

LINEA PASTICCERIA

DESSERT RANGE - LIGNE PÂTISSERIES - REHIE DESSERT- LINEA DESSERT

Armadi fermalievita	5
Retarder-prover cabinets - Armoires de fermentation contrôlée - Garschränke Armarios para fermentación controlada	
Armadi frigoriferi	9
Refrigerator - Armoires Frigorifiques - Kühlschränke - Armarios Frigoríficos	
Basi refrigerate	15
Chilled counters - Banques réfrigérées - Kühlische - Mesas refrigeradas	
Abbattitori Surgelatori rapidi di temperatura	19
Blast chillers/Freezers - Cellules mixtes de refroidissement rapide - Schnellkühl/Schnellfrost Abatidores/Congeladores rapidos de temperatura	
Base Abbattitore/Surgelatore rapido di temperatura	23
Blast chiller/Freezer counter - Banque mixte de refroidissement rapide - Tisch Schnellkühlung/Schockfrost Mesa de Abatimiento/Congelamiento rapidos	

LINEA GELATERIA

ICE-CREAM LINE - LIGNE GLACIER - EISREIHE - LÍNEA HELADERÍA

Armadi frigoriferi	27
Refrigerator - Armoires Frigorifiques - Kühlschränke - Armarios Frigoríficos	
Surgelatori rapidi	29
Freezers - Congélation - Schnell frost - Congeladores rapidos	

**Condizioni di fornitura • Consignment conditions • Conditions de fourniture
Lieferungsbedingungen • Condiciones de suministro**

Termini di consegna:	entro 30 gg. dal ricevimento ordine.
Delivery time:	30 days from order ,
Délai de livraison:	dans 30 jours après la réception de la commande
Lieferzeit:	innerhalb 30 Tage nach Bestelleingang
Plaza de entrega:	dentro de los 30 dias recepcion pedido.
Resa:	franco ns. stabilimento
Delivery:	ex factory
Livraison:	franco notre usine
Lieferung:	ab-werk
Entrega:	portes franco fabrica

Dolce

Linea pasticceria

Dessert range

Ligne Patisseries

Rehie Dessert

Linea Dessert



Dolice Range

- Armadi fermalievita
- Retarder-prover cabinets
- Armoires de fermentation contrôlée
- Garschränke
- Armarios para fermentación controlada





Caratteristiche costruttive

- Realizzati in strutture monoscocca completamente in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 75 mm;
- Porta reversibile dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°. Serratura a chiave;
- Cremagliere a 72 posizioni passo 15 mm in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- Sistema di refrigerazione ventilato con circolazione dell'aria non diretta sull'alimento;
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici;
- Il pannello comandi consente di:
 - lievitare in modo programmato i prodotti da pasticceria, razionalizzando il processo produttivo e riducendo i costi operativi,
 - programmare in modo semplice il funzionamento dell'apparecchio in un arco settimanale, da un unico strumento che controlla tutti i valori di tempo, temperatura ed umidità relativa;
 - selezionare ed adattare i programmi a qualsiasi esigenza.



Design Features:

- Built with a one-piece structure in AISI 304 stainless steel throughout. Insulation thickness 75 mm;
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90°. Key-operated lock;
- 72-position rack bars with 15 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 20 pairs of AISI 304 stainless steel runners;
- Fan-assisted refrigeration system with air circulation not directed straight at the food;
- Automatic defrosting and condensation evaporation;
- The control panel allowing the following functions:
 - scheduled leavening of confectionery products, rationalisation of the productive process, and cost reduction,
 - easy programming and control of the appliance operation over a week, a single instrument for reading time, temperature and relative humidity values,
 - programme selection for all sorts of needs.



Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation 75 mm;
- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour ouvertures inférieures à 90°. Fermeture à clefs;
- Crémaillères et guides en acier inox AISI 304; capacité 72 niveaux espacement 15 mm. Dotation 20 couples guides;
- Système de réfrigération ventilé avec circulation d'air pas directement sur l'aliment;
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour les modèles positifs et par résistance pour les modèles négatifs;
- Ré-évaporation automatique des condensats;
- Le panneau des commandes permet de:
 - lever d'une façon programmée les produits de pâtisserie, en rationalisant le procédé productif et en réduisant les coûts opératifs;
 - programmer d'une façon simple le fonctionnement de l'appareil dans un arc d'une semaine, à travers d'un instrument unique qui contrôle les valeurs de temps, température et humidité relative;
 - sélectionner y adapter les programmes à toute exigence.



Technische Daten:

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Isolierungstärke: 75 mm;
- Reversierbare selbstschließende und abschließbare Tür für Öffnungswinkel unter 90°;
- Rosttragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 72 Positionen, Teilung 15 mm; Standardausstattung: 20 Paar Führungen aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Umluftkühlsystem mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl;
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Die Bedienblende erlaubt:
 - die Säuerung der Dessertprodukten durch Programme, mit Rationalisierung des Produktionsverfahrens und Kostensenkung;
 - die einfache Programmierung des Gerätebetriebs in einer Zeitspanne von einer Woche, von ein einzigem Instrument, das alle Zeitwerte, Temperaturen und relative Feuchtigkeit kontrolliert;
 - die Wahl und Anpassung der Programme aller Erfordernisse.
















Características constructivas:

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation 75 mm;
- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour ouvertures inférieures à 90°. Fermeture à clefs;
- Crémaillères et guides en acier inox AISI 304; capacité 72 niveaux espacement 15 mm. Dotation 20 couples guides;
- Système de réfrigération ventilé avec circulation d'air pas directement sur l'aliment;
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour les modèles positifs et par résistance pour les modèles négatifs;
- Ré-évaporation automatique des condensats;
- El panel de mandos permite:
 - leudar de manera programada los productos de pastelería, racionalizando el proceso de producción y reduciendo los costes operativos;
 - programar y controlar con facilidad el funcionamiento de el aparato en un arco de una semana por un instrumento único que controla todos los valores de tiempo, temperatura y humedad relativa;
 - seleccionar y adaptar los programas a todas las exigencias.

Armadi fermalievita "DOLCÉ"

Retarder-prover cabinets "DOLCÉ"
 Armoires de fermentation contrôlée "DOLCÉ"
 Garschränke "DOLCÉ"
 Armarios para fermentación controlada "DOLCÉ"

											
		°C	lt	h=2cm	h=4/6cm	W	W	cm	cm	kg	
	KAF1N	-5/+30	550	n°36 60x40	n°20 60x40	1500	1600	62x81,5x204	69x86,5x213	155	5.514
	KAF1B	-18/+30				1500		62x81,5x204	69x86,5x213	160	5.820
	KAF2N	-5/+30	1000	n°36 60x80	n°20 60x80	1700	1600	82x101,5x204	89x106,5x213	175	6.004
	KAF2B	-18/+30				1700		82x101,5x204	89x106,5x213	180	6.493

Dolice Range

Armadi Frigoriferi
Refrigerators
Armoires Frigorifiques
Kühlschränke
Armarios Frigoríficos



Comandi digitali con nuove funzioni
Digital controls with new functions
Commandes digitales avec de nouvelles fonctions
Digitale Schaltblende mit neuen Funktionen
Mandos digitales con nuevas funciones



Gruppo refrigerante monoblocco con evaporatore esterno
One-piece-construction cooling unit with external evaporator
Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur
Monoblock Kühlaggregat mit äußerer Verdampfer
Grupo refrigerante monoblocco con evaporador externo





Caratteristiche costruttive

- Realizzati in strutture monoscocca completamente in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 75 mm;
- Porta reversibile dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°. Serratura a chiave;
- Cremagliere a 36 posizioni passo 30 mm in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 20 coppie di guide in acciaio inox AISI 304;
- **Gruppo refrigerante monoblocco con evaporatore esterno**
- Sistema di refrigerazione ventilato con circolazione dell'aria non diretta sull'alimento;

KFSD... : pannello comandi dotato di scheda elettronica con le seguenti funzioni:

- *Hyper Cold* per un processo di raffreddamento rapido e in un tempo limitato
- *Energy Saving System* per una riduzione dei consumi energetici e dei costi di gestione

Sbrinatorio automatico "intelligente" a gas caldo

KFSE2... : pannello comandi dotato di scheda elettronica HACCP che consente:

- impostazione puntuale dell'umidità relativa dal 60 al 90% per conservare al meglio i prodotti da pasticceria;
- memorizzazione e visualizzazione degli allarmi HACCP;
- rubrica con 20 cicli di conservazione standard;
- libreria multilingue.

Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici;



Design Features:

- Built with a one-piece structure in AISI 304 stainless steel throughout. Insulation thickness 75 mm;
- Reversible door equipped with a self-closing system activated when opened to less than 90°. Key-operated lock;
- 36-position rack bars with 30 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 20 pairs of AISI 304 stainless steel runners;
- **One-piece-construction cooling unit with external evaporator**
- Fan-assisted refrigeration system with air circulation not directed straight at the food;

KFSD...: control panel equipped with electronic card having the following functions:

- *Hyper Cold* for a quick cooling process in a limited amount of time
- *Energy Saving System* reduces operating costs and keeps the units working efficiently

Automatic "intelligent" defrosting hot gas

KFSE2...: control panel equipped with HACCP electronic circuit board allowing:

- precision setting of relative humidity from 60 to 90% for optimal conservation of confectionery products;
- saving and display of HACCP alarms;
- routines list with 20 standard conservation cycles;
- multilingual library.

Automatic defrosting and drainage of condensation water;



Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation 75 mm;
- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour ouvertures inférieures à 90°. Fermeture à clefs;
- Crémaillères et guides en acier inox AISI 304; capacité 36 niveaux espacement 30 mm. Dotation 20 couples guides;
- **Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur**
- Système de réfrigération ventilé avec circulation d'air pas directement sur l'aliment;
- Ré-évaporation automatique des condensats;

KFSD... : panneau de commandes avec carte électronique avec les fonctions suivantes:

- *Hyper Cold* pour un procédé de refroidissement rapide et dans

un temps limité

- *Energy Saving System* pour une réduction des consommations d'énergie et des coûts de gestion

Dégivrage "intelligent" lancé automatiquement a gaz chaud

KFSE2... : panneau de commandes avec carte électronique HACCP qui permet:

- Gestion de l'humidité relative de 60 à 90% pour une très bonne conservation de la pâtisserie;
- Mémorisation et affichage des alarmes HACCP;
- Bibliothèque de 20 programmes de conservation standard;
- Ecran LCD alphanumérique multilingue.

Dégivrage automatique et évacuation automatique de l'eau de condensation;



Technische Daten:

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Isolierungsstärke: 75mm;

- Reversierbare selbstschließende und abschließbare Tür für Öffnungswinkelunter 90°;

- Rosttragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 36 Positionen, Teilung 30 mm; Standardausstattung: 20 Paar Führungenaus C.N.S. nach DIN 1.4301;

- **Monoblock Kühlaggregat mit äußerer Verdampfer**

- Umluftkühlsystem mit nicht auf die Lebensmittel gerichtetem Luftstrahl;

KFSD...: schaltblende, Leiterplatte mit die folgende Funktionen:

- *Hyper Cold* für ein schnellen Kühlungsprozeß, und innerhalb eine kurze Zeit
- *Energy Saving System* für eine Reduzierung der Energieverbrauche und der Betriebskosten

Vollständig "intelligente" Abtaung Heißgas nur bei Bedarf- Bedienerfeld der

KFSE2...: schaltblende, mit elektronischer Karte HACCP, die folgende Möglichkeiten bietet:

- genaue Einstellung der relativen Feuchte im Bereich von 60 bis 90% für die optimale Konservierung von Konditoreiprodukten;
- Speicherung und Anzeige der HACCP-Alarme;
- Rubrik mit 20 Standard-Konservierungszyklen;
- mehrsprachige Bibliothek.

Automatisches Abtauen und automatisches Ausscheiden des Kondenswassers;



Características constructivas:

- Structure monocoque entièrement réalisée en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation 75 mm;

- Porte réversible dotée de système de fermeture automatique pour ouvertures inférieures à 90°. Fermeture à clefs;

- Crémaillères et guides en acier inox AISI 304; capacité 36 niveaux espacement 30 mm. Dotation 20 couples guides;

- **Grupo refrigerante monobloco con evaporador externo**

- Système de réfrigération ventilé avec circulation d'air pas directement sur l'aliment;

KFSD... : panel de comandos con tarjeta electrónica, funciones siguientes:

- *Hyper Cold* para un proceso de refrigeración rápida y en un tiempo limitado
- *Energy Saving System* para una reducción de los consumos energéticos y de los gastos generales

Descongelación "intelligente" automática, a gas caliente activada solo según necesidades;

KFSE2... : panel de comandos con tarjeta electrónica HACCP qui permet:

- Gestion de l'humidité relative de 60 à 90% pour une très bonne conservation de la pâtisserie;
- Mémorisation et affichage des alarmes HACCP;
- Bibliothèque de 20 programmes de conservation standard;
- Ecran LCD alphanumérique multilingue.

Descongelación automática y evacuación automática del agua de condensación;



Armadi frigoriferi «DOLCÉ»

Refrigerators «DOLCÉ»
Armoire Frigorifiques «DOLCÉ»
Kühlschränke «DOLCÉ»
Armarios frigoriferos «DOLCÉ»

										
		°C	lt	h=2cm	h=4/6cm	W	cm	cm	kg	
	KFSD1N	-2/+8	500	n°36 60x40	n°20 60x40	600	62x81,5x204	69x86,5x213	145	3.336
	KFSD1B	-24/-12				1000			155	3.686
	KFSD2N	-2/+8	1000	n°36 60x80	n°20 60x80	800	82x101,5x204	89x106,5x213	175	3.959
	KFSD2B	-24/-12				1200			185	4.486
	KFSD2N2	-2/+8	1000	n°36 60x80	n°20 60x80	800	82x101,5x204	89x106,5x213	175	4.329
	KFSD2B2	-24/-12				1200			185	4.836
	KFSE2N	-2/+8	1000	n°72 60x40	n°40 60x40	800	82x101,5x204	89x106,5x213	175	4.154
	KFSE2B	-24/-12				1200			185	4.679
	KFSE2N2	-2/+8	1000	n°72 60x40	n°40 60x40	800	82x101,5x204	89x106,5x213	175	4.525
	KFSE2B2	-24/-12				1200			185	5.032















Armadi frigoriferi «DOLCÉ»

Refrigerators «DOLCÉ»
Armoire Frigorifiques «DOLCÉ»
Kühlschränke «DOLCÉ»
Armarios frigoriferos «DOLCÉ»

										
				h=2cm	h=4/6cm		W	cm		
	KFSDR1N	-2/+8	500	n°36 60x40	n°20 60x40	60	62x81,5x204	69x86,5x213	120	3.102
	KFSDR1B	-24/-12				70			125	3.299
	KFSDR2N	-2/+8	1000	n°36 60x80	n°20 60x80	60	82x101,5x204	89x106,5x213	135	3.727
	KFSDR2B	-24/-12				70			140	4.095
	KFSDR2N2	-2/+8	1000	n°36 60x80	n°20 60x80	60	82x101,5x204	89x106,5x213	135	4.095
	KFSDR2B2	-24/-12				70			140	4.486
	KFSER2N	-2/+8	1000	n°72 60x40	n°40 60x40	60	82x101,5x204	89x106,5x213	135	4.037
	KFSER2B	-24/-12				70			140	4.291
	KFSER2N2	-2/+8	1000	n°72 60x40	n°40 60x40	60	82x101,5x204	89x106,5x213	135	4.291
	KFSER2B2	-24/-12				70			140	4.679





Accessori - Armadi frigoriferi «DOLCÉ»- Armadi fermalievita

Accessories - Refrigerators «DOLCÉ» - Retarder-prover cabinets
 Accessoires - Armoire Frigorifiques «DOLCÉ» - Armoires de fermentation contrôlée
 Zubehöre - Kühlschränke «DOLCÉ» - Garschränke
 Accesorios - Armarios frigoríferos «DOLCÉ» - Armarios para fermentación controlada

				
	TP642	Bacinella in LS	60x40x2 cm	40
	TP644	Réceptient LS	60x40x4 cm	59
	TP682	LS container	60x80x2 cm	72
	TP684	LS behälter	60x80x4 cm	93
	CGFS64	Coppia guide inox per KFS...1 Couple guides acier pour KFS...1 Pair of guides stainless steel for KFS...1 Paar schienen, CNS für KFS...1 2 guías inox para KFS...1	60 cm	38
	CGFS68	Coppia guide inox per KFS...2 Couple guides acier pour KFS...2 Pair of guides stainless steel for KFS...2 Paar schienen, CNS für KFS...2 2 guías inox para KFS...2	80 cm	43
	CGAF64	Coppia guide inox per KAF1... Couple guides acier pour KAF1... Pair of guides stainless steel for KAF1... Paar schienen, CNS für KAF1... 2 guías inox para KAF1...	60 cm	43
	CGAF68	Coppia guide inox per KAF2... Couple guides acier pour KAF2... Pair of guides stainless steel for KAF2... Paar schienen, CNS für KAF2... 2 guías inox para KAF2...	80 cm	48
	ST02	Kit registratore di temperatura con stampante per KFSD...- KAF... Kit Enregistreur de temperature avec Imprimante pour KFSD...- KAF... Kit temperature recorder with printer for KFSD...- KAF... Kit Temperature registrierappart mit Drucker für KFSD...- KAF... Kit Registrador de Temperatura para KFSD...- KAF...	10x10x10	1.352
	TS01	Kit registratore di temperatura con stampante per KFSE... Kit Enregistreur de temperature avec Imprimante pour KFSE... Kit temperature recorder with printer for KFSE... Kit Temperature registrierappart mit Drucker für KFSE... Kit Registrador de Temperatura para KFSE...	10x10x10	1.352
	G64C	Griglia Clayette Grid.	60x40 cm	30
	G68C	Rost Parilla	60x80 cm	60
	KPAF	Kit pedale per apertura porta frigo Pedal opening for refrigerators Commande d'ouverture portes à pedale Auf Wunsch tretöffnung Abertura con pedal a petición		229
	KRPRV	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in lamiera zincata, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in galvanized sheet iron, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en tôle galvanisée, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus Zinkblech, zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en chapa galvanizada, dos con freno.		208
	KRPRVX	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.		302

Accessori - Armadi frigoriferi «DOLCÉ»- Armadi fermalievita

Accessories - Refrigerators «DOLCÉ» - Retarder-prover cabinets
 Accessoires - Armoire Frigorifiques «DOLCÉ» - Armoires de fermentation contrôlée
 Zubehöre - Kühlschränke «DOLCÉ» - Garschränke
 Accesorios - Armarios frigoríferos «DOLCÉ» - Armarios para fermentación controlada

			
	GR65TN4*	Unità refrigerante - Rifergerating units - Unité réfrigérante - Kühleinheit kann- Grupo frigorífico (R404) Per KFSDR1N. Pour KFSDR1N. For KFSDR1N. Fur KFSDR1N. Para KFSDR1N.	750
	GR65BT*	Unità refrigerante - Rifergerating units - Unité réfrigérante - Kühleinheit kann- Grupo frigorífico (R404) Per KFSDR1B. Pour KFSDR1B. For KFSDR1B. Fur KFSDR1B. Para KFSDR1B.	1.178
	GR140TN4*	Unità refrigerante - Rifergerating units - Unité réfrigérante - Kühleinheit kann- Grupo frigorífico (R404) Per KFSDR2N, KFSE2N. Pour KFSDR2N, KFSE2N. For KFSDR2N, KFSE2N. Fur KFSDR2N, KFSE2N. Para KFSDR2N, KFSE2N.	872
	GR135BT*	Unità refrigerante - Rifergerating units - Unité réfrigérante - Kühleinheit kann- Grupo frigorífico (R404) Per KFSDR2B, KFSE2B. Pour KFSDR2B, KFSE2B. For KFSDR2B, KFSE2B. Fur KFSDR2B, KFSE2B. Para KFSDR2B, KFSE2B.	1.449

(*) L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza

(*) L'unité réfrigérante ne peut être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer

(*) The refrigerating units is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated

(*) Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom kühlaggregat entfernt angeschlossen werden

(*) El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts. de distancia

Dolice Range

Basi refrigerate
 Chilled counters
 Banques réfrigérées
 Kühlische
 Mesas refrigeradas



KBS21A

KBS16M



- 1** - Piano inox 18-10 spessore **15/10 mm**
 - Stainless steel top, **15/10 mm** thickness
 - Plan inox 18-10 paiseur **15/10 mm**
 - C.N.S. nach DIN 1.4301 Platte, Stärke **15/10 mm**
 - Plano inox 18-10 espesor **15/10 mm**
- 2** - Pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo
 - Soundproofing, water-repellent, flame retardant panel
 - Panneau insonorisant, idrofuge et ignifuge
 - Schalldämmender Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt
 - Panel fonoabsorbente hidrofugo e ignifugo



KBS11



Caratteristiche costruttive:

- Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Piano realizzato con acciaio dallo spessore 15/10 mm disponibile nelle versioni con raggiatura monofronte o con alzata (h=8,5cm). Il piano è ulteriormente rinforzato da un pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo;
- Foro di lavaggio per la pulizia della camera di conservazione;
- In dotazione 7 coppie di guide inox per vano;
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza;
- Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici;
- Pannello comandi dotato di termometro-termostato digitale e variatore dell'umidità relativa dal 75 al 90 %.
- Circolazione frontale dell'aria nel vano motore per consentire qualsiasi possibilità di posizionamento, garantendo la massima affidabilità del gruppo motore;



Design Features:

- One-piece structure in AISI 304 stainless steel;
- Top made from steel 15/10 mm thick available in versions with coved shape on one side only or with splashback (h=8.5 cm). The top is further reinforced by a soundproofing, water-repellent, flame retardant panel;
- Washing hole for cleaning the cell;
- Complete with: 7 pairs of stainless steel runners per compartment;
- Adjustable stainless steel feet;
- Automatic defrosting and condensation evaporation;
- Control panel equipped with digital thermometer-thermostat and relative humidity setting device, range 75 to 90%;
- Frontal air circulation in motor compartment to allow any positioning option while assuring peak motor unit reliability.



Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304;
- Plan supérieur en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm disponible en version centrale (2 bords arrondis), version murale (bord franc arrière et bord arrondi en façade) et en version adossée (dosseret arrière de 8,5 cm + bord arrondi en façade). Plan supérieur renforcé, doté de panneaux intérieurs insonorisants hydrofuges et ignifuges;
- Trou de lavage sur le fond de la chambre de conservation pour les opérations de nettoyage;
- Dotation: 7 couples de guides inox par compartiment;
- Pieds en acier inox réglables en hauteur;
- Dégivrage et ré-évaporation des condensats automatiques;
- Thermomètre/thermostat digital avec réglage de l'humidité relative de 75 à 90%;
- Circulation frontale de l'air dans le compartiment moteur pour une fiabilité maximum des principaux composants.



Technische Daten:

- Eintellige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Platte aus C.N.S. der Dicke 15/10 mm, lieferbar in Versionen mit einseitig abgerundeter Kante und mit Aufkantung (h=8,5 cm). Die Platte ist durch ein schalldämmendes Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt;
- Wasserablauf für die Reinigung des Konservierungsraums;
- Im Lieferumfang eingeschlossen: 7 Paare Edelstahlführungen für Kühlraum;

- Höhenverstellbare Füße aus C.N.S.;
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers;
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer und Möglichkeit der Einstellung der relativen Feuchte im Bereich 75 bis 90%.
- Vorderseitige Luftzirkulation im Motorraum, die die Aufstellung in einer beliebigen Position gestattet und die maximale Zuverlässigkeit des Motors garantiert.









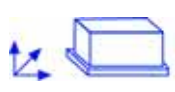





Características constructivas:

- Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 340;- Encimera realizada con acero de espesor 15/10 mm disponible en las versiones de único frente redondeado con peto posterior (h = 8,5 cm). La encimera se encuentra ulteriormente reforzada por un panel fonoabsorbente hidrófugo e ignífugo;
- Agujero de lavado para la limpieza de la cámara de conservación;
- Equipamiento: 7 pares de guías inox para compartimento;
- Pies de acero inox de altura regulable;
- Desescarche y evaporación automáticos de la condensación;
- Panel de mandos provisto de termómetro-termostato digital y variador de humedad relativa entre 75 y 90%.
- Circulación frontal del aire en el compartimento motor, para permitir toda posibilidad de colocación, garantizando máxima fiabilidad del grupo motor.









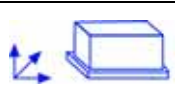





Tavoli refrigerati "DOLCÉ"

"DOLCÉ" chilled counters
Banques réfrigérées "DOLCÉ"
"DOLCÉ" Kühltsichen Reihe
Mesas refrigeradas "DOLCÉ"

										
		°C	60x40x6 cm	W	cm	cm	kg			
	KBS11A	-2/+8	n°7	350	110x80x96,5	115x82x115	125	2.817		
	KBS11M				110x80x88	115x82x105	122	2.812		
	KBS11				110x72,5x83	115x82x105	110	2.435		
	KBS16A				n°14	550	160x80x96,5	165x82x115	160	3.499
	KBS16M						160x80x88	165x82x105	154	3.494
	KBS16						160x72,5x83	165x82x105	140	2.893
	KBS21A		n°21	550	210x80x96,5	215x82x115	192	4.247		
	KBS21M				210x80x88	215x82x105	186	4.238		
	KBS21				210x72,5x83	215x82x105	172	3.500		

Tavoli refrigerati "DOLCÉ" predisposti per gruppo remoto

"DOLCÉ" chilled counters prévu pour groupe éloigné
Banques réfrigérées "DOLCÉ" arranged for remot unit
"DOLCÉ" Kühltsichen Reihe für ferngruppe vorgesehen
Mesas refrigeradas "DOLCÉ" preparada para grupo a distancia

										
		°C	60x40x6 cm	W	cm	cm	kg			
	KBSR11A	-2/+8	n°7	70	110x80x96,5	115x82x115	125	2.812		
	KBSR11M				110x80x88	115x82x105	122	2.807		
	KBSR11				110x72,5x83	115x82x105	110	2.430		
	KBSR16A				n°14	80	160x80x96,5	165x82x115	160	3.494
	KBSR16M						160x80x88	165x82x105	154	3.489
	KBSR16						160x72,5x83	165x82x105	140	2.888
	KBSR21A		n°21	80	210x80x96,5	215x82x115	192	4.242		
	KBSR21M				210x80x88	215x82x105	186	4.233		
	KBSR21				210x72,5x83	215x82x105	172	3.495		

Accessori - Tavoli refrigerati "DOLCÉ"

Accessories - "DOLCÉ" chilled counters
 Accessoires - Banques réfrigérées "DOLCÉ"
 Zubehör - "DOLCÉ" Kühltschen Reihe
 Accesorios - Mesas refrigeradas "DOLCÉ"

				
	TP642	Bacinella in LS Réceptient LS LS container	60x40x2 cm	40
	TP644	LS behälter Cubeta en LS	60x40x4 cm	59
	CG64BS	Coppia guide inox Couple guides acier Pair of guides stainless steel Paar schienen, CNS 2 guias inox	60 cm	26
	G64C	Griglia Clayette Grid. Rost Parilla	60x40 cm	30
	ST02	Kit registratore di temperatura con stampante Kit Enregistreur de temperature avec imprimante Kit temperature recorder with printer Kit Temperature registrierapparat mit Drucker Kit Registrador de Temperatura	10x10x10	1.352
	KRPBR4	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.		281
	KRCBR	Kit raccogli condensa basi remote KBSR... Condense collector for refr. counters preset for remote cooling KBSR... Jeu à collecter condensats pour banques réfr. groupe à distance KBSR... Kondenswasserschale für Kühltsche mit Fernkühlaggr. KBSR... Juego recolecta agua de condensacion para mesas refr. con grupo separado KBSR...		64
	GR65TN4(*)	Gruppo motore remoto basi remote KBSR... (R404) Groupe moteur éloigne for remote cooling KBSR... (R404) Remote motor unit pour banques réfr. groupe à distance KBSR... (R404) Außenstehende kühlaggregat für Kühltsche mit Fernkühlaggr. KBSR... (R404) Grupo frigorífico remoto para mesas refr. con grupo separado KBSR... (R404)	-2°C/+8°C 540 W	750
	KCGR	Kit carenatura gr.remoti Fairing kit for remote cooling units Jeu carénage pour groupes à distance Verkleidungssatz für Fernkühlaggregat Juego de carenado para grupos separados		273

(*) L'unità refrigerante non può essere collegata a più di 25 m di distanza

(*) L'unité réfrigérante ne peut être placée à plus de 25 m de distance du meuble à réfrigérer

(*) The refrigerating units is to be connected at a max distance of 25 m from the appliance to be refrigerated

(*) Die Kühleinheit kann nicht weiter als 25 m vom kühlaggregat entfernt angeschlossen werden

(*) El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de 25 mts. de distancia

Dolice

Abbattitori - Surgelatori rapidi
Blast chillers/freezers
Cellules de refroidissement rapide
Schockfrost - Tiefriergeräten
Abatidores - Congeladores rapidos

Range

Ergonomia e Funzionalità.



NO!



OK!



DMS51C



DMS51A

DMS72S



Caratteristiche costruttive

- Struttura in acciaio inox AISI 304;
- Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei modelli h=900 mm con spessore 55 mm;
- Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condense sul fondo;
- Pannello di copertura dell' evaporatore apribile per una completa pulizia;
- Cremagliere passo 30 mm in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 5 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per i mod. DMS51..., 10 coppie per DMS101..., DMS72.. e DMS102..;
- Porta coibentata reversibile con dispositivo autochiudente;
- Piedi h 150 mm in acciaio inox AISI 304;
- Piano in acciaio inox AISI 304 per i modelli h=900 mm.
- Pannello comandi con display a segmenti e tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo; passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/ surgelazione rapido.



Design Features:

- Structure in AISI 304 stainless steel;
- CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm thick, except for models h=900mm where insulation is 55 mm thick;
- Cell with rounded corners and condensation drain in the bottom;
- Evaporator covering panel, opening to allow complete cleaning;
- Rack bars with 30 mm spacing interval in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 5 pairs of AISI 304 stainless steel runners for mod. DMS51..., 10 pairs for DMS101..., DMS72... and DMS102...;
- Reversible insulated door with self-closing device;
- Feet h 150 mm in 18-10 AISI 304 stainless steel;
- Top made from stainless steel for models h=900 mm.
- Control panel with segment display and quick access keys for the most intensively used functions, automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle;



Caractéristiques techniques:

- Structure en acier inox AISI 304;
- Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les modèles h = 900 mm d'une épaisseur de 55 mm;
- Chambre de refroidissement à angles arrondis et trou d'évacuation des condensats sur le fond;
- Panneau de couverture de l'évaporateur, ouvrable pour le nettoyage complet ;
- Crémaillère espacement 30 mm en acier inox; équipement standard: 5 paires de guides en acier inox AISI 304 pour les mod. DMS51..., 10 paires pour DMS101..., DMS72..., et DMS102..;
- Porte isolée réversible avec dispositif de fermeture automatique;
- Pieds h 150 mm en acier inox AISI 304;
- Plan en acier inox AISI 304 pour les modèles h=900 mm.
- Panneau de commandes du refroidissement en mode minuterie et touches d'accès rapide aux principales fonctions; passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide.



Technische Daten:

- Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Isolierungsstärke von 75 mm Dicke aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum; ausgenommen die Modelle h=900mm mit Dicke 55 mm;
- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden;
- Abdeckpaneel des Verdämpfers, das für die vollständige Reinigung geöffnet werden kann;
- Rostragleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Teilung 30 mm; Standardausstattung: 5 Paare Führungenaus C.N.S. nach DIN 1.4301 bei den Mod. DMS51..., 10 Paare bei DMS101..., DMS72... und DMS102...;
- Isolierte Tür mit umkehrbarer Öffnungsrichtung und Selbstschließmechanismus;
- Füße h 150 mm aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Platte aus nach DIN 1.4301 bei den Modellen h=900 mm.
- Schaltblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen, automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost/Schocktieffrierzyklus.



Características constructivas:

- Estructura en acero inox AISI 304;
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de espesor de 75 mm, con excepción de los modelos h = 900mm con espesor 55 mm;
- Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo;
- Panel de cobertura del evaporador abrible para efectuar una limpieza completa;
- Cremalleras paso 30 mm en acero inox AISI 304; equipamiento estándar: 5 pares de guías en acero inox AISI 304 para los mod. DMS51..., 10 pares para DMS101..., DMS72... y DMS102...;
- Puerta aislada reversible con dispositivo de autocierre;
- Pies de h 150 mm en acero inox AISI 304;
- Encimera en acero inox AISI 304 para los modelos h = 900 mm.
- Panel de mandos con display de segmentos y teclas de acceso rápido a las funciones mayormente utilizadas, paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación.



Abbattitori Surgelatori di temperatura "DOLCÉ"

Blast Chillers/Freezers "DOLCÉ"

Cellules mixtes de refroidissement rapide "DOLCÉ"

Schnellkühl/Schnellfrost - Geräte "DOLCÉ"

Abatidores - congeladores rapidos de temperatura "DOLCÉ"

										
		h=2cm	h=4/6cm	Kc	Kg	W	cm	cm	kg	
	DMS51C	n°9 60x40	n°5 60x40	20	12	1350	74,5x70x100	81x77x117	125	5.502
	DMS51A						74,5x70x95,5	81x77x113	120	5.390
	DMS51M						74,5x70x87	81x77x104		5.266
	DMS51						74,5x70x84	81x77x101		5.150
	DMS101L	n°24 60x40	n°10 60x40	42	25	3200	80x83x175	91x88x192	220	8.596
	DMS101LR	n°24 60x40	n°10 60x40	42	25	350	80x83x175	91x88x192	180	6.332
	DMS101S	n°24 60x40	n°10 60x40	42	25	3200	80x83x175	91x88x192	220	8.596
	DMS101SR	n°24 60x40	n°10 60x40	42	25	350	80x83x175	91x88x192	180	6.332
	DMS72S	n°25 60x40	n°10 60x40	52	25	3600	104x100x188	113x107x199	250	10.606
	DMS72SR	n°25 60x40	n°10 60x40	52	25	274	104x100x188	113x107x199	210	8.513
	DMS102S	n°25 60x40	n°10 60x40	100	50	5500	104x100x188	113x107x199	255	13.219
	DMS102SR	n°25 60x40	n°10 60x40	100	50	500	104x100x188	113x107x199	215	8.308

Dolce Range

Conservatore & Abbattitore/Surgelatore Rapido
Refrigerator And Blast Chiller/Freezer
Combiné Armoire Frigorifique/Cellule Mixte De Refroidissement Rapide
Kühlschrank/Schockfrost-Tieffriergerät
Armario Conservador y Abatidor/Congelador Rápido

Caratteristiche costruttive:

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304; spessore di isolamento 75 mm;
- Camere di conservazione con capacità di teglie da pasticceria 60x40 cm; camera di abbattimento idonea a contenitori 60 x 40 cm;
- Piedi h 150 mm in acciaio inox AISI 304;
- Dotazione standard: 6 coppie di guide per il vano conservatore; 2 coppie di guide e 2 griglie 60 x 40 cm in acciaio inox per il vano di abbattimento/surgelazione;
- Due vani separati raffreddati da 2 gruppi motore indipendenti;
- Pannello Comandi Abbattitore/Surgelatore: scheda elettronica I.F.R.;
- Pannello Conservatore: scheda elettronica con:
 - display LCD a 16 colonne e 2 righe
 - HACCP ALARMS

Design Features:

- One-piece structure in stainless steel throughout with insulation thickness 75mm;
- Storage cell designed to take 60x40 confectionery trays; blast chilling cell suitable for 60 x 40 cm containers.
- Feet h 150 mm in 18-10 AISI 304 stainless steel;
- Standard accessories: 6 pairs of runners for storage cell; 2 pairs of runners and 2 racks 60 x 40 cm in stainless steel for the blast chilling / freezing cell;
- Two separate cells refrigerated by 2 independent motor units;
- Blast chiller panel: electronic circuit board I.F.R.;
- Refrigerator panel: electronic circuit board with:
 - LCD display of 2 lines on 16 columns;
 - HACCP ALARMS: memorisation and display of malfunctions.

Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304, épaisseur d'isolation 75 mm;
- Chambres de conservation pouvant contenir des plats à pâtisserie 60x40cm; chambre de refroidissement pouvant contenir des plats 60x40 cm;
- Équipement standard: 6 paires de guides pour le compartiment conservateur; 2 paires de guides et 2 grilles 60x40 cm en acier



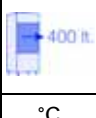





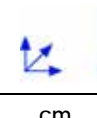



- inox pour le compartiment de refroidissement/surgélation;
- Deux compartiments séparés refroidis par 2 moteurs indépendants;
- Panneau de commandes cellule de refroidissement: carte électronique I.F.R.;
- Panneau de l'armoire frigorifique: carte électronique avec:
 - afficheur à cristaux liquides à 16 colonnes et 2 lignes;
 - HACCP ALARMS

Technische Daten:

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Isolierungsstärke 75mm;
- Konservierungsraum geeignet für Behälter 60x40 cm; Schockfrostraum geeignet für Behälter 60x40 cm.
- Füße h 150 mm aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Standardausstattung: 6 Paare Führungen für den Konservierungsraum; 2 Paare Führungen und zwei Roste 60x40 cm aus C.N.S. für den Schockfrostraum;
- Zwei separate Zellen, die von zwei unabhängigen Motoren gekühlt werden;
- Bedienfeld des Schockfrosters: Leiterplatte I.F.R.;
- Bedienfeld des Kühlschranks: Leiterplattemit:
 - LCD-Display mit 16 Spalten und 2 Zeilen;
 - HACCP ALARMS: Speicherung und Anzeige von Betriebsstörungen.

Características constructivas:

- Estructura monobloque con espesor de aislamiento de 75 mm, enteramente realizada en acero inox 18-10
- Cámaras de conservación con capacidad para bandejas de repostería 60 x 40 cm; cámara de abatimiento adecuada para cubetas 60 x 40 cm;
- Equipamiento estándar: 6 pares de guías para el compartimento conservador; 2 pares de guías y 2 rejillas 60x40 cm en acero inox para el compartimento de abatimiento/congelación;
- Dos compartimentos separados refrigerados mediante dos motores independientes;
- Panel del abatidor: tarjeta I.F.R.;
- Panel del conservador: tarjeta con:
 - display LCD de 16 columnas y dos líneas;
 - HACCP ALARMS.

										
		°C	60x40 cm	Kg	Kg	W	cm	cm	kg	
	IMSFEN	-2/+8	n°5	20	12	1700	75x81x204	82x84x213	160	7.436
	IMSFEB	-12/-24				1900	75x81x204	82x84x213	165	7.844



Base Abbattitore/Surgelatore rapido di temperatura
 Blast chiller/Freezer counter
 Banque mixte de refroidissement rapide
 Tisch Schnellkühlung/Schockfrost
 Mesa de Abatimiento/Congelamiento rapidos

Ice Range



Caratteristiche costruttive:

- Struttura monoscocca realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Piano realizzato con acciaio dallo spessore 15/10 mm. Il piano è ulteriormente rinforzato da un pannello fonoassorbente idrofugo ed ignifugo;
- Foro scarico condensate sul fondo;
- Pannello di copertura dell' evaporatore apribile per una completa pulizia;
- In dotazione 5 coppie di guide inox per vano;
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza;
- Pannello comandi con display a segmenti e tasti di accesso rapido alle principali funzioni di utilizzo; passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/surgelazione rapido.



Design Features:

- One-piece structure in AISI 304 stainless steel;
- Top made from steel 15/10 mm thick. The top is further reinforced by a soundproofing, water-repellent, flame retardant panel;
- Condensation drain in the bottom;
- Evaporator covering panel, opening to allow complete cleaning;
- Complete with: 5 pairs of stainless steel runners per compartment;
- Adjustable stainless steel feet;
- Control panel with segment display and and quick access keys for the most intensively used functions, automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle;



Caractéristiques techniques:

- Structure monocoque en acier inox AISI 304;
- Plan supérieur en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm. Plan supérieur renforcé, doté de panneaux intérieurs insonorisants hydrofuges et ignifuges;
- Trou d'évacuation des condensats sur le fond;
- Panneau de couverture de l'évaporateur, ouvrable pour le

nettoyage complet ;

- Dotation: 5 couples de guides inox par compartiment;
- Pieds en acier inox réglables en hauteur;
- Schaltblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen, automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost/Schocktieffrierzyklus.



Technische Daten:

- Einteilige Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301;
- Platte aus C.N.S. der Dicke 15/10 mm. Die Platte ist durch ein schalldämmendes Paneel aus wasserabweisendem und feuerhemmendem Material weiter verstärkt;
- Kondenswasserablassöffnung im Boden;
- Abdeckpaneel des Verdämpfers, das für die vollständige Reinigung geöffnet werden kann;
- Im Lieferumfang eingeschlossen: 5 Paare Edelstahlführungen für Kühlraum;
- Höhenverstellbare Füße aus C.N.S.;
- Schaltblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen, automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfrost/Schocktieffrierzyklus.



Características constructivas:

- Estructura monobloque realizada en acero inox AISI 340;- Encimera realizada con acero de espesor 15/10 mm. La encimera se encuentra ulteriormente reforzada por un panel fonoabsorbente hidrófugo e ignifugo;
- Orificio de descarga condensación en el fondo;
- Panel de cobertura del evaporador abrible para efectuar una limpieza completa;
- Equipamiento: 5 pares de guías inox para compartimento;
- Pies de acero inox de altura regulable;
- Panel de mandos con display de segmentos y teclas de acceso rápido a las funciones mayormente utilizadas, paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación.

		h=2cm h=4/6cm	Kc	Kg	W	cm	cm	kg	€	
	KDMS51A	n°9 60x40	n°5 60x40	16	10	1350	110x80x96,5	115x82x115	155	6.010



Accessori - Abbattitori Surgelatori di temperatura "DOLCÉ"

Accessories - Blast Chillers/Freezers "DOLCÉ"

Accessories - Cellules mixtes de refroidissement rapide "DOLCÉ"

Zubehöre - Schnellkühl/Schnellfrost - Geräte "DOLCÉ"

Accesorios - Abatidores - congeladores rapidos de temperatura "DOLCÉ"

			DMS51...	DMS101L DMS101S	DMS72S DMS102S	IMSFE...		€
	TP642	Bacinella in LS	•	•	•	•	60x40x2 cm	40
	TP644	Réipient LS	•	•	•	•	60x40x4 cm	59
	TP682	LS container			•		60x80x2 cm	72
	TP684	LS behälter Cubeta en LS			•		60x80x4 cm	93
	TS01	Kit registratore di temperatura con stampante Kit Enregistreur de temperature avec Imprimante Kit temperature recorder with printer Kit Temperature registrierappart mit Drucker Kit Registrador de Temperatura				•		1.352
	ST02	Kit registratore di temperatura con stampante Kit Enregistreur de temperature avec Imprimante Kit temperature recorder with printer Kit Temperature registrierappart mit Drucker Kit Registrador de Temperatura	•	•	•			1.352
	LUV1		•	/		•		341
	LUV2	Kit lampada UV UV lamp kit for Kit UV-Lampe Kit lampe UV Kit lampara UV		/				590
	LUV24				•			733
	KRPAB90	N. 4 ruote piroettanti con freno N. 4 turning wheels with brake N. 4 roues piroettantes avec frein N. 4 Drehräder mit Bremse Kit de 4 ruedas rotantes con freno	•					320
	KRPRVX	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.		•	•	•		302
	KCGIFE	Coppia guide vano inferiore Pair of guides stainless steel lower compartment Couple de guides compartiment inférieur Paar Gleitschienen Unterfach Pareja de guias compartimiento inferior				•	40x2,3x1,3 cm	42
	CGPS	Coppia guide inox vano superiore Pair of guides stainless steel upper compartment Couple guides acier compartiment supérieur Paar schienen, CNS Oberfach 2 guias inox Compartimiento superior				•	65x2,3x4 cm	21
	G64C	Griglia Clayette	•	•	•	•	60x40 cm	30
	G68C	Grid. Rost Parilla			•		60x80 cm	60





Accessori - Abbattitori Surgelatori di temperatura "DOLCÉ"

Accessories - Blast Chillers/Freezers "DOLCÉ"

Accessories - Cellules mixtes de refroidissement rapide "DOLCÉ"

Zubehöre - Schnellkühl/Schnellfrost - Geräte "DOLCÉ"

Accesorios - Abatidores - congeladores rapidos de temperatura "DOLCÉ"

			DM51...	DMS101L DMS101S	DMS72S DMS102S	IMSFE...		€
	GR23A*	Unità refrigerante Réfrigérenting units Unité réfrigérante		•	•		3.300 W	3.672
	GR4A*	Kühleinheit kann Grupo frigorífico			•		5.000 W	8.431
	KCGR21	Kit carenatura gr.motori Fairing kit for remote cooling units Jeu carénage pour groupes à distance Verkleidungssatz für Fernkühlaggregate Juego de carenado para grupos separados		•	•			386

(*) L'unità refrigerante non può essere collegata a più di **25 m** di distanza

(*) L'unité réfrigérante ne peut être placée à plus de **25 m** de distance du meuble à réfrigérer

(*) The refrigerating units is to be connected at a max distance of **25 m** from the appliance to be refrigerated

(*) Die Kühleinheit kann nicht weiter als **25 m** vom Kühlaggregate entfernt angeschlossen werden

(*) El grupo frigorífico no puede ser conectado a más de **25 mts.** de distancia



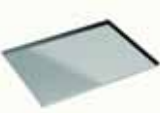



Accessori - Base Abbattitore/Surgelatore rapido di temperatura "DOLCÉ"

Accessories - Blast chiller/Freezer counter "DOLCÉ"

Accessories - Banques mixte de refroidissement rapide "DOLCÉ"

Zubehöre - Tisch Schnellkühlung/Schockfrost "DOLCÉ"

Accesorios - Mesa de Abatimiento/Congelamiento rapidos "DOLCÉ"

				€
	TP642	Bacinella in LS Réceptient LS LS container	60x40x2 cm	40
	TP644	LS behälter Cubeta en LS	60x40x4 cm	59
	CG64BS	Coppia guide inox Couple guides acier Pair of guides stainless steel Paar schienen, CNS 2 guias inox	60 cm	26
	G64C	Griglia Clayette Grid. Rost Parilla	60x40 cm	30
	KRPBR4	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.		281

NEW Ice Cream Range

Armadi Frigoriferi per gelateria
Refrigerators for ice cream
Armoires Frigorifiques pour la glace
Tiefkühlschränke fuer Eis
Armarios Frigorificos para helateria

Caratteristiche costruttive:

- Armadio costruito interamente in acciaio inox 18/10
- Camera interna con angoli arrotondati per garantire la massima igienicità
- Isolamento in poliuretano iniettato senza utilizzo di CFC con spessore di 75 mm
- **Gruppo refrigerante monoblocco con evaporatore esterno**
- Temperatura di funzionamento: -24 ÷ -12°C
- Classe di tropicalizzazione: +43°C
- **Pannello comandi dotato di scheda elettronica con le seguenti funzioni:**
Hyper Cold per un processo di raffreddamento rapido e in un tempo limitato
Energy Saving System per una riduzione dei consumi energetici e dei costi di gestione
- Sbrinamento automatico "*intelligente*" a gas caldo
- Il cruscotto può essere sollevato facilitando l'assistenza
- Dotazione: 5 griglie cromate e 5 coppie di guide
- Illuminazione di serie
- Piedi regolabili in altezza

Design Features:

- Cabinet built entirely of 18/10 stainless steel
- Internal chamber with rounded angles ensuring maximum hygiene
- 75 mm thick polyurethane insulation injected without the use of CFC
- **One-piece-construction cooling unit with external evaporator**
- Operating temperature: -24 ÷ -12°C
- +43°C climate class
- **Control panel equipped with electronic card having the following functions:**
Hyper Cold for a quick cooling process in a limited amount of time
Energy Saving System reduces operating costs and keeps the units working efficiently
- Automatic "*intelligent*" defrosting hot gas when needed
- Instrument panel lifts up enabling ready access for maintenance
- Equipment: 5 pairs of AISI 304 stainless steel runners and 5 grids
- Standard supplied lighting
- Adjustable plastic feet to regulate height

Caractéristiques techniques:

- Armoire entièrement réalisées en acier inox 18/10
- Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
- Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm
- **Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur**
- Température de fonctionnement: -24 ÷ -12°C
- Classe climatique: +43°C

- Panneau de commandes avec carte électronique avec les fonctions suivantes:

- *Hyper Cold* pour un procédé de refroidissement rapide et dans un temps limité
- *Energy Saving System* pour une réduction des consommations d'énergie et des coûts de gestion
- Dégivrage "*intelligent*" lancé automatiquement a gaz chaud
- Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance
- Fourniture standard: 5 couples guides et 5 clayette
- Illumination fournie standard
- Pieds à hauteur réglable

Technische Daten:







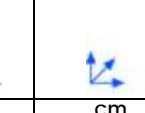
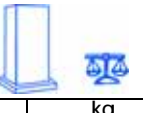


- Kühlschrank vollständig aus Edelstahl 18/10
- Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene
- eingespritzte Polyurethanisolierung ohne FCKW, Wandstärke 75 mm
- **Monoblock Kühlaggregat mit äußerer Verdampfer**
- Arbeitstemperatur: -24 ÷ -12°C
- +43°C Klimaklasse
- **Schaltblende, Leiterplatte mit die folgende Funktionen:**
Hyper Cold für ein schnellen Kühlungsprozeß, und innerhalb eine kurze Zeit
Energy Saving System für eine Reduzierung der Energieverbrauche und der Betriebskosten
- Vollständig "*intelligente*" Abtauung Heißgas nur bei Bedarf
- die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen hochgehoben werden
- Standardausrüstung: 5 Paar Führungenaus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 5 Roste
- Beleuchtung als Serienausstattung
- höhenverstellbare Füße

Características constructivas:

- Armario construidos enteramente en acero inoxidable 18/10
- Cámara interna con cantos redondeados para garantizar la máxima higiene
- Aislamiento en poliuretano inyectado, sin emplear CFC, con espesor de 75 mm
- **Grupo refrigerante monoblocco con evaporador externo**
- Temperatura de funcionamiento: -24 ÷ -12 °C
- Categoría climática: +43°C
- **Panel de comandos con tarjeta electrónica, funciones siguientes:**
Hyper Cold para un proceso de refrigeración rápida y en un tiempo limitado
Energy Saving System para una reducción de los consumos energéticos y de los gastos generales
- Descongelación "*inteligente*" automática, a gas caliente
- Es posible levantar el panel facilitando el mantenimiento
- Equipamiento: 5 couples guides y 5 Parrillas.
- Iluminación en dotación estándar
- Patas regulables en altura










Armadi frigoriferi per gelateria

Refrigerators for ice cream
Armoire Frigorifiques pour la glace
Kühlschränke fuer Eis
Armarios frigoriferos para helateria

								
		°C		W	cm	cm	kg	
	KAGL6B	-24/-12	n°48 36x16,5x12	1200	75x90x204	82x98x207	160	3.990

Accessori - Armadi frigoriferi per gelateria

Accessories - Refrigerators for ice cream
Accessoires - Armoire Frigorifiques pour la glace
Zubehöre - Kühlschränke fuer Eis
Accesorios - Armarios frigoriferos para helateria

			
	GAGL6C	Griglia Clayette Grid. Rost Parilla	53x75 cm 60
	CGX	Coppia guide inox Couple guides acier Pair of guides stainless steel Paar schienen, CNS 2 guias inox	63,7 cm 40
	BG1712	Bacinella	16,5x36x12 33
	BG1715	Réципient	16,5x36x15 38
	BG2512	Container	25x36x12 48
	BG2515	Behälter Cubeta	25x36x15 62
	KPAF	Kit pedale per apertura porta frigo Pedal opening for refrigerators Commande d'ouverture portes à pedale Auf Wunsch tretöffnung Abertura con pedal a petición	229
	KRPRV	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in lamiera zincata, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in galvanized sheet iron, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en tôle galvanisée, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus Zinkblech, zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en chapa galvanizada, dos con freno.	208
	KRPRVX	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.	302

Ico Cream Range

Surgelatori rapidi per gelateria
 Freezers for ice cream
 Cellules de refroidissement rapide pour la glace
 Tiefriergeräten fuer Eis
 Congeladores rapidos para helateria



DMG102



DMG82



DMG51M

Il surgelatore stabilizza il gelato dopo la fase di mantecatura evitando che l'acqua in sospensione non ancora congelata formi dei macrocristalli di ghiaccio.
 The quick freezer stabilizes ice cream after the creaming phase, preventing water in suspension (not yet frozen) from forming ice macro-crystals.
 Le Surgélateur stabilise la glace après la phase de mélange, en évitant la formation de l'eau en suspension pas encore congelée en macrocristaux de glace.
 Der Tiefkühler stabilisiert das Eis nach der Speiseisen, um die Bildung von Mikroeis-kristallen des noch nicht gefrorenes Schwebewassers zu vermeiden.
 El surgelador estabiliza el helado después de la fase de mantecadura evitando la formación de macrocristales de hielo en el agua en suspensión todavía no conge-lada.

Caratteristiche costruttive

DMG51 ... - DMG101L

- Struttura in acciaio inox Aisi 304 18-10;
- Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condense sul fondo;
- Isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm, ad eccezione dei modelli h=900 mm con spessore 55 mm;
- Pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore
- Cremagliere in acciaio inox AISI 304; dotazione standard: 2 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e 2 griglie per i mod. DMG51..., 4 coppie di guide e 4 griglie per DMG101L;
- Pannello comandi dotato di scheda elettronica con gestione della sonda al cuore prodotto (eccetto mod. DMG51ME: comandi con display a segmenti senza sonda)
- Piedi in acciaio inox regolabili con suola in materiale plastico.

DMG82 - DMG102

Unici armadi esistenti realizzati appositamente per il mondo gelateria gestiscono le funzioni sia di conservatore che di surgelatore.

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 18-10;
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 115 a 165 mm;
- Due mezze porte con maniglie inox a tutta altezza;
- 8 coppie di guide e 8 griglie;
- Isolamento in poliuretano espanso senza CFC con spessore di 75 mm;
- Pannello comandi dotato di scheda elettronica con gestione dello sbrinamento automatico a gas caldo durante la fase di conservazione.

Design Features

DMG51 ... - DMG101L

- Structure in AISI 304 18-10 stainless steel;
- CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm thick, except for models h=900 mm where insulation is 55 mm thick;
- Refrigeration chamber with rounded corners and condensation drainage hole in the bottom;
- Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning of the evaporator;
- Control panel with electronic circuit board with control of product core probe (except for mod. DMG51ME: controls with segment display, without probe);
- Adjustable stainless steel feet with plastic pad;
- Rack bars in AISI 304 stainless steel; standard equipment: 2 pairs of AISI 304 stainless steel runners and 2 shelves for mod. DMG51..., 4 pairs of runners and 4 shelves for DMG101L.

DMG82 - DMG102

The only appliances produced specifically for ice-cream makers provide both storage and freezing functions.

- Internal and external structure in AISI 304 18-10 stainless steel;
- CFC-free expanded polyurethane insulation 75 mm thick;
- Control panel with electronic circuit board with control of automatic hot gas defrosting during storage;
- Two half doors with full height stainless steel handles;
- Stainless steel feet with height adjustment from 115 to 165 mm;
- 8 pairs of runners and 8 shelves.

Caractéristiques techniques

DMG51 ... - DMG101L

- Structure en acier inox AISI 304 18-10;
- Isolation en polyuréthane à haute densité, sans CFC, d'une épaisseur de 75 mm, sauf pour les petits modèles h = 900 mm qui disposent d'une épaisseur de 55 mm;
- Enceinte à angles arrondis et trou d'évacuation sur le fond pour l'évacuation des condensas;
- Panneau de protection des moteurs ventilateurs monté sur charnières pour faciliter l'accès au nettoyage;
- Commandes électroniques avec possibilité de pilotage par sonde à cœur pour toutes les surgélateurs rapides sauf pour le modèle DMG51ME qui dispose d'un pilotage uniquement par minuterie;
- Pieds en acier inox réglables en hauteur dotés d'une semelle plastique;
- Crémaillères en acier inox AISI 304 18-10;
- Equipement standard: 2 couples de guides en acier inox AISI 304

et de 2 grilles pour les mod. DMG51... et de 4 couples de guides et 4 grilles pour le DMG101L.

DMG82 - DMG102

Ces armoires sont particulièrement adaptées aux professionnels de la glace. Ces appareils bénéficient de fonctions de conservation et de surgélation.

- Structure interne et externe en acier inox AISI 304 18-10;
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC d'une épaisseur de 75 mm;
- Tableau de commandes doté de carte électronique avec gestion du dégivrage automatique à gaz chaud au cours de la conservation;
- Deux demi-portes avec poignées inox sur toute la hauteur;
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 115 à 165 mm;
- Equipement standard : 8 couples de guides et 8 grilles.



Technische Daten

DMG51 ... - DMG101L

- Struktur aus CNS nach DIN 1.4301;
- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden;
- Dämmung von 75 mm Dicke aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum; ausgenommen die Modelle H = 900 mm mit Dicke 55 mm;
- Gelenkig aufgehängtes Abdeckpaneel mit Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann;
- Rosttragleisten aus CNS 18-10; Standardausstattung: 2 Paare Führungen aus CNS 18-10 und 2 Roste bei den Mod. DMG51..., 4 Paare Führungen und 4 Roste bei DMG101L;
- Bedienfeld mit Elektronikarte mit Funktion für das Management des Kerntemperaturmessgeräts (ausgenommen Mod. DMG51ME: Bedieneinrichtungen mit Segmentdisplay ohne Sonde);
- Höhenverstellbare Füße aus CNS mit Auflage aus Kunststoff.

DMG82 - DMG102

Diese einzigartigen Schränke, die eigens für die Speiseeisherstellung entwickelt wurden, sind eine Verbindung aus Kühlschranks und Gefrierschrank.

- Struktur innen und außen aus CNS 18-10;
- Füße aus C.N.S. mit Höhenverstellbarkeit zwischen 115 mm und 165 mm;
- Zwei Türflügel mit Edelstahlgriffen über die ganze Höhe;
- 8 Paare Führungen und 8 Roste;
- Dämmung von 75 mm Dicke aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum;
- Bedienfeld mit Elektronikarte mit Funktion für das automatische Abtauen mit Warmgas während der Konservierungsphase.



Características constructivas

DMG51 ... - DMG101L

- Estructura en acero inox AISI 304 18-10;
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad sin utilización de CFC de 75 mm de espesor, con excepción de los modelos h = 900 mm, cuyo espesor es de 55 mm;
- Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo;
- Panel de cobertura con ventiladores de refrigeración, abisagrado y abrible para efectuar una limpieza completa del evaporador;
- Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con gestión de la sonda en corazón del producto (excepto mod. DMG51ME: mandos con display de segmentos sin sonda);
- Pies en acero inox regulables con zapata en material plástico;
- Cremalleras en acero inox AISI 304 18-10; equipamiento estándar: 2 pares de guías en acero inox AISI 304 y 2 rejillas para los mod. DMG51..., 4 pares de guías y 4 rejillas para DMG101L.

DMG82 - DMG102

Únicos armarios hoy disponibles especialmente producidos para el mundo de la heladería, gestionan las funciones tanto de conservación como de congelación.

- Estructuras interna y externa en acero inox AISI 304 18-10;
- Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC de 75 mm de espesor;
- Panel de mandos provisto de tarjeta electrónica con gestión del desescarche automático mediante gas caliente durante la fase de conservación;
- Puerta dividida en dos hojas con manijas inox en toda su altura;
- Pies de acero inox con altura regulable de 115 a 165 mm;
- 8 pares de guías y 8 rejillas.








Surgelatori rapidi per gelateria

Freezers for ice cream

Cellules de refroidissement rapide pour la glace

Tieffriergeräten fuer Eis

Congeladores rapidos para helateria

			 -10°C : -25°C kg/240 min	 W	 cm	 cm	 kg	
	DMG51C (*)	n° 6 36x16,5x12	12	1350	74,5x70x100	81x77x117	125	5.489
	DMG51M (*)				74,5x70x87	81x77x104	120	5.253
	DMG51ME (*)	n° 6 36x16,5x12	7	800	74,5x70x87	81x77x104	120	5.033
	DMG101L (*)	n° 12 36x16,5x12	25	3200	80x83x175	91x88x190	215	8.053
	DMG82	n° 27 36x16,5x12	50	3200	75x81,5x213	82x88x227	160	7.762
	DMG102	n° 40 36x16,5x12	50	3200	82x101,5x213	90x108x227	205	8.201

(*) Disponibili anche nella versione con condensazione ad acqua (codiceW)

Available also in water-cooled version (...W model)

Disponible en version avec groupe réfrigéré à eau aussi (mod. ...W)

Version mit wassergekühltem Verflüssiger Aggregat auch verfügbar (Mod...W)

Disponibles en la versión con condensación de agua también (mod. ...W)










Accessori - Surgelatori rapidi per gelateria

Accessories - Freezers for ice cream

Accessoires - Cellules de refroidissement rapide pour la glace

Zubehöre - Tieffriergeräten fuer Eis

Accesorios - Congeladores rapidos para helateria

				
	BG1712	Bacinella	16,5x36x12	33
	BG1715	Réceptient	16,5x36x15	38
	BG2512	Container	25x36x12	48
	BG2515	Behälter	25x36x15	62
	ST02	Kit registratore di temperatura con stampante Kit Enregistreur de temperature avec Imprimante Kit temperature recorder with printer Kit Temperature registrierappart mit Drucker Kit Registrador de Temperatura		1.352
	LUV1	Kit lampada UV per DMG51 UV lamp kit for DMG51 Kit UV-Lampe für DMG51 Kit lampe UV pour DMG51 Kit lampara UV para DMG51		341
	LUV2	Kit lampada UV per DMG101L UV lamp kit for DMG101L Kit UV-Lampe für DMG101L Kit lampe UV pour DMG101L Kit lampara UV para DMG101L		590
	KSS	Kit sonda spillone per DMG51ME Probe kit for DMG51ME Jeu de sonde pour DMG51ME Fühlersatz zu DMG51ME Juego de sonda para DMG51ME		193
	KRPAB90	N. 4 ruote piroettanti con freno per DMG51 N. 4 turning wheels with brake for DMG51 N. 4 roues piroettantes avec frein für DMG51 N. 4 Drehräder mit Bremse pour DMG51 Kit de 4 ruedas rotantes con freno para DMG51		320
	KRPRVX	Nr. 4 ruote piroettanti su piastra in AISI 304, di cui 2 con freno. Nr.4 swivelling wheels on plate in stainless steel, 2 of them with brakes. Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins. Satz von 4 Fussrollen auf Platte aus C.N.S., zwei mit Bremsen. Kit de 4 ruedas giratorias sobre plancha en acero inox, dos con freno.		302