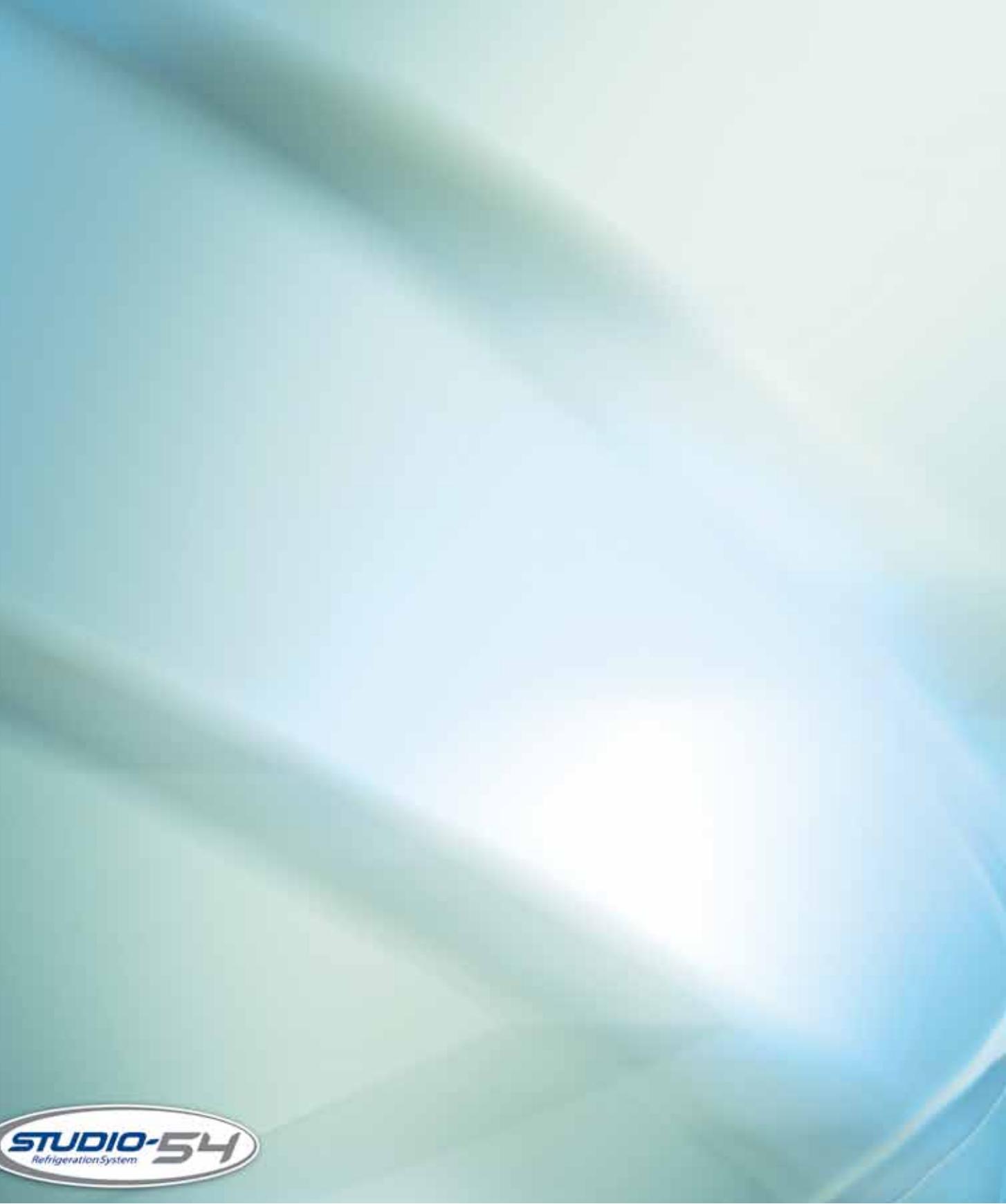


ARMADIO PASTICCERIA 700 Lt	VERSIONE TN	VERSIONE BT	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	(LxPxH) 730x835x2095 mm		
Alimentazione - Power supply Alimentation - Spannung	230V/50Hz/1		
Classe - Class Classe - Klasse	Cl. 4 +30°C 55% R.H.		
Temperatura d'esercizio - Working temperature Température de travail - Temperaturrenbereich	-2° / +8°C	-18° / -20°C	
Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme	290 w	590 w	
Capacità - Capacity Capacité - Inhalt	700 Lt		
Refrigerazione - Refrigeration Réfrigération - Kühlung	VENTILATA - VENTILATED VENTILEE - UMLUFT		
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R404A		
Allestimento: Coppe guide "L" Equipment: Couple "L" rails Équipement: Paire glissières "L" Ausstattung: Paarschiene "L"	6 x PORTA 6 x DOOR 6 x PORTE 6 x TÜR		
Peso netto/lordo - Net/Gross weight Poids net/lord - Netto/brutto Gewicht	202/218 Kg		
Dimensioni imballo - Packaging dimensions Dimensions emballage - Verpackungsmaß	(LxPxH) 900x800x2300 mm		
TAVOLO DAIQUIRI PASTICCERIA	2 PORTE	3 PORTE	4 PORTE
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	-2/+8°C 1380x800x850	-2/+8°C 1900x800x850	-2/+8°C 2420x800x850
Alimentazione - Power supply Alimentation - Spannung	230V/50Hz/1		
Classe - Class Classe - Klasse	Cl. 4 +30°C 55% R.H.		
Temperatura d'esercizio - Working temperature Température de travail - Temperaturrenbereich	-2° / +8°C -18° / -20°C	-2° / +8°C -18° / -20°C	-2° / +8°C -18° / -20°C
Assorbimento - Absorption Absorption - Aufnahme	390 w 540 w	420 w 810 w	490 w 840 w
Capacità - Capacity Capacité - Inhalt	360 Lt	560 Lt	745 Lt
Refrigerazione - Refrigeration Réfrigération - Kühlung	VENTILATA - VENTILATED VENTILEE - UMLUFT		
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R404A		
Allestimento: Coppe guide "L" Equipment: Couple "L" rails Équipement: Paire glissières "L" Ausstattung: Paarschiene "L"	3 x PORTA 3 x DOOR 3 x PORTE 3 x TÜR		
Peso netto/lordo - Net/Gross weight Poids net/lord - Netto/brutto Gewicht	90/110 Kg	120/147 Kg	139/171 Kg
Dimensioni imballo - Packaging dimensions Dimensions emballage - Verpackungsmaß	(LxPxH) 1460x900x1100 mm	(LxPxH) 1980x900x1100 mm	(LxPxH) 2500x900x1100 mm



STUDIO 54 srl
Via Gian Lorenzo Bernini 147, 35010 San Giorgio in Bosco (PD) Italy
Tel. +39.049.9450466 - Fax +39.049.9451044 / +39.049.9454119
info@studio-54.it - www.studio-54.it



Linea refrigerata per pasticceria

Refrigerating line for pastry



Tecnologia ed ecologia a servizio della fragranza

Technology and ecology at the fragrance service
Technologie et écologie au service de la fragrance
Technologie und Ökologie für den Duft

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI
PER PASTICCERIA

La linea degli armadi e tavoli refrigerati per pasticceria EURONORM 600x400 trova la sua ideale applicazione nei laboratori di pasticceria e di panificio.

COOLING UPRIGHT CABINETS
AND COOLING TABLES FOR
PASTRY PRODUCTS.

The cooling upright cabinets and cooling tables line for pastry products EURONORM 600x400 is excellent for pastry and bakery laboratories.

ARMOIRES ET TABLES
RÉFRIGÉRÉES POUR LA PÂTISSERIE

La ligne des armoires et tables réfrigérées pour la pâtisserie EURONORM 600x400 PÂTISSERIE trouve son idéale application dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.

KÜHLSCHRÄNKE UND
KÜHLTISCHE FÜR
BACKPRODUKTE

Die Kühschränke und Kühltsche für Backprodukte BACKNORM 600x400 findet die Idealanzwendung im Konditorei- und Bäckereiarbeitsraum.



Studio 54 investe in tecnologia per il rispetto e la conservazione dell'ambiente
Studio 54 invests in technology to respect and to preserve the environment
Studio 54 investit en technologie pour le respect et la conservation ambientelle
Studio 54 investiert gerade in Technologie für den Umweltspekt und die Umweltkonservierung



Allestimento interno guide "L" per inserimento teglie 600x400.

Internal equipment with "L" runners to put in trays 600x400.

Équipement intérieur avec glissières en « L » pour l'introduction des plateaux 600x400.

Internal equipment with "L" runners to put in trays 600x400.

Pannello di controllo digitale con visualizzazione dello stato di funzionamento, funzione HACCP, controllo dell'umidità.

Digital control board with state of performance display, HACCP function, control of humidity.

Panneau de contrôle digital avec visualisation de l'état de fonctionnement, fonction HACCP, contrôle de l'humidité.

Digitalprüfungsregler mit Anzeige des Betriebszustandes, HACCP Funktion, Feuchtprüfung.



Allestimento interno guide "L" per inserimento teglie 600x400.

Internal equipment with "L" runners to put in trays 600x400.

Équipement intérieur avec glissières en « L » pour l'introduction des plateaux 600x400.

Internal equipment with "L" runners to put in trays 600x400.

Digital control board with state of performance display, HACCP function, control of humidity.

Panneau de contrôle digital avec visualisation de l'état de fonctionnement, fonction HACCP, contrôle de l'humidité.

Digitalprüfungsregler mit Anzeige des Betriebszustandes, HACCP Funktion, Feuchtprüfung.



ARMADI REFRIGERATI OASIS PASTICCERIA EURONORM 600x400
La linea degli armadi refrigerati OASIS PASTICCERIA EURONORM 600x400 trova la sua ideale applicazione nei laboratori di pasticceria e di panificio. L'impianto frigorifero e la centralina elettronica a controllo della ventilazione regolano l'uniformità della temperatura e dell'umidità relativa interna alla cella ottimizzando la conservazione dei prodotti di pasticceria. La costruzione è composta da monoscoeca interno/esterno acciaio AISI 304 con profilo igienico con spessore di isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC in rispetto delle normative europee in vigore, angoli interni arrotondati, porte piena con maniglia acciaio inox e garnizione magnetica (su richiesta la versione a porta a vetro), sbrinamento elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua condensa, piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote). L'armadio OASIS PASTICCERIA EURONORM 600x400 è allestito con 6 coppie di guide "L" consentendo l'inserimento di teglie 600x400. La stessa linea è completata con le versioni degli armadi senza motore incorporato per l'allacciamento remoto. La refrigerazione è ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione per temperatura d'esercizio 0°/+8°C e versione -18°/-20°C. Il voltage è 230V/50Hz e la testing ambient temperature is 30°C with 55% humidity UR Cl.4. Freon R404a.

OASIS PASTRY COLD UPRIGHT CABINETS EURONORM 600x400.
The refrigerated OASIS EURONORM 600x400 pastry upright cabinets line is excellent for pastry and bakery laboratories. The cooling installation and the electronic device with the fan speed control set the temperature sameness and the relative humidity inside the cold storage optimizing the conservation of pastry and bakery products. The construction made by a monolithic body composed with external / internal stainless steel AISI 304 with hygienic profile and inside rounded corners, with vertical door with stainless steel handle and magnetic seal. The insulation is made by polyurethane foam injected at high density in a thickness of 60mm without CFC and HCFC reagent in respect of the environment European rules in force. Electrical defrosting system, automatic defrosted water evaporation. Adjustable feet (On wheels on demand). The refrigerated OASIS EURONORM 600x400 PASTRY upright cabinet is equipped with 6 pairs of "L" runners to permit the right fitting in of trays 600x400. The same line is completed with the version without built-in compressor for remote connection. The refrigeration system is fan assisted with protected painted evaporator pack to obtain working temperatures from 0° until +8° C or negative temperatures -18°/-20° C. The voltage is 230V/50Hz and the testing ambient temperature is 30°C with 55% humidity UR Cl.4. Freon R404a.

ARMOIRE REFRIGERÉE OASIS EURONORM 600x400 PÂTISSERIE.
La ligne des armoires réfrigérées OASIS EURONORM 600x400 pâtisserie trouve son idéale application dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie. L'installation frigorifique et le régulateur digital électronique à contrôle de la ventilation et la régulation de l'humidité relative dans la cellule optimisant la conservation des produits de pâtisserie.

L'installation frigorifique et le régulateur digital électronique à contrôle de la ventilation et la régulation de l'humidité relative dans la cellule optimisant la conservation des produits de pâtisserie. La construction est composée par monocoque produite intérieurement et extérieurement en acier inox AISI 304 avec profil hygiénique avec angles intérieurs arrondis, avec porte pleine avec poignée en acier inox et joint magnétique. L'isolation de 60mm d'épaisseur est obtenu par mousse de polyuréthane injectée à haute densité sans CFC et HCFC en plein respect des normes Européennes en vigueur. Dégivrage électrique et évaporation automatique de l'eau dégivrée. Pieds réglables (sur demande la version sur roulettes). Les armoires réfrigérées OASIS EURONORM 600x400 PÂTISSERIE sont équipées avec 6 paires de glissières en « L » pour permettre l'introduction des plateaux 600x400. La même ligne est complétée par les versions des armoires sans groupe logé pour jonction à distance. La réfrigération est ventilée avec un évaporateur verni protégé contre la corrosion pour obtenir la température d'exercice de 0° C +8° C ou en version négative de -18° C à -20° C. La alimentation 230V/50Hz et la température ambiante pour les essais est +30° C - 55% humidité relative, Cl.4 Gaz R404a.

KÜHLSCHRANK OASIS BACKNORM 600x400
Die Kühlgeräteklinie OASIS BACKNORM 600x400 findet die Idealanwendung im Konditorei- und Bäckereiarbeitsraum. Die Kühlanlage und der elektronische Regler mit der Lüftergeschwindigkeitsprüfung regulieren die Einheitlichkeit von Temperatur und Relativfeuchtigkeit in der Innenraumzelle für eine optimale Konditoreiproduktensicherung. Der Kühlzank ist mit integralem Monokörper aus außen / innen CNS-Blech AISI 304 mit gerundeten Innenecken gebaut, mit ökologischem Hochdichtpolyurethanschaum von 60mm Dicke isoliert, mit Verstärkungstür mit CNS-Handgriff und Magnetdichtung ausgestattet (auf Wunsch mit Glastürausführung). Elektrisches Abtauungssystem und automatische Abtauungswasserabfuhrung. Regelbare Füße (auf Wunsch auf Rädern). Der Kühlzank OASIS BACKNORM 600x400 ist mit 6 L-förmigen Paarschienen für 600x400-Platten ausgerüstet. Die Linie ist auch mit Kühlzänken ohne eingebautem Aggregaten für Zentralkühlung vervollständigt. Die Kühlung ist Umluft durch lackierten Verdampfer für Betriebstemperatur 0° C bis +8° C oder -18°/-20° C mit obengestelltem Aggregatmonoblock. Spannung 230V/50Hz, Prüfungsraumtemperatur +30°C und 55% Relativfeuchte. Klasse 4. Kältemittel R404a.

TAVOLI REFRIGERATI DAIQUIRI PASTICCERIA EURONORM 600x400
Die linie dei tavoli refrigerati DAIQUIRI PASTICCERIA EURONORM 600x400 trovano la sua ideale applicazione nei laboratori di pasticceria e di panificio. L'impianto frigorifero e il regolatore digitali elettronici a controllo della ventilazione regolano l'uniformità della temperatura e dell'umidità relativa interna alla cella ottimizzando la conservazione dei prodotti di pasticceria. La costruzione è composta da monoscoeca interno/esterno acciaio AISI 304 con profilo igienico con spessore di isolamento di 50mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC in rispetto delle normative europee in vigore, angoli interni arrotondati, porte con maniglia acciaio inox e garnizione magnetica, piano di lavoro schiumato in acciaio Prof. 800mm spessore 40mm con o senza alzatina posteriore, sbrinamento elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua condensa, piedini inox regolabili (su richiesta versione su ruote). Il tavolo DAIQUIRI PASTICCERIA EURONORM 600x400 è allestito con 3 coppie di guide "L" per vano consentendo l'inserimento di teglie 600x400. La stessa linea è completata con le versioni dei tavoli senza motore incorporato per l'allacciamento remoto. La refrigerazione è ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione per temperatura d'esercizio 0°/+8° C o versione -18°/-20° C. Alimentazione 230V/50Hz, temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl.4, Gas R404a.

DAIQUIRI PASTRY COLDTABLE EURONORM 600x400.
La ligne des tables réfrigérées DAIQUIRI EURONORM 600x400 pâtisserie trouve son idéale application dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie. L'installation frigorifique et le régulateur digital électronique à contrôle de la ventilation et la régulation de l'humidité relative dans la cellule optimale de la température et de l'humidité relative de pastry and bakery products. La construction made by a monolithic body manufactured with external / internal stainless steel AISI 304 with gerundeten Innenecken gebaut, mit ökologischem Hochdichtpolyurethanschaum von 50mm Dicke isoliert, mit Verstärkungstür mit CNS-Handgriff und Magnetdichtung ausgestattet, mit Arbeitstop aus CNS AISI 304 von 800mm tief und 40mm Isolierungsdicke mit oder ohne hintere Aufkantung, Elektrisches Abtauungssystem und automatische Abtauungswasserabfuhrung. Regelbare Füße (auf Wunsch auf Rädern). Der Kühlzank DAIQUIRI BACKNORM 600x400 ist mit 3 L-förmigen Paarschienen für 600x400-Platten ausgerüstet. Die Linie ist auch mit Kühlzänken ohne Kühlzank ohne eingebautem Aggregaten für Zentralkühlung vervollständigt. Die Kühlung ist Umluft durch lackierten Verdampfer für Betriebstemperatur 0°/+8° C oder -18°/-20° C. Spannung 230V/50Hz, Prüfungsraumtemperatur +30°C und 55% Relativfeuchte. Klasse 4. Kältemittel R404a.

TABLE REFRIGEREE DAIQUIRI EURONORM 600x400 PÂTISSERIE.
La ligne des tables réfrigérées DAIQUIRI EURONORM 600x400 pâtisserie trouve son idéale application dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie. L'installation frigorifique et le régulateur digital électronique à contrôle de la ventilation et la régulation de l'humidité relative dans la cellule optimale de la température et de l'humidité relative de pastry and bakery products. La construction made by a monolithic body manufactured with external / internal stainless steel AISI 304 with gerundeten Innenecken gebaut, mit ökologischem Hochdichtpolyurethanschaum von 50mm Dicke isoliert, mit Verstärkungstür mit CNS-Handgriff und Magnetdichtung ausgestattet, mit Arbeitstop aus CNS AISI 304 von 800mm tief und 40mm Isolierungsdicke mit oder ohne hintere Aufkantung, Elektrisches Abtauungssystem und automatische Abtauungswasserabfuhrung. Regelbare Füße (auf Wunsch auf Rädern). Der Kühlzank DAIQUIRI BACKNORM 600x400 ist mit 3 L-förmigen Paarschienen für 600x400-Platten ausgerüstet. Die Linie est complète avec des tables réfrigérées DAIQUIRI EURONORM 600x400 PÂTISSERIE équipées avec 3 paires de glissières en « L » pour permettre l'introduction des plateau 600x400. La même ligne est complète avec les versions des tables sans moteur incorporé pour la connexion à distance. La réfrigération est ventilée avec un évaporateur verni protégé contre la corrosion pour obtenir la température d'exercice de 0° C +8° C ou en version négative de -18° C à -20° C. Le voltage est 230V/50Hz et la température ambiante pour les essais est 30°C avec 55% humidité relative, Cl.4 Gaz R404a.

KÜHLTISCH DAIQUIRI BACKNORM 600x400.
Die Kühlzähne DAIQUIRI BACKNORM 600x400 finden die Idealanwendung im Konditorei- und Bäckereiarbeitsraum. Die Kühlzank und der elektronische Regler mit der Lüftergeschwindigkeitsprüfung regulieren die Einheitlichkeit von Temperatur und Relativfeuchtigkeit in der Innenraumzelle für eine optimale Konditoreiproduktensicherung. Der Kühlzank ist mit integralem Monokörper aus außen / innen CNS-Blech AISI 304 mit gerundeten Innenecken gebaut, mit ökologischem Hochdichtpolyurethanschaum von 50mm Dicke isoliert, mit Arbeitstop aus CNS AISI 304 von 800mm tief und 40mm Isolierungsdicke mit oder ohne hintere Aufkantung, Elektrisches Abtauungssystem und automatische Abtauungswasserabfuhrung. Regelbare Füße (auf Wunsch auf Rädern). Der Kühlzank DAIQUIRI BACKNORM 600x400 ist mit 3 L-förmigen Paarschienen für 600x400-Platten ausgerüstet. Die Linie ist auch mit Kühlzähnen ohne Kühlzank ohne eingebautem Aggregaten für Zentralkühlung vervollständigt. Die Kühlung ist Umluft durch lackierten Verdampfer für Betriebstemperatur 0°/+8° C oder -18°/-20° C. Spannung 230V/50Hz, Prüfungsraumtemperatur +30°C und 55% Relativfeuchte. Klasse 4. Kältemittel R404a.