22,00
	Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
	Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
	Kit ruote	Nr. 4	TTKRI04	H = 158 mm Ø = 125 mm	230,00

TAVOLI REFRIGERATI PASTICCERIA

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta - Controllo con teletermostato elettronico - Gas R134a - Sbrinamento a gas caldo - Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con bacinella autoevaporante - Alimentazione 230V 50Hz monofase - Controllo umidità con scheda elettronica - **Ventilazione indiretta** - Cremagliere inox - **Programma praliniera**

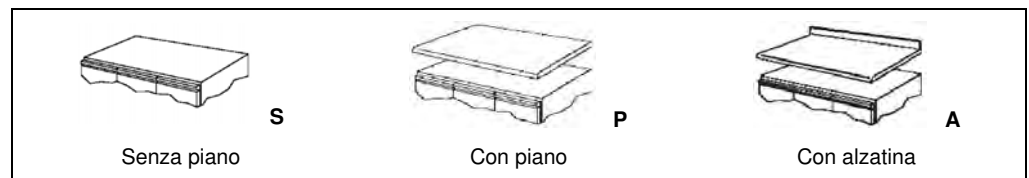
PA LINE



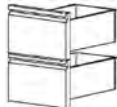

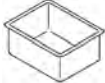


Programma **PRALINE**

Modello	Dimensioni mm	Capacità lt	Volume m ³	Peso kg	Temperatura °C	Prezzo €
TPP30PS	1947x800x850	633	1,4	160	0°+10°C	5.290,00
TPP30PP	1960x800x900	633	1,4	196	0°+10°C	5.860,00
TPP30PA	1960x800x980	633	1,4	197	0°+10°C	5.970,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta

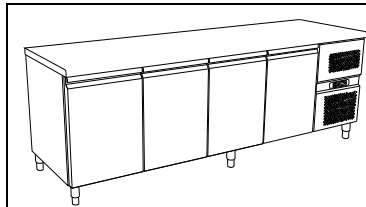


ACCESSORI

	Versione	Modello	Dimensioni mm	Prezzo €
 Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
 Guide per griglie	dx	TPCG64D	L=636	22,00
	sx	TPCG64S		22,00
 Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
 Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
 Kit ruote	Nr. 4	TTKRI04	H = 158 mm Ø = 125 mm	230,00

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta - Controllo con teletermostato elettronico - Gas R134a - Sbrinamento a gas caldo - Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con bacinella autoevaporante - Alimentazione 230V 50Hz monofase - Controllo umidità con scheda elettronica - **Ventilazione indiretta** - Cremagliere inox - **Programma praliniera**

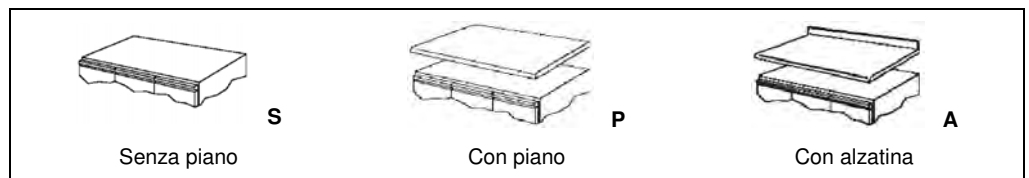
PA LINE





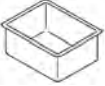


Programma PRALINE

Modello	Dimensioni mm	Capacità lt	Volume m ³	Peso kg	Temperatura °C	Prezzo €
TPP40PS	2486x800x850	857	1,7	190	0°+10°C	6.260,00
TPP40PP	2500x800x900	857	1,7	226	0°+10°C	6.880,00
TPP40PA	2500x800x980	857	1,7	227	0°+10°C	7.050,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta



ACCESSORI

		Versione	Modello	Dimensioni mm	Prezzo €
	Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
	Guide per griglie	dx sx	TPCG64D TPCG64S	L=636	22,00 22,00
	Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
	Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
	Kit ruote	Nr. 6	TTKRI06	H = 158 mm Ø = 125 mm	330,00

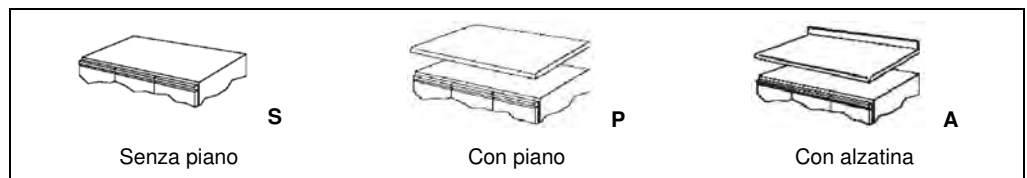
TAVOLI R. PREDISPOSTI PASTICCERIA (SENZA GRUPPO)

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta
Controllo con teletermostato elettronico - Sbrinamento a pausa - Alimentazione 230V 50Hz monofase

PA LINE

	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Capacità lt</i>	<i>Volume m³</i>	<i>Peso kg</i>	<i>Temperatura °C</i>	<i>Prezzo €</i>
	TPP2NPS	1208x790x850	408	0,8	110	0°+10°C	3.200,00
	TPP2NPP	1220x800x900	408	0,8	146	0°+10°C	3.700,00
	TPP2NPA	1220x800x980	408	0,8	147	0°+10°C	3.790,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta



ACCESSORI

		<i>Versione</i>	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Prezzo €</i>
	Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
	Guide per griglie	dx	TPCG64D	L=636	22,00
		sx	TPCG64S		22,00
	Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
	Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
	Unità condensante per installazione remota MAX 4 ml		TURSN02		820,00

TAVOLI R. PREDISPOSTI PASTICCERIA (SENZA GRUPPO)

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta
Controllo con teletermostato elettronico - Sbrinamento a pausa - Alimentazione 230V 50Hz monofase

PA LINE

	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Capacità lt</i>	<i>Volume m³</i>	<i>Peso kg</i>	<i>Temperatura °C</i>	<i>Prezzo €</i>
	TPP3NPS	1747x790x850	633	1,2	140	0°+10°C	4.390,00
	TPP3NPP	1760x800x900	633	1,2	176	0°+10°C	4.970,00
	TPP3NPA	1760x800x980	633	1,2	177	0°+10°C	5.080,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta



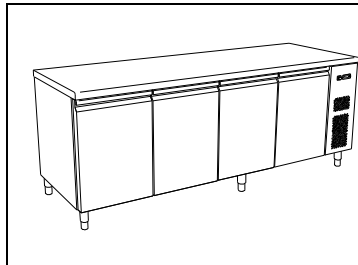
ACCESSORI

	<i>Versione</i>	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Prezzo €</i>
Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
Guide per griglie	dx	TPCG64D	L=636	22,00
	sx	TPCG64S		22,00
Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
Unità condensante per installazione remota MAX 4 ml		TURSN34		970,00

TAVOLI R. PREDISPOSTI PASTICCERIA (SENZA GRUPPO)

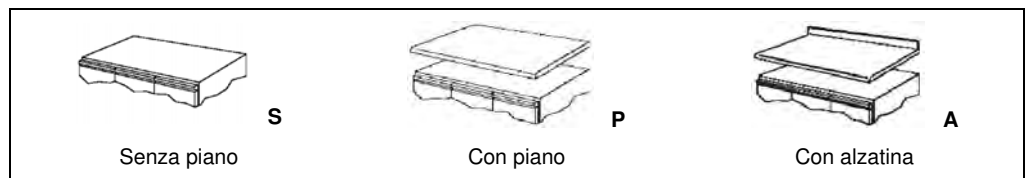
Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta
Controllo con teletermostato elettronico - Sbrinamento a pausa - Alimentazione 230V 50Hz monofase

PA LINE



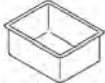

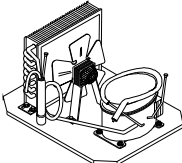


Modello	Dimensioni mm	Capacità lt	Volume m ³	Peso kg	Temperatura °C	Prezzo €
TPP4NPS	2286x790x850	857	1,5	170	0°+10°C	5.300,00
TPP4NPP	2300x800x900	857	1,5	206	0°+10°C	5.940,00
TPP4NPA	2300x800x980	857	1,5	207	0°+10°C	6.090,00

In dotazione 8 coppie guide inox 18/10 per porta + 1 griglia per porta

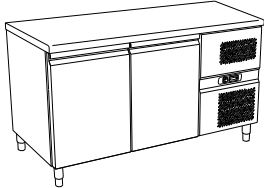
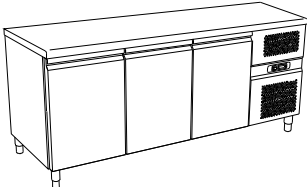
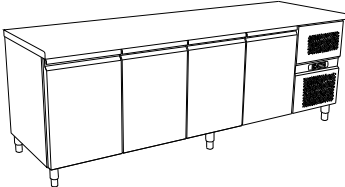


ACCESSORI

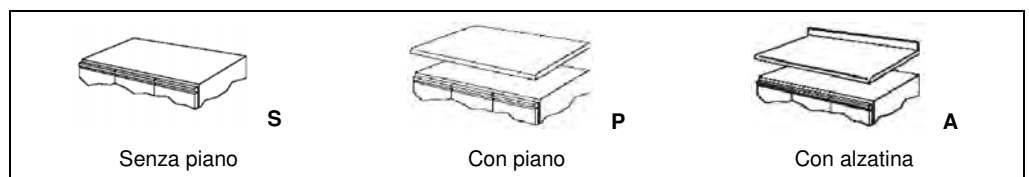
		Versione	Modello	Dimensioni mm	Prezzo €
	Cassettiera		TPP12CI	H (int) = 240 mm H (int) = 240 mm	610,00
	Guide per griglie	dx sx	TPCG64D TPCG64S	L=636	22,00 22,00
	Bacinelle		TPBP647	400x600x70	32,00
	Griglia		TPGP64R	400x600	42,00
	Unità condensante per installazione remota MAX 4 ml		TURSN34		970,00

Costruiti in acciaio AISI 304 - 8 coppie guide inox per porta + 1 griglia per porta - Controllo con teletermostato elettronico - Gas R404A - Sbrinamento a gas caldo - Evaporazione automatica dell'acqua di condensa con bacinella autoevaporante - Alimentazione 230V 50Hz monofase - Controllo umidità con scheda elettronica - **Ventilazione indiretta** - Cremagliere inox

GOLD LINE

	<i>Modello</i>	<i>Dimensioni mm</i>	<i>Capacità lt</i>	<i>Volume m³</i>	<i>Peso kg</i>	<i>Temperatura °C</i>	<i>Prezzo €</i>
 Programma PRALINE	TPF20PS	1408x790x860	408	1,0	140	-20°-15°C	4.450,00
	TPF20PP	1420x800x900	408	1,0	156	-20°-15°C	5.000,00
	TPF20PA	1420x800x1000	408	1,0	160	-20°-15°C	5.070,00
 Programma PRALINE	TPF30PS	1947x790x860	633	1,4	176	-20°-15°C	5.550,00
	TPF30PP	1960x800x900	633	1,4	195	-20°-15°C	6.060,00
	TPF30PA	1960x800x1000	633	1,4	200	-20°-15°C	6.040,00
 Programma PRALINE	TPF40PS	2486x790x860	857	1,7	208	-20°-15°C	6.620,00
	TPF40PP	2500x800x900	857	1,7	230	-20°-15°C	7.100,00
	TPF40PA	2500x800x1000	857	1,7	237	-20°-15°C	7.200,00

In dotazione 8 coppie guide a "L" per porta + 1 struttura portaguide per porta



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.



HIBER ALI S.p.A.

Via Treviso, 4 - 33083 Taiedo di Chions (PN) - ITALY
Tel. (+39) 0434.429011 - Fax (+39) 0434.429099
E-mail: info@hiber.it - <http://www.hiber.it>

