

Catalogo Generale Refrigerazione / Refrigeration Catalogue

Abbattitori / Blast Chillers ST / T

Conservatori / Storage Cabinets AR / AG / Q

The logo for Icematic, featuring the brand name in white, bold, sans-serif font centered within a dark blue square.

Icematic

Icematic



Indice / Contents

05	Profilo aziendale / Company profile
08	Introduzione / Introduction
10	Abbattitori / Blast chillers - Freezers
18	Serie ST / ST Series
24	Serie T / T Series
30	Conservatori / Refrigerated cabinets
32	Serie AR / AR Series
38	Serie AG / AG Series
42	Serie Q / Q Series
47	Schede tecniche / Technical sheets



1963



Castel MAC, fondata nel lontano 1963, opera nel campo della refrigerazione professionale. Da sempre conosciuta per la produzione di fabbricatori di ghiaccio, ha negli anni affiancato la progettazione, lo sviluppo e la produzione di armadi di conservazione e di abbattitori di temperatura. Attenta all'innovazione tecnologica e all'adozione delle più innovative soluzioni tecniche, si pone come uno dei maggiori player mondiali nel settore dell'Horeca / Castel MAC, founded in the early 1963, is a specialized company in professional refrigeration. Known as one of the biggest company in the icemakers production, Castel Mac has been working also in the development and manufacturing of refrigerated cabinets and a wide range of blast chillers-freezers. The company, through technical innovation and the adoption of the most innovative technical solutions, is one of the most important world player in the Horeca market.

Oggi / Today

In un mercato sempre più competitivo e dinamico, Castel MAC ha tra i suoi principali obiettivi quello di essere all'avanguardia nell'innovazione di prodotto attenta ad anticipare ed assecondare le esigenze più sofisticate della propria clientela. Progettazione, industrializzazione e sistemi produttivi basati sull'adozione delle più aggiornate tecniche di Lean Production fanno di Castel MAC uno dei maggiori player mondiali nel campo della refrigerazione professionale.

Nel mondo del Food & Drink, Icematic c'è /

In an increasingly competitive and dynamic market, Castel MAC aims to innovation of its products and it is always ready to anticipate and satisfy the sophisticated customers needs. Planning, industrialization and production based on the modern Lean Production systems, are the characteristics that make CastelMAC one of the biggest world players in the professional refrigeration sector.

In the world of Food & Drink, Icematic is there



Abbattitori / Blast chillers



- ⋮
Pastry
- ⋮
Catering
- ⋮
Bakery
- ⋮
Ice cream
- ⊙
⋮
Pralineria
- ⊙
⋮
Pizzeria
- ⊙
⋮
Fresh pasta
- ⋮
Restaurant

Conservatori / Refrigerated cabinets

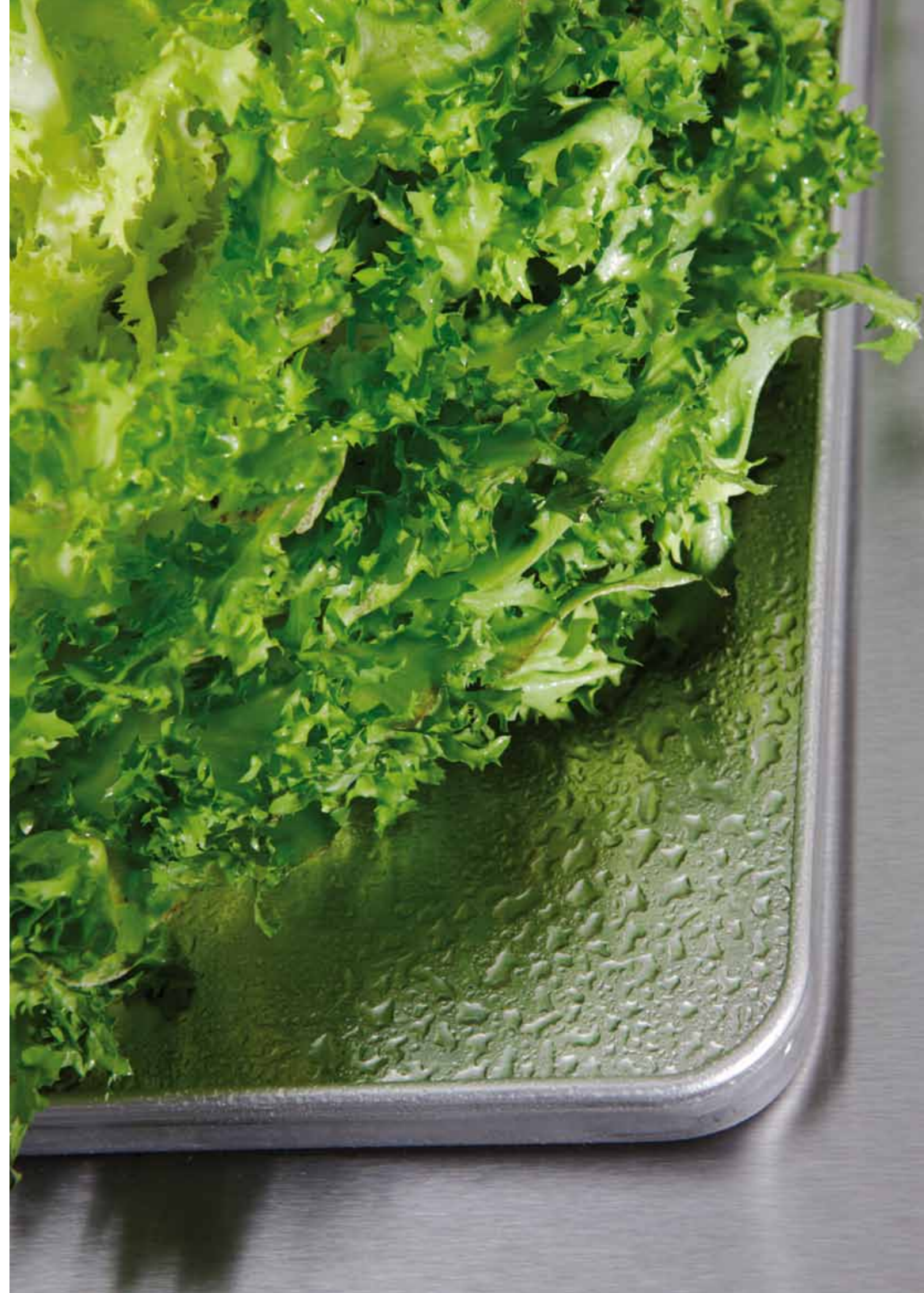


- ⋮
Pastry
- ⋮
Catering
- ⋮
Bakery
- ⋮
Ice cream
- ⋮
Pralineria
- ⋮
Pizzeria
- ⋮
Fresh pasta
- ⋮
Restaurant

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata e la freschezza degli alimenti / Blast chilling and blast freezing are the best natural systems to extend the shelf life of food



**Raffreddare
velocemente per una
maggiore qualità e
sicurezza alimentare /
Quick chilling for higher
quality and food safety**



Funzioni / Functions

Abbattimento rapido +90° → +3°C

Blast chilling +90°C → +3°C

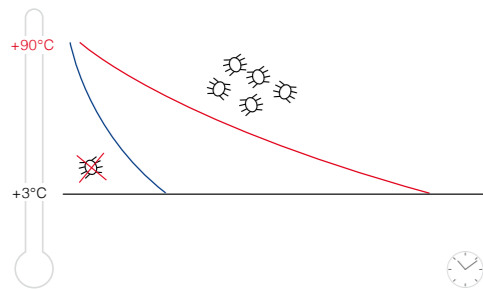
Ogni cibo cotto, lasciato raffreddare a temperatura ambiente, perde le sue migliori qualità. L'uso dell'abbattitore Icematic permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C. La velocità di questo processo è fondamentale perché permette di ridurre al minimo la proliferazione batterica, che si verifica in massima misura quando la temperatura del cibo si trova nell'intervallo tra +65°C e +10°C. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi, allungando la durata in conservazione / All food cooked and left to cool slowly loses its finest qualities. The Icematic blast chiller makes it possible to lower the temperature at the core of foods, that have just been cooked, down to +3°C. The speed of such process is essential since it allows to reduce the bacterial proliferation that is particularly critical while the food is at temperatures between +65°C and +10°C. The final result is the preservation of the quality, colour and fragrance of the food, extending its shelf life

Surgelazione rapida +90°C → -18°C

Blast freezing +90°C → -18°C

La surgelazione rapida, è il processo migliore per allungare la conservazione degli alimenti per più mesi. L'abbattitore Icematic, grazie ad un potente sistema di refrigerazione con aria a -40°C, consente di raggiungere velocemente la temperatura di -18°C al cuore dei prodotti evitando così la macro cristallizzazione e mantenendo intatte le qualità organolettiche del cibo. Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto / The blast freezing process is the best process to storage food for more months. The Icematic blast freezer, thanks to its powerful refrigeration system with air temperature of -40°C, quickly lowers the temperature at the core of the food to -18° avoiding in this way the macro-crystallization and granting perfect and long lasting preservation of all the original qualities of the food. After defrosting, there will be no loss of liquid, firmness or flavour

+3°



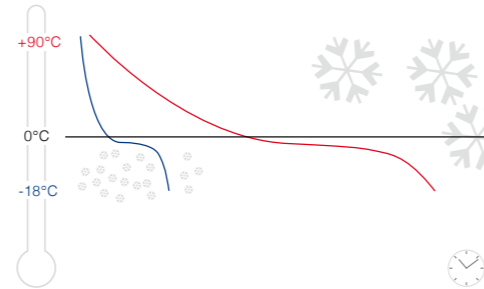
Senza abbattitore:
rischio batterico

Without blast chiller:
bacteria risk

Con abbattitore:
sicurezza alimentare

With blast chiller:
food safety

-18°



Senza abbattitore:
macro-cristalli

Without blast freezer:
macro cristals

Con abbattitore:
micro-cristalli

With blast freezer:
micro cristals



Vantaggi / Advantages

Incremento dei profitti / Increase of profits

1 - Risparmio di tempo fino ad un 30% / Time savings up to 30%

Grazie alla maggior durata in conservazione del cibo abbattuto, è possibile pianificare meglio la produzione e preparare in anticipo quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno. Tutto questo mantenendo sempre alta la qualità dei cibi serviti / Thanks to the longer shelf life of blast chilled food, it is possible to plan production better and prepare larger quantities of dishes and semi-processed foods in advance, without having to repeat the process every day. All this while always keeping the quality of the served foods high

2 - Riduzione degli sprechi / Waste reduction

L'abbattimento rapido allunga la durata dei prodotti in conservazione consentendo all'operatore di avere più tempo per utilizzarli, riducendo così notevolmente gli sprechi / Blast chilling/freezing increases shelf life of foods, leaving all the time to use the foods prepared in advance and the raw materials, with high reduction of waste

3 - Meno perdita di peso / Less weight loss

Dopo la cottura, il cibo rilascia umidità per evaporazione. Con l'abbattimento rapido subito dopo la cottura, viene bloccata l'evaporazione, riducendo così la perdita d'acqua e quindi di peso. Se il prodotto viene venduto a peso, si possono aumentare gli introiti fino ad un 7% / After cooking, food releases moisture by evaporation. Blast chilling immediately after cooking stops evaporation, thereby reducing the loss of water and therefore weight. If the product is sold by weight, revenue can be increased by up to 7%

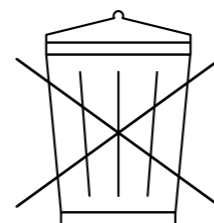
4 - Risparmio negli acquisti / Savings on purchases

Grazie all'utilizzo dell'abbattitore, che consente di allungare la durata del prodotto surgelato mantenendone inalterate le sue qualità originarie, è possibile comprare gli ingredienti stagionali quando sono meno cari e di migliore qualità / Thanks to the use of blast freezer, that allows to extend the shelf life of blast frozen foods, keeping their original qualities unchanged, it is possible to purchase seasonal ingredients when they are less expensive and of better quality

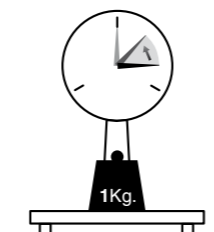
1



2



3



4



Miglioramento della qualità / Quality improvement

1 - Riduzione della carica batterica / Reduction in bacterial growth

La proliferazione batterica è molto veloce quando il cibo ha una temperatura compresa tra 65°C e 10°C. Attorno ai 37°C i batteri raddoppiano ogni 20 minuti. L'abbattitore Icematic permette di "attraversare" velocemente l'intervallo delle temperature pericolose, portando il cibo a +3°C al cuore in meno di 90 min. In questo modo si riduce al minimo la carica batterica presente nei cibi dopo la cottura, migliorandone la qualità e le caratteristiche organolettiche /

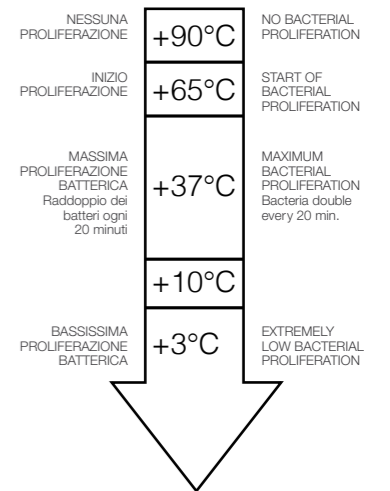
Bacterial proliferation is very high when food is at a temperature of between +65°C and +10°C. Around +37°C the number of bacteria doubles every 20 minutes. The Icematic blast chiller makes possible to "cross" the range of hazardous temperatures quickly, taking the core of the food to +3°C in less than 90 min. This reduces the quantity of bacteria in food after cooking to a minimum, improving their quality, longevity and safety

2 - Minore disidratazione / Less dehydration

L'abbattimento rapido blocca immediatamente l'evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi evitandone la disidratazione. Spesso la fragranza ed il gusto dei cibi è legato alla giusta quantità d'acqua contenuta nei cibi stessi / Blast chilling immediately stops the moisture in food from evaporating, thereby preventing dehydration. The fragrance and flavour of foods is often linked to the right amount of moisture contained in the food

3 - Menù più ricco / Wider menu

La maggior durata in conservazione dei prodotti e dei semilavorati abbattuti, permette di aumentare il numero dei cibi offerti, senza per questo complicare l'organizzazione della produzione / The longer shelf life of blast chilled foods and semi-finished items makes possible to increase the number of courses offered, without complicating production organization



RISPETTO DELLE NORME HACCP

L'abbattitore migliora la sicurezza alimentare dei cibi, garantendo il pieno rispetto della normativa HACCP.

COMPLIANCE WITH HACCP STANDARDS

The blast chiller considerably improves food safety, ensuring full compliance with HACCP standards.

Serie ST / ST Series



Icematic introduce la nuova gamma di abbattitori rapidi di temperatura ST, macchinari nati per migliorare qualità e organizzazione del lavoro. Grande potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti degli abbattitori Icematic ST /

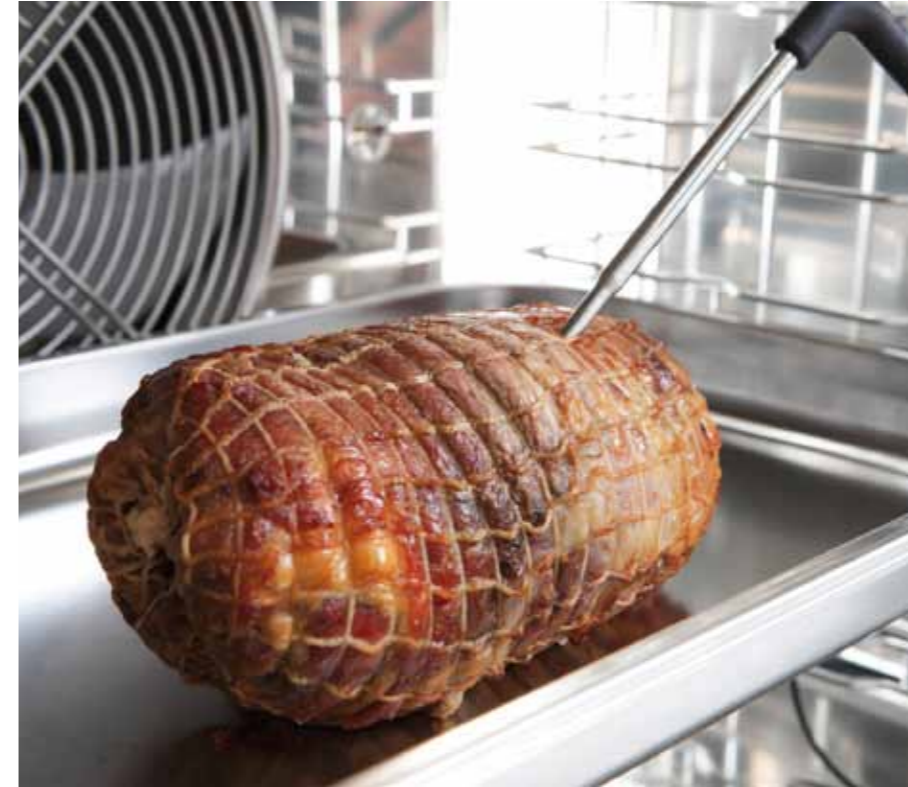
Icematic is now introducing the new ST range of blast chillers and blast freezers. These machines are designed to improve the quality and organization of the work. Great power, versatility, ease of use and reliability are the most important features of Icematic blast chillers-freezers

Caratteristiche tecniche / Technical features



Comandi soft touch / Soft touch control panel

Nuova scheda elettronica con comandi soft touch: intuitiva e facile da utilizzare e completa di tutte le funzioni necessarie ai vari processi di lavorazione /
New soft touch control panel: intuitive, extremely easy to use and comprehensive of all the functions necessary for the different processes



Sonda ad ago conica /
Conic core probe



Ventilatore con pale in resina anticorrosione /
Anti-corrosion resin fan blades



Kit ruote (optional) /
Castors kit (optional)



Struttura pasticceria passo variabile 10 mm /
Special structure for pastry with 10 mm adjustable pitch



Sterilizzazione ad Ozono O3 (optional) /
Ozone - O3 sterilization (optional)



Chiavetta USB /
USB key

Serie ST / ST Series

ST5



ST10



ST15



ST3 2/3



ST3 1/1



Capacità
Capacity

5 teglie / trays

10 teglie / trays

15 teglie / trays

3 teglie / trays 2/3 GN

3 teglie / trays 1/1 GN

+90°C > 3°C
+90°C > 3°C

18 kg

32 kg

40 kg

7 kg

7 kg

+90°C > -18°C
+90°C > -18°C

10 kg

22 kg

28 kg

5 kg

5 kg

Dimensioni mm
Dimensions mm

L 800
P 700
H 900L 800
P 700
H 1514L 800
P 800
H 1970L 600
P 600
H 400L 600
P 805
H 400

Voltaggio
Voltage

220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz400 V
3/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz

* teglia GN 1/1 o EN 600 x 400 mm
* trays GN 1/1 o EN 600 x 400 mm

Serie T / T Series



Design, potenza, semplicità di utilizzo, facilità nelle operazioni di pulizia ed igienizzazione sono i punti di forza della gamma Serie T, sviluppata per soddisfare le esigenze degli operatori del settore alimentare artigianale ed industriale / Design, great power, versatility and easy cleaning of the machine, are the most important features of the T range, improved to satisfy the needs of the users in the industrial and handmade food sectors

Caratteristiche tecniche / Technical features



Filtro estraibile / Extractable condenser filter

Permette una veloce pulizia del
condensatore, garantendo una
riduzione dei consumi e dei costi
di manutenzione /
It allows a quick and easy cleaning
of the condenser, guaranteeing low
power consumption and cheaper
maintenance



Dotato di sbrinamento
a gas caldo /
Equipped with hot
gas defrosting



Ventilatore con pale in resina
anticorrosione /
Anti-corrosion resin
fan blades



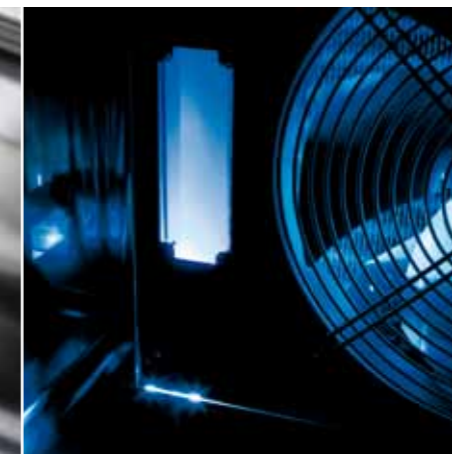
Kit ruote (optional) /
Castors kit (optional)



Reversibile e autochudente
per angoli inferiori a 90° /
Reversible door with self-closing
device for angles lower than 90°



Tappo di compensazione
pressione interna /
Drain plug for internal
pressure compensation



Lampada UV (optional) /
UV lamp (optional)

Serie T / T Series

T5

T10

T15

T15-2P



T15.40 T15.65

	T5	T10	T15.40	T15.65	T15-2P
Capacità Capacity	5 teglie / trays	10 teglie / trays	15 teglie / trays		15 teglie / trays
+90°C > 3°C	20 kg	35 kg	40 kg	65 kg	70 kg
+90°C > -18°C	12 kg	25 kg	30 kg	50 kg	55 kg
Dimensioni mm Dimensions mm	L 800 P 700 H 900	L 800 P 700 H 1426	L 800 P 800 H 1910	L 800 P 1228 H 1950	
Voltaggio Voltage	220-240 V 1/50Hz	400 V 3/50Hz	400 V 3/50Hz	400 V 3/50Hz	

* vedi scheda tecnica
* see technical sheet

T20 COMPACT

T30

T40

T50



T30.110 T30.140

T40.150 T40.200

T50.270 T50.400

	T20 COMPACT	T30.110	T30.140	T40.150	T40.200	T50.270	T50.400
	1/2 carrelli* / trolleys*	1/2 carrelli* / trolleys*		1/2 carrelli* / trolleys*		2/4 carrelli* / trolleys*	
	80 kg	110 kg	140 kg	150 kg	200 kg	270 kg	390 kg
	65 kg	95 kg	125 kg	135 kg	175 kg	250 kg	360 kg
	L 890 P 1335 H 2410	L 1370 P 1210 H 2274		L 1550 P 1370 H 2470		L 1780 P 1790 H 2330	
	400 V 3/50Hz	400 V 3/50Hz		400 V 3/50Hz		400 V 3/50Hz	

**Tecnologia statica
o ventilata
per un'impeccabile
freschezza /
Static cooling
or forced
ventilation cooling
for a flawless
freshness**



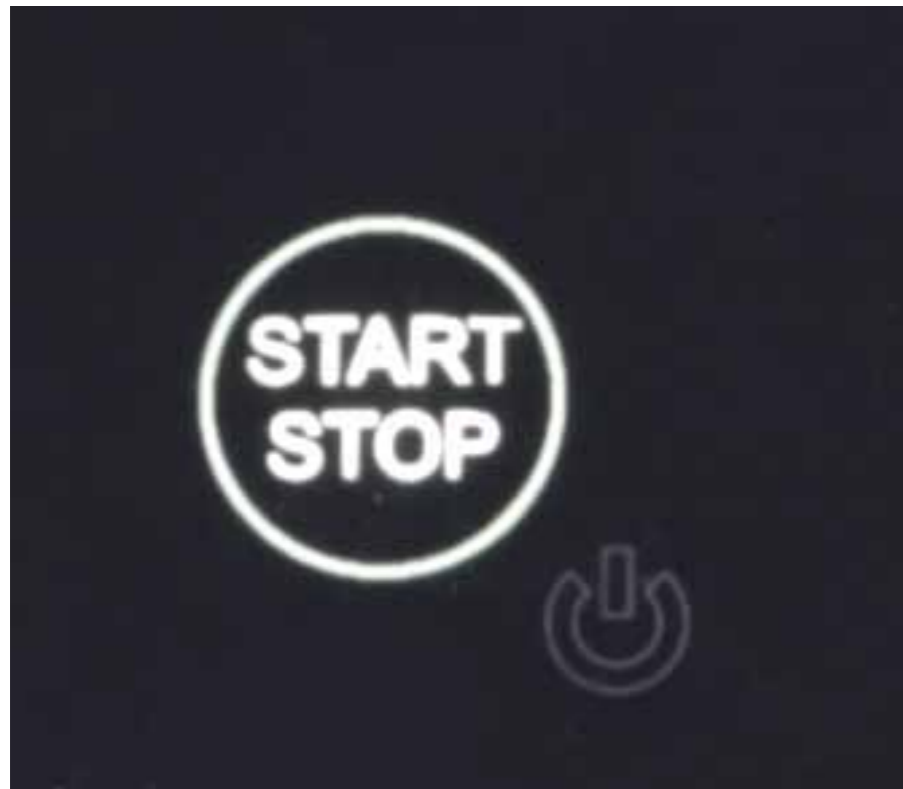
Serie AR / AR Series



Prestazioni all'avanguardia, affidabilità, ergonomia, design moderno e funzionale, rendono la linea di conservatori Serie AR, un'attrezzatura indispensabile per creare un ambiente di lavoro piacevole, funzionale ed efficiente. Serie AR pensata per conservare la tua passione /

High performances, excellent reliability, ergonomics solutions, modern and functional design, make the refrigerated cabinets AR Series an essential equipment to create a pleasant, functional and efficient work environment. AR Series designed to keep untouched your passion

Caratteristiche tecniche / Technical features



Comandi soft touch / Soft touch control panel

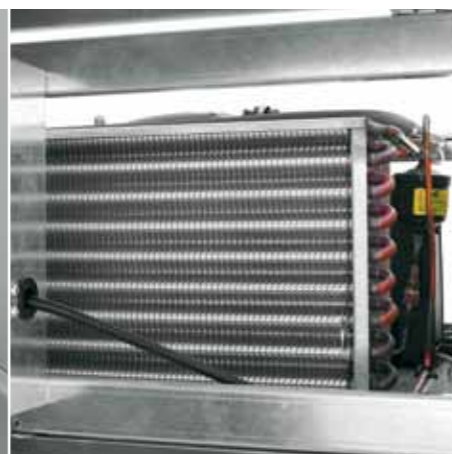
Nuova scheda elettronica con comandi soft touch pratica e semplice da programmare /
New soft touch control panel extremely easy to set up



Maniglia estremamente robusta con design moderno e funzionale /
Strong handle door with modern and functional design



Angoli interni arrotondati in conformità con la normativa HACCP /
Rounded inner corners in compliance with HACCP requirements



Unità condensatrice posizionata nella parte superiore del mobile /
The condensing unit is positioned in the upper part.



Piedini robusti regolabili in altezza fino ad una estensione di 60 mm /
Robust feet with adjustable height up to an extent of 60 mm



Guide anti-ribaltamento ad "U" /
"U" shaped anti-tipping guides

Cremagliere facilmente estraibili con innesto a baionetta /
Easy and removable racks with bayonet coupling

Serie AR / AR Series

AR70 FX



AR70 LTV



AR70 NTV



AR70 NT



AR70 NTB



AR140 NTV



AR140 LTV

Capacità
Capacity

620 lt.

620 Lt.

620 Lt.

620 Lt.

620 lt.

1240 Lt.

1240 Lt.

Temperatura max
Temperature max

-15°C

-10°C

+8°C

+8°C

+10°C

+8°C

-10°C

Temperatura min.
Temperature min.

-28°C

-24°C

-2°C

-8°C

-2°C

-2°C

-24°C

Dimensioni mm
Dimensions mmL 710
P 862
H 2031L 710
P 862
H 2031L 710
P 862
H 2031L 710
P 862
H 2031L 710
P 862
H 2031L 1440
P 862
H 2030L 1440
P 862
H 2030Voltaggio
Voltage220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz220-240 V
1/50Hz

Serie AG / AG Series



Nuova gamma di conservatori serie AG ad alte prestazioni ed affidabilità per i laboratori di gelateria e pasticceria. Grande capacità di carico per vaschette di gelato da 5 Lt e vaschette piane. Nella versione AG100 possibilità di inserire teglie mm 600 x 800 /

New range of refrigerated cabinets AG series with high performances and reliability, for icecream and pastry laboratory. Huge load capacity for 5 Lt icecream bin and flat bin. The AG100 has the possibility to insert trays mm 600 x 800

Caratteristiche tecniche / Technical features



Comandi soft touch / Soft touch control panel

Nuova scheda elettronica con comandi soft touch pratica e semplice da programmare /
New soft touch control panel extremely easy to set up



Angoli interni arrotondati in conformità con la normativa HACCP /
Rounded inner corners in compliance with HACCP requirements

Guide regolabili con passo di 10 mm (optional) /
Tray pitch regulation 10 mm (optional)

Maniglia estremamente robusta con design moderno e funzionale /
Strong handle door with modern and functional design

Serie AG / AG Series

AG70

AG100



Capacità Capacity	620 lt.	750 lt.
Temperatura max Temperature max	-10°C	-10°C
Temperatura min. Temperature min.	-24°C	-24°C
Dimensioni mm Dimensions mm	L 710 P 862 H 2031	L 810 P 1045 H 2070
Voltaggio Voltage	220-240 V 1/50Hz	220-240 V 1/50Hz

Serie Q / Q Series



Nuova linea di conservatori per ripiani gastronomia GN 2/1 con fianchi stampati studiata per rispettare le più stringenti normative HACCP in termini di pulizia interna e mantenimento delle temperature /
New refrigerated range for gastronorm trays GN 2/1 with integrated guides projected to respect the HACCP in terms of internal cleaning

Caratteristiche tecniche / Technical features



Fianchi stampati / Integrated guides

Studiati per rispettare le più
stringenti normative HACCP /
Projected to respect the
HACCP rules



Spigoli interni arrotondati /
Rounded internal corners

Chiave di sicurezza /
Door lock

Cinque griglie plastificate
GN2/1 in dotazione /
Complete with 5 plastic
coated shelves GN2/1

Serie Q / Q Series

Q70 VP

Q70 VN



Capacità Capacity	620 lt.	620 lt.
Temperatura max Temperature max	+8°C	-10°C
Temperatura min. Temperature min.	-8°C	-20°C
Dimensioni mm Dimensions mm	L 700 P 862 H 2031	L 700 P 862 H 2031
Voltaggio Voltage	220-240 V 1/50Hz	220-240 V 1/50Hz



48	ST3 2/3
49	ST3 1/1
50	ST5
51	ST10
52	ST15
53	T5
54	T10
55	T15
56	T15-2P
57	T20 COMPACT
58	T30
59	T40
60	T50
61	AR70 FX
62	AR70 LTV
63	AR70 NTV
64	AR70 NT
65	AR70 NTB
66	AR140 NTV
67	AR140 LTV
68	AG70
69	AG100
70	Q 70 VN
71	Q 70 VP

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
3 teglie GN 2/3 - 3 trays GN 2/3
2 vaschette gelato - 2 trays icecream bins

Finitura / Construction
acciaio inox



Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 600
P / D 600
H / H 400

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 630
P / D 630
H / H 470

Peso Macchina / Machine Weight
41 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
48 kg


Voltaggio / Voltage
230 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

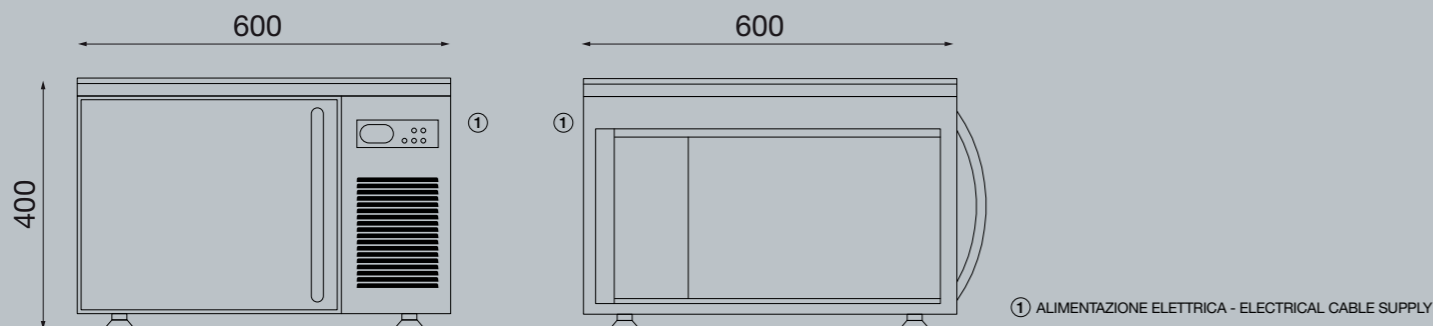
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
ST3 2/3	ARIA / AIR ACQUA / WATER	533W	700W	10A	+90°C > +3°C = 7 +90°C > -18°C = 5	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

GRIGLIA INOX GN 2/3 STAINLESS STEEL GRID GN 2/3	SONDA AD AGO CORE PROBE
	

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
3 teglie GN 1/1 - 3 trays GN 1/1
2 vaschette gelato - 2 trays icecream bins

Finitura / Construction
acciaio inox



Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 600
P / D 805
H / H 400

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 630
P / D 835
H / H 470

Peso Macchina / Machine Weight
54 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
62 kg

Voltaggio / Voltage
230 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
ST3 1/1	ARIA / AIR ACQUA / WATER	533W	700W	10A	+90°C > +3°C = 7 +90°C > -18°C = 5	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

GRIGLIA INOX GN 1/1 STAINLESS STEEL GRID GN 1/1	SONDA AD AGO CORE PROBE
	

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
5 teglie GN1/1 600x400 mm - 5 trays 600x400 mm

Finitura / Construction
acciaio inox

Passo teglie / Trays pitch
68 mm

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 800
P / D 700
H / H 900

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 860
P / D 750
H / H 1045

Peso Macchina / Machine Weight
108 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
123 kg

Voltaggio / Voltage
230 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a



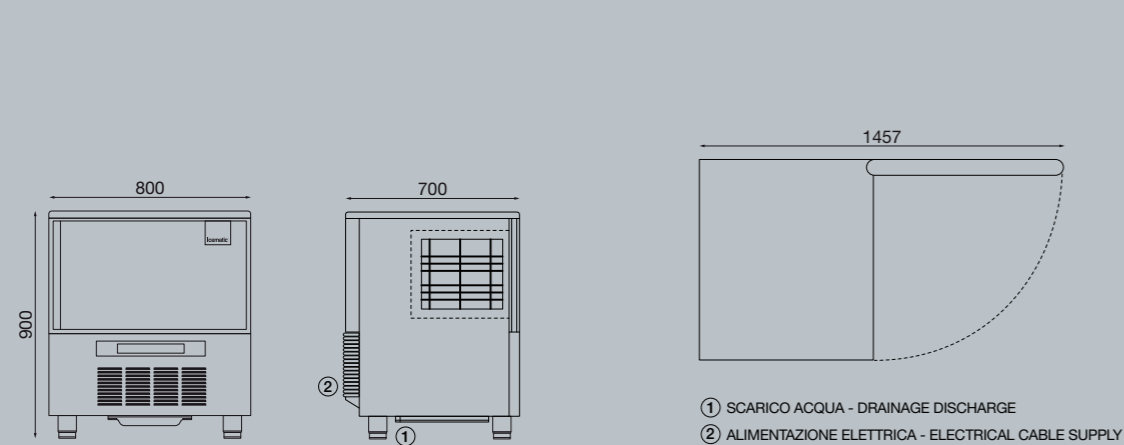
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
ST5	ARIA / AIR ACQUA / WATER	1573W	1250W	10A	+90°C > +3°C = 18 +90°C > -18°C = 10	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
10 teglie GN1/1 600x400 mm - 10 trays 600x400 mm

Finitura / Construction
acciaio inox

Passo teglie / Trays pitch
68 mm

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 800
P / D 700
H / H 1514

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 860
P / D 760
H / H 1700

Peso Macchina / Machine Weight
139 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
155 kg

Voltaggio / Voltage
230 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a



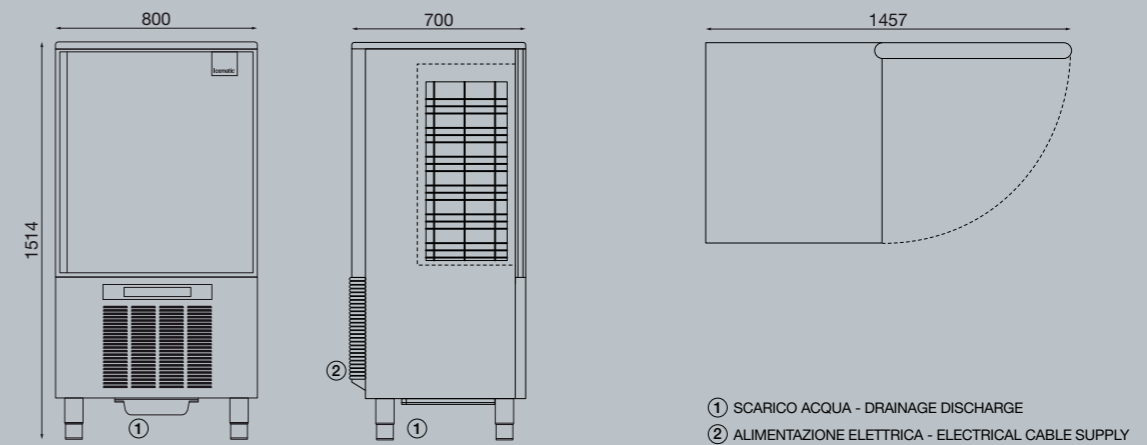
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
ST10	ARIA / AIR ACQUA / WATER	3219W	2100W 2000W	16A	+90°C > +3°C = 32 +90°C > -18°C = 22	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
15 teglie GN1/1 600x400 mm - 15 trays 600x400 mm

Finitura / Construction
acciaio inox

Passo teglie / Trays pitch
68 mm

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 800
P / D 800
H / H 1970

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 870
P / D 920
H / H 2130

Peso Macchina / Machine Weight
185 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
- kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 3N / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a



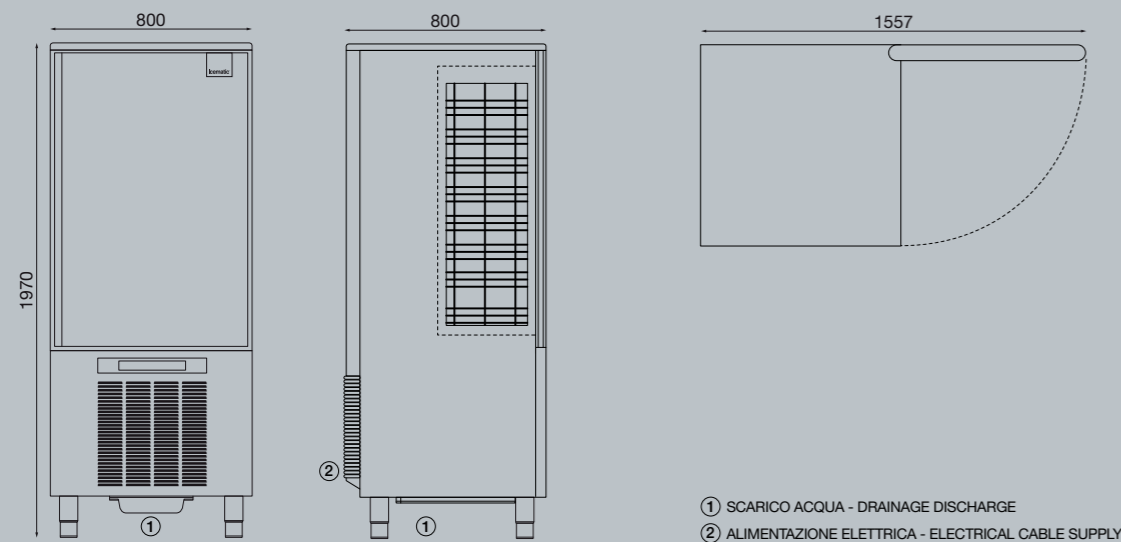
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUZE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
ST15	ARIA / AIR ACQUA / WATER	5443W	2700W 2850W	16A	+90°C > +3°C = 40 +90°C > -18°C = 28	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
5 teglie GN 1/1 o EN 600x400 - 5 trays GN 1/1
5 teglie EN EN 600x400 - 5 trays EN EN 600x400
6 vaschette gelato 5 lt. - 6 icecream bins 5 lt.

Finitura / Construction
acciaio inox

Passo teglie / Trays pitch
68 mm

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 800
P / D 700
H / H 900

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 870
P / D 760
H / H 1080

Peso Macchina / Machine Weight
118 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
123 kg

Voltaggio / Voltage
230-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a



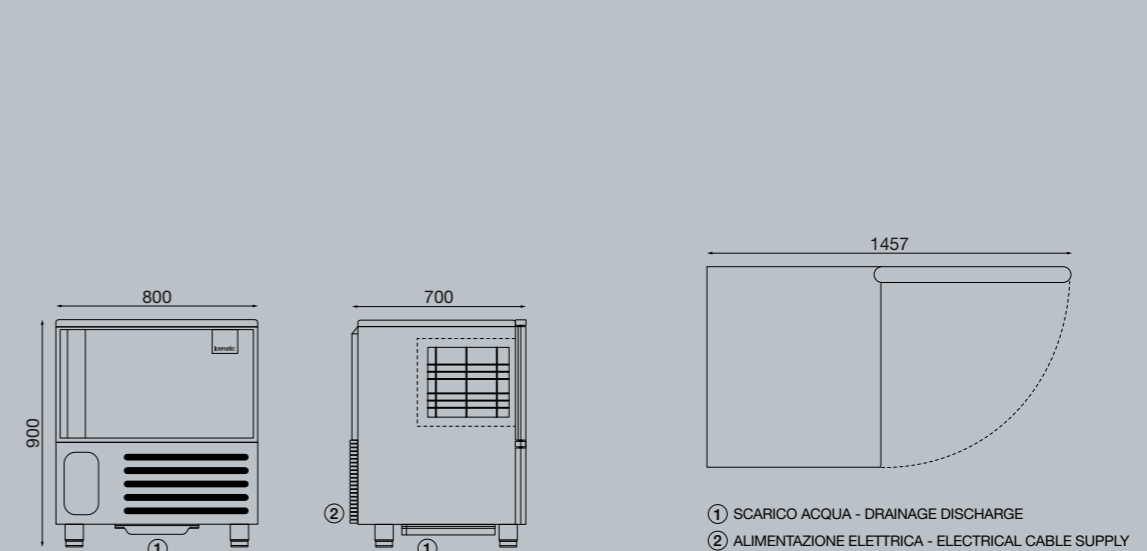
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUZE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T5	ARIA / AIR ACQUA / WATER	2241W	1350W	10A	+90°C > +3°C = 20 +90°C > -18°C = 12	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
10 teglie GN 1/1 o EN 600x400 - 10 trays GN 1/1
15 vaschette 165x360x120 5 lt. - 15 icecream bins 5 lt.

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 800
P / D 700
H / H 1487

Peso Macchina /
 Machine Weight
164 kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 3N / 50Hz
(230 V / 1N / 50Hz optional)

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



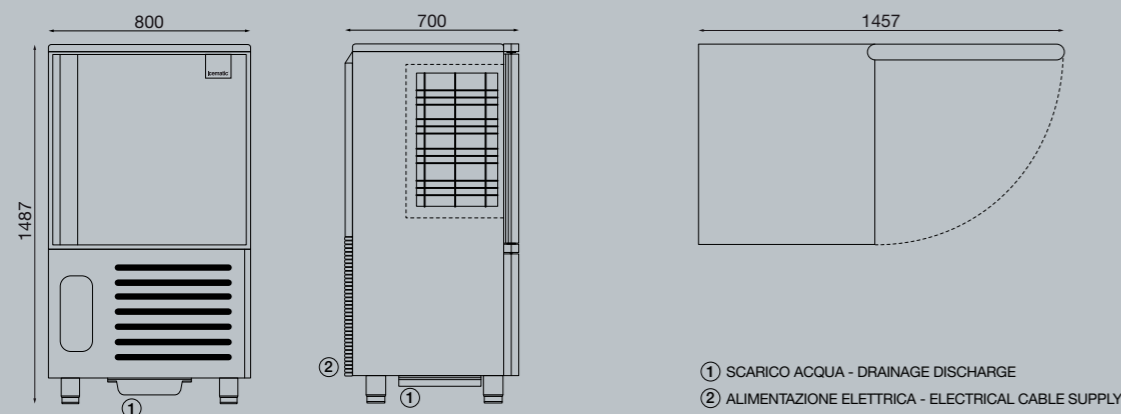
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T10	ARIA / AIR ACQUA / WATER	4105W	3900W	16A	+90°C > +3°C = 35 +90°C > -18°C = 25	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
15 teglie GN 1/1 o EN 600x400 - 15 trays GN 1/1
21 vaschette 165x360x120 5 lt. - 21 icecream bins

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 800
P / D 850
H / H 1970

Peso Macchina /
 Machine Weight
254 kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



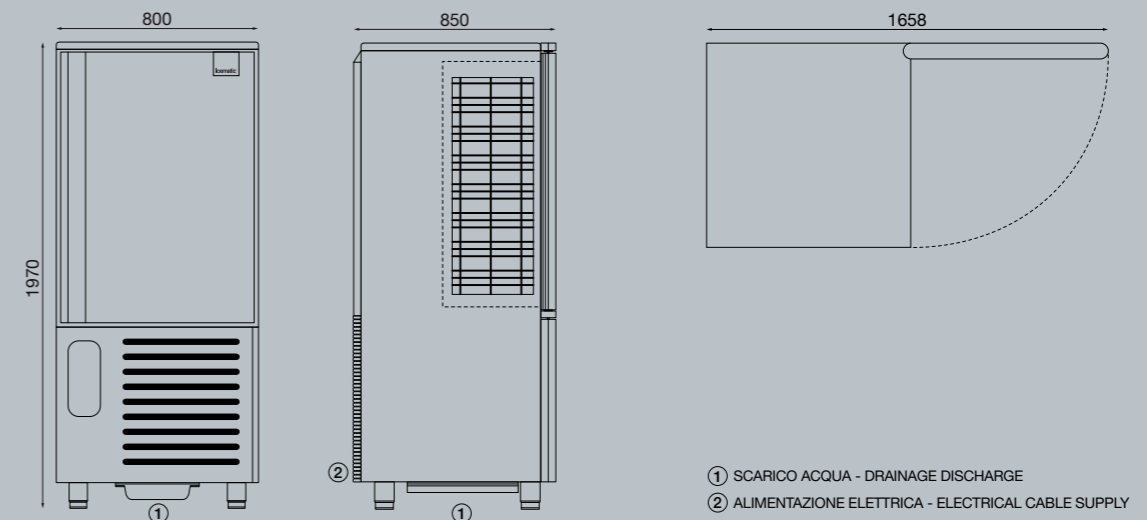
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T15.40	ARIA / AIR	5442W	2900W	16A	+90°C > +3°C = 40 +90°C > -18°C = 30	Automatico Automatic
T15.65	ARIA / AIR	7410W	4000W	16A	+90°C > +3°C = 65 +90°C > -18°C = 50	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
30 teglie GN 1/1 o EN 600x800 - 30 trays GN 1/1
42 vaschette 165x360x120 5 lt. - 42 icecream bins

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 800
P / D 1228
H / H 1972

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 850
P / D 1340
H / H 2120

Peso Macchina / Machine Weight
291 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
309 kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



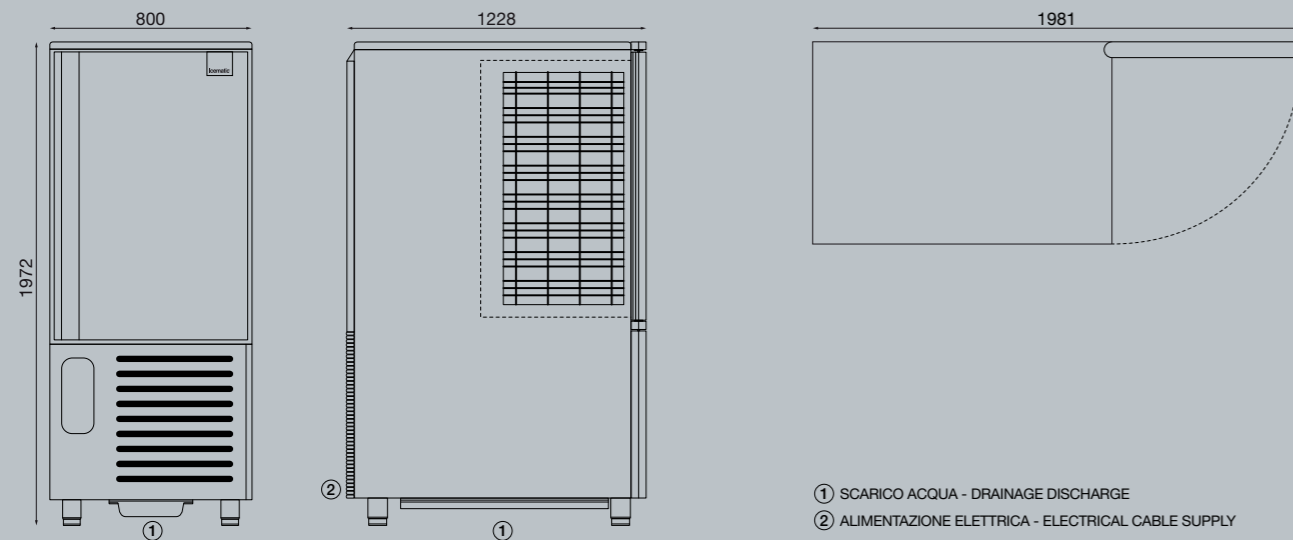
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T15-2P	ARIA / AIR ACQUA / WATER	7730W	4350W	16A	+90°C > +3°C = 70 +90°C > -18°C = 50	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	KIT PASTICCERIA (PASSO 10mm) PASTRY TRAYS (STEP 10mm)	KIT PASTICCERIA (PASSO 68mm) PASTRY TRAYS (STEP 68mm)
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
1 carrello GN1/1 o GN2/1 - 1 trolley GN1/1 o GN2/1

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 890
P / D 1335
H / H 2410

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 1000
P / D 1550
H / H 2600

Peso Macchina / Machine Weight
353 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
430 kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 3N / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Dimensioni interne utili / Inner useful dimensions
L / W 680
P / D 1550
H / H 2600



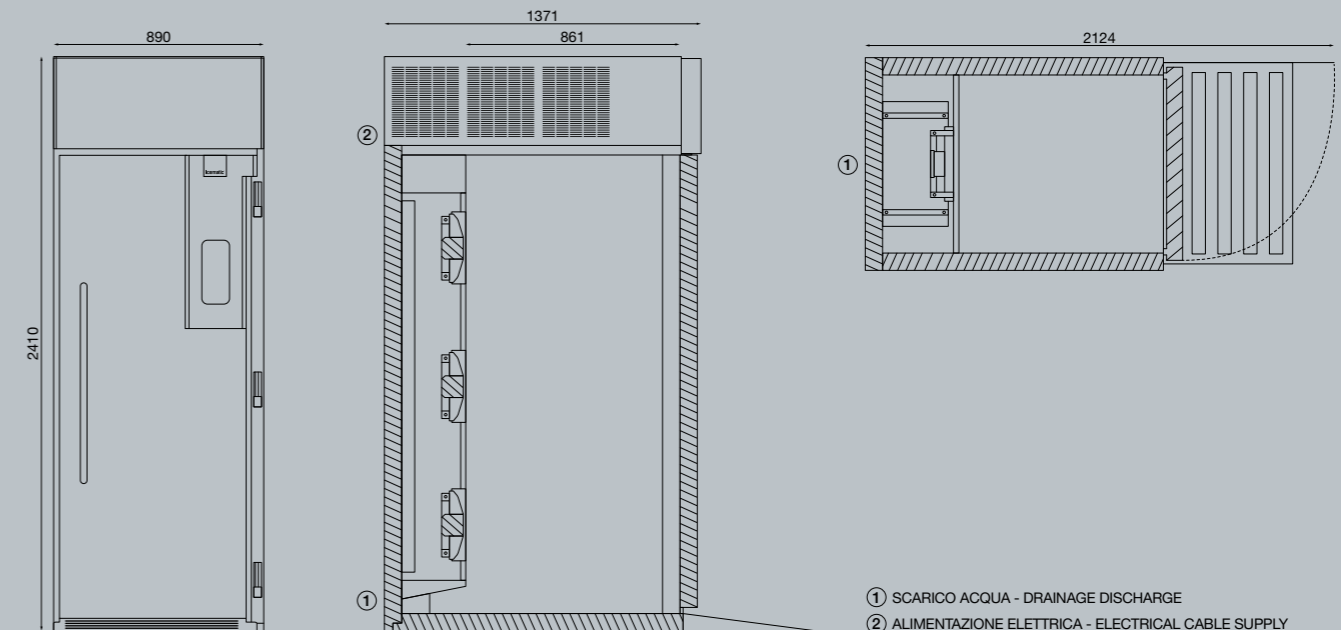
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -20°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T20.80	ARIA / AIR	5050W	3900W	16A	+90°C > +3°C = 80 +90°C > -18°C = 65	Automatico Automatic
T20.80 R	ARIA / AIR	5620W	3900W	16A	+90°C > +3°C = 80 +90°C > -18°C = 65	Automatico Automatic
T20.110 R	ARIA / AIR	7090W	4675W	16A	+90°C > +3°C = 80 +90°C > -18°C = 65	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER
O ₃		

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
1 carrello GN2/1 - 1 trolley GN2/1

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 1370
P / D 1223
H / H 2270 + 250

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 2450
P / D 1460
H / H 1125

Peso Macchina / Machine Weight
660*

Peso con Imballo / Weight with Packaging
450 + 270

Voltaggio / Voltage
400 V / 3N / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Dimensioni imballo UC / UC packaging dimensions
L / W 800
P / D 1550
H / H 700

Dimensioni interne utili / Inner useful dimensions
L / W 680
P / D 920
H / H 2000



* With condensing unit included

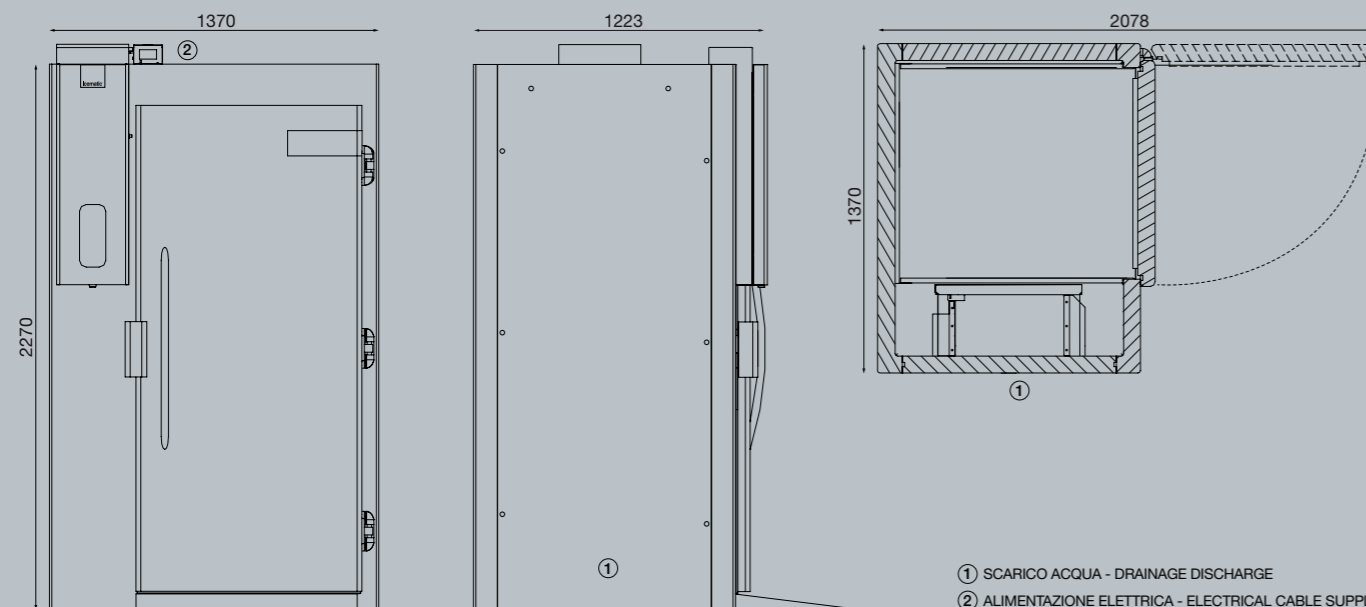
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -20°C/+45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T30.110	ARIA / AIR ACQUA / WATER	7090W	4300W + 630W	16A	+90°C > +3°C = 110 +90°C > -18°C = 95	Automatico Automatic
T30.140	ARIA / AIR ACQUA / WATER	9520W	5100W + 630W	25A	+90°C > +3°C = 140 +90°C > -18°C = 125	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	PAVIMENTO H22 mm + RAMPA FLOOR H 22 mm + RAMP	UNITÀ COND. CARENATA CONDENSING UNIT WITH BOX	PORTA AGGIUNTIVA ADDITIONAL DOOR
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
1 carrello GN2/1 - 1 trolley GN2/1

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 1550
P / D 1370
H / H 2350

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 2500
P / D 1650
H / H 1440

Peso Macchina / Machine Weight
810*

Peso con Imballo / Weight with Packaging
580 + 310

Voltaggio / Voltage
400 V / 3N / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Dimensioni imballo UC / UC packaging dimensions
L / W 950
P / D 1600
H / H 850

Dimensioni interne utili / Inner useful dimensions
L / W 930
P / D 1080
H / H 2000



* With condensing unit included

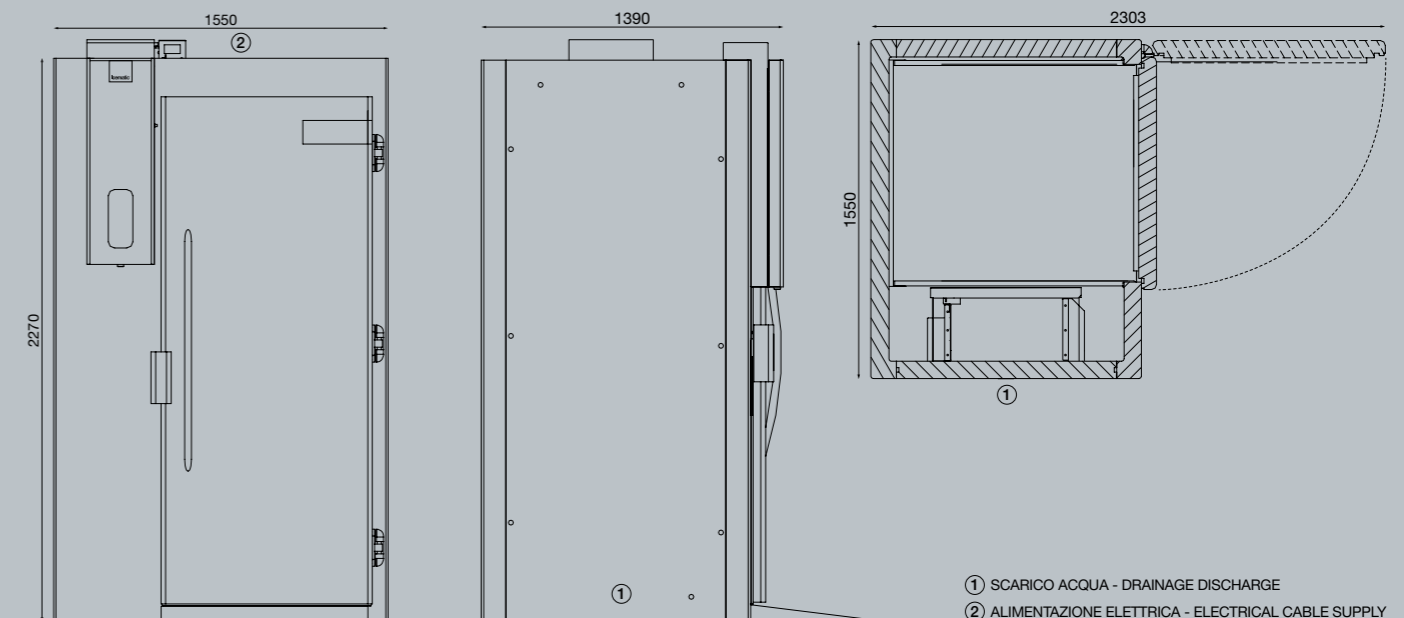
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -20°C/+45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T40.150	ARIA / AIR ACQUA / WATER	9520W	5100W + 540W	25A	+90°C > +3°C = 150 +90°C > -18°C = 135	Automatico Automatic
T40.200	ARIA / AIR ACQUA / WATER	12350W	7300W + 540W	32A	+90°C > +3°C = 200 +90°C > -18°C = 175	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	USB	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	PAVIMENTO H22 mm + RAMPA FLOOR H 22 mm + RAMP	UNITÀ COND. CARENATA CONDENSING UNIT WITH BOX	PORTA AGGIUNTIVA ADDITIONAL DOOR
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
2 carrello 600x800 mm - 2 trolley 600x800 mm
2 carrelli forno GN2/1 - 2 trolley furnace GN2/1

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 1780
P / D 1790
H / H 2330

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 2460
P / D 1750
H / H 1320

Peso Macchina / Machine Weight
- kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
- kg

Voltaggio / Voltage
400 V / 3 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Dimensioni imballo UC / UC packaging dimensions
L / W 1810 - 2470
P / D 1060 - 1330
H / H 1170 - 1470

Dimensioni interne utili / Inner useful dimensions
L / W 930
P / D 1450
H / H 2000

Dimensioni imballo evaporatore / Evaporator packaging dimensions
L / W 2200
P / D 1210
H / H 850



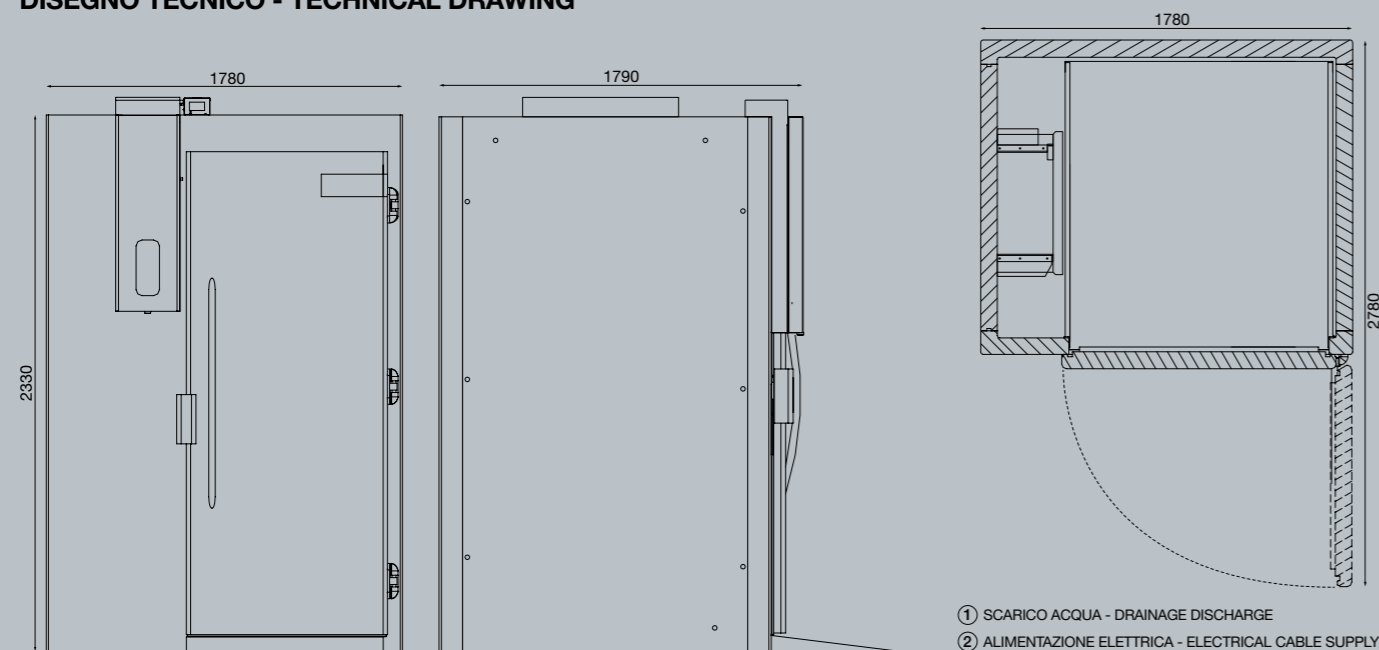
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -20°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	RESA KG YIELD KG	SBRINAMENTI DEFROSTING
T50.270	ARIA / AIR ACQUA / WATER	16750W	9650W		+90°C > +3°C = 270 +90°C > -18°C = 250	Automatico Automatic
T50.400	ARIA / AIR ACQUA / WATER	24550W	14300W		+90°C > +3°C = 390 +90°C > -18°C = 360	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

OZONO OZONE	KIT RUOTE CASTORS	CONDENSAZIONE ACQUA WATER COOLED CONDENSER	PAVIMENTO H22 mm + RAMPA FLOOR H 22 mm + RAMP	UNITÀ COND. CARENATA CONDENSING UNIT WITH BOX	PORTA AGGIUNTIVA ADDITIONAL DOOR
O ₃					

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
36 teglie GN 2/1 - 36 trays GN 2/1
52 vaschette galato - 52 ice cream bins

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Capacità / Capacity
620 lt.

Dimensioni macchina / Machine dimensions
L / W 710
P / D 882
H / H 2031

Dimensioni imballo / Packaging dimensions
L / W 800
P / D 1010
H / H 2160

Peso Macchina / Machine Weight
156 kg

Peso con Imballo / Weight with Packaging
182 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



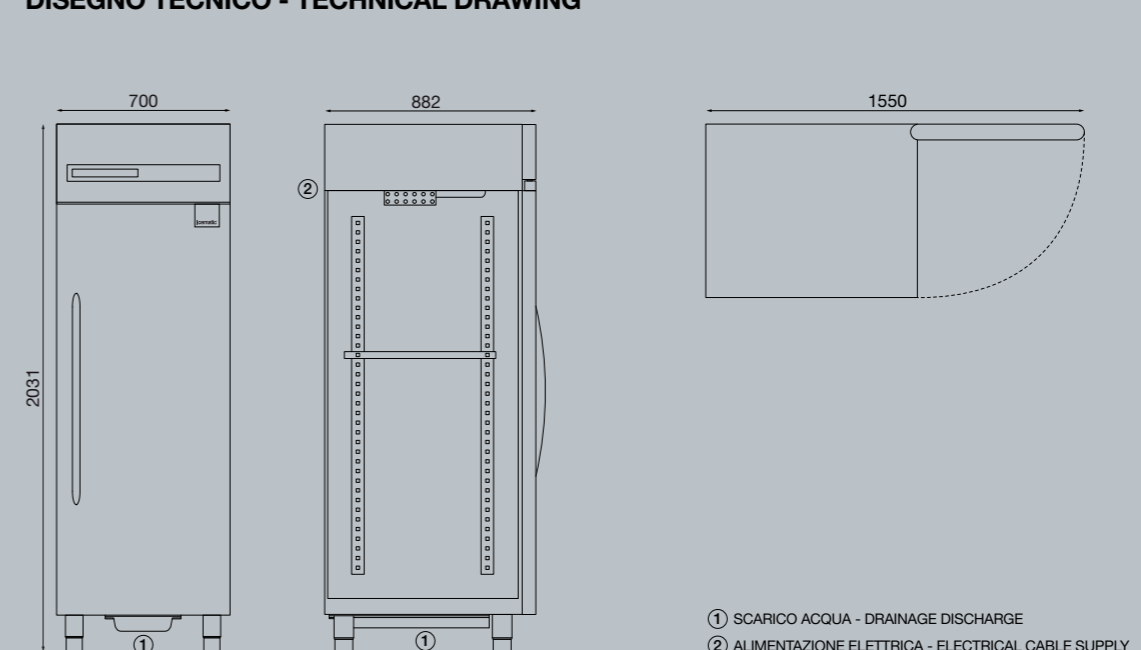
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR70 FX	ARIA / AIR ACQUA / WATER	1573W	740W	10A	-28°C > -15°C	Manuale Manual

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



AR70 LTV

62

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
32 teglie GN 2/1 - 32 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 710
P / D 862
H / H 2031

Peso Macchina /
 Machine Weight
136 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



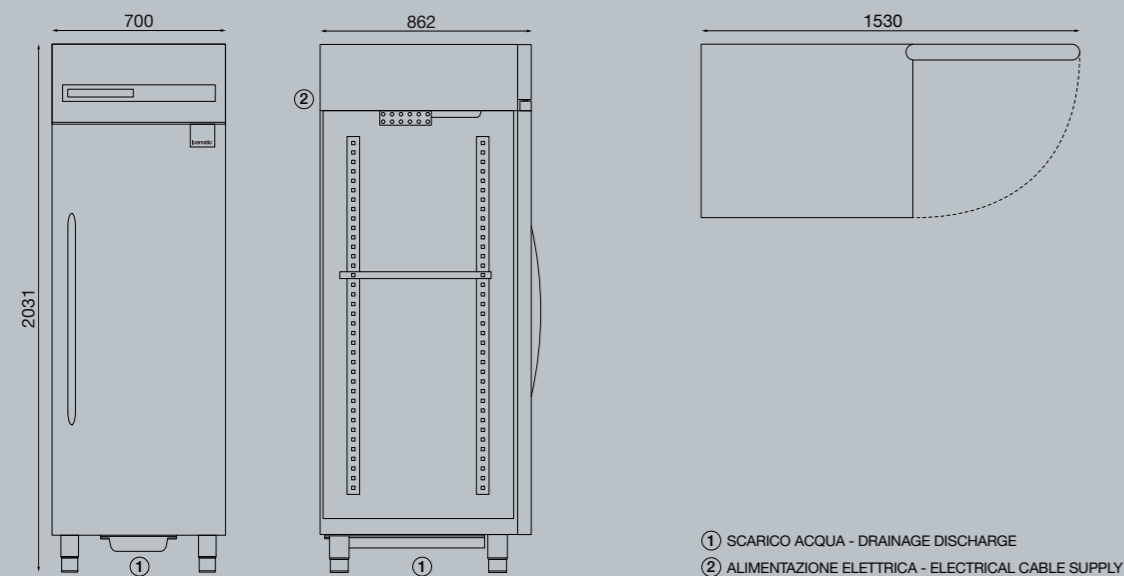
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR70 LTV	ARIA / AIR ACQUA / WATER	1573W	1050W	10A	-24°C > -10°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



- ① SCARICO ACQUA - DRAINAGE DISCHARGE
- ② ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICAL CABLE SUPPLY

AR70 NTV

63

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
32 teglie GN 2/1 - 32 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 710
P / D 862
H / H 2031

Peso Macchina /
 Machine Weight
136 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



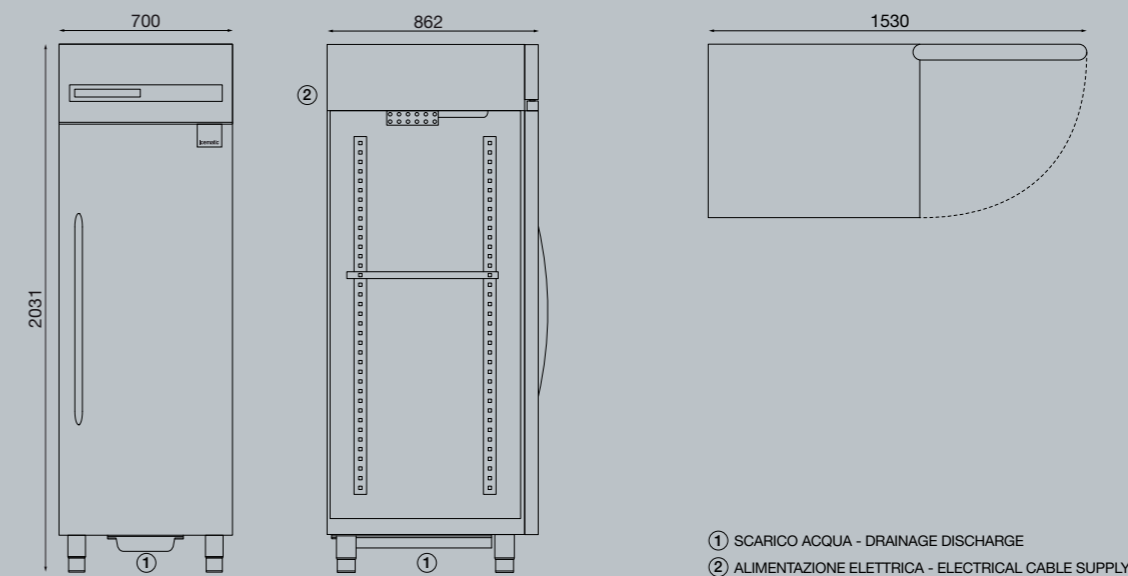
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR70 NTV	ARIA / AIR ACQUA / WATER	545W	465W	10A	-2°C > +8°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



- ① SCARICO ACQUA - DRAINAGE DISCHARGE
- ② ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICAL CABLE SUPPLY

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
36 teglie GN 2/1 - 36 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 710
P / D 882
H / H 2031

Peso Macchina /
 Machine Weight
156 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



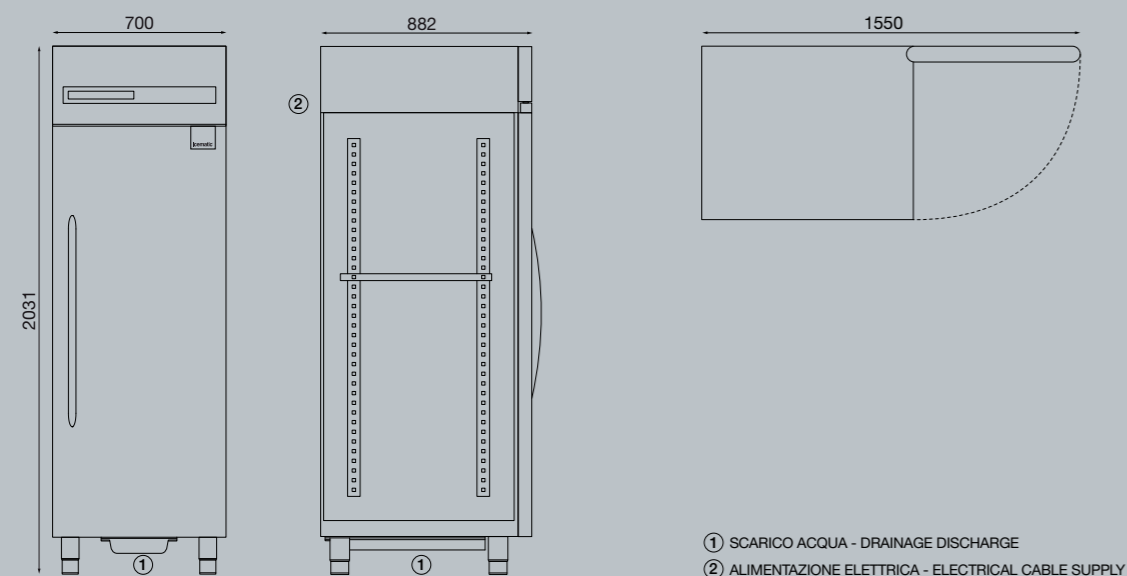
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR70 NT	ARIA / AIR ACQUA / WATER	545W	465W	10A	-8°C > -8°C	Manuale Manual

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



- ① SCARICO ACQUA - DRAINAGE DISCHARGE
 ② ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICAL CABLE SUPPLY

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
32 teglie GN 2/1 - 32 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 710
P / D 862
H / H 2031

Peso Macchina /
 Machine Weight
140 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



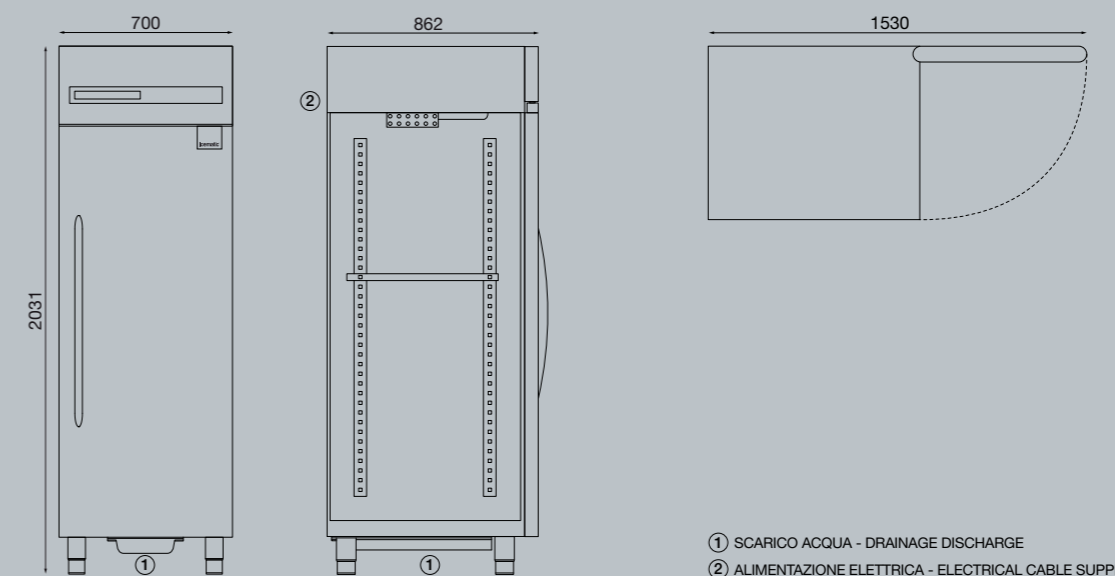
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR70 NTB	ARIA / AIR ACQUA / WATER	545W	465W	10A	+10°C > -2°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



- ① SCARICO ACQUA - DRAINAGE DISCHARGE
 ② ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICAL CABLE SUPPLY

MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
64 teglie GN 2/1 - 64 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Capacità / Capacity
1420 lt.

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 1440
P / D 862
H / H 2035

Dimensioni imballo /
 Packaging dimensions
L / W 1570
P / D 1040
H / H 2160

Peso Macchina /
 Machine Weight
245 kg

Peso con Imballo /
 Weight with Packaging
273 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R134a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



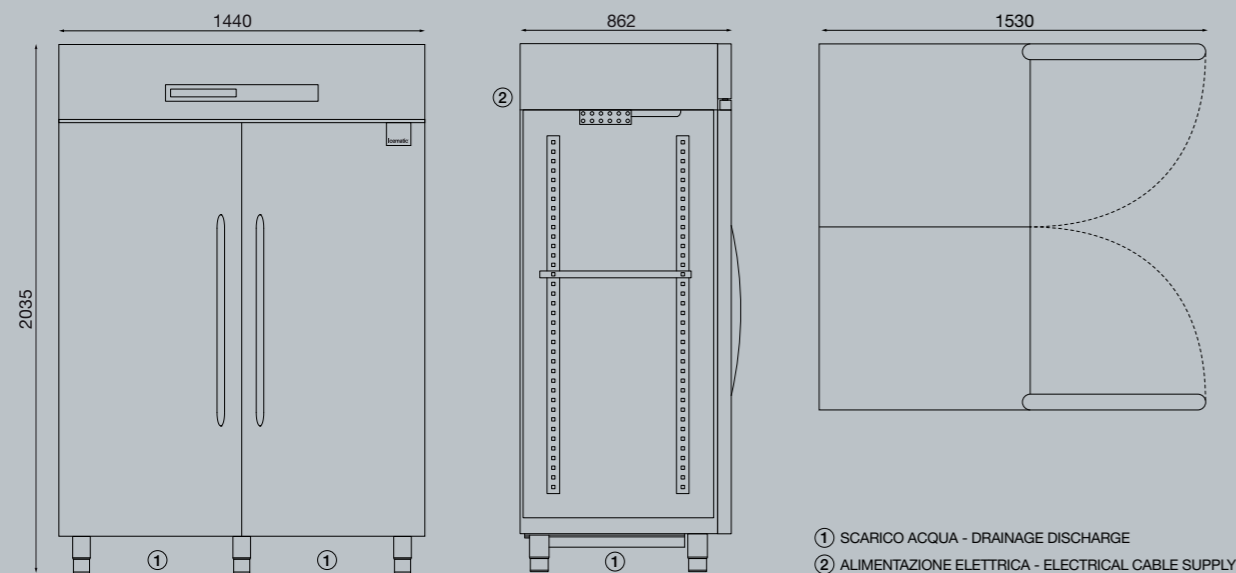
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR140 NTV	ARIA / AIR ACQUA / WATER	817W	600W	10A	-2°C > +8°C	Manuale Manual

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
64 teglie GN 2/1 - 64 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Capacità / Capacity
1420 lt.

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 1440
P / D 862
H / H 2035

Dimensioni imballo /
 Packaging dimensions
L / W 1570
P / D 1040
H / H 2160

Peso Macchina /
 Machine Weight
245 kg

Peso con Imballo /
 Weight with Packaging
273 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



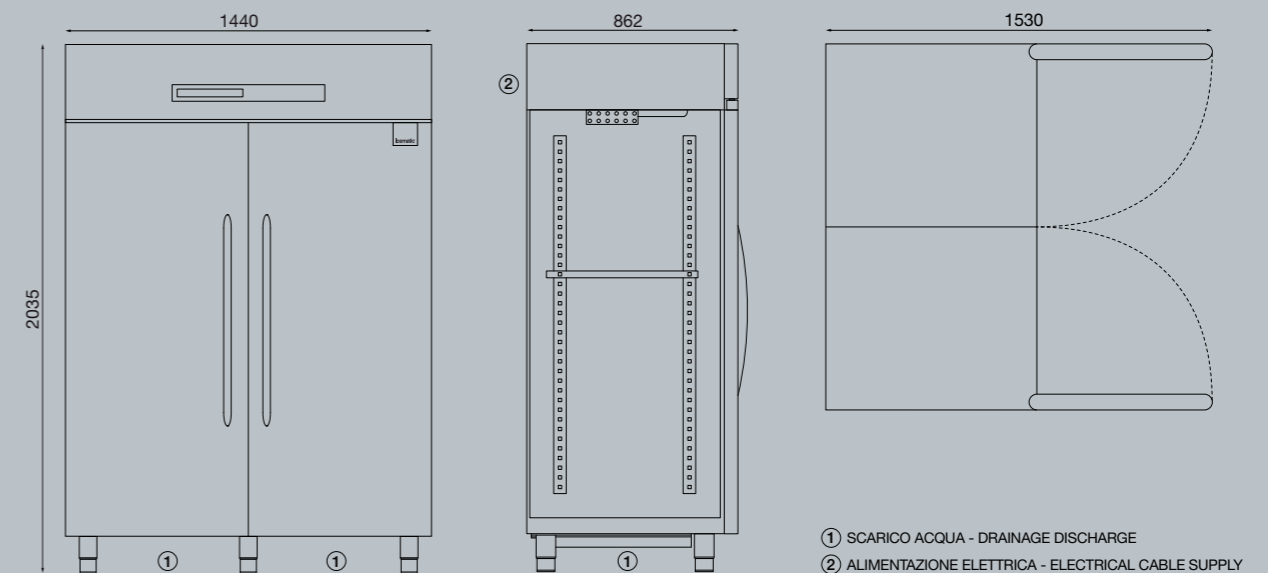
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AR140 LTV	ARIA / AIR ACQUA / WATER	2262W	1550W	10A	-10°C > -24°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
32 teglie GN 2/1 - 32 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
35 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 710
P / D 862
H / H 2031

Peso Macchina /
 Machine Weight
147 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



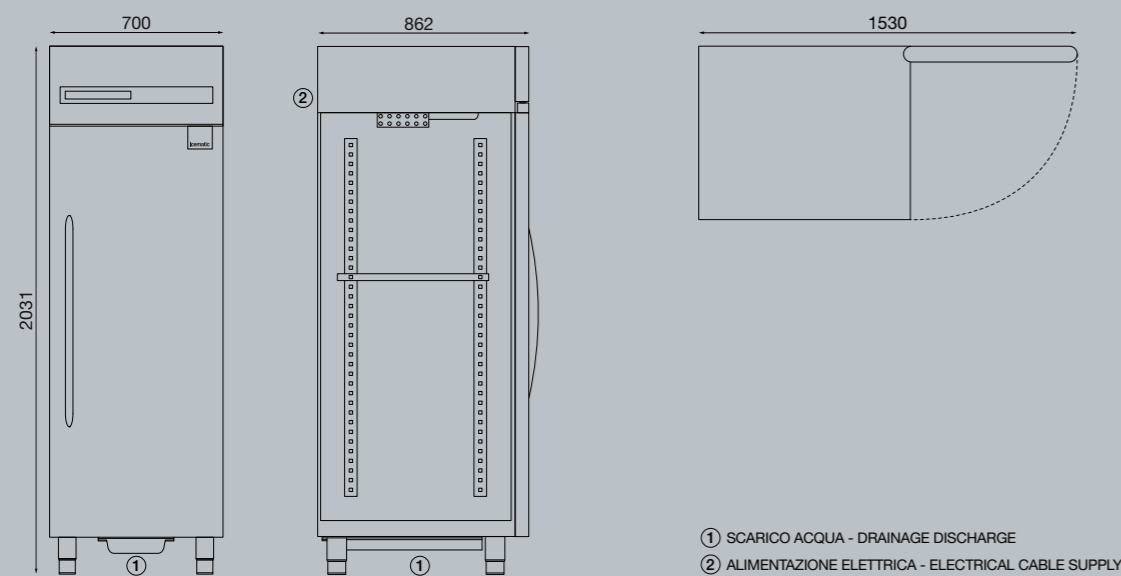
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AG70	ARIA / AIR ACQUA / WATER	2262W	1350W	10A	-24°C > -10°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT PASTICCERIA (10mm) PASTRY TRAYS (10mm)

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
50 teglie GN 2/1 EN 600x600 - 50 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
10 mm

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 810
P / D 1045
H / H 2070

Peso Macchina /
 Machine Weight
200 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



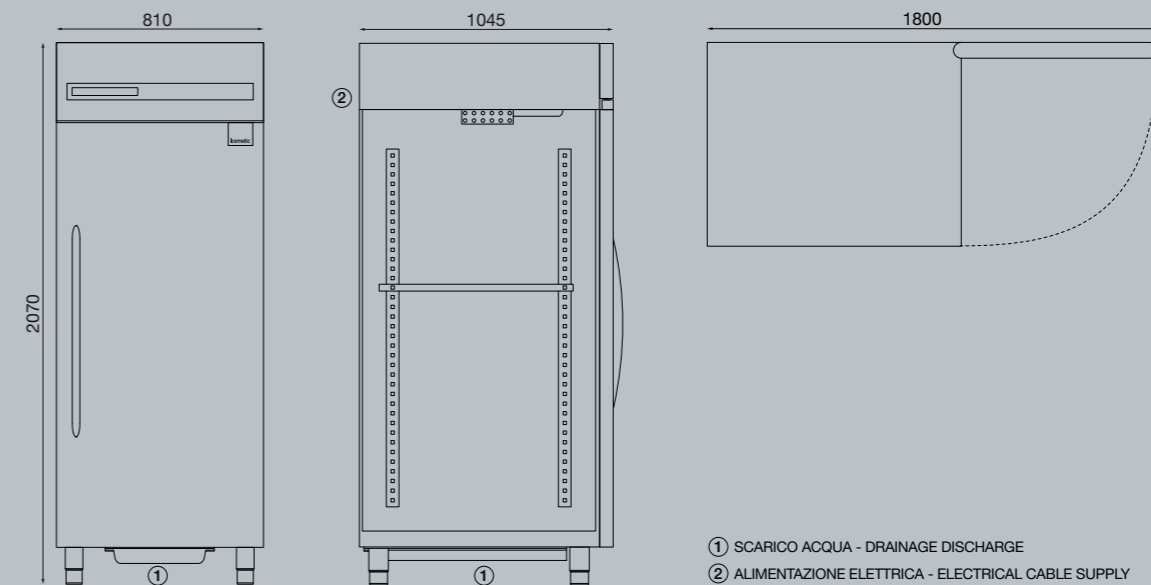
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
AG100	ARIA / AIR ACQUA / WATER	2263W	1250W	10A	-24°C > -10°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	USB	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
21 teglie GN 2/1 - 21 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
55 mm

Capacità / Capacity
620 lt.

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 650
P / D 862
H / H 2031

Dimensioni imballo /
 Packaging dimensions
L / W 746
P / D 950
H / H 2200

Peso Macchina /
 Machine Weight
124 kg

Peso con Imballo /
 Weight with Packaging
146 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



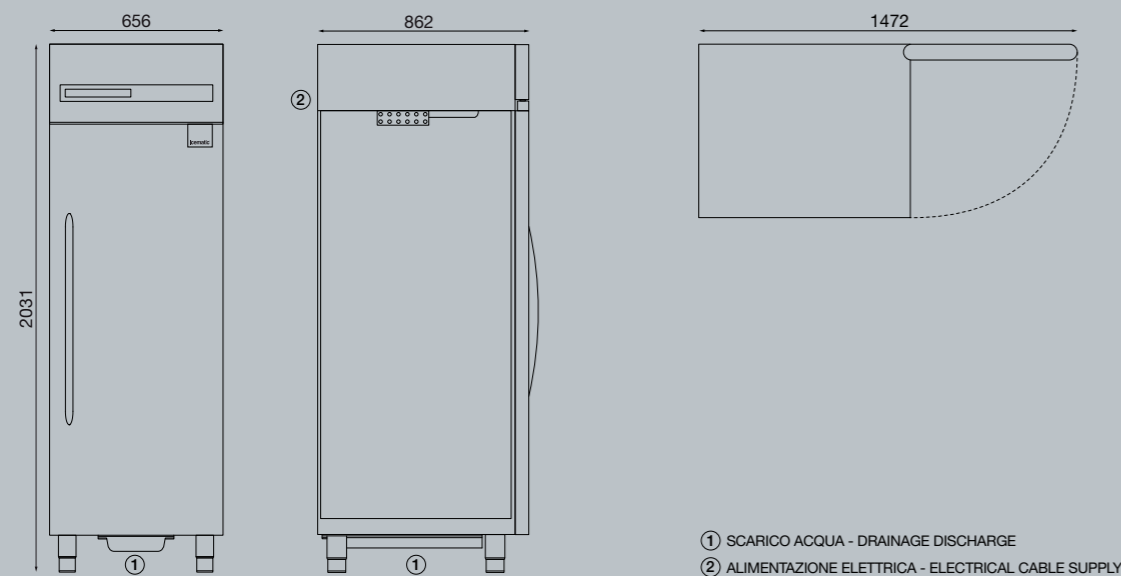
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
Q70 VN	ARIA / AIR ACQUA / WATER	1357W	880W	10A	-10°C > - 20°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING



MACCHINA / MACHINE

Capacità / Capacity
21 teglie GN 2/1 - 21 trays GN 2/1

Passo teglie / Trays pitch
55 mm

Capacità / Capacity
1420 lt.

Dimensioni macchina /
 Machine dimensions
L / W 656
P / D 862
H / H 2031

Dimensioni imballo /
 Packaging dimensions
L / W 746
P / D 950
H / H 2200

Peso Macchina /
 Machine Weight
120 kg

Peso con Imballo /
 Weight with Packaging
142 kg

Voltaggio / Voltage
220-240 V / 1 / 50Hz

Gas refrigerante / Refrigerant gas
R404a

Finitura / Construction
acciaio inox

Porta reversibile / Reversible door
di serie / standard



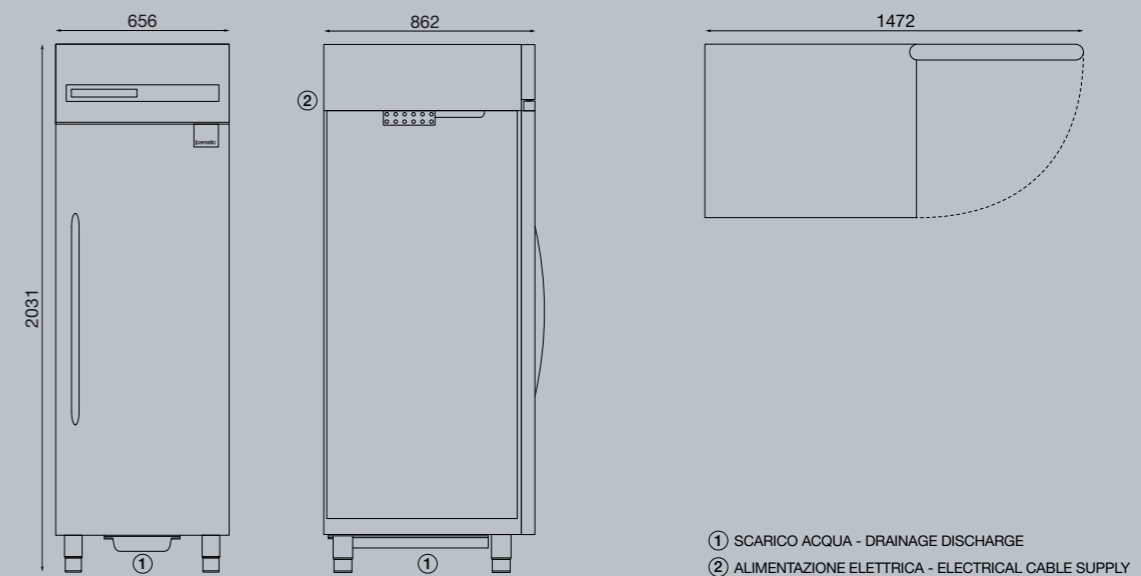
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	RAFFREDDAMENTO COOLING	POTENZA FRIGORIFERA COOLING POWER -10°C/+ 45°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER	FUSE FUSE	TEMPERATURA ESERCIZIO °C WORKING TEMPERATURE °C	SBRINAMENTI DEFROSTING
Q70 VP	ARIA / AIR ACQUA / WATER	545W	470W	10A	-2°C > +8°C	Automatico Automatic

ACCESSORI - OPTIONAL

PORTA A VETRO GLASS DOOR	KIT RUOTE CASTORS	KIT N° 5 GRIGLIE GN 2/1 KIT N° 5 GRID	KIT N° 5 COPPIE GUIDE GN 2/1 KIT N° 5 COUPLES GUIDES	KIT N° 5 COPPIE GUIDE EN 600x400 KIT N° 5 COUPLES GUIDES

DISEGNO TECNICO - TECHNICAL DRAWING





Castel MAC SpA a socio unico

Via del Lavoro, 9 - 31033 Castelfranco Veneto - Treviso

Tel. +39 0423.738452 - Fax +39 0423.722811 - icematic@castelmac.it - www.icematic.it

The logo consists of a dark blue square with the word "Icematic" written in white, bold, sans-serif font in the lower-left corner.

Icematic