



ATTREZZATURE PER I SERVIZI ALIMENTARI



LISTINO PREZZI

EURO - 1° Luglio 2024





People who serve,
products that solve.

Come ordinare

Per assicurare l'elaborazione precisa e puntuale dell'ordine, fornire le informazioni seguenti:

1. Numero modello, tensione e fase.
2. Specificare le opzioni e gli accessori richiesti. Le opzioni non sono adatte per il retrofit.
3. Rivolgersi alla fabbrica se si utilizza l'attrezzatura per applicazioni speciali.
4. Gli ordini via fax e tramite e-mail sono accettati automaticamente e non richiedono conferma.
5. Per maggiori informazioni, confrontare la sezione "Risorse" sul retro della guida.

TUTTI I VALORI IN WATT SONO NOMINALI. LA POTENZA REALE PUÒ VARIARE. RIVOLGERSI ALLA FABBRICA PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

Inviare gli ordini tramite e-mail all'indirizzo:
intlsales@hatcocorp.com

Domande e richieste e-mail per:
support@hatcocorp.com

Telefono: +1 (414) 671-6350

www.hatcocorp.com

Politica dei prezzi:

I prezzi sono in euro e soggetti a variazione senza preavviso. I prezzi e gli sconti vengono applicati agli accessori solo al momento dell'ordine iniziale dell'attrezzatura, non quando vengono ordinati in un momento successivo.

Chi siamo

Sin dal 1950, Hatco è sempre stata un'azienda leader nella creazione di idee innovative per l'industria alimentare: audaci innovazioni nelle apparecchiature che migliorano l'efficienza, l'affidabilità e i profitti. I prodotti sono progettati e realizzati per soddisfare le richieste operative, anche quelle più esigenti, del moderno settore della ristorazione. Hatco è un'azienda dedicata all'offerta di un eccezionale servizio clienti e alla fornitura di apparecchiature di qualità in grado di garantire le massime prestazioni.

Siamo fieri di appartenere ai nostri dipendenti

L'azienda è stata fondata da Gordon e LaReine Hatch nel 1950 e, a partire dal 1990, alla sua guida è subentrato David, figlio della coppia. Nel 2004, Hatco Corporation avviò un programma di partecipazione azionaria dei dipendenti finché, nel 2007, un evento straordinario non segnò la storia di Hatco: i dipendenti divennero proprietari al 100% dell'azienda di David Hatch! Hatco è ancora oggi una società a gestione familiare, solo è gestita da una famiglia più grande. I dipendenti azionisti sono guidati dallo spirito della partecipazione e motivati dal senso di responsabilità che deriva dall'essere proprietari.

Apparecchiature

Ripiani caldi integrati
Stazioni per taglio
Ripiani freddi
Tostapane
Lampade decorative
Lampade professionali
Riscaldatori a cassetto
Banchi refrigerati
Stazioni per frittura

Vetrine riscaldate
Pozzetti riscaldati
Armadietti espositori per la conservazione
Banchi riscaldanti
Cortine ad aria riscaldata
Distributori di acqua calda

Mensole per conservazione caldo/freddo
Pozzetti per ghiaccio
Induzione
Salamanders
Mini riscaldatore per espositori

Riscaldatori per pizza
Scaldapiatti
Armadietti portatili per la conservazione
Scaldavivande portatili
Pozzetti refrigerati
Termostrisce
Waffle

Sedi



Milwaukee - Uffici aziendali
635 South 28th Street | Milwaukee, WI 53215



Sturgeon Bay - Impianto di produzione
208 East Deck Street | Sturgeon Bay, WI 54235



PASSIAMO AL SOCIAL



Euro Catalogo Telefono: (+1)414-671-6350 hatcocorp.com

Sommario

TOSTAPANE	2-9	INTEGRAZIONI	85-100
POZZETTI	10-37	RISCALDATORI A CASSETTO	101-106
LAMPADE E LUCI A DISPLAY DA ESPOSIZIONE	39-46	DISTRIBUTORI RISCALDATI	107-119
SCALDAVIVANDE	48-63	ESPOSITORI E VETRINE	120-135
STAZIONI PER FRITTURA	64-68	APPARECCHITURA A INDUZIONE	136-143
STAZIONI PER TRINCIATURA	69-71	ATTREZZATURA PER CUCINA LEGGERA	144-150
PORTATILI	72-84		

CDW.....	103	GRCSCL, GRCSCLH.....	71	HWB-xQT.....	27-28, 32, 34-35
CSSBX, CSSBFX.....	91	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL... 65-66		HWBI, HWBI43.....	21-23, 26, 34-35
CSUX.....	93	GRFHS.....	67-68	HWBI-S.....	24-26, 34-35
CSBFX.....	92	GRFS.....	67-68	HWBI-xQT.....	27-28, 33-35
CWBX, CWBX-S.....	15-18	GRH.....	52-53	HXMH, HXMH-xxD.....	113-114
DCS.....	70	GRHD, GRHDH.....	118-119	HXMS, HXMS-xxD.....	113-114
DCSB2.....	70	GRHW.....	82	IHDCH.....	128-129
DL, DLL, DLH.....	40-45	GRS2GC.....	121	IRNG-PC1, -PB1.....	138-139
FDWD-1-MN.....	131	GRS.....	79-81	IRNG-PC2, -PB2.....	140-141
FDWDE.....	123, 127	GRSB.....	97-98	ITQ.....	3
FS2HAC.....	135	GRSBF.....	99-100	IWELB.....	137
FSD, FSDT.....	124-127	GRSDH, GRSDH-xxD.....	109-110	IWB, IWB-S.....	12-14
FSHAC.....	135	GRSDS, GRSDS-xxD.....	109-110	IWRM.....	142-143
FSHC-6W.....	133	GRSDS/H.....	108	MDW.....	130
FSHC-7.....	134	GRSR.....	73	PWB, PWC.....	122
FSHC-EE.....	132	GRSS.....	76	RCTHW2.....	37
FST-1-MN.....	131	GRSSB.....	94	RCTWM.....	147
FTBX, FTBX-S.....	19-20	GRSSR.....	74-75	RHW.....	37
FWM.....	148	HBG.....	77	RMBs.....	62
GM5AH.....	49	HBGB, HBGBH.....	95-96	SNACK.....	146
GM5AHL.....	50-51	HCSBFX.....	90	TK.....	9
GMFFL.....	65-66	HCSSBX, HCSSBFX.....	89-90	TM.....	6
GR2BW.....	83-84	HDW.....	104-106	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	111-112	HDW-xR2.....	104, 106	TMS.....	150
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	111-112	HDWTC.....	102	TMS2.....	149
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT..	115	HGSM.....	78	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	52-53	HLC5.....	46	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS.....	86-88	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	59-60	HW-13.....	11	UGAH, UGAHL.....	56, 58
GR-B.....	65	HW-FUL.....	36	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	57-58
GRBW.....	83-84	HWB-FUL.....	27-30, 34-35	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL... 65-66	
GRCD, GRCDH.....	116-117	HWB-43.....	27-28, 31, 34-35		

Tostapane

*Buffet • Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè
Locali e bar • Catering • Concessioni*



Toast-Qwik® intelligente

Il Toast-Qwik® intelligente di Hatco consente all'operatore di tostare prodotti diversi premendo semplicemente il pulsante: è l'ideale per scaldare pane, ciambelle, frittelle di patate, pane all'aglio, focaccine e brioche. Permette inoltre di fondere il formaggio e completare la tostatura dei prodotti alimentari più piccoli. L'unità può sostituire la piattaforma di tostatura corrente fornendo versatilità e successivo incremento dell'offerta, unitamente a una maggiore efficienza energetica e a un risparmio sui costi.

- Il tostapane a nastro dispone di tre modalità differenti di funzionamento:
 - ~ Ciclo continuo
 - ~ Modalità avvia e inverte
 - ~ Modalità avvia, interrompi e poi prosegui
- La porta USB situata sulla parte anteriore agevola il trasferimento di informazioni relative alle modifiche del programma e all'utilizzo del prodotto
- Permette di programmare fino a venti impostazioni del prodotto
- Il sistema di rilevazione brevettato ColorGuard di Hatco controlla e regola

la velocità del nastro trasportatore durante i periodi di utilizzo intensivo per assicurare una doratura uniforme dei toast

- Grazie alla tecnologia Spot-On® di Hatco, il tostapane avverte la presenza del prodotto sul nastro e attiva l'unità
- Facile da pulire, con cassetto raccoglibriciole rimovibile e scivolo di raccolta. Riduzione al minimo degli interventi tecnici grazie ad elementi autopulenti e trasmissioni di nastro e motore che non richiedono manutenzione



ITQ-875-1C



ITQ-1000-1C



ITQ-1750-2C

TOSTAPANE A NASTRO ORIZZONTALE

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Tensione	Potenza (W)	Ampere (A)	Capacità al minuto [□]	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11,8	15	41 kg	€6124
ITQ-1000-1C*	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15,7	17	40 kg	6254
ITQ-1750-2C*	513 x 728 x 470 mm	230	4960	21,6	30	48 kg	8309

□ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

* Senza spina.

Caratteristiche modello intelligente:

Dimensioni apertura – ITQ-875-1C: 154 L x 56 A mm.

ITQ-1000-1C : 240 L x 51 A mm.

ITQ-1750-2C : due aperture a 136 L x 57 A mm.

Posizione del cavo : Cavo da 1829 mm, in centro a sinistra sul retro dell'unità.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Spatola con rivestimento antiaderente resistente alle alte temperature –

ITQ1C-PAD	Ampia spatola per alimenti da 229 mm (solo il modello ITQ-1000-1C)	€174
ITQ2C-PAD	Ampia spatola per alimenti da 144 mm (solo il modello ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C)	136
ITQ2CFEED175	Scivolo di alimentazione (solo per il modello ITQ-1750-2C)	79

ITQ2C-PAD
Accessorio

ITQ - x x x x - x C

Toast-Qwik® intelligente

Numero modello

1C = nastro singolo
2C = doppio nastro

Tostapane a espulsione

Perfetti per aree self-service e applicazioni con bassi volumi, i tostapane a espulsione automatica Hatco dorano una gamma estesa di prodotti da forno. L'involucro in acciaio inossidabile durevole contiene fessure autocentranti con i singoli comandi del tostapane e il vassoio raccogli-briciole rimovibile.

- Tosta uniformemente molti tipi di pane compresi bagel, maxi toast, waffle e muffin
- Quattro fessure auto-centranti larghe 32 mm
- Un selettore per tostatura ad un lato solo (o a due lati)
- Costruito in robusto acciaio inossidabile
- Comandi singoli tostapane
- Vassoio raccogli-briciole facile da pulire
- Cavo di 1829 mm completo di spina



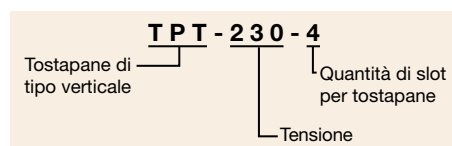
TPT-230-4

TOSTAPANE A ESPULSIONE

Modello	Dimensioni L x P x A	Apertura L x P	Tensione 1 Ø	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 x 140 mm	230	2388	10,4	8 kg	€465

Tutti i modelli a espulsione presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: Cavo 1829 mm – Parte centrale inferiore del retro.



Tostapane a nastro TOAST-MAX®

Il tostapane a nastro TOAST-MAX® electric è rapido, affidabile e versatile, secondo il tipo di pane può tostare fino a 350 fette di pane o panini all'ora. Il prodotto è dotato di elementi di riscaldamento rivestiti in metallo a serpentina a lunga durata e motore a nastro con lubrificazione continua.

- Struttura durevole in acciaio inossidabile
- Toast-Qwik vanta il sistema a sensore ColorGuard per la doratura uniforme del prodotto
- La modalità a risparmio energetico con indicatore luminoso consente di risparmiare energia durante i periodi di calma
- Tostatura del pane fino a 76 mm di spessore
- Utilizzo della velocità del nastro e non della temperatura per la doratura del toast, ottenendo una regolazione istantanea del tempo di tostatura
- Unità dotate di gambe regolabili da 25 mm, scivoli di alimentazione, cassette raccoglibriciole removibili e scivoli di uscita



TM3-10H in colore Designer nero, Designer rosso caldo moderno e acciaio inossidabile standard

TOSTAPANE A NASTRO TOAST-MAX

Modello	Dimensioni L x P x A	Dimensioni di apertura (L x A)	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere (A) 50/60Hz	Capacità oraria [□]	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TM3-5H	368 x 538 x 411 mm	186 x 76 mm	220-230-240	1320-1445-1575	6,0-6,3-6,6	190-230	19 kg	€ 998
TM3-10H	368 x 535 x 411 mm	264 x 76 mm	220-230-240	1920-2100-2285	8,7-9,1-9,5	290-350	19 kg	1254

□ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

Tutti i modelli TOAST-MAX presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: parte posteriore dell'unità, lato inferiore destro.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi

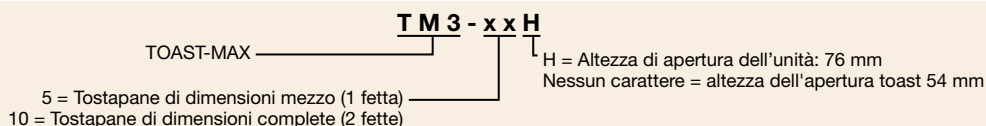
– Acciaio inossidabile standard –

RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
BLACK	Nero	Senza sovrapprezzo

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

TM3-BUNFEED	Rampa di alimentazione allargata per panini (solo modello TM3-10H)	€16
TM3-SECURITY	Coperchio di controllo e staffa (solo modello TM3-10H)	44

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Tostapane a nastro TOAST-MAX®

Flessibilità e prestazioni sono a portata di mano nella linea Hatco di tostapane a convezione economici TOAST-MAX®. L'uso della velocità del nastro invece della temperatura per determinare la doratura dei toast consente la regolazione istantanea del tempo di tostatura.

- Elementi della serpentina di riscaldamento rivestiti in metallo di lunga durata
- Gambe regolabili da 102 mm
- Motore da 50/60 Hz lubrificato permanentemente
- I riflettori a V aiutano a catturare e reindirizzare il calore
- 88 mm di spazio per contenere qualsiasi tipo di prodotti di panetteria
- L'efficiente design degli scarichi frontale o posteriore consente di posizionare l'unità dove è più opportuno per inviare il prodotto all'operatore o al cliente/servizio



TM-5H



TM-10H

TOSTAPANE A NASTRO TOAST-MAX

Modello	Dimensioni L x P x A*	Dimensioni di apertura L x A	kW	Tensione	Ampere 50/60Hz	Capacità al minuto [□]	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TM-5H	90 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	1,3-1,6	230	6,4	3 fette	16 kg	€ 937
TM-10H	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	1,9-2,3	230	9,2	6 fette	19 kg	1162

* Aggiungere 203 mm di profondità se si utilizza il vassoio estensibile sul retro. Nell'altezza sono comprese le gambe.

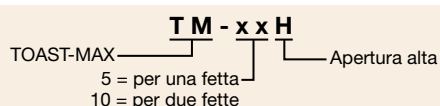
□ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

Tutti i modelli TOAST-MAX presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220-240V, monofase.

Tipi di pane: Pagnotte o panini.

Posizione del cavo: 1829 mm in basso a sinistra sul retro dell'unità.



Tostapane a nastro Toast-Qwik®

La prossima generazione di tostapane a nastro Toast-Qwik® di Hatco è stata progettata per offrire un nuovo look eccezionale e maggiori capacità di produzione. Continuano a fornire affidabilità, flessibilità e valore massimi rispetto a qualsiasi tostapane a nastro disponibile sul mercato!

- Sistema di rilevamento ColorGuard brevettato che controlla costantemente e regola la camera per garantire un risultato di tostatura costante, anche nei momenti più impegnativi
- Il nuovo controller touchscreen dinamico è facile da leggere e ancora più facile da usare!
- Fino a 12 impostazioni programmabili per adeguare il prodotto in modo preciso e istantaneo
- Vassoio raccoglibriciole rimovibile per una facile pulizia
- Porta USB per un facile caricamento delle modifiche al programma e degli aggiornamenti del software
- L'esclusiva, nuova rampa di distribuzione dei toast sposta ogni volta il prodotto nel vassoio di stoccaggio
- Apertura alta standard a 51 mm - Apertura alta a 76 mm sui modelli TQ3-500H, -900H e -2000H per i prodotti di panetteria più spessi



TQ3-500
Mostrato nel colore opzionale
Designer rosso caldo



TQ3-900H
in colore *Designer*
nero standard



TQ3-2000
mostrato con esterno
opzionale Acciaio Inox

TOSTAPANE A NASTRO ORIZZONTALE

Modello	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le gambe)	Dimensioni di apertura L x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere (A) 50/60 Hz	Capacità al minuto [□]	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Larghezza due fette di toast								
TQ3-500	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2031-2220	10,3-10,7	7-8 fette	25 kg	€2910
TQ3-500H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2031-2223	9,9-10,3	7-8 fette	25 kg	2910
TQ3-900	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	10,9-11,4	15 fette	25 kg	3100
TQ3-900H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	10,5-10,9	15 fette	25 kg	3100
Tostatura di tre fette larghe								
TQ3-2000*	475 x 536 x 436 mm	359 x 51 mm	220-230	3678-4020	16,7-17,5	33 fette	30 kg	€3828
TQ3-2000H*	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16,7-17,5	33 fette	30 kg	3828

□ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

* Senza spina.

Caratteristiche dei modelli con convogliatore orizzontale:

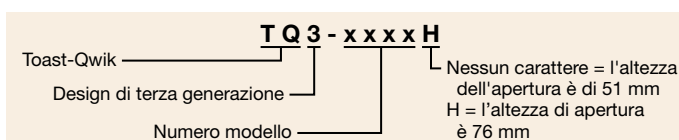
Posizione del cavo: Cavo da 1829 mm - angolo inferiore destro sul retro dell'unità.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Designer Nero standard –

SS	Acciaio Inox	€207
WRED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
SSINSERT	Inserto vassoio toast Acciaio Inox (solo per serie TQ3-500 e -900)	€43
TQ3-RAMP	Rampa di alimentazione estesa al posto della rampa esistente - aggiunge 76 mm (esclusi i modelli TQ3-10 e -400)	31
TQ3-RAMP-XL	Rampa di alimentazione XL estesa al posto della rampa esistente - aggiunge 229 mm (solo sui modelli TQ3-500 e -900)	45

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Tostapane a nastro Toast-Qwik®

La linea di tostapane Toast-Qwik® ad alta capacità di Hatco offre flessibilità e prestazioni di alto livello. L'uso della velocità del nastro al posto della temperatura per determinare la doratura dei toast consente la regolazione istantanea del tempo di tostatura. Toast-Qwik vanta il sistema a sensore ColorGuard per la doratura uniforme del prodotto.

- Doratura istantanea e perfetta dei toast con termostati elettronici a infinito per la regolazione del calore superiore e inferiore
- Risparmio energetico grazie a una modalità economy opzionale
- Capacità di 400-1800 fette all'ora, secondo il tipo di pane
- Altezza di apertura standard modelli H e HBA: 76 mm, per tutti gli altri modelli: 51 mm
- L'isolamento e la ventola interna assicurano basse temperature superficiali
- L'efficiente design degli scarichi frontale o posteriore consente di posizionare l'unità dove è più opportuno per inviare il prodotto all'operatore o al cliente/servizio



TQ-400



TQ-1800

TOSTAPANE A NASTRO TOAST-QWIK

Modello	Dimensioni L x P x A**	Dimensioni di apertura (L x A)	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere (A) 50/60Hz	Capacità al minuto [□]	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TQ-400	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1860-2030	8,5-8,8	6 fette	21 kg	€2591
TQ-400BA[†]	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1765-1930	8,0-8,4	6 fette	21 kg	2591
TQ-400H	368 x 451 x 403 mm	263 x 76 mm	220-230	2131-2330	9,7-10,0	6 fette	21 kg	2591
TQ-800	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	3019-3300	13,7-14,4	14 fette	28 kg	2942
TQ-800BA[†]	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	2791-3050	12,7-13,3	14 fette	28 kg	2942
TQ-800H	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	3019-3300	13,7-14,4	14 fette	28 kg	3122
TQ-800HBA[†]	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	2791-3050	12,7-13,3	14 fette	28 kg	3122
Tostatura di tre fette larghe								
TQ-1800*	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3731-4078	17,0-17,7	30 fette	33 kg	€3471
TQ-1800BA^{†*}	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3849-4206	17,5-18,3	30 fette	33 kg	3471
TQ-1800H*	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3907-4271	17,8-18,6	30 fette	33 kg	3471
TQ-1800HBA^{†*}	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3849-4206	17,5-18,3	30 fette	33 kg	3471

* TQ-400 e TQ-400BA, aggiungere 64 mm di profondità se utilizzato con il vassoio estensibile sul retro. TQ-800,

TQ-800BA, TQ-800H e TQ-800HBA, incrementano la profondità di 165 mm se si utilizza il vassoio estensibile sul retro. Nell'altezza sono comprese le gambe.

□ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

† I modelli BA dorano il toast solo su un lato, sono quindi indicati per bagel e panini con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

* Senza spina.

Tutti i modelli Toast-Qwik presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: 1829 mm in basso a destra sul retro dell'unità.

* La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

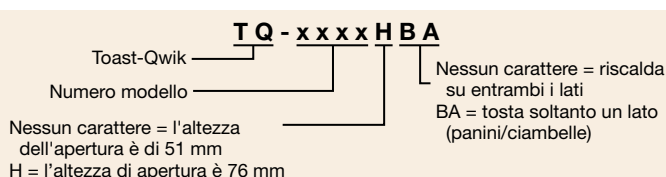
OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

TQ-PWR-A	Modalità automatica di risparmio energetico. La modalità si attiva dopo 30 minuti di inattività	Senza sovrapprezzo
-----------------	---	---------------------------

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

TQRAMP	Guida di alimentazione estesa invece della guida di alimentazione standard (aggiunge 76 mm. Esclusi i modelli TQ-1800).	€116
TQ2-SECURITY	Coperchio di controllo e staffa (esclusi i modelli TQ3-1800)	105

TQ-800BA
con coperchio
di controllo
opzionale

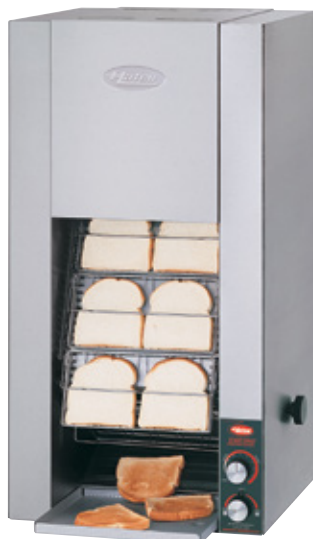


Tostapane a nastro Toast King®

Progettati per applicazioni a flusso continuo di medio e alto volume; la comprovata affidabilità e le prestazioni di Hatco rendono i tostapane TK i veri e propri cavalli da tiro della tua attività. Questi tostapane utilizzano la velocità del nastro e non la temperatura, per determinare la doratura dei toast.

- Per tostare una varietà di prodotti da forno
- Costruito in acciaio inossidabile per garantire anni di ininterrotto servizio
- Termostato per risparmio energetico operativo durante gli orari non di punta
- Avanzamento manuale, controllo della velocità e cavo completo di spina
- Completamente isolato per un funzionamento più fresco
- Elementi di tostatura a guaina metallica multipli
- L'area di conservazione dei toast mantiene il pane caldo e asciutto
- Capacità di 720-1000 fette all'ora
- Accesso a tre cesti per il caricamento veloce
- La ventilazione superiore mantiene il calore lontano dall'operatore

TK-72



TK-135B



TOSTAPANE A NASTRO TOAST KING

Modello	Dimensioni ↔ L x P x A	Dimensione cesto L x A	kW	Tensione Monofase	Ampere (A) 50Hz	Capacità al minuto↗	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Pagnotte o panini								
TK-72	464 x 445 x 844 mm	254 x 117 mm	4,0	220 o 240V	18,4 o 16,8	12 fette	33 kg	€4235
TK-100	578 x 445 x 844 mm	368 x 117 mm	5,0	220 o 240V	22,9 o 21,0	16 fette	40 kg	4536
Panini								
TK-135B	578 x 448 x 845 mm	368 x 117 mm	4,3	220 o 240V	19,7 o 18,1	22 fette	40 kg	€4536

↔ larghezza complessiva di 19 mm per la manopola di avanzamento manuale. Estensione del vassoio di profondità complessiva di 89 mm.

↗ La capacità di doratura dipende dal prodotto. Si sconsiglia di inserire prodotti ricoperti nel tostapane.

Tutti i modelli Toast King presentano le seguenti caratteristiche:

Spessore max prodotto: 32 mm.

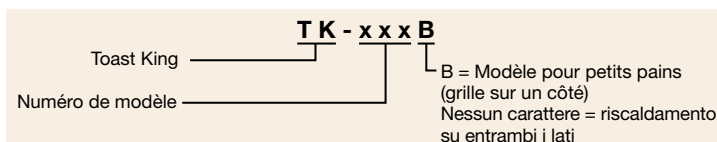
Posizione del cavo: 1219 mm in basso a sinistra sul retro dell'unità.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

TK-SECURITY	Coperchio di controllo, staffa, minuteria e coperchio fusibile (solo modelli TK)	€197
--------------------	--	-------------

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

4"LEGS	4 gambe regolabili di 102 mm	€51
---------------	------------------------------	------------



Pozzetti

*Caffetterie • Buffet
Minimarket • Supermercati e salumerie
Ristoranti e caffè • Locali e bar*



VEDI NELLA SEZIONE INDUZIONE

HW-13 Pozzetti riscaldati per piano di lavoro

Fornendo versatilità e affidabilità, i pozzetti riscaldati per piano di lavoro Hatco mantengono gli alimenti caldi e freschi con un termostato regolabile. Il modello compatto HW-13 ha un ingombro ridotto sul piano di lavoro ed è in grado di contenere in modo efficiente un ripiano da 1/3 o due ripiani da 1/6.

- Il pannello di controllo presenta un interruttore on/off illuminato e un indicatore di temperatura regolabile
- La spia luminosa protegge l'unità dal funzionamento a secco per lunghi periodi di tempo

- Gli elementi riscaldanti non esposti facilitano la pulizia
- Il design antigoccia del bordo del pozzetto impedisce all'acqua, alla salsa e alla condensa di defluire verso l'esterno dell'unità



HW-13

Pozzetti

TENERE SOLO IL PIANO DI LAVORO - POZZETTO DA 1/3

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HW-13	224 x 399 x 260 mm	220-230V	315/345	1,5	5 kg	€390

Tutti i pozzetti riscaldati per piano di lavoro presentano:

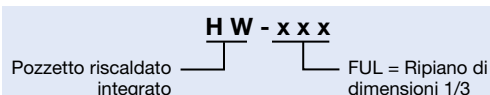
Tensione: Monofase.

Posizione del cavo: Angolo sinistro inferiore sul retro dell'unità.

Modelli muniti di: Ripiano in acciaio inossidabile da 1/3, corpo in acciaio inossidabile (fondo in acciaio inossidabile alluminizzato) con un elemento riscaldante rivestito in metallo, interruttore di alimentazione on/off, controllo della temperatura, spia luminosa dell'unità in condizioni di asciutto e cavo da 1829 mm con spina collegata.

ACCESSORIO (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

ST PAN 1/3	Ripiano in acciaio inossidabile di dimensioni pari a un terzo - 324 mm W x 175 mm D x 64 mm H	€55
------------	---	-----



Secchielli per ghiaccio drop-in

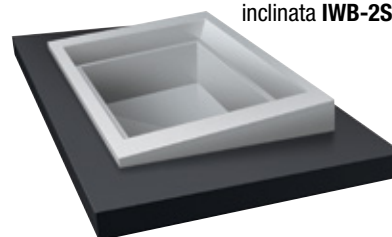
I secchielli per ghiaccio drop-in Hatco offrono tutta la qualità dei nostri drop-in refrigerati, ma senza componenti elettrici o refrigeranti. Queste unità isolate e raffreddate con ghiaccio possono mantenere i prodotti alimentari pre-raffreddati alle temperature cui si desidera servirli. Ideale per tavole fredde, buffet freddi e banconi con bevande fredde. I divisori per ripiani offrono un'enorme flessibilità nell'ampia gamma di prodotti alimentari esposti.

- Pozzetti isolati, di dimensioni complete disponibili in unità aventi da 1 a 6 ripiani
- L'isolamento ottimale sui lati e nella parte inferiore garantisce un migliore mantenimento delle temperature fredde e un risparmio sui costi
- Il design a lunetta permette una visualizzazione chiara e un accesso semplice agli alimenti
- Lo scarico più grande in ottone da 1" NPT (National Pipe Thread) e schermo piatto semplifica la pulizia
- L'accessorio gocciolatoio sostiene in modo pratico il ghiaccio sullo scarico per un drenaggio semplice
- Si abbina alla linea di secchielli Hatco per un aspetto completamente integrato



IWB-6
con accessorio
vaschetta per alimenti
(ciotole non disponibili)
e guarnizione
opzionale

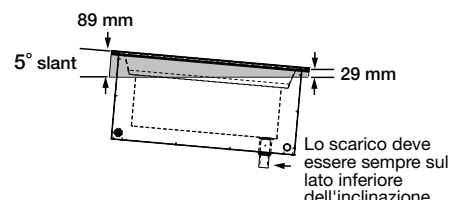
**IWB-2 con opzione
inclinata IWB-2SLANT**



SECCHIELLI PER GHIACCIO ISOLATI DROP-IN

Modello	Dimensioni L x P x A	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IWB-1	483 x 686 x 305 mm	28 kg	€1706
IWB-2	813 x 686 x 305 mm	38 kg	1965
IWB-3	1143 x 686 x 305 mm	46 kg	2277
IWB-4	1473 x 686 x 305 mm	65 kg	2639
IWB-5	1803 x 686 x 305 mm	50 kg	3055
IWB-6	2134 x 686 x 305 mm	82 kg	3523

**Opzione inclinata per
IWB-1, -2, -3, -4, -5, -6**



OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita) –

Opzioni per l'inclinazione –

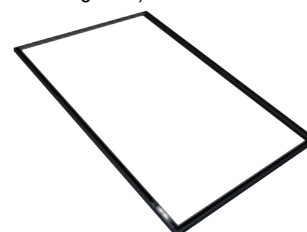
IWB-1SLANT	Opzione inclinata per IWB-1	€179
IWB-2SLANT	Opzione inclinata per IWB-2	198
IWB-3SLANT	Opzione inclinata per IWB-3	215
IWB-4SLANT	Opzione inclinata per IWB-4	232
IWB-5SLANT	Opzione inclinata per IWB-5	251
IWB-6SLANT	Opzione inclinata per IWB-6	268

Opzioni per la guarnizione –

BEZELGASKET-1	Installato in fabbrica per IWB-1	€68
BEZELGASKET-2	Installato in fabbrica per IWB-2	68
BEZELGASKET-3	Installato in fabbrica per IWB-3	87
BEZELGASKET-4	Installato in fabbrica per IWB-4	87
BEZELGASKET-5	Installato in fabbrica per IWB-5	94
BEZELGASKET-6	Installato in fabbrica per IWB-6	94

BEZELGASKET-1

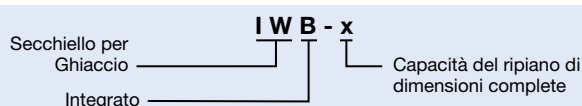
Opzione installata in fabbrica
(elimina la necessità di silicone o
altri sigillanti)



PANNELLI SAGOMATI DEL PIANO DI LAVORO PER SECCHIELLI PER GHIACCIO DROP-IN

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
IWB-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
IWB-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
IWB-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
IWB-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
IWB-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
IWB-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm

**TEGLIE ACCESSORIE, BARRE DI
SUPPORTO E COPERCHI – PAGINA 14**

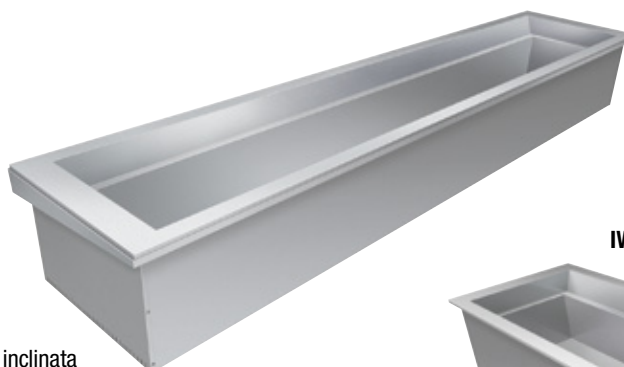


Pozzetti per ghiaccio drop-in slim

I pozzetti per ghiaccio drop-in Slim di Hatco offrono tutta la qualità dei nostri drop-in refrigerati, ma senza componenti elettrici o refrigeranti. Ora disponibili nella configurazione Slim, che offre al cliente una soluzione di pozzetti facilmente raggiungibili, indipendentemente dalle protezioni igieniche.

Ideale per tavole fredde, buffet freddi e banconi con bevande fredde. I divisori per ripiani offrono una maggiore flessibilità nell'ampia gamma di prodotti alimentari esposti.

- Sostiene configurazioni da 1 a 4 ripiani di dimensioni complete ma poste longitudinalmente
- L'isolamento ottimale sui lati e nella parte inferiore garantisce un migliore mantenimento delle temperature fredde e un risparmio sui costi
- Il design a lunetta permette una visualizzazione chiara e un accesso semplice agli alimenti
- Lo scarico più grande in ottone da 1" NPT (National Pipe Thread) e schermo piatto semplifica la pulizia
- L'accessorio gocciolatoio sostiene in modo pratico il ghiaccio sullo scarico per un drenaggio semplice
- Si abbina alla linea di secchielli Hatco per un aspetto completamente integrato



IWB-S4
con opzione inclinata
IWB-S4SLANT



IWB-S2

POZZETTI PER GHIACCIO DROP-IN SLIM ISOLATI

Modello	Dimensioni L x P x A	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IWB-S1	687 x 481 x 306 mm	26 kg	€1771
IWB-S2	1222 x 481 x 306 mm	48 kg	2031
IWB-S3	1757 x 481 x 306 mm	66 kg	2342
IWB-S4	2292 x 481 x 306 mm	92 kg	2704

Marchio CE non disponibile.

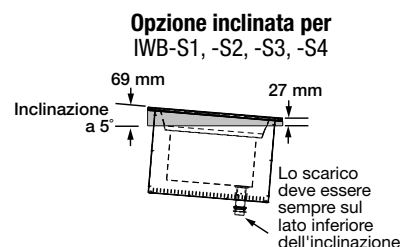
OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Opzioni per l'inclinazione –

IWB-S1SLANT	Opzione inclinata per IWB-S1	€179
IWB-S2SLANT	Opzione inclinata per IWB-S2	198
IWB-S3SLANT	Opzione inclinata per IWB-S3	215
IWB-S4SLANT	Opzione inclinata per IWB-S4	232

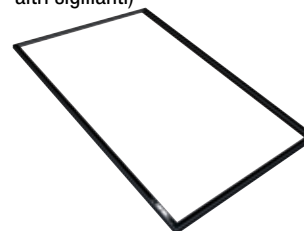
Opzioni per la guarnizione –

BEZELGASKET-S1	Installato in fabbrica per IWB-S1	€68
BEZELGASKET-S2	Installato in fabbrica per IWB-S2	68
BEZELGASKET-S3	Installato in fabbrica per IWB-S3	87
BEZELGASKET-S4	Installato in fabbrica per IWB-S4	87



BEZELGASKET-S1

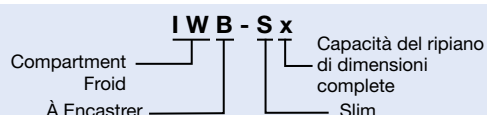
Opzione installata in fabbrica (elimina la necessità di silicone o altri sigillanti)



PANNELLI SAGOMATI DEL PIANO DI LAVORO PER POZZETTI PER GHIACCIO DROP-IN SLIM

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
IWB-S1	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
IWB-S2	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
IWB-S3	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
IWB-S4	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm

TEGLIE ACCESSORIE, BARRE DI SUPPORTO E COPERCHI – PAGINA 14



Accessori per secchielli ghiaccio drop-in (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)



IWB-6
con accessorio
portavande (ciotole
non disponibili)



ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2
ST PAN 4

HDW 6" PAN



BACINELLE – SOTTOPENTOLE (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

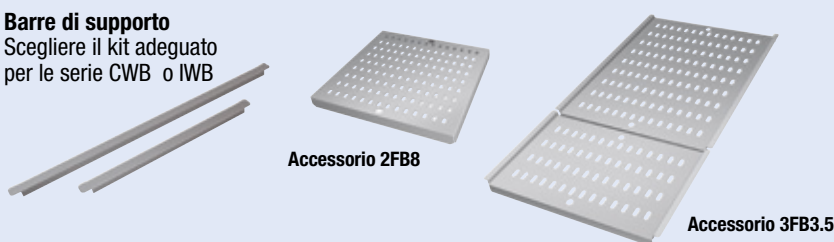
ST PAN 1/3	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/3 – 324 L x 175 P x 64 H mm	€55
ST PAN 1/2	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/2 – 324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 102 H mm	95
HDW 6" PAN	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 152 H mm	120

Sottopentole in filo di acciaio inox –

TRIVET (1/2)SS	Mezza misura – 259 L x 194 P mm	€112
TRIVET SS	Misura intera – 259 L x 457 P mm	135

Barre di supporto

Scegliere il kit adeguato
per le serie CWB o IWB



BARRE DI SUPPORTO – GOCCIOLATOI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Bars –

CWB12BAR	Barra di supporto per ripiano da 305 mm, per i pozzetti riscaldati integrati e drop-in	€14
CWB20BAR	Barra di supporto per ripiano da 508 mm, per i pozzetti riscaldati integrati e drop-in	16

Falsi fondi per secchielli ghiaccio (possono contenere 89 mm di ghiaccio e si poggiano sul ripiano del secchiello) –

1FB3.5	Per modelli IWB-1 (include un inserto da 1 ripiano)	€ 75
2FB3.5	Per modelli IWB-2 (include un inserto da 2 ripiani)	140
3FB3.5	Per modelli IWB-3 (include un inserto da 1 ripiano e un inserto da 2 ripiani)	206
4FB3.5	Per modelli IWB-4 (include due inserti da 2 ripiani)	274
5FB3.5	Per modelli IWB-5 (include un inserto da 1 ripiano e due inserti da 2 ripiani)	339
6FB3.5	Per modelli IWB-6 (include tre inserti da 2 ripiani)	405

Falsi fondi per secchielli ghiaccio (possono contenere 203 mm di ghiaccio e si poggiano sul ripiano del secchiello) –

1FB8	Per modelli IWB-1 (include un inserto da 1 ripiano)	€ 75
2FB8	Per modelli IWB-2 (include un inserto da 2 ripiani)	140
3FB8	Per modelli IWB-3 (include un inserto da 1 ripiano e un inserto da 2 ripiani)	206
4FB8	Per modelli IWB-4 (include due inserti da 2 ripiani)	274
5FB8	Per modelli IWB-5 (include un inserto da 1 ripiano e due inserti da 2 ripiani)	339
6FB8	Per modelli IWB-6 (include tre inserti da 2 ripiani)	405

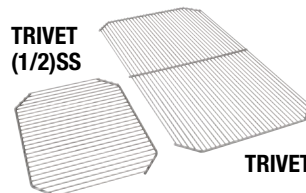
Per secchielli ghiaccio drop-in sottili (possono contenere 89 mm di ghiaccio e si poggiano sul ripiano del secchiello) –

1FBS3.5	Per modelli IWB-S1 (include un inserto da 1 ripiano)	€ 75
2FBS3.5	Per modelli IWB-S2 (include un inserto da 2 ripiani)	140
3FBS3.5	Per modelli IWB-S3 (include un inserto da 1 ripiano e un inserto da 2 ripiani)	206
4FBS3.5	Per modelli IWB-S4 (include due inserti da 2 ripiani)	274

Per secchielli ghiaccio drop-in sottili (possono contenere 203 mm di ghiaccio e si poggiano sul ripiano del secchiello) –

1FBS8	Per modelli IWB-S1 (include un inserto da 1 ripiano)	€ 75
2FBS8	Per modelli IWB-S2 (include un inserto da 2 ripiani)	140
3FBS8	Per modelli IWB-S3 Models (include un inserto da 1 ripiano e un inserto da 2 ripiani)	206
4FBS8	Per modelli IWB-S4 Models (include due inserti da 2 ripiani)	274

**TRIVET
(1/2)SS**



TRIVET SS

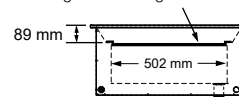
Accessori Gocciolatoi

1 parte, 2 parti o 3 parti in base
alle dimensioni del ripiano

Per secchielli ghiaccio drop-in

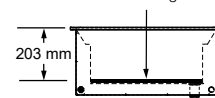
1, 2, 3, 4, 5 or 6FB3.5

Il falso fondo pende dal ripiano
della teglia - Altezza ghiaccio 89 mm



1, 2, 3, 4, 5 or 6FB8

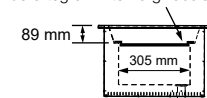
Falso fondo posizionato sul fondo
dell'unità - 203 mm di ghiaccio



Per secchielli ghiaccio drop-in sottili

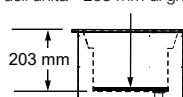
1, 2, 3 or 4FBS3.5

Il falso fondo pende dal ripiano
della teglia - Altezza ghiaccio 89 mm



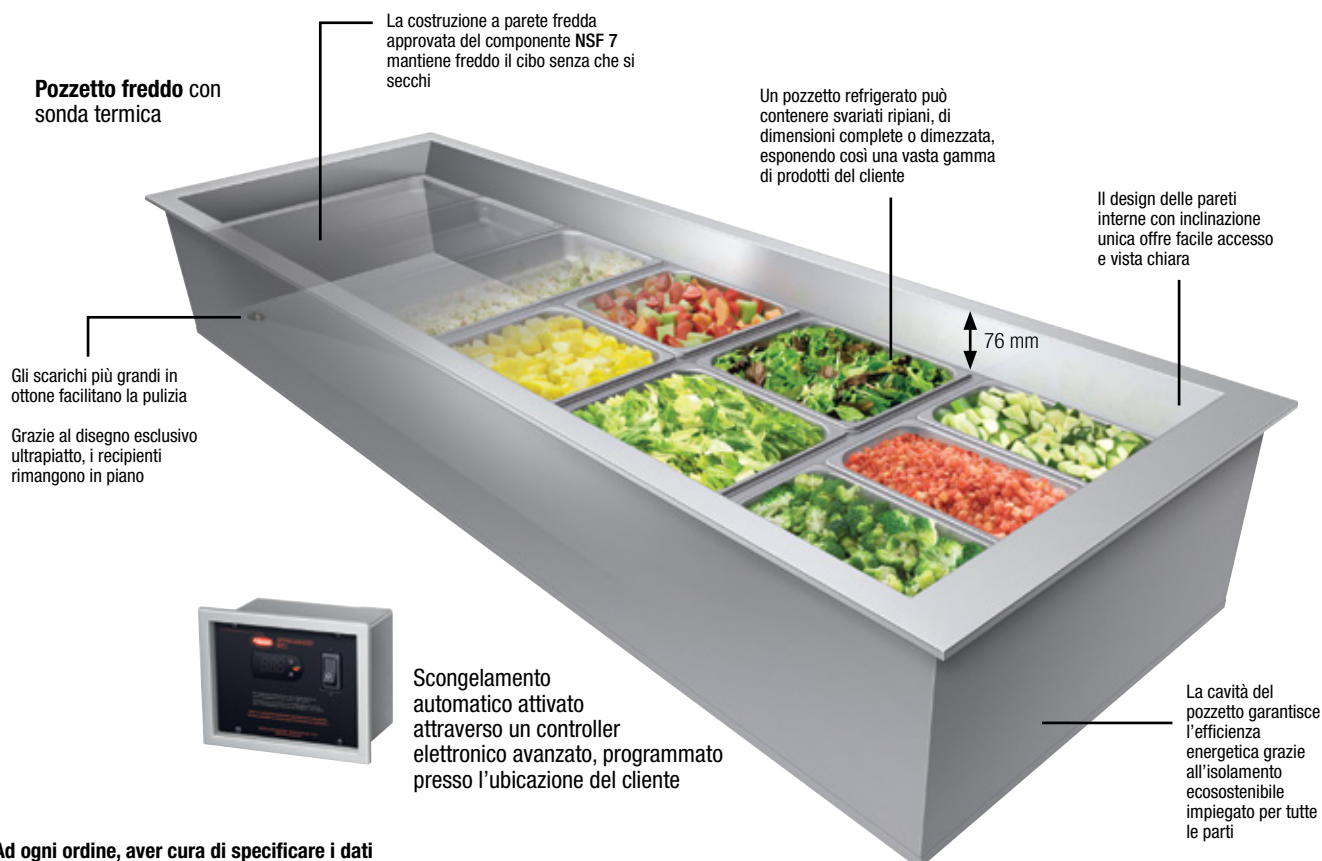
1, 2, 3 or 4FBS8

Falso fondo posizionato sul fondo
dell'unità - 203 mm di ghiaccio



Pozzetti drop-in refrigerati a distanza istruzioni per l'ordine

Sezione dell'**CWBX-3**
con ripiani accessori



Pozzetti

Ad ogni ordine, aver cura di specificare i dati sottoelencati:

- Tensione desiderata:**
220, 230, 240V
- Numero di secchielli drop-in necessari:**
A. 1, 2, 3, 4, 5 o 6 ripiani rettangolari, di dimensioni complete, 305 mm x 508 mm, 305 mm x 508 mm
B. Configurazione slim:
Teglie S1, S2, S3, S4 rettangolari, full-size (508 mm x 305 mm)
- Profondità del modello:** Configurazione standard 686 mm D o configurazione slim 481 mm D
- Refrigerazione a distanza**
NOTA: Forniti separatamente: Pozzetto freddo con sonda della temperatura, pannello di controllo (i cavi della sonda misurano 2,74 metri) e una valvola TXV
A. **CWBX**, unità di condensazione non inclusa (elettrovalvola collegata al pozzetto freddo)

Opzioni

- Opzione inclinata** per CWBX-1, -2, -3, -4, -5, e -6 o CWBX-S1, -S2, -S3, -S4
- Opzione guarnizione in gomma EPDM** per CWBX-1, -2, -3, -4, -5, -6 o -S1, -S2, -S3, -S4

Accessori

- Montanti di supporto delle bacinelle:** 305 mm o 508 mm
- Bacinelle in acciaio inossidabile:**
A. Dimensioni pari a un terzo, con altezza di 64 mm (324 L x 175 P x 64 A mm)
B. Dimensioni pari alla metà, con altezza di 64 mm (324 L x 264 P x 64 A mm)
C. Dimensioni complete, con altezza di 64 mm (324 L x 527 P x 64 A mm)
D. Dimensioni complete, con altezza di 102 mm (324 L x 527 P x 102 A mm)
E. Dimensioni complete, con altezza di 152 mm (324 L x 527 P x 152 A mm)

3. Doppio fondo forato

4. Sottopentola:

- Dimensioni dimezzate
259 W x 194 D mm
- Dimensioni complete
259 W x 457 D mm

ACCESSORI – PAGINA 18

L'area di superficie più grande della parete inclinata e il posizionamento delle bobine consentono all'aria fredda di diffondersi più efficacemente sui prodotti alimentari.



SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO DEI BANCHETTI DROP-IN REFRIGERATI A DISTANZA

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
CWBX-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
CWBX-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
CWBX-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
CWBX-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
CWBX-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
CWBX-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm
Serie slim				
CWBX-S1	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S2	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S3	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S4	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm



Pozzetti drop-in refrigerati a distanza

I pozzetti drop-in refrigerati a distanza di Hatco mantengono i prodotti alimentari pre-raffreddati a temperature di servizio, ma in configurazioni a distanza che offrono una flessibilità illimitata per le particolari necessità di servizio del cliente.

- Pozzetti isolati, di dimensioni complete disponibili in unità aventi da 1 a 6 ripiani
- La costruzione a parete fredda approvata del componente NSF 7 mantiene freddo il cibo senza che si secchi
- L'isolamento ottimale sui lati e nella parte inferiore garantisce un migliore mantenimento delle temperature fredde. Isolamento ecosostenibile in ogni parte
- I modelli includono un pannello di controllo (fornito separatamente - i cavi della sonda misurano 2,74 metri), ma non sono dotati di unità di condensazione, per una maggiore flessibilità nelle configurazioni composte da più pozzetti freddi
- Lo scongelamento automatico viene attivato tramite un controller elettronico avanzato, programmato presso l'ubicazione del cliente
- Lo scarico più grande in ottone da 1" NPSM e schermo piatto semplifica la pulizia

CWBX-6 con ripiani per cibo e barre di supporto per ripiani accessori (spediti senza unità di condensazione)

Pannello di controllo (spedito allentato)



MODELLI DROP-IN A MISURA INTERA REFRIGERATI REMOTI - CON PANNELLO DI CONTROLLO REMOTO

Modello	Dimensioni L x P x A	Prezzo di listino
CWBX-1	483 x 686 x 433 mm	€4810
CWBX-2	813 x 686 x 433 mm	5239
CWBX-3	1143 x 686 x 433 mm	5751
CWBX-4	1473 x 686 x 433 mm	6294
CWBX-5	1803 x 686 x 433 mm	6974
CWBX-6	2134 x 686 x 433 mm	7510

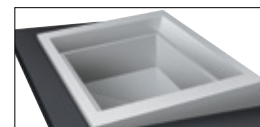
Marchio CE non disponibile.

Tutti i modelli di pozzetti remoti drop-in refrigerati con pannello di controllo presentano:

Tensione: 220, 230, 240V, Monofase.

Modelli forniti con: Controllo elettronico della temperatura, valvola TXV (fornita separatamente) ed elettrovalvola collegata alla parte inferiore dell'unità.

Consultare la fabbrica per: Potenza, watt, spedizione e specifiche del refrigerante.



CWBR-2 con opzione inclinata **CWBR-2SLANT**

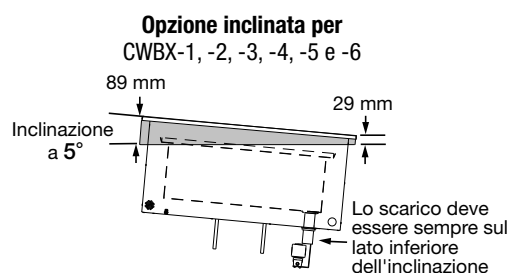
OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Opzioni per l'inclinazione -

CWBR-1SLANT	Opzione inclinata per CWBX-1	€179
CWBR-2SLANT	Opzione inclinata per CWBX-2	198
CWBR-3SLANT	Opzione inclinata per CWBX-3	215
CWBR-4SLANT	Opzione inclinata per CWBX-4	232
CWBR-5SLANT	Opzione inclinata per CWBX-5	251
CWBR-6SLANT	Opzione inclinata per CWBX-6	268

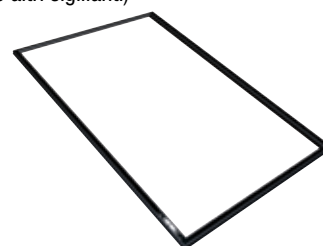
Opzioni per la guarnizione -

BEZELGASKET-1	Installato in fabbrica per CWBX-1	€68
BEZELGASKET-2	Installato in fabbrica per CWBX-2	68
BEZELGASKET-3	Installato in fabbrica per CWBX-3	87
BEZELGASKET-4	Installato in fabbrica per CWBX-4	87
BEZELGASKET-5	Installato in fabbrica per CWBX-5	94
BEZELGASKET-6	Installato in fabbrica per CWBX-6	94

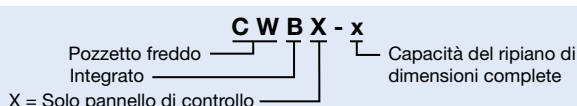


BEZELGASKET-1

Opzione in gomma EPDM installata in fabbrica (elimina la necessità di silicone o altri sigillanti)



DIMENSIONI DELL'APERTURA NEL PIANO DI LAVORO - PAGINA 15
ACCESSORI - PAGINA 18



Pozzi drop-in slim refrigerati remoti

Il pozzetto drop-in slim refrigerato remoto Hatco è un'unità full-size che copre il cibo pre-refrigerato per mantenere freschezza e gusto ottimali con un'unica operazione efficiente e facile, con posizionamento longitudinale e due configurazioni remote. Questo offre ai clienti un pozzetto freddo completo facilmente raggiungibile, indipendentemente dalle protezioni anti-starnuto e con flessibilità illimitata per rispondere alle esigenze di progettazione.

- Pozzetti coibentati di dimensioni standard disponibili da 1 a 4 configurazioni di teglie full-size
- La costruzione a parete fredda approvata del componente NSF 7 mantiene freddo il cibo senza che si secchi
- L'isolamento ottimale sui lati e nella parte inferiore garantisce un migliore mantenimento delle temperature fredde. Isolamento ecosostenibile in ogni parte
- I modelli includono un pannello di controllo (fornito separatamente - i cavi della sonda misurano 2,74 metri), ma non sono dotati di unità di condensazione, per una maggiore flessibilità nelle configurazioni composte da più pozzetti freddi
- Lo scongelamento automatico viene attivato tramite un controller elettronico avanzato, programmato presso l'ubicazione del cliente
- Lo scarico più grande in ottone da 1" NPSM e schermo piatto semplifica la pulizia

CWBX-S4 con ripiani per cibo e barre di supporto per ripiani accessori (spediti senza unità di condensazione)



Pannello di controllo (spedito allentato)

MODELLI FULL-SIZE DROP-IN SLIM

REFRIGERATI CON CONTROLLO REMOTO – CON PANNELLO DI CONTROLLO REMOTO

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Prezzo di listino
CWBX-S1	687 x 481 x 435 mm	€4810
CWBX-S2	1222 x 481 x 435 mm	5444
CWBX-S3	1757 x 481 x 435 mm	6557
CWBX-S4	2292 x 481 x 435 mm	8257

Tutti i modelli di pozzetti drop-in slim refrigerati remoti con funzione pannello di controllo remoto:

Tensione: 220, 230, 240V, Monofase.

Modelli forniti con: Controllo elettronico della temperatura, valvola TXV (fornita separatamente) ed elettrovalvola collegata alla parte inferiore dell'unità.

Consultare la fabbrica per: Potenza, watt, spedizione e specifiche del refrigerante.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

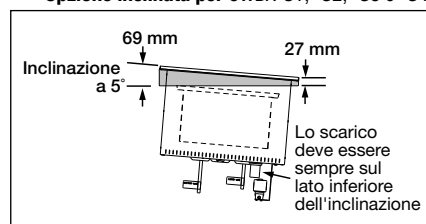
Opzioni per l'inclinazione –

CWB-S1SLANT	Opzione inclinata per CWBX-S1	€229
CWB-S2SLANT	Opzione inclinata per CWBX-S2	246
CWB-S3SLANT	Opzione inclinata per CWBX-S3	263
CWB-S4SLANT	Opzione inclinata per CWBX-S4	281

Opzioni per la guarnizione –

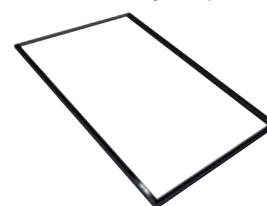
BEZELGASKET-S1	Installato in fabbrica per CWBX-S1	€68
BEZELGASKET-S2	Installato in fabbrica per CWBX-S2	68
BEZELGASKET-S3	Installato in fabbrica per CWBX-S3	87
BEZELGASKET-S4	Installato in fabbrica per CWBX-S4	87

Opzione inclinata per CWBX-S1, -S2, -S3 e -S4

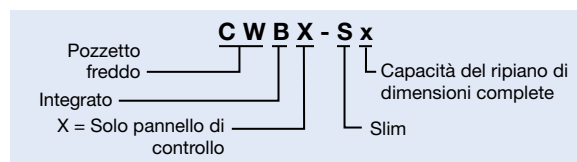


BEZELGASKET-S1

Opzione in gomma EPDM installata in fabbrica (elimina la necessità di silicone o altri sigillanti)



DIMENSIONI DELL'APERTURA NEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 15 ACCESSORI – PAGINA 18



Accessori per pozzetti refrigerati drop-in

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)



CWBX-2 con CWBR-2SLANT
opzionale con teglie accessorie
e barre di supporto per teglie

PADELLE - GRIGLIE

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

ST PAN 1/3	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/3 – 324 L x 175 P x 64 H mm	€55
ST PAN 1/2	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/2 – 324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 102 H mm	95
HDW 6" PAN	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 152 H mm	120
Sottopentole in filo di acciaio inox –		
TRIVET (1/2)SS	Mezza misura – 259 L x 194 P mm	€112
TRIVET SS	Misura intera – 259 L x 457 P mm	135

ST PAN 1/3

ST PAN 1/2

ST PAN 2

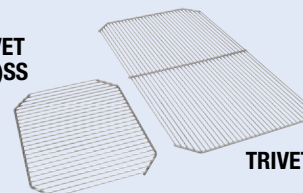


ST PAN 4



HDW 6" PAN

**TRIVET
(1/2)SS**



TRIVET SS

BARRE DI SUPPORTO - FALSI FONDI

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

CWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	€14
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	16

Falso fondo per pozzetti refrigerati drop-in remoti (accessorio falso fondo forato, scegliere la dimensione appropriata della teglia –

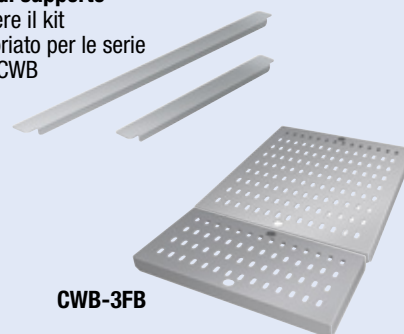
CWB-1FB	Per CWBX-1 (accessorio con 1 componente)	€ 75
CWB-2FB	Per CWBX-2 (accessorio con 1 componente)	140
CWB-3FB	Per CWBX-3 (accessorio con 2 componente)	206
CWB-4FB	Per CWBX-4 (accessorio con 2 componente)	274
CWB-5FB	Per CWBX-5 (accessorio con 3 componente)	339
CWB-6FB	Per CWBX-6 (accessorio con 3 componente)	405

Falso fondo per pozzetti drop-in slim refrigerati remoti (scegliere la dimensione appropriata della teglia) –

1FBS8	Per CWBX-S1 (accessorio con 1 componente)	€ 75
2FBS8	Per CWBX-S2 (accessorio con 1 componente)	140
3FBS8	Per CWBX-S3 (accessorio con 2 componente)	206
4FBS8	Per CWBX-S4 (accessorio con 2 componente)	274

Barre di supporto

Scegliere il kit
appropriato per le serie
IWB o CWB

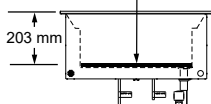


CWB-3FB

Accessori Gocciolato
1 parte, 2 parti o 3 parti in base
alle dimensioni del ripiano

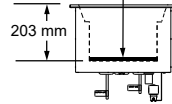
**(CWB-1, -2, -3, -4,
-5 o -6FB)**
per la serie CWBX

Falso fondo posizionato sul fondo
dell'unità - 203 mm di ghiaccio



(1, 2, 3, o 4FBS8)
per la serie CWBX-S

Falso fondo posizionato sul fondo
dell'unità - 203 mm di ghiaccio



Banchetto drop-in refrigerato a distanza istruzioni per l'ordine

Sezione dell'**FTBX-3** con
ripianti accessori

**Banchetto refrigerato
con:** Sonda termica

Lo scarico in ottone da 1"
NPSM facilita la pulizia
e il filtro a rete piatto
garantisce che i recipienti
rimangano in piano (non
disponibili su FTBX-1)

Le pareti incassate sono
progettate per prevenire
slittamenti involontari dei ripiani

Pannello di
controllo

Scongelamento automatico attivato
attraverso un controller elettronico
avanzato, programmato presso
l'ubicazione del cliente

Scongelamento automatico
attivato attraverso un
controller elettronico
avanzato, programmato
presso l'ubicazione del cliente

**Ad ogni ordine, aver cura di specificare i dati
sottoelencati:**

- 1. Tensione desiderata:**
220, 230, 240V
- 2. Numero di ripiani di dimensioni complete
supportati:** Da 1, 2 o 3 teglie, come teglie
rettangolari con configurazione Slim o Standard

- 3. Profondità del modello:** configurazione standard
735 mm di profondità o serie Slim da 535 mm
di profondità

4. Refrigerazione a distanza

Nota: Forniti separatamente: banchetto refrigerato,
pannello di controllo (I cavi della sonda sono lunghi
2,74 metri e sono dotati di valvola TXV)

A. FTBX, unità di condensazione non inclusa
(elettrovalvola collegata al FTBX)

Accessori

1. Ripiani –

- Ripiano di dimensioni dimezzate
457 L x 330 P mm
- Ripiano di dimensioni complete
457 L x 660 P mm

La costruzione a parete fredda
approvata del componente **NSF 7**
mantiene freddo il cibo senza che
si secchi

SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO DEI BANCHETTI DROP-IN REFRIGERATI A DISTANZA

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
FTBX-1	697 mm	711 mm	494 mm	511 mm
FTBX-2	949 mm	965 mm	694 mm	711 mm
FTBX-3	1407 mm	1422 mm	694 mm	711 mm
FTBX-S2	1354 mm	1372 mm	494 mm	511 mm
FTBX-S3	2011 mm	2029 mm	494 mm	511 mm



Banchetti drop-in refrigerati a distanza

Mantenendo le bevande pre-raffreddate, gli snack, gli antipasti e i contorni freschi e pronti al servizio, i banchetti drop-in refrigerati a distanza offrono ulteriore flessibilità grazie alle configurazioni a distanza. Anche disponibili nella linea Slim, che offre al cliente un banchetto refrigerato pratico, indipendentemente dalle protezioni igieniche.

- Adatto a ripiani di dimensioni complete
- Inoltre i modelli FTBX-2 e -3 includono uno scarico standard 1" NPSM in ottone
- I modelli sono dotati di un pannello di controllo (fornito separatamente, i cavi della sonda misurano 2,74 metri), ma viene fornito privo di unità di condensazione, per una maggiore flessibilità nelle configurazioni composte da più banchetti refrigerati
- Lo scongelamento automatico viene attivato tramite un controller elettronico avanzato, programmato presso l'ubicazione del cliente
- L'isolamento ottimale sui lati e nella parte inferiore garantisce un migliore mantenimento delle temperature fredde



Pannello di controllo (spedito allentato)

FTBX-S2 con ripiani per cibo accessori (forniti senza unità di condensazione)

BANCHETTO DROP-IN REFRIGERATO A DISTANZA – CON PANNELLO DI CONTROLLO

Modello	Dimensioni L x P x A	Prezzo di listino
FTBX-1	735 x 535 x 218 mm	€4509
FTBX-2	991 x 735 x 218 mm	5211
FTBX-3	1448 x 735 x 218 mm	6006

*Marchio CE non disponibile.

Tutte le basi drop-in refrigerate remote con pannello di controllo presentano:

Modelli forniti con: Controllo elettronico della temperatura, valvola TXV (fornita separatamente) ed elettrovalvola collegata alla parte inferiore dell'unità.

BANCHETTO SLIM DROP-IN REFRIGERATO A DISTANZA – CON PANNELLO DI CONTROLLO

Modello	Dimensioni L x P x A	Prezzo di listino
FTBX-S2	1395 x 535 x 218 mm	€5284
FTBX-S3	2053 x 535 x 218 mm	6130

*Marchio CE non disponibile.

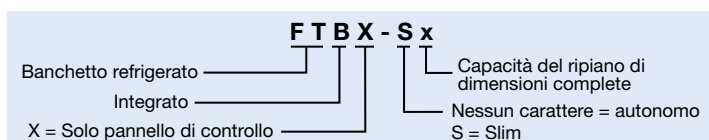
Tutte le basi drop-in refrigerate remote Slim con pannello di controllo presentano:

Modelli forniti con: Controllo elettronico della temperatura, valvola TXV (fornita separatamente) ed elettrovalvola collegata alla parte inferiore dell'unità.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

ALUM PAN	Ripiano di dimensioni dimezzate – 457 W x 330 D mm	€32
18" SHEET PAN	Ripiano di dimensioni complete – 457 W x 660 D mm	43

DIMENSIONI DELL'APERTURA NEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 19



Pozzetti riscaldati modulari/in batteria (dimensione completa e 4/3) istruzioni per l'ordine

Sezioni di **HWBI-5MA** con ripiani per il cibo accessori e scatole dei comandi divise opzionali

Pozzetti riscaldati a misura intera concepiti per contenere una gamma di bacinelle – normali, mezza misura o un terzo per l'esposizione di una vasta gamma di prodotti alimentari

Tutti i pozzetti riscaldati Hatco funzionano con o senza scarichi

Gli scarichi più grandi facilitano la pulizia. Grazie al disegno esclusivo ultrapiatto, i recipienti restano a livello

Costruiti in acciaio più spesso, i pozzetti riscaldati Hatco durano più a lungo nelle pesanti condizioni di usura tipiche dell'industria dei servizi alimentari

Collegamenti più resistenti, ottenuti per brasatura, eliminano i punti deboli e la corrosione

Collettori di scarico laterali o sul fondo NPT da 1" (25,4 mm) o scarichi individuali NPT da 3/4" (20 mm) presenti sulle configurazioni modulari/in batteria, con o senza la pratica opzione di riempimento automatico

I controlli del termostato rilevano la temperatura del comparto e regolano l'emissione di calore per mantenere costanti le temperature

Design atto a facilitare il servizio per una rapida sostituzione degli elementi nell'eventualità che si guastino

L'elemento di riscaldamento esclusivo e durevole genera un calore uniforme e costante in grado di mantenere l'intera bacinella alle temperature di servizio desiderate per periodi più lunghi

I controlli salvaspazio hanno regolazione indipendente della temperatura per ciascun pozzetto e un interruttore di accensione separato per la memorizzazione delle impostazioni

Le cavità completamente isolate singolarmente forniscono la massima efficienza energetica

I controlli sono completi di cavi standard di 1829 mm e tubi capillari per assicurare un'installazione facile e pratica del comando

Ad ogni ordine, aver cura di specificare i dati sottoelencati:

- Tensione desiderata:** 220 o 240V
- Numero dei pozzetti riscaldati modulari/in batteria occorrenti:** 1, 2, 3, 4, 5 o 6 bacinelle
NOTA: Le unità modulari/combinare sono offerte solo in formato rettangolare a larghezza intera (305 x 508 mm) o rettangolare 4/3 (4 teglie da un terzo)
- Scarico** (con o senza scarico – scegliere di seguito):
 - Pozzetto singolo standard con scarico NPT da 3/4" (20 mm)
 - Collettore di scarico 1" NPT con scarico laterale, selezionabile sul campo fra lato destro o sinistro (disponibile solo nei modelli -2, -3, -4, -5, -6)
 - Collettore di scarico 1" NPT con scarico sul fondo, selezionabile sul campo fra pozzetto sinistro o destro (disponibile solo nei modelli -2, -3, -4, -5, -6)
- Riempimento automatico** (con o senza) Tutti i modelli con riempimento automatico richiedono un collegamento idrico NPT da 1/4"
- La lunetta** crea una profondità di 686 mm per unità modulari da abbinare ai modelli CWBX Hatco in un espositore da bancone (non disponibile per pozzetti riscaldati da 4/3 modulari/combinati)

6. Controllo:

- Scatola di comando singola (standard su tutte le unità)
- Scatole di comando divise (opzionali sulle unità a 4, 5, 6 ripiani e deve essere specificato nell'ordine, non disponibili nelle unità a 1, 2, 3 ripiani)

Accessori per pozzetti riscaldati modulari/in batteria

- Montanti di supporto delle bacinelle:**
 - Configurazione standard o slim da 305 o 508 mm
 - Configurazione 4/3 da 305 mm
- Adattatori:** per convertire le unità modulari/combinare in modo da contenere teglie rotonde:
 - Configurazione standard o slim per teglie rotonde da 4 a 7 litri
 - Configurazione 4/3 per teglie rotonde da 10 litri

3. Bacinelle in acciaio inossidabile:

- Dimensioni pari a un terzo, con altezza di 64 mm (324 L x 175 P x 64 A mm)
- Dimensioni pari alla metà, con altezza di 64 mm (324 L x 264 P x 64 A mm)
- Dimensioni complete, con altezza di 64 mm (324 L x 527 P x 64 A mm)
- Dimensioni complete, con altezza di 102 mm (324 L x 527 P x 102 A mm)
- Dimensioni complete, con altezza di 152 mm (324 L x 527 P x 152 A mm)

4. Valvole:

- Valvola a sfere NPT 1" o 3/4"
- Valvola a farfalla NPT 1" o 3/4"

5. Coperture per pozzetti riscaldati per convertire le unità modulari/combinare in ripiani riscaldati (non disponibile per la dimensione 4/3) (combinare il numero di pozzetti riscaldati per la relativa dimensione della teglia):

- Coperchio per pozzetti riscaldati a 1 teglia
- Coperchio per pozzetti riscaldati a 2 teglie

SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO PER POZZETTI DROP-IN RISCALDATI MODULARI/IN BATTERIA

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
Serie HWBI-1	359 mm	368 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-2	715 mm	724 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-3	1070 mm	1080 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-4	1426 mm	1435 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-5	1781 mm	1791 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-6	2137 mm	2146 mm	565 mm	575 mm

INTAGLI PER PIANO DEL BANCO PER POZZETTI RISCALDATI MODULARI/COMBINATI INSERIBILI DA 4/3

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
Serie HWBI43-1	361 mm	367 mm	742 mm	748 mm
Serie HWBI43-2	716 mm	721 mm	742 mm	748 mm
Serie HWBI43-3	1072 mm	1077 mm	742 mm	748 mm
Serie HWBI43-4	1428 mm	1432 mm	742 mm	748 mm
Serie HWBI43-5	1783 mm	1788 mm	742 mm	748 mm
Serie HWBI43-6	2139 mm	2143 mm	742 mm	748 mm

**ACCESSORI –
PAGINE 26, 34-35**

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Pozzetti riscaldati modulari/in batteria

I pozzetti Hatco modulari/in batteria sono unità a misura intera raggruppate modularmente per offrire alla clientela un piano di lavoro vaporizzato completo contenuto in un mobile unico per un'estetica pulita e integrata. Selezionare la configurazione più adatta al servizio alimentare cui è destinata.

- Pozzetti isolati, di dimensioni complete disponibili in unità aventi da 1 a 6 batterie
- Il controllo termostatico singolo per ciascun pozzetto assicura la massima regolazione della temperatura
- Canalina di 1829 mm standard per alloggiare comodamente i controlli
- Svuotamento agevole e rapido dei pozzetti grazie allo scarico opzionale del collettore

- Opzione Riempimento automatico per riempire e rifornire d'acqua automaticamente i pozzetti senza intervento dell'operatore né alcuna operazione di manutenzione
- Gruppi di pozzetti separati con accesso indipendente ad ognuno per facilitare il servizio



HWBI-5MA con scatola di comando singola standard e ripiani per il cibo accessori

MODELLI MODULARI/IN BATTERIA INTEGRATI RETTANGOLARI - ISOLATI - MONTAGGIO DALL'ALTO

Modello	Tensione	Dimensioni L x P x A	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HWBI-1	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	15 kg	€ 866
HWBI-1D	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	911
HWBI-1DA	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	1854
HWBI-2	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg	2658
HWBI-2D	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg	2797
HWBI-2DA*	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg	3341
HWBI-2M	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg	2849
HWBI-2MA	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg	3575
HWBI-3	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg	3305
HWBI-3D	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	3552
HWBI-3DA*	220 o 240†	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg	4098
HWBI-3M	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg	3776
HWBI-3MA	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg	4502
HWBI-4	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	4285
HWBI-4D	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg	4734
HWBI-4DA*	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	5275
HWBI-4M	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	5110
HWBI-4MA	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	5833
HWBI-5	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5142
HWBI-5D	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	5906
HWBI-5DA*	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	6451
HWBI-5M	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	6390
HWBI-5MA	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	84 kg	7116
HWBI-6	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7080
HWBI-6D	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7240
HWBI-6DA*	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg	7728
HWBI-6M	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	7908
HWBI-6MA	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg	8557

* Riempimento automatico posizionato solo sul comando sinistro e riempie il pozzetto di sinistra.
Per riempire tutti i pozzetti, gli scarichi devono essere collegati dall'installatore al collettore esterno.

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati drop-in modulari/predisposti rettangolari presentano:
Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Blocco EZ per l'installazione e termostati a distanza con canaline flessibili e interruttori di alimentazione illuminati.

Controllo pozzetti riscaldati modulari/in batteria*

1	Bacinella	Configurazione singolo	
2	Bacinella	Configurazione singolo	
3	Bacinella	Configurazione singolo	
4	Bacinella	Configurazione singolo	
4	Bacinella	Configurazione scissione	
5	Bacinella	Configurazione singolo	
5	Bacinella	Configurazione scissione	
6	Bacinella	Configurazione singolo	
6	Bacinella	Configurazione scissione	

* Unità a 4, 5, 6 ripiani: Le scatole di comando singole sono standard. Se si desiderano scatole di comando divise, deve essere specificato nell'ordine.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

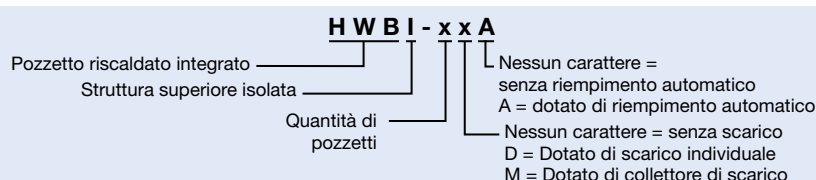
OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

HWBI-SIDE	Collettore di scarico in rame con uscita laterale (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
HWB-BOTTOM	Collettore di scarico in rame con uscita nella parte inferiore (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
OS-BEZEL	Lunetta profonda 686 mm per l'unità modulare da abbinare a CWBX Hatco in un espositore da bancone	Senza sovrapprezzo
COND-3	Tubo flessibile da 914 mm (standard 1829 mm) disponibile solo su controllo split	Senza sovrapprezzo

NUOVE

Opzioni di guarnizione -

BEZELGASKET-1	Installato in fabbrica per HWBI-1	€68
BEZELGASKET-2	Installato in fabbrica per HWBI-2	68
BEZELGASKET-3	Installato in fabbrica per HWBI-3	87
BEZELGASKET-4	Installato in fabbrica per HWBI-4	87
BEZELGASKET-5	Installato in fabbrica per HWBI-5	94
BEZELGASKET-6	Installato in fabbrica per HWBI-6	94



DIMENSIONI DELL'APERTURA NEL PIANO DI LAVORO - PAGINA 21 ACCESSORI - PAGINE 26, 34-35

Modelli rettangolari 4/3 drop-in modulari/ combinati

I pozzetti riscaldati modulari/combinati Hatco di dimensione 4/3 mantengono il cibo caldo a una temperatura di servizio sicura, con costruzione di qualità migliore, tempi di conservazione più lunghi e temperature più precise. Una singola unità più profonda può contenere l'equivalente di 4 teglie da un terzo. Sono anche combinati in un modo unificato per fornire ai clienti un tavolo a vapore completo

in un'unica attrezzatura. Questo significa facile installazione e un aspetto pulito e integrato per il vostro tavolo a vapore. Scegliete il numero dei pozzetti, in configurazioni da 1 a 6 unità, insieme alle opzioni di tensione, riempimento automatico, controlli e scarico. Ogni pozzetto ha un proprio comando per regolare la temperatura di ogni offerta di cibo.

- Tempi di conservazione più lunghi con temperature più precise
- Separare interruttore a bilanciere On/Off illuminato e il selettore della temperatura per un azionamento più semplice

- Il drenaggio più grande del 50% con filtro a rete piatto semplifica la pulizia e mantiene in piano le padelle
- Il design unico permette una rapida sostituzione dell'elemento o del termostato, se necessario
- Viteria con facile bloccaggio per una rapida installazione
- Struttura in acciaio inox solido e giunti di drenaggio pieni brasati per una maggiore durata
- Canalina di 1829 mm standard per alloggiare comodamente i controlli



HWBI43-3DA con

- 4 teglie da un terzo,
- 2 teglie da mezzo e una teglia da un terzo
- 1 teglia a larghezza intera e 1 teglia da un terzo

POZZETTI RISCALDATI MODULARI/ COMBINATI INSERIBILI DA 4/3 - ISOLATI - MONTAGGIO DALL'ALTO

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	€1640
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	1690
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	21 kg	2296
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	40 kg	2741
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	44 kg	2843
HWBI43-2DA*	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	43 kg	3474
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg	3116
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	45 kg	3748
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	52 kg	3740
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	51 kg	3889
HWBI43-3DA*	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg	4502
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	4205
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	61 kg	4502
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	75 kg	4925
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	69 kg	5120
HWBI43-4DA*	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	68 kg	5735
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg	5478
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	82 kg	6090
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	6090
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	6254
HWBI43-5DA*	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	6886
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	6661
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	92 kg	7292
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	7182
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	7502
HWBI43-6DA*	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	98 kg	8164
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	8033
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	113 kg	8688

* Riempimento automatico posizionato solo sul comando sinistro e riempie il pozzetto di sinistra.

Per riempire tutti i pozzetti, gli scarichi devono essere collegati dall'installatore al collettore esterno.

Tutti i modelli 4/3 di pozzetti riscaldati drop-in modulari/predisposti rettangolari presentano:

Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Blocco hardware EZ per l'installazione e termostati a distanza con canalina flessibile da 1829 mm e interruttori di accensione illuminati.

Controllo pozzetti riscaldati modulari/in batteria*

1 Bacinella	Configurazione singolo	
2 Bacinella	Configurazione singolo	
3 Bacinella	Configurazione singolo	
4 Bacinella	Configurazione singolo	
4 Bacinella	Configurazione scissione	
5 Bacinella	Configurazione singolo	
5 Bacinella	Configurazione scissione	
6 Bacinella	Configurazione singolo	
6 Bacinella	Configurazione scissione	

* Unités à 4, 5 ou 6 bacs : Les boîtiers de commande simples sont standard. Des boîtiers de commande divisés (option) sont requis, ils doivent être indiqués lors de la commande.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

HWBI-SIDE	Collettore di scarico in rame con uscita laterale (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
HWBI-BOTTOM	Collettore di scarico in rame con uscita nella parte inferiore (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
COND-3	Tubo flessibile da 914 mm (standard 1829 mm) disponibile solo su controllo split	Senza sovrapprezzo

NUOVO

Opzioni di guarnizione -

BEZELGASKET-1	Installato in fabbrica per HWBI43-1	€68
BEZELGASKET-2	Installato in fabbrica per HWBI43-2	68
BEZELGASKET-3	Installato in fabbrica per HWBI43-3	87
BEZELGASKET-4	Installato in fabbrica per HWBI43-4	87
BEZELGASKET-5	Installato in fabbrica per HWBI43-5	94
BEZELGASKET-6	Installato in fabbrica per HWBI43-6	94

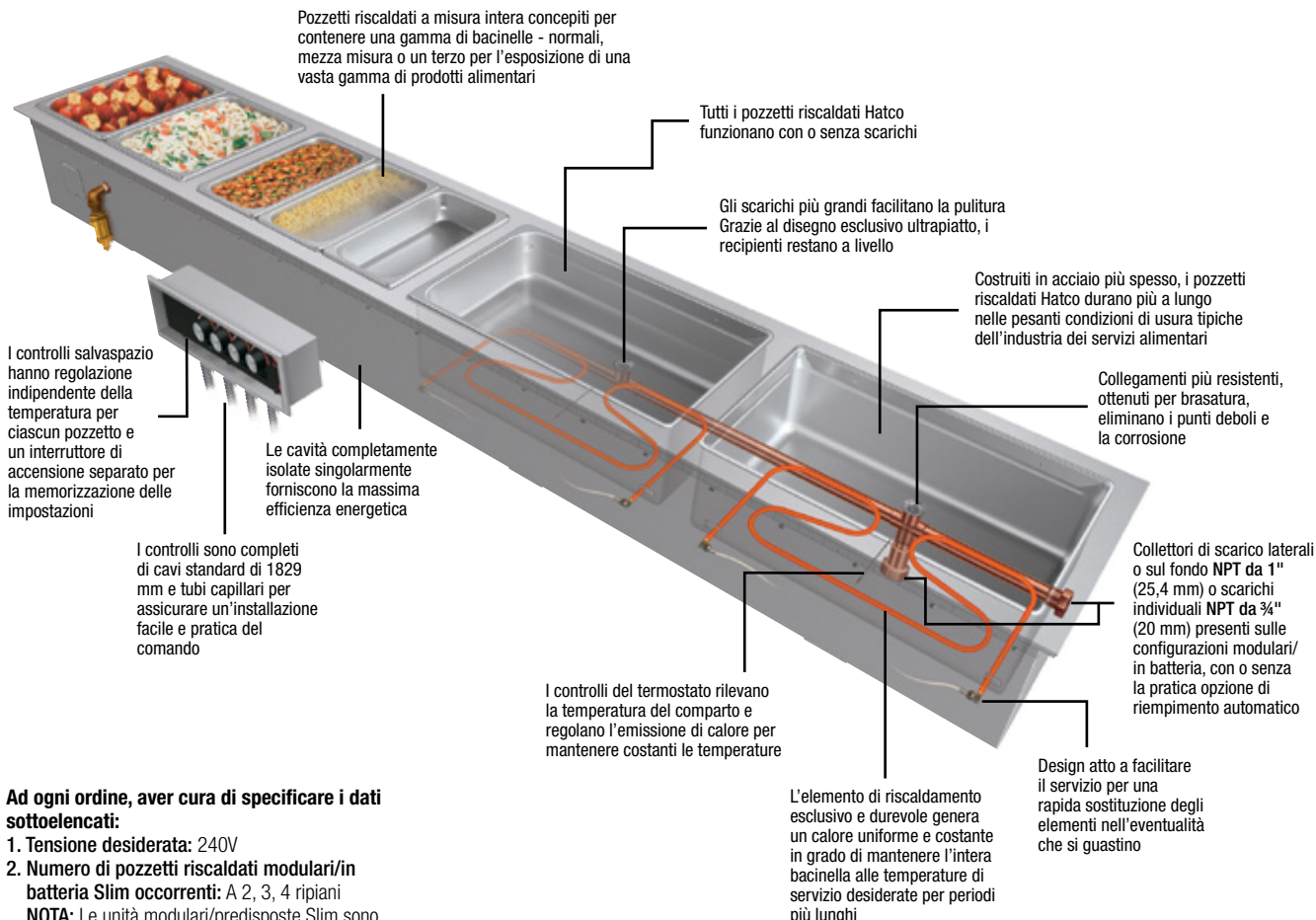
HWBI43 - x x A	
Pozzetto riscaldato integrato	Nessun carattere = senza riempimento automatico
Struttura superiore isolata	A = dotato di riempimento automatico
Nessun carattere = Pozzetto standard, teglia a larghezza intera	Nessun carattere = senza scarico
43 = Pozzetto esteso, 4 teglie da un terzo	D = Dotato di scarico individuale
Quantità di pozzetti	M = Dotato di collettore di scarico

**DIMENSIONI DELL'APERTURA
NEL PIANO DI LAVORO - PAGINA 21
ACCESSORI - PAGINE 26, 34-35**

Pozzetti slim riscaldati modulari/in batteria

Sezioni di **HWBI-S4MA**
con ripiani per il cibo accessori e
scatole dei comandi divise opzionali

Pozzetti



Ad ogni ordine, aver cura di specificare i dati sottoelencati:

- 1. Tensione desiderata:** 240V
- 2. Numero di pozzetti riscaldati modulari/in batteria Slim occorrenti:** A 2, 3, 4 ripiani
NOTA: Le unità modulari/predisposte Slim sono offerte solo come rettangolari, a misura intera (305 x 508 mm) ma posizionate in senso longitudinale
- 3. Scarico** (con o senza scarico - scegliere di seguito):
A. Pozzetto singolo standard con scarico NPT da 3/4"
B. Collettore con scarico NPT da 1" (25,4 mm) con scarico laterale, selezionabile in campo sul lato destro o sinistro
C. Collettore di scarico NPT da 1" con scarico sul fondo, selezionabile sul campo con pozzetto a sinistra o a destra
- 4. Riempimento automatico** (con o senza)
Tutti i modelli con riempimento automatico richiedono un collegamento idrico NPT da 1/4"
- 5. La cornice** consente una profondità di 481 mm per le unità modulari, modo da corrispondere ai modelli Hatco refrigerati a inserimento in un espositore da banco
A. Scatola di comando singola (standard su tutte le unità)
B. Centraline divise (opzionale su unità a 4 ripiani e specificato nell'ordine)

Accessori per pozzetti riscaldati modulari/in batteria Slim

- 1. Montanti di supporto delle bacinelle:** 305 mm o 508 mm
- 2. Adattatori** per convertire le unità slim modulari/in batteria per contenere ripiani rotondi da 4 o 7 litri
- 3. Bacinelle in acciaio inossidabile:**
A. Dimensioni pari a un terzo, con altezza di 64 mm (324 L x 175 P x 64 A mm)
B. Dimensioni pari alla metà, con altezza di 64 mm (324 L x 264 P x 64 A mm)
C. Dimensioni complete, con altezza di 64 mm (324 L x 527 P x 64 A mm)
D. Dimensioni complete, con altezza di 102 mm (102 mm (324 L x 527 P x 102 A mm)
E. Dimensioni complete, con altezza di 152 mm (152 mm (324 L x 527 P x 152 A mm)
- 4. Valvole:**
Valvola a sfere NPT 1" o 3/4"
Valvola a farfalla NPT 1" o 3/4"

- 5. Coperture per pozzetti riscaldati** per convertire le unità modulari/combinare in ripiani riscaldati (non disponibile per la dimensione 4/3) (combinare il numero di pozzetti riscaldati per la relativa dimensione della teglia):
A. Coperchio per pozzetti riscaldati a 1 teglia

ACCESSORI - PAGINE 26, 34-35

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO PER POZZETTI DROP-IN RISCALDATI SLIM MODULARI/IN BATTERIA

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
HWBI-S2	1121 mm	1127 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S3	1680 mm	1686 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S4	2239 mm	2244 mm	362 mm	368 mm

Pozzetti slim riscaldati modulari/in batteria

I pozzetti riscaldati modulari/in batteria slim sono unità di dimensioni complete raggruppate in maniera modulare ma posizionati longitudinalmente. Ciò fornisce ai clienti un tavolo a vapore completo con facile accesso, indipendentemente dalle protezioni igieniche. Selezionare la configurazione più adatta al servizio alimentare cui è destinata.

- Pozzetti isolati, di dimensioni complete disponibili in unità aventi da 2 a 4 batterie
- Il controllo termostatico singolo per ciascun pozzetto assicura la massima regolazione della temperatura
- Canalina di 1829 mm standard per alloggiare comodamente i controlli
- Svuotamento agevole e rapido dei pozzetti grazie allo scarico opzionale del collettore
- Opzione Riempimento automatico per riempire e rifornire d'acqua automaticamente i pozzetti senza intervento dell'operatore né alcuna operazione di manutenzione
- Gruppi di pozzetti separati con accesso indipendente ad ognuno per facilitare il servizio



HWBI-S4MA con ripiani per il cibo accessori e scatole dei comandi divise opzionali

Pozzetti

MODELLI RETTANGOLARI DROP-IN MODULARI/IN BATTERIA SLIM-ISOLATI-MONTAGGIO DALL'ALTO

Modello	Tensione	Dimensioni L x P x A	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HWBI-S2	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	€2948
HWBI-S2D	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	37 kg	3077
HWBI-S2DA*	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg	3556
HWBI-S2M	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	39 kg	3192
HWBI-S2MA	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	41 kg	3942
HWBI-S3	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	54 kg	3708
HWBI-S3D	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	53 kg	3977
HWBI-S3DA*	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	4447
HWBI-S3M	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	4243
HWBI-S3MA	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg	5057
HWBI-S4	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	4916
HWBI-S4D	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	71 kg	5316
HWBI-S4DA*	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	73 kg	5822
HWBI-S4M	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	5726
HWBI-S4MA	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg	6618

* Riempimento automatico posizionato solo sul comando sinistro e riempie il pozzetto di sinistra.
Per riempire tutti i pozzetti, gli scarichi devono essere collegati dall'installatore al collettore esterno.

Tutti i modelli pozzetti drop-in riscaldati modulari/predisposti rettangolari Slim presentano:
Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Blocco EZ per l'installazione e termostati a distanza con interruttori di alimentazione illuminati.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

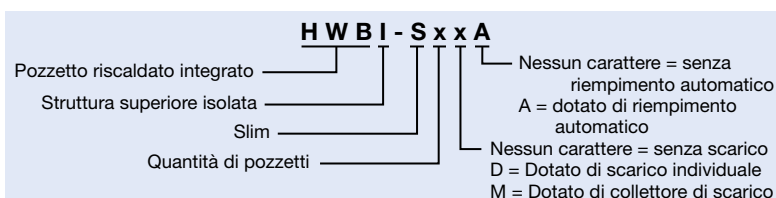
HWBI-SIDE	Collettore di scarico in rame con uscita laterale (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
HWBI-BOTTOM	Collettore di scarico in rame con uscita nella parte inferiore (non disponibile su HWBI-1)	Senza sovrapprezzo
OS-BESEL	Cornice profonda 481 mm in modo che l'unità modulare corrisponda ai modelli Hatco CWB Slim in un espositore da banco	Senza sovrapprezzo

NUOVO

Opzioni di guarnizione -

BEZELGASKET-S2	Installato in fabbrica per HWBI-S2	€68
BEZELGASKET-S3	Installato in fabbrica per HWBI-S3	87
BEZELGASKET-S4	Installato in fabbrica per HWBI-S4	87

DIMENSIONI DELL'APERTURA NEL PIANO DI LAVORO - PAGINA 24 ACCESSORI - PAGINE 26, 34-35



Comandi dei pozzetti Slim riscaldati modulari/in batteria*



* Unità a 4, 5, 6 ripiani: Le scatole di comando singole sono standard. Se si desiderano scatole di comando divise, deve essere specificato nell'ordine.

Accessori per pozzetti riscaldati modulari/combinati

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Pozzetti

COPERCHI PER POZZETTI

Per pozzetti riscaldati modulari/combinati e pozzetti riscaldati slim modulari/combinati (scegliere il numero di coperchi per pozzetti riscaldati in base alla dimensione appropriata della teglia, nelle dimensioni 1 o 2 teglie, non disponibile per la serie HWBI43) –

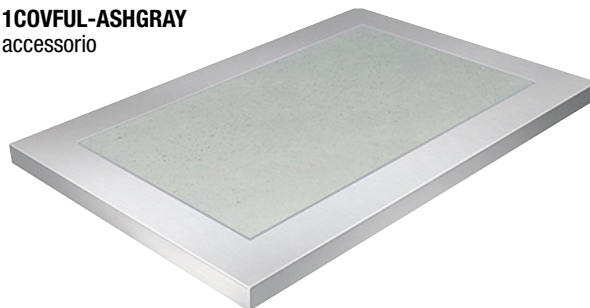
Coperchio pozzetto riscaldato a 1 teglia (Overall: 356 W x 559 D x 51 mm H) –

1COVFUL-ASHGRAY	Coperchio pozzetto riscaldato a 1 teglia in Grigio Cenere	€357
1COVFUL-BIRCH	Coperchio pozzetto riscaldato a 1 teglia in Betulla	357
1COVFUL-ICE	Coperchio pozzetto riscaldato a 1 teglia in Ghiaccio	357

Coperchio pozzetto riscaldato a 2 teglie (Overall: 711 W x 559 D x 51 mm H) –

2COVFUL-ASHGRAY	Coperchio pozzetto riscaldato a 2 teglie in Grigio Cenere	€501
2COVFUL-BIRCH	Coperchio pozzetto riscaldato a 2 teglie in Betulla	501
2COVFUL-ICE	Coperchio pozzetto riscaldato a 2 teglie in Ghiaccio	501

1COVFUL-ASHGRAY
accessorio



COMBINAZIONI COPERCHI POZZETTO RISCALDATI PER SERIE HWBI

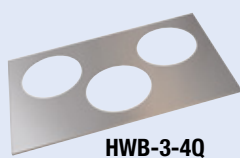
Serie di modelli	Usando solo:	Serie di modelli	Usando entrambi:	
	1COVFUL		1COVFUL	2COVFUL
HWBI-1	1	HWBI-1	1	–
HWBI-2 -S2	2	HWBI-2	–	1
HWBI-3 -S3	3	HWBI-3	1	1
HWBI-4 -S4	4	HWBI-4	–	2
HWBI-5	5	HWBI-5	1	2
HWBI-6	6	HWBI-6	–	3

ACCESSORI AGGIUNTIVI – PAGINE 34-35

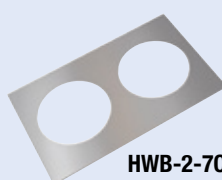
COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q



HWB-2-7Q

HWB-2-7Q
(indicato con
due 7QT-PAN
e 7QT-LID-1)



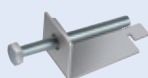
ADATTATORI – BARRE DI SUPPORTO

HWB-2-7Q	Adattatore riscaldatore perché contenga due inserti da 7 litri (modelli serie HWBI e HWB-FUL soltanto)	€ 92
HWB-3-4Q	Adattatore riscaldatore perché contenga tre inserti da 4 litri (modelli serie HWBI e HWB-FUL soltanto)	92
HWB-2-11Q	Adattatore per convertire il riscaldatore in modo da contenere due inserti da 10 litri (solo modello HWB-43 e serie HWBI43)	116
HWBGM12BAR	Barra di supporto teglia da 305 mm per modelli inseribili modulari/in batteria	16
HWBGM20BAR	Barra di supporto teglia da 508 mm per modelli inseribili modulari/in batteria	18

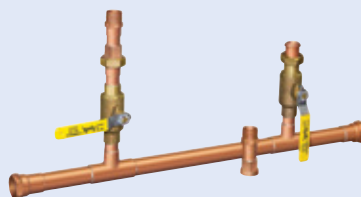
Barre di supporto
Scegliere il kit adeguato
per le serie HWBI



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



HWB-MNT-REC



HWBI2MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

KIT DI MONTAGGIO – VALVOLE

Necessario all'installazione del pozzetto –

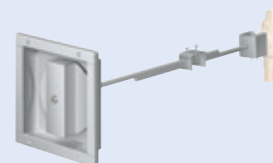
HWB-MNT-REC	Il kit consente il montaggio su piani di lavoro spessi a 8 staffe, (unicamente per pozzetti HWBI e rettangolari HWB riscaldati)	€81
--------------------	---	------------

Il collettore esterno include una valvola a sfera singola per ciascun pozzetto (non disponibile nei modelli Slim) –

HWBI2MANIF	2-accessorio ripiano	€ 803
HWBI3MANIF	3-accessorio ripiano	1139
HWBI4MANIF	4-accessorio ripiano	1473
HWBI5MANIF	5-accessorio ripiano	1810
HWBI6MANIF	6-accessorio ripiano	2146

Necessario all'installazione del pozzetto –

BALLVALVE3/4	Valvola a sfere NPT 3/4" per alte temperature per unità con scarichi individuali e senza collettore	€ 101
BALLVALVE1INCH	Valvola a sfere NPT 1" per unità con scarico a collettore (solo pozzetti riscaldati in batteria)	79
GATEVALVE3/4IN	Valvola a farfalla NPT 3/4" per alte temperature per unità con scarichi individuali e senza collettore	129
GATEVALVE1IN	Valvola a farfalla NPT 1" per unità con scarico a collettore (solo pozzetti riscaldati in batteria)	187
HWB-RDHV	Maniglia remota per pozzetto riscaldato, solo per scarichi da 3/4", include una valvola a sfera	421



HWB-RDHV

Si fissa allo scarico e include una valvola a sfera da 3/4"

Pozzetti riscaldati singoli drop-in e integrati istruzioni per l'ordine

Ad ogni ordine, aver cura di specificare i dati sottoelencati:

1. Tensione desiderata: 220 o 240V
2. Dimensione base del pozzetto riscaldato:
 - A. Rettangolare: Intera (305 x 508 mm) o 4/3 (305 x 686 mm)
 - B. Circolare: 4 litri, 7 litri o 10 litri
3. Scarico (con o senza)
4. Riempimento automatico (con o senza) Tutti i modelli con riempimento automatico richiedono un collegamento idrico NPT da 1/4"
5. Isolato o non isolato



Pozzetto con struttura isolata I modelli di dimensioni complete sono disponibili con isolamento per consentire il risparmio energetico

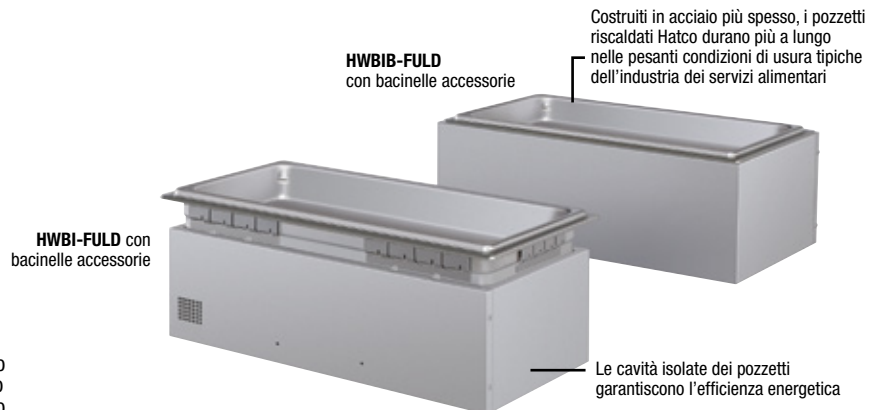
6. Tipo di montaggio:
 - A. Base piana
 - B. Base da incasso (rettangolare solo unità a misura intera)
 7. Potenza elettrica: Potenza standard o alta potenza
- NOTA:** Pozzetti rotondi da 4 litri disponibili solo nelle configurazioni con potenza standard



Pozzetto riscaldato montato dall'alto: l'unità viene montata tramite la superficie superiore di un piano di lavoro in metallo e fissata con alette rotanti (visibili ai bordi dell'unità e dei ripiani per cibo)



Pozzetto riscaldato montato dal basso: l'unità di dimensioni complete (l'unica disponibile) viene montata sulla superficie inferiore di un piano di lavoro in metallo e viene fissata con dispositivi di fissaggio e curve fornite dall'utente (è visibile solo il bordo della teglia)



HWBI-FULD con bacinelle accessorie

HWBIB-FULD con bacinelle accessorie

Costruiti in acciaio più spesso, i pozzetti riscaldati Hatco durano più a lungo nelle pesanti condizioni di usura tipiche dell'industria dei servizi alimentari

Le cavità isolate dei pozzetti garantiscono l'efficienza energetica



HWB-FULD con contenitore per alimenti accessorio (l'unità singola contiene 3 teglie da 1/3, unità con profondità 553 mm)

HWB-43D con ripiani per il cibo accessori (la singola unità contiene 4 ripiani di dimensioni pari a un terzo, profondità dell'unità 726 mm)

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Elementi riscaldanti di facile accesso se è necessario sostituirli

HWBI-11QTDA con bacinelle accessorie



HWBI-7QTDA con bacinelle accessorie

HWB-11QT con bacinelle accessorie



HWB-7QT con bacinelle accessorie



HWB-4QT con bacinelle accessorie

**CENTRALINE, DIMENSIONI
SAGOMATURE DEL PIANO
DI LAVORO – PAGINA 28**

H W B x x x - x D A			
Pozzetto riscaldato integrato	H	W	B
Nessun carattere = Potenza standard	x	x	x
H=Alta potenza	x	x	x
Nessun carattere = non isolato	-	x	x
I = Struttura superiore isolata	-	x	x
IB = Struttura inferiore isolata	-	x	x
RT = Comando del termostato - (solo UR)	-	-	x
RN = Comando dell'interruttore - infinito - (solo UR)	-	-	x
Nessun carattere = senza riempimento automatico	-	-	A
A = dotato di riempimento automatico	-	-	A
Nessun carattere = senza scarico	-	-	D
D = Dotato di scarico individuale	-	-	D
FUL = Ripiano di dimensioni complete	-	-	F
43 = Ripiano 4/3	-	-	F
4QT = Ripiano rotondo da 4 litri	-	-	4
7QT = Ripiano rotondo da 7 litri	-	-	7
11QT = Ripiano rotondo da 10 litri	-	-	11

Pozzetti riscaldati singoli drop-in e integrati istruzioni per l'ordine

Pozzetti

Opzioni per built-in e drop-in individuali Pozzetti riscaldati

1. Scatola di controllo:

- A. Scatola di controllo termostatica a incasso più grande (frontale) con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso angolari per una facile leggibilità (non per riempimento automatico)
- B. Controllo ITC opzionale (non disponibile per i pozzetti da 4 litri a riempimento automatico, per i pozzetti rotondi coibentati o per le unità senza scarico)
- C. Controllo standard solo per i modelli a riempimento automatico

2. Tipo di controllo (componenti del produttore)

- A. Termostatico
- B. Continuo

NOTA: I controlli continui sono disponibili solo su unità per produttori

3. Conduttori: Cavo esteso per alte temperature, da 305 mm

4. Termostato con capillare da 1829 mm (standard 914 mm)

5. Angoli

- A. Standard (arrotondato)
- B. Quadrato

Accessori per pozzetti riscaldati individuali inseribili

1. Kit di montaggio per piani di lavoro ininflammabili (solo per unità individuali inseribili)

2. Montanti di supporto delle bacinelle:

305 o 508 mm

3. Adattatori per convertire unità rettangolari a misura intera perché contengano bacinelle circolari da 4 o 7 litri o per unità da 4/3 contenenti bacinelle circolari da 4, 7 o 10 litri

4. Bacinelle in acciaio inossidabile:

- A. Dimensioni pari a un terzo, con altezza di 64 mm (324 L x 175 P x 64 A mm)
- B. Dimensioni pari alla metà, con altezza di 64 mm (324 L x 264 P x 64 A mm)
- C. Dimensioni complete, con altezza di 64 mm (324 L x 527 P x 64 A mm)
- D. Dimensioni complete, con altezza di 102 mm (324 L x 527 P x 102 A mm)
- E. Dimensioni complete, con altezza di 152 mm (152 mm (324 L x 527 P x 152 A mm)

CONTROLLI STANDARD

Comando termostatico più grande a incasso – Senza costi aggiuntivi (non disponibile per la versione con riempimento automatico)



CONTROLLI OPZIONALI

Controllo ITC opzionale (non disponibile per i pozzetti rotondi da 4 litri, per i pozzetti rotondi coibentati o per le unità senza scarico o a riempimento automatico)



TIPO CONTROLLO - Componenti per produttori



Controllo termostatico

Controllo infinito

CONTROLLO STANDARD RIEMPIMENTO AUTOMATICO

Controllo standard HWB-43DA, HWBIB-FULDA, HWBI-FULDA, HWBI-7QTD, -11QTD (solo per riempimento automatico)



DIMENSIONI DELL'INTAGLIO PER IL CONTROLLO

Controllo termostatico a incasso più grande standard:

149 W x 162 H mm

Controllo ITC opzionale:

149 W x 162 H mm

Controllo Standard Riempimento Automatico

257 W x 121 H mm

5. Valvole:

Valvola a sfere NPT 1" o ¾"

Valvola a farfalla NPT 1" o ¾"

6. Maniglia remota solo per scarichi da ¾" e include una valvola a sfera

ACCESSORI – PAGINE 34-35



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Video sulle modalità di ordine di un pozzetto riscaldato Hatco:

Hatco offre una varietà di semplici modi per ordinare il pozzetto. È possibile consultare le istruzioni per l'ordine riportate qui o guardare il video "Come ordinare un pozzetto riscaldato Hatco". Visitare il sito www.hatcocorp.com e fare clic su Video Library (Libreria video). Sempre sul sito, nella sezione Product Features and Benefits (Caratteristiche e vantaggi dei prodotti) è possibile guardare il video "Hatco Refrigerated Wells" (Pozzetti refrigerati Hatco).

INTAGLI PER PIANI DI LAVORO COMBUSTIBILI - POZZETTI RISCALDATI INTEGRATI E DROP-IN

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
HWB-FUL, -FULD, FULDA, HWBQ-FUL, FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWBI-FUL, -FULD, FULDA, HWBIQ-FUL, -FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWB-, HWBI-43	356 mm	362 mm	737 mm	743 mm
HWB-, HWBI-4QT	229 mm	235 mm	229 mm	235 mm
HWB-, HWBI-7QT	279 mm	286 mm	279 mm	286 mm
HWB-, HWBI-11QT	330 mm	337 mm	330 mm	337 mm

INTAGLI PER PIANI DI LAVORO NON COMBUSTIBILI - POZZETTI RISCALDATI INTEGRATI E DROP-IN

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
HWB-, HWBQ-FUL	321 mm	328 mm	524 mm	531 mm
HWB-, HWBQ-FULDA	321 mm	328 mm	524 mm	531 mm
HWBI-FUL, -FULD, HWBIQ-FUL, -FULD	324 mm	328 mm	528 mm	531 mm
HWBI-, HWBIQ-FULDA*	324 mm	328 mm	530 mm	532 mm
HWBIB-, HWBIBQ-FUL*, -FULDA*	306 mm	306 mm	509 mm	509 mm
HWB-, HWBI-43	323 mm	328 mm	704 mm	711 mm
HWB-4QT,	181 mm Dia.	192 mm Dia.	—	—
HWB-7QT	232 mm Dia.	243 mm Dia.	—	—
HWB-11QT	282 mm Dia.	294 mm Dia.	—	—
HWBI-4QT,	187 mm Dia.	187 mm Dia.	—	—
HWBI-7QT	243 mm Dia.	243 mm Dia.	—	—
HWBI-11QT	289 mm Dia.	289 mm Dia.	—	—

* Deve essere munito di flangia.

HWBL-43D e HWBLI-FULD
con ripiani per cibo accessori
(illustrati con **GR2AHL** con
supporti moderni non regolabili,
colore moderno e protezioni
igieniche opzionali)



OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer (cornice della scatola di controllo con montaggio a incasso, non disponibile per riempimento automatico o HWB-FUL con cavo) – I colori non standard non sono restituibili –

RED	Rosso Vermiglio	€44
BLACK	Nero	44
GRAY	Grigio Granito	44
WHITE	Bianco Granito	44
NAVY	Blu Marina	44
GREEN	Verde Bottiglia	44
COPPER	Rame Antico	44
HWB-LEAD	Cavo di alimentazione (solo cavo - canalina non inclusa)	per piede € 9
	HWB-FUL con cavo standard (illustrato di seguito)	
	Tutti i modelli HWB, ad eccezione dei modelli con riempimento automatico, Disponibili solo con l'opzione di controllo termostatico compatto con piastra di finitura.	
HWB-CORD		aggiungi 32
HWBI-CORD	HWBI-FUL con cavo standard (di seguito mostrato) Tutti i modelli tranne per montaggio superiore isolato con riempimento automatico	aggiungi 32
HWBIB-BRKT	Staffa di montaggio con montaggio dal basso isolato (serie HWBIB)	aggiungi 20
HWB-SQUARE	Angoli teglia squadrate (al posto degli angoli teglia arrotondati standard)	aggiungi 88

Opzioni Di Controllo –

HWB-TSTAT	Termostato con capillare da 1829 mm (in sostituzione dello standard da 914 mm, non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	79
HWB-RTC	Controllo termostatico a incasso più grande (non disponibile per i modelli a riempimento automatico, standard sui modelli da esportazione a 220 o 240 V)	Senza sovrapprezzo
HWB-ITC	Comando ITC (non per unità con riempimento automatico o senza uno scarico)	307

ACCESSORI – PAGINE 34-35

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



HWB-ITC –
Controllo opzionale (non disponibile per riempimento automatico, unità senza scarico) mostrato nella cornice della scatola di controllo opzionale, in Designer White Granite



HWB-FUL con HWB-CORD opzionale

Angolo squadrato



Angolo standard



HWB-FUL
con **HWB-TSTAT** opzionale
Termostato con capillare da 6' (Non disponibile per il riempimento automatico)



HWBIB-FULD con
HWBI-CORD opzionale
e vaschetta accessoria
per alimenti



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Pozzetti riscaldati full-size integrati

I pozzetti riscaldati integrati Hatco contengono alimenti riscaldati alle temperature più adatte per il servizio. Rispetto agli altri modelli, queste unità Hatco prevedono scarichi più grandi con retini piatti, temperature di conservazione più uniformi, costruzione in acciaio inossidabile più robusta, design ergonomico per facilitare il rapido ricambio dei componenti e un termostato remoto separato con interruttore.

- Rettangolare full-size solo con montaggio dall'alto o dal basso, coibentato o non coibentato
- Modelli standard o ad alta potenza
- Disponibile con o senza scarico (facile da pulire con scarichi più grandi e retini piatti)
- Progettata per agevolare l'accesso, consente la sostituzione rapida dell'elemento o del termostato
- Disponibili kit di montaggio accessori per piani di lavoro combustibili
- Disponibili accessori adattatori per convertire i pozzetti full-size in modo da contenere teglie rotonde

Opzioni di controllo

– Vedi pagina 28

HWBIB-FULD con
bacinelle accessorie



HWBI-FULD with con
bacinelle accessorie



HWB-FULD con
bacinelle accessorie

MODELLI RETTANGOLARI A MISURA INTERA INTEGRATI

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Potenza standard						
HWB-FUL	Base piana/da incasso non isolata	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	€ 758
HWB-FULD	Base piana/da incasso non isolata con scarico	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg	802
HWB-FULDA	Base piana/da incasso non isolata con scarico, riempimento automatico	347 x 553 x 239 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1458
HWBI-FUL	Base piana/da incasso isolata	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	12 kg	866
HWBI-FULD	Base piana/da incasso isolata con scarico	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	11 kg	910
HWBI-FULDA	Solo piana/da incasso isolata con scarico riempimento automatico	347 x 553 x 263 mm	230-240	1116/1215	14 kg	1566
HWBIB-FUL	Solo base da incasso isolata	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	866
HWBIB-FULD	Solo base da incasso isolata con scarico	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg	910
HWBIB-FULDA	Solo base da incasso isolata con scarico riempimento automatico	352 x 561 x 236 mm	230-240	1116/1215	16 kg	1566
Alta potenza						
HWBH-FUL	Base piana/da incasso non isolata	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	€ 758
HWBH-FULD	Base piana/da incasso non isolata con scarico	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg	802
HWBH-FULDA	Base piana/da incasso non isolata con scarico, riempimento automatico	347 x 553 x 239 mm	230-240	1529/1665	12 kg	1458
HWBHI-FUL	Base piana/da incasso isolata	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	12 kg	866
HWBHI-FULD	Base piana/da incasso isolata con scarico	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	14 kg	910
HWBHI-FULDA	Solo piana/da incasso isolata con scarico riempimento automatico	347 x 553 x 263 mm	230-240	1530/1665	14 kg	1566
HWBIB-FUL	Solo base da incasso isolata	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	866
HWBIB-FULD	Solo base da incasso isolata con scarico	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg	910
HWBIB-FULDA	Solo base da incasso isolata con scarico riempimento automatico	352 x 561 x 236 mm	230-240	1530/1650	16 kg	1566

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati rettangolari a misura intera integrati presentano:

Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Blocco EZ per l'installazione (solo montato dall'alto), canalina da 914 mm e termostato a distanza con interruttore di alimentazione illuminato.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

DIMENSIONI SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 28

OPZIONI – PAGINA 29

ACCESSORI – PAGINE 34-35

Tutti pozzetti riscaldati Hatco possono essere ordinati con o senza drenaggio (il drenaggio più grande del 50% con esclusivo filtro piatto assicura la disposizione a filo delle teglie)



HWB x x - x D A

- Pozzetto riscaldato integrato
- Nessun carattere = Potenza standard
H=Alta potenza
- Nessun carattere = non isolata
I = Struttura superiore isolata
IB = Struttura inferiore isolata
- Nessun carattere = senza riempimento automatico
A = dotato di riempimento automatico
- Nessun carattere = senza scarico
D = Dotato di scarico individuale
- FUL = Ripiano di dimensioni complete

Pozzetti riscaldati drop-in, dimensione 4/3

I comodi pozzetti da 4/3 contengono alimenti riscaldati a temperature di servizio sicure. Come i modelli full-size, le unità Hatco offrono un drenaggio più ampio con un filtro a rete per drenaggio piatto, mantenimento più costante della temperatura, una struttura in acciaio inossidabile più pesante, un design che consente una manutenzione più facile e una sostituzione rapida dei componenti e un termostato remoto con interruttore di rete separato.

- Pozzetti rettangolari di dimensioni 4/3
- Modelli standard o ad alta potenza
- Disponibile con o senza scarico (facile da pulire con scarichi più grandi e retini piatti)
- Progettata per agevolare l'accesso, consente la sostituzione rapida dell'elemento o del termostato
- Disponibili kit di montaggio accessori per piani di lavoro combustibili
- Disponibili accessori adattatori per convertire i pozzetti full-size in modo da contenere teglie rotonde

Opzioni di controllo

– Vedi pagina 28



HWB-43D con teglie accessorie (l'unità singola contiene 4 teglie da 1/3)



HWBI-43D con teglie accessorie (l'unità singola contiene 4 teglie da 1/3)

Pozzetti

MODELLI RETTANGOLARI A MISURA 4/3 INTEGRATI

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Potenza standard						
HWB-43	Non isolato	345 x 726 x 239 mm	230-240	1102-1200	11 kg	€ 844
HWB-43D	Non isolato con scarico	345 x 726 x 239 mm	220-230	1102-1200	11 kg	888
HWB-43DA	Non isolati con scarico e riempimento automatico	345 x 726 x 239 mm	220-230	1116-1215	12 kg	1544
HWBI-43	Isolato	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg	952
HWBI-43D	Isolato con scarico	345 x 726 x 262 mm	220-230	1102-1200	14 kg	996
Alta potenza						
HWBH-43	Non isolato	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	€ 844
HWBH-43D	Non isolato con scarico	345 x 726 x 239 mm	220-230	1515-1650	11 kg	888
HWBH-43DA	Non isolati con scarico e riempimento automatico	345 x 726 x 239 mm	220-230	1530-1665	14 kg	1544
HWBHI-43	Isolato	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	952
HWBHI-43D	Isolato con scarico	345 x 726 x 262 mm	220-230	1515-1650	14 kg	996

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati rettangolari a misura 4/3 drop-in presentano:

Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Minuteria a innesto rapido per l'installazione, canalina di 914 mm e termostato remoto munito di interruttore di accensione illuminato.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

HWB-LEAD	Cavo di alimentazione (solo cavo - canalina non inclusa)	per piede € 9
HWB-AFL	Solo modelli HWB, HWBH-43DA - Foro di riempimento dell'acqua a sinistra (anteriore standard)	Senza sovrapprezzo
HWB-AFR	Solo modelli HWB, HWBH-43DA - Foro di riempimento dell'acqua a destra (anteriore standard)	Senza sovrapprezzo
Opzioni Di Controllo –		
HWB-TSTAT	Termostato con capillare da 1829 mm (in sostituzione dello standard da 914 mm, non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	79
HWB-RTC	Controllo termostatico a incasso più grande (non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	Senza sovrapprezzo
HWB-ITC	Comando ITC (non per unità con riempimento automatico o senza uno scarico)	307

Colori Designer (cornice della scatola di controllo) –

Non disponibile per Compilazione automatica –

I colori non standard non sono restituibili –

L'acciaio inossidabile è standard –

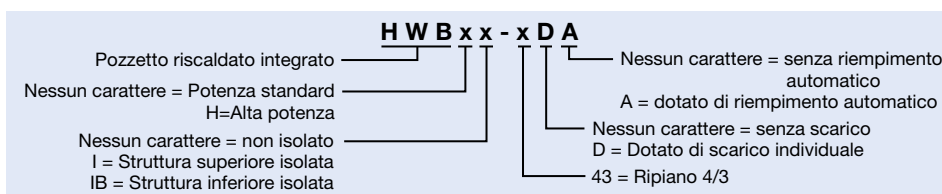
RED	Rosso Vermiglio	€44
BLACK	Nero	44
GRAY	Grigio Granito	44
WHITE	Bianco Granito	44
NAVY	Blu Marina	44
GREEN	Verde Bottiglia	44
COPPER	Rame Antico	44

OPZIONI DI CONTROLLO – PAGINA 28
DIMENSIONI SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 28
ACCESSORI – PAGINE 34-35
COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Pozzetto a costruzione isolata
 I modelli a misura intera sono disponibili isolati per consentire il risparmio energetico.



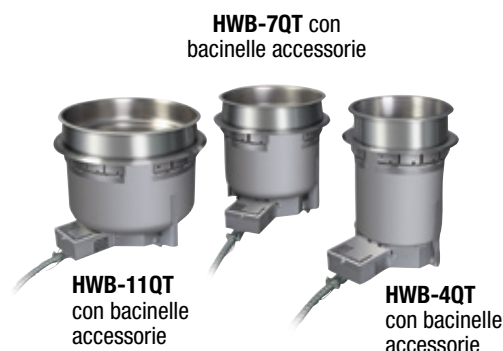
Pozzetti riscaldati drop-in rotondi non coibentati

Mantenere caldi i cibi alle temperature di servizio occorrenti è della massima importanza per ogni società di servizi alimentari. I pozzetti riscaldati Hatco rispondono ai requisiti di ogni applicazione. I controlli termostatici controllano e regolano la temperatura del pozzetto per consentire un risparmio di calore e di energia. I controlli Hatco hanno un interruttore di accensione separato che consente di mantenere le regolazioni impostate in precedenza.

- Disponibili pozzetti rotondi da 4, 7 e 10 litri
- Standard o ad alta potenza (4 litri solo con potenza standard)
- Con o senza scarico
- Minuteria a innesto rapido per il montaggio sulla base piana
- Disponibili kit di montaggio accessori per piani di lavoro combustibili

Opzioni di controllo

– Vedi pagine 28



MODELLI CIRCOLARI INTEGRATI - NON ISOLATI

Modello	Descrizione	Dimensioni Dia. x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
4-litri – Potenza standard						
HWB-4QT	Base piana	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	€724
HWB-4QTD	Base piana con scarico	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg	768
7-litri – Potenza standard						
HWB-7QT	Base piana	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€724
HWB-7QTD	Base piana con scarico	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg	768
7-litri – Alta potenza						
HWBH-7QT	Base piana	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€724
HWBH-7QTD	Base piana con scarico	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg	768
10-litri – Potenza standard						
HWB-11QT	Base piana	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	€724
HWB-11QTD	Base piana con scarico	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg	768
10-litri – Alta potenza						
HWBH-11QT	Base piana	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	€724
HWBH-11QTD	Base piana con scarico	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg	768

Tutti i modelli di pozzetti drop-in rotondi riscaldati non coibentati presentano:

Tensione: Monofase.

Modelli forniti con: Minuteria a innesto rapido per l'installazione, canalina di 914 mm e termostato remoto con interruttore di accensione luminoso.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

HWB-LEAD	Cavo di alimentazione (solo cavo - canalina non inclusa)	per piede € 9
Opzioni Di Controllo –		
	Termostato con capillare da 1829 mm (in sostituzione dello standard da 914 mm, non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	79
HWB-TSTAT	Controllo termostatico a incasso più grande (non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	Senza sovrapprezzo
HWB-RTC	Comando ITC con centralina grande, esclusivamente per pozzetti drop-in rotondi da 7 e 10 litri	307
HWB-ITC		

Colori Designer (lunetta della scatola di comando), i colori non standard non possono essere resi – Acciaio inossidabile standard –

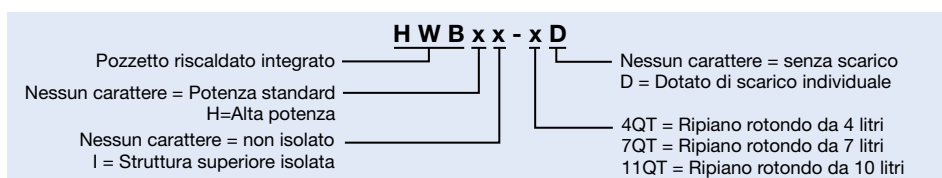
RED	Rosso Vermiglio	€44
BLACK	Nero	44
GRAY	Grigio Granito	44
WHITE	Bianco Granito	44
NAVY	Blu Marina	44
GREEN	Verde Bottiglia	44
COPPER	Rame Antico	44

DIMENSIONI SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 28

ACCESSORI – PAGINE 34-35

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Pozzetti riscaldati isolati rotondi drop-in

I pozzetti riscaldati rotondi coibentati drop-in Hatco offrono flessibilità e qualità, con numerose scelte disponibili. Queste unità mantengono il cibo caldo e fresco per la tavola con termostati autoregolanti che monitorano le temperature effettive e controllano il calore solo quando è necessario.

- Disponibili pozzetti rotondi da 4, 7 e 10 litri
- Standard o ad alta potenza (4 litri solo con potenza standard)
- I controlli dispongono di un interruttore a bilanciere ON/OFF illuminato separato e di un quadrante per la temperatura, che consente di mantenere le temperature preimpostate
- Facile accesso per manutenzione agli elementi riscaldanti e ai termostati
- Disponibili kit di montaggio accessori per piani di lavoro combustibili
- Modelli con riempimento automatico disponibili da 7 e 10 litri

Opzioni di controllo

- Scatola di controllo termostatica a incasso più grande (frontale) con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso angolati per una facile leggibilità.

HWBI-11QTDA con bacinelle accessorie

HWBI-7QTDA con bacinelle accessorie



Comando termostatico incassato più grande – Nessun sovrapprezzo (RTC)

Pozzetti

MODELLI CIRCOLARI INTEGRATI - ISOLATI

Modello	Descrizione	Dimensioni Dia. x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
4-litri – Potenza standard						
HWBI-4QT	Base piana	212 x 271 mm	220-230	600	5 kg	€ 832
HWBI-4QTD	Base piana con scarico	212 x 271 mm	220-230	600	6 kg	876
7-litri – Potenza standard						
HWBI-7QT	Base piana	262 x 247 mm	220-230	600	6 kg	€ 832
HWBI-7QTD	Base piana con scarico	262 x 247 mm	220-230	600	7 kg	876
HWBI-7QTDA	Montaggio superiore con scarico, riempimento automatico	262 x 247 mm	220-230	615	9 kg	1532
7-litri – Alta potenza						
HWBHI-7QT	Base piana	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	€ 832
HWBHI-7QTD	Base piana con scarico	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg	876
HWBHI-7QTDA	Montaggio superiore con scarico, riempimento automatico	262 x 247 mm	220-230	815	9 kg	1532
10-litri – Potenza standard						
HWBI-11QT	Base piana	313 x 246 mm	220-230	600	7 kg	€ 832
HWBI-11QTD	Base piana con scarico	313 x 246 mm	220-230	600	10 kg	876
HWBI-11QTDA	Montaggio superiore con scarico, riempimento automatico	313 x 246 mm	220-230	615	11 kg	1532
10-litri – Alta potenza						
HWBHI-11QT	Base piana	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	€ 832
HWBHI-11QTD	Base piana con scarico	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg	876
HWBHI-11QTDA	Montaggio superiore con scarico, riempimento automatico	313 x 246 mm	220-230	815	12 kg	1532

Tutti i modelli di pozzetti drop-in rotondi riscaldati coibentati presentano:

Tensione: Monofase.

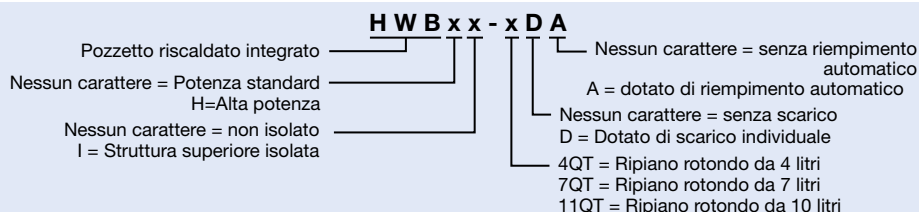
Modelli forniti con: Minuteria a innesto rapido per l'installazione, canalina di 914 mm e termostato remoto con interruttore di accensione luminoso.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

HWB-LEAD	Cavo di alimentazione (solo cavo - canalina non inclusa)	per piede € 9
Opzioni Di Controllo –		
	Termostato con capillare da 1829 mm (in sostituzione dello standard da 914 mm, non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	79
HWB-TSTAT	Controllo termostatico a incasso più grande	
HWB-RTC	(non disponibile per i modelli a riempimento automatico)	Senza sovrapprezzo

DIMENSIONI SAGOMATURE DEL PIANO DI LAVORO – PAGINA 28
ACCESSORI – PAGINE 34-35



Accessori per pozzetto riscaldato

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Pozzetti



FTB-2
con ripiano
di dimensioni
complete
accessorio

HWBI-2
con ripiani della
metà o di un terzo
accessori

NOTA: installare
la scatola remota
all'esterno della zona
termica, altrimenti si
verificheranno danni.

ST PAN 1/3

ST PAN 1/2

ST PAN 2

ST PAN 4



HDW 6" PAN

11QT-PAN



4QT-PAN

7QT-PAN

BACINELLE – COPERCHI – SOTTOPENTOLE

ST PAN 1/3	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/3 – 324 L x 175 P x 64 H mm	€ 55
ST PAN 1/2	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/2 – 324 L x 264 P x 64 H mm	63
ST PAN 2	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 64 H mm	77
ST PAN 4	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 102 H mm	95
HDW 6 PAN	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera – 324 L x 527 P x 152 H mm	120
4QT-PAN	Teglia circolare da 4 litri	104
7QT-PAN	Teglia circolare da 7 litri	116
11QT-PAN	Teglia circolare da 10 litri (non adatto per RHW, vedere pagina 37)	129

Coperchio con intaglio per teglie circolari (non adatto per RHW, vedere pagina 37) –

4QT-LID-1	Coperchio rotondo, solido, dentellato, da 4 litri	€47
7QT-LID-1	Coperchio rotondo, solido, dentellato, da 7 litri	60
11QT-LID-1	Coperchio rotondo, solido, dentellato, da 10 litri	75

Coperchio con cerniera per teglie circolari (non adatto per RHW, vedere pagina 37) –

4QT-LID	Coperchio rotondo, incernierato e dentellato da 4 litri	€63
7QT-LID	Coperchio rotondo, incernierato e dentellato da 7 litri	84
11QT-LID	Coperchio rotondo, incernierato e dentellato da 10 litri	106

Sottopentole in filo di acciaio inox –

TRIVET (1/2)SS	Mezza misura – 259 L x 194 P mm	€55
TRIVET SS	Misura intera – 259 L x 457 P mm	70



11QT-LID-1



7QT-LID-1



4QT-LID-1



7QT-LID



4QT-LID

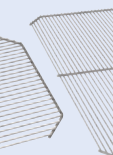


4QT-LID

**TRIVET
(1/2)SS**



TRIVET SS

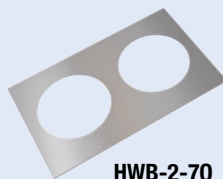


ADATTATORI, BARRE DI SUPPORTO, KIT DI MONTAGGIO, VALVOLE – PAGINA 35

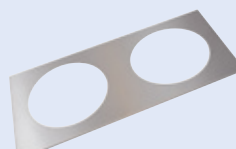
Accessori per pozzetto riscaldato

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

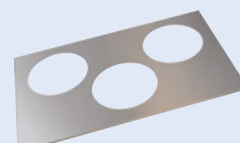
HWB-2-7Q
(indicato con
due 7QT-PAN
e 7QT-LID-1)



HWB-2-7Q



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q

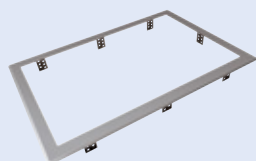
ADATTATORI – BARRE DI SUPPORTO

HWB-2-7Q	Adattatore riscaldatore perché contenga due inserti da 7 litri (modelli serie HWBI e HWB-FUL soltanto)	€ 92
HWB-3-4Q	Adattatore riscaldatore perché contenga tre inserti da 4 litri (modelli serie HWBI e HWB-FUL soltanto)	92
HWB-2-11Q	Adattatore per convertire il riscaldatore in modo da contenere due inserti da 10 litri (solo modello HWB-43 e serie HWBI43)	116
HWB12BAR	Barra di supporto per ripiano da 305 mm, per i pozzetti riscaldati integrati e drop-in	16
HWB20BAR	Barra di supporto per ripiano da 508 mm, per i pozzetti riscaldati integrati e drop-in	18
HWBGM12BAR	Barra di supporto teglia da 305 mm per modelli inseribili modulari/in batteria	16
HWBGM20BAR	Barra di supporto teglia da 508 mm per modelli inseribili modulari/in batteria	18

Barre di supporto
Scegliere il kit adeguato per le serie CWB, HWBI o HWB



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Scegliere il kit adeguato per le serie HWB-FUL, HWB-43, or HWB-4Q, -7Q, -11Q



HWB-MNT-REC o
HWB-MNT-RND



HWBI2MANIF

KIT DI MONTAGGIO – VALVOLE

Necessario all'installazione del pozzetto –

HWB-FUL-MNT	Kit di montaggio per piani di lavoro ininflamabili solo per la serie HWB-FUL	€114
HWB-43-MNT	Kit di montaggio per piani di lavoro ininflamabili solo per la serie HWB-43	137
HWB-4Q-MNT	Kit di montaggio per piani ininflamabili solo per la serie HWB-4Q	67
HWB-7Q-MNT	Kit di montaggio per piani ininflamabili solo per la serie HWB-7Q	76
HWB-11Q-MNT	Kit di montaggio per piani ininflamabili solo per la serie HWB-11Q	81
HWB-MNT-REC	Il kit consente il montaggio su piani di lavoro spessi a 8 staffe, (unicamente per pozzetti HWBI e rettangolari HWB riscaldati)	81
HWB-MNT-RND	Il kit consente il montaggio su piani di lavoro spessi a 4 staffe, (unicamente per pozzetti riscaldati rotondi)	40

Il collettore esterno include una valvola a sfera singola per ciascun pozzetto (non disponibile nei modelli Slim) –

HWBI2MANIF	2-accessorio ripiano	€ 803
HWBI3MANIF	3-accessorio ripiano	1139
HWBI4MANIF	4-accessorio ripiano	1473
HWBI5MANIF	5-accessorio ripiano	1810
HWBI6MANIF	6-accessorio ripiano	2146

Necessario all'installazione del pozzetto –

BALLVALVE3/4	Valvola a sfere NPT ¾" per alte temperature per unità con scarichi individuali e senza collettore	€101
BALLVALVE1INCH	Valvola a sfere NPT 1" per unità con scarico a collettore (solo pozzetti riscaldati in batteria)	79
GATEVALVE3/4IN	Valvola a farfalla NPT ¾" per alte temperature per unità con scarichi individuali e senza collettore	129
GATEVALVE1IN	Valvola a farfalla NPT 1" per unità con scarico a collettore (solo pozzetti riscaldati in batteria)	187
HWB-RDHFV	Maniglia remota per pozzetto riscaldato, solo per scarichi da ¾", include una valvola a sfera	421

BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH



HWB-RDHFV

Si fissa allo scarico e include una valvola a sfera da ¾"

Pozzetti riscaldati per piano di lavoro

Fornendo versatilità e affidabilità, i pozzetti riscaldati per piano di lavoro Hatco mantengono gli alimenti caldi e freschi in un funzionamento umido o asciutto con un controllo della temperatura regolabile. L'unità HW-FUL può supportare un ripiano di dimensioni complete o due ripiani di dimensioni pari alla metà.

- I comandi presentano un interruttore on/off illuminato separato e un indicatore di temperatura regolabile
- Può essere utilizzato in condizioni di asciutto ma si ottengono migliori prestazioni quando è impiegato con acqua. La spia dell'indicatore in condizioni di asciutto informa l'utente che è necessario aggiungere acqua
- Ripiano in acciaio inossidabile più spesso di .8 mm con un corpo in acciaio inossidabile (fondo in acciaio alluminizzato)
- Il disallineamento del bordo del ripiano impedisce la formazione di condensa sulla superficie del piano di lavoro



HW-FUL con ripiani per alimenti accessori e una barra di supporto per ripiani

MANTIENE SOLO PIANI DI LAVORO – DIMENSIONI COMPLETE

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Potenza standard					
HW-FUL	368 x 607 x 248 mm	230	1200	13 kg	€554

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati con piano di lavoro Hold Only presentano:

Tensione: Monofase.

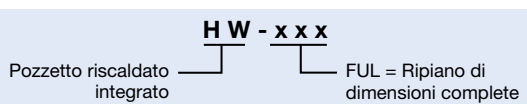
Posizione del cavo: Angolo sinistro inferiore sul retro dell'unità.

Modelli forniti con: Ripiano in acciaio inossidabile, corpo in acciaio inossidabile (fondo in acciaio inossidabile alluminizzato) con un elemento riscaldante rivestito in metallo, interruttore di alimentazione on/off, controllo della temperatura, spia luminosa dell'unità in condizioni di asciutto e cavo da 1829 mm con spina collegata.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

HW-2-7QT	Adattatore per convertire il riscaldatore in modo che sostenga due inserti da 7 litri	€92
HW-3-4QT	Adattatore per convertire il riscaldatore in modo che contenga tre inserti da 4 litri	92
HW12BAR	Supporto per ripiani da 305 mm per pozzetti per piani di lavoro	16
HW20BAR	Supporto per ripiani da 508 mm per pozzetti per piani di lavoro	18

RIPIANO AGGIUNTIVO E COPERCHI ACCESSORI – PAGINE 34-35



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Pozzetto riscaldato HEATMAX

Il pozzetto riscaldato a secco multifunzione di Hatco offre la flessibilità di scaldavivande, bollitori, riscaldatori a bagnomaria, vaporiere e pastaiole in un'unica soluzione. Con una gamma estesa di temperature selezionabili, HEATMAX può cuocere pasta, cucinare a vapore, riscaldare e mantenere salse, curry, sughi e guarnizioni alla giusta temperatura per servire.

- Tre punti di temperatura prefissati da 50 °C a 100 °C per riscaldamento, cottura a vapore e bollitura
- La modalità a bassa potenza consente l'efficienza energetica
- Modello singolo integrato disponibile (un ripiano rotondo da 10 litri)
- Unità autonome disponibili come modelli singoli (un ripiano rotondo da 10 litri) o doppi (due ripiani rotondi da 10 litri) con ripiani controllati singolarmente



RHW-1B include un pozzetto con recipiente da 10 litri e coperchio incernierato (mestolo non incluso)

Pozzetti



RHW-1 include un pozzetto con recipiente da 10 litri e coperchio incernierato (mestolo non incluso)



RHW-2 include due pozzetti con 2 recipienti da 10 litri e coperchi incernierati (mestolo non incluso)

AVVISO: tutti i modelli RHW HEATMAX Heated Well non sono più disponibili. Fare riferimento al listino prezzi supplementare in euro per esplorare le nostre nuove offerte RHW2 HEATMAX Round Heated Well per le vostre esigenze di ristorazione.

POZZETTO RISCALDATO

Modello

RHW-1
RHW-2

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati
Capacità di liquido: R

RHW-1 fornito con: U
RHW-2 fornito con: D
Posizione del cavo: C

POZZETTO RISCALDATO

Modello	Funzione	Dimensioni L x P x A	kW	Peso con imballo	Prezzo di listino
RHW-1B	Monofase	360 x 330 x 341 mm	1,3	10 kg	€586

Tutti i modelli di pozzetti riscaldati rotondi integrati presentano:

Capacità di liquido: 10 litri. Reale capacità del recipiente: 6 litri per applicazioni di ebollizione o 8 litri per applicazioni di riscaldamento.

RHW-1B fornito con: Una casseruola e un coperchio.

Posizione del cavo: Cavo da 1422 mm dal pozzetto alla scatola di comando, con un cavo da 1829 mm e una spina posti sul retro della scatola di comando.

Dimensione consigliata del pozzetto sagomato: Diametro di 305 mm.

ACCESSORI (prezzi applicati solo al momento dell'acquisto dell'apparecchiatura)

RHW -

RHW-11QT-LID-HG	Coperchio incernierato RHW per ripiano rotondo da 10 litri	€ 71
RHW-11QT-POT	RHW casseruola da 10 litri	124

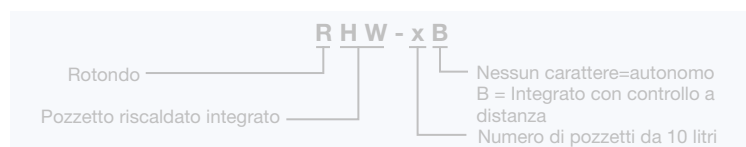


RHW-11QT-LID-HG

Coperchio incernierato RHW per ripiano rotondo da 10 litri

RHW-11QT-POT

Ripiano rotondo da 10 litri



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Pozzetto riscaldato rettangolare HEATMAX RCTHW2

I pozzetti riscaldati HEATMAX di seconda generazione di Hatco sono unità multiuso appositamente studiate per riscaldare o cuocere pasta e verdure. Inoltre, possono essere utilizzati per mantenere caldi un'ampia varietà di cibi come zuppe, curry, sughi e diversi condimenti. Per garantire risultati ottimali, un controller elettronico migliorato monitora le temperature dell'elemento riscaldante.

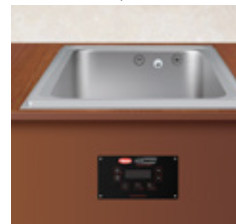
- Dispone di un pulsante per la temperatura, frecce su e giù per selezionare la temperatura di mantenimento desiderata tra 40 °C e 95 °C (da 104 °F a 203 °F) e un controller elettronico migliorato per monitorare la temperatura per risultati ottimali.

- La modalità a basso consumo consente di risparmiare energia nelle ore non di punta.
- Il design isolato in acciaio inossidabile offre una facile manutenzione e prestazioni durature.
- Dotato di due elementi riscaldanti ad alta potenza per un riscaldamento efficiente e uniforme.

RCTHW2-3B

RCTHW2-3

RCTHW2-6 con piastra cuocipasta (vedere sotto)

RCTHW2-6B con piastra cuocipasta (non illustrata, vedere sotto)


POZZETTO RETTANGOLARE AUTONOMO RISCALDATO

Modello	Dimensioni L x P x A	kW	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
RCTHW2-3	368 x 582 x 290 mm	3	12 kg	€845

Tutti i modelli di pozzetti rettangolari riscaldati autonomo presentano:

Tensione: 240V, monofase.

Posizione del cavo: Cavo da 1830 mm e spina sul retro dell'unità.

CUOCIPASTA AUTONOMO

Modello	Dimensioni L x P x A	kW	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
RCTHW2-6	368 x 582 x 290 mm	6	12 kg	€1168

Tutti i cuocipasta sono dotati di:

Tensione: 230V, monofase.

230, 240V, trifase

RCTHW2-6 fornito con: Riempimento automatico, piletta di troppopieno e RCTHW-PC.

Posizione del cavo: Cavo da 1830 mm e spina sul retro dell'unità.

POZZETTO RETTANGOLARE INTEGRATO RISCALDATO

Modello	Dimensioni L x P x A	kW	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
RCTHW2-3B	368 x 582 x 302 mm	3	13 kg	€892

Tutti i modelli di pozzetti rettangolari riscaldati integrati presentano:

Tensione: 230/240V, monofase.

RCTHW-1B e RCTHW2-3 fornito con: Comandi a distanza.

Posizione del cavo: Cavo da 2000 mm dal pozzetto alla scatola di comando con un cavo da 1830 mm e una spina situata sul retro della scatola di comando.

Dimensione consigliata del pozzetto sagomato: 550 mm L x 344 mm P.

CUOCIPASTA INTEGRATO

Modello	Dimensioni L x P x A	kW	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
RCTHW2-6B	390 x 610 x 302 mm	6	13 kg	€1201

Tutti i cuocipasta sono dotati di:

Tensione: 230V, monofase.

230, 240V, trifase

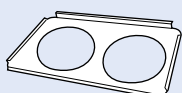
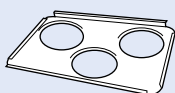
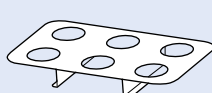
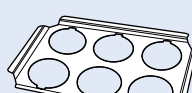
RCTHW2-6B fornito con: Riempimento automatico, piletta di troppopieno, telecomando e RCTHW-PC.

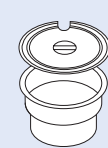
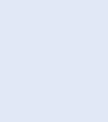
Posizione del cavo: Cavo da 2000 mm dal pozzetto alla scatola di comando, con un cavo da 1.830 mm e una spina posti sul retro della scatola di comando.

Dimensione consigliata del pozzetto sagomato: 570 mm L x 344 mm

ACCESSORI (prezzi applicati solo al momento dell'acquisto dell'apparecchiatura)

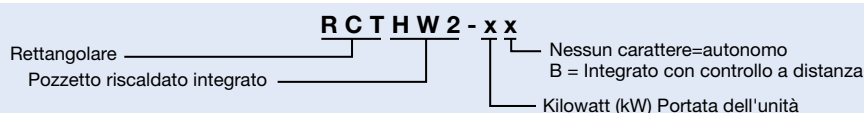
RCTHW-SK	RCTHW piastra per zuppiera (casseruola da 7 litri non compresa)	€181
RCTHW-SW	RCTHW piastra bagnomaria/sughiera (casseruola da 4 litri non compresa)	185
RCTHW-SP	RCTHW piastra a vapore (a 6 fori)	147
RCTHW-PC	RCTHW piastra cuocipasta	261
RCTHW-BASKET	Cestello per pasta RCTHW con maniglia in acciaio inossidabile	31
4QT-PAN	Teglia circolare da 4 litri	104
4QT-LID-1	Coperchio con intaglio da 4 litri	47
7QT-PAN	Teglia circolare da 7 litri	116
7QT-LID-1	Coperchio con intaglio da 7 litri	60
RHW1-CTL-ADP	Adattatore del pannello di controllo	36


RCTHW-SK
Piastra per
zuppiera per
RCTHW

RCTHW-SW
Piastra bagnomaria/
sughiera per RCTHW

RCTHW-SP
Piastra a vapore
(a 6 fori) per RCTHW

RCTHW-PC
Piastra cuocipasta
per RCTHW

RCTHW-Basket
Cestello per pasta
con manico in acciaio
inox per RCTHW

4QT-LID-1
Coperchio
con intaglio
da 4 litri

4QT-PAN
Teglia
circolare da
4 litri

RHW1-CTL-ADP
Adattatore del pannello
di controllo[Ⓐ]

[Ⓐ] Richiesto solo quando si sostituisce un pannello di controllo RCTHW-xB con un pannello di controllo RCTHW2-xB



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Lampade e luci a display da esposizione

*Caffetterie • Minimarket
Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè
Locali e bar • Concessioni*





ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE

Le lampade Luminaire servono soltanto a illuminare. L'opzione LUMINAIRE deve essere indicata quando si utilizzano lampade per soli scopi decorativi (nessun riscaldamento). Questa opzione non è convertibile sul posto. Massimo 100 watt.

REQUISITI DI SPAZIO

NOTA: Installare una lampadina da 240 V, 250 W non più vicina di 76 mm da un muro laterale e non più vicina di 406 mm sopra a una superficie combustibile o non più vicina di 127 mm rispetto a una superficie non combustibile.

NOTA: Installare una lampadina da 240 V, 375 W a WATTAGGIO ELEVATO non più vicina di 76 mm da una parete laterale e non più vicina di 686 mm sopra una superficie combustibile o non più vicina di 432 mm rispetto a una superficie non combustibile (lampadina a wattaggio elevato non disponibile).

NOTA: Le lampade decorative devono distare tra loro almeno 305 mm misurati dal centro del paralume tra ciascuna unità.



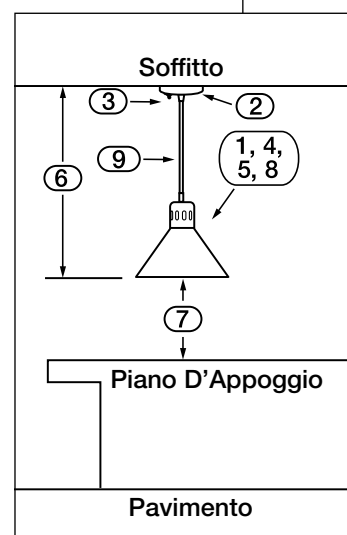
(Da sinistra a destra) DL-2300-ASN, -2200-SU, -2100-SR, -1800-RCL, -2400-SU, -1600-RCL e -1700-ASU

Specificare le seguenti informazioni con l'ordine:

- Tensione:** 240V, monofase, **Wattaggio:** 100W, 250W, 375W
- Codice di montaggio:** AS, C, RC, or S
- Codice posizione interruttori:** Inferiore (L), Nessuno (N), Remoto (R) o Superiore (U)
I modelli DLH non presentano interruttore oppure devono presentare interruttore remoto
- Codice stile paralume:** -400, -500, -600, -700, -725, -750, -760, -775, -800, -1100, -1400, -1500, -1600, -1700, -1800, -2100, -2200, -2300, -2400
- Colori paralume e calotta:**
Rosso Vermiglio, Nero, Grigio Granito, Bianco Granito, Blu Marina, Verde Bottiglia, Rame Antico, Bianco Liscio, Oro Brillante, Grigio Metallizzato, Nero Intenso, Rosso Lucente (solo paralume), Blu Brillante (solo paralume), Metallo Spazzolato Rivestito Chiaro (solo paralume), Ottone Lucido, Nichel Lucido, Rame Lucido, Nichel Antico, Ottone Antico, Bronzo Antico
- Lunghezza totale dell'unità:** Per supporti a C, AS o S dal soffitto fino al fondo del paralume.
- Spazio:** dalla lampadina alla superficie (Consultare la **NOTA** sui requisiti di distanza riportata qui sopra)
- Colorazione/rivestimento accessorio della lampadina:**
40 W trasparenti rivestite (solo apparecchi da illuminazione)
250 W- trasparente, senza rivestimento, rivestita trasparente (240V, 375W lampadina a wattaggio elevato non disponibile)
- Colore cavo:** Nero (standard) o Bianco (opzionale)

Richiede un processo speciale e tempi di consegna prolungati, consultare pagina 44 per il sovrapprezzo. Indicare nell'ordine gli accessori adeguati.

La disponibilità dello stile di montaggio dipende dal tipo di lampada Per i dettagli, vedere pagina 42.



DLx-xxxx-xxx	
Lampade Decorative	Posizioni Degli Interruttori
Nessun carattere = Potenza standard	Stili Di Montaggio
L=Lampada a bassa potenza	Stili Del Paralume
H = Wattaggio Elevato	

Lampade decorative/ luminaire

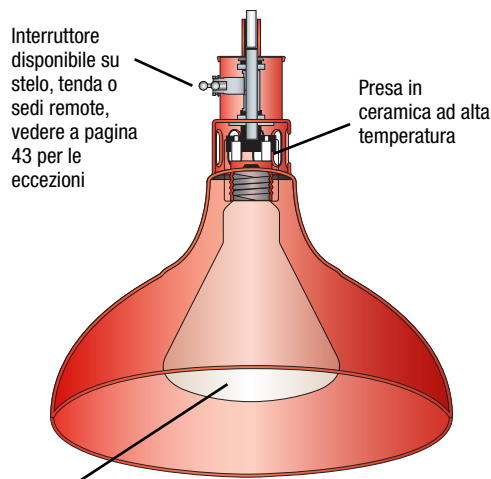
Le lampade da esposizione Hatco forniscono calore radiante per mantenere caldi i cibi per brevi periodi nelle aree di lavoro delle cucine, nelle stazioni di prelievo dei camerieri o nei punti di servizio clienti, contribuendo al tempo stesso ad impreziosire l'arredamento. Versatile a sufficienza per qualsiasi luogo, dai centri di distribuzione, ai buffet, la gamma delle luci è disponibile con una vasta scelta personalizzata di paralumi, colori, posizioni degli interruttori e assetti di montaggio. Configurazioni per illuminazione (luminaire) e riscaldamento dei cibi.

- Le lampade decorative sono disponibili con diciannove modelli di paralume
- Quattro diverse modalità di montaggio fra cui scegliere
- Disponibile in sette colori *Designer*, sette finiture lucide e sei finiture placcate
- Quattro opzioni di interruttore di alimentazione:
Superiore (su tenda),
Inferiore (su stelo),
Remoto (Forniti separatamente)
Nessuno
- Disponibile per applicazioni di conservazione, esposizione o semplice illuminazione

I montaggi su asta rigida e regolabile si abbinano al colore dell'unità (tranne per le finiture lucide rosso radiante, blu brillante e metallo chiaro spazzolato)

Il cavo nero è standard, mentre il cavo bianco è opzionale

Diverse lunghezze di cavo disponibili, a partire da 432 mm, rigidi e a scomparsa possono variare



Lampadine:
40 W trasparenti rivestite (solo apparecchi da illuminazione, 240V)
250 W (modelli DL, 240 V) trasparenti non rivestite o rivestite
Lampadina ad alta potenza non disponibile

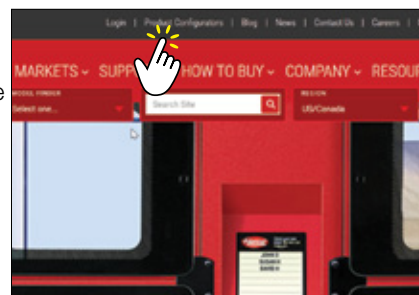
NOTA: Le lampade decorative e le luminaire non possono essere rese.

Lampade e luci a
display da esposizione

Costruisci una lampada decorativa

Hatco ti offre diversi modi semplici e facili per "costruire la tua lampada decorativa". Puoi andare online o seguire rapidamente le tabelle di lavorazione "Come costruire la tua lampada" da pagina 42 a 44.

- VISITARE il sito Web all'indirizzo: www.hatcocorp.com e fare clic su "Build a Lamp" ("Costruisci una lampada") nell'interfaccia. (Scaricare un PDF a colori della configurazione personalizzata della lampada e una stima del prezzo di listino Hatco)
- OPPURE segui i sei passaggi nel listino prezzi Hatco (prossime tre pagine) per creare il codice del modello Hatco e ottenere il prezzo di listino.



Sito Web Hatco disponibile, fare clic su "Configuratori di prodotto" quindi "Costruisci una lampada" nell'interfaccia per configurare le proprie scelte



Ora potete personalizzare le vostre soluzioni di lampade da riscaldamento Hatco grazie al nostro configuratore online

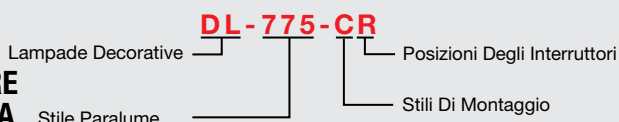
Visitate www.hatcocorp.com e fate clic su "Build A Lamp"

COME COSTRUIRE LA TUA LAMPADA

- 1 Wattaggio
- 2 Stili di montaggio
- 3 Posizioni degli interruttori
- 4 Stile del paralume
- 5 Colore del paralume
- 6 Lunghezza totale dell'unità

(Indicare arrotondando le misure in pollici – soltanto supporti CL, CU, ASL, ASU, SL, SU)

Le informazioni indicate in rosso rappresentano gli elementi che il cliente deve inserire obbligatoriamente.
Le lampadine non sono incluse.



Indicare le seguenti opzioni al momento dell'ordine:

DL	(Wattaggio standard - 250 watt max)	Nessun sovrapprezzo
C	(Supporto cavo)	Nessun sovrapprezzo
R	(Ubicazione dell'interruttore a distanza)	Nessun sovrapprezzo
-775	(Consultare i tipi di paralume a pagina 42)	€367
BBRASS	(Finitura placcata in Ottone Lucido)	159
2032 mm	>1829 mm (€ 13 oltre 1829 mm - solo supporti a C)	20

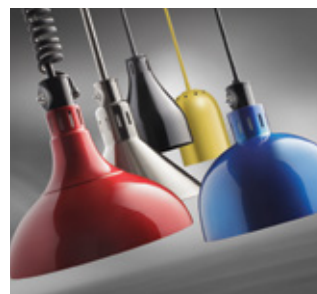
TOTAL €546

Foglio di lavoro del configuratore per la costruzione di una lampada decorativa

Completare i sei passi contenuti in questo foglio di lavoro per configurare il proprio codice modello Hatco e il relativo prezzo di listino. Per ottenere esattamente ciò che si desidera nel minor tempo possibile, mantenere il presente documento a portata di mano al momento dell'ordine della lampada decorativa Hatco.

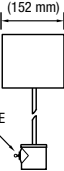


Visitate www.hatcocorp.com e fate clic su "Build A Lamp"



COSTRUISCI LE TUE LAMPADE/LUMINAIRE DECORATIVE – PASSI DA 1 A 2

(per determinare il prezzo di listino totale e il codice modello, selezionare tutte le opzioni desiderate - lampadina non inclusa)

STILI DI MONTAGGIO		Specificare:	Altezza del paralume	
			216 mm	267 mm
CAVO	Montaggio C® Montaggio del cavo su tenda. 	Lunghezza complessiva	da 432 mm a qualsiasi lunghezza	da 432 mm a qualsiasi lunghezza
	Montaggio RC® Supporto per cavo retrattile.  NUOVO		610 et 1829 mm	686 et 1905 mm
STELO	Montaggio S® Montaggio dello stelo rigido alla calotta. 	Lunghezza complessiva	356 et 1803 mm	406 et 1854 mm
	Esaminare le posizioni degli interruttori nel punto 3 della pagina successiva per determinare il codice del modello appropriato.			
REGOLABILE	Montaggio AS® <u>Solo al momento dell'installazione, regolazioni dell'altezza limitate con il montaggio con stelo rigido sul tettuccio.</u> 	Lunghezza totale regolabile (solo al momento dell'installazione)	ASU, ASR, ASN	
			ASL	
			356 to 406 mm 406 to 495 mm 508 to 686 mm 686 to 1067 mm 1067 to 1829 mm	407 to 457 mm 457 to 546 mm 559 to 737 mm 737 to 1118 mm 1118 to 1880 mm
			406 to 432 mm 457 to 559 mm 559 to 711 mm 737 to 1092 mm 1118 to 1854 mm	457 to 483 mm 508 to 610 mm 610 to 762 mm 788 to 1143 mm 1169 to 1905 mm

PASSO 1: TENSIONE E WATTAGGIO

Tensione 240V Senza sovrapprezzo

Wattage Senza sovrapprezzo

DL-	Luminaire	100 watt max
DL-	Standard	250 watt max
DLH-	Alta Potenza	375 watt max

PASSO 2: STILI DI MONTAGGIO

Stili di montaggio –

Attacco manubrio regolabile (regolazione dell'altezza limitata solo al momento dell'installazione, montaggio con attacco manubrio rigido sul tettuccio)

AS	Cavo (indicare colore del cavo)	€155
C	Retrattile (indicare il colore del cavo)	Senza sovrapprezzo
RC	Stelo	401
S		63

Stelo rigido montato (spedizione da assemblare su unità S)



L'accoppiatore placcato in alluminio fornisce una presa ad alta resistenza per il montaggio dello stelo regolabile

⊗ Non disponibile con interruttore in basso per DL-2100, -2200, -2300 o -2400

⊗ Non disponibile per DL-2100, -2200, -2300 o -2400

NOTA: Le lampade decorative e le luminaire non possono essere rese.

DLx - xxxxx - xxx	
Lampade Decorative	Posizioni Degli Interruttori
Nessun carattere = Potenza standard	Stili Di Montaggio
L=Lampada a bassa potenza	Stili Del Paralume
H = Wattaggio Elevato	

Andare alla pagina successiva per i passi 3-4

Foglio di lavoro del configuratore per la costruzione di una lampada decorativa, *Continuazione da pag. 42*



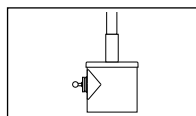
COSTRUISCI LE TUE LAMPADE/LUMINAIRE DECORATIVE – PASSI DA 3 A 4 (per determinare il prezzo di listino totale e il codice modello, selezionare tutte le opzioni desiderate - lampadina non inclusa)

PASSO 3: POSIZIONI DEGLI INTERRUTTORI

Posizioni degli interruttori – Senza sovrapprezzo

L	Inferiore (non disponibile su alta potenza)
N	Nessuno (fornito dall'installatore)
R	Remoto
U	Superiore (non disponibile su alta potenza)

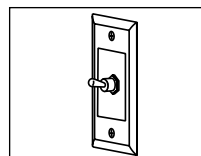
POSIZIONI DEGLI INTERRUTTORI



L - Inferiore

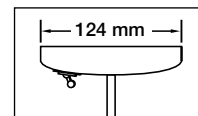
Non disponibile sullo:

- DLH (modelli a wattaggio elevato)
- Non disponibile con interruttore in basso per DL-2100, -2200 o -2400.



R - Remoto

- Adatto a 10 ampere
- Fino a quattro unità da 250 W per interruttore a distanza



U - Superiore

Non disponibile sullo:

- Montaggio RC
- DLH (modelli a wattaggio elevato)

Lampade e luci a display da esposizione

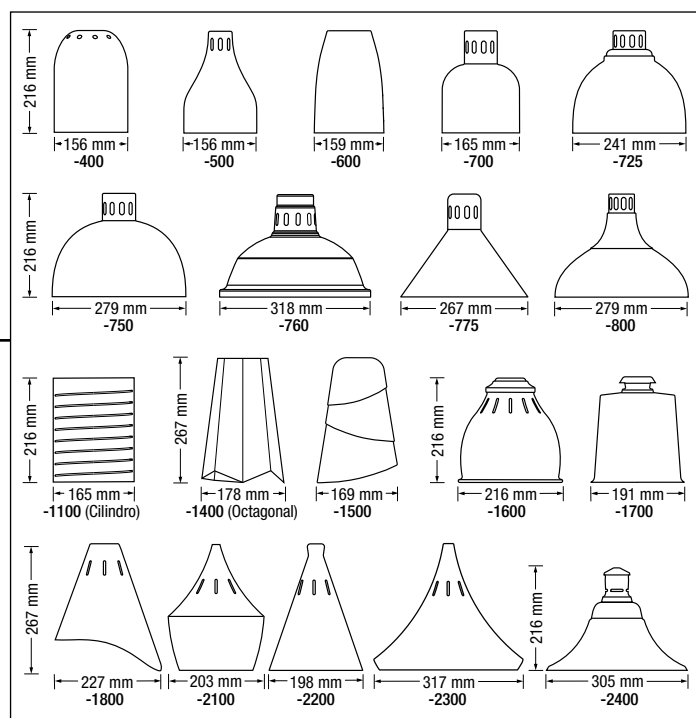
PASSO 4: STILE DEL PARALUME

Codice Del Paralume	Peso approssimativo della nave (a seconda dei componenti)	Prezzo di listino
-400	3-5 kg	€335
-500	3-5 kg	335
-600	3-5 kg	335
-700	3-5 kg	335

-725	3-5 kg	€367
-750	3-5 kg	367
-760	3-5 kg	367
-775	3-5 kg	367
-800	3-5 kg	367
-1100	3-5 kg	367
-1400	3-5 kg	367

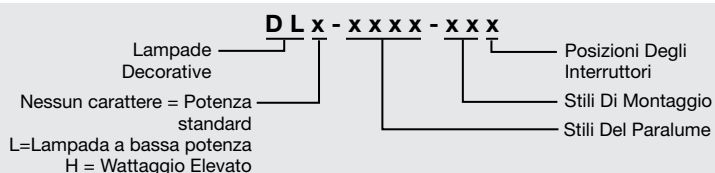
-1500	3-5 kg	€413
-1600	3-5 kg	392
-1700	3-5 kg	392
-1800	3-5 kg	392

-2100	3-5 kg	€347
-2200	3-5 kg	347
-2300	3-5 kg	347
-2400	3-5 kg	347



Andare alla pagina successiva per i passi 5-6

NOTA: Le lampade decorative e le luminaire non possono essere rese.



Foglio di lavoro del configuratore per la costruzione di una lampada decorativa, Continuazione da pg. 43

COSTRUISCI LE TUE LAMPADRE/LUMINAIRE DECORATIVE – PASSI DA 5 A 6

(per determinare il prezzo di listino totale e il codice modello, selezionare tutte le opzioni desiderate - lampadina non inclusa)

COLORI PARALUME E CALOTTA

Colori Designer



Rosso Vermiglio Nero Grigio Granito Bianco Granito Blu Marina Verde Bottiglia Rame Antico

Finiture Lucide



Bianco Liscio Oro Brillante Grigio Metallizzato Nero Intenso

*Finiture Lucide solo per paralume –
Richiede un processo speciale e tempi di
consegna prolungati



Rosso Lucente Blu Brillante Metallo Spazzolato Rivestito Chiaro

Finiture Placcate – Richiede un processo speciale e tempi di consegna prolungati



Ottone Lucido Nichel Lucido Rame Lucido Nichel Antico Ottone Antico Bronzo Antico

Eccezione: DL-1500 solo per paralume – è necessario scegliere le finiture per il resto dell'unità



Colori Designer Nero/ Rame Antico/ Nero Finiture Lucide Nero Intenso/ Finiture Placcate Nichel Lucido*/ Finiture Lucide Nero Intenso* Finiture Lucide Nero Intenso/ Finiture Placcate Rame Lucido*/ Finiture Lucide Nero Intenso* Finiture Lucide Nero Intenso/ Finiture Placcate Nichel Antico*/ Finiture Lucide Nero Intenso* Finiture Lucide Nero Intenso/ Finiture Placcate Rosso Lucente/ Nero Intenso*

* Finiture lucide e placcate – Necessario processo speciale, sono pertanto previsti tempi di consegna estesi

* Finiture placcate – Vedere Fase 5, finiture placcate a prezzo aggiuntivo

I colori si alterano nella stampa e potrebbero quindi non essere una fedele riproduzione dei colori Designer e delle finiture placcate e spazzolate.

PASSO 5: COLORI PARALUME E CALOTTA*

Colori paralume e calotta –

Colori Designer Senza sovrapprezzo

RED	Rosso Vermiglio	NAVY	Blu Marina
BLACK	Nero	GREEN	Verde Bottiglia
GRAY	Grigio Granito	COPPER	Rame Antico
WHITE	Bianco Granito		

Finiture Lucide Senza sovrapprezzo

SWHITE	Bianco Liscio	GGRAY	Grigio Metallizzato
GGOLD	Oro Brillante	BBLACK	Nero Intenso

*Finiture lucide solo per zone in ombra - (si deve scegliere un'altra finitura per il resto dell'unità) - Procedimento speciale richiesto e tempi di consegna più lunghi

RRED	Rosso Lucente
BBLUE	Blu Brillante
CL-COAT	Metallo Spazzolato Rivestito Chiaro

Finiture Placcate le finiture elencate sotto sono richiesti un processo speciale e tempi di consegna prolungati – Per Tutte

BBRASS	Ottone Lucido	€159
BNICKEL	Nichel Lucido	159
BCOPPER	Rame Lucido	159
ANICKEL	Nichel Antico	159
ABRASS	Ottone Antico	159
ABRONZE	Bronzo Antico	159

PASSO 6: LUNGHEZZA COMPLESSIVA

Lunghezza totale - Per i supporti a C, dalla parte superiore alla parte inferiore del paralume.

Fino a 1.829 mm	Senza sovrapprezzo
Superiori a 1.829 mm (solo supporto a C)	€20

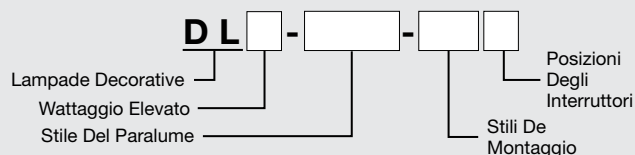
PREZZO DI LISTINO TOTALE E IL CODICE MODELLO

Aggiungere i costi totali delle opzioni elencate di seguito
(non per retrofit) –

Passo 1	Tensione e wattaggio	€ 0,00
Passo 2	Stili di montaggio	
Passo 3	Posizioni degli interruttori	0,00
Passo 4	Stile del paralume	
Passo 5	Colori paralume e calotta	
Passo 6	Lunghezza complessiva	

Prezzo Totale (lampadina non inclusa)

€



NOTA: Le lampade decorative e le luminaire non possono essere rese.

LAMPADINE E OPZIONI – PAGINA 45



Paralume **DL-750-RL**
con finitura spazzolata
trasparente e unità di
colore nero.

Lampade e luci a
display da esposizione

OPZIONI *(disponibile esclusivamente al momento della vendita)*

DL-CORD-WHITE Cavo bianco (C=cavo, R=solo per supporti retrattili)
(Il nero è standard) **Senza sovrapprezzo**

**Cavi – Per qualsiasi unità con montaggio su asta o su asta
regolabile, è necessario specificare la lunghezza del cavo –**

LEADS5	305-1524 mm cavi elettrici di prolunga	€21
LEADS10	1829-3048 mm cavi elettrici di prolunga	42
LEADS15	3353-4572 mm cavi elettrici di prolunga	63
LEADS20	4877-6096 mm cavi elettrici di prolunga	84

ACCESSORI *(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)*

WHITE-UCTD-240	Lampadina trasparente da 240 volt, 250 non rivestita	cad. €54
WHITE-CTD-240	Lampadina trasparente da 240 volt, 250 rivestita	cad. 64
WHITE-CTD-240L	Lampadina trasparente da 240 volt, 40 watt, rivestita (solo per modelli Luminaire)	cad. 12

WHITE-CTD-240L



WHITE-UCTD-240

(Lampadina trasparente da
240 volt, 250 non rivestita)



WHITE-CTD-240

(Lampadina trasparente da
240 volt, 250 rivestita)

NOTA: Le lampade decorative
e le luminaire non possono
essere rese.

Luci per display curvo GLOMAX®

Una scelta elegante per illuminare la zona di servizio. La luce per display curvo offre la massima resa luminosa, ideale per illuminare prodotti alimentari con luce bianca neutra a 4000K.

Hatco offre un'ampia gamma di colori e lunghezze per qualsiasi area di servizio.

- Presenta un design curvo brevettato dell'alloggiamento con doppie luci LED ad alta efficienza energetica lungo l'espositore, che offrono maggiori prestazioni di durata e risparmio energetico (rispetto alle lampadine standard a incandescenza)
- Doppie luci LED sostituibili sul campo
- Si abbina alla linea Hatco di riscaldatori curvi a strisce GLOMAX® a infrarossi per un look completamente integrato
- Le staffe angolari e i cavi LED da 152 mm sono standard
- Supporti tubolari opzionali non regolabili, con supporti di montaggio superiore o inferiore disponibili



HLC5-36
Anodizzato chiaro
(standard) visibile
nelle viste dall'alto
e dal basso

GLOMAX® LUCI PER DISPLAY CURVO

Modello	Larghezza	Tensione	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HLC5-24	610 mm	220/230/240	11	0,05	4 kg	€329
HLC5-30	762 mm	220/230/240	12/12/13	0,05	5 kg	388
HLC5-36	915 mm	220/230/240	13/14/14	0,06	6 kg	410
HLC5-42	1067 mm	220/230/240	14/15/16	0,07	6 kg	434
HLC5-48	1219 mm	220/230/240	16/16/17	0,08	7 kg	465
HLC5-54	1372 mm	220/230/240	18	0,08	7 kg	491
HLC5-60	1524 mm	220/230/240	19/19/20	0,09/0,08/0,08	7 kg	475
HLC5-66	1677 mm	220/230/240	21	0,10/0,09/0,09	8 kg	538
HLC5-72	1829 mm	220/230/240	22/22/23	0,10/0,10/0,09	8 kg	532
HLC5-78	1982 mm	220/230/240	23/24/24	0,11/0,10/0,10	9 kg	611

Marchio CE disponibile senza costi aggiuntivi.

Caratteristica di tutti i modelli di luci per display curvi:

Tensione: Monofase.

Modelli muniti di: Pannelli terminali, staffe angolari con interruttore a bilanciere sotto l'unità sul lato alimentazione.

Conduttori: Cavi da 1524 mm - lato alimentazione.

Dimensioni: 762 mm-1829 mm x 150 mm x 51 mm LxPxH (l'altezza include la staffa angolare standard).

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore LED – Standard bianco neutro 4000K

WW Bianco caldo 3050K **Senza sovrapprezzo**

Supporti tubolari non regolabili, fissaggio inferiore, fissaggio a banco - colori abbinati all'unità

NTL16 Supporti tubolari non regolabili **1 coppia €47**

Vedere il manuale per una guida alle misurazioni per il montaggio del supporto

HLC5 - x x

Alloggiamento curvo per espositore in alluminio chiaro Larghezza (in pollici)

Stazione di taglio da esposizione

Una soluzione accattivante per intagliare e servire, la stazione decorativa Hatco è dotata di un'elegante lampada decorativa ed è disponibile in diverse configurazioni, tra cui modelli con montaggio su palo, da banco e indipendenti con base integrata in finta pietra riscaldata. Progettate per offrire un impatto visivo accattivante e prestazioni affidabili, queste stazioni sono ideali per presentazioni servite da chef in ristoranti, hotel, country club, casinò ed eventi con catering.

DCS400-1CM

con finitura galvanica opzionale in Bronzo Antico per stelo e diffusore, e anello decorativo opzionale in pietra simulata effetto ghiaccio

- Disponibili come indipendenti (modelli DCSB2) con base rotonda o rettangolare in finta pietra riscaldata, montaggio su palo (modelli DCS400-1) o montaggio su bancone (modelli DCS400-1CM)

- Le lampade decorative riscaldate telescopiche brevettate hanno un perno paralume di 30°

DCSB2-R24-1

con finitura standard placcata in nichel lucido per stelo e paralume, e base riscaldata standard in finta pietra color grigio cenere



DCSB2-3624-2

con finitura galvanica opzionale in rame lucido per stelo e diffusore, e base riscaldata opzionale effetto pietra di betulla



DECORATIVE CARVING STATIONS

Modello	N. di lampade	Larghezza	Area della base riscaldata	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg	€1670
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg	1639
DCSB2-R24-1	1	660 mm	Diametro 610 mm	230	580	34 kg	4149
DCSB2-2420-1	1	610 mm	610 W x 508 D mm	230	730	38 kg	4932
DCSB2-3624-2	2	914 mm	914 W x 610 D mm	230	1259	60 kg	6486

Tutte le stazioni per trinciatura decorativa presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: DCS400-1, -1CM: Una lampadina rivestita trasparente. DCS400-1: Include una base nera..

DCSB2-R24-1, -2420-1: Una lampadina con rivestimento trasparente, base riscaldata, protezione anti-starnuti in vetro e tagliere.

DCSB2-3624-2: Due lampadine con rivestimento trasparente, base riscaldata, protezione anti-starnuti in vetro e tagliere.

Gioco telescopico: DCS400-1, -1CM: (dalla base dell'ombra al bancone) 356 - 711 mm.

DCSB2-R24-1, -2420-1, -3624-2: (bottom of shade to top of cutting board) 356 - 660 mm.

Posizione del cavo: DCS400-1: Base dell'unità, centro del lato di servizio. DCS400-1CM: sotto il piano.

DCSB2-R24-1, -2420-1, -3624-2: Base dell'unità, lato server a sinistra.



DCS400-1

con finitura standard nichelata lucida per il palo e il diffusore, e base del palo standard in finta pietra color grigio cenere

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Paralume e asta/e in finitura placcata, senza costi aggiuntivi.

I colori non standard non sono restituibili. Colore standard nichel lucido.

BBRASS	Ottone Lucido	Senza sovrapprezzo
BCOPPER	Rame Lucido	Senza sovrapprezzo
ABRASS	Ottone Antico	Senza sovrapprezzo
ABRONZE	Bronzo Antico	Senza sovrapprezzo

Base e tagliere (eccetto DCS400-1) in pietra sintetica, senza sovrapprezzo – Gli articoli con colori non standard non possono essere restituiti – Colore standard Grigio Cenere –

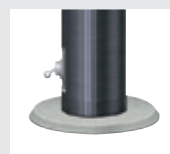
SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo

Anello di finitura (solo DCS400-1CM) in pietra sintetica, senza costi aggiuntivi – Gli articoli con colori non standard non possono essere restituiti – Colore standard Grigio Cenere –

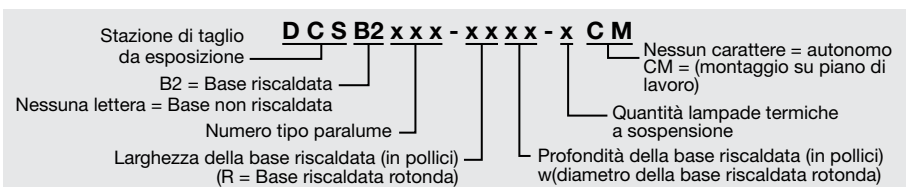
SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo

Base per pilastro (solo DCS400-1) in pietra simulata, senza costi aggiuntivi – I colori non standard non sono restituibili – Grigio Cenere (Standard) –

SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo



Primo piano dell'anello di rifinitura in Grigio Cenere standard (Unità mostrata nella finitura opzionale placcata Bronzo Antico)



Scaldavivande

*Caffetterie • Buffet • Supermercati e salumerie
Ristoranti e caffè • Locali e bar*



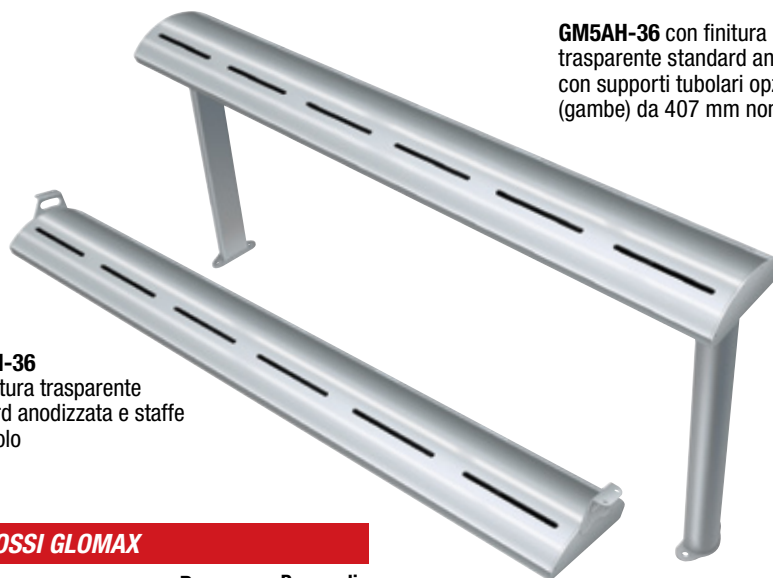
Riscaldatori a nastro curvi a infrarossi GLOMAX®

Questo design elegante, basato sui caratteristici riscaldatori a nastro Hatco GLOMAX®, è la soluzione perfetta per le applicazioni rivolte al pubblico. Superbo per buffet e linee di servizio, l'elegante design curvo riduce al minimo le dimensioni mettendo in evidenza e riscaldando i prodotti sottostanti.

L'intera superficie di supporto viene riscaldata uniformemente senza "punti freddi" grazie all'affidabile tecnologia Hatco con elementi a infrarossi.

- Il design curvo e stretto occupa uno spazio molto ridotto: 51 A x 153 P mm
- Larghezze disponibili da 762 - 1981 mm
- Staffe angolate (di montaggio) standard

- Il calore pre-concentrato mantiene più a lungo le temperature di servizio sicure senza continuare a cuocere il cibo
- Il colore dei pannelli terminali e delle staffe angolate si abbina a quello dell'unità
- Include scatola di controllo remoto



GM5AH-36 con finitura trasparente standard anodizzata con supporti tubolari opzionali (gambe) da 407 mm non regolabili

GM5AH-36 con finitura trasparente standard anodizzata e staffe ad angolo

RISCALDATORI A NASTRO CURVI A INFRAROSSI GLOMAX

Modello	Larghezza	Tension 220-230V	Ampere	Peso approssimativo	Prezzo di listino
Alta potenza					
GM5AH-24	610 mm	500-546	2,3-2,4	6 kg	€422
GM5AH-30	762 mm	660-721	3,0-3,1	7 kg	445
GM5AH-36	914 mm	800-874	3,6-3,8	7 kg	467
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4,3-4,5	8 kg	497
GM5AH-48	1219 mm	1100-1202	5,0-5,2	9 kg	520
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5,7-5,9	9 kg	545
GM5AH-60	1524 mm	1400-1530	6,4-6,7	10 kg	573
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7,1-7,4	11 kg	604
GM5AH-72	1829 mm	1725-1885	7,8-8,2	11 kg	631
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8,6-9,0	12 kg	656

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione interruttore: Scatola di controllo remoto con interruttore di accensione On/Off inclusa.

Conduttori: Conduttori di potenza da 1524 mm.

Staffe angolate: Forniscono 25 mm di spazio fra il riscaldatore a nastro e il piano del banco.

Dimensioni: 762-1981 L x 153 P x 51 A mm.

Dimensioni della scatola di controllo: 190 L x 68 A mm.

Dimensioni dell'intaglio: 162 L x 51 A mm.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Supporti tubolari non regolabili, fissaggio inferiore, fissaggio a banco – colori abbinati all'unità –
NTL5-16 407 mm di spazio libero

1 coppia 47

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Struttura della staffa di supporto per la protezione igienica anticontaminazione solo per i modelli GM5A(H), GM5A(H)L – 610 mm P x 105 mm A (vetro non incluso)

SG5-BKT-CLA Kit/aletta protettiva antifiatto in anodizzato trasparente

€66

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE – PAGINA 63



SG5-BKT-CLA



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Riscaldatori a nastro curvi GLOMAX® a infrarossi con luci LED

I riscaldatori a nastro curvi Hatco GLOMAX® a infrarossi con luci LED presentano un design dell'alloggiamento con profilo ribassato, di forma ellittica ed elegante, una soluzione ideale per ospitare applicazioni esposte al pubblico in cui sono necessari calore e luci.

- Il design curvo e stretto occupa uno spazio molto ridotto: 51 A x 153 P mm
- Larghezze disponibili da 762 - 1981 mm
- Le calde luci LED a efficienza energetica si estendono sull'intero riscaldatore a nastro, fornendo migliori prestazioni e risparmio energetico rispetto alle normali lampadine a incandescenza
- Staffe angolate (di montaggio) standard
- Il colore dei pannelli terminali e delle staffe angolate si abbina a quello dell'unità
- Include una scatola con telecomando e interruttore di accensione On/Off (controlla luci e calore)
- Il calore pre-concentrato mantiene più a lungo le temperature di servizio sicure senza continuare a cuocere il cibo



Vista dall'alto e dal basso di **GM5AHL-36**. Mostrato con finitura trasparente opzionale anodizzata e staffe angolari standard.

RISCALDATORI A NASTRO CURVI GLOMAX A INFRAROSSI CON LUCI LED

Modello	Larghezza	Tension 220-230V	Ampere	Peso approssimativo	Prezzo di listino
Alta potenza					
GM5AHL-24	610 mm	510-555	2,3-2,4	5 kg	€512
GM5AHL-30	762 mm	671-733	3,1-3,2	6 kg	543
GM5AHL-36	914 mm	813 - 889	3,7-3,9	7 kg	568
GM5AHL-42	1067 mm	964-1054	4,4-4,6	7 kg	600
GM5AHL-48	1219 mm	1116-1220	5,1-5,3	8 kg	632
GM5AHL-54	1372 mm	1267-1385	5,8-6,0	9 kg	707
GM5AHL-60	1524 mm	1418-1550	6,4-6,7	9 kg	684
GM5AHL-66	1676 mm	1579-1726	7,2-7,5	10 kg	839
GM5AHL-72	1829 mm	1910-2088	7,9-8,3	10 kg	752
GM5AHL-78	1981 mm	1911-2089	8,7-9,1	11 kg	992

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione interruttore: Scatola con telecomando e interruttore di accensione On/Off (controlla luci e calore) inclusa.

Conduttori: Conduttori di potenza da 1524 mm.

Staffe angolate: Forniscono 25 mm di spazio fra il riscaldatore a nastro e il piano del banco.

Dimensioni: 762-1981 L x 153 P x 51 A mm.

Dimensioni della scatola di controllo: 1190 L x 68 A mm.

Dimensioni dell'intaglio: 162 L x 51 A mm.

OPZIONI – PAGINA 51



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Supporti tubolari non regolabili, fissaggio inferiore, fissaggio a banco - colori abbinati all'unità
NTL5-16 407 mm di spazio libero

1 coppia 47

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Struttura della staffa di supporto per la protezione igienica anticontaminazione solo per i modelli GM5A(H), GM5A(H)L - 610 mm P x 105 mm A (vetro non incluso)

NUOVO

SG5-BKT-CLA

Kit/aletta protettiva antifiato in anodizzato trasparente

€66

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE - PAGINA 63



SG5-BKT-CLA

Modello **GM5AHL-60**
con finitura
trasparente
anodizzata opzionale
sopra un GRS-54

Scaldavivande

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Riscaldatori a infrarossi Glo-Ray®

Mantenete la temperatura del cibo senza che si essicchi o prosegua la cottura con gli scaldavivande a infrarossi Glo-Ray® di Hatco. Il risultato finale è una pietanza calda o fresca pronta per essere servita. Il resistente corpo continuo in alluminio o acciaio inossidabile e i robusti montaggi assicurano durata e qualità dei prodotti Hatco.

- Assicura massima fragranza, sicurezza e tempo di conservazione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore – senza zone fredde
- Robusti involucri in alluminio estruso indeformabile, da 457 a 1829 mm
- Il riflettore non si annerisce, assicurando un'erogazione costante di calore
- La protezione rinforzata fornisce sicurezza all'operatore senza influire sulla distribuzione del calore
- Il robusto isolamento minimizza la perdita di calore
- Protezioni igieniche opzionali (esclusi modelli in acciaio inossidabile)
- Disponibile con luci (esclusi modelli in acciaio inossidabile)
- Disponibile con corpo in acciaio inossidabile da 457 a 1829 mm
- Sono disponibili stili aggiuntivi per riflettori ed elementi a potenza inferiore. Contattare la fabbrica per ulteriori informazioni



GRAH-48 con protezioni igieniche opzionali, cavo, set di cavo e spina e supporti T-leg (accessori)



GRAH-24



GRAH-36 in colore Blu Marina *Designer* opzionale, interruttore infinito, cavo e set di cavo e spina con supporti C-leg (accessori)

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

RISCALDATORE IN ACCIAIO INOSSIDABILE – ALTA POTENZA

Modello ^o	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase		Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		220V Ampere	240V Ampere			
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1,6	1,5	350	3 kg	€428
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2,3	2,1	500	3 kg	467
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3,6	3,3	800	5 kg	524
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5,0	4,6	1100	5 kg	569
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6,4	5,8	1400	7 kg	640
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7,8	7,2	1725	9 kg	758
GRH-96	2438 x 152 x 69 mm	10,9	10,0	2400	11 kg	911

^o i modelli GRH non sono disponibili con luci o protezioni igieniche.

Tutti i modelli in acciaio inossidabile presentano le seguenti caratteristiche:

Interruttore a levetta (max. 15 amp) Posizione: a sinistra dello chef.

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

RISCALDATORE ALLUMINIO – ALTA POTENZA

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase		Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		220V Ampere	240V Ampere			
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1,6	1,5	350	4 kg	€311
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2,3	2,1	500	4 kg	329
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3,3	2,8	660	4 kg	350
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3,6	3,3	800	5 kg	369
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4,3	4,0	950	5 kg	392
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5,5	5,0	1100	5 kg	410
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5,7	5,2	1250	6 kg	439
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6,4	5,8	1400	7 kg	466
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7,1	6,5	1560	8 kg	512
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7,8	7,2	1725	8 kg	574
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9,3	8,5	2050	9 kg	658
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10,9	10,0	2400	10 kg	748

Tutti i modelli in alluminio presentano le seguenti caratteristiche:

Interruttore a levetta (max. 15 amp) Posizione: a sinistra dello chef (salvo se diversamente specificato).

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

RISCALDATORE IN ALLUMINIO CON LUCI – ALTA POTENZA

Modello	Lampadine	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase		Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
			220V Ampere	240V Ampere			
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2,1	2,0	470	4 kg	€ 481
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2,9	2,6	620	5 kg	500
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3,6	3,3	780	5 kg	553
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4,5	4,1	980	6 kg	609
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5,2	4,7	1130	8 kg	664
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6,2	5,6	1340	8 kg	718
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6,9	6,2	1490	9 kg	783
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7,8	7,1	1700	10 kg	851
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8,6	7,8	1860	10 kg	928
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9,6	8,7	2085	16 kg	1033
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8,6	10,3	2470	18 kg	1189
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13,3	12,0	2880	25 kg	1333

Tutti i modelli in alluminio con luci presentano le seguenti caratteristiche:

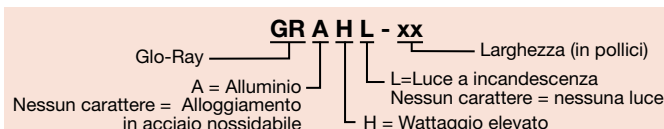
Interruttore a levetta (max. 15 amp) Posizione: a sinistra dello chef - lato luce

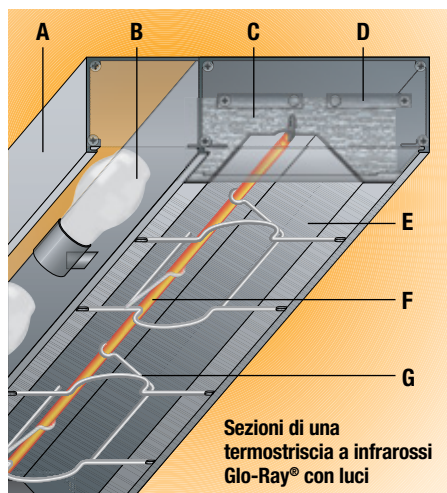
(salvo se diversamente specificato).

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 53

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE – PAGINA 63





Sezioni di una
termostriscia a infrarossi
Glo-Ray® con luci

- A** Corpi in alluminio resistente o acciaio inossidabile che non si piegano, da 457 a un massimo di 1829 mm in incrementi di 153 mm. Unità in acciaio inossidabile disponibili in singole unità senza luci, con una larghezza massima di 1829 mm
- B** Lampadine a incandescenza infrangibili (standard in GRAHL)
- C** Il solido isolamento riduce al minimo la perdita di calore
- D** Vengono fornite piastrine di fissaggio standard
- E** Il riflettore alluminizzato mantiene un'intensità completa del calore e dirige quest'ultimo verso i bordi della superficie di conservazione
- F** Elemento riscaldante con rivestimento in metallo di lunga durata
- G** La protezione cablaggio sostiene l'elemento riscaldante e garantisce all'operatore la sicurezza necessaria senza influire sulla distribuzione di calore

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer, modelli in alluminio di 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

COLOR-6	Alloggiamento 152 mm per modelli GRAH	per 305 mm	€28
COLOR-9	Alloggiamento 229 mm per modelli GRAHL	per 305 mm	28
RED	Rosso Vermiglio	GRAY	Grigio Granito
BLACK	Nero	WHITE	Bianco Granito
		NAVY	Blu Marina
		GREEN	Verde Bottiglia
		COPPER	Rame Antico

Finiture lucide, modelli in alluminio di 457-1829 mm. I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

GLOSS-6	Alloggiamento 152 mm per modelli GRAH	per 305 mm	€38
GLOSS-9	Alloggiamento 229 mm per modelli GRAHL	per 305 mm	38
RRED	Rosso Lucente	GGRAY	Grigio Metallizzato
GGOLD	Oro Brillante	BBLACK	Nero Intenso
		BBLUE	Blu Brillante

CAP-EX	Cavo di 1829 mm completo di spinotto accluso (solo per l'esportazione) nei modelli fino a 1829 mm	€31
IND. LGT	Spia luminosa (controllo remoto solo su unità in acciaio inossidabile)	16

CONDUTTORI – È necessario specificare la lunghezza delle derivazioni –

LEADS5	Cavi elettrici di prolunga 305-1525 mm	€21
LEADS10	Cavi elettrici di prolunga 1829-3048 mm	42
LEADS15	Cavi elettrici di prolunga 3352-4572 mm	63
LEADS20	Cavi elettrici di prolunga 4877-6096 mm	84

9.375BP1	Aletta protettiva antifiato da 238 mm, Un lato	per 305 mm	€ 60
9.375BP2	Aletta protettiva antifiato da 238 mm, Due lati	per 305 mm	120
14BP1	Aletta protettiva antifiato da 356 mm, Un lato	per 305 mm	97
14BP2	Aletta protettiva antifiato da 238 mm, Due lati	per 305 mm	194

NO BULB	Opzione senza lampadine (solo modelli GRAL 230 V)	Senza sovrapprezzo
LIGHTS-ADD'L	Lampade supplementari - Installate (max due per 305 mm meno una – una per 305 mm è standard (deve essere ordinata solo con interruttori remoti)	ciascuno 28
3 ANEAL REFL	Riflettore temperato chiaro per le luci	per 305 mm 22

Termostato a infinito (disponibile in colori Designer e finiture lucide)

BLT INF	Integrato (max. di 12,2 amp)	€40
----------------	------------------------------	-----

Scatola di controllo remota (disponibile nei colori Designer e con finiture lucide) – Anodizzato standard trasparente –

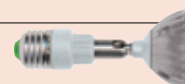
ATL	Montanti tubolari regolabili 254-356 mm (non disponibili nei colori verniciati a polvere)	Per modelli e prezzi vedere a pagina 62
NTL-10, -12	Supporti tubolari non regolabili (specificare la distanza minima di 254 o 305 mm)	paio €223
NTL-14, -16	Supporti tubolari non regolabili (specificare la distanza minima di 356 o 406 mm)	paio 97
NTL-PAINT	Supporti tubolari non regolabili (specificare colore Designer o finitura lucida)	paio 105
	I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –	aggiungere per paio 40
TL-13	Montanti per gambe a T, distanza 343 mm Per modelli fino a 1829 mm	paio 292
TL-16	Montanti per gambe a T, distanza 406 mm Per modelli fino a 1829 mm	paio 311
TL-18	Montanti per gambe a T, distanza 457 mm Per modelli fino a 1829 mm	paio 335

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto) – vedere illustrazioni a pagina 61 –

CL-HIGH	Montanti per gambe a L, alta potenza, distanza 343 mm Per modelli fino a 1829 mm	paio €128
GR-ANGLE	Staffe angolari regolabili (solo modelli GRH)	paio 25
ADJ ANGLE	Staffe angolari regolabili (solo modelli GRAH, GRAHL)	paio 25
ADJ ANGLE7	Staffa ad angolo regolabile di altezza pari a 178 mm, solo per i modelli GRAH, GRAHL	paio 30
CHAIN 1	Sospensione a catena	per 305 mm 8

Lampadina regolabile LED da 230 V – solo modelli GRAHL-xx – tutte le tensioni di ingresso –

	GRAHL-xx richiede solo l'utilizzo passante e l'unità deve trovarsi a 254 mm o più dalla superficie – le lampadine devono essere ruotate verso il basso	€108
CLED-3000-230	simile a luce alogena calda	
CLED-4000-230	simile a luce fluorescente fredda	



CLED-3000, -4000
Accessorio

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Riscaldatori doppi a infrarossi Glo-Ray®

Create un'area espositore più profonda con i riscaldatori doppi a infrarossi in alluminio Glo-Ray® montati uno accanto all'altro, che mantengono le vivande calde a una temperatura ottimale per servire. Lo schema di riscaldamento prefissato indirizza il calore da un elemento con guaina metallica, riscaldando l'intera superficie espositiva. L'alloggiamento continuo in alluminio e i robusti montaggi assicurano durata e qualità dei prodotti Hatco.

- Assicura massima fragranza, sicurezza e tempo di conservazione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore - senza zone fredde
- Robusti involucri in alluminio estruso indeformabile, da 457 a 1829 mm
- Elementi riscaldanti con rivestimento in metallo di lunga durata
- Il riflettore non si annerisce, assicurando un'erogazione costante di calore
- Distanziatore opzionale da 76 mm e 152 mm



GRAH-36D con distanziatore da 76 mm (standard)

- La protezione rinforzata fornisce sicurezza all'operatore senza influire sulla distribuzione del calore
- Il robusto isolamento minimizza la perdita di calore
- Sono disponibili stili aggiuntivi per riflettori ed elementi a potenza inferiore. Contattare la fabbrica per ulteriori informazioni



GRAHL-72D in colori Designer opzionali, con distanziale da 76 mm e luci (standard)

RISCALDATORI DOPPI IN ALLUMINIO – ALTA POTENZA

Modello	Larghezza	Tensione (Monofase)		Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	
		220V Ampere	240V Ampere			Distanziatore 76 mm	Distanziatore 152 mm
GRAH-18D	457 mm	3,2	2,9	700	7 kg	€ 764	€ 777
GRAH-24D	610 mm	4,5	4,2	1000	8 kg	797	810
GRAH-30D	762 mm	6,0	5,5	1320	9 kg	875	893
GRAH-36D	914 mm	7,3	6,7	1600	9 kg	953	971
GRAH-42D	1067 mm	8,6	7,9	1900	11 kg	1033	1034
GRAH-48D	1219 mm	10,0	9,2	2200	13 kg	1113	1136
GRAH-54D	1372 mm	11,4	10,4	2500	14 kg	1198	1221
GRAH-60D	1524 mm	12,7	11,7	2800	16 kg	1288	1324
GRAH-66D	1676 mm	14,2	13,0	3120	18 kg	1411	1447
GRAH-72D	1829 mm	15,7	14,4	3450	19 kg	1574	1610
GRAH-84D	2134 mm	18,6	17,1	4100	23 kg	1816	1863
GRAH-96D	2438 mm	21,8	20,0	4800	24 kg	2061	2108

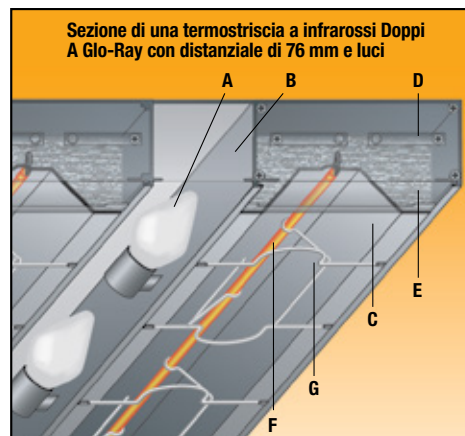
Tutti i modelli doppi in alluminio presentano le seguenti caratteristiche:

Interruttore a levetta (max. 15 amp) Posizione: a sinistra dello chef (salvo se diversamente specificato).

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

Dimensioni: con distanziatore da 76 mm (standard): 457-1829 W x 381 P x 64 A mm.

con distanziatore da 152 mm: 457-1829 W x 457 P x 64 A mm.



A In figura, con lampadine a incandescenza infrangibili opzionali

B Resistenti corpi in alluminio estruso che non si piegano, da 457 fino a 1829 mm

C Il riflettore non si oscura, mantenendo una distribuzione costante del calore

D È fornita una linguetta a sospensione standard per installazione sotto una mensola o con catena

E Il robusto isolamento minimizza la perdita di calore

F Elementi riscaldanti con rivestimento in metallo di lunga durata

G La protezione cablaggio rinforzata garantisce all'operatore la sicurezza necessaria senza influire sulla distribuzione di calore

RISCALDATORI DOPPI IN ALLUMINIO CON LUCI – ALTA POTENZA

Modello	Lampadine	Larghezza	Tensione Monofase		Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	
			220V Ampere	240V Ampere			76 mm Distanziatore	152 mm Distanziatore
GRAHL-18D	2	457 mm	3,7	3,4	820	7 kg	€ 841	€ 854
GRAHL-24D	2	610 mm	5,1	4,7	1120	8 kg	872	885
GRAHL-30D	2	762 mm	6,5	6,0	1440	9 kg	967	985
GRAHL-36D	3	914 mm	8,1	7,4	1780	10 kg	1061	1079
GRAHL-42D	3	1067 mm	9,5	8,7	2080	12 kg	1161	1179
GRAHL-48D	4	1219 mm	11,1	10,2	2440	14 kg	1261	1284
GRAHL-54D	4	1372 mm	12,5	11,4	2740	15 kg	1369	1392
GRAHL-60D	5	1524 mm	14,1	12,9	3100	17 kg	1483	1519
GRAHL-66D	5	1676 mm	15,5	14,3	3420	18 kg	1620	1656
GRAHL-72D	6	1829 mm	17,3	15,9	3810	20 kg	1805	1841
GRAHL-84D	7	2134 mm	20,5	18,8	4520	23 kg	2087	2134
GRAHL-96D	8	2438 mm	24,0	22,0	5280	25 kg	2358	2405

Tutti i modelli doppi in alluminio con luci presentano le seguenti caratteristiche:

Interruttore a levetta (max. 15 amp) Posizione: a sinistra dello chef (salvo se diversamente specificato).

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

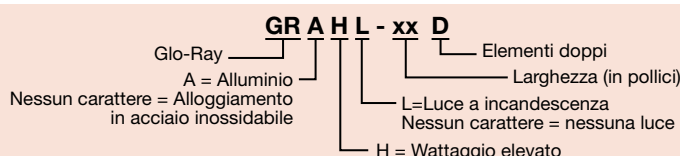
Dimensioni: con distanziatore da 76 mm (standard): 457-1829 W x 381 P x 64 A mm.

con distanziatore da 152 mm: 457-1829 W x 457 P x 64 A mm.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 55

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE – PAGINA 63

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.





Serie di modelli GRAH-60D

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)**Colori Designer, modelli in alluminio di 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –**

COLOR-15, -18	381 e 457 mm Involucri modelli doppi GRAH e GRAHL						per 305 mm	€40
	RED Rosso Vermiglio	GRAY Grigio Granito	NAVY Blu Marina	COPPER Rame Antico				
	BLACK Nero	WHITE Bianco Granito	GREEN Verde Bottiglia					

Finiture lucide, modelli in alluminio di 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

GLOSS-15, -18	Involucri modelli doppi 381 e 457 mm GRAH e GRAHL						per 305 mm	€51
	RRED Rosso Lucente	GGRAY Grigio Metallizzato	BBLACK Nero Intenso					
	GGOLD Oro Brillante	BBLUE Blu Brillante						

IND. LGT	Spia luminosa (solo remota)							16
-----------------	-----------------------------	--	--	--	--	--	--	----

CONDUTTORI – È necessario specificare la lunghezza delle derivazioni –

LEADS5	305-1525 mm Derivazioni elettriche estese							€21
LEADS10	1829-3048 mm Derivazioni elettriche estese							42
LEADS15	3352-4572 mm Derivazioni elettriche estese							63
LEADS20	4877-6096 mm Derivazioni elettriche estese							84

9.375BP1	Aletta protettiva antifiatto da 238 mm, Un lato						per 305 mm	€ 60
-----------------	---	--	--	--	--	--	------------	------

9.375BP2	Aletta protettiva antifiatto da 238 mm, Due lati						per 305 mm	120
-----------------	--	--	--	--	--	--	------------	-----

14BP1	Aletta protettiva antifiatto da 356 mm, Un lato						per 305 mm	97
--------------	---	--	--	--	--	--	------------	----

14BP2	Aletta protettiva antifiatto da 238 mm, Due lati						per 305 mm	194
--------------	--	--	--	--	--	--	------------	-----

NO BULB	Opzione senza lampadine (solo modelli GRAH 230V)						Senza sovrapprezzo	
----------------	--	--	--	--	--	--	--------------------	--

LIGHTS-ADD'L	Lampade supplementari - Installate (max due per 305 mm meno una) (una per 305 mm è standard)						ciascuno	28
---------------------	--	--	--	--	--	--	----------	----

3 ANEAL REFL	Riflettore temperato chiaro per le luci						per 305 mm	22
---------------------	---	--	--	--	--	--	------------	----

6 ANEAL REFL	Riflettore temperato chiaro per le luci con distanziatore da 152 mm						per 305 mm	35
---------------------	---	--	--	--	--	--	------------	----

Scatola di controllo remota (disponibile in colori Designer e finiture lucide) – Anodizzato standard trasparente –**I colori non standard non possono essere resi – Per modelli e prezzi vedere a pagina 62**

RMB-ATT	La centralina viene collegata alla termostriscia in fabbrica (solo per modelli doppi GRAH, GRAHL) (è necessario selezionare RMB a pagina 62 e aggiungere i costi)							€ 37
----------------	---	--	--	--	--	--	--	------

ATL-D	Montanti tubolari regolabili 254-356 mm (non disponibili nei colori verniciati a polvere)						2 paia	446
--------------	---	--	--	--	--	--	--------	-----

NTL-10-D, -12-D	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 254 o 305 mm)						2 paia	194
------------------------	--	--	--	--	--	--	--------	-----

NTL-14-D, -16-D	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 356 o 406 mm)						2 paia	212
------------------------	--	--	--	--	--	--	--------	-----

NTL-PAINT-D	Montanti tubolari non regolabili disponibili in colori Designer o finitura lucida (specificare il colore)							
--------------------	---	--	--	--	--	--	--	--

	I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –						2 pair	80
--	---	--	--	--	--	--	--------	----

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto) – vedere illustrazioni a pagina 61

ADJ ANGLE-D	Staffe angolari regolabili Due paia incluse						2 paia	€50
--------------------	---	--	--	--	--	--	--------	-----

ADJ ANGLE7-D	Staffa ad angolo regolabile di altezza pari a 178 mm per i modelli doppi						2 paia	60
---------------------	--	--	--	--	--	--	--------	----

CHAIN 1	Sospensione a catena						per 305 mm	8
----------------	----------------------	--	--	--	--	--	------------	---

Lampadina regolabile Chef LED 230V – solo modelli GRAHL-xxD, tutte le tensioni –								€108
---	--	--	--	--	--	--	--	------

Tutti i modelli devono essere installati come passanti, GRAHL-xxD deve essere a 457 mm o più dalla superficie –

le lampadine devono essere ruotate verso il basso –

CLED-3000-230 simile a luce alogena calda**CLED-4000-230** simile a luce fluorescente fredda**COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA**

CLED-3000,-4000

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Riscaldatori di ceramica a infrarossi Ultra-Glo®

I riscaldatori di ceramica Ultra-Glo® di Hatco assicurano il massimo mantenimento del calore. Grazie alle maggiori altezze l'area di lavoro è più grande e quella di riscaldamento occupa l'intera area espositiva. Tutti i modelli comprendono staffe angolari regolabili per il montaggio. Disponibile con o senza luci, con scatola di controllo cablata o remota (consigliata). Ideale per un fabbricante che desidera incorporare un riscaldatore per alimenti nel prodotto finale.

- Distribuzione del calore piramidale preconcentrata, concentra il calore sui bordi laddove è maggiore la perdita di calore
- L'aumento dell'altezza migliora le distanze operative, fornendo allo chef e al cameriere un ambiente di lavoro più ergonomico
- Disponibile in larghezze da 457 a 1829 mm
- Adattabile in diverse posizioni e configurazioni, tra cui l'uso frontale o posteriore, cucine a vista o buffet
- Le lampade incandescenti con rivestimento opzionale mettono in risalto il prodotto esposto e proteggono gli alimenti in caso di rottura della lampadina



UGAH-18 con finitura lucida opzionale - consigliato con scatola di controllo remoto (non mostrata)

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

RISCALDATORI DOPPI IN ALLUMINIO E CERAMICA – ALTA POTENZA (la scatola di controllo standard comprende interruttore/i a levetta e una o più spie luminose) (Marchio CE non disponibile)

Modello*	Larghezza	Tensione Monofase	Potenza W	Ampere	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino*
UGAH-18	457 mm	220 o 240	630 o 650	2,9 o 2,7	5 kg	€ 695
UGAH-24	610 mm	220 o 240	756 o 750	3,4 o 3,1	5 kg	703
UGAH-30	762 mm	220 o 240	945 o 1125	4,7 o 4,3	6 kg	847
UGAH-36	914 mm	220 o 240	1260 o 1300	5,7 o 5,4	7 kg	853
UGAH-42	1067 mm	220 o 240	1680 o 1500	7,6 o 6,3	7 kg	994
UGAH-48	1219 mm	220 o 240	1890 o 1950	8,6 o 8,1	9 kg	1004
UGAH-54	1372 mm	220 o 240	2268 o 2250	10,3 o 9,4	9 kg	1134
UGAH-60	1524 mm	220 o 240	2520 o 2600	11,5 o 10,8	11 kg	1149
UGAH-66	1676 mm	220 o 240	2520 o 2600	11,5 o 10,8	11 kg	1284
UGAH-72	1829 mm	220 o 240	3025 o 3000	13,8 o 12,5	11 kg	1312

RISCALDATORI DOPPI IN ALLUMINIO E CERAMICA CON LUCI – ALTA POTENZA (Marchio CE non disponibile)

Modello*	Lampadine	Larghezza	Tensione Monofase	Potenza W	Ampere	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino*
UGAHL-18	1	457 mm	220 o 240	680 o 710	3,1 o 3,0	5 kg	€ 850
UGAHL-24	2	610 mm	220 o 240	856 o 870	3,9 o 3,6	5 kg	865
UGAHL-30	2	762 mm	220 o 240	1045 o 1245	4,8 o 5,2	8 kg	1038
UGAHL-36	3	914 mm	220 o 240	1410 o 1480	6,4 o 6,2	8 kg	1082
UGAHL-42	3	1067 mm	220 o 240	1830 o 1680	8,3 o 7,0	9 kg	1243
UGAHL-48	4	1219 mm	220 o 240	2090 o 2190	9,5 o 9,1	10 kg	1287
UGAHL-54	4	1372 mm	220 o 240	2468 o 2490	11,2 o 10,4	11 kg	1454
UGAHL-60	5	1524 mm	220 o 240	2770 o 2900	12,6 o 12,1	12 kg	1509
UGAHL-66	5	1676 mm	220 o 240	2770 o 2900	12,6 o 12,1	14 kg	1651
UGAHL-72	6	1829 mm	220 o 240	3324 o 3360	15,1 o 14,0	15 kg	1715

* Marchio CE non disponibile.

° Non comprende la scatola comandi remoti.

° Comprende scatola di controllo cablata o remota con interruttore/i a levetta e una o più spie luminose.

* Unità non disponibili con scatola di controllo collegata. Disponibile con scatola di controllo remoto (non inclusa nel prezzo dell'unità) o senza interruttori.

Tutti i modelli in ceramica presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Staffe angolari con derivazioni da 914 mm.

UGAH Dimensioni con scatola di controllo remoto, interruttore a levetta e spia luminosa:

457-1829 L x 152 P x 64 A mm.

UGAHL Dimensioni con scatola di controllo remoto, interruttore a levetta e spia luminosa:

457-1829 L x 229 P x 64 A mm.

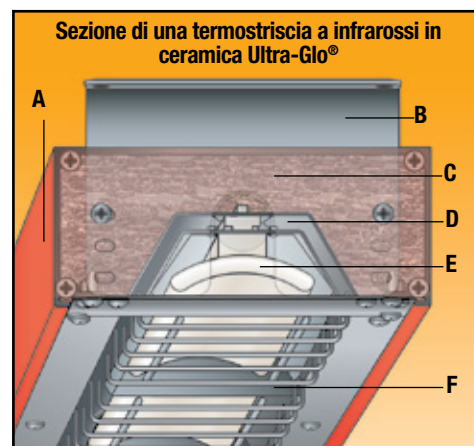
UGAH Dimensioni con scatola collegata:

457-1829 L x 251 P x 64 A mm.

OPZIONI – PAGINA 58

SCATOLE REMOTE – PAGINA 62

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE – PAGINA 63



A Resistenti corpi in alluminio che non si piegano, larghezze da 457 fino a 1829 mm in incrementi di 152 mm

B Staffa di montaggio standard regolabile (permette un montaggio a 3 diverse altezze e il collegamento all'estremità dell'unità)

C Il solido isolamento che circonda l'elemento riscaldante mantiene il corpo esterno più freddo e riduce al minimo la perdita di calore

D Il doppio riflettore in acciaio alluminizzato mantiene il corpo più freddo e concentra più calore verso gli alimenti

E La forma dell'elemento si concentra sul calore degli alimenti

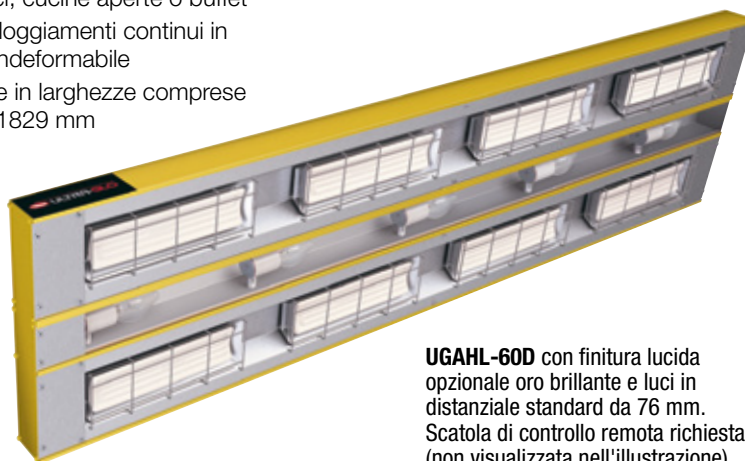
F Le protezioni cablaggio proteggono gli utenti dal contatto accidentale con gli elementi



Riscaldatori di ceramica doppi a infrarossi Ultra-Glo®

I riscaldatori di ceramica Hatco Ultra-Glo® assicurano il massimo mantenimento del calore. Grazie alle maggiori altezze, l'area di lavoro è più grande e quella di riscaldamento occupa l'intera area espositiva. Tutti i modelli comprendono staffe angolari regolabili per il montaggio. I riscaldatori doppi a infrarossi in alluminio prevedono un'area espositiva più grande. Ideale per un fabbricante che desidera incorporare un riscaldatore per alimenti nel prodotto finale.

- La maggiore altezza consentita dal riscaldatore in ceramica amplia le dimensioni dell'area di lavoro consentendo allo chef e all'utente di usufruire di un ambiente ergonomicamente migliore in cui operare
- Adattabile ad ogni situazione e disposizione compreso il fronte o retro degli edifici, cucine aperte o buffet
- Robusti alloggiamenti continui in alluminio indeformabile
- Disponibile in larghezze comprese tra 457 e 1829 mm
- Lo schema di riscaldamento prefissato conferisce una dimensione piramidale migliore concentrando il calore ai lati ove la dispersione è massima
- Scatola di controllo remota, interruttore a levetta, spia luminosa e cablaggio per un posizionamento dei comandi più comodo



UGAHL-60D con finitura lucida opzionale oro brillante e luci in distanziale standard da 76 mm. Scatola di controllo remota richiesta (non visualizzata nell'illustrazione)

RISCALDATORE IN ALLUMINIO E CERAMICA – ALTA POTENZA (Marchio CE non disponibile) (la scatola di controllo standard comprende interruttore/i a levetta e una o più spie luminose)

Modello*	Larghezza	Tensione (Monofase)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino ^o
UGAH-18D	457 mm	220 o 240	1260 o 1300	8 kg	€1378
UGAH-24D	610 mm	220 o 240	1512 o 1500	9 kg	1437
UGAH-30D	762 mm	220 o 240	1890 o 2250	11 kg	1740
UGAH-36D	914 mm	220 o 240	2520 o 2600	14 kg	1794
UGAH-42D	1067 mm	220 o 240	3360 o 3000	15 kg	2102
UGAH-48D	1219 mm	220 o 240	3780 o 3900	18 kg	2155
UGAH-54D	1372 mm	220 o 240	4536 o 4500	19 kg	2453
UGAH-60D	1524 mm	220 o 240	5040 o 5200	22 kg	2520
UGAH-66D	1676 mm	220 o 240	5040 o 5200	23 kg	2815
UGAH-72D	1829 mm	220 o 240	6048 o 6000	25 kg	2902

RISCALDATORI DOPPI IN ALLUMINIO E CERAMICA CON LUCI – ALTA POTENZA (Marchio CE non disponibile)

Modello*	Lampadine	Larghezza	Tensione (Monofase)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino*
UGAHL-18D	1	457 mm	220 o 240	1310 o 1360	8 kg	€1444
UGAHL-24D	2	610 mm	220 o 240	1612 o 1620	7 kg	1473
UGAHL-30D	2	762 mm	220 o 240	1990 o 2370	11 kg	1831
UGAHL-36D	3	914 mm	220 o 240	2670 o 2780	12 kg	1912
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 o 240	3510 o 3180	15 kg	2247
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 o 240	3980 o 4140	16 kg	2317
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 o 240	4736 o 4740	20 kg	2649
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 o 240	5290 o 5500	22 kg	2728
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 o 240	5290 o 5500	23 kg	3044
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 o 240	6348 o 6360	26 kg	3155

* Marchio CE non disponibile.

^o Non comprende la scatola di controllo remota.

^o Include comando collegato o scatola di controllo remoto con interruttori e spie luminose.

* Riscaldatori con luci saranno forniti con scatola di controllo remoto o senza interruttori.

Tutti i modelli doppi in ceramica presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Staffe angolari e derivazioni (cavo del condotto da 914 mm).

Dimensioni con scatola di controllo cablata, interruttore a levetta e spia luminosa (Solo UGAH): 457-1829 L x 479 P x 64 A mm.

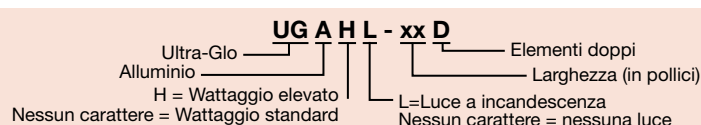
Dimensioni con scatola di controllo remota, interruttore a levetta e spia luminosa: 457-1829 L x 381 P x 64 A mm.

OPZIONI – PAGINA 58

SCATOLE REMOTE – PAGINA 62

ALTEZZE DI MONTAGGIO CONSIGLIATE – PAGINA 63

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.





UGAH-42D con distanziale standard da 76 mm. Scatola di controllo remota consigliata (non visualizzata nell'illustrazione)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer, modelli in alluminio 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

COLOR-6	Alloggiamento da 152 mm per modelli singoli UGAH (la scelta del colore è indicata di seguito)	per 305 mm	€28
COLOR-9	Alloggiamento da 229 mm per modelli singoli UGAHL (la scelta del colore è indicata di seguito)	per 305 mm	28
COLOR-15	Alloggiamento da 381 mm per modelli doppi, UGAH, UGAL, UGAHL (la scelta del colore è indicata di seguito)	per 305 mm	40
RED	Rosso Vermiglio	GRAY	Grigio Granito
BLACK	Nero	WHITE	Bianco Granito
		NAVY	Blu Marina
		COPPER	Rame Antico
		GREEN	Verde Bottiglia

Finiture lucide, modelli in alluminio 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

GLOSS-6	Alloggiamento da 152 mm per modelli singoli UGAH (la scelta della finitura è indicata di seguito)	per 305 mm	€38
GLOSS-9	Alloggiamento da 229 mm per modelli singoli UGAHL (la scelta della finitura è indicata di seguito)	per 305 mm	38
GLOSS-15	Alloggiamento da 381 mm per modelli doppi UGAH, UGAHL (la scelta della finitura è indicata di seguito)	per 305 mm	51
RRED	Rosso Lucente	GGRAY	Grigio Metallizzato
GGOLD	Oro Brillante	BBLUE	Blu Brillante
		BBLACK	Nero Intenso

Colori Designer, scatole di controllo remota – I colori non standard non possono essere resi – standard anodizzato chiaro –

RMB-COLOR	Scatola di controllo remota in colori Designer (selezionare il colore)		€40
RED	Rosso Vermiglio	GRAY	Grigio Granito
BLACK	Nero	WHITE	Bianco Granito
		NAVY	Blu Marina
		GREEN	Verde Bottiglia
		COPPER	Rame Antico

Finiture lucide, scatole di controllo remota – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

RMB-GLOSS	Scatola di controllo remota con finitura lucida (specificare)		€59
RRED	Rosso Lucente	GGRAY	Grigio Metallizzato
GGOLD	Oro Brillante	BBLUE	Blu Brillante
		BBLACK	Nero Intenso

LIGHTS-ADD'L	Lampade supplementari – Installate (max due per 305 mm meno una – Una per 305 mm è standard) (Deve essere ordinata solo con interruttori remoti)	ciascuno €	28
---------------------	---	------------	----

UGA-NTL-14, -16	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 356 o 406 mm)	paio	105
------------------------	--	------	-----

UGA-NTL-18, -20	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 457 o 508 mm)	paio	114
------------------------	--	------	-----

UGA-NTL-22, -24	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 559 o 610 mm)	paio	120
------------------------	--	------	-----

UGA-NTL-18-D, -20-D	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 457 o 508 mm)	2 paia	227
----------------------------	--	--------	-----

UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D	Montanti tubolari non regolabili (specificare distanza 559, 610 o 660 mm)	2 paia	240
-----------------------------------	---	--------	-----

NTL-PAINT	Colore Designer o finitura lucida per supporto tubolari non regolabili – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –	paio	40
------------------	---	------	----

NTL-PAINT-D	Colore Designer o finitura lucida per supporto tubolari non regolabili – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –	2 paia	80
--------------------	---	--------	----

Cavi elettrici estesi (per superare le dimensioni dei cavi a canale standard da 914 mm): specificare la lunghezza dei cavi –			
---	--	--	--

LEADS5	305-1524 mm Cavi elettrici estesi	€	32
---------------	-----------------------------------	---	----

LEADS10	1829-3048 mm Cavi elettrici estesi		64
----------------	------------------------------------	--	----

LEADS15	3353-4572 mm Cavi elettrici estesi		96
----------------	------------------------------------	--	----

LEADS20	4877-6096 mm Cavi elettrici estesi		128
----------------	------------------------------------	--	-----

RMB-UGA	Scatola di controllo remoto con commutatore e indicatore (non disponibile su modelli doppi da 240 V)	Senza sovrapprezzo	
----------------	--	--------------------	--

RMB-UGA-INF	Scatola di controllo remoto con commutatore, controllo elettronico continuo, relè e spia luminosa (non disponibile per luci a 240 V – I colori non standard non possono essere resi – standard anodizzato chiaro –		€369
--------------------	--	--	------

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Lampadina regolabile LED da 230 V – Solo per modelli UGAHL-xx, UGAHL-xxD, tutte le tensioni, solo utilizzo passante –
Le lampadine devono essere ruotate –

L'unità UGAHL-xx deve essere distante almeno 432 mm dalla superficie, l'unità UGAHL-xxD deve essere distante almeno 456 mm dalla superficie: tutte richiedono solo l'utilizzo passante

CLED-3000-230 simile a luce alogena calda **CLED-4000-230** simile a luce fluorescente fredda

€108

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

CLED-3000, -4000
Accessorio



RMB-UGA-INF



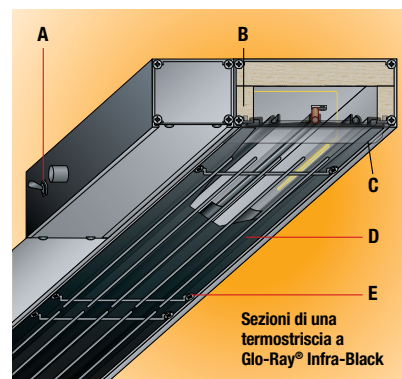
Riscaldatori Glo-Ray® Infra-Black®

Per il riscaldamento a breve distanza degli alimenti, la tecnologia Glo-Ray® Infra-Black® è ideale, grazie all'emissione di un pannello di calore uniforme. I robusti alloggiamenti continui in alluminio singoli o doppi assicurano qualità, durata e sono disponibili in svariate larghezze, profondità, assetti di montaggio e colori per adattarsi alle esigenze della clientela.

GRAIH-36 con scatola di controllo TCBI opzionale e protezione dei conduttori



- Fornisce la quantità ideale di calore per attività con spazio limitato, montato a 102-254 mm sopra la superficie finale per i modelli singoli o a 203-356 mm per quelli doppi
- Elementi riscaldanti con rivestimento in metallo di lunga durata
- L'emittente Infra-Black fornisce una distribuzione uniforme del calore, eliminando le zone fredde
- Resistente alloggiamento di alluminio indeformabile, da 457 a 1829 mm per incrementi di 152 mm
- Il robusto isolamento mantiene fresca la parte esterna dell'alloggiamento



A Controllato termostaticamente per regolare il calore e fornire una temperatura costante - Disponibile involucro per telecomando (RMB) opzionale

B Il resistente isolamento riduce al minimo la perdita di calore

C Fornisce la quantità di calore ideale per operazioni in spazi limitati, conservando il prodotto in maniera efficace

D Protezione cablaggio opzionale per proteggere l'utente dal contatto accidentale con la superficie riscaldata

E L'emittente Infra-Black fornisce anche una distribuzione di calore uniforme, eliminando i punti caldi per applicazioni al chiuso

RISCALDATORE IN ALLUMINIO – ALTA POTENZA (È necessario specificare e aggiungere i costi di RMB o TCBI)

Modello	Larghezza	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino ^o
GRAIH-18	457 mm	220 o 240	350	5 kg	€485 + RMB
GRAIH-24	610 mm	220 o 240	500	5 kg	513 + RMB
GRAIH-30	762 mm	220 o 240	660	6 kg	546 + RMB
GRAIH-36	914 mm	220 o 240	800	6 kg	579 + RMB
GRAIH-42	1067 mm	220 o 240	950	8 kg	612 + RMB
GRAIH-48	1219 mm	220 o 240	1100	8 kg	647 + RMB
GRAIH-54	1372 mm	220 o 240	1250	9 kg	675 + RMB
GRAIH-60	1524 mm	220 o 240	1400	9 kg	723 + RMB
GRAIH-66	1676 mm	220 o 240	1560	11 kg	780 + RMB
GRAIH-72	1829 mm	220 o 240	1725	12 kg	889 + RMB

RISCALDATORE DOPPIO IN ALLUMINIO – ALTA POTENZA (È necessario specificare e aggiungere i costi di RMB o TCBI)

Modello	Larghezza	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave ^o	Prezzo di listino ^o	
					76 mm Distanziatore	152 mm Distanziatore
GRAIH-18D	457 mm	220 o 240	700	8 kg	€1122 + RMB	€1135 + RMB
GRAIH-24D	610 mm	220 o 240	1000	10 kg	1182 + RMB	1195 + RMB
GRAIH-30D	762 mm	220 o 240	1320	10 kg	1279 + RMB	1297 + RMB
GRAIH-36D	914 mm	220 o 240	1600	13 kg	1378 + RMB	1396 + RMB
GRAIH-42D	1067 mm	220 o 240	1900	16 kg	1479 + RMB	1497 + RMB
GRAIH-48D	1219 mm	220 o 240	2200	17 kg	1579 + RMB	1602 + RMB
GRAIH-54D	1372 mm	220 o 240	2500	19 kg	1684 + RMB	1707 + RMB
GRAIH-60D	1524 mm	220 o 240	2800	21 kg	1821 + RMB	1857 + RMB
GRAIH-66D	1676 mm	220 o 240	3120	22 kg	1977 + RMB	2013 + RMB
GRAIH-72D	1829 mm	220 o 240	3450	23 kg	2211 + RMB	2247 + RMB

^o Non comprende la scatola di controllo remota.

^o Non include la centralina a distanza (RMB) o la centralina termostatica (TCBI). È necessario scegliere o RMB (consultare pagina 62) o TCBI (consultare OPZIONI a pagina 60).

Tutti i modelli Infra-Black presentano:

Conduttori: cavi a spirale di 152 mm - lato destro servizio.

Dimensioni: GRAIH: 457-1829 L x 152 P x 66 A mm.

GRAIH-xxD con distanziatore di 76 mm: 457-1829 L x 381 P x 66 A mm.

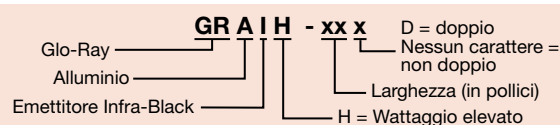
GRAIH-xxD con distanziatore di 152 mm: 57-1829 L x 457 P x 66 A mm.

Dimensioni scatola di controllo (escluso interruttori): 203 L x 76 P x 64 A mm.

Posizione scatola di controllo: a sinistra dello chef (salvo se diversamente specificato).

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 60

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.




GRAIH-72 (Scatola di controllo remoto)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer, modelli in alluminio di 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

COLOR-6	Alloggiamento da 152 mm per i modelli GRAIH (la scelta del colore è indicata di seguito)	per 305 mm	€28
COLOR-15, -18	Alloggiamenti da 381 mm e 457 mm per modelli doppi GRAIH (la scelta del colore è indicata di seguito)	per 305 mm	40
RED	Rosso Vermiglio	GRAY	Grigio Granito
NAVY	Blu Marina	COPPER	Rame Antico
BLACK	Nero	WHITE	Bianco Granito
GREEN	Verde Bottiglia		

Finiture lucide, modelli in alluminio di 457-1829 mm – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –

GLOSS-6	Alloggiamento da 152 mm per i modelli GRAIH (la scelta della finitura è indicata di seguito)	per 305 mm	€ 38
GLOSS-15, -18	Alloggiamenti da 381 mm e 457 mm per modelli doppi GRAIH (la scelta della finitura è indicata di seguito)	per 305 mm	51
RRED	Rosso Lucente	GGRAY	Grigio Metallizzato
BBLACK	Nero Intenso	BBLUE	Blu Brillante
GGOLD	Oro Brillante		

TCBI	Scatola di controllo termostatico (TCBI) con spie	189
-------------	---	-----

Scatola di Controllo Remoto **Disponibile in colori Designer e finiture lucide –**
Per modelli e prezzi
I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –
vedere a pagina 62

AIH18WG -AIH72WG	Protezione a filo metallico elementi (i modelli doppi richiedono due insiemi)	per 305 mm (per lato)	€ 54
AIH4NTL	Montanti tubolari non regolabili da 102 mm	paio	97
AIH6NTL	Montanti tubolari non regolabili da 152 mm	paio	97
AIH8NTL	Montanti tubolari non regolabili da 203 mm (i modelli doppi richiedono due paia)	paio	97
AIH10NTL	Montanti tubolari non regolabili da 254 mm (i modelli doppi richiedono due paia)	paio	97
AIH12NTL-D	Montanti tubolari non regolabili da 305 mm	2 paio	194
AIH14NTL-D	Montanti tubolari non regolabili da 356 mm	2 paio	212
NTL-PAINT	Colore <i>Designer</i> o finitura lucida per supporto tubolari non regolabili – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –	paio	40
NTL-PAINT-D	Colore <i>Designer</i> o finitura lucida per supporto tubolari non regolabili – I colori non standard non possono essere resi – Anodizzato standard trasparente –	2 paio	80

Cavi elettrici estesi (per superare le dimensioni dei cavi a spirale standard da 152 mm): specificare la lunghezza dei cavi –

HT-LEADS5	305-1524 mm Cavi elettrici estesi	€ 32
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cavi elettrici estesi	64
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cavi elettrici estesi	96
HT-LEADS20	4877-6096 mm Cavi elettrici estesi	128

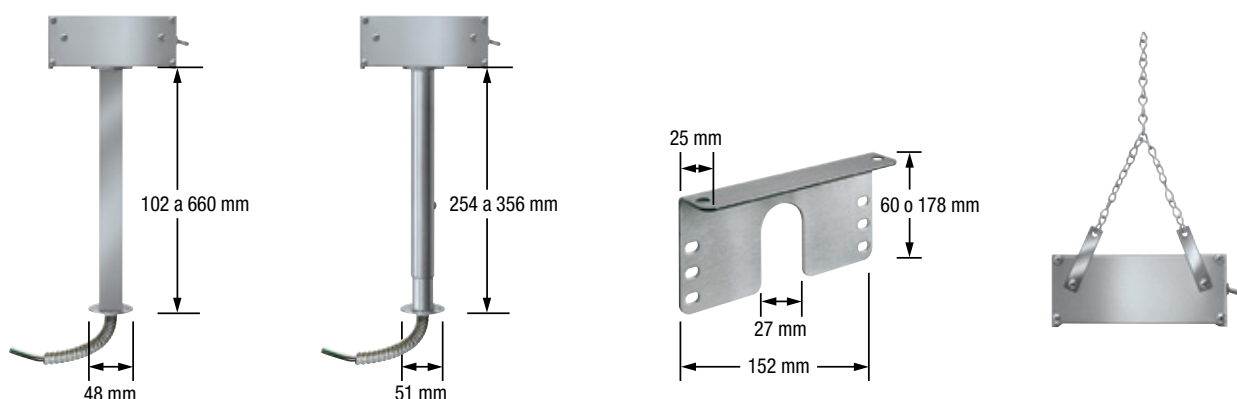
ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto) – vedere illustrazioni a pagina 61 –

ADJ ANGLE	Staffe angolate regolabili da 60 mm per modelli singoli	paio	€25
ADJ ANGLE7	Staffa angolare regolabile di altezza pari a 178 mm per i modelli singoli	paio	30
ADJ ANGLE-D	Staffe angolate regolabili da 60 mm per modelli doppi	2 paio	50
ADJ ANGLE7-D	Staffe angolari regolabili di altezza pari a 178 mm per i modelli doppi	2 paio	60
CHAIN 1	Sospensione a catena	per 305 mm	8

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Assesti di montaggio Glo-Ray®



PERMANENTE – PER L'INSTALLAZIONE DURA IN FILO

Montanti tubolari non regolabili (NTL)

I solidi montanti celano tutti i cablaggi. Disponibile nei colori *Designer*. I modelli doppi richiedono due coppie. Specificare la posizione dell'alimentazione in basso.

Montanti tubolari regolabili (ATL)

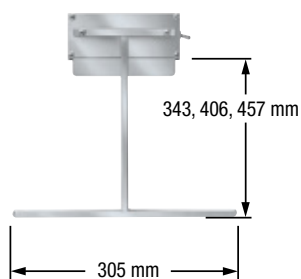
I solidi montanti tubolari celano tutti i cablaggi. I modelli doppi richiedono due paia (non disponibile su modelli Ultra-Glo®). Specificare la posizione dell'alimentazione in basso.

Staffe angolari (ANGLE)

Staffe angolari regolabili speciali adatte agli alloggiamenti da 152 o 229 mm per il montaggio di Glo-Ray® sotto al ripiano. La staffa angolata regolabile da 60 mm lascia 25-51 mm di spazio, mentre la staffa angolata regolabile da 70 mm lascia 25 - 152 mm di spazio tra Glo-Ray e il piano del banco. I modelli doppi richiedono due paia (standard sui modelli Ultra-Glo®).

Sospensione a catena (CHAIN)

Catene montate alle linguette in dotazione a riscaldatori disponibili in diverse lunghezze in base all'ubicazione (non disponibile nei modelli Ultra-Glo).



PORTATILE – PER L'INSTALLAZIONE A CAVO E SPINA

Montanti per gambe a L (CL)

Eleganti gambe cromate che consentono il facile riposizionamento del riscaldatore. Per i modelli con larghezza di 1829 mm o inferiore (non disponibile su modelli Ultra-Glo).

Montanti per gambe a T (TL)

Conferiscono solidità e stabilità e consentono una maggiore area di passaggio sotto l'unità. Per i modelli con larghezza di 1829 mm o inferiore (non disponibile su modelli Ultra-Glo).

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Scatole di controllo remote (RMB)

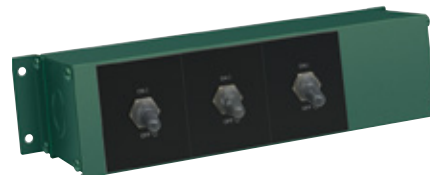
Le scatole di controllo remote Hatco sono realizzate per interruttori a levetta o a infinito, spie e cablaggi, pronte da installare se acquistate con scaldavivande Glo-Ray®.

- Realizzate per interruttori a levetta o a infinito, spie e cablaggi
- Il cappuccio di protezione in gomma filettata per l'interruttore a levetta è standard
- Un RMB per riscaldatore

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



RMB-14FE-CE
con controlli a infinito
(356 L x 76 P x 64 A mm)



RMB-7DE-CE
con interruttori a levetta
e colore *Designer* opzionale
(229 L x 76 P x 64 A mm)



RMB-3HE-CE
con interruttore
a levetta e spia
(140 L x 76 P x 64 A mm)

SCATOLA DI CONTROLLO REMOTA (RMB)

Modello	Descrizione	Tensione Monofase	Larghezza	Prezzo di listino*
RMB-3CE-CE	1 termostato a infinito	220 o 240	140 mm	€205
RMB-3DE-CE	1 interruttore a levetta	220 o 240	140 mm	155
RMB-3EE-CE	2 interruttori a levetta	220 o 240	140 mm	171
RMB-3HE-CE	1 interruttore a levetta, 1 spia	220 o 240	140 mm	171
RMB-7CE-CE	2 interruttori a infinito	220 o 240	229 mm	307
RMB-7DE-CE	3 interruttori a levetta	220 o 240	229 mm	229
RMB-7HE-CE	1 interruttore a infinito, 1 spia	220 o 240	229 mm	246
RMB-7KE-CE	2 interruttori a levetta, 2 spie	220 o 240	229 mm	227
RMB-7NE-CE	1 interruttore a levetta, 1 interruttore a infinito	220 o 240	229 mm	252
RMB-7QE-CE	1 Interruttore a levetta, 1 interruttore a infinito, 1 spia	220 o 240	229 mm	260
RMB-14FE-CE	4 interruttori a infinito	220 o 240	356 mm	499
RMB-14EE-CE	4 interruttori a levetta	220 o 240	356 mm	246
RMB-14KE-CE	3 interruttori a levetta, 3 spie	220 o 240	356 mm	277
RMB-14NE-CE	2 interruttori a infinito, 2 spie	220 o 240	356 mm	359
RMB-14QE-CE	2 interruttori a levetta, 2 interruttori a infinito	220 o 240	356 mm	363
RMB-14YE-CE	1 interruttore a levetta, 2 interruttori a infinito	220 o 240	356 mm	360

*Prezzi applicati solo al momento dell'acquisto.

- **RMB-ATT** La centralina viene collegata alla termostriscia in fabbrica (solo per modelli doppi GRAH, GRAHL).
viene aggiunto un costo aggiuntivo di 37€ per la fabbrica per collegare l'RMB al riscaldatore a strisce al momento dell'acquisto.

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:

Peso con imballo: da 1 a 3 kg in funzione dei componenti.

Max amperaggio consentito per interruttore: Commutazione: 15,0.

Infinito: 12,2.

Dimensioni (non inclusi gli interruttori): 140, 229 o 356 L x 76 P x 64 A mm.

Interruttore a levetta: Max. 15
amps
Termostati a infinito: Max. 12,2
amps

Scatole dei comandi a distanza:
Durante l'uso, non più di un RMB
per termostriscia e non più di una
termostriscia per RMB

****Solo modelli GRAH, GRAHL Dual:**
viene aggiunto un costo aggiuntivo
di 37€ per la fabbrica per collegare
l'RMB al riscaldatore a strisce al
momento dell'acquisto.

È possibile scegliere la scatola remota
(Remote Box, RMB) nel sito:
www.hatcocorp.com
sotto "Resources" (Risorse)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – Anodizzato chiaro standard – I colori non standard non sono restituibili

RMB-COLOR Alloggiamento del telecomando in colori *Designer*

RED Rosso Vermiglio	GRAY Grigio Granito	NAVY Blu Marina	COPPER Rame Antico
BLACK Nero	WHITE Bianco Granito	GREEN Verde Bottiglia	

€40

Finiture lucide – Anodizzato chiaro standard – I colori non standard non sono restituibili

RMB-GLOSS Scatola di controllo remota con finitura lucida

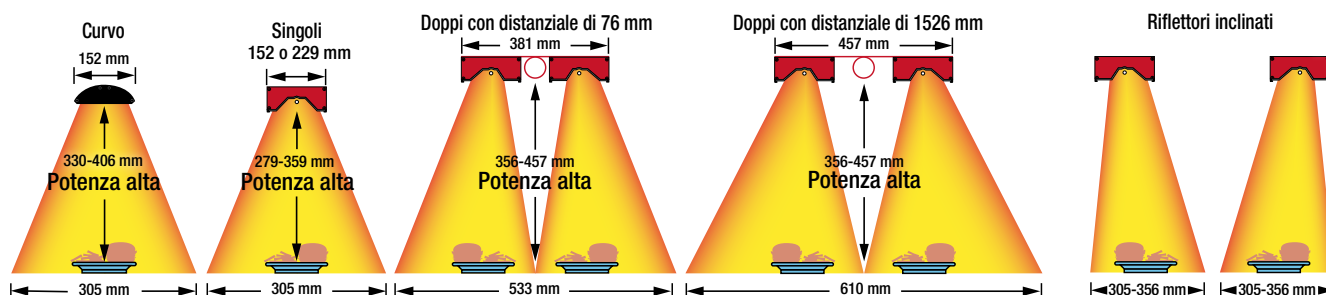
RRED Rosso Lucente	GGRAY Grigio Metallizzato	BBLACK Nero Intenso
GGOLD Oro Brillante	BBLUE Blu Brillante	

€59

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Requisiti di spazio e intervallo consigliato al di sopra della destinazione* per la termostriscia (Basati su scaldavivande da 610 mm)

Elementi di riscaldamento standard (Distanza consigliata dalla zona bersaglio)



GLO-RAY® GUAINATO IN METALLO

Curvo alta potenza (GR5AH, GR5AHL) -

Solo ambienti in assenza di combustibili. Installare a 25 mm dal piano di lavoro e almeno 254 mm sopra un piano di lavoro con superficie non combustibile (parete posteriore: nessun requisito).

Singoli (GRAH, GRAHL) -

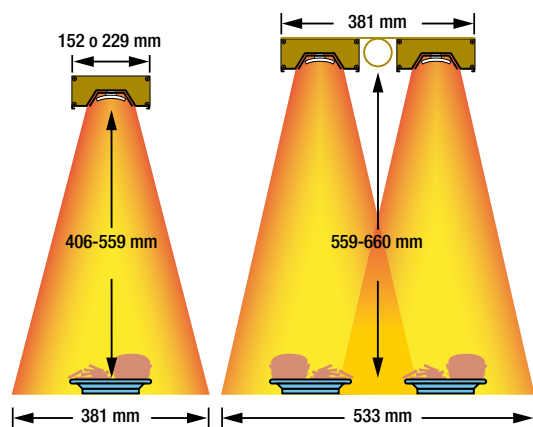
Combustibili: 343 mm verso il basso, 25 mm verso l'alto e 76 mm da una parete posteriore. Non combustibili: 25 mm verso l'alto, 254 mm verso il basso con spia luminosa o luci di controllo infinito e 203 mm sotto la leva. Da installare in un'area di passaggio. Le unità complete di interruttori remoti possono essere installate contro una parete posteriore non infiammabile, allo stesso livello di un ripiano superiore e a 203 mm da una superficie sottostante. Arretramento massimo di 254 mm dalla porzione anteriore di un ripiano superiore. I modelli con cavi devono essere installati ad una distanza di 76 mm sotto una mensola e di 297 mm sopra una superficie sottostante.

Doppri (GRAH-D, GRAHL-D) -

Non possono essere installati in ambienti infiammabili. Non combustibili: 25 mm sopra, 254 mm sotto. Da installare in un'area di passaggio. Le unità complete di interruttori remoti possono essere installate a 76 mm da una parete posteriore non infiammabile, a 203 mm da una superficie sottostante e allo stesso livello di un ripiano superiore. Arretramento massimo di 254 mm dalla porzione anteriore di un ripiano superiore.

Riflettori inclinati: Sono disponibili riflettori inclinati opzionali per direzionare il calore verso sinistra o destra.

Elementi di riscaldamento Ultra-Glo® (Distanza consigliata dalla zona bersaglio)



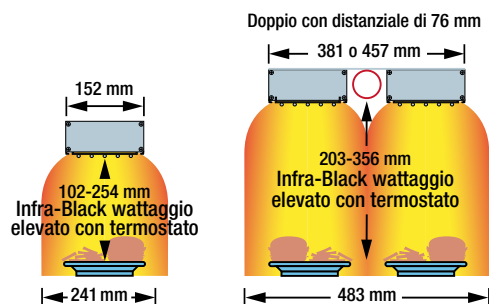
ULTRA-GLO®

Singoli e doppi: (UGAH, UGAHL, UGAH-D, UGAHL-D) - Non possono essere installati in ambienti infiammabili. Non combustibili: 25 mm verso l'alto, 432 mm da una superficie sottostante e 76 mm da una parete posteriore.

Montaggio doppio: Non montare i riscaldatori uno accanto all'altro (montaggio doppio) con uno spazio inferiore a 76 mm tra le unità.

Scatole di controllo remote: Durante l'uso, non più di un RMB per riscaldatore e non più di un riscaldatore per RMB.

Elemento di riscaldamento Infra-Black® (Distanza consigliata dalla zona bersaglio)



GLO-RAY® INFRA-BLACK®

(GRAIH, GRAIH-D) -

Non possono essere installati in ambienti infiammabili. Non combustibili: 25 mm sopra, 102 mm sotto. Da installare in un'area di passaggio. Le unità complete di interruttori remoti possono essere installate a 76 mm da una parete posteriore non infiammabile e allo stesso livello di un ripiano superiore. Arretramento massimo di 254 mm dalla porzione anteriore di un ripiano superiore.

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

PROFONDITÀ DEL MODELLO DI CALORE ALL'ALTEZZA DELL'ELEMENTO CONSIGLIATA

* Consigliata l'applicazione ad una singola unità, in condizioni ideali. Le singole applicazioni possono variare, consultare la fabbrica.

Stazioni per frittura

*Supermercati e salumerie
Ristoranti e caffè • Locali e bar*



Scaldavivande portatili

Optate per i versatili scaldavivande portatili GLOMAX®, Glo-Ray® e Ultra-Glo®. Con riscaldamento superiore, inferiore o entrambi, questi scaldavivande offrono flessibilità di design senza sacrificare la qualità dell'alimento. Ideali per l'uso accanto a stazioni di frittura, sportelli tipo drive-in e aree di servizio che richiedano un accesso facile e frequente.

- Portatile – pronto all'uso
- Versatile – disponibile in varie misure, stili e fonti di riscaldamento per adattarsi a tutte le esigenze
- Flessibile – disponibile sia con riscaldamento superiore sia inferiore
- Disponibile con lampade incandescenti con rivestimento protettivo speciale per la protezione contro la contaminazione degli alimenti
- L'interruttore a levetta è standard; il termostato a infinito è opzionale sulla serie GRFF
- Tutte le unità di riscaldamento di base (GR-B, GRFFB e UGFFB) hanno una base di riscaldamento pre-impostata che fornisce un involucro di calore intorno al prodotto
- GMFFL, GRFF, GRFFL, UGFF, UGFFL forniscono solo calore superiore
- Elementi di riscaldamento in ceramica forniscono maggiore distanza tra la fonte di riscaldamento e la bacinella (solo serie UGFF)



GR-B Base riscaldata con teglia accessoria

GRFFB con interruttore a infinito opzionale e bacinelle accessorie



GMFFL di colore Nero standard e ripiano per alimenti accessorio



SCALDAVIVANDE PORTATILE GLOMAX® CON ELEMENTI RIVESTITI IN GUAINA DI METALLO

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Tensione (Monofase)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg	€331

Tutti i modelli con guaina in metallo presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Cavo da 1829 mm con spina, supporto targhetta per parte frontale della base e inserto in plastica trasparente per il supporto targhetta.

Posizione cavo: Retro, in alto al centro.

SCALDAVIVANDE PORTATILE GLO-RAY® CON ELEMENTI RIVESTITI IN GUAINA DI METALLO

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Tensione (Monofase)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 o 240	210 o 250	9 kg	€ 578
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 o 240	500 o 500	6 kg	605
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 o 240	600 o 620	6 kg	771
GRFFB [⚡]	324 x 610 x 406-508 mm	220 o 240	710 o 750	13 kg	976
GRFFBL [⚡]	324 x 610 x 406-508 mm	220 o 240	810 o 870	14 kg	1121

[⚡] Distanza standard: 356 mm. Specificare 305 or 406 mm, se necessario.

Tutti i modelli con guaina in metallo presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: cavo da 1829 mm e spina

Posizione cavo: GR-B, GRFFB e GRFFBL: Retro, al centro in basso.

GRFF e GRFFL: Retro, in alto al centro.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 66

SCALDAVIVANDE PORTATILE ULTRA-GLO® CON ELEMENTI IN CERAMICA

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Tensione (Monofase)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 o 240	630 o 750	7 kg	€ 752
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 o 240	730 o 870	9 kg	920
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 o 240	840 o 1000	11 kg	1119
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 o 240	940 o 1120	13 kg	1292

Tutti i modelli portatili in ceramica presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: cavo da 1829 mm e spina

Posizione cavo: UGFF, UGFFL: Retro, al centro in alto.

UGFFB, UGFFBL: Retro, in basso al centro.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 66

GR = Glo-Ray	x	F	F	B	L
GM = GLOMAX					
UG = Ultra-Glo					
Patatine fritte					
					L = Lampadina a incandescenza Nessun carattere = Nessuna luce
					B = Riscaldamento della base Nessun carattere = nessun calore della base



UGFFB con ripiano per il cibo accessorio (ripiani forati non disponibili)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita) (Tranne GMFFL)

Colori designer (un colore per unità. la base riscaldata non è verniciata, non disponibile per i modelli GR-B)

I colori non standard non sono restituibili –

RED	Rosso Vermiglio	€133
BLACK	Nero	133
GRAY	Grigio Granito	133
WHITE	Bianco Granito	133
NAVY	Blu Marina	133
GREEN	Verde Bottiglia	133
COPPER	Rame Antico	133

Finiture lucide (un colore per unità. la base riscaldata non è verniciata, non disponibile per i modelli GR-B –

I colori non standard non sono restituibili –

RRED	Rosso Lucente	€179
GGOLD	Oro Brillante	179
GGRAY	Grigio Metallizzato	179
BBLUE	Blu Brillante	179
BBLACK	Nero Intenso	179

Gioco (dal basso di Glo-Ray alla cima della superficie riscaldata) (solo GRFFB, GRFFBL) – 356 mm standard

305 mm	Senza sovrapprezzo
406 mm	Senza sovrapprezzo
SIGN HOLD	Portacartello con commutatore posteriore, solo per il modello GRFFL (richiede un cartello da 229x140x2 mm (LxHxP), che non è incluso e aggiunge 76 mm di altezza all'unità) €40
INF	Controllo a infinito (non disponibile sui modelli GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB o UGFFBL) 40

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

5PLTBOX	Nastro a cinque scomparti con rivestimento rigido per confezioni di patatine fritte - 489 L x 235 P x 51 A mm	€209
8PLTBAG	Nastro a otto scomparti con rivestimento rigido per bustine di patatine fritte - 489 L x 235 P x 51 A mm	209

Lampadina Chef LED 230 V orientabile – le lampadine devono essere ruotate verso il basso – esclude qualsiasi modello senza lampadine esistenti –

ogni €108

CLED-3000-230 Lampadina LED Chef (simile a luce alogena calda)

CLED-4000-230 Lampadina LED Chef (simile a luce fluorescente fredda)

NASTRI PER FRITTURA – PAGINA 68

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



CLED-3000 e -4000
Accessorio

Stazioni di frittura Glo-Ray®

Hatco offre comode stazioni di riscaldamento frittura Glo-Ray® che possono essere collocate opportunamente dove richiesto: accanto alla friggitrice! La tecnologia di riscaldamento Glo-Ray consente di mantenere i prodotti fritti a temperature ottimali, pronti da servire, senza cuocerli o asciugarli.

- Vari nastri per frittura per prodotti in scatola o in busta per aree di servizio rapido
- Svariate distanze disponibili (serie GRFS)
- Sono disponibili l'interruttore di accensione e spegnimento e il cavo con spina (serie GRFS)
- Comando infinito opzionale disponibile (serie GRFS)
- La base riscaldata pre-impostata fornisce un involucro di calore attorno al tuo prodotto (serie GRFHS)
- I modelli portatili includono lo stile di passaggio (serie GRFHS)
- Il divisore componibile consente di tenere contemporaneamente più prodotti (GRFHS)
- Il nastro per frittura rivestito accessorio mantiene in maniera efficace le temperature dei cibi di 8-11 °C in più rispetto all'acciaio inossidabile standard del settore (serie GRFHS)
- Gli elementi ceramici e il ripiano di conservazione con scompartimenti evitano che i prodotti si inumidiscano (serie GRFHS)
- La serie GRFS è dotata di interruttore di accensione a levetta, cavo e spina, oltre a un variatore continuo opzionale

GRFHS-21 con pannello sagomato per destrorsi opzionale per cestello per frittura e nastro per frittura accessorio (disponibile anche pannello sagomato per mancini)



GRFHS-16



GRFHS-PTT21



GRFSL-18 con montaggio su asta mobile

STAZIONE PORTATILE DI CONSERVAZIONE PER FRITTURE

Modello	Lampadine	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRFHS-16 [↔]	2	416 x 583 x 576 mm	220 o 240	1057 o 1110	24 kg	€2964
GRFHS-21 [↔]	2	543 x 721 x 576 mm	220 o 240	1218 o 1200	29 kg	3259
GRFHS-26 [↔]	2	670 x 594 x 562 mm	220 o 240	1243 o 1129	30 kg	3346
GRFHS-PT26 [†]	2	747 x 577 x 625 mm	220 o 240	1233 o 1468	29 kg	3349
GRFHS-PT26 [†] *	2	747 x 577 x 678 mm	220 o 240	1233 o 1468	29 kg	3479
GRFHS-PTT21 [↔]	2	630 x 965 x 572 mm	220 o 240	1486 o 1768	45 kg	3405

* Include una base riscaldata integrata profonda 152 mm per la conservazione degli alimenti (102 mm è standard per tutti gli altri modelli).

† Portamestolo standard.

↔ Aggiungere 43 mm alla larghezza se ordinato con portamestoli.

Tutte le stazioni portatili di conservazione per frittura presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Un contenitore scanalato e un separatore di sezioni.

Posizione del cavo: GRFHS-16, -21, -26, -PT26: Lato posteriore, angolo inferiore destro.

GRFHS-PTT21: In basso a destra sul retro dell'unità.

RISCALDATORE STAZIONE DI FRITTURA

Modello	Lampadine	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRFSC-18 [☞]	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	630 o 750	5 kg	€656
GRFSL-18 [☞]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	730 o 870	6 kg	786
GRFSLR-18 ^{☞†}	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	630 o 750	5 kg	657
GRFSLR-18 ^{☞†}	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	730 o 870	6 kg	786
GRFS-24 [☞]	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	500 o 500	5 kg	538
GRFSL-24 [☞]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	600 o 608	6 kg	676
GRFSR-24 ^{☞†}	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	500 o 500	5 kg	538
GRFSR-24 ^{☞†}	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	600 o 620	6 kg	676

☞ Specificare durante l'ordine la distanza fra 305, 425, 457 (standard) o 508 mm.

† Riscaldatore stazione di frittura senza cavo e spina. Fornitura cavi attraverso il sostegno di montaggio.

☞ Specificare nell'ordine la distanza di 254, 279, 305 o 330 mm.

Tutti i riscaldatori delle stazioni di frittura presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione dell'interruttore a levetta:

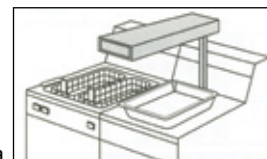
Modelli con elementi di riscaldamento in ceramica: Retro dell'unità.

Modelli con elementi di riscaldamento con guaina metallica: Parte anteriore dell'unità.

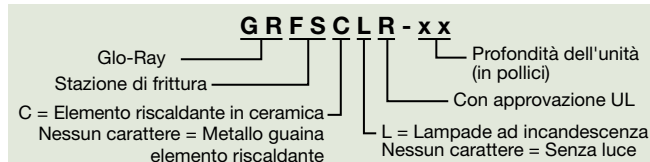
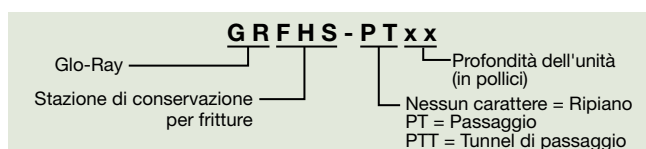
Posizione cavo GRFS-24 e GRFSL-24: Retro, un alto al centro.

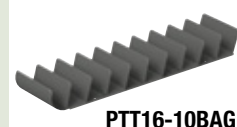
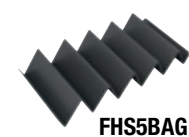
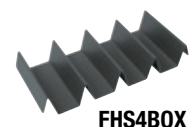
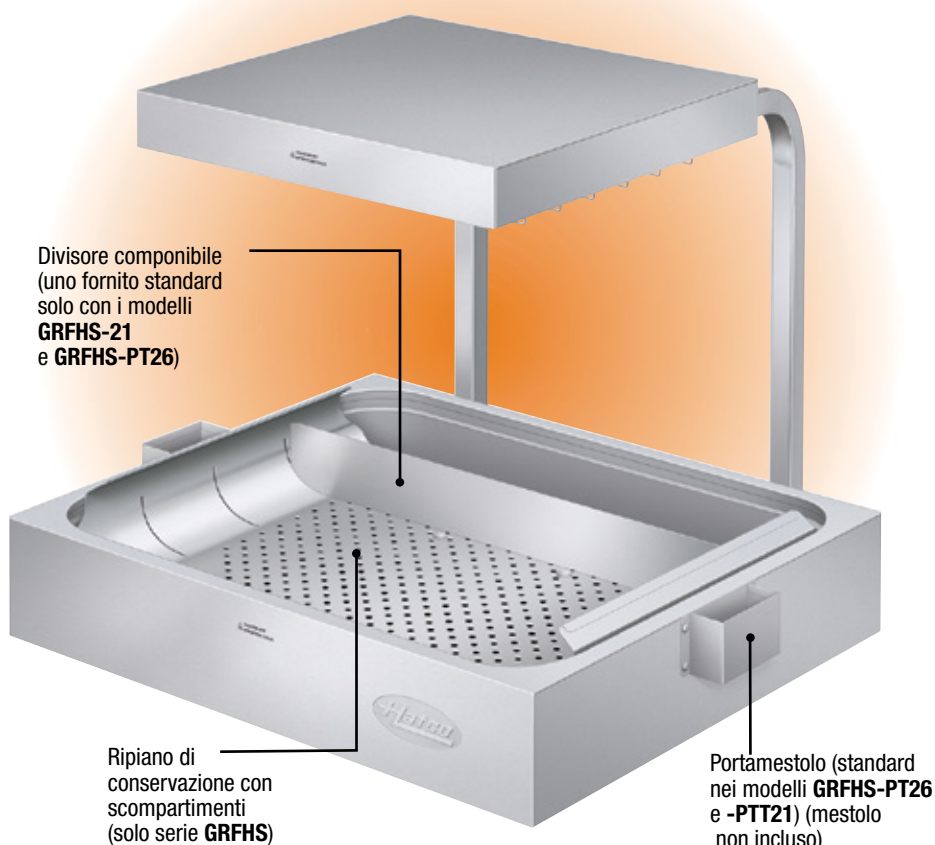
GRFSC-18 and GRFSL-18: Indietro, lato destro.

GRFS, GRFSL, GRFSC, GRFSLR - con montaggio su sostegno mobile, cavo e spina



OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 68





OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

FHS-CUT	Sagomatura a sinistra o destra per il cestello della frittura – (è necessario specificare il lato al momento dell'ordine) (aggiunge 43 mm alla larghezza dell'unità) (solo per i modelli GRFHS-16, -21, -26)	Senza sovrapprezzo
INF	Regolatore a infinito (solo per modelli GRFS a guaina metallica)	€40

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

FHS4BOX	Fisarmonica rigida 4 tasche per fritti in scatola (GRFHS-16 e 26) – 273 L x 127 P x 44 A mm	€ 81
FHS5BAG	Fisarmonica rigida 5 tasche per fritti in busta (GRFHS-16 e 26) – 286 L x 127 P x 48 A mm	81
FHS5BOX	Fisarmonica rigida 5 tasche per fritti in scatola (GRFHS-21) – 445 L x 127 P x 48 A mm	130
FHS6BAG	Nastro per sacchetti da frittura con rivestimento rigido a sei pieghe (GRFHS-21, -PT26 e -PTT21) – 349 L x 127 P x 51 A mm	81
FHS6BB	Nastro per scatole/sacchetti con rivestimento rigido a sei pieghe (GRFHS-21, -PT26 e -PTT21) – 438 L x 127 P x 44 A mm	130
FHS7BAG	Fisarmonica rigida 7 tasche per fritti in busta (GRFHS-21) – 454 L x 127 P x 48 A mm	130
PTT16-10BAG	Nastro Hashbrown con rivestimento rigido a dieci pieghe – (GRFHS-PT26 e -PTT21) – 381 L x 98 P x 44 A mm	109
5BH	Supporto buste affiancate 127 mm e pinza (GRFHS-21)	51
FHS-SH	Ortamestolo (aggiunge 32 mm alla larghezza dell'unità) uno fornito standard solo con i modelli GRFHS-PT26, -PTT21	51
FHSDIV1	Divisori Componibili (GRFHS-16, -26) – 407 L x 83 A mm	30
Lampadina Chef LED 230 V orientabile – le lampadine devono essere ruotate verso il basso –		ogni 108
CLED-3000-230 Lampadina LED Chef (simile a luce alogena calda)		
CLED-4000-230 Lampadina LED Chef (simile a luce fluorescente fredda)		

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151



CLED-3000 e -4000 Accessorio

Stazioni per trinciatura

Supermercati e salumerie



Stazione di taglio da esposizione

Una soluzione accattivante per intagliare e servire, la stazione decorativa Hatco è dotata di un'elegante lampada decorativa ed è disponibile in diverse configurazioni, tra cui modelli con montaggio su palo, da banco e indipendenti con base integrata in finta pietra riscaldata. Progettate per offrire un impatto visivo accattivante e prestazioni affidabili, queste stazioni sono ideali per presentazioni servite da chef in ristoranti, hotel, country club, casinò ed eventi con catering.

DCS400-1CM

con finitura galvanica opzionale in Bronzo Antico per stelo e diffusore, e anello decorativo opzionale in pietra simulata effetto ghiaccio

- Disponibili come indipendenti (modelli DCSB2) con base rotonda o rettangolare in finta pietra riscaldata, montaggio su palo (modelli DCS400-1) o montaggio su bancone (modelli DCS400-1CM)
- Le lampade decorative riscaldate telescopiche brevettate hanno un perno paralume di 30°

DCSB2-R24-1

con finitura standard placcata in nichel lucido per stelo e paralume, e base riscaldata standard in finta pietra color grigio cenere



DCSB2-3624-2

con finitura galvanica opzionale in rame lucido per stelo e diffusore, e base riscaldata opzionale effetto pietra di betulla



DECORATIVE CARVING STATIONS

Modello	N. di lampade	Larghezza	Area della base riscaldata	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg	€1670
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg	1639
DCSB2-R24-1	1	660 mm	Diametro 610 mm	230	580	34 kg	4149
DCSB2-2420-1	1	610 mm	610 W x 508 D mm	230	730	38 kg	4932
DCSB2-3624-2	2	914 mm	914 W x 610 D mm	230	1259	60 kg	6486

Tutte le stazioni per trinciatura decorative presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: DCS400-1, -1CM: Una lampadina rivestita trasparente. DCS400-1: Include una base nera..

DCSB2-R24-1, -2420-1: Una lampadina con rivestimento trasparente, base riscaldata, protezione anti-starnuti in vetro e tagliere.

DCSB2-3624-2: Due lampadine con rivestimento trasparente, base riscaldata, protezione anti-starnuti in vetro e tagliere.

Gioco telescopico: DCS400-1, -1CM: (dalla base dell'ombra al bancone) 356 - 711 mm.

DCSB2-R24-1, -2420-1, -3624-2: (bottom of shade to top of cutting board) 356 - 660 mm.

Posizione del cavo: DCS400-1: Base dell'unità, centro del lato di servizio. DCS400-1CM: sotto il piano.

DCSB2-R24-1, -2420-1, -3624-2: Base dell'unità, lato server a sinistra.



DCS400-1

con finitura standard nichelata lucida per il palo e il diffusore, e base del palo standard in finta pietra color grigio cenere

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Paralume e asta/e in finitura placcata, senza costi aggiuntivi.

I colori non standard non sono restituibili. Colore standard nichel lucido.

BBRASS	Ottone Lucido	Senza sovrapprezzo
BCOPPER	Rame Lucido	Senza sovrapprezzo
ABRASS	Ottone Antico	Senza sovrapprezzo
ABRONZE	Bronzo Antico	Senza sovrapprezzo

Base e tagliere (eccetto DCS400-1) in pietra sintetica, senza sovrapprezzo – Gli articoli con colori non standard non possono essere restituiti – Colore standard Grigio Cenere –

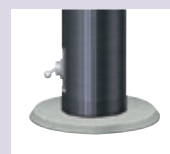
SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo

Anello di finitura (solo DCS400-1CM) in pietra sintetica, senza costi aggiuntivi – Gli articoli con colori non standard non possono essere restituiti – Colore standard Grigio Cenere –

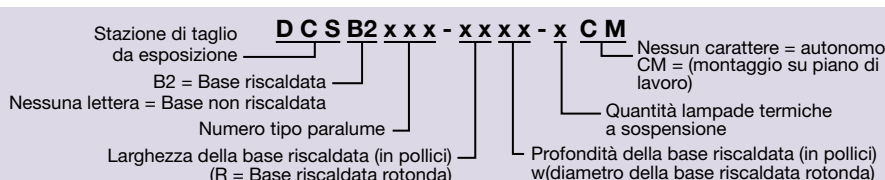
SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo

Base per pilastro (solo DCS400-1) in pietra simulata, senza costi aggiuntivi – I colori non standard non sono restituibili – Grigio Cenere (Standard) –

SS-BIRCH	Betulla	Senza sovrapprezzo
SS-ICE	Ghiaccio	Senza sovrapprezzo



Primo piano dell'anello di rifinitura in Grigio Cenere standard (Unità mostrata nella finitura opzionale placcata Bronzo Antico)



Stazione per trinciatura Glo-Ray®

Un eccellente attacco per estendere i tempi di conservazione degli alimenti durante i periodi in cui sono serviti è la stazione di taglio Glo-Ray®. Creare una stazione di esposizione e servizio completa per buffet aggiungendola all'armadio di esposizione Flav-R-Savor® Hatco.

- Elementi di riscaldamento in ceramica sovrastanti che proiettano il calore irraggiato ad alta intensità sull'intera area finale
- Gioco regolabile da 445 a 570 mm
- Portatile - include cavo da 1.829 mm e spina

- Le lampade incandescenti illuminano l'area espositiva
- Disponibile bacinella di sgocciolamento e tagliere
- Disponibile con o senza base riscaldata



GRCSCL-24 con alette di protezione antifiatto sinistre, bacinella di sgocciolamento e tagliere accessori



GRCSCLH-24 con alette di protezione antifiatto sinistre, bacinella di sgocciolamento e tagliere accessori



Controlli del **GRCSCLH-24**

STAZIONE DI TAGLIO CON ELEMENTI IN CERAMICA

Modello	Dimensioni L x P x A↔	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRCSCL-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 o 240	1137 o 990	25 kg	€3584
GRCSCLH-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 o 240	1438 o 1316	25 kg	4042

↔ La larghezza comprende l'aletta di protezione antifiatto sinistra accessoria.

Tutte le stazioni per trinciatura presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Aletta protettiva antifiatto destra.

Posizione del cavo: Lato posteriore sulla base.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

CSCLB/PACC	Kit aletta di protezione antifiatto sinistra (1 kg)	€266
CSCL-PAN	Bacinella di sgocciolamento personalizzata in acciaio inossidabile 508 x 679 x 25 mm (4 kg)	270
CSCL-BOARD	Tagliere omologato NSF - 457 x 610 x 44 mm (9 kg)	253

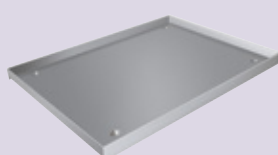
Lampadina Chef LED 230 V orientabile - le lampadine devono essere ruotate verso il basso -

ogni €108

CLED-3000-230 Lampadina LED Chef (simile a luce alogena calda) **CLED-4000-230** Lampadina LED Chef (simile a luce fluorescente fredda)



CSCLB/PACC



CSCL-PAN

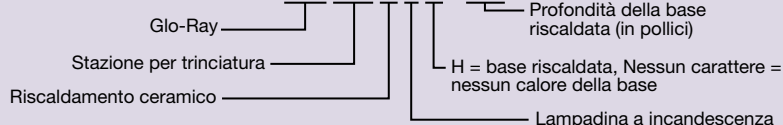


CSCL-BOARD



**CLED-3000 e
-4000** Accessorio

GRCSCLH-XX



Portatili

*Caffetterie • Buffet • Minimarket
Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè
Locali e bar • Catering • Concessioni*



Ripiani riscaldati circolari

I moderni ripiani riscaldati circolari mantengono gli alimenti caldi alle temperature ottimali per servire. Ideali se utilizzati per prodotti in involucro o per l'uso dietro un'aletta di protezione antifiatto con prodotti senza involucro come pizza, biscotti, muffin e dolci.

- L'unità è progettata per piani di lavoro o un uso integrato; vedere le dimensioni del pannello sagomato indicate di seguito
- Distribuzione uniforme del calore con elemento tipo monoblocco
- Base riscaldata controllata tramite termostato
- Disponibili in tre misure standard per bacinelle di diametro 381, 432 o 483 mm
- Interruttore di accensione luminoso, cavo e spina collegati
- Superficie in acciaio inossidabile opzionale



GRSR-17 in colore Blu Marina *Designer* opzionale e ripiano accessorio



GRSR-19 in colore Verde Bottiglia *Designer* opzionale e ripiano accessorio

PER RIPIANO RISCALDATO CIRCOLARE

Modello®	Dimensioni Dia. x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRSR-15	425 x 98 mm	220 o 240	250	8 kg	€ 954
GRSR-17	476 x 98 mm	220 o 240	325	9 kg	1003
GRSR-19	527 x 98 mm	220 o 240	400	10 kg	1062

® Se non viene specificato alcun colore, l'unità sarà nera.

Tutti i ripiani riscaldati circolari presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensione max della bacinella: GRSR-15 = diametro 381 mm

GRSR-17 = diametro 432 mm

GRSR-19 = diametro 483 mm

Posizione del cavo: cavo da 1829 mm e spina posizionati sotto.

MENSOLE RISCALDATE PORTATILI ROTONDE DIMENSIONI DEL PANNELLO SAGOMATO DEL PIANO DI LAVORO (per applicazioni integrate)

Modello	Diametro minimo	Diametro massimo	Sotto il piano di lavoro
GRSR-15	410 mm	413 mm	137 mm
GRSR-17	460 mm	464 mm	137 mm
GRSR-19	511 mm	514 mm	137 mm

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

SS SIDE	Lato in acciaio inox	Senza sovrapprezzo
Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Nero Standard –		
RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	Rame Antico	Senza sovrapprezzo

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Mensole riscaldate in pietra artificiale arrotondate portatili Glo-Ray®

Le mensole riscaldate in pietra artificiale arrotondate portatili Glo-Ray® di Hatco sono realizzate con materiali ad uso alimentare e sono disponibili in tre pietra artificiale colori. Questi riscaldatori esclusivi manterranno il cibo caldo in maniera sicura, fondendosi perfettamente con l'arredamento; sono pertanto ideali per i buffet o le esposizioni di antipasti.

- I ripiani in pietra riscaldati Hatco sono composti di materiali approvati per i generi alimentari
- Dispone di un interruttore a bilanciere illuminato, cavo con spina e base riscaldante controllata termostaticamente per mantenere il cibo caldo e di sapore delizioso

- Montanti opzionali da 76 o 127 mm disponibili in acciaio inossidabile (standard) o in colori *Designer*
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®

GRSSR-16 in pietra artificiale color Blu Notte standard con alzata opzionale da 76 mm in colore *Designer* Granito Grigio opzionale



GRSSR-18 in pietra artificiale color Blu Notte standard con alzata opzionale da 127 mm in colore *Designer* Rosso Vermiglio opzionale

GRSSR20-DL77516 in pietra artificiale Blu Notte standard con base nera standard e lampadina

GRSSR-20 in pietra artificiale Blu Notte



MENSOLE RISCALDATE IN PIETRA ARTIFICIALE ARROTONDATE PORTATILI GLO-RAY®

Modello	Dimensioni Dia. x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRSSR-16	406 x 67 mm	240	250	6 kg	€1222
GRSSR-18	457 x 67 mm	240	325	7 kg	1302
GRSSR-20	508 x 67 mm	240	400	8 kg	1382

Tutti i ripiani riscaldati circolari in pietra artificiale presentano le seguenti caratteristiche:

Intervallo di temperatura: 38-93°C.

Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm posizionati sul retro della base.

RIPIANI RISCALDATI PORTATILI IN PIETRA ARTIFICIALE CIRCOLARI CON LAMPADA PER ESPOSIZIONE

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRSSR20-DL77516	508 x 572 x 914 mm	240	650	13 kg	€1930

Tutti i ripiani riscaldati portatili in pietra artificiale circolari con lampada per esposizione presentano le seguenti caratteristiche:

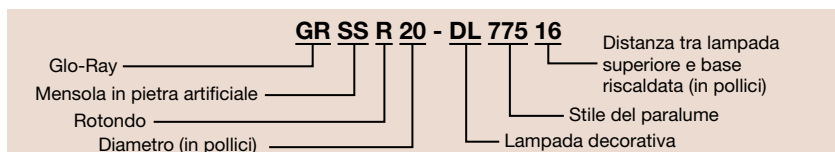
Lampadina: Una trasparente da 250 watt non rivestita.

Intervallo di temperatura: 38-93°C.

Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm posizionati sul retro della base.

Distanza della lampada: Spazio di 415 mm dalla parte inferiore del paralume alla base.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 75





Due unità **GRSSR20-DL77516** in simil-pietra opzionale Grigio Granito e Base *Designer Nera* standard sfumata

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore Designer Base (e lampada per i modelli GRSSRxx-DL77516) – Standard nero – I colori non standard non sono restituibili –

RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	Rame Antico	Senza sovrapprezzo

Colori pietra artificiale – I colori non standard non possono essere resi – Blu Notte standard –

SS-GGRAN	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
SS-BSAND	Sabbia	Senza sovrapprezzo

Rialzo 76 mm-Disponibili nei colori Designer e acciaio inossidabile (tranne GRSSR20-DL77516) –

I colori non standard non possono essere resi –

3RISER16	GRSSR-16	€56
3RISER18	GRSSR-18	56
3RISER20	GRSSR-20	56

Rialzo 127 mm-Disponibili nei colori Designer e acciaio inossidabile (tranne GRSSR20-DL77516) –

I colori non standard non possono essere resi –

5RISER16	GRSSR-16	€76
5RISER18	GRSSR-18	76
5RISER20	GRSSR-20	76

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

WHITE-CTD-240	250 Watt, 240 V, Lampadina trasparente, rivestito (il modello GRSSR20-DL77516 contiene una lampadina)	€64
----------------------	---	------------

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Mensole rettangolari riscaldate in pietra artificiale portatili Glo-Ray®

La zona di calore può essere abbinata al piano di lavoro con le mensole riscaldate in pietra artificiale Glo-Ray® di Hatco. Le mensole ad uso alimentare portatili sono disponibili in tre colori standard e sono ideali per i buffet o le esposizioni di antipasti. Questi riscaldatori unici manterranno il cibo caldo in maniera sicura fondendosi perfettamente con il proprio arredamento.

- I ripiani in pietra artificiale riscaldati Hatco sono composti di materiali approvati per i generi alimentari
- Dispone di un interruttore a bilanciere illuminato, cavo con spina e base riscaldante controllata termostaticamente per mantenere il cibo caldo e di sapore delizioso
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®



GRSS-3618 in pietra artificiale con colore opzionale Sabbia, vista della base



GRSS-3618 con superficie Domoos opzionale di Dekton®

MENSOLE RETTANGOLARI RISCALDATE IN PIETRA ARTIFICIALE PORTATILI GLO-RAY®

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRSS-2418	606 x 454 x 66 mm	220 o 240	635	13 kg	€1811
GRSS-3018	759 x 454 x 66 mm	220 o 240	780	14 kg	1895
GRSS-3618	911 x 454 x 66 mm	220 o 240	930	16 kg	1975
GRSS-4818 ‡	1216 x 454 x 157 mm	220 o 240	1270	21 kg	2140
GRSS-6018 ‡	1521 x 454 x 157 mm	220 o 240	1560	26 kg	2786
GRSS-7218 ‡	1826 x 454 x 157 mm	220 o 240	1860	31 kg	2943

‡ L'altezza comprende le gambe standard di 102 mm.

Tutti i mensole rettangolari riscaldate in pietra artificiale portatili Glo-Ray® presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: Cavo da 1829 mm e spina posizionati in centro sul lato con interruttore.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori pietra artificiale – I colori non standard non possono essere resi – Blu notte standard –

SS-GGRAN Grigio Granito Senza sovrapprezzo

SS-BSAND Sabbia Senza sovrapprezzo

Colori delle pietre Dekton® – Tutte le superfici Dekton non sono restituibili –

GRSS-2418 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €628

REM Rem 628

SOKE Soke 628

GRSS-3018 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €732

REM Rem 732

SOKE Soke 732

GRSS-3618 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €905

REM Rem 905

SOKE Soke 905

GRSS-4818 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €990

REM Rem 990

SOKE Soke 990

GRSS-6018 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €1193

REM Rem 1193

SOKE Soke 1193

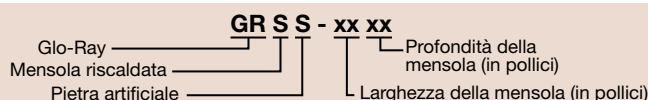
GRSS-7218 – Ripiani riscaldati rettangolari –

DOMOOS Domoos €1397

REM Rem 1397

SOKE Soke 1397

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



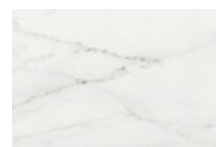
NUOVO

Le superfici in pietra Dekton® sono disponibili per l'uso su questi modelli:

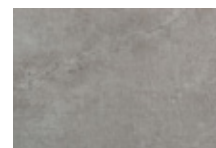
Domoos



Rem



Soke



Note: A causa della struttura naturale, i modelli possono variare.

Ripiani in vetro rettangolari portatili con base riscaldata

Il ripiano in vetro con base riscaldata Hatco ha la superficie in vetroceramica riscaldata per offrire un calore uniforme sull'intera superficie ed è prodotto con materiale approvato per il contatto con i cibi. I comandi regolabili del termostato consentono un controllo semplice della temperatura della superficie compresa fra 38 e 90 °C.

- Interruttore a bilanciere On/Off illuminato
- Dotato di un anello di rifinitura per montaggio disponibile in acciaio inox (standard) bianco liscio o nero *Designer*
- Tutte le unità dispongono di cavo e spina da 1829 mm



HBG-2418



HBG-FS-24 nero con arresto cibo angolato (vista dettagliata) con anello di chiusura **HBG-TRIM-BLK** nero *Designer*



HBG-2418 con vetro nero standard e anello di chiusura in acciaio inox



HBG-2418 con vetro bianco opzionale, Telaio e anello di rifinitura

MENSOLE RETTANGOLARI RISCALDATE IN VETRO NERO PORTATILI

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 o 240	425	14 kg	€2403
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 o 240	525	15 kg	2513
HBG-3618 ‡	924 x 467 x 156 mm	220 o 240	630	17 kg	2620
HBG-4818 ‡≈	1219 x 467 x 156 mm	220 o 240	850	19 kg	2838
HBG-6018 ‡≈	1534 x 467 x 156 mm	220 o 240	1050	28 kg	3055
HBG-7218 ‡≈	1838 x 467 x 156 mm	220 o 240	1260	31 kg	3271

‡ L'altezza comprende le gambe standard di 102 mm.

≈ Le unità che superano i 1219 mm sono realizzate con due pezzi di vetro della stessa dimensione, che insieme creano una giuntura.

Tutti i mensole rettangolari riscaldate in vetro nero portatili presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: Cavo da 1829 mm e spina posizionati in centro sul lato con interruttore.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore vetroceramica – nero standard –

HBG-GLASS-WHT Bianco

Senza sovrapprezzo

L'arresto per cibi mantiene il prodotto sulla zona riscaldata - Scegliere dimensione/colore –

610 mm	HBG-FS-24 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-24 Bianco	ciascuno €121
672 mm	HBG-FS-30 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-30 Bianco	ciascuno 144
914 mm	HBG-FS-36 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-36 Bianco	ciascuno 169
1219 mm	HBG-FS-48 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-48 Bianco	ciascuno 193
1524 mm	HBG-FS-60 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-60 Bianco	ciascuno 216
1829 mm	HBG-FS-72 Nero <i>Designer</i>	HBG-FSW-72 Bianco	ciascuno 243

Anello di rifinitura - standard in acciaio inox –

HBG-TRIM-BLK Nero *Designer* **HBG-TRIM-WHT** Bianco

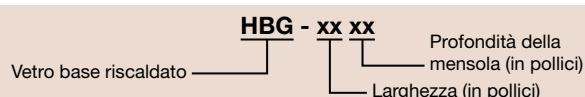
€39

Colore telaio (base) - standard nero - I colori non standard non sono restituibili –

HBG-FRAME-WHT Bianco

Senza sovrapprezzo

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Ripiano in vetro modulare portatile con base riscaldata

Il vetro ceramica Hatco permette un'uniforme distribuzione del calore sull'intera superficie superiore. Il nuovo design è basato su un sistema modulare, così le unità possono essere posizionate una accanto all'altra. Questo consente una grande flessibilità nelle aree da buffet. La superficie in vetro di ogni unità è delle dimensioni di un ripiano per cibo GN 1/1.

- Controllo elettronico della temperatura con cinque impostazioni per 55, 65, 75, 85 e 95 °C
- La progettazione del sistema, portatile e modulare, permette grande flessibilità
- Un design semplice per facilità di pulizia e manutenzione
- Alloggiamento in acciaio resistente e inossidabile



Una serie di **HGSM-4060**



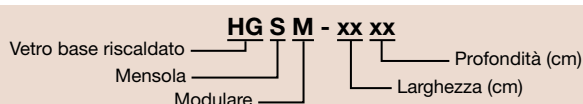
HGSM-4060

RIPIANO IN VETRO MODULARE PORTATILE CON BASE RISCALDATA

Modello	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg	€507

Tutti i ripiani in vetro modulare portatili con base riscaldata includono:

Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm posizionati sul retro sinistro dell'unità.



Ripiani riscaldati portatili Glo-Ray®

Sia che occorra uno spazio di lavoro riscaldato o una base supplementare in un'area di passaggio o di buffet, la linea completa di ripiani riscaldati Glo-Ray® Hatco offre la soluzione ottimale per qualsiasi esigenza.

Utilizzando un elemento riscaldante monoblocco per temperatura uniforme, la base controllata tramite termostato prolunga in modo sicuro il tempo di conservazione dell'alimento.

Flessibilità, stile e qualità contrassegnano questi veri e propri cavalli di battaglia da buffet.

- Distribuzione uniforme del calore con elemento tipo monoblocco
- Il termostato regolabile incassato controlla la temperatura della superficie
- Base in alluminio estruso con parte superiore in acciaio inossidabile - parte superiore in alluminio rivestito opzionale
- Gambe opzionali di 102 mm (standard sui modelli di larghezza minima 914 mm)
- Kit gambe inclinate e guida per vaschette opzionali
- Larghezze del modello da 457 a 1829 mm
- Profondità modello: 152, 197, 248, 305, 349, 394, 400, 445, 495, 546, 597, 648 mm



GRS-30-I in colore Nero *Designer* opzionale con teglie accessorie per alimenti mostrate sotto un riscaldatore a striscia GRAH-36 (in colore Rosso Vermiglio opzionale *Designer*), con variatore infinito e supporti accessori per piedini a C (il cavo e la spina dell'unità non sono mostrate)

RIPIANO RISCALDATO PORTATILE

Modello	Dimensioni L x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	Modello	Dimensioni L x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
495 mm profondità (standard) – accetta teglie per piano vaporizzato 305 x 508 mm						248 mm profondità (C)					
GRS-18-I	457 x 57 mm	220 o 240	272	7 kg	€ 929	GRS-18-C	457 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg	€ 960
GRS-24-I	610 x 57 mm	220 o 240	381	9 kg	1014	GRS-24-C	610 x 57 mm	220 o 240	191	5 kg	769
GRS-30-I	762 x 57 mm	220 o 240	490	11 kg	1092	GRS-30-C	762 x 57 mm	220 o 240	245	6 kg	828
GRS-36-I	914 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg	1167	GRS-36-C	914 x 133 mm	220 o 240	299	7 kg	867
GRS-42-I	1067 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	1316	GRS-42-C	1067 x 133 mm	220 o 240	327	9 kg	960
GRS-48-I	1219 x 133 mm	220 o 240	762	16 kg	1371	GRS-48-C	1219 x 133 mm	220 o 240	381	9 kg	1006
GRS-54-I	1372 x 133 mm	220 o 240	871	19 kg	1476	GRS-54-C	1372 x 133 mm	220 o 240	436	10 kg	1027
GRS-60-I	1524 x 133 mm	220 o 240	980	20 kg	1529	GRS-60-C	1524 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg	1087
GRS-66-I	1676 x 133 mm	220 o 240	1089	23 kg	1587	GRS-66-C	1676 x 133 mm	220 o 240	544	12 kg	1120
GRS-72-I	1829 x 133 mm	220 o 240	1198	25 kg	1717	GRS-72-C	1829 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg	1156
152 mm profondità (A)						305 mm profondità (D)					
GRS-18-A	457 x 57 mm	220 o 240	109	5 kg	€ 679	GRS-18-D	457 x 57 mm	220 o 240	218	5 kg	€ 773
GRS-24-A	610 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg	719	GRS-24-D	610 x 57 mm	220 o 240	272	6 kg	828
GRS-30-A	762 x 57 mm	220 o 240	163	6 kg	748	GRS-30-D	762 x 57 mm	220 o 240	327	8 kg	861
GRS-36-A	914 x 133 mm	220 o 240	191	7 kg	773	GRS-36-D	914 x 133 mm	220 o 240	381	9 kg	921
GRS-42-A	1067 x 133 mm	220 o 240	245	9 kg	854	GRS-42-D	1067 x 133 mm	220 o 240	490	10 kg	1023
GRS-48-A	1219 x 133 mm	220 o 240	272	9 kg	879	GRS-48-D	1219 x 133 mm	220 o 240	544	12 kg	1078
GRS-54-A	1372 x 133 mm	220 o 240	299	10 kg	900	GRS-54-D	1372 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg	1121
GRS-60-A	1524 x 133 mm	220 or 240	327	11 kg	920	GRS-60-D	1524 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	1168
GRS-66-A	1676 x 133 mm	220 or 240	354	12 kg	987	GRS-66-D	1676 x 133 mm	220 o 240	708	16 kg	1217
GRS-72-A	1829 x 133 mm	220 or 240	381	13 kg	1001	GRS-72-D	1829 x 133 mm	220 o 240	762	17 kg	1264
197 mm profondità (B)						349 mm profondità (E)					
GRS-18-B	457 x 57 mm	220 o 240	109	5 kg	€ 702	GRS-18-E	457 x 57 mm	220 o 240	218	6 kg	€ 805
GRS-24-B	610 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg	731	GRS-24-E	610 x 57 mm	220 o 240	272	7 kg	866
GRS-30-B	762 x 57 mm	220 o 240	163	6 kg	769	GRS-30-E	762 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg	913
GRS-36-B	914 x 133 mm	220 o 240	191	7 kg	803	GRS-36-E	914 x 133 mm	220 o 240	381	10 kg	972
GRS-42-B	1067 x 133 mm	220 o 240	245	9 kg	883	GRS-42-E	1067 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg	1078
GRS-48-B	1219 x 133 mm	220 o 240	272	9 kg	925	GRS-48-E	1219 x 133 mm	220 o 240	544	13 kg	1134
GRS-54-B	1372 x 133 mm	220 o 240	299	10 kg	942	GRS-54-E	1372 x 133 mm	220 o 240	599	14 kg	1190
GRS-60-B	1524 x 133 mm	220 o 240	327	11 kg	988	GRS-60-E	1524 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	1242
GRS-66-B	1676 x 133 mm	220 o 240	354	12 kg	1003	GRS-66-E	1676 x 133 mm	220 o 240	708	17 kg	1288
GRS-72-B	1829 x 133 mm	220 o 240	381	13 kg	1050	GRS-72-E	1829 x 133 mm	220 o 240	762	18 kg	1352

Tutti i ripiani riscaldati portatili presentano le seguenti caratteristiche:

Capienza bacinella (305 x 508 mm): GRS-18-I, -24-I = 1-bacinella
 GRS-30-I, -36-I = 2-bacinella
 GRS-42-I, -48-I = 3-bacinella
 GRS-54-I, -60-I = 4-bacinella
 GRS-66-I, -72-I = 5-bacinella

Posizione del cavo: I centro sul lato dei controlli.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 81

Glo-Ray	GR S - xx - x	Profondità	C = 248 mm
Mensola riscaldata		I = 495 mm	A = 152 mm
Larghezza (in pollici)		B = 197 mm	D = 305 mm
			E = 349 mm

Ripiani riscaldati portatili Glo-Ray®

continua ...



GRS-30-I in colore Designer opzionale con supporto per teglia e teglie accessorie

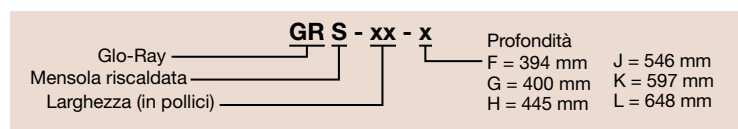
RIPIANO RISCALDATO PORTATILE

Modello	Dimensioni L x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	Modello	Dimensioni L x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
394 mm profondità (F)						546 mm profondità (J)					
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 o 240	218	6 kg	€ 841	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg	€1007
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 o 240	272	8 kg	891	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 o 240	408	12 kg	1061
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 o 240	327	10 kg	935	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 o 240	490	14 kg	1142
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 o 240	381	11 kg	1006	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 o 240	572	15 kg	1221
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 o 240	490	13 kg	1124	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 o 240	735	16 kg	1378
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 o 240	544	15 kg	1182	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 o 240	817	17 kg	1451
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 o 240	599	17 kg	1253	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 o 240	898	20 kg	1548
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 o 240	653	18 kg	1311	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 o 240	980	22 kg	1623
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 o 240	708	19 kg	1361	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 o 240	1062	24 kg	1708
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 o 240	762	20 kg	1441	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 o 240	1143	26 kg	1817
400 mm profondità (G)						597 mm profondità (K)					
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 o 240	245	6 kg	€ 855	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 o 240	354	9 kg	€1054
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 o 240	327	8 kg	923	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 o 240	463	12 kg	1111
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 o 240	408	10 kg	987	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 o 240	572	14 kg	1195
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg	1047	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 o 240	681	15 kg	1286
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 o 240	572	13 kg	1180	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 o 240	817	16 kg	1441
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	1245	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 o 240	925	17 kg	1533
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 o 240	735	17 kg	1315	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 o 240	1034	20 kg	1622
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 o 240	817	18 kg	1382	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 o 240	1143	22 kg	1723
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 o 240	898	19 kg	1393	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 o 240	1252	24 kg	1823
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 o 240	980	20 kg	1503	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 o 240	1361	26 kg	1908
445 mm profondità (H)						648 mm profondità (L)					
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 o 240	245	7 kg	€ 887	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 o 240	381	9 kg	€1104
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg	967	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 o 240	517	12 kg	1139
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 o 240	408	11 kg	1034	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 o 240	653	15 kg	1231
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 o 240	490	12 kg	1121	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 o 240	789	17 kg	1333
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 o 240	572	14 kg	1244	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 o 240	898	20 kg	1513
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 o 240	653	16 kg	1323	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 o 240	1034	23 kg	1598
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 o 240	735	18 kg	1396	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 o 240	1171	25 kg	1699
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 o 240	817	20 kg	1469	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 o 240	1307	27 kg	1814
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 o 240	898	21 kg	1490	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 o 240	1443	29 kg	1926
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 o 240	980	23 kg	1615	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 o 240	1579	31 kg	2016

Tutti i ripiani riscaldati portatili presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: Cavo da 1829 mm e spina posizionati in centro del lato con i comandi.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 81





Il kit di montaggio per rack in filo **THRUSHelf** fissa alle griglie in modo sicuro le unità GRS con ripiani riscaldati (solo modelli GRS, GRS non incluso)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer (superficie superiore non verniciata) – I colori non standard non possono essere resi – Standard anodizzato trasparente –

RED	Rosso Vermiglio	€166
BLACK	Nero	166
GRAY	Grigio Granito	166
WHITE	Bianco Granito	166
NAVY	Blu Marina	166
GREEN	Verde Bottiglia	166
COPPER	Rame Antico	166

Superficie rivestita invece di quella in acciaio inossidabile sui modelli GSR con profondità di 495 mm standard (consultare l'azienda per il prezzo di altre profondità)

HC 18-42	GRS-18 ~ GRS-42	€199
HC 48-72	GRS-48 ~ GRS-72	335
GRS-RECTH	Protezione del termostato (solo modelli GRS)	Senza sovrapprezzo

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

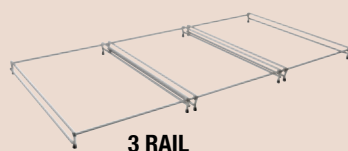
GRS-LEGS	Gambe regolabili da 102 mm (standard sulle unità GRS-36 e superiori)	€51
GRS-SLANT	Kit gambe inclinate per i modelli con profondità da 305 mm o superiore	26

Guida cromata bacinelle per i modelli GRS profondi 495 mm –

2 RAIL	2 bacinelle	€175
3 RAIL	3 bacinelle	185
4 RAIL	4 bacinelle	348
5 RAIL	5 bacinelle	360
THRUSHelf	Kit di accessori per gamba con rondella parafango e bullone per il fissaggio di un'unità GRS a un ripiano del rack in filo	€12

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Riscaldatori di distribuzione Glo-Ray®

Progettati specificamente per l'esposizione di prodotti incartati o confezionati, i riscaldatori di distribuzione Glo-Ray® mantengono gli alimenti caldi e alle temperature ottimali per servire. Questi riscaldatori uniscono la comodità del self-service al vantaggio di poter esporre in anticipo i prodotti, dalla cucina all'espositore, nei periodi di punta.

- Ideali per rosticcerie, supermercati, mini-market, chioschi o stand gastronomici ove lo spazio di lavoro sia limitato
- Aletta protettiva antifiatto in robusto materiale acrilico protegge le aree di servizio alimentare
- Interruttore a bilanciere luminoso per una facile accensione
- Le lampade incandescenti mettono in risalto il prodotto esposto e proteggono gli alimenti se si brucia la lampadina
- Base riscaldata controllata tramite termostato per estendere i tempi di esposizione della maggior parte degli alimenti
- Lo schema di riscaldamento superiore a infrarossi prefissato indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Fermo per prodotti alimentari e contenitori standard da 102 mm (solo GRHW-1SG)



GRHW-1SG


GRHW-2P
con bacinelle
accessorie

MINI-DISTRIBUTORE

Modello	Descrizione	Dimensioni (L x P x A) Comprende aletta protettiva antifiatto	Dimensioni della base (L x P)	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRHW-1P	Scalda antipasti, 2 lampadine	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220 o 240	820	16 kg	€1927
GRHW-2P	Scalda antipasti, 4 lampadine	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220 o 240	1640	31 kg	2545
GRHW-1SG	Mensola singola orizzontale, 2 lampadine	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220 o 240	820	17 kg	2299

Tutti i mini-distributori presentano le seguenti caratteristiche:

Inclusi con il distributore: Base controllata tramite termostato, aletta protettiva antifiatto da 191 mm, lampade, Gambe in gomma di 25 mm (tranne GRHW-2P, gambe da 102 mm), cinque contenitori da 102 mm (solo GRHW-1SG) e cavo da 1829 mm e spina.

Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm situati sulla piastra terminale della base, stesso lato dell'interruttore.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Alluminio anodizzato trasparente standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401
PANEL	Pannelli laterali in plexiglass	78

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

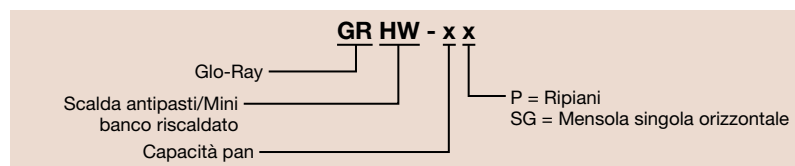
Lampadina regolabile LED da 230 V – Opzioni CE per tensioni di ingresso superiori a 200 V – le lampadine devono essere orientate verso il basso – Vedere a pagina 47 per ulteriori informazioni –

CLED-3000-230	Simile a luce alogena calda	€108
CLED-4000-230	Simile a luce fluorescente fredda	

4"LEGS	Gambe regolabili da 102 mm (standard su GRHW-2P)	€51
--------	--	-----

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151 COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

CLED-3000, -4000



Riscaldatori per buffet Glo-Ray®

Mantenere gli alimenti caldi a temperature ottimali per servire sulle linee dei buffet o nelle aree espositive temporanee con i riscaldatori per buffet Glo-Ray® Hatco. A scelta tra modelli standard o con colori *Designer* in svariate larghezze per adattarsi a qualsiasi esigenza.

- Disponibile con inserti in colore *Designer* (solo GR2BW) e possibilità di scegliere l'unità di un solo colore
- Base riscaldata 27-93 °C controllata tramite termostato per ampliare i tempi di esposizione della maggior parte degli alimenti
- Lo schema di riscaldamento superiore a infrarossi prefissato indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Aletta protettiva antifiatto in robusto plexiglass
- Le lampade incandescenti mettono in risalto il prodotto esposto e proteggono gli alimenti se si brucia la lampadina
- Disponibile in svariate larghezze da 635 a 1988 mm



GRBW-30 nei colori *Designer* e con bacinelle accessori



GR2BW-30 con pannelli di inserto di colore *Designer* Rosso opzionali e ripiani per alimenti accessori



GR2BW-30 in colore *Designer* opzionale con scatole laterali di plexiglass e ripiani per il cibo accessori

RISCALDATORE PER BUFFET

Modello	Numero di lampadine	Dimensioni (L x P x A) Include una protezione igienica	Capacità massima del ripiano (ripiano di 305 x 508 mm)	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 o 240	1000	21 kg	€2058
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 o 240	1270	24 kg	2272
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 o 240	1578	26 kg	2486
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 o 240	1728	31 kg	2700
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 o 240	2040	34 kg	2915
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 o 240	2360	37 kg	3129
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 o 240	2680	41 kg	3343
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 o 240	2948	44 kg	3557
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 o 240	3113	49 kg	3771

Tutti i riscaldatori per buffet presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensioni base GRBW: 638-1857 L x 495 P mm.

Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm situati sulla piastra terminale della base, stesso lato dell'interruttore.

RISCALDATORE PER BUFFET DESIGNER

Modello*	Numero di lampadine	Dimensioni (L x P x A) Include una protezione igienica	Capacità massima del ripiano (ripiano di 305 x 508 mm)	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 o 240	970	35 kg	€3633
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 o 240	1230	39 kg	3971
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 o 240	1470	44 kg	4308
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 o 240	1790	50 kg	4756
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 o 240	2040	57 kg	5204
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 o 240	2290	59 kg	5739
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 o 240	2660	70 kg	6274
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 o 240	2920	77 kg	6713
GR2BW-72*	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 o 240	3185	84 kg	7151

* Se non viene specificato un colore, i pannelli decorativi e i paraspigoli sono neri.

* Cavo senza spina, solo 240 V.

Tutti i riscaldatori per buffet Designer presentano le seguenti caratteristiche:

Spazio riscaldato utile: Larghezza unità meno 165 x 552 P mm.

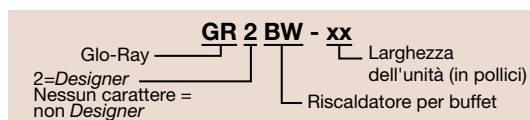
Posizione del cavo: Cavo e spina da 1829 mm situati al centro della parte inferiore sul lato di controllo.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 84

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

CAPACITÀ MASSIMA BACINELLA RISCALDATORE PER BUFFET

Modello	Capienza bacinelle
GRBW-24, GR2BW-24:	1 bacinella misura intera
GRBW-30, -36, GR2BW-30, -36:	2 bacinelle misura intera
GRBW-42, -48, GR2BW-42, -48:	3 bacinelle misura intera
GRBW-54, -60, GR2BW-54, -60:	4 bacinelle misura intera
GRBW-66, -72, GR2BW-66, -72:	5 bacinelle misura intera





GRBW-30 con
bacinelle accessorie

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – Alluminio anodizzato trasparente standard –

I colori non standard non possono essere resi –

€401

RED	Rosso Vermiglio	BLACK	Nero	GRAY	Grigio Granito	COPPER	Rame Antico
WHITE	Bianco Granito	NAVY	Blu Marina	GREEN	Verde Bottiglia		

Colori Designer dei pannelli decorativi, modelli GR2BW –

Nero Standard – I colori non standard non possono essere resi –

Senza sovrapprezzo

RED	Rosso Vermiglio	BLACK	Nero	GRAY	Grigio Granito	COPPER	Rame Antico
WHITE	Bianco Granito	NAVY	Blu Marina	GREEN	Verde Bottiglia		

Designer Corner Caps, GR2BW models – Black Standard –

Non-standard colors are non-returnable –

Senza sovrapprezzo

BLACK	Paraspigoli neri (standard)	DKGRAY	Paraspigoli antracite
--------------	-----------------------------	---------------	-----------------------

Involucro frontale e due involucri laterali in materiale acrilico

(modèles GRBW-24, -30, -36, -42, & -48 seulement) al posto delle alette protettive antifiatto –

FRTEENCL-24, -30	-24 & -30 modèles	€368
FRTEENCL-36, -42, -48	-36, -42, & -48 modèles	421
SIDE-ENCL	Due involucri laterali in materiale acrilico (solo modelli GRBW)	251
SIDE-ENCL2	Due involucri laterali in materiale acrilico (solo modelli GR2BW)	251

Superficie rivestita, modelli GRBW –

HC 24-42	GRBW-24 ~ GRBW-42	€131
HC 48-72	GRBW-48 ~ GRBW-72	263
INF	Termostato a infinito solo per riscaldamento superiore (solo modelli GRBW da -24 a -60 e GR2BW da -24 a -60)	40
9.375BP	Aletta di protezione antifiatto da 238 mm al posto di quella standard da 191 mm (solo modelli GRBW)	per 305 mm (per lato) 7
14BP	Aletta di protezione antifiatto da 356 mm al posto di quella standard da 191 mm	per 305 mm (per lato) 20

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

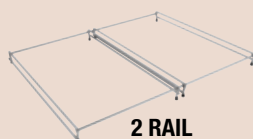
GRBW-LEGS	Gambe regolabili da 102 mm per il modello GR2S-24 (standard su GR2S-42 o modelli più ampi)	€51
2SD-LEGS	Gambe in colore Designer da 102 mm per il modello GR2BW-24 (standard su GR2BW-30 o sui modelli più ampi)	98
Guida cromata bacinelle, modelli GRBW (non adatto all'uso con involucro frontale in materiale acrilico) –		
2 RAIL	2 bacinelle	€175
3 RAIL	3 bacinelle	185
4 RAIL	4 bacinelle	348
5 RAIL	5 bacinelle	360
Lampadina regolabile LED da 230 V – Opzioni CE per tensioni di ingresso superiori a 200 V – le lampadine devono essere orientate verso il basso – Vedere a pagina 47 per ulteriori informazioni –		
CLED-3000-230	Simile a luce alogena calda	€108
CLED-4000-230	Simile a luce fluorescente fredda	

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



CLED-3000, -4000



2 RAIL



3 RAIL



2SD-LEGS

Integrazioni

*Caffetterie • Buffet
Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè*



Ripiano riscaldato da incasso a filo - Vetrocaramica

Conferisci al tuo piano di lavoro un aspetto senza soluzione di continuità con il ripiano riscaldato in vetroceramica a filo. La viteria di montaggio della staffa conferisce un autentico aspetto da incasso, per mantenere caldo il cibo in sicurezza, adattandosi al tuo arredamento. È un must per le linee buffet di caffetterie, ristoranti e non solo!

- Tutti i modelli hanno una superficie in vetroceramica e sono montati sul fondo, a filo con il piano di lavoro
- Superficie in vetroceramica standard nera o bianca opzionale
- L'elemento a coperta con base riscaldata e controllo termostatico garantisce un calore uniforme, prolungando i tempi di conservazione degli alimenti
- L'isolamento mantiene il calore sulla superficie di contenimento, mentre un termostato regolabile integrato controlla la temperatura superficiale
- Il controller standard include termostato, interruttore a bilanciere illuminato e staffe di montaggio
- Il condotto da 914 mm è standard – Opzione: sono disponibili lunghezze di 1829 e 3048 mm, solo con le scatole di controllo ITC



HSBF-GL-4818
in vetro nero standard



HSBF-GL-4818
con vetro bianco opzionale

RIPIANO RISCALDATO DA INCASSO A FILO - VETROCARAMICA

Modello ^M	Dimensioni totali ripian (staffe incluse) L x P x A	Spazio scaffale riscaldato L x P	Spazio occupato nel piano di lavoro (con angoli di raggio 10 mm) L x P	Potenza / Ampere W / A			Prezzo di listino
				220V	230V	240V	
HSBF-GL-2418	687 x 537 x 139 mm	607 x 457 mm	616 x 467 mm	420 / 1,9	459 / 2,0	500 / 2,1	€2598
HSBF-GL-3018	839 x 537 x 139 mm	759 x 457 mm	768 x 467 mm	525 / 2,4	574 / 2,5	625 / 2,6	2707
HSBF-GL-3618	992 x 537 x 139 mm	912 x 457 mm	921 x 467 mm	630 / 2,9	689 / 3,0	750 / 3,1	2823
HSBF-GL-4818 [≈]	1297 x 537 x 139 mm	1217 x 457 mm	1226 x 467 mm	840 / 3,8	918 / 4,0	1000 / 4,2	3094

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C.

Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

[≈] Tutti i modelli da 1217 mm sono costituiti da due pezzi di vetro ceramico di uguali dimensioni che creano una giuntura.

Tutti i ripiani riscaldati in vetroceramica montati a filo hanno queste caratteristiche:

Scatola di controllo: Controllo termostato con interruttore a bilanciere illuminato e condotto da 914 mm.

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina.

Cavo e spina: Cavo da 1.829 mm e spina.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore vetroceramica (nero standard) – I colori non standard non sono restituibili –

HSBF-GLASS-WHT Bianco

Senza
sovrapprezzo

Colore Designer per cornice di controllo con montaggio a incasso – Standard in acciaio inossidabile – Non sono ammessi resi per i colori non standard

RED	Rosso Vermiglio	€40
BLACK	Nero	40
GRAY	Grigio Granito	40
WHITE	Bianco Granito	40
NAVY	Blu Marina	40
GREEN	Verde Bottiglia	40
COPPER	Rame Antico	40

HSBF-FLUSH-ITC Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P) €152

HSBF-SMFLUSH-ITC Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P) 78

HSBF-FLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P) Senza sovrapprezzo

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P) Senza sovrapprezzo

COND-6 Condotta da 1829 mm (standard 914 mm) – Solo scatole di controllo ITC per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo 38

COND-10 Condotta da 3048 mm (standard 914 mm) – Solo scatole di controllo ITC per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo 75

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

DIMENSIONI SAGOMATURA DELLA CENTRALINA OPZIONALE

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

Ripiano riscaldato per incasso a filo – Alluminio con rivestimento duro

Conferisci al tuo piano di lavoro un aspetto senza soluzione di continuità con il ripiano riscaldato in alluminio con rivestimento duro montato a filo. La viteria di montaggio della staffa conferisce un autentico aspetto da incasso, per mantenere caldo il cibo in sicurezza, adattandosi al tuo arredamento. È un must per le linee buffet di caffetterie, ristoranti e non solo!

- Tous les modèles ont une surface en aluminium à revêtement dur et sont montés par le bas, affleurant le plan de travail
- L'elemento a coperta con base riscaldata e controllo termostatico garantisce un calore uniforme, prolungando i tempi di conservazione degli alimenti
- L'isolamento mantiene il calore sulla superficie di contenimento, mentre un termostato regolabile integrato controlla la temperatura superficiale
- Il controller standard include termostato, interruttore a bilanciere illuminato e staffe di montaggio
- Il condotto da 914 mm è standard – Opzione: sono disponibili lunghezze di 1829 e 3048 mm, solo con le scatole di controllo ITC

HSBF-HC-4818



RIPIANO RISCALDATO PER INCASSO A FILO - ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO DURO

Modello ^M	Dimensioni totali ripian (staffe incluse) L x P x A	Spazio scaffale riscaldato L x P	Spazio occupato nel piano di lavoro (con angoli di raggio 10 mm) L x P	Potenza / Ampere W / A			Prezzo di listino
				220V	230V	240V	
HSBF-HC-2418	690 x 537 x 135 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	420 / 1,9	459 / 2,0	500 / 2,1	€1602
HSBF-HC-2424	690 x 690 x 135 mm	610 x 610 mm	619 x 619 mm	622 / 2,8	680 / 3,0	740 / 3,1	1608
HSBF-HC-2430	690 x 842 x 135 mm	610 x 762 mm	619 x 772 mm	722 / 3,3	790 / 3,4	860 / 3,6	1746
HSBF-HC-3018	842 x 537 x 135 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	525 / 2,4	574 / 2,5	625 / 2,6	1706
HSBF-HC-3024	842 x 690 x 135 mm	762 x 610 mm	772 x 619 mm	746 / 3,4	815 / 3,5	887 / 3,7	1713
HSBF-HC-3030	842 x 842 x 135 mm	762 x 762 mm	772 x 772 mm	869 / 4,0	950 / 4,1	1034 / 4,3	1901
HSBF-HC-3618	994 x 537 x 135 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	630 / 2,9	689 / 3,0	750 / 3,1	1814
HSBF-HC-3624	994 x 690 x 135 mm	914 x 610 mm	924 x 619 mm	870 / 4,0	950 / 4,1	1034 / 4,3	1822
HSBF-HC-3630	994 x 842 x 135 mm	914 x 762 mm	924 x 772 mm	933 / 4,2	1020 / 4,4	1110 / 4,6	2117
HSBF-HC-4218	1147 x 537 x 135 mm	1067 x 457 mm	1076 x 467 mm	680 / 3,1	744 / 3,2	810 / 3,4	1904
HSBF-HC-4224	1147 x 690 x 135 mm	1067 x 610 mm	1076 x 619 mm	997 / 4,5	1090 / 4,7	1187 / 4,9	1913
HSBF-HC-4230	1147 x 842 x 135 mm	1067 x 762 mm	1076 x 772 mm	1162 / 5,3	1270 / 5,5	1383 / 5,8	2325
HSBF-HC-4818	1299 x 537 x 135 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	840 / 3,8	918 / 4,0	1000 / 4,2	2005
HSBF-HC-4824	1299 x 690 x 135 mm	1219 x 610 mm	1229 x 619 mm	1121 / 5,1	1225 / 5,3	1334 / 5,6	2015
HSBF-HC-4830	1299 x 842 x 135 mm	1219 x 762 mm	1229 x 772 mm	1201 / 5,5	1314 / 5,7	1430 / 6,0	2505

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C.

Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

Tutti i ripiani riscaldati integrati in alluminio con rivestimento duro montato a filo hanno queste caratteristiche:

Scatola di controllo: Controllo termostato con interruttore a bilanciere illuminato e condotto da 914 mm.

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina. **Cavo e spina:** Cavo da 1.829 mm e spina.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore Designer per cornice di controllo con montaggio a incasso – Standard in acciaio inossidabile – Non sono ammessi resi per i colori non standard –

RED	Rosso Vermiglio	€40
BLACK	Nero	40
GRAY	Grigio Granito	40
WHITE	Bianco Granito	40
NAVY	Blu Marina	40
GREEN	Verde Bottiglia	40
COPPER	Rame Antico	40

HSBF-FLUSH-ITC Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P) **€152**

HSBF-SMFLUSH-ITC Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P) **78**

HSBF-FLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P) **Senza sovrapprezzo**

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P) **Senza sovrapprezzo**

COND-6 Condotto da 1829 mm (standard 914 mm) – Solo scatole di controllo ITC per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo **38**

COND-10 Condotto da 3048 mm (standard 914 mm) – Solo scatole di controllo ITC per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo **75**

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



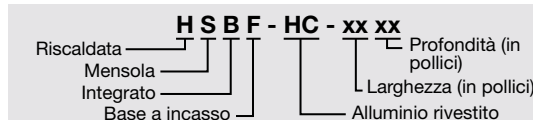
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONI SAGOMATURA DELLA CENTRALINA OPZIONALE

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



Ripiano riscaldato da incasso a filo – Pietra artificiale

Conferisci al tuo piano di lavoro un aspetto senza soluzione di continuità con il ripiano riscaldato in pietra artificiale montato a filo. La viteria di montaggio della staffa conferisce un autentico aspetto da incasso, per mantenere caldo il cibo in sicurezza, adattandosi al tuo arredamento. È un must per le linee buffet di caffetterie, ristoranti e non solo!

- Tutti i modelli hanno una superficie in imitazione pietra e sono montati sul fondo, a filo con il piano di lavoro
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®
- L'elemento a coperta con base riscaldata e controllo termostatico garantisce un calore uniforme, prolungando i tempi di conservazione degli alimenti
- L'isolamento mantiene il calore sulla superficie di contenimento, mentre un termostato regolabile integrato controlla la temperatura superficiale
- Il controller standard include termostato, interruttore a bilanciere illuminato e staffe di montaggio
- Il condotto da 914 mm è standard – Opzione: sono disponibili lunghezze di 1829 e 3048 mm, solo con le scatole di controllo ITC



HSBF-SS-4818
in pietra artificiale
color Blu Notte standard

RIPIANO RISCALDATO DA INCASSO A FILO – PIETRA ARTIFICIALE

Modello ^M	Dimensioni totali ripian (staffe incluse) L x P x A	Spazio scaffale riscaldato L x P	Spazio occupato nel piano di lavoro (with 10 mm corner radii) L x P	Potenza / Ampere (W / A)			Prezzo di listino
				220V	230V	240V	
HSBF-SS-2418	686 x 533 x 142 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	534 / 2,4	583 / 2,5	635 / 2,6	€1917
HSBF-SS-3018	838 x 533 x 142 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	655 / 3,0	716 / 3,1	780 / 3,3	1995
HSBF-SS-3618	990 x 533 x 142 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	782 / 3,6	854 / 3,7	930 / 3,9	2079
HSBF-SS-4818 [≈]	1295 x 533 x 142 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	1068 / 4,9	1166 / 5,1	1270 / 5,3	2357

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

Tutti i ripiani riscaldati in imitazione pietra montati a filo hanno queste caratteristiche:

Scatola di controllo: Controllo termostato con interruttore a bilanciere illuminato e condotto da 914 mm.

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina. **Cavo e spina:** Cavo da 1.829 mm e spina.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore pietra artificiale – I colori non standard non sono restituibili – Colore Blu Notte standard –

SS-GGRAN	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo Senza sovrapprezzo
SS-BSAND	Sabbia	

Colore Designer per cornice di controllo con montaggio a incasso – Standard in acciaio inossidabile – Non sono ammessi resi per i colori non standard –

RED	Rosso Vermiglio	€40
BLACK	Nero	40
GRAY	Grigio Granito	40
WHITE	Bianco Granito	40
NAVY	Blu Marina	40
GREEN	Verde Bottiglia	40
COPPER	Rame Antico	40

HSBF-FLUSH-ITC Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P) **€152**

HSBF-SMFLUSH-ITC Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P) **78**

HSBF-FLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P) **Senza sovrapprezzo**

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P) **Senza sovrapprezzo**

COND-6 Canalina da 1829 mm al posto della canalina standard da 914 mm (utilizzata con la centralina ITC con montaggio a filo) **38**

COND-10 Canalina da 3048 mm al posto della canalina standard da 914 mm (utilizzata con la centralina ITC con montaggio a filo) **75**

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONI SAGOMATURA DELLA CENTRALINA OPZIONALE

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



Mensole riscaldate/ raffreddate senza condensatore

Offrite la massima flessibilità al vostro lavoro con questi ripiani brevettati. Disponibili nel nostro Alluminio hardcoat o in pietra artificiale, consentono un facile passaggio della mensola da riscaldata a fredda e da fredda a riscaldata!

Presentano il vantaggio di consentire ai costruttori la libertà di progettarle.

- Unità di condensazione non inclusa
- Il taglio termico brevettato riduce la condensa e il trasferimento del calore
- I ripiani possono cambiare modalità da caldo a freddo o viceversa in soli 30 minuti, permettendo un rapido cambiamento per i diversi periodi del giorno
- Guarnizione autoadesiva in silicone inclusa con i modelli HCSSB(F)X
- I modelli in pietra artificiale (HCSSBFX, HCSSBX) sono montati su base, a incasso nel piano da lavoro
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®
- I modelli HCSSBX corrispondono alle mensole riscaldate integrate rettangolari Glo-Ray®, in simil-pietra (GRSSB), per un aspetto totalmente integrato
- I modelli in alluminio anodizzato (HCSSBFX) sono montati dall'alto
- Il comando del montaggio a incasso viene fornito standard con un filo piombato da 1219 mm
- I modelli HCSSBFX corrispondono alle mensole riscaldate integrate rettangolari Glo-Ray® con top a filo (GRSBF), per un aspetto totalmente integrato

Continua nella prossima pagina ...



HCSSBX-4818
in pietra artificiale color
Sabbia opzionale



HCSSBFX-48-S
in pietra artificiale
color Blu Notte
standard

MENSOLE INTEGRATE IN PIETRA ARTIFICIALE PER CONSERVAZIONE CALDA/ FRESCA SENZA CONDENSATORE (a filo con il piano del bancone)

Modello *	Dimensioni totali ripianti (staffe incluse) L x P	Spazio sui ripianti (L x P)	Watt lato caldo 220V, 230V, 240V	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HCSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	371, 405, 441	45 kg	€7366
HCSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg	6714
HCSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	558, 610, 664	54 kg	6870
HCSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg	7762

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli di mensole integrate in pietra artificiale per conservazione calda/fresca senza condensatore presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

MENSOLE INTEGRATE IN PIETRA ARTIFICIALE PER CONSERVAZIONE CALDA/FRESCA CON BASE A INCASSO SENZA CONDENSATORE

Modello *	Dimensioni totali ripianti (staffe incluse) L x P	Spazio sui ripianti (L x P)	Watt lato caldo 220V, 230V, 240V	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HCSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	42 kg	€6574
HCSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	44 kg	6628
HCSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg	6706
HCSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	52 kg	6837
HCSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg	6870
HCSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg	7894
HCSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg	7138
HCSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	68 kg	7816
HCSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	76 kg	9789

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli di mensole integrate in pietra artificiale per conservazione calda/fresca con base a incasso senza condensatore presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

OPZIONI – PAGINA 90

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

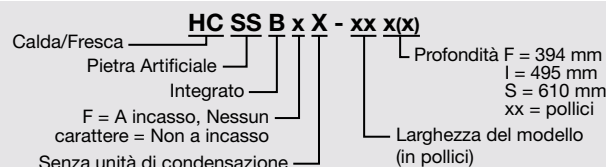
NOTA: I modelli non sono un'offerta CE, gli articoli sono venduti come componenti per l'autocertificazione.

SPAZIO OCCUPATO NEL PIANO DI LAVORO

Modello	Larghezza con raggi 10 mm	Altezza con raggi 10 mm
HCSSBX-2418	619 mm	467 mm
HCSSBX-3018	772 mm	467 mm
HCSSBX-3618	924 mm	467 mm
HCSSBX-4818	1229 mm	467 mm
HCSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
HCSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
HCSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
HCSSBFX-36-F	924 mm	403 mm
HCSSBFX-36-I	924 mm	505 mm
HCSSBFX-36-S	924 mm	619 mm
HCSSBFX-48-F	1226 mm	403 mm
HCSSBFX-48-I	1226 mm	505 mm
HCSSBFX-48-S	1226 mm	619 mm

Modello	Larghezza	Altezza
Scatola di comando	333 mm	143 mm

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Mensole riscaldate/raffreddate senza condensatore continua...



HCSBFX-48-S

MENSOLE INTEGRATE PER CONSERVAZIONE CALDA/FRESCA CON BASE A INCASSO (alluminio anodizzato) SENZA CONDENSATORE

Modello *	Dimensioni totali ripianti (staffe incluse) L x P	Spazio utilizzabile sui ripiani (L x P)	Watt lato caldo 220V, 230V, 240V	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HCSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	34 kg	€6321
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	39 kg	6512
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	44 kg	6703
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	48 kg	6737
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	52 kg	6836
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	53 kg	7639
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	55 kg	7569
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	60 kg	7386
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	64 kg	8321

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli di mensole integrate per conservazione calda/fresca con base a incasso senza condensatore presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore pietra artificiale (non disponibile per i modelli HCSBFX) – I colori non standard non sono restituibili – Colore Blu Notte standard –

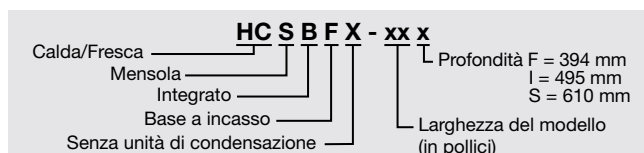
SS-GGRAN	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
SS-BSAND	Sabbia	Senza sovrapprezzo

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

SPAZIO OCCUPATO NEL PIANO DI LAVORO

Modello	Larghezza		Altezza	
	minima	massima	minima	massima
HCSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Modello	Larghezza		Altezza	
Scatola di comando	333 mm		143 mm	

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



Mensole integrate raffreddate in pietra artificiale con condensatore

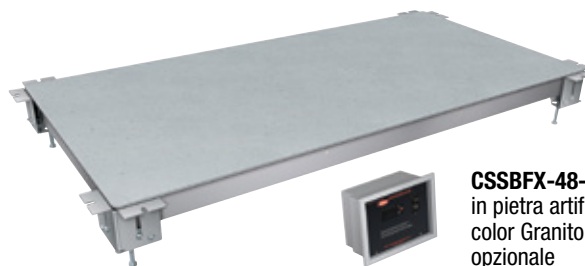
Queste robuste mensole, sicure per gli alimenti, rappresentano un must per i buffet in caffetterie, ristoranti ecc.

Presentano il vantaggio di consentire ai costruttori la libertà di progettarle.

- Unità di condensazione non inclusa
- Il taglio termico brevettato riduce la condensa e il trasferimento del calore
- I modelli CSSBX e CSSBFX sono unità per montaggio su base
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®
- I modelli CSSBX corrispondono alle mensole riscaldate integrate rettangolari Glo-Ray®, in simil-pietra (GRSSB), per un aspetto totalmente integrato
- Guarnizione autoadesiva in silicone inclusa



CSSBX-4818
in pietra artificiale
color Sabbia opzionale



CSSBFX-48-S
in pietra artificiale
color Granito Grigio
opzionale

MENSOLE INTEGRATE RAFFREDDATE IN PIETRA ARTIFICIALE SENZA CONDENSATORE (a filo con il piano del bancone)

Modello *	Dimensioni totali ripiari (staffe incluse) L x P	Spazio sui ripiani L x P	Potenza (W) 220V, 230V, 240V	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
CSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	17	40 kg	€5434
CSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	17	45 kg	5510
CSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	17	45 kg	5742
CSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	17	57 kg	6763

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli senza condensatore remoti integrati di mensola raffreddata in pietra artificiale presentano:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

NOTA: I modelli non sono un'offerta CE, gli articoli sono venduti come componenti per l'autocertificazione

SPAZIO OCCUPATO NEL PIANO DI LAVORO

Modello	Larghezza con raggi 10 mm	Altezza con raggi 10 mm
CSSBX-2418	619 mm	467 mm
CSSBX-3018	772 mm	467 mm
CSSBX-3618	924 mm	467 mm
CSSBX-4818	1229 mm	467 mm
CSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
CSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
CSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
CSSBFX-36-F	924 mm	403 mm
CSSBFX-36-I	924 mm	505 mm
CSSBFX-36-S	924 mm	619 mm
CSSBFX-48-F	1229 mm	403 mm
CSSBFX-48-I	1229 mm	505 mm
CSSBFX-48-S	1229 mm	619 mm
Modello	Larghezza	Altezza
Scatola di comando	189 mm	143 mm

MENSOLE INTEGRATE RAFFREDDATE IN PIETRA ARTIFICIALE CON BASE A INCASSO SENZA CONDENSATORE

Modello *	Dimensioni totali ripiari (staffe incluse) L x P	Spazio sui ripiani L x P	Potenza (W) 220V, 230V, 240V	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
CSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	17	36 kg	€5422
CSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	17	36 kg	5452
CSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	17	41 kg	5687
CSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	17	44 kg	5708
CSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	17	50 kg	5739
CSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	17	54 kg	7082
CSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	17	54 kg	6730
CSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	17	59 kg	6763
CSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg	8250

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli senza condensatore con base a incasso integrati di mensola raffreddata in pietra artificiale presentano:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore pietra artificiale – I colori non standard non sono restituibili –

Colore Blu Notte standard –

SS-GGRAN Grigio Granito

Senza sovrapprezzo

SS-BSAND Sabbia

Senza sovrapprezzo

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Mensole integrate per conservazione fresca con base a incasso senza condensatore

Queste mensole sono progettate per mantenere bevande, antipasti, contorni, prodotti da buffet e altri alimenti già refrigerati nella zona raffreddata ideale.

Presentano il vantaggio di consentire ai costruttori la libertà di progettarle.

- Unità di condensazione non inclusa
- Il taglio termico brevettato riduce la condensa e il trasferimento del calore
- Superficie in alluminio anodizzato montata dall'alto
- Corrisponde alle mensole riscaldate integrate rettangolari Glo-Ray® con top a filo (GRSBF), per un aspetto totalmente integrato

CSBFX-48-S
(Base a incasso)



MENSOLE INTEGRATE PER CONSERVAZIONE FRESCA CON BASE A INCASSO (alluminio anodizzato) SENZA CONDENSATORE

Modello *	Dimensioni totali ripiano (staffe incluse) (L x P)	Spazio utilizzabile sui ripiani (L x P)	Watt nominali	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
CSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	17	29 kg	€5149
CSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	17	33 kg	5173
CSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	17	36 kg	5271
CSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	17	31 kg	5293
CSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	17	41 kg	5324
CSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	17	46 kg	6353
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	17	53 kg	6212
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	17	47 kg	6212
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg	7077

* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli di mensole integrate per conservazione fresca con base a incasso senza condensatore presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

NOTA: I modelli non sono un'offerta CE, gli articoli sono venduti come componenti per l'autocertificazione

SPAZIO OCCUPATO NEL PIANO DI LAVORO

Modello	Larghezza		Profondità	
	minima	massima	minima	massima
CSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Scatola di comando	189 mm		143 mm	



Mensole per conservazione fresca senza condensatore con montaggio sottopiano

Queste mensole si montano direttamente sulla parte inferiore di piani di lavoro in granito, quarzo, acciaio inossidabile o pietra artificiale adeguata (nessun ritaglio necessario). Trasferimenti di raffreddamento attraverso il piano di lavoro alla superficie superiore, senza forature, per un aspetto reale senza interruzioni.

Presentano il vantaggio di consentire ai costruttori la libertà di progettarle.

- Unità di condensazione non inclusa
- Montaggio sotto piani di lavoro di materiale adeguato per un aspetto senza interruzioni
- Superficie in alluminio
- I materiali approvati includono granito e quarzo fino a 30 mm, Swanstone® come fornito da Hatco e alcune superfici in acciaio inossidabile o alluminio approvate da Hatco. Contattare la fabbrica per conoscere le applicazioni con altri materiali*



CSUX-48-S
(Montaggio sottopiano)

MENSOLE PER CONSERVAZIONE FRESCA CON MONTAGGIO SOTTOPIANO (alluminio) SENZA CONDENSATORE

NOTA: I modelli non sono un'offerta CE, gli articoli sono venduti come componenti per l'autocertificazione

Modello * [¶]	Dimensioni totali ripiano (staffe incluse) L x P	Spazio sui ripiani (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
CSUX-24-F	694 x 478 mm	610 x 394 mm	17	34 kg	€4735
CSUX-24-I	694 x 579 mm	610 x 495 mm	17	34 kg	4764
CSUX-24-S	694 x 694 mm	610 x 610 mm	17	38 kg	4830
CSUX-36-F	998 x 478 mm	914 x 394 mm	17	41 kg	4724
CSUX-36-I	998 x 579 mm	914 x 495 mm	17	44 kg	4735
CSUX-36-S	998 x 694 mm	914 x 610 mm	17	45 kg	5638
CSUX-48-F	1303 x 478 mm	1219 x 394 mm	17	46 kg	5452
CSUX-48-I	1303 x 579 mm	1219 x 495 mm	17	51 kg	5483
CSUX-48-S	1303 x 694 mm	1219 x 610 mm	17	56 kg	6133

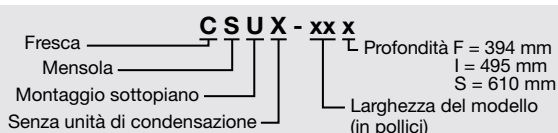
* Non disponibile con marchio CE.

Tutti i modelli di mensole per conservazione fresca con montaggio sottopiano senza condensatore presentano le seguenti caratteristiche:

Tensione: 220, 230 o 240.

Modelli muniti di: Gruppo mensola con sonda della temperatura, valvola solenoide (fissata alla mensola), pannello di comando (fornito separatamente) e valvola TXV (non collegata).

[¶] Apportare modifiche strutturali o aggiungere rinforzi sotto il piano di lavoro per assicurarsi che questo sostenga il peso dell'unità e del suo contenuto. Per le dimensioni dei bulloni di fissaggio e del ritaglio del supporto, consulta alla sezione Installazione nel Manuale operativo che trovi sul sito web di Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com.



Mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray® in pietra artificiale

La zona di calore può essere abbinata al piano di lavoro con le mensole riscaldate in pietra artificiale Glo-Ray® di Hatco. Le mensole integrate sicure per gli alimenti sono ideali per i buffet o come esposizioni di antipasti. Questi riscaldatori unici manterranno il cibo caldo in maniera sicura fondendosi perfettamente con il proprio arredamento.

- Le mensole riscaldate in pietra artificiale Hatco sono realizzate con materiali approvati, sicuri per gli alimenti
- Tre colori di pietra artificiale per ripiano: Grigio Granito, Sabbia, Blu Notte, i colori non standard non possono essere resi
- Dotato di un interruttore a bilanciere luminoso e di una base riscaldata regolata da termostato per mantenere i piatti caldi e prelibati
- Include una scatola remota con canalina da 915 mm e cavo e spina da 1829
- I modelli in pietra artificiale sono Swanstone®



GRSSB-3618 in pietra artificiale color Sabbia opzionale, integrata in un piano di lavoro in pietra artificiale

Assicurarsi di verificare che le nostre mensole integrate per conservazione calda/fresca e solo fresca abbiano un aspetto senza interruzioni

MENSOLE RETTANGOLARI IN PIETRA ARTIFICIALE RISCALDATE INTEGRATE

Modello ^M	Dimensioni L x P x A	Potenza (W)		Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		220V-230V	230V-240V		
GRSSB-2418	651 x 498 x 58 mm	534-583	583-635	14 kg	€1880
GRSSB-3018	803 x 498 x 58 mm	655-716	716-780	20 kg	1955
GRSSB-3618	955 x 498 x 58 mm	782-854	854-930	22 kg	2036
GRSSB-4818	1261 x 498 x 58 mm	1068-1166	1166-1270	23 kg	2297
GRSSB-6018	1565 x 498 x 58 mm	1310-1432	1432-1560	25 kg	2984
GRSSB-7218	1869 x 498 x 58 mm	1564-1708	1708-1860	32 kg	3106

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

Tutti i modelli di mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray® in pietra artificiale presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina.



Scatola di comando standard

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Mascherina in colore designer (scatola di controllo con montaggio a filo, solo mascherina) – standard in acciaio inox – I colori non standard non possono essere resi –

RED Rosso Vermiglio	GRAY Grigio Granito	NAVY Blu Marina	COPPER Rame Antico	€40
BLACK Nero	WHITE Bianco Granito	GREEN Verde Bottiglia		

Colori pietra artificiale – Blu Notte Standard – I colori non standard non possono essere resi –

SS-GGRAN Grigio Granito	SS-BSAND Sabbia	Senza sovrapprezzo
--------------------------------	------------------------	---------------------------

GRSSB-FLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P)	152
------------------------	---	------------

GRSSB-SMFLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P)	78
--------------------------	---	-----------

GRSSB-FLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P)	Senza sovrapprezzo
--------------------------	--	---------------------------

GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P)	Senza sovrapprezzo
----------------------------	---	---------------------------

COND-6	Condotto da 1829 mm (standard 914 mm) – Solo per uso con scatole di controllo della temperatura con indicazione digitale (ITC) per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo (GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC)	38
---------------	---	-----------

COND-10	Condotto da 3048 mm (standard 914 mm) – Solo per uso con scatole di controllo della temperatura con indicazione digitale (ITC) per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo (GRSSB-FLUSH-ITC et GRSSB-SMFLUSH-ITC)	75
----------------	---	-----------

GRSSB-90DEGREE	Raccordo per condotto a 90° per l'unità principale	Senza sovrapprezzo
-----------------------	--	---------------------------

GRSSB-REC	Mensole Rettangolari Riscaldate Integrate in pietra artificiale con montaggio a incasso	Senza sovrapprezzo
------------------	---	---------------------------

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

DIMENSIONI DEL PANNELLO SAGOMATO PER MENSOLE RETTANGOLARI IN PIETRA ARTIFICIALE RISCALDATE INTEGRATE

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
GRSSB-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONI SAGOMATURA DELLA CENTRALINA OPZIONALE

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
GRSSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Ripiani in vetro rettangolari integrati con base riscaldata

I ripiani in vetro con base riscaldata Hatco hanno il piano superiore in vetroceramica riscaldato per offrire un calore uniforme sull'intera superficie e sono prodotti con materiali approvati per il contatto con i cibi.. I comandi regolabili del termostato consentono il controllo in maniera semplice della temperatura della superficie.

- I ripiani sono composti di materiali approvati per i generi alimentari
- Dotato di un anello di montaggio con rivestimento in acciaio inossidabile (disponibile in versione *Designer Nero* o *Bianco*)
- Interruttore a bilanciere On/Off illuminato
- Include una scatola remota con canalina da 915 mm e cavo e spina da 1829

HBGB-3618 con vetro bianco opzionale



HBGBH-2418

HBGB-2418 in vetro nero standard con anello *Designer* nero opzionale



RIPIANI IN VETRO RETTANGOLARI INTEGRATI CON BASE RISCALDATA

Modello ^M	Dimensioni L x P x A	Potenza (W)		Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		220-230V	230-240V		
HBGB-2418	651 x 498 x 55 mm	420-459	459-500	15 kg	€2598
HBGB-3018	803 x 498 x 55 mm	525-574	574-625	17 kg	2707
HBGB-3618	955 x 498 x 55 mm	630-689	689-750	18 kg	2823
HBGB-4818 ≈	1260 x 498 x 55 mm	840-918	918-1000	23 kg	3094
HBGB-6018 ≈	1565 x 498 x 55 mm	1050-1148	1148-1250	29 kg	3316
HBGB-7218 ≈	1870 x 498 x 55 mm	1260-1378	1378-1500	34 kg	3538

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

≈ Le unità che superano i 1219 mm sono realizzate con due pezzi di vetro della stessa dimensione che creano una giuntura.

Tutti i modelli di ripiani in vetro rettangolari integrati con base riscaldata hanno le seguenti caratteristiche:

Intervallo di temperatura: 38-93 °C.

Posizione del cavo: Il cavo di alimentazione con spina è fissato alla scatola di controllo.

Condotto: 915 mm

RIPIANI IN VETRO RETTANGOLARI INTEGRATI CON BASE RISCALDATA AD ALTA POTENZA

Modello ^M	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HBGBH-2418	651 x 498 x 67 mm	230	634	13 kg	€2672
HBGBH-3018	803 x 498 x 67 mm	230	809	15 kg	2772
HBGBH-3618	956 x 498 x 67 mm	230	984	17 kg	2876
HBGBH-4818 ≈	1261 x 498 x 67 mm	230	1268	21 kg	3131
HBGBH-6018 ≈	1565 x 498 x 67 mm	230	1618	25 kg	3332
HBGBH-7218 ≈	1870 x 498 x 67 mm	230	1968	29 kg	3540

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 125 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

≈ Le unità che superano i 1219 mm sono realizzate con due pezzi di vetro della stessa dimensione che creano una giuntura.

Tutti i modelli di - ripiani in vetro rettangolari integrati con base riscaldata ad alta potenza hanno le seguenti caratteristiche:

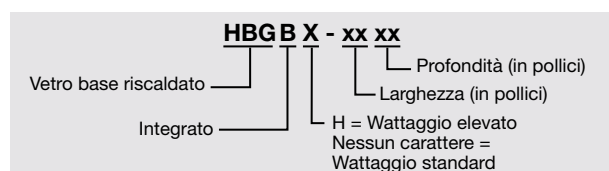
Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina.

Condotto: 1829 mm



Scatola di controllo termostatico **HBGB-FLUSH-TSTAT** incassata con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (solo modelli HBGB)

OPZIONI – PAGINA 96



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



HBGB-2418 montato su un
banco Swanstone®

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colore vetroceramica (nero standard) – I colori non standard non sono restituibili –

HBGB-GLASS-WHT Bianco (solo modelli HBGB)

Senza sovrapprezzo

Mascherina colore (mascherina per scarola di controllo per montaggio a filo, solo per modelli GRSSB) - Standard in acciaio inox –

I colori non standard non sono restituibili –

HBGB-BESEL-BLACK Nero

€ 40

HBGB-BESEL-WHITE Bianco (solo modelli HBGB)

40

Anello di rifinitura - standard in acciaio inox – I colori non standard non sono restituibili –

HBGB-TRIM-BLK Designer Nero

39

HBGB-TRIM-WHITE Bianco (solo modelli HBGB)

39

HBGBH-NO-TRIM Unità senza anello di rifinitura – Solo modelli HBGBH

Senza Sovrapprezzo

HBGB-FLUSH-ITC Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati – solo modelli HBGB (standard per i modelli HBGBH)
(162 L x 198 A x 134 mm P)

152

HBGB-SMFLUSH-ITC Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato – solo modelli HBGB
(215 L x 102 A x 97 mm P)

78

HBGB-FLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo – solo modelli HBGB (162 L x 198 A x 115 mm P)

Senza sovrapprezzo

HBGB-SMFLUSH-TSTAT Scatola di controllo termostatica per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere acceso/spento illuminato – solo modelli HBGB (215 L x 94 A x 100 mm P)

Senza sovrapprezzo

COND-6 Condotta da 1829 mm (standard 914 mm) – solo per uso con HBGB-FLUSH-ITC e HBGB-SMFLUSH-ITC solo sui modelli HBGB, standard sui modelli HBGBH

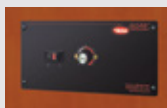
38

COND-10 Guaina da 3048 mm sostituisce la guaina standard, solo per uso con HBGB-FLUSH-ITC e HBGB-SMFLUSH-ITC

75

HBGB-REC Ripiano riscaldato di vetro nero incassato con parte superiore rientrante – Solo modelli HBGB

Senza sovrapprezzo



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

NOTA: installare la scatola remota
all'esterno della zona termica,
altrimenti si verificheranno danni.

DIMENSIONI DELL'INTAGLIO DEL BANCONE PER RIPIANO IN VETRO CON BASE RISCALDATA AD ALTA POTENZA

Modello	Larghezza minima	Larghezza massima	Profondità minima	Profondità massima
HBGB, HBGBH-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONI SAGOMATURA

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
HBGB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HBGB-FLUSH-TSTAT HBGBH Standard Box	149 mm	162 mm	102 mm
HBGB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HBGB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray® con base incassata

Hatco consente di aumentare il calore della superficie su cui si servono i prodotti grazie alla mensola rettangolare riscaldata integrata Glo-Ray® con base incassata. Scaldavivande con parte superiore rientrante di 13 mm con superficie in alluminio rivestito ed elemento di riscaldamento monoblocco per riscaldamento uniforme capace di prolungare il tempo di esposizione delle vivande.

- Distribuzione uniforme del calore con superficie in alluminio rivestito ed elemento monoblocco
- Linee di alimentazione in canali a condotti flessibili da 914 mm dalla mensola a una scatola di controllo

- Il controller standard include interruttore infinito, interruttore illuminato e staffe di montaggio
- Base riscaldata controllata tramite termostato
- Per l'uso con piani di lavoro fino a 32 mm di spessore



Scatola di comando standard



GRSB-24-I

NOTA: Per qualsiasi dimensione GRSB, alla parte superiore si adatterà la successiva riscaldatori GRAH più grande. Ad esempio, un GRSB-30 richiederà un GRAH-36. Il GRAH avrà una perfetta aderenza alla struttura della base.

MENSOLE RETTANGOLARI RISCALDATE INTEGRATE GLO-RAY CON BASE INCASSATA

Modello ^M	Dimensioni L x P x A	Spazio Occupato Nel Piano Di Lavoro		Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		Min.-Max. Larghezza	Min.-Max. Profondità				
GRSB-24-F	648 x 432 x 73 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 o 240	458	11 kg	€1619
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 o 240	550	13 kg	1625
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 o 240	550	11 kg	1723
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 o 240	665	13 kg	1730
GRSB-30-O	800 x 800 x 73 mm	775-781 mm	775-781 mm	220 or 240	985	17 kg	1901
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 o 240	642	13 kg	1831
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 o 240	780	14 kg	1839
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 o 240	1110	17 kg	2134
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 o 240	746	14 kg	1921
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 o 240	885	17 kg	1931
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 o 240	828	15 kg	2023
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 o 240	1000	18 kg	2032
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 o 240	1430	31 kg	2522
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 o 240	1110	18 kg	2132
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 o 240	1034	18 kg	2230
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 o 240	1220	20 kg	2239
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 o 240	1750	29 kg	2928
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 o 240	1330	24 kg	2322
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 o 240	1230	20 kg	2408
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 o 240	1440	23 kg	2419
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 o 240	2070	31 kg	3338

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

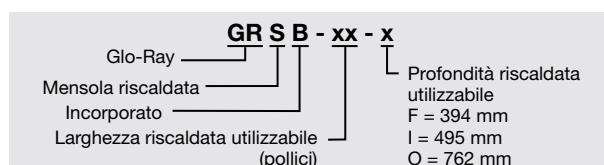
Tutti i mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray con base incassata presentano le seguenti caratteristiche:

Spazio ripiano riscaldato utile: Larghezza dell'unità meno 38 mm x profondità dell'unità meno 38 mm.

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina.

Condotta: 915 mm.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 98



NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



OPTIONS (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer (solo per scatole di regolazione con mascherina a filo) – acciaio inossidabile standard – I colori non standard non possono essere resi –

RED	Rosso Vermiglio	€40
BLACK	Nero	40
GRAY	Grigio Granito	40
WHITE	Bianco Granito	40
NAVY	Blu Marina	40
GREEN	Verde Bottiglia	40
COPPER	Rame Antico	40
GRSB-FLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P)	Senza sovrapprezzo
GRSB-SMFLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P)	78
GRSB-FLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P)	Senza sovrapprezzo
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P)	Senza sovrapprezzo
COND-6	Condotta da 1829 mm (standard 914 mm) – Solo per uso con scatole di controllo della temperatura con indicazione digitale (ITC) per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo (GRSB-FLUSH-ITC e GRSB-SMFLUSH-ITC)	38
COND-10	Condotta da 3048 mm (standard 914 mm) – Solo per uso con scatole di controllo della temperatura con indicazione digitale (ITC) per montaggio a filo e montaggio piccolo a filo (GRSB-FLUSH-ITC e GRSB-SMFLUSH-ITC)	75

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Divisori per canale in acciaio inossidabile per i modelli GRSB – Necessari per mantenere le aste in posizione – include divisori anteriori e posteriori –

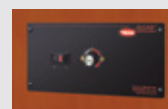
GRSB-CD-24	Per i modelli GRSB-24	€ 47
GRSB-CD-30	Per i modelli GRSB-30	62
GRSB-CD-36	Per i modelli GRSB-36	78
GRSB-CD-42	Per i modelli GRSB-42	94
GRSB-CD-48	Per i modelli GRSB-48	109
GRSB-CD-54	Per i modelli GRSB-54	125
GRSB-CD-60	Per i modelli GRSB-60	139
GRSB-CD-66	Per i modelli GRSB-66	155
GRSB-CD-72	Per i modelli GRSB-72	171

Aste in acciaio inox – vendute singolarmente –

GRSB-DIV-F	Per unità con profondità F	ciascuno €21
GRSB-DIV-I	Per unità con profondità I	ciascuno 22
GRSB-DIV-O	Per unità con profondità O	ciascuno 28

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



GRSB-SMFLUSH-TSTAT



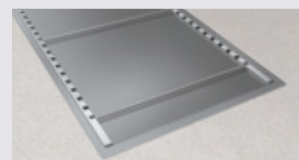
GRSB-SMFLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-TSTAT



GRSB-72-I con divisori per canale (verticali, con tacche) e aste (orizzontali)

DIMENSIONI SAGOMATURA PER CENTRALINA

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
GRSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.

Mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray® con base a incasso

Grazie ad Hatco è possibile aggiungere il calore alle superfici espositive con i ripiani riscaldati incassati Glo-Ray®. Scaldavivande con parte superiore rientrante di 13 mm con superficie in alluminio rivestito ed elemento di riscaldamento monoblocco per riscaldamento uniforme capace di prolungare il tempo di esposizione delle vivande.

- Distribuzione uniforme del calore con superficie in alluminio rivestito ed elemento monoblocco
- Linee di alimentazione in canali a condotti flessibili da 914 mm dal ripiano alla scatola di controllo remota
- Il controller standard include interruttore infinito, interruttore illuminato e staffe di montaggio.
- Base riscaldata controllata tramite termostato
- Larghezze modello da: 648 a 1867 mm
- Superficie in acciaio inossidabile opzionale
- Per l'uso con piani di lavoro fino a 32 mm di spessore



Scatola di comando standard

Assicurarsi di verificare che le nostre mensole integrate per conservazione calda/fresca e solo fresca abbiano un aspetto senza interruzioni

NOTA: Per qualsiasi dimensione GRSBF, alla parte superiore si adatterà la successiva riscaldatori GRAH più grande. Ad esempio, un GRSBF-30 richiederà un GRAH-36. Il GRAH avrà una perfetta aderenza alla struttura della base.

GRSBF-60-0 integrato in un piano di lavoro in pietra artificiale con il ripiano accessorio indicato di seguito sotto una termostriscia GR2AL-96D in colore Designer e con protezioni igieniche opzionali

MENSOLE RETTANGOLARI RISCALDATE INTEGRATE GLO-RAY® CON BASE A INCASSO

Modello ^M	Dimensioni L x P x A	Spazio Occupato Nel Piano Di Lavoro		Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		Min.-Max. Larghezza	Min.-Max. Profondità				
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 o 240	420	13 kg	€1619
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 o 240	550	12 kg	1625
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 o 240	762	15 kg	1721
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 o 240	505	11 kg	1723
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 o 240	665	14 kg	1730
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 o 240	898	15 kg	1863
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 o 240	590	15 kg	1831
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 o 240	780	14 kg	1839
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 o 240	1034	16 kg	2071
GRSBF-36-O	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 o 240	1110	17 kg	2134
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 o 240	685	17 kg	1921
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 o 240	885	15 kg	1931
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 o 240	1198	18 kg	2267
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 o 240	770	16 kg	2023
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 o 240	1000	18 kg	2032
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 o 240	1334	19 kg	2438
GRSBF-48-O	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 o 240	1430	22 kg	2522
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 o 240	950	19 kg	2230
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 o 240	1220	22 kg	2239
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 o 240	1634	25 kg	2849
GRSBF-60-O	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 o 240	1750	29 kg	2928
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 o 240	1130	20 kg	2408
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 o 240	1440	24 kg	2419
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 o 240	1906	27 kg	3208
GRSBF-72-O	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 o 240	2070	31 kg	3338

^M Consigliato per l'utilizzo con un piano di lavoro metallico. Per altre superfici, verificare che il materiale sia adeguato a temperature fino a 93 °C. Hatco non è responsabile dei danni causati dal calore del riscaldatore.

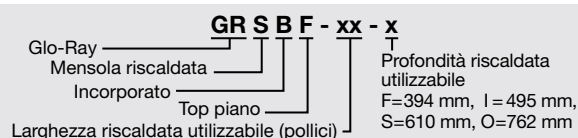
Tutti i mensole rettangolari riscaldate integrate Glo-Ray® con base a incasso presentano le seguenti caratteristiche:

Spazio ripiano riscaldato utile: Larghezza dell'unità meno 38 mm x profondità dell'unità meno 38 mm.

Posizione del cavo: Il cavo è fissato alla centralina.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 100

NOTA: installare la scatola remota all'esterno della zona termica, altrimenti si verificheranno danni.



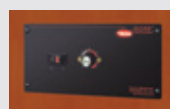


OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Mascherina colore designer (mascherina per scarola di controllo per montaggio a filo, solo) – Standard in acciaio inox – I colori non standard non sono restituibili –

RED	Rosso Vermiglio	€40
BLACK	Nero	40
GRAY	Grigio Granito	40
WHITE	Bianco Granito	40
NAVY	Blu Marina	40
GREEN	Verde Bottiglia	40
COPPER	Rame Antico	40
GRSBF-SS	Superficie in acciaio inossidabile al posto del rivestimento	Senza sovrapprezzo
GRSBF-FLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronico incassata in acciaio inox con montaggio a filo, interruttore a bilanciere On/Off illuminato e controlli a incasso inclinati (162 L x 198 A x 134 mm P)	€152
GRSBF-SMFLUSH-ITC	Scatola di controllo elettronica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato (215 L x 102 A x 97 mm P)	78
GRSBF-FLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica in acciaio inossidabile per montaggio a incasso con interruttore a bilanciere On/Off illuminato e comandi incassati ad angolo (162 L x 198 A x 115 mm P)	Senza sovrapprezzo
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	Scatola di controllo termostatica da incasso con interruttore a bilanciere On/Off (215 L x 94 A x 100 mm P)	Senza sovrapprezzo
COND-6	Condotta da 1829 mm (standard 914 mm) – solo per uso con GRSBF-FLUSH-ITC e GRSBF-SMFLUSH-ITC	38
COND-10	Condotta da 3048 mm (standard 914 mm) – solo per uso con GRSBF-FLUSH-ITC e GRSBF-SMFLUSH-ITC	75

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151 COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

DIMENSIONI SAGOMATURA PER CENTRALINA

Modello	Larghezza	Altezza	Profondità
GRSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Riscaldatori a cassetto

*Caffetterie • Minimarket
Ristoranti e caffè • Locali e bar • Concessioni*



Riscaldatore a cassetto con controllo dall'alto

I riscaldatori a cassetto Hatco assicurano la conservazione ottimale dei prodotti proteici a temperature di sicurezza, riducendo al minimo la perdita di umidità e la modifica della consistenza. Il nostro esclusivo design degli elementi a foglio favorisce l'uniformità delle temperature in tutta la cavità. Ogni cassetto è dotato di prese d'aria scorrevoli e regolabili. Il controller touchscreen controlla la temperatura e il tempo, o ogni singolo cassetto.

- Il controller touchscreen sulla parte alta del cassetto è angolato per una maggiore visibilità
- Il controller consente il controllo delle singole temperatura e il timer di conservazione di ogni cassetto con allarmi visivi e acustici
- Robusta struttura in acciaio inossidabile all'interno e all'esterno.
- Costruito con telaio in acciaio di spessore 12 per usi gravosi e guide con rulli in nylon
- Interno senza saldature, di facile pulizia
- I pannelli laterali montati a scatto rendono questa unità facile da pulire e riparare
- Il telaio del cassetto può adattarsi a diverse configurazioni di teglie, tra cui 1/1 GN, 1/3 GN, 1/3 GN fino a 152 mm di profondità, con o senza coperchio.
- Le teglie si sollevano verso l'alto, senza che sia necessario inclinarle per rimuoverle
- Porta USB per semplificare gli aggiornamenti del software
- La staffa antiribaltamento e la viteria sono standard
- Le gambe di montaggio sul bancone sono opzionali in sostituzione delle gambe standard da 102 mm

HDWTC-2
mostrato con accessori da 51 mm, le gambe da 102 mm sono standard



RISCALDATORE A CASSETTO CON CONTROLLO DALL'ALTO

Modello	Dimensioni** L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
HDWTC-1	622 x 650 x 296 mm	220 / 230 / 240	323 / 353 / 384	44 kg	€3758
HDWTC-2	622 x 650 x 509 mm	220 / 230 / 240	645 / 704 / 766	81 kg	5440
HDWTC-3	622 x 650 x 722 mm	220 / 230 / 240	966 / 1055 / 1148	99 kg	7160

** Aggiungere 35 mm di profondità per le maniglie dei cassettei. Aggiungere 102 mm all'altezza per le gambe in plastica standard.

Tutti modelli di riscaldatori a cassetto con controllo superiore hanno le seguenti caratteristiche:

Modelli muniti di: Una vaschetta per alimenti profonda 152 mm per cassetto, gambe in plastica da 102 mm, cavo e spina da 1829 mm, staffa antiribaltamento e viteria.

Posizione del cavo: Cavo da 1829 mm, nell'angolo superiore sinistro del retro, incassato per proteggere la spina.

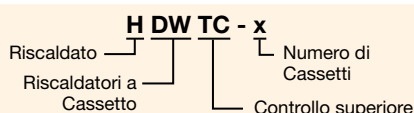
OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

OS-PAN	Telaio del cassetto di grandi dimensioni e teglia (508 x 381 x 127 mm) al posto del cassetto standard con teglia	per cassetto €136
---------------	--	--------------------------

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

HDW-TRIVET	Sottopentola personalizzato (445 x 242 x 13 mm) solleva il prodotto alimentare di 13 mm dal fondo di una teglia a larghezza intera	€ 54
HDW 6" LEG	Gambe regolabili in acciaio inossidabile da 152 mm	182
HDW-CASTER-2	Rotelle diametro 51 mm – tutte girevoli, 2 bloccabili – aggiungono 64 mm all'altezza dell'unità	229
HDW-CASTER-3	Ruote bloccabili diametro 76 mm – tutte girevoli, tutte bloccabili – aggiungono 108 mm all'altezza dell'unità	229
HDW-CASTER-5	Ruote bloccabili diametro 127 mm – tutte girevoli, tutte bloccabili – aggiungono 159 mm all'altezza dell'unità	273

BACINELLE E SOTTOPENTOLA - PAGINA 151



Riscaldatore a cassette a convezione

Questa nuova unità di Hatco è intesa per una varietà di generi alimentari da tenere al caldo per assicurarne il sapore sino al momento di servire. Dotata di una singola cavità non umidificate e di un unico controllo elettronico della temperatura, questa unità fornisce calore uniforme e asciutto per alimenti che non richiedono umidità. Con la parte superiore, i lati e il retro isolati, questi riscaldatori a cassetto assicurano la massima efficienza energetica.

- Controllore elettronico digitale per una facile programmazione
- Il sistema a convezione d'aria a bassa velocità fornisce una temperatura uniforme in tutto l'armadietto
- I robusti manici in cromo sono angolati per evitare l'ingombro nelle zone dei carrelli
- La larghezza contenuta si adatta anche alle cucine anguste
- Slitte dei cassetti robuste con rotelle in nylon
- Include tre ripiani di dimensioni complete
- Fornisce calore uniforme e secco per prodotti alimentari che non richiedono umidità
- Staffa antiribaltamento e viteria ferramenta o piedini di montaggio su piano di lavoro inclusi



CDW-3N

RISCALDATORE A CASSETTI A CONVEZIONE

Modello	Dimensioni [↔] L x P x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
CDW-3N	420 x 713 x 698 mm	230	933	81 kg	€4646

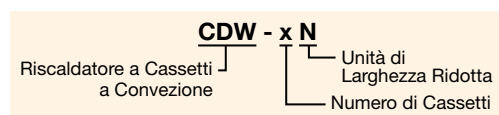
↔ Aggiungere 35 mm di profondità per le maniglie dei cassetti. L'altezza non include le ruote girevoli standard, che aggiungono 57 mm all'altezza

Tutti i modelli a convezione presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli forniti con: Un ripiano per cibo a cassetto con profondità di 152 mm, fonditori a basso profilo da 51 mm e cavo e spina da 1.829 mm.

Posizione del cavo: retro dell'unità sulla parte superiore destra.

BACINELLE E SOTTOPENTOLA - PAGINA 151



Riscaldatori a cassetto autonomo

I riscaldatori a cassetto Hatco sono ideali per l'esposizione di carni, verdure, involtini, ecc. Realizzati per uso intensivo in cucina con costruzione robusta e materiale resistente, questi riscaldatori mantengono calde svariate vivande appena preparate fino al momento della distribuzione.

Controllo touchscreen opzionale



Temperatura del cassetto



Regolazione della temperatura



Timer del cassetto



HDW-2 con controllo touchscreen opzionale e gambe in acciaio inossidabile da 152 mm steel legs



HDW-1.5R2 con display touchscreen opzionale


HDW-2R2

HDW-2N

HDW-1R2

- I modelli HDW -1,-2,-3 vengono forniti con larghezze standard e strette, Il modello HDW-4 viene fornito solo con larghezza standard
- Modelli separati da 1, 2, 3 o 4 cassette o incassati da 1, 2 o 3 cassette
- Le singole cavità completamente coibentate offrono la massima efficienza energetica (esclusi i modelli HDW-1R2, -2R2)
- Slitte dei cassette in robusto acciaio inossidabile 12 con rotelle in nylon
- Ciascun cassetto dispone di regolazione termostatica incassata, controllo della temperatura, slitte di ventilazione e interruttore di accensione
- Ripiani del riscaldatore a cassetto di larghezza standard estraibili in linea retta dal cassetto (per i modelli HDW-1N, -2N, -3N and HDW-1R2, -1.5R2, -2R2 è necessario ribaltare il ripiano per l'installazione)

RISCALDATORE A CASSETTO AUTONOMO

Modello	Dimensioni	Tensione	Potenza	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	
	L x P ↔ x A L'altezza non include le aste/rotelle				Monofase	W
Standard						
HDW-1	749 x 575 x 279 mm	220 o 240	450	44 kg	€2581	€2461
HDW-2	749 x 575 x 537 mm	220 o 240	900	76 kg	4329	4089
HDW-3	749 x 575 x 794 mm	220 o 240	1350	105 kg	6077	5717
HDW-4	749 x 575 x 1051 mm	220 o 240	1800	135 kg	8000	7520
Stretto						
HDW-1N	530 x 686 x 279 mm	220 o 240	450	44 kg	€2581	€2461
HDW-2N	530 x 686 x 537 mm	220 o 240	900	76 kg	4329	4089
HDW-3N	530 x 686 x 794 mm	220 o 240	1350	105 kg	6077	5717

↗ Aggiungere 35 mm di profondità per maniglia del cassetto. Aggiungere 102 mm all'altezza per le gambe in plastica standard.

Tutti i modelli autonomi presentano le seguenti caratteristiche:

HDW-1, -2 e -3 e tutti i modelli stretti sono muniti di: gambe in plastica da 102 mm, cavo e spina da 1829 mm.

HDW-4 munito di: gambe in acciaio inossidabile da 152 mm, cavo e spina da 1829 mm.

Modelli con ripiani muniti di: un ripiano per alimenti a cassetto da 152 mm per cassetto.

Posizione del cavo: retro dell'unità, angolo inferiore sinistro.

CASSETTI SCALDABIVANDE SUDDIVISI AUTONOMO

Modello	Dimensioni L x P x A L'altezza non include le aste/rotelle	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave (Include il peso dei ripiani)	Prezzo di listino	
					con bacinelle	senza bacinelle
HDW-1R2	733 x 419 x 378 mm	230	634	41 kg	€3453	€3393
HDW-1.5R2	733 x 419 x 494 mm	230	909	53 kg	4921	4831
HDW-2R2	733 x 419 x 610 mm	230	1185	61 kg	5416	5296

↗ Aggiungere 35 mm di profondità per maniglia del cassetto. Aggiungere 102 mm all'altezza per le gambe in plastica standard.

Tutti i modelli di cassette scaldavivande suddivisi autonomo sono caratterizzati da:

Posizione del cavo: retro dell'unità, angolo inferiore sinistro.

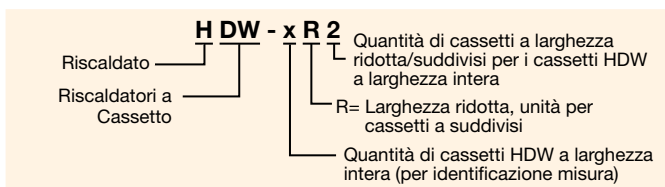
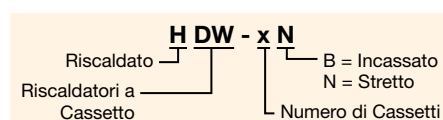
Capacità teglia: 527L x 324P x 64A mm.

HDW-1R2 consegnato con: Due teglie per cibi da 527 x 324 x 64 mm, quattro gambe da 102 mm, cavo da 1829 mm e spina.

HDW-1.5R2 munito di: Tre teglie per cibi da 527 x 324 x 64 mm, quattro gambe da 102 mm, cavo da 1829 mm e spina.

HDW-2R2 munito di: Quattro teglie per cibi da 527 x 324 x 64 mm, quattro gambe da 102 mm, cavo da 1829 mm e spina.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 106 BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151



Riscaldatori a cassetto integrato

I riscaldatori a cassetto Hatco sono ideali per l'esposizione di carni, verdure, involtini, ecc. Realizzati per uso intensivo in cucina con costruzione robusta e materiale resistente, questi riscaldatori mantengono calde svariate vivande appena preparate fino al momento della distribuzione.

Controllo touchscreen opzionale



Temperatura del cassetto



Regolazione della temperatura



Timer del cassetto

- Standard e larghezze strette
- Modelli incassati da 1, 2 o 3 cassette
- Le cavità singolarmente completamente isolate forniscono la massima efficienza energetica
- Ogni cassetto ha un controllo termostatico individuale incassato, un monitor della temperatura, feritoie di sfiato e interruttore di alimentazione
- Slitte dei cassette in robusto acciaio inossidabile 12 con rotelle in nylon
- Ripiani del riscaldatore a cassetto di larghezza standard estraibili in linea retta dal cassetto (per i modelli HDW-1N, -2N e -3N è necessario ribaltare il ripiano per l'installazione)



HDW-3B



HDW-2B

RISCALDATORE A CASSETTO INTEGRATO

Modello	Dimensioni (L x P↔ x A)	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino	
	Dimensione altezza esclusa la flangia di montaggio frontale			Include il peso dei ripiani	con bacinelle	senza bacinelle
Standard						
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 o 240	450	40 kg	€2492	€2372
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 o 240	900	72 kg	4153	3913
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 o 240	1350	106 kg	5813	5453
Stretto						
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 o 240	450	40 kg	€2492	€2372
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 o 240	900	72 kg	4153	3913
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 o 240	1350	106 kg	5813	5453

↔ Aggiungere 35 mm di profondità per maniglia del cassetto.

Tutti i modelli integrati presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli muniti di: canalina.

Modelli con ripiani muniti di: un ripiano per alimenti a cassetto da 152 mm per cassetto.

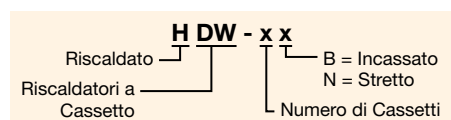
OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 106

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

REQUISITI DI SEZIONE DEL RISCALDATORE A CASSETTO INCASSATO

Modello	Dimensione L	Dimensione P ↔	Dimensione A
HDW-1B	720 mm	610 mm	257 mm
HDW-2B	720 mm	610 mm	514 mm
HDW-3B	720 mm	610 mm	771 mm
HDW-1BN	500 mm	720 mm	257 mm
HDW-2BN	500 mm	720 mm	514 mm
HDW-3BN	500 mm	720 mm	771 mm

↔ La dimensione di profondità comprende 38 mm per il connettore del condotto.



OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer per la parte anteriore dei cassettei – I colori non standard non possono essere resi –

RED	Rosso Vermiglio	€68
BLACK	Nero	68
GRAY	Grigio Granito	68
WHITE	Bianco Granito	68
NAVY	Blu Marina	68
GREEN	Verde Bottiglia	68
COPPER	Rame Antico	68
HDW-TTC	Timer di controllo della temperatura – Display touchscreen di controllo a 6 canali	€565
RD-NOVENT	Senza bocchette nel cassetto (Solo HWD-1R2, -1.5R2, -2R2)	Senza sovrapprezzo
OS-PAN	Telaio del cassetto e bacinella di misura extra 508 x 381 x 127 mm al posto del cassetto con bacinella standard (solo modelli di larghezza standard)	per cassetto 136
BIS DRAWER	Cassetto per bacinella per biscotti dolci (contiene due teglie mezza misura da 457 x 330 - non incluse) al posto del cassetto con bacinella standard (solo modelli di larghezza standard)	per cassetto Senza sovrapprezzo
HDW-CHIP	Protezione per nacho	46

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

HDW 6" LEG	Gambe in acciaio inossidabile regolabili da 152 mm (standard su HDW-4)	€182
HDW-CASTER-2	Rotelle diametro 51 mm – tutte girevoli, due bloccabili – (aggiungono 64 mm all'altezza dell'unità) (solo modelli HDW-1, -2, -3)	229
HDW-CASTER-3	Rotelle bloccanti Ø51 mm – Tutte piroettanti, tutte bloccate – (incrementa l'altezza dell'unità di 108 mm; (solo modelli HDW-1, -2, -3)	229
HDW-CASTER-5	Rotelle bloccanti Ø127 mm – Tutte piroettanti, tutte bloccate – (aggiungono 159 mm all'altezza dell'unità)	273
HDW-TRIVET	Sottopentola personalizzati (445 x 242 x 13 mm) rialzano l'alimento di 13 mm dalla base della teglia misura intera	54
HDW-SPILL	Ripiano per spruzzi/acqua: uno per cassetto (con l'esclusione delle opzioni ripiano-OS e cassetto BIS)	253
HDW-SPLASH	Diaframma antimicrobi: uno per cassetto (con l'esclusione delle opzioni ripiano-OS e cassetto BIS)	52
ST PAN 2	Bacinelle in acciaio inossidabile 527 x 324 x 64 mm	77
HDW 6" PAN	Bacinelle in acciaio inossidabile 527 x 324 x 152 mm	120

BACINELLE E SOTTOPENTOLA - PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



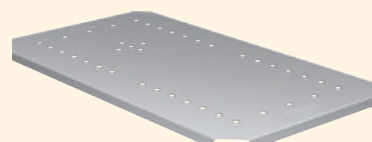
Opzione HDW-TTC
Nella figura: Regolazione della temperatura e controllo touchscreen del timer



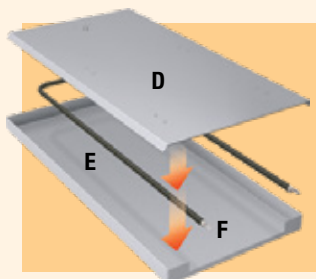
Cassetto per bacinella per biscotti dolci (teglie non incluse)
BIS DRAWER opzioni



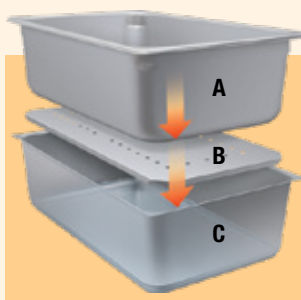
HDW 6" LEG accessori



HDW-SPLASH accessori



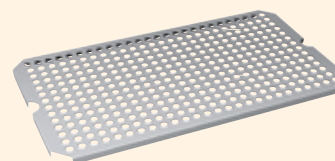
Impedisce ai nacho di entrare a contatto con l'elemento
D. Schermo termico (incluso)
E. Elemento riscaldante (incluso)
F. Protezione per nacho
HDW-CHIP opzioni
(in figura, larghezza standard)



Umidità aggiuntiva
A. Bacinelle in acciaio inossidabile
B. Deflettore spruzzi
HDW-SPLASH accessori
C. Bacinella raccogli-acqua (aggiungere 6 mm di acqua)
HDW-SPILL accessori



Rotelle accessori
HDW-CASTER-2
(tutte piroettanti, 2 bloccate)
HDW-CASTER-3
(tutte piroettanti, tutte bloccate)
HDW-CASTER-5
(tutte piroettanti, tutte bloccate)



HDW-TRIVET accessori

Distributori riscaldati

Caffetterie • Minimarket

Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè

Locali e bar • Catering • Concessioni



Riscaldatori di distribuzione Glo-Ray®

Progettati sia con ripiano inclinato e orizzontale, i riscaldatori di distribuzione Glo-Ray® offrono ai clienti la comodità del self-service con l'efficienza della preparazione ed esposizione anticipate dei prodotti per gli orari di distribuzione di punta.

- Il riscaldatore comprende un ripiano inclinato e uno orizzontale per la distribuzione di svariati prodotti, come il popcorn sul ripiano superiore e formaggi, pizza confezionata o alimenti in involucro su quello inferiore
- L'indicazione del controllo della temperatura migliora la precisione e consente la lettura digitale
- Base riscaldata rivestita con controllo termostatico per prolungare i tempi di conservazione
- Lo schema di riscaldamento a infrarossi, preimpostato nella parte superiore, indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Aste divisorie prodotti e gambe di 102 mm incluse
- Le lampade incandescenti illuminano le zone espositive e mettono in risalto il prodotto



GRSDS/H-36D con ripiano inclinato e orizzontale e ripiano superiore opzionale con spazio di 381 mm



GRSDS/H-41D con ripiano inclinato e orizzontale

Distributori riscaldati

RISCALDATORE DI ESPOSIZIONE ORIZZONTALE/INCLINATO - DOPPIO RIPIANO - RISCALDAMENTO SUPERIORE E BASE

Modello	Lampadine, Aste divisorie per ripiano	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRSDS/H-36D	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7.6-7.9	72 kg	€6997
GRSDS/H-41D	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8.9-9.3	83 kg	7484

Tutti i modelli di ripiani orizzontali/inclinati presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: 1829 mm. Lato controllo, angolo destro della base.

Dimensioni apertura frontale, Parte superiore: 305 A mm.

Parte inferiore: 264 A mm.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – standard in grigio lucido – Gris Brillant standard –

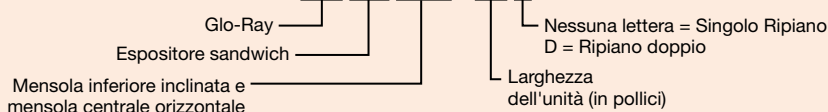
RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401
15SPACE	Distanza di 381 mm per ripiano superiore al posto di quello standard da 305 mm	€120

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

GRSDS-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive (solo ripiano inferiore)	cad. €22
GRSDH-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive (solo ripiano superiore)	cad. 22

GRSDS/H - x x D



Riscaldatori di distribuzione Glo-Ray®

Progettati specificamente per l'esposizione di prodotti incartati o confezionati, i riscaldatori di distribuzione Glo-Ray® mantengono gli alimenti caldi e alle temperature ottimali per servire. Questi riscaldatori uniscono la comodità del self-service al vantaggio di poter esporre in anticipo i prodotti, dalla cucina all'espositore, nei periodi di punta.

- Disponibile nei modelli a uno o due livelli
- Ripiani orizzontali o inclinati
- Aste divisorie prodotti per ordinarne la presentazione
- Base riscaldata controllata tramite termostato con un intervallo di temperatura di 85-93 °C, per ampliare i tempi di esposizione

- Lo schema di riscaldamento a infrarossi, preimpostato nella parte superiore, indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Le lampade incandescenti illuminano le zone espositive e mettono in risalto il prodotto



GRSDH-30 ripiano singolo orizzontale



GRSDS-24D ripiano inclinato doppio con supporti per targa opzioni (targhe non incluse)

RISCALDATORE PER ESPOSITORI ORIZZONTALI

Modello	Lampadine Aste divisorie	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le gambe)	Tensione Monofase	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano							
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	724-791	22 kg	€2961
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220-230	730 x 419 mm	890-974	25 kg	3225
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220-230	882 x 419 mm	1074-1174	30 kg	3490
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220-230	1009 x 419 mm	1228-1343	34 kg	3798
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220-230	1289 x 419 mm	1604-1754	39 kg	4428
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220-230	1492 x 419 mm	1830-2001	60 kg	4984
Doppio ripiano							
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 643 mm	220-230	577 x 419 mm	1448-1582	40 kg	€5166
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220-230	730 x 419 mm	1780-1948	45 kg	5357
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220-230	882 x 419 mm	2148-2348	54 kg	5670
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220-230	1009 x 419 mm	2456-2686	62 kg	6022
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220-230	1289 x 419 mm	3208-3508	78 kg	6933
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220-230	1492 x 419 mm	3660-4002	89 kg	7639

* Cordon sans fiche 240V.

Tutti i modelli orizzontali a singolo e doppio ripiano presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: lato controllo, angolo destro della base.

RISCALDATORE PER ESPOSITORI INCLINATI

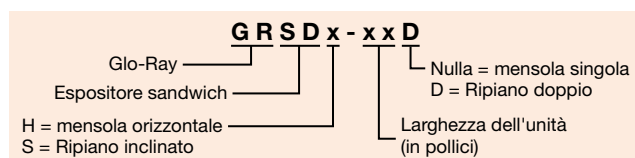
Modello	Lampadine Aste divisorie	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le gambe)	Tensione Monofase	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano							
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220-230	572 x 533 mm	629-688	36 kg	€3554
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220-230	724 x 533 mm	730-799	36 kg	3808
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220-230	876 x 533 mm	864-946	42 kg	4099
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220-230	1003 x 533 mm	1003-1097	44 kg	4397
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220-230	1283 x 533 mm	1275-1396	50 kg	5041
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220-230	1486 x 533 mm	1665-1820	76 kg	5443
Doppio ripiano							
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220-230	572 x 533 mm	1260-1378	52 kg	€5536
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220-230	724 x 533 mm	1419-1552	64 kg	5872
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220-230	876 x 533 mm	1669-1827	73 kg	6253
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220-230	1003 x 533 mm	1951-2135	82 kg	6721
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220-230	1283 x 533 mm	2483-2718	98 kg	7801
GRSDS-60D*	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220-230	1486 x 533 mm	3240-3541	108 kg	8284

* Cordon sans fiche 240 V.

Tutti i modelli inclinati a singolo e doppio ripiano presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: lato controllo, angolo destro della base.

OPZIONI E ACCESSORI - PAGINA 110





Due GRSDH-36D con ripiani inclinati doppi

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

ITC-S	Indicatore della temperatura (LED) ripiano singolo	€294
ITC-D	Indicatore della temperatura (LED) ripiano doppio	511
SSEND	Pannelli terminali in acciaio inossidabile al posto di quelli in vetro	per ripiano 40
Protezione igienica da 127 mm lato cliente (GRSDS un lato, GRSDH due lati) –		
GRSD24BP	Modelli larghi 610 mm	per ripiano €133
GRSD30BP	Modelli larghi 762 mm	per ripiano 161
GRSD36BP	Modelli larghi 914 mm	per ripiano 187
GRSD41BP	Modelli larghi 1.041 mm	per ripiano 214
GRSD52BP	Modelli larghi 1.321 mm	per ripiano 242
GRSD60BP	Modelli larghi 1.524 mm	per ripiano 350
GRSDFLIPLOCK1	Piastra di blocco sportello con apertura verso l'alto per GRSDS-xx, -xxD modelli da -24 a -41	per ripiano €14
GRSDFLIPLOCK2	Piastra di blocco sportello con apertura verso l'alto per GRSDS-xx, -xxD modelli da -52 a -60	per ripiano 37

Supporto targhette del prodotto (targa non inclusa) Il colore si abbina a quello dell'unità –

Mensola superiore o intermedia –

GRSD-SIGN24	610 mm larghezza. Richiede targa 575 L x 100 A x 2 P mm	cad. € 77
GRSD-SIGN30	762 mm larghezza. Richiede targa 727 L x 100 A x 2 P mm	cad. 77
GRSD-SIGN36	914 mm larghezza. Richiede targa 879 L x 100 A x 2 P mm	cad. 94
GRSD-SIGN41	1041 mm larghezza. Richiede targa 1006 L x 100 A x 2 P mm	cad. 94
GRSD-SIGN52	1321 mm larghezza. Richiede targa 1286 L x 100 A x 2 P mm	cad. 109
GRSD-SIGN60	1524 mm larghezza. Richiede targa 1489 L x 100 A x 2 P mm	cad. 109

Sportelli in plexiglass ribaltabili su un lato nei modelli GRSDS –

SDS24FLIP ^o	Modelli larghi 610 mm	per ripiano €236
SDS30FLIP ^o	Modelli larghi 762 mm	per ripiano 236
SDS36FLIP ^o	Modelli larghi 914 mm	per ripiano 236
SDS41FLIP ^o	Modelli larghi 1.041 mm	per ripiano 236

Sportelli in plexiglass ribaltabili su un lato nei modelli GRSDH –

GHSDH24FLIP ^o	Modelli larghi 610 mm	per ripiano €236
GHSDH30FLIP ^o	Modelli larghi 762 mm	per ripiano 236
GHSDH36FLIP ^o	Modelli larghi 914 mm	per ripiano 236
GHSDH41FLIP ^o	Modelli larghi 1.041 mm	per ripiano 236

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

4"LEGS	Gambe regolabili da 102 mm (standard sulle unità GRSDH-41 e superiori, GRSDS-36 e superiori e tutte quelle doppie)	Gruppo di 4 €51
Ampoules DEL Chef – Ampoule réglable 230 V –		
CLED-3000-230	Lampadine LED Chef (simile a luce alogena calda)	cad. €108
CLED-4000-230	Lampadine LED Chef (simile a luce fluorescente fredda)	cad. 108
GRSDH-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive - modello orizzontale	cad. €22
GRSDS-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive - modello inclinati	cad. 22

^o Non compatibili con alette di protezione antifiato o supporti per targhe espositore nella stessa apertura.

OPZIONI

(disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – (I modelli inclinati sono forniti standard in Grigio Lucido) –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

COLORI E FINITURE - COPERTURA POSTERIORE INTERNA



SDS24FLIP Opzioni



CLED-3000 e -4000 Accessorio

Riscaldatori di distribuzione Glo-Ray®

È possibile incrementare le vendite esponendo alimenti caldi nei riscaldatori per distributori Designer Glo-Ray® Hatco. Progettati specificamente per l'esposizione di prodotti incartati o in confezione, questi riscaldatori espongono in modo sicuro gli alimenti caldi alle temperature ottimali per servire.

- Realizzato in alluminio e acciaio inossidabile con pannelli laterali di vetro temperato
- Lo schema di riscaldamento a infrarossi, preimpostato nella parte superiore, indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Conveniente per le aree self-service e di distribuzione rapida
- Disponibile nei modelli a uno o due livelli

- Ripiani orizzontali o inclinati
- Aste divisorie prodotti per ordinarne la presentazione
- Base riscaldata rivestita con controllo termostatico per prolungare i tempi di conservazione
- Le lampade incandescenti illuminano le zone espositive e mettono in risalto il prodotto

GR2SDH-30
con pannelli
decorativi in
colore Designer
opzionale



GR2SDS-30D
in colore Designer
Nero opzionale



RISCALDATORE PER ESPOSITORI DESIGNER ORIZZONTALI

Modello*	Lampadine	Aste divisorie per ripiano	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le gambe)	Tensione Monofase	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano								
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	40 kg	€3921
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	55 kg	4219
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	59 kg	4524
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	63 kg	5014
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	73 kg	5507
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	78 kg	6010
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	85 kg	6469
Doppio ripiano								
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	57 kg	€6466
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	72 kg	6838
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	93 kg	7190
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	102 kg	7870
GR2SDH-48D	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	115 kg	8541
GR2SDH-54D	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	124 kg	9232
GR2SDH-60D	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	149 kg	9888

Tutti i modelli Designer orizzontali a singolo e doppio ripiano presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: parte centrale posteriore della base sul lato controllo.

RISCALDATORE PER ESPOSITORI DESIGNER INCLINATI

Modello*	Lampadine	Aste divisorie per ripiano	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le gambe)	Tensione Monofase	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano								
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	47 kg	€4233
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	50 kg	4466
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	62 kg	4855
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	70 kg	5343
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	74 kg	5823
GR2SDS-54*	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	83 kg	6314
GR2SDS-60*	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	92 kg	6762
Doppio ripiano								
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	74 kg	€ 6582
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	84 kg	7044
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	91 kg	7485
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	99 kg	8178
GR2SDS-48D	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	116 kg	8847
GR2SDS-54D*	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	120 kg	9534
GR2SDS-60D*	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	135 kg	10190

* Se non viene specificato un colore, i pannelli decorativi e i paraspigoli sono neri.

* Senza spina.

Tutti i modelli Designer inclinati a singolo e doppio ripiano presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: parte centrale posteriore della base sul lato controllo.

OPZIONI, ACCESSORI E DENOMINAZIONI DEI MODELLI – PAGINA 112



GR2SDS-24D
con pannelli
decorativi in
colore *Designer*
opzionale

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Protezione igienica da 127 mm (lato cliente solo sui modelli inclinati)

GR2SD24BP	Sui modelli con ampiezza da 765 mm	per ripiano	€217
GR2SD30BP	Sui modelli con ampiezza da 918 mm	per ripiano	230
GR2SD36BP	Sui modelli con ampiezza da 1070 mm	per ripiano	245
GR2SD42BP	Sui modelli con ampiezza da 1222 mm	per ripiano	251
GR2SD48BP	Sui modelli con ampiezza da 1375 mm	per ripiano	263
GR2SD54BP	Sui modelli con ampiezza da 1527 mm	per ripiano	277
GR2SD60BP	Sui modelli con ampiezza da 1680 mm	per ripiano	291

Sportelli apertura verso l'alto in plexiglass (sul lato cliente o controllo)

2SDS24FLIP	Sui modelli con larghezza 765 mm	per ripiano	€179
2SDS30FLIP	Sui modelli con larghezza 918 mm	per ripiano	207
2SDS36FLIP	Sui modelli con larghezza 1070 mm	per ripiano	229
2SDS42FLIP	Sui modelli con larghezza 1222 mm	per ripiano	256

Sportelli apertura verso l'alto in plexiglass divisi (sul lato cliente o controllo)

2SDS48FLIP	Sui modelli con larghezza 1375 mm	per ripiano	€309
2SDS54FLIP	Sui modelli con larghezza 1527 mm	per ripiano	361
2SDS60FLIP	Sui modelli con larghezza 1680 mm	per ripiano	413

2SDHFRGLS	Vetro frontale al posto dei divisori a scanalatura e delle barre divisorie. Non è possibile avere le protezioni igieniche o gli sportelli scorrevoli (Serie GR2SDH, solo modelli singoli)		€ 98
------------------	---	--	------

2SDHFRGLS-D	Vetro frontale al posto dei divisori a scanalatura e delle barre divisorie. Non è possibile avere le protezioni igieniche o gli sportelli scorrevoli (Serie GR2SDH, solo modelli doppi)		196
--------------------	---	--	-----

SS-ITC	Indicatore termostatico (LED) ripiano singolo (48 mm di profondità in più rispetto al modello orizzontale e 45 mm in più rispetto al modello inclinato)		294
---------------	---	--	-----

DS-ITC	Indicatore termostatico (LED) ripiano doppio (48 mm di profondità in più rispetto al modello orizzontale e 45 mm in più rispetto al modello inclinato)		512
---------------	--	--	-----

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

2SD-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive	cad.	€22
----------------	---	------	-----

Lampadine LED Chef – Lampadina 230 V regolabile –

CLED-3000-230	Lampadine LED Chef (simile a luce alogena calda)	cad.	€108
CLED-4000-230	Lampadine LED Chef (simile a luce fluorescente fredda)	cad.	108

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

	G R 2 S D H - x x D	
Glo-Ray _____		Nessuna lettera = mensola singola
Designer _____		D = Ripiano doppio
Espositore sandwich _____		Larghezza superficie riscaldata (in pollici)
H = mensola orizzontale _____		
S = Ripiano inclinato _____		

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Alluminio anodizzato trasparente standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

Colori pannelli decorativi Designer – I colori non standard non possono essere resi – Nero standard

RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	Rame Antico	Senza sovrapprezzo

Paraspigoli Designer – I colori non standard non possono essere resi – Nero standard

DKGRAY	Paraspigoli antracite	Senza sovrapprezzo
---------------	-----------------------	--------------------



SS-ITC Opzione



DS-ITC Opzione

Espositore riscaldato con LED

Il nuovo espositore riscaldato con illuminazione a LED è perfetto per conservare alimenti confezionati caldi e attrarre i clienti per l'asporto. I banchi riscaldatori con illuminazione a LED sono disponibili con mensole inclinate o orizzontali e in versione a singola o doppia mensola.

- Modelli con mensole inclinate o orizzontali, a singola o doppia mensola
- Riscaldamento a infrarossi per la lunga conservazione di prodotti confezionati caldi
- Illuminazione LED ad alta efficienza per un visibilità ottimale dei prodotti alimentari nelle aree di conservazione
- Mensola di base riscaldata rivestita e con controllo termostatico
- Pannelli laterali in vetro con cerniere a fissaggio magnetico ed estraibili per un'agevole pulizia
- ITC opzionale per un preciso controllo della temperatura



HXMS-36D
in colore nero
moderno standard

Distributori riscaldati

SCALDAMERCE RISCALDATI A LED

Modello	Aste dei divisori	Dimensioni L x P x A (Comprende le gambe)	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Tensione	Ampere (A)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Étagère unique horizontale								
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2,9	671	55 kg	€4347
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3,8	863	60 kg	4664
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4,6	1055	66 kg	4979
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5,2	1201	73 kg	5496
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6,1	1392	86 kg	6013
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6,9	1585	91 kg	6530
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7,7	1777	94 kg	7004
Étagère horizontale double								
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5,8	1342	73 kg	€ 7170
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7,5	1726	84 kg	7660
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9,2	2110	93 kg	8008
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10,4	2402	100 kg	8730
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12,1	2784	111 kg	9431
HXMH-54D ^o	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13,8	3170	123 kg	10145
HXMH-60D ^o	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15,5	3554	136 kg	10805

SCALDAMERCE RISCALDATI A LED

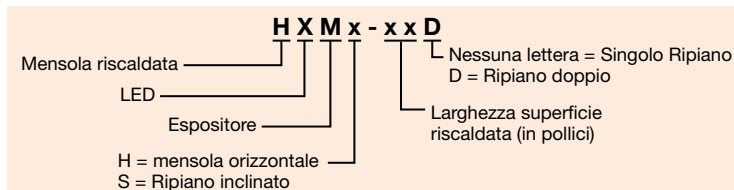
Modello	Aste dei divisori	Dimensioni L x P x A (Comprende le gambe)	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Tensione	Ampere (A)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Étagère simple inclinée								
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2,9	671	51 kg	€4526
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3,8	863	60 kg	4776
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4,6	1055	68 kg	5196
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5,2	1201	73 kg	5717
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6,1	1392	85 kg	6237
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6,9	1585	93 kg	6766
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7,7	1777	93 kg	7251
Étagère double inclinée								
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5,8	1342	73 kg	€ 7170
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7,5	1726	85 kg	7660
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9,2	2110	94 kg	8027
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10,4	2402	105 kg	8717
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12,1	2784	111 kg	9586
HXMS-54D ^o	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13,8	3170	123 kg	10325
HXMS-60D ^o	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15,5	3554	132 kg	11029

^o Senza spina.

Tutti i banchi riscaldatori con illuminazione LED presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: sul retro al centro della base, a sinistra della centralina.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 114





HZMS-48D in colore moderno standard nero con montanti di illuminazione a luci LED (opzionale)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Nero standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

HZM-LP	Montante di illuminazione a luci LED rosse	€518
SS-ITC	Indicatore della temperatura (LED) ripiano singolo	276
DS-ITC	Indicatore della temperatura (LED) ripiano doppio	477

Protezioni igieniche 127 mm – non compatibili con gli sportelli sollevabili a ribalta nella medesima apertura

HZM24BP	Sul lato del cliente su -24 modelli	per ripiano €192
HZM30BP	Sul lato del cliente su -30 modelli	per ripiano 208
HZM36BP	Sul lato del cliente su -36 modelli	per ripiano 224
HZM42BP	Sul lato del cliente su -42 modelli	per ripiano 248
HZM48BP	Sul lato del cliente su -48 modelli	per ripiano 275
HZM54BP	Sul lato del cliente su -54 modelli	per ripiano 297
HZM60BP	Sul lato del cliente su -60 modelli	per ripiano 311

Sportelli sollevabili a ribalta in plexiglas

– non compatibili con le protezioni igieniche nella medesima apertura, solo su un lato –

HZM24FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -24 modelli	per ripiano €192
HZM30FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -30 modelli	per ripiano 208
HZM36FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -36 modelli	per ripiano 224
HZM42FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -42 modelli	per ripiano 248
HZM48FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -48 modelli	per ripiano 275
HZM54FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -54 modelli	per ripiano 297
HZM60FLIP	Sul lato del cliente o di controllo su -60 modelli	per ripiano 311

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

HZM-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive	cad. €22
---------	---	----------

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Espositori riscaldati in vetro Glo-Ray®

Gli espositori riscaldati in vetro Glo-Ray Hatco sono perfetti per mantenere caldi gli alimenti avvolti o confezionati di un buffet o delle aree di ristoro dedicate ai clienti. Con un design curvo che si adatta a qualsiasi arredamento.

- Elementi di riscaldamento in stile monoblocco in base rivestita con controllo termostatico
- Gli esclusivi ripiani brevettati in vetro riscaldato a controllo infinito trasmettono il calore agli alimenti sopra e sotto
- Illuminazione a LED per una visione ottimale dei prodotti alimentari e un buon risparmio energetico
- Inoltre viene fornito con: pannelli laterali in vetro temperato, gambe da 2,5" (64 mm), base riscaldata a controllo termostatico e tettuccio superiore, barre divisorie, colore di serie Nero Designer
- Design accattivante e curvo Include un supporto per insegne superiore incorporato per la tua segnaletica personalizzata, 26,75" W (679 mm) x 3" H (76 mm), nella parte superiore anteriore dell'unità



GR3SDS-39DCT
in colore Nero Designer standard
con supporto per cartello
superiore



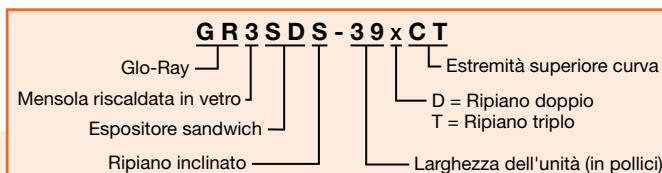
GR3SDS-39TCT grigio lucido opzionale e
staffa per ripiano. Il supporto per il segno
superiore è standard

Distributori riscaldati

ESPOSITORI RISCALDATI IN VETRO

Modello	Dimensioni L x P x A	Spazio ripiano riscaldato utile L x P	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Doppio ripiano GR3SDS-39DCT	995 x 699 x 673 mm	879 x 524 mm	220-230-240	1750-1910-2080	8,0-8,3-8,7	84 kg	€8823
Triplo ripiano GR3SDS-39TCT	995 x 699 x 882 mm	879 x 524 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12,4-12,9-13,5	104 kg	€12025

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:
Posizione del cavo: lato controllo, angolo destro della base.



OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Nero standard –

RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	Rame Antico	Senza sovrapprezzo

Finiture Lucide – I colori non standard non possono essere resi – Nero standard –

GGRAY	Grigio Metallizzato	Senza sovrapprezzo
--------------	---------------------	---------------------------

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

4"LEGS	Gambe regolabili da 102 mm	Gruppo di 4 €51
3SD-DIV	Aste divisorie in acciaio inossidabile aggiuntive	cad. 22

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Espositori riscaldati Designer Glo-Ray®

Il nostro espositore riscaldato serie *Designer Glo-Ray®* con vetro ricurvo e illuminazione a incandescenza promuove le vostre offerte con luminosità ed eleganza. Combiniamo la nostra base riscaldata controllata tramite termostato e gli elementi riscaldanti ad infrarossi superiori per tenere al caldo le vostre proposte

- Distributori ad alta visibilità con vetro temperato ricurvo
- Costruzione esclusiva della base fredda
- Sportelli scorrevoli senza rulli
- Disponibili con o senza umidità controllata (solo ripiano inferiore)
- Realizzati in alluminio e acciaio inossidabile con pannelli laterali di vetro temperato
- La copertura in vetro ricurvo anteriore si inclina in avanti per permetterne la pulizia agevolmente

- Lo schema di riscaldamento a infrarossi, preimpostato nella parte superiore, indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Le lampade incandescenti illuminano l'area espositiva



Serbatoio con sistema di umidificazione installato fra i ripiani



In figura, **GRCDH-3PD** in acciaio inossidabile standard, con ripiani accessori per alimenti



GRCD-2PD con fascia per ripiano opzionale, colore moderno, sportelli sollevabili a ribalta per cibo accessori



GRCDH-1PD con fascia per ripiano opzionale, sportelli sollevabili a ribalta e ripiani per cibo accessori (piatto a cottura superiore non disponibile)

ESPOSITORE DESIGNER

Modello	Lampadine	Dimensioni L x P x A (Comprende le gambe)	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Tensione Monofase	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano							
GRCD-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 o 240	425	43 kg	€4936
GRCD-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 o 240	780	55 kg	5630
GRCD-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1005	69 kg	6328
Doppio ripiano							
GRCD-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 o 240	905	45 kg	€5792
GRCD-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 o 240	1285	77 kg	6586
GRCD-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1710	95 kg	7578
Singolo ripiano con umidità*							
GRCDH-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 o 240	697	41 kg	€5665
GRCDH-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 o 240	1052	56 kg	6363
GRCDH-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1277	71 kg	7060
Doppio ripiano con umidità*							
GRCDH-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 o 240	1177	55 kg	€6522
GRCDH-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 o 240	1532	79 kg	7319
GRCDH-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1982	100 kg	8310

* Umidità solo sul ripiano inferiore. Comprende supporto per bacinella sul ripiano inferiore. I supporti per bacinella accettano bacinelle di altezza 64 mm.

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:

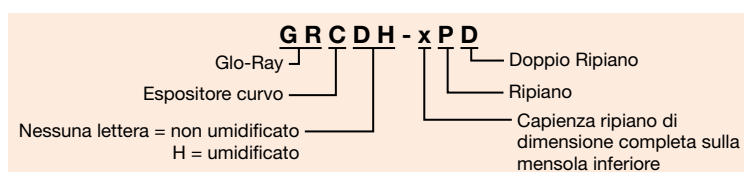
Posizione del cavo: lato controllo, angolo destro della base.

Tutti i modelli con umidità presentano le seguenti caratteristiche:

Capienza d'acqua: 3 litri.

OPZIONI – PAGINA 117

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153





GRCD-2PD con sportelli apertura verso l'alto opzionali e colore Designer

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)**Sportelli apertura verso l'alto su entrambi i ripiani sul lato cliente al posto del vetro frontale (incrementa di 13 mm la profondità dell'unità) –**

CD1PDFLIP	Modelli 1 bacinelle	€ 705
CD2PDFLIP	Modelli 2 bacinelle	756
CD3PDFLIP	Modelli 3 bacinelle	1347

Supporto per bacinelle di P 64 mm sul ripiano inferiore (contiene bacinelle di 64 P mm - standard sui modelli umidificati) –

SKIRT-1P	Modello 1 bacinella al posto del binario per bacinelle	€ 47
SKIRT-2P	Modello 2 bacinella al posto del binario per bacinelle	89
SKIRT-3P	Modello 3 bacinella al posto del binario per bacinelle	129
UPPERSKIRT-2P	Supporto per bacinelle per ripiano superiore dei modelli 2 bacinelle, al posto dell'arresto teglia	€ 90
UPPERSKIRT-3P	Supporto per bacinelle per ripiano superiore dei modelli 3 bacinelle, al posto dell'arresto teglia	182

Sportelli a specchio al posto di quelli in vetro (solo lato distribuzione) –**Modelli a sigolo ripiano –**

MIRROR	-1P	€ 77
MIRROR	-2P	106
MIRROR	-3P	135

Modelli a doppio ripiano –

MIRROR	-1PD	€153
MIRROR	-2PD	210
MIRROR	-3PD	268

OPZIONI

(disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi**– Acciaio inossidabile standard –**

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

ESPOSITORE RISCALDATO CON BACINELLE MASSIMA CAPACITÀ*

Modello	Capienza bacinelle	Telai opzionali per supporto teglia
GRCD-1P	1 bacinella misura intera	uno SKIRT-1P
GRCD-2P	2 bacinelle misura intera	uno SKIRT-2P
GRCD-3P	3 bacinelle misura intera	uno SKIRT-3P
GRCD-1PD – Ripiano superiore	1 bacinella mezza misura o 1 teglia per pizza da 356 mm	nessuno
GRCD-1PD – Ripiano inferiore	1 bacinella misura intera	uno SKIRT-1P
GRCD-2PD – Ripiano superiore	1 bacinella misura intera o 1 bacinella 1/3 o 2 teglie per pizza da 356 mm	uno UPPERSKIRT-2P
GRCD-2PD – Ripiano inferiore	2 bacinelle misura intera	uno SKIRT-2P
GRCD-3PD – Ripiano superiore	2 bacinelle misura intera o 3 teglie per pizza da 356 mm	uno UPPERSKIRT-3P
GRCD-3PD – Ripiano inferiore	3 bacinelle misura intera	uno SKIRT-3P

* Tutte le capacità riportate si riferiscono ai modelli non umidificati.
Per i ripiani inferiori dei modelli umidificati si consigliano bacinelle di profondità 64 mm.

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151**COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA**

Espositori riscaldati Glo-Ray®

Progettati per l'area "esposizione e vendita" in qualsiasi attività di servizi alimentari, l'espositore riscaldato Glo-Ray® di Hatco è perfetto per la distribuzione di prodotti caldi. Il calore superiore e inferiore si combinano per conservare più a lungo le vivande alla giusta temperatura e mantenerne il sapore.

- Base riscaldata rivestita con controllo termostatico per prolungare i tempi di conservazione 38° - 93°C
- Lo schema di riscaldamento a infrarossi, preimpostato nella parte superiore, indirizza il calore sui bordi esterni dove sono maggiori le dispersioni di calore
- Realizzato in alluminio e acciaio inossidabile con pannelli laterali di vetro temperato
- Le lampade incandescenti illuminano l'area espositiva
- L'esclusiva struttura isolante della base minimizza la dispersione di calore, impedendo che l'esterno della base si riscaldi
- Sportelli scorrevoli senza rulli

Distributori riscaldati



GRHD-4PD in colore *Designer* opzionale, con sportelli a specchio e bacinelle accessorie



GRHDH-2P con fascia per ripiano, apertura su due lati opzionale e ripiani per cibo accessori

ESPOSITORE

Modello*	Lampadine	Dimensioni (L x P x A) <i>Comprende le gambe</i>	Tensione Monofase	Spazio ripiano riscaldato utile (L x P)	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Singolo ripiano							
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	220 o 240	712 x 553 mm	940	54 kg	€4326
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	220 o 240	1042 x 553 mm	1350	65 kg	4939
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	220 o 240	1372 x 553 mm	1785	98 kg	5823
Doppio ripiano							
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	220 o 240	712 x 553 mm	1310	68 kg	€5973
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	220 o 240	1042 x 553 mm	1755	86 kg	6697
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	220 o 240	1372 x 553 mm	2480	104 kg	7682
Singolo ripiano con umidità*							
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	220 o 240	712 x 553 mm	1212	57 kg	€5086
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	220 o 240	1042 x 553 mm	1622	74 kg	5699
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	220 o 240	1372 x 553 mm	2329	98 kg	7097
Doppio ripiano con umidità*							
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	220 o 240	712 x 553 mm	1582	80 kg	€6728
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	220 o 240	1042 x 553 mm	2027	85 kg	7451
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	220 o 240	1372 x 553 mm	2980	109 kg	8952

* Il numero di modello indica il numero di teglie misura intera che l'unità può accettare, con lo stesso numero di teglie mezza misura per le unità con ripiano superiore (2P = 2 bacinelle).

* Umidità solo sul ripiano inferiore. Comprende supporto per bacinella sul ripiano inferiore. I supporti per bacinella accettano bacinelle di altezza 64 mm.

Tutti i modelli presentano le seguenti caratteristiche:

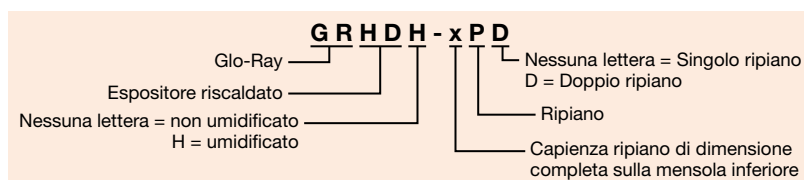
Capienza d'acqua: 2 bacinelle e 3 bacinelle: 3 litri.

4 bacinelle: 6 litri.

Posizione del cavo: 1829 mm, lato controllo, angolo destro della base.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 119

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153





GRHD-4PD con supporti teglia opzionali.
Ripiano superiore: uno UPPERSKIRT-4P
Ripiano inferiore: uno SKIRT-4P

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

SKIRT-2P	Supporto per bacinelle 64 D mm su ripiano inferiore (standard sui modelli umidificati) Modello 2 bacinelle al posto del binario per bacinelle	€ 89
SKIRT-3P	Supporto per bacinelle 64 D mm su ripiano inferiore (standard sui modelli umidificati) Modello 3 bacinelle al posto del binario per bacinelle (Si compone di uno SKIRT-1P e uno SKIRT-2P)	129
SKIRT-4P	Supporto per bacinelle 64 D mm su ripiano inferiore (standard sui modelli umidificati) Modello 4 bacinelle al posto del binario per bacinelle (Si compone di due SKIRT-2P)	171
UPPERSKIRT-2P	Supporto per bacinelle per ripiano superiore dei modelli 2 bacinelle	90
UPPERSKIRT-3P	Supporto per bacinelle per ripiano superiore dei modelli 3 bacinelle	182
UPPERSKIRT-4P	Supporto per bacinelle per ripiano superiore dei modelli 4 bacinelle	182
FLIP	Sportelli ribaltabili sul lato di controllo (al posto degli sportelli scorrevoli in vetro)	Senza sovrapprezzo
Sportello scorrevole anziché pannello sul lato cliente con vetro fisso –		
SLIDE-2P	per ogni apertura	€184
SLIDE-3P	per ogni apertura	205
SLIDE-4P	per ogni apertura	256
Sportello con apertura verso l'alto anziché pannello sul lato cliente con vetro fisso –		
FLIP-2P	per ogni apertura	€184
FLIP-3P	per ogni apertura	205
FLIP-4P	per ogni apertura	256
Porta a specchio scorrevole in vetro, al posto del porta scorrevole in vetro (solo per il lato servizio) –		
MIRROR-2P	per ogni apertura	€106
MIRROR-3P	per ogni apertura	135
MIRROR-4P	per ogni apertura	170

OPZIONI

(disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi

– Acciaio inossidabile standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

ESPOSITORE RISCALDATO CON BACINELLE MASSIMA CAPACITÀ♦

Modello	Capienza bacinelle	Telai opzionali per supporto teglia
GRHD-2P	2 bacinelle misura intera	uno SKIRT-2P
GRHD-3P	3 bacinelle misura intera	uno SKIRT-3P
GRHD-4P	4 bacinelle misura intera	uno SKIRT-4P
GRHD-2PD – Ripiano superiore	2 bacinelle mezza misura o 2 teglie per pizza da 356 mm	uno UPPERSKIRT-2P
GRHD-2PD – Ripiano inferiore	2 bacinelle misura intera	uno SKIRT-2P
GRHD-3PD – Ripiano superiore	3 bacinelle mezza misura o 2 teglie per pizza da 356 mm	uno UPPERSKIRT-3P
GRHD-3PD – Ripiano inferiore	3 bacinelle misura intera	uno SKIRT-3P
GRHD-4PD – Ripiano superiore	2 bacinelle misura intera o 4 bacinelle mezza misura o 4 teglie per pizza da 356 mm	uno UPPERSKIRT-4P
GRHD-4PD – Ripiano inferiore	4 bacinelle misura intera	uno SKIRT-4P

♦ Tutte le capacità riportate si riferiscono ai modelli non umidificati. Per i ripiani inferiori dei modelli umidificati si consigliano bacinelle di profondità 64 mm.

Espositori e vetrine

Catering • Minimarket • Concessioni

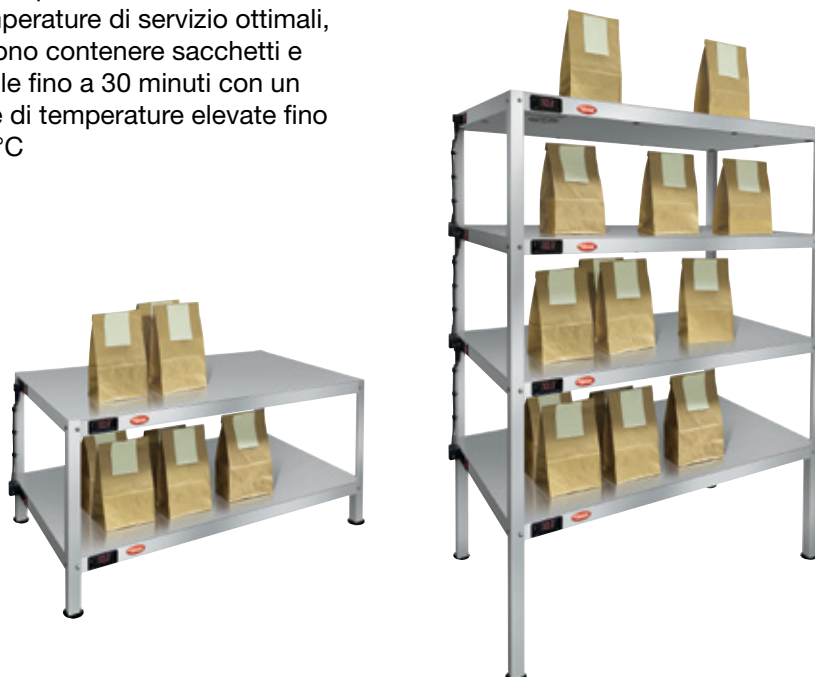


Ripiani riscaldati Glo-Ray 2-Go®

I ripiani riscaldati Hatco Glo-Ray 2-Go® sono progettati specificamente tenendo in considerazione le tue esigenze di consegna e trasporto. I modelli GRS2GC, che mantengono una grande quantità di alimenti caldi a temperature di servizio ottimali, possono contenere sacchetti e scatole fino a 30 minuti con un range di temperature elevate fino a 93 °C

- I ripiani sono profondi 507 mm e larghi 986 mm, con uno spazio libero tra i ripiani di 288 mm, sufficientemente ampio da contenere una varietà di sacchetti e scatole per il take-away/delivery

- Ogni ripiano è dotato di un controllo digitale della temperatura, di un interruttore di accensione/spegnimento e di un cavo per alimentazione in cascata
- Le unità sono dotate di ripiani in acciaio inox con basi riscaldanti controllate da termostato



Interruttore di accensione/spegnimento e cavo di alimentazione in cascata per ogni ripiano



temperatura per ogni ripiano

Espositori e vetrine

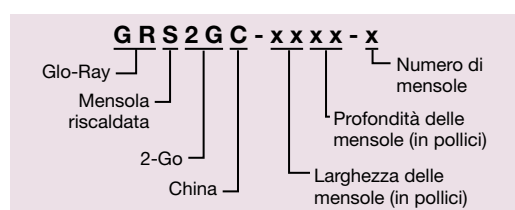
RIPIANI RISCALDATI

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
GRS2GC-3920-2	2 ripiani riscaldati	986 x 507 x 475 mm	220 ou 240	694-824	3,2-3,4	21 kg	€1130
GRS2GC-3920-4	4 ripiani riscaldati	986 x 507 x 1390 mm	220 ou 240	1393-1648	6,3-6,9	40 kg	2087

Tutti i modelli riscaldati presentano le seguenti caratteristiche:

Modelli muniti di: Cavo di alimentazione e spina da 1829 mm. Staffa a parete antiribaltamento inclusa solo nei modelli GRS2GC-3920-4.

Posizione del cavo: Lato di servizio, angolo inferiore destro.



Scaldapiatti

Gli scaldapiatti Hatco sono stati progettati per conservare i piatti di servizio preriscaldati in un punto a cui i clienti possono accedere facilmente. Sono disponibili modelli da banco o incorporati. Facile da caricare e facile da pulire. Servire il cibo caldo in piatti preriscaldati consente di prolungare i tempi di mantenimento del calore per la maggior parte degli alimenti e favorisce una migliore esperienza del cliente.

- Può contenere 25 piatti fino a 305 mm di diametro
- Controllo digitale della temperatura coperto con intervallo regolabile da 40 a 50 °C
- Le lampade LED a efficienza energetica illuminano l'interno dall'alto
- Opzionale - Verniciatura a polvere Designer nera
- Le dimensioni dell'incasso per il cabinet sono: 423 x 512 mm



PWB-12


PWC-12
in colore *Designer*
Nero opzionale

Espositori e vetrine

SCALDAPIATTI

Modello	Dimensioni (L x P x A)	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Modello da banco							
PWC-12	427 x 441 x 566 mm	320 x 400 mm	220-240	389-463	1,7-1,9	29 kg	€1186
Integrato							
PWB-12	444 x 442 x 534 mm	322 x 400 mm	220-240	389-463	1,7-1,9	22 kg	€1098

Tutti i modelli di scaldapiatti includono:

Modelli forniti con:

PWC-12: Interruttore di accensione On/Off, cavo di alimentazione staccabile da 1829 mm, cavo di collegamento da 1000 mm e un kit per montaggio a parete.

PWB-12: Interruttore di accensione On/Off, cavo di alimentazione staccabile da 1829 mm e cavo di collegamento da 1000 mm.

Dimensioni dell'incasso per il cabinet per **PWB-12:** 423L x 512A mm.

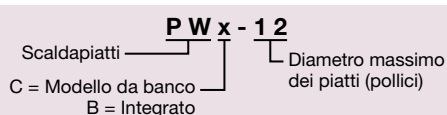
Posizione del cavo: retro dell'unità, in alto a sinistra.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori – I colori non standard non possono essere resi

– Standard Acciaio inossidabile –

PW-BLACK Nero **€120**



Vetrine di esposizione Flav-R-Fresh®

Un modo vantaggioso per invogliare i clienti all'acquisto dell'alimento è utilizzare i piccole vetrine di esposizione Flav-R-Fresh®. Con controlli separati per calore e umidità che assicurano la croccantezza o la morbidezza degli alimenti, queste vetrine consentono di esporre i prodotti più a lungo senza occupare spazio sul piano di lavoro.

- Completamente a vista con lati e sportello in vetro temperato
- La lampada LED esalta gli alimenti e li protegge al tempo stesso
- Il termometro interno indica la temperatura della vetrina
- I modelli sono dotati di aperture a porta singola o doppia che consentono un rapido accesso alle rastrelliere per gli alimenti
- Sono disponibili adesivi alimentari e scritte di merchandising per favorire una maggiore visibilità e attrattiva del prodotto



FDWDE-1 con rack rotante a 4 livelli e teglie accessorie

VETRINE DI ESPOSIZIONE IMPULSE

Modello*	Descrizione*	Dimensioni L x P x A <i>L'altezza comprende le gambe standard di 25 mm</i>	Tensione Monofase	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino*
FDWDE-1	1 sportello con rack rotante motorizzato	492 x 530 x 732 mm	220 o 240	38 kg	€3085
FDWDE-1X	1 sportello con rack multifunzione	492 x 530 x 732 mm	220 o 240	38 kg	2993
FDWDE-2	2 sportelli con rack rotante motorizzato	492 x 559 x 732 mm	220 o 240	40 kg	3242
FDWDE-2X	2 sportelli con rack multifunzione	492 x 559 x 732 mm	220 o 240	40 kg	3126

* I modelli FDWDE-1 e FDWDE-2 comprendono il motore per il rack. I modelli contrassegnati "X" non hanno espositore girevole e NON sono disponibili per retrofit.

* Il rack elencato è incluso con l'unità. Altri rack disponibili – detrarre il costo del rack incluso da quello ordinato.

* Per armadietti non umidificati, detrarre €210. L'unità funzionerà solamente in modo asciutto.

Tutte le vetrine Impulse presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensioni di apertura armadio: 400 L x 502 A mm.

Cerniere antine: Lato di controllo: Lato sinistro.

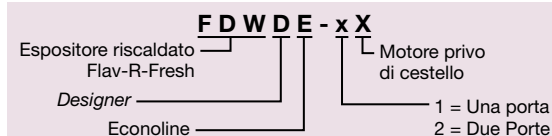
Lato cliente (solo modelli a 2 antine): Lato destro.

Max misura pizza: Diametro 381 mm con rack circolare a 4 livelli.

Capienza serbatoio d'acqua per sistema umidità: 2 litri.

Posizione del cavo: Davanti ai controlli, sul pannello sinistro, angolo inferiore destro.

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153



Espositori e vetrine

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Alluminio anodizzato trasparente standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401
FDWD-6FRT	152 mm supporto targhetta dei banchi di esposizione di prodotti commerciali unicamente per il lato di controllo (incluso unicamente supporto metallico). Disponibile in tutti i colori Designer in tinta con l'unità (Nero = standard). Aggiunge 29 mm all'altezza complessiva dell'unità. Richiede (1) targa di 491 L x 157 A x 2 P mm – non inclusa	€99
FDWD-6SIGN	162 mm supporto targa espositiva per un lato (comprende supporto metallico e finestrella) – uno per lato, 3 max. Disponibile in tutti i colori Designer in tinta con l'unità (Nero = standard). Aggiunge 32 mm all'altezza complessiva dell'unità. Richiede (1) targa di 491 L x 159 A x 1.59 P mm – non inclusa	76
FDWD-DIS	76 mm supporto targa espositiva per un lato (comprende supporto metallico e finestrella) – uno per lato, 3 max. Disponibile in tutti i colori Designer in tinta con l'unità (Nero = standard). Aggiunge 32 mm all'altezza complessiva dell'unità. Richiede (1) targa di 484 L x 83 A x 2 P mm – non inclusa	69

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

FDWD-LEGS	Gambe regolabili da 102 mm (102-127 mm)	€ 72
COUPLING	Giunto per rack non motorizzato per i modelli FDWDE-1X e -2X Models (Selezionare Rack circolare o Stelo per pretzel)	40
FDWD4TCRR	Intelaiatura cilindrica a 4 ripiani con vassoi per la pizza (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	217
FDWSMP	Rack multifunzione a 4 ripiani (ciascun ripiano 346 L x 321 P mm)	248
FDW3TPT	Stelo per pretzel a 3 livelli (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	248

INTELAIATURE – PAGINA 127

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



COUPLING Accessori

Espositori e vetrine Flav-R-Savor®

Con il giusto equilibrio tra calore e umidità, gli espositori Flav-R-Savor® di Hatco espongono in modo attraente le vivande calde e contribuiscono ad aumentare le vendite invogliando l'acquisto. Una gamma completa di armadi di ogni dimensione, le antine opzionali e i tipi di rack consentono una distribuzione perfetta degli alimenti quali pizza, prodotti fritti, prodotti da forno, sandwich e altro.

- L'esposizione completa grazie a lati e antina in vetro temperato fornisce la massima conservazione del calore
- Calore e umidità controllati prolungano i tempi di conservazione
- Il serbatoio dell'acqua in acciaio inossidabile da 3 litri fornisce l'umidità per tutto il giorno
- La protezione di livello basso acqua impedisce la corrosione dell'elemento di riscaldamento e avvisa l'operatore della condizione

- Rack espositivi fissi o rotanti
- Disponibili in due altezze nei modelli con apertura singola o doppia
- Le luci LED con coperchio in plastica trasparente aiutano a esporre i prodotti alimentari



FSD-1 con rastrelliera per teglie a 3 ripiani e teglie per cibi aggiuntive



FSDT-2 con scaffale circolare a 4 ripiani e gambe da 102 mm, colore nero moderno opzionale e teglie accessorie

ESPOSITORI E VETRINE

Modello*	Description*	Dimensioni L x P x A	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino*
Vetrine standard							
FSD-1	Scaffale per teglie tonde a 3 ripiani con 1 sportello	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 o 240V	1414	59 kg	€4770
FSD-1X	Scaffale per teglie rettangolari a 3 ripiani con 1 sportello	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 o 240V	1414	57 kg	4619
FSD-2	Scaffale per teglie tonde a 3 ripiani con 2 sportelli	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 o 240V	1414	57 kg	5088
FSD-2X	Scaffale per teglie rettangolari a 3 ripiani con 2 sportelli	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 o 240V	1414	57 kg	4940
Vetrine alte							
FSDT-1	Scaffale per teglie tonde a 4 ripiani con 1 sportello	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 o 240V	1414	58 kg	€4849
FSDT-1X	Scaffale per teglie rettangolari a 4 ripiani con 1 sportello	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 o 240V	1414	57 kg	4657
FSDT-2	Scaffale per teglie tonde a 4 ripiani con 2 sportelli	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 o 240V	1414	57 kg	5226
FSDT-2X	Scaffale per teglie rettangolari a 4 ripiani con 2 sportelli	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 o 240V	1414	57 kg	5038

- * I modelli FSD-1, FSD-2, FSDT-1 e FSDT-2 comprendono il motore per il rack. I modelli contrassegnati "X" non hanno espositore girevole e NON sono disponibili per retrofili.
- * Il rack elencato è incluso con l'unità. Altri rack disponibili.- estrarre il prezzo del rack incluso e aggiungere il prezzo del rack sostituito al prezzo di listino..
- * Per armadietti non umidificati, detrarre **€210**. L'unità funzionerà solamente in modo asciutto.

Tutti i modelli di armadietto espositore presentano le seguenti caratteristiche:

Cerniere antine: Lato di controllo: Lato sinistro.

Lato cliente (solo modelli a 2 antine): Lato destro.

Max misura pizza: Diametro 483 mm con rack circolare a 4 livelli.

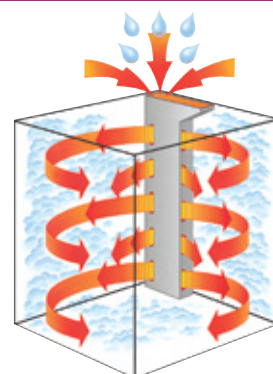
Capienza serbatoio d'acqua per sistema umidità: 3 litri.

Posizione del cavo: 1829 mm. davanti ai controlli, sul pannello sinistro, angolo inferiore destro.

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 125

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153

FSDT - x X	
Vitrine Flav-R-Savor	Motori privo di cestello
Nessuna lettera = Standard	1 = Una porta
T = Alte	2 = Due Porte



IL CALORE CONTROLLATO E IDRATATO MANTIENE FRESCI GLI ALIMENTI CALDI PIÙ A LUNGO

Il percorso del flusso dell'aria di Flav-R-Savor® di Hatco è progettato per mantenere costante la temperatura dell'armadietto senza seccare gli alimenti. La combinazione precisa di calore e umidità crea un effetto "coperta" intorno al cibo. La velocità del flusso dell'aria consente all'armadietto di recuperare rapidamente la giusta temperatura dopo l'apertura e la chiusura dello sportello.



Due FSDT-1 con intelaiatura cilindrica a 4 ripiani, supporto targhette del prodotto opzionale (targhette non incluse) e ripiani accessori

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

THERM	Controlli meccanici	Senza sovrapprezzo
FSD7SIGN	191 mm Supporto targa per espositore di distribuzione (comprende supporto metallico e finestrella) – uno per lato, 3 max Disponibile in tutti i colori Designer in tinta con l'unità (Nero = standard). Aggiunge 32 mm all'altezza complessiva dell'unità. Richiede (1) targa di 572 L x 191 A x 2 P – non inclusa	€78

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

F-LEGS-4	Gambe regolabili da 102 mm	€72
COUPLING	Giunto per rack non motorizzato per i modelli FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X e FSDT-2X (selezionare il rack circolare appropriato)	40
RACK - SOLO FSD -		
FSD5SMP	Rack multifunzione a 5 ripiani (ciascun ripiano 457 L x 406 P mm)	€348
FSD3TCR	Intelaiatura cilindrica a 3 ripiani con vassoi per la pizza (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	207
FSD3TPR	Rack per bacinelle a 3 livelli (accoglie teglie mezza misura, non incluse)	292
RACK - SOLO FSDT -		
FSDT7SMP	Rack multifunzione a 7 ripiani (ciascun ripiano 457 L x 406 P mm)	€411
FSDT4TCR	Intelaiatura cilindrica a 4 ripiani con vassoi per la pizza (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	221
FSDT5TCR	Intelaiatura cilindrica a 5 ripiani con vassoi per la pizza (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	323
FSDT4TPR	Rack per bacinelle a 4 livelli (accoglie teglie mezza misura, non incluse)	262
FSDT3SAR	Rack inclinato a 3 ripiani (ripianti inclinati a 15°) Ogni ripiano di 457 L x 413 P mm	738
FSDT3TPT	Stelo per pretzel a 3 livelli (richiede giunto per i modelli -1X o -2X)	348

KIT DECORATIVO – PAGINA 126

INTELAIATURE – PAGINA 127

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Alluminio anodizzato trasparente standard –

RED	Rosso Vermiglio	€401
BLACK	Nero	401
GRAY	Grigio Granito	401
WHITE	Bianco Granito	401
NAVY	Blu Marina	401
GREEN	Verde Bottiglia	401
COPPER	Rame Antico	401

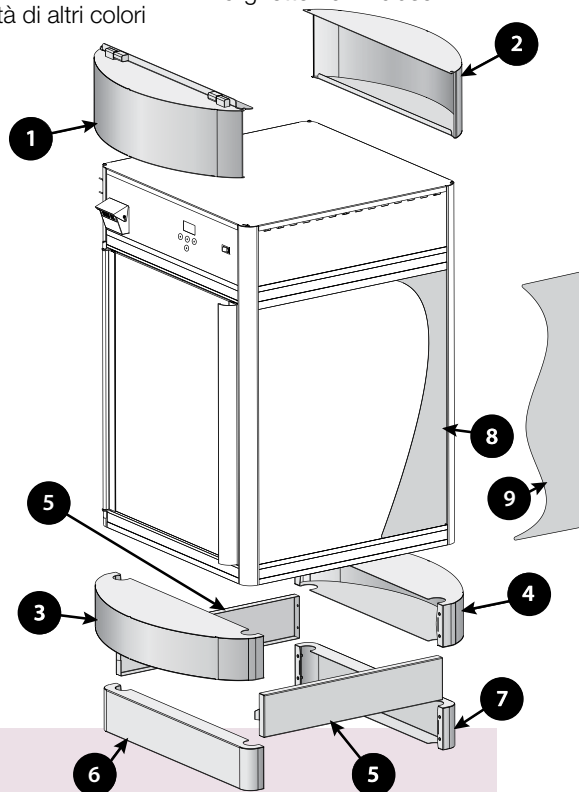
Kit decorativo solo per i modelli FSD e FSDT

Trasforma il tuo espositore o il tuo armadio di conservazione Flav-R-Savor® Hatco da "alloggiamento riscaldato" a banco riscaldato di design, grazie a una varietà di semplici accessori aggiuntivi. Dai nuovo aspetto e percezione al tuo arredamento.



- Il riscaldatore curvo incernierato consente un facile accesso ai controlli e alla brocca di riempimento dell'acqua e offre abbondante spazio per mettere in mostra il tuo prodotto alimentare con una targhetta magnetica (targhetta non inclusa)
- Tutti i componenti decorativi sono di norma verniciati a polvere in nero moderno, con possibilità di altri colori di design

- I pannelli decorativi curvi migliorano l'aspetto complessivo
- La fascia della base completa la trasformazione e offre uno spazio aggiuntivo per la promozione del marchio. Disponibile con pannelli piatti o curvi per la parte anteriore e/o posteriore dell'unità
- Targhette non incluse



FSDT-1 con cremagliera circolare a 4 livelli e kit decorativo completo (cartelli non inclusi)

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Scegliere il colore nero moderno standard –

RED	WR	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	GG	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	WG	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	NB	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	HG	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	AC	Rame Antico	Senza sovrapprezzo

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Pannelli decorativi laterali – Scegliere il colore nero moderno standard –

FSD-INSET1 ⑤	Due pannelli decorativi a mezzaluna per i modelli FSD	€79
FSD-INSET2 ⑥	Due pannelli di inserto a onda per modelli FSD	79
FSDT-INSET1 ⑤	Due pannelli decorativi a mezzaluna per i modelli FSDT	79
FSDT-INSET2 ⑥	Due pannelli di inserto a onda per modelli FSDT	79

Coperture superiori – Scegliere il colore nero moderno standard –

FSD-CTLH ①	Tettuccio incernierato curvo sul lato di controllo per i modelli FSD e FSDT	€275
FSD-CUSH ②	Tettuccio curvo sul lato di esposizione per i modelli FSD e FSDT	246

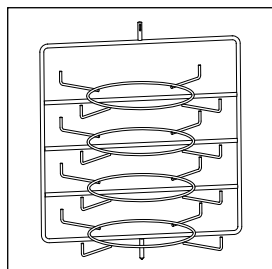
Fasce per la base – Sono necessari i piedini regolabili da 102 mm (non inclusi) – Scegliere il colore nero moderno standard –

FSD-SQB ③ ⑥ ⑦	Un pannello frontale piatto ③ e un pannello posteriore piatto ⑦ (si inserisce nella posizione 508 W x 93 H mm) e due pannelli laterali piatti ⑥ (si inseriscono nella posizione 473 W x 93 H mm) per i modelli FSD e FSDT	€246
FSD-1CB ③ ⑥ ⑦	Un pannello anteriore curvo ③ (si inserisce nella posizione 647 W x 93 H mm) e un pannello posteriore piatto ⑦ (si inserisce nella posizione 508 W x 93 H mm) e due pannelli laterali piatti ⑥ (si inseriscono nella posizione 473 W x 93 H mm) per i modelli FSD e FSDT	439
FSD-2CB ③ ⑥ ④	Un pannello anteriore curvo ③ e un pannello posteriore curvo ④ (si inserisce nella posizione 647 W x 93 H mm) e due pannelli laterali piatti ⑥ (si inseriscono nella posizione 473 W x 93 H mm) per i modelli FSD e FSDT	634
F-LEGS-4	Gambe regolabili da 102 mm per i modelli FSD e FSDT	€72
FDWD-LEGS	Gambe regolabili da 102 mm per i modelli FDWDE	72

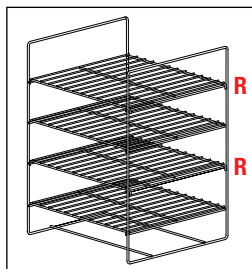
COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

Selezione dei rack da esposizione

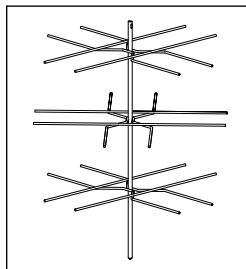
Modelli FDWDE (Vedere a pagina 123)



**Rack circolare a 4 livelli
FDWD4TCRR**
(max dia. bacinelle 381 mm)
(apertura rack 83 mm)

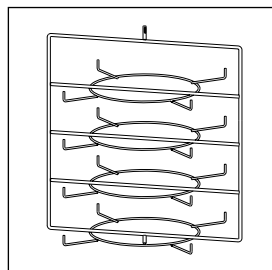


**Rack multifunzione a 4 ripiani
FDW4SMP**
(Massimo 457 x 330 mm)
(apertura rack 95 mm)

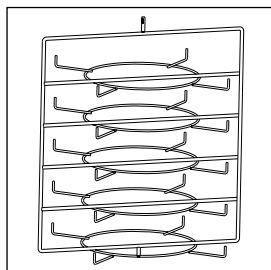


**Stelo per pretzel a 3
livelli FDW3TPT**
(apertura rack 149 mm)

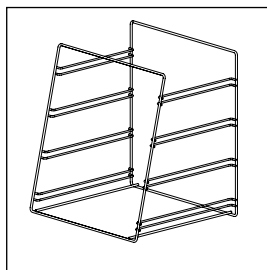
Modelli FSD/FSDT (Vedere a pagina 124)



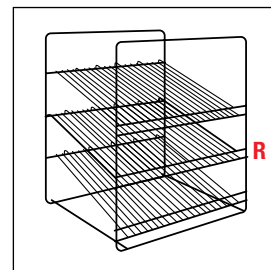
**FSDT Rack circolare a 4
livelli FSDT4TCR**
(max dia. bacinelle 483 mm)
(apertura rack 117 mm)



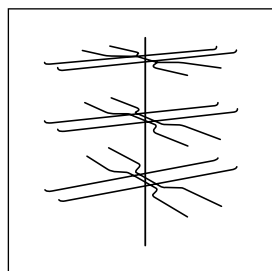
**FSDT Rack circolare a 5
livelli FSDT5TCR**
(max dia. bacinelle 483 mm)
(apertura rack 98 mm)



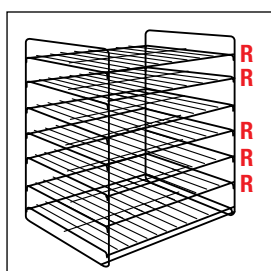
**FSDT Rack per bacinelle
a 4 livelli FSDT4TPR**
(max bacinelle mezza
misura 457 x 330 mm)
(apertura rack 89 mm)



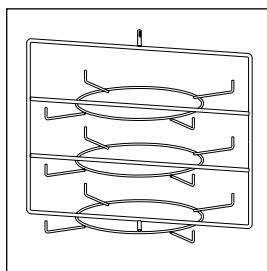
**FSDT Rack per
bacinelle a 3 livelli
FSDT3SAR**
(apertura rack 89 mm)



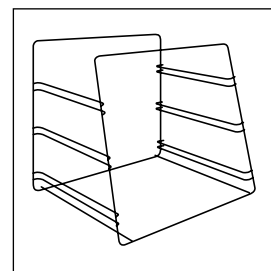
**FSDT Stelo per pretzel
a 3 livelli FSDT3TPT**
(apertura rack 149 mm)



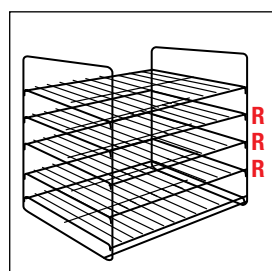
**FSDT Rack
multifunzione a 7
ripiani FSDT7SMP**
(max bacinelle mezza
misura 457 x 330 mm)
(apertura rack 64 mm)



**FSD Rack circolare a 3
livelli
FSD3TCR**
(apertura rack 117 mm)



**FSD Rack per bacinelle
a 3 livelli FSD3TPR**
(apertura rack 89 mm)



**FSD Rack
multifunzione a 5
ripiani FSD5SMP**
(apertura rack 64 mm)

R Ripiani rimovibili

Armadio espositore intelligente riscaldato e umidificato

L'armadio espositore intelligente riscaldato e umidificato Hatco è l'espositore perfetto per pizze e altri cibi. La regolazione della temperatura dell'aria, insieme al bilanciamento dei livelli di umidità garantisce l'ambiente migliore per i prodotti alimentari. Grazie alla visibilità a 360°, il cibo è in grado di attrarre l'attenzione di tutti.

- La configurazione del flusso d'aria è progettata per mantenere costante la temperatura della cella senza che gli alimenti diventino secchi
- Il sistema del flusso d'aria consente all'armadio di ripristinare rapidamente la temperatura dopo l'apertura e la chiusura della porta
- Il display LCD touchscreen sul retro dell'unità consente di controllare la temperatura, l'umidità e fino a otto timer per ogni posizione degli alimenti
- Illuminazione LED a efficienza energetica per illuminare l'espositore del cibo
- La porta USB sul retro dell'unità semplifica l'aggiornamento del firmware
- I bracci regolabili possono muoversi su e giù lungo i supporti posteriori (l'unità può contenere fino a sei bracci per pizze)
- Il braccio è progettato per contenere una teglia da pizza con una dimensione massima di 559 mm



IHDCH-45
mostrato con
alzate opzionali



IHDCH-45
mostrato con tre
ripiani accessori

NOTA: Ogni armadio viene fornito con filtro dell'acqua, filtro a rete e tubo, da installare sulla connessione alla rete idrica.

ARMADIO ESPOSITORE INTELLIGENTE RISCALDATO E UMIDIFICATO

Modello	Dimensioni L x P x A	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IHDCH-45	1149 x 728 x 766 mm	457 x 530 mm	220-240	2596-3090	11,8-12,8	122 kg	€11669

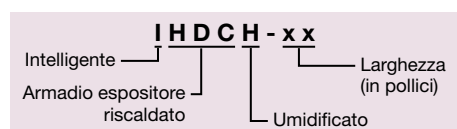
Tutti i modelli di armadi riscaldati intelligenti sono caratterizzati da:

Modelli forniti con: IHDCH-45: Unità in acciaio inossidabile con porte scorrevoli, controller touchscreen, interruttore di accensione/spegnimento (I/O) illuminato, sistema di riscaldamento/circolazione aria, un sistema di controllo umidità, porta USB, luci espositore a LED e quattro bracci regolabili.

Posizione del cavo: Lato di servizio, angolo inferiore sinistro

OPZIONI E ACCESSORI – PAGINA 129

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153



Per tutti i modelli di vetrine riscaldate intelligenti i clienti devono acquistare a parte i bracci e i ripiani, secondo le proprie specifiche.

Di seguito sono elencate le opzioni disponibili per combinare ripiani e bracci

IHDCH-45

6 bracci

3 ripiani inclinati

1 ripiano con 2 bracci pizza

1 ripiano con 4 bracci pizza

2 ripiani con 2 bracci pizza



IHDCH-45 mostrato con bracci standard, montanti accessori e supporti per cartelli

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)**Colori – I colori non standard non possono essere resi – Standard Acciaio inossidabile –**

IHDCH-BK	Unità <i>Designer Black</i> al posto dell'unità in acciaio inossidabile	€ 401
IHDCHBASE-BK-45	Base interna <i>Designer Black</i> al posto della base in acciaio inossidabile per IHDCH-45	25
FRFRTOOR-45	Porta anteriore a due battenti e chiusura automatica per IHDCH-45, in tinta con il mobile (aggiunge 102 mm alla profondità)	1251

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

ADJARM-SS	Braccio per pizza regolabile in acciaio inossidabile	cad. € 140
ADJARM-BK	Braccio per pizza regolabile nero di design	cad. 190
SHELF-SS-45	Ripiano in acciaio inox per IHDCH-45	cad. 348
SHELF-BK-45	Ripiano <i>Designer Black</i> per IHDCH-45	cad. 348
RISER12-SS	Montante in acciaio inossidabile 305 mm diametro x 38 mm H	21
RISER12-BK	Montante <i>Designer Black</i> 305 mm diametro x 38 mm H	31
REGKIT	Kit regolatore pressione acqua (regolatore, manometro e valvola di intercettazione)	286

SUPPORTI PER CARTELLI (cartelli non inclusi) - dimensione consigliata del cartello: 50 x 88 mm –

SGNHOLD-BASE-SS	Si appoggia sulla base dell'unità in acciaio inossidabile	cad. €13
SGNHOLD-BASE-BK	Si appoggia sulla base dell'unità <i>Designer Black</i>	cad. 24
SGNHOLD-LARM-SS	Lato cliente con apertura a sinistra in acciaio inossidabile (clip sul braccio)	cad. 15
SGNHOLD-LARM-BK	Lato cliente con apertura a sinistra <i>Designer Black</i> (clip sul braccio)	cad. 29
SGNHOLD-RARM-SS	Lato cliente con apertura a destra in acciaio inossidabile (clip sul braccio)	cad. 15
SGNHOLD-RARM-BK	Lato cliente con apertura a destra <i>Designer Black</i> (clip sul braccio)	cad. 29

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151**COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA**

Mini riscaldatore

Il mini riscaldatore di Hatco è perfetto per biscotti, pasticcini, panini confezionati o altri prodotti che non richiedano umidità. L'aria calda circola al suo interno e mantiene gli alimenti alle temperature sicure per il servizio. E il minimo ingombro libera lo spazio sul piano di lavoro consentendo al tempo stesso di ampliare l'offerta per colazione, pranzo e cena.



I ripiani regolabili a calamita offrono la massima flessibilità per prodotti alimentari di vario genere

- I ripiani regolabili a calamita consentono un'esposizione orizzontale o inclinata
- I lati di vetro temprati e la lampada incandescente esaltano la presentazione dei prodotti
- Controllo termostatico con interruttore a bilanciere

- Disponibile in configurazione a 1 sportello o 2 sportelli
- Gli sportelli possono essere incernierati sul lato preferito
- Cappa nera opzionale con apertura per targa retroilluminata orientabile su di un lato qualsiasi (targa inclusa)

MDW-1X in colore *Designer standard* con cappa e apertura per targa retroilluminata su un lato (targa inclusa)



MINI RISCALDATORE ASCIUTTO - NON UMIDIFICATO

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione Monofase	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
MDW-1X	1 porta e 3 ripiani	400 x 432 x 646 mm	315 x 396 mm	230	21 kg	€2475
MDW-2X	2 porte e 3 ripiani	400 x 465 x 646 mm	315 x 396 mm	230	24 kg	2572

Tutti i modelli mini presentano le seguenti caratteristiche:

Cerniere antine: Lato di controllo: Lato sinistro.

Lato cliente (solo modelli a 2 antine): Lato destro.

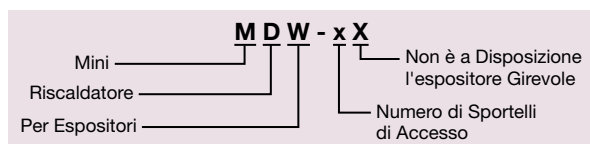
Posizione del cavo: Davanti ai controlli, angolo inferiore destro.

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Steli, base ed elementi decorativi superiori in colori Designer – I colori non standard non possono essere resi – Scegliere il colore nero moderno standard –

RED	Rosso Vermiglio	Senza sovrapprezzo
GRAY	Grigio Granito	Senza sovrapprezzo
WHITE	Bianco Granito	Senza sovrapprezzo
NAVY	Blu Marina	Senza sovrapprezzo
GREEN	Verde Bottiglia	Senza sovrapprezzo
COPPER	Rame Antico	Senza sovrapprezzo
BCKLIT-MDW	Cappa con apertura per targa retroilluminata su di un lato (targa inclusa) (targhe incluse) (solo Nero)	€110

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



Riscaldatori per nacho Macho Nacho®

Mantenete caldi, freschi e croccanti i nacho con i riscaldatori Hatco Macho Nacho. Questo distributore ad alta visibilità prevede la circolazione dell'aria per impedire la perdita degli oli naturali, eliminando la necessità di sostituire frequentemente i nacho non più freschi.

- Mantiene i nacho caldi, freschi e croccanti più a lungo, riducendo i tempi di ricarica e riducendo al minimo gli sprechi
- Armadio speciale per conservare e distribuire grosse quantità di nacho
- Condotti dell'aria speciali spingono il calore secco attraverso i nacho dal basso all'alto

- Accesso speciale a due antine per un agevole caricamento e una facile distribuzione
- Capacità 11 o 18 kg
- Le lampade incandescenti illuminano le zone espositive e mettono in risalto il prodotto



FDWD-1-MN



FST-1-MN illustrato in bronzo standard

RISCALDATORI PER NACHO – NON UMIDIFICATO

Modelle	Dimensioni L x P x A	Apertura armadio (L x A)		Tensione	Potenza (W)	Ampere (A)	Capacità di prodotto	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
		Porta superiore	Porta inferiore						
FDWD-1-MN	492 x 608 x 732 mm	416 x 233	416 x 233	220, 240	950-1129	4,3-4,7	11 kg	46 kg	€3880
FST-1-MN	581 x 686 x 831 mm	474 x 286	474 x 252	220, 240	1219-1252	5,6-5,2	18 kg	60 kg	5450

Tutti i modelli di riscaldatori per nacho includono:

Dimensione decalcomania: FDWD-1-MN: 423 L x 139 A mm.

Posizione del cavo: Controlli frontali, pannello sinistro, angolo inferiore destro

F x x x - 1 - M N

FDWD = Capacità 11 kg di nacho
FST = Capacità 18 kg di nacho

Unità Macho Nacho
Apertura su un solo lato

Armadi di conservazione portatili Flav-R-Savor®

Gli armadi trasportabili ad alta efficienza energetica Flav-R-Savor® di Hatco mantengono per ore i cibi preparati alla temperatura di servizio ottimale. Il calore e l'umidità controllati termostaticamente consentono di preparare gli alimenti in anticipo rispetto agli orari di punta del servizio.



- Consentono di conservare il prodotto più a lungo risparmiando denaro grazie alla maggiore efficienza energetica
- Controllo elettronico con lettura digitale, intervallo di temperatura da 27 a 93 °C e regolatore di umidità
- L'intervallo di temperatura inferiore, da 27 a 38 °C, può essere utilizzato per la lievitazione di ogni tipo di pane
- Tutti gli interni sono in acciaio inossidabile
- L'apertura delle porte è commutabile da sinistra a destra sul campo
- L'assenza di elementi riscaldanti a diretto contatto con l'acqua facilita la pulizia dell'unità
- Adatto alle teglie Gastronorm
- Disponibile Kit di impilamento



FSHC-7W1-EE mostrato in *Designer Black*, con kit paracolpi opzionale e porta con cerniera a destra

ARMADIO DI CONSERVAZIONE PORTATILE

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Capacità interna dell'armadio (L x P)	Tensione 50/60 Hz	Potenza (W)	Ampere (A)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
FSHC-5W1-EE	1 Porta	661 x 794 x 913 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	113 kg	€7804
FSHC-7W1-EE	1 Porta	661 x 794 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	101 kg	8208
FSHC-7W2-EE	2 Porta Passaggio	661 x 877 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4,9-5,1-5,4	105 kg	8804

Tutti gli armadi portatili presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensioni superficie superiore: 654 L x 724 P mm.

Modelli forniti con: Cavo e spina da 1829 mm, ruote girevoli da 102 mm di diametro (con gioco di 130 mm), porta in acciaio inossidabile per impieghi gravosi con cerniera a sinistra e guide rack regolabili (sette per le unità -7WX-EE e cinque per le unità -5W1-EE).

Capienza bacinelle: -5W1-EE: 10 teglie di dimensioni standard o teglie Gastronorm 2/1 su uno spazio di 41 mm, 5 teglie piane full-size o teglie Gastronorm 2/1 su uno spazio di 83 mm, 20 teglie di dimensioni standard o teglie Gastronorm 1/1 su uno spazio di 41 mm, 10 teglie per hotel full-size o teglie Gastronorm 1/1 su uno spazio di 83 mm.

-7WX-EE: 14 teglie di dimensioni standard o teglie Gastronorm 2/1 su uno spazio di 35 mm, 7 teglie piane full-size o teglie Gastronorm 2/1 su uno spazio di 70 mm, 14 teglie per hotel full-size o teglie Gastronorm 1/1 su uno spazio di 35 mm.

Capienza serbatoio d'acqua per sistema umidità: 4 litri.

Posizione del cavo: Incassato sul lato superiore destro del retro dell'unità.

Con l'acquisto di slitte per bacinelle extra.

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori (pannelli laterali) – I colori non standard non possono essere resi – Grigio Argento standard –

SS Acciaio inossidabile €198

Colori (parte superiore) – I colori non standard non possono essere resi – Grigio Argento Standard –

SS Acciaio inossidabile €198

EE-GLASS Porta in vetro al posto della porta in acciaio inossidabile (non certificata Energy Star) €242

EE-LPCAST Ruote con profilo ribassato (solo modello FSHC-5W1-EE) (sottrarre 57 mm dall'altezza) Senza sovrapprezzo

EE-PLATFORM Piattaforma per il montaggio diretto su bancone al posto delle ruote (sottrarre 105 mm dall'altezza) Senza sovrapprezzo

EE-STACK-BLK Kit di impilamento verniciato a polvere in colore *Designer Black* montato sul fondo dell'armadio per due unità FSHC-7W1 o due unità FSHC-5W1, in sostituzione delle ruote (l'unità inferiore non può avere gambe) Senza sovrapprezzo

EE-STACK-SS Kit di impilamento in acciaio inossidabile montato sul fondo dell'armadio per due unità FSHC-7W1 o due FSHC-5W1, in sostituzione delle ruote (l'unità inferiore non può avere gambe) Senza sovrapprezzo

EE-BUMPER Materiale paracolpi - usabile solo con ruote girevoli standard (aggiungere 3 mm all'altezza) 462

EE-4LEGS Gambe da 102 mm - in sostituzione delle ruote (sottrarre 13 mm dall'altezza) Senza sovrapprezzo

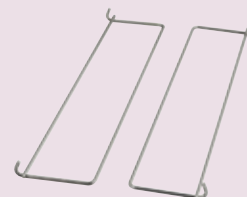
EE-6LEGS Gambe da 152 mm - in sostituzione delle ruote (sottrarre 45 mm all'altezza) Senza sovrapprezzo

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

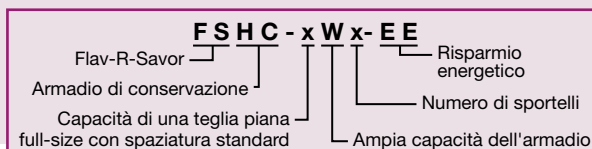
EE-1-SLIDE Slitte per bacinelle extra pr. €84

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA



EE-1-SLIDE
Accessori



Armadi di conservazione portatili Flav-R-Savor®

Preparate gli alimenti e conservateli in modo sicuro a temperature ideali per servire nei momenti di punta con l'armadio di conservazione portatile Flav-R-Savor®. La regolazione termostatica del calore e dell'umidità consente di conservare il prodotto per ore.

- Calore e umidità controllati da un termostato mantengono più a lungo gli alimenti alle temperature ottimali per la distribuzione
- Consente di preparare in anticipo i piatti per prevenire i periodi di punta
- Accoglie bacinelle Gastronorm
- I componenti elettrici, i controlli, il serbatoio dell'acqua e le letture digitali della temperatura sono posizionati in alto per accedervi agevolmente
- Minore altezza, inferiore a 762 mm, e maggiori dimensioni per una maggiore capacità

- Pareti laterali isolate, porte reversibili, grandi rotelle girevoli con funzionalità di blocco ruota, cavo integrato di 1829 mm con spina forniti di serie
- Kit di impilamento disponibile



FSHC-6W1 con bacinelle accessorie

ARMADIO DI CONSERVAZIONE A BASSO PROFILO

Modello	Descrizione	Dimensioni (L x P x A) Comprende le rotelle standard	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
FSHC-6W1	1 Antina	645 x 751 x 816 mm	546 x 483	220 o 240	1697	76 kg	€6730
FSHC-6W2 [†]	2 Antine	645 x 811 x 816 mm	546 x 483	220 o 240	1697	82 kg	7193

[†] FSHC-6W2 è un armadio singolo a due antine tipo "passaggio" e non due unità impilate.

Tutti gli armadi di conservazione a basso profilo presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensioni superficie superiore: 645 L x 657 P mm.

Modelli forniti con: Cavo 1829 mm e spina, rotelle Ø102 mm (a distanza di 130 mm), sei gruppi di slitte ad angolazione regolabile.

Capienza bacinelle: Sei teglie 457 L x 660 P mm o sei bacinelle Gastronorm 2/1 su centri da 76 mm, undici bacinelle 457 L x 660 P mm[‡], undici bacinelle Gastronorm 2/1 su centri da 38 mm[‡], o dodici teglie per hotel 508 L x 305 P x 64 A mm.

Capienza serbatoio d'acqua per sistema umidità: 4 litri.

Posizione del cavo: Incassato sul lato superiore destro del retro dell'unità.

[‡] Con l'acquisto di slitte per bacinelle extra.

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori (pannelli laterali) – I colori non standard non possono essere resi –

Grigio Argento standard –

BLACK	Designer Nero	€198
SS	Acciaio inossidabile	198

Colori (parte superiore) – I colori non standard non possono essere resi –

Grigio Argento standard –

BLACK	Designer Nero	€198
SS	Acciaio inossidabile	198
6W-SS-DR	Antina in acciaio inossidabile al posto di quella di vetro	€ 85
HD-SS-DR	Robusta porta in acciaio inossidabile con maniglia con fermo	357
6W1-LPCAST	Rotelle di blocco a basso profilo da 51 mm anziché rotelle standard (51 mm con 76 mm di distanza)	Senza sovrapprezzo
6W1-STACK	Kit impilamento montato sulla sommità dell'armadietto per due unità FSHC-6W1 al posto delle rotelle, Grigio argento	79
CORDWIND	Staffa per la raccolta del cavo durante il trasporto	35

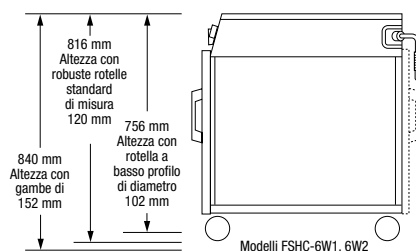
ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

6W1-SLIDE	Slitte per bacinelle extra	pr. €92
-----------	----------------------------	---------

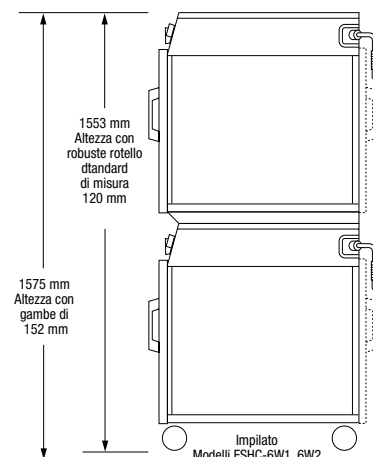
BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

6W1-SLIDE Accessori



Modelli FSHC-6W1, 6W2



Armadi di conservazione portatili umidificati Flav-R-Savor®

Preparate gli alimenti e conservateli in modo sicuro a temperature ideali per servire nei momenti di punta con l'armadio di conservazione portatile Flav-R-Savor®. La regolazione termostatica del calore e dell'umidità consente di conservare il prodotto per ore.

- Calore e umidità controllati da un termostato mantengono più a lungo gli alimenti alle temperature ottimali per la distribuzione
- Consente di preparare in anticipo i piatti per prevenire i periodi di punta
- Accoglie bacinelle Gastronorm
- I componenti elettrici, i controlli, il serbatoio dell'acqua e le letture digitali della temperatura sono posizionati in alto per accedervi agevolmente
- Pareti laterali isolate, porte reversibili, grandi rotelle girevoli con funzionalità di blocco ruota, cavo integrato di 1829 mm con spina forniti di serie
- Kit di impilamento disponibile



FSHC-7-1 con rotelle standard 102 mm e bacinelle accessorie

ARMADIO DI CONSERVAZIONE PORTATILE

Modello*	Descrizione	Dimensioni (L x P x A) (Comprende le rotelle standard)	Dimensioni di apertura armadio (L x A)	Tension Monofase	Potenza W	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
FSHC-7-1	1 Antina	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 o 240	1697	79 kg	€6586
FSHC-7-2†	2 Antine	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 o 240	1697	82 kg	7037

* 7 slitte su ciascun lato. Teglie non incluse. Il rack multifunzione a 6 ripiani può essere sostituito con slitte angolari senza sovrapprezzo.

† FSHC-7-2 è un armadio singolo a due antine tipo "passaggio" e non due unità impilate.

Tutti gli armadi portatili presentano le seguenti caratteristiche:

Dimensioni superficie superiore: L 575 x A 657 mm.

Modelli forniti con: Cavo di 1829 mm e spina, rotelle di Ø 102 mm (distanti 130 mm), sette gruppi di slitte ad angolazione regolabile per bacinelle di 457 L x 660 P mm o 305 L x 508 P mm.

Capienza bacinelle: Sette teglie 457 L x 660 P mm su centri da 76 mm o sette teglie da ristorazione 508 L x 305 P x 64 A mm o sette teglie Gastronorm 1/1.

Capienza serbatoio d'acqua per sistema umidità: 3 litri.

Posizione del cavo: Incassato sul lato superiore destro del retro dell'unità

REQUISITI QUALITATIVI DELL'ACQUA – PAGINA 153

OPZIONI (disponibile esclusivamente al momento della vendita)

Colori (pannelli laterali) – I colori non standard non possono essere resi –

BLACK Grigio Argento €198

SS Acciaio inossidabile 198

Colori (parte superiore) – I colori non standard non possono essere resi –

BLACK Grigio Argento €198

SS Acciaio inossidabile 198

SS-DR Antina in acciaio inossidabile al posto di quella di vetro € 85

HD-SS-DR Robusta porta in acciaio inossidabile con maniglia con fermo 357

LPCAST Rotelle a basso profilo al posto di quelle standard, Ø 51 mm con 76 mm di spazio 35

4LEGS Gambe regolabili di 102 mm al posto di quelle standard Senza sovrapprezzo

6SS Gambe in acciaio inossidabile di 152 mm al posto di quelle standard Senza sovrapprezzo

7-1-STACK Kit impilamento montato sulla sommità dell'armadietto per due unità FSHC-7-1 al posto delle rotelle, Grigio argento 115

CORDWIND Staffa per la raccolta del cavo durante il trasporto 35

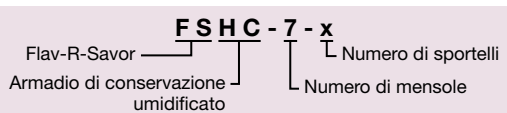
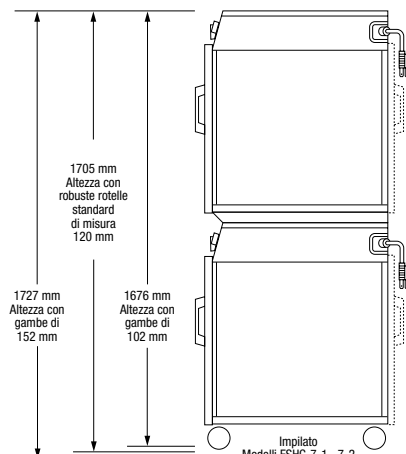
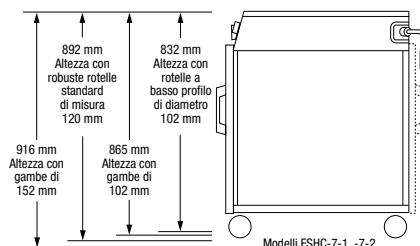
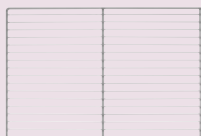
ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

SLIDEWIRE Ripiano in filo per ripiano €116

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151

COLORI E FINITURE – COPERTURA POSTERIORE INTERNA

SLIDEWIRE
Accessori



Armadio riscaldato a cortina d'aria Flav-R-Savor®

Il brevettato armadio riscaldato a cortina d'aria Flav-R-Savor® mantiene i cibi caldi e sicuri senza l'uso di sportelli, per un accesso immediato ai prodotti. L'aria calda sul lato anteriore dell'armadio è forzata in basso attraverso i condotti sopra l'apertura formando una "cortina" d'aria calda. Parte dell'aria riscaldata viene indirizzata verso il retro dell'armadio per riscaldare le teglie.

- Perfetto per esporre prodotti in involucro come tortilla, burrito e costine, ma anche per prodotti da teglia come tortini, hamburger e patate al forno
- Disponibile nei modelli a 2 e 3 teglie, con apertura singola o da passaggio
- Il modello a 2 teglie da passaggio accetta due teglie misura intera o quattro teglie mezza misura mentre il modello a 4 teglie accetta quattro teglie misura intera o otto teglie mezza misura
- Controlli digitali intuitivi e interruttore On/Off illuminato



FS2HAC-4PT Passaggio con teglie accessorie

ARMADIO RISCALDATO A CORTINA D'ARIA

Modello	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Dimensioni di apertura armadio L x A	Tensione Monofase	Hz	Potenza (W)	Peso con imballo	Prezzo di listino
FSHAC-2 †	2 livelli riscaldatore	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	46 kg	€5445
FSHAC-3 †	3 livelli riscaldatore	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg	5684
FS2HAC-2PT †	2 livelli Passaggio	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50/60	2538, 2562	75 kg	8267
FS2HAC-4PT †	4 livelli Passaggio	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50/60	3338, 3362	86 kg	9027

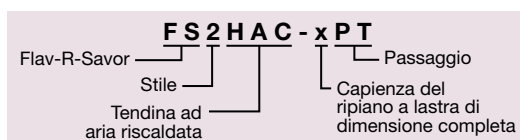
† Comprende le gambe 120 mm.

Tutti gli armadi a cortina d'aria presentano le seguenti caratteristiche:

Posizione del cavo: FSHAC-2, -3: Parte superiore dell'unità verso il retro, centro.

FS2HAC-2PT, -4PT: Parte superiore dell'unità verso il retro, lato sinistro.

BACINELLE E SOTTOPENTOLA – PAGINA 151



Apparecchiatura a induzione

Caffetterie • Buffet

Supermercati e salumerie • Ristoranti e caffè

Locali e bar



Riscaldatore a induzione a inserimento

Il Riscaldatore a induzione a inserimento di Hatco presenta un design semplice e robusto e offre una soluzione efficiente dal punto di vista energetico e senza impianto idraulico per qualsiasi esigenza di conservazione degli alimenti. Questa unità è regolabile con poco sforzo e può contenere una teglia a grandezza naturale profonda 64 mm o 104 mm. Il riscaldatore riscalda uniformemente e costantemente la teglia per mantenere i cibi caldi e freschi.

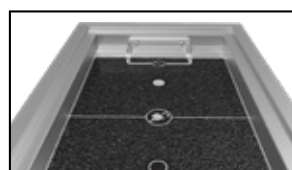
- Il fondo del riscaldatore in vetroceramica durevole e resistente può essere facilmente regolato per accogliere una teglia profonda 64 mm o 104 mm
- Realizzato per l'uso con vaschette in acciaio inossidabile normali, grandi, 1/2, 1/3 e 1/4
- Contiene due zone termiche con due sensori di temperatura in ogni zona
- Un pannello di controllo facile da usare e da montare che può essere regolato con temperature in gradi Fahrenheit, Celsius o con livelli di temperatura preimpostati tra 66 ° e 99 °C
- Dispone di un sensore che impedisce l'accensione dell'unità a meno che la teglia non sia appoggiata
- Può essere montato in alto o in basso in un piano di lavoro



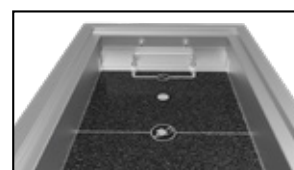
IWELB-FUL-A
con vasca a
grandezza intera
e accessori
IWELBEZEL-1N
(non inclusi)



Pannello di controllo



IWELB-FUL-A
adattato per una teglia
profonda 64 mm



IWELB-FUL-A
adattato per una teglia
profonda 104 mm

RISCALDATORE A INDUZIONE A INSERIMENTO

Modello	Item No.	Dimensioni W x D x H	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IWELB-FUL-A	IWELBFULACEE	606 x 394 x 229 mm	220-230-240	720	20 kg	€2567

Tutti i riscaldatori a induzione inseriti sono caratterizzati da:

Modelli muniti di: Cavo da 1981 mm dalla base al controllo e cavo con spina da 1803 mm.

Posizione del cavo: In basso a destra.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Bacinelle -

ST PAN 1/3	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/3	€55
ST PAN 1/2	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/2	63
ST PAN 2	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	77
ST PAN 4	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	95

Cornici -

IWELBEZEL-1N	Da utilizzare con un'unità	Gratis
IWELBEZEL-2N	Da utilizzare quando si raggruppano due unità	€186
IWELBEZEL-3N	Da utilizzare quando si raggruppano tre unità	262
IWELBEZEL-4N	Da utilizzare quando si raggruppano quattro unità	364

Sottopentole in filo di acciaio inox -

TRIVET (1/2) SS	Mezza misura - 254 mm W x 194 mm D	€112
TRIVET SS	Misura intera - 259 mm W x 457 mm D	135

ST PAN 1/3

ST PAN 1/2

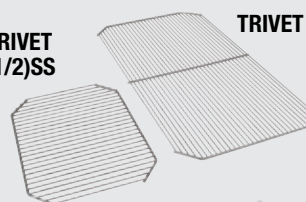
ST PAN 2

ST PAN 4



**TRIVET
(1/2)SS**

TRIVET SS

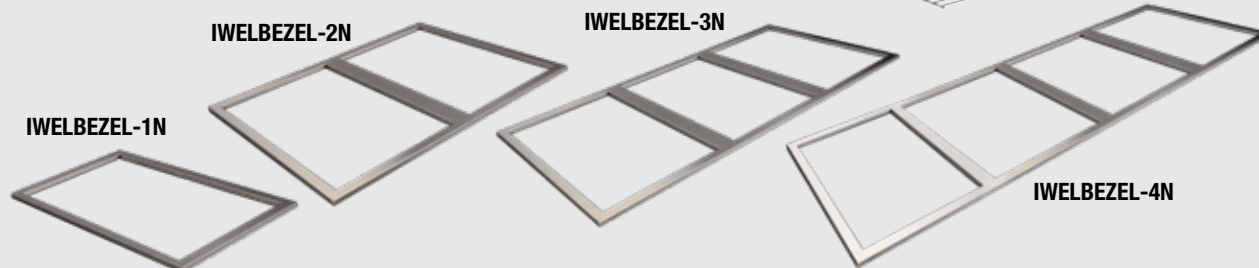


IWELBEZEL-2N

IWELBEZEL-3N

IWELBEZEL-1N

IWELBEZEL-4N



IWELB-FUL-A

Riscaldatore a induzione

Integrato

A = Regolabile a 64 o 104 mm di profondità

FUL = Ripiano di dimensioni complete



Piano di cottura a induzione resistente/ ad alta potenza del piano di lavoro Rapide Cuisine®

Il piano di cottura a induzione resistente/ad alta potenza del piano di cottura Rapide Cuisine® di Hatco offre funzionalità leader del settore e reale riappropriazione della potenza domestica in una confezione da cucina professionale.

L'unità presenta il nostro Sistema di alimentazione magnetica (Magnetic Power System, MPS) per offrire la massima potenza della categoria! Dispone di Impostazioni predefinite programmabili dall'utente (User Programmable Presets, UPP) per la ripetizione di voci di menù e una sonda della temperatura degli alimenti per una cottura più precisa, oltre a un timer, un display a colori ad alta risoluzione e comode modalità di potenza e temperatura.

Primo piano del piano con rivestimento in vetro-ceramica nero – contribuisce a prevenire graffi evidenti dovuti a utilizzo frequente



- Cucina professionale pronta. Alloggiamento in acciaio inossidabile di elevato spessore con protezione laterale dagli impatti della base
- Quattro sensori di temperatura della superficie offrono il controllo di massima precisione della categoria
- Equivalente culinario di fino a 31.000 BTU di gas
- Il display ad alta risoluzione TFT (transistor a pellicola sottile) avvisa istantaneamente l'operatore della potenza precisa (da 1 a 100), della temperatura (in °C o °F con incrementi di un grado) e del controllo del tempo (da 30 secondi a 10 ore)
- Modalità programmabile che consente all'operatore di creare programmi predefiniti per cicli di cottura uniforme
- Include filtro del grasso e assi rivestite conformi
- Funzioni selezionabili con codifica in base al colore facili da utilizzare
- Grande controllo adattivo per controllo preciso e accurato (giri lenti) e attraversamento della gamma completa con una singola rotazione (giri veloci)
- La Tecnologia di rilevamento pentola (Pan Sense Technology, PST) attiva l'unità solo quando sul piano viene posizionata una pentola adatta
- Il piano con rivestimento in vetro-ceramica è durevole, facile da pulire e rende meno evidenti i graffi profondi
- Il piano facile da pulire, completamente sigillato, evita l'accesso di grasso e umidità all'interno dell'unità, anche se il piano dovesse rompersi
- Spegnimento automatico per evitare il surriscaldamento
- Sopporta elevate temperature da cucina fino a 51 °C
- Porta USB per scaricare gli aggiornamenti



IRNG-PC1-36



Include una sonda della temperatura degli alimenti che facilita una cottura altamente precisa

PIANO COTTURA A INDUZIONE PER PIANO DI LAVORO AD ALTA POTENZA PER IMPIEGHI GRAVOSI

Modello	N. articolo	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 x 471 x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg	€1962

Tutti i piani cottura resistenti/ad alta potenza presentano:

Tensione: Monofase.

Dimensione della pentola magnetica: Dimensione massima 356 mm, dimensione minima 102 mm.

Modelli muniti di: Cavo con spina da 1800 mm (include una sonda della temperatura).

Posizione del cavo: Angolo della base inferiore sinistra posteriore.



Rapide Cuisine® drop-in ad alta potenza per impieghi gravosi piani a induzione

Drop-in Hatco Rapide Cuisine® ad alta potenza per impieghi gravosi. Il piano a induzione offre caratteristiche leader del settore in una struttura di cucina commerciale.

L'unità può essere montata a filo o quasi a filo con modanatura ad anello opzionale. Presenta il nostro Sistema di alimentazione magnetica (Magnetic Power System, MPS) per offrire la massima potenza della categoria! Dispone di Impostazioni predefinite programmabili dall'utente (User Programmable Presets, UPP) per la ripetizione di voci di menù e una sonda della temperatura degli alimenti per una cottura più precisa, oltre a un timer, un display a colori ad alta risoluzione e comode modalità di potenza e temperatura.

- Quattro sensori di temperatura della superficie offrono il controllo di massima precisione della categoria
- Equivalente culinario di fino a 31.000 BTU di gas
- Il display ad alta risoluzione TFT (transistor a pellicola sottile) avvisa istantaneamente l'operatore della potenza precisa (da 1 a 100), della temperatura (in °C o °F con incrementi di un grado) e del controllo del tempo (da 30 secondi a 10 ore)
- Modalità programmabile che consente all'operatore di creare programmi predefiniti per cicli di cottura uniforme
- Include schede con rivestimento conforme
- Funzioni selezionabili con codifica in base al colore facili da utilizzare
- Grande controllo adattivo per controllo preciso e accurato (giri lenti) e attraversamento della gamma completa con una singola rotazione (giri veloci)
- La Tecnologia di rilevamento pentola (Pan Sense Technology, PST) attiva l'unità solo quando sul piano viene posizionata una pentola adatta
- Il piano con rivestimento in vetro-ceramica è durevole, facile da pulire e rende meno evidenti i graffi profondi
- Il piano facile da pulire, completamente sigillato, evita l'accesso di grasso e umidità all'interno dell'unità, anche se il piano dovesse rompersi
- Spegnimento automatico per evitare il surriscaldamento
- Sopporta elevate temperature da cucina fino a 51 °C
- Porta USB per scaricare gli aggiornamenti



IRNG-PB1-36
mostrato nelle finiture standard



Include una sonda della temperatura degli alimenti che facilita una cottura altamente precisa

Apparecchiatura
a induzione

PIANO COTTURA A INDUZIONE DROP-IN AD ALTA POTENZA PER IMPIEGHI GRAVOSI

Modello	N. articolo	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IRNG-PB1-36	IRNGPB136SBCEE	343 x 368 x 91 mm	220/230/240	3300-3600	11 kg	€2125

Tutti i modelli drop-in ad alta potenza impieghi gravosi sono caratterizzati da:

Modelli muniti di: Cavo da 1300 mm dall'unità base al pannello di controllo, cavo e spina da 1800 mm e sonda di temperatura.

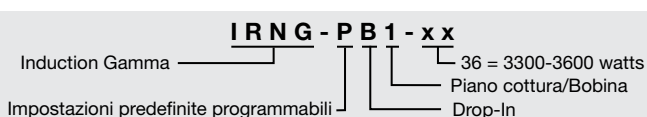
Posizione del cavo: Angolo base inferiore posteriore destro.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Contiene l'unità quasi a filo sul banco (per l'uso dove non è possibile la fresatura del materiale del bancone, ma si desidera un montaggio a filo) -

Cornice di finitura in acciaio inossidabile (mantiene l'unità quasi a filo di un bancone in acciaio inossidabile o materiale simile)

TRIM-PB1-36 €53



Rapide Cuisine® per banco di lavoro ad alta potenza per impieghi gravosi doppi intervalli di induzione

Il doppio piano di cottura a induzione resistente/ad alta potenza del piano di cottura Rapide Cuisine® di Hatco offre funzionalità leader del settore e reale riappropriazione della potenza domestica, in una confezione da cucina professionale. Queste unità doppie sono configurabili avanti-dietro o affiancate per ottimizzare l'ingombro.

L'unità è dotata di sistemi di ottimizzazione come il Magnetic Power System (MPS) per fornire la massima potenza della sua classe; funzioni di sicurezza come Pan Sense Technology (PST), che attiva l'unità solo quando è presente una teglia, e funzioni pratiche come le preimpostazioni programmabili dall'utente (UPP), che consentono di programmare e salvare fino a sei voci di menu utilizzando tre fasi di cottura, ideali per voci ripetute del menu. È inoltre possibile scegliere un livello di potenza e una temperatura di cottura desiderata quando si utilizzano le sonde di temperatura per gli alimenti.

- Sonde di temperatura per cibi, per una cottura più accurata
- Timer (fino a 10 ore, di più se in modalità programmata)
- Display a colori ad alta risoluzione
- Potenza (0-100) o temperatura (modalità °F o °C)
- Alloggiamento in acciaio inossidabile di elevato spessore con protezione laterale dagli impatti della base
- Otto sensori per temperatura superficiale (quattro sensori ogni bobina riscaldante) offrono il controllo più accurato della categoria
- Equivalente culinario di fino a 31.000 BTU di gas
- Filtri antigrasso
- Sopporta elevate temperature da cucina fino a 51 °C
- Porta USB per scaricare gli aggiornamenti



IRNG-PC2F-36
Configurazione avanti-dietro
mostrata con finiture standard



IRNG-PC2S-36
Configurazione affiancata mostrata
con finiture standard



Primo piano del piano con rivestimento in vetro-ceramica nero – contribuisce a prevenire graffi evidenti dovuti a utilizzo frequente

GAMME DOPPIE PER BANCO DI LAVORO AD ALTA POTENZA PER IMPIEGHI GRAVOSI

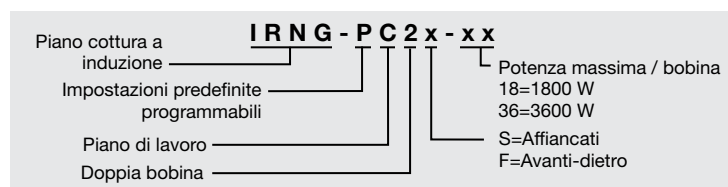
Modello	N. articolo	Configurazione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W) per bobina	Potenza totale	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
Gamme avanti-dietro								
IRNG-PC2F-18	IRNGPC2F18CEE	Avanti-dietro	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3953
IRNG-PC2F-36	IRNGPC2F36IEC	Avanti-dietro	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	4390
Gamme affiancate								
IRNG-PC2S-18	IRNGPC2S18CEE	Affiancati	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3953
IRNG-PC2S-36	IRNGPC2S36IEC	Affiancati	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	4390

Tutti i piani cottura resistenti/ad alta potenza presentano:

Tensione: Monofase.

Modelli muniti di: Due sonde di temperatura, cavo da 1800 mm e spina.

Posizione del cavo: Angolo della base inferiore sinistra posteriore.



Piani cottura doppi a induzione con potenza elevata/ per impieghi gravosi Rapide Cuisine® drop-in

Il doppio piano di cottura a induzione resistente/ad alta potenza del piano di cottura Rapide Cuisine® di Hatco offre funzionalità leader del settore e reale riappropriazione della potenza domestica, in una confezione da cucina professionale. Queste unità doppie sono configurabili avanti-dietro o affiancate per ottimizzare l'ingombro.

L'unità è dotata di sistemi di ottimizzazione come il Magnetic Power System (MPS) per fornire la massima potenza della sua classe; funzioni di sicurezza come Pan Sense Technology (PST), che attiva l'unità solo quando è presente una teglia, e funzioni pratiche come le preimpostazioni programmabili dall'utente (UPP), che consentono di programmare e salvare fino a sei voci di menu utilizzando tre fasi di cottura, ideali per voci ripetute del menu. È inoltre possibile scegliere un livello

di potenza e una temperatura di cottura desiderata quando si utilizzano le sonde di temperatura per gli alimenti.

- Sonde di temperatura per cibi, per una cottura più accurata
- Timer (fino a 10 ore, di più se in modalità programmata)
- Display a colori ad alta risoluzione
- Potenza (0-100) o temperatura (modalità °F o °C)
- Alloggiamento in acciaio inossidabile di elevato spessore con protezione laterale dagli impatti della base
- Otto sensori per temperatura superficiale (quattro sensori ogni bobina riscaldante) offrono il controllo più accurato della categoria

- Equivalente culinario di fino a 31.000 BTU di gas
- Filtri antigrasso
- Sopporta elevate temperature da cucina fino a 51 °C
- Porta USB per scaricare gli aggiornamenti



Include una sonda della temperatura degli alimenti che facilita una cottura altamente precisa



IRNG-PB2-36
Pannello di controllo

IRNG-PB2-36

PIANI COTTURA A DOPPIA INDUZIONE CON POTENZA ELEVATA/DROP-IN PER IMPIEGHI GRAVOSI

Modello	N. articolo	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W) per bobina	Potenza totale	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IRNG-PB2-16	IRNGPB218CEE	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg	€3603
IRNG-PB2-36	IRNGPB236IEC	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg	3888

Tutti i modelli drop-in ad alta potenza per impieghi gravosi sono caratterizzati da:

Modelli muniti di: Due cavi da 700 mm dalla base al controllo, un cavo con da 1800 mm e due sonde di temperatura per alimenti.

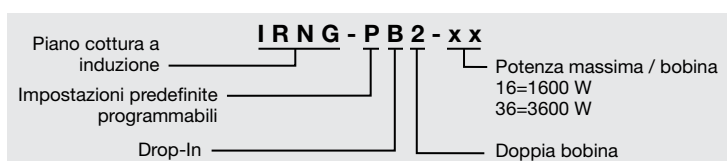
Posizione del cavo: Angolo della base inferiore sinistra posteriore.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Contiene l'unità quasi a filo sul banco (per l'uso dove non è possibile la fresatura del materiale del bancone, ma si desidera un montaggio a filo) -

Corrice di finitura in acciaio inossidabile (mantiene l'unità quasi a filo di un bancone in acciaio inossidabile o materiale simile)

TRIM-PB2-SS €104



Palletti® riscaldatori a induzione da banco

Hatco Palletti® da banco I riscaldatori a induzione professionali offrono un modo sicuro, efficiente e attraente per tenere caldi i cibi. Perfetti per applicazioni di servizio come linee buffet e suite di ospitalità. Il riscaldatore ha cinque impostazioni semplici e precise, che consentono di conservare una grande varietà di alimenti con sicurezza e qualità ottimali. Le unità hanno anche una memoria ritentiva quindi, una volta spente e riaccese, conservano l'ultima impostazione.

Questa unità ha un design a profilo ribassato e ultrasottile completamente nero, quindi l'attenzione si concentra sul cibo anziché che sull'apparecchiatura.

- Portatile e adattabile ai buffet e molte altre applicazioni front-of-the-house per presentare il cibo in modo più attraente e visibile
- Funzionamento efficiente dal punto di vista energetico, silenzioso e sicuro senza fiamme libere come nei riscaldatori tradizionali
- La Tecnologia di rilevamento teglia (Pan Sense Technology, PST) attiva l'unità solo quando sul piano viene posizionata una pentola adatta
- Design elegante, contemporaneo, a basso profilo con un elegante involucro nero e un piano durevole in vetroceramica nera, facile da pulire
- La Tecnologia di rilevamento pentola (Pan Sense Technology, PST) attiva l'unità solo quando sul piano viene posizionata una pentola adatta
- Dispone di un pannello di controllo con un tasto di pausa, tasti freccia per il controllo della temperatura e indicatori di impostazione della temperatura
- Spegnimento automatico per evitare il surriscaldamento
- I riscaldatori a bassa potenza possono essere interconnessi (in catena) e più unità possono essere connesse a un'unica presa elettrica con conseguente maggiore efficienza energetica

IWRM-CD1-05

(Vengono mostrati tre riscaldatori a induzione da appoggio collegati tra loro in catena con un cavo di alimentazione)



RISCALDATORI A INDUZIONE DA BANCO COLLEGABILI IN CATENA

Modello	N. articolo	Dimensioni L x P x A	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IWRM-CD1-05	IWRMCD15BCEE	330 x 450 x 57 mm	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg	€1108

Tutti i riscaldatori a induzione da banco collegati in catena sono caratterizzati da:

Numero massimo di unità interconnesse: 5 unità

Modelli muniti di: Cavo e spina da 1800 mm e un cavo di collegamento da 432 mm.

Posizione del cavo: Angolo base inferiore posteriore destro.

Posizione del cavo di interconnessione: Angolo base inferiore posteriore sinistro e destro.

IWRM - x 1 - x x

Riscaldatore a induzione

C=Modello da banco

CD=Modello da banco con

connessione

B=Drop-In

Potenza unità

in Watt

05=500 W

1=Bobina singola



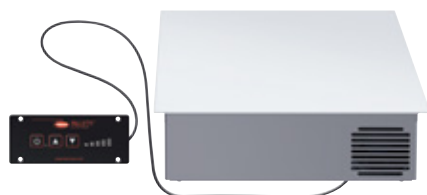
Riscaldatori drop-in a induzione Palletti®

I riscaldatori a induzione professionali Hatco Palletti® drop-in offrono un modo sicuro, efficiente e attraente per tenere caldi i cibi. Perfetti per applicazioni di servizio come linee buffet e suite di ospitalità. Il riscaldatore ha cinque impostazioni semplici e precise, che consentono di conservare una grande varietà di alimenti con sicurezza e qualità ottimali. Le unità hanno anche una memoria ritentiva quindi, una volta spente e riaccese, conservano l'ultima impostazione.

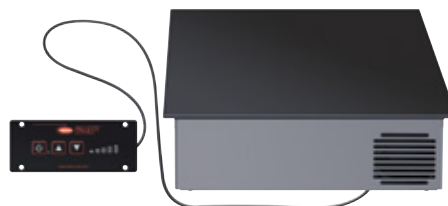
Questa unità può essere montata a filo o quasi a filo con cornice opzionale.

- Adattabile a buffet e a molte altre applicazioni front-of-the-house per presentare il cibo in modo più attraente e visibile
- La Tecnologia di rilevamento pentola (Pan Sense Technology, PST) attiva l'unità solo quando sul piano viene posizionata una pentola adatta
- Una volta installata, il piano in vetroceramica non deve mai essere rimosso. Per manutenzione o sostituzione, l'alloggiamento inferiore può essere rimosso separatamente
- Dispone di un pannello di controllo con un tasto di pausa, tasti freccia per il controllo della temperatura e indicatori di impostazione della temperatura
- Funzionamento energeticamente efficiente, silenzioso e sicuro
- Scegli il piano in vetroceramica nero o bianco, resistente e facile da pulire
- Funzioni di sicurezza e funzioni di utilità, come lo spegnimento automatico per evitare il surriscaldamento
- Include un pannello per controllo remoto e il cavo di alimentazione

IWRM-B1-1313-05
con piano in
vetroceramica bianca
opzionale



IWRM-B1-1313-05
con piano in
vetroceramica nera
standard



RISCALDATORI A INDUZIONE DROP-IN

Modello	N. articolo	Dimensioni L x P x A	Piano in vetroceramica	Tensione Monofase	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135BCEE	330 x 330 x 108 mm	Black	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg	€997
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135WCEE	330 x 330 x 108 mm	White	220/230/240	500	2,3/2,2/2,1	6 kg	997

Tutti i riscaldatori a induzione sono caratterizzati da:

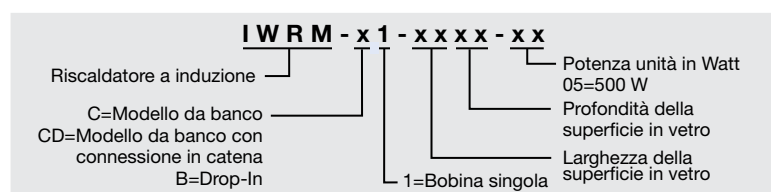
Modelli muniti di: Cavo da 1000 mm dalla base al controllo e cavo con spina da 1800 mm.

Posizione del cavo: Angolo della base inferiore sinistra posteriore.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

TRIM-IWRM-1B	Cornice di finitura in acciaio inossidabile (mantiene l'unità quasi a filo di bancone in acciaio inossidabile o materiale simile)	€47
IWRM-FLUSHBKT	Staffa per montaggio a filo (Staffe di livellamento sottopiano, utilizzate con un piano di lavoro in materiale solido o in acciaio inossidabile)	63

NOTA: Sono 3 le opzioni di montaggio disponibili per l'installazione per del piano di lavoro a filo o quasi a filo. Per maggiori dettagli fare riferimento al manuale tecnico..



Attrezzatura per cucina leggera



Sistema per snack

Il sistema per snack Hatco/Suntec aiuta a espandere il tuo menu e le tue vendite. Grazie al forno elettrico da pane singolo o doppio, puoi sostituire facilmente i piatti intercambiabili per servire cibi per la colazione o per il pranzo, e un'ampia scelta di snack negli intervalli. Puoi cuocere al momento tutti i prodotti che servono, senza sprechi alla fine della giornata. Puoi aggiungere più scelte al menu in piccole quantità e aumentare le vendite secondo la stagione, l'ora del giorno e la località.

NOTA: Viene fornito con piastre rotonde standard per cialde e un set aggiuntivo di piastre a scelta.

- I controlli regolabili dei tempi e della temperatura consentono agli operatori di cucinare continuamente prodotti di qualità costante
- Gli elementi riscaldanti consentono un'eccellente distribuzione del calore su tutta la piastra di cottura, garantendo la cottura uniforme di ogni prodotto
- Quattro pulsanti di preselezione programmabili per ciascun ciclo di cottura. Un ciclo di cottura comprende tre diverse impostazioni:
 - Temperatura
 - Tempo
 - Potenza della piastra di cottura superiore
- Rilascio one-touch con apertura a scatto per una facile sostituzione della piastra
- Le piastre rimovibili possono essere facilmente pulite con acqua calda e sapone
- Il design compatto è adatto a qualsiasi installazione
- La temperatura regolabile consente più scelte di menu

SNACK-1 con piastra Chelky



SNACK-2 con piastra per cialde



SISTEMA PER SNACK

Modello	Item #	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
SNACK-1	SNACK1.SCHUKO	Single	264 x 446 x 203 mm	220-230-240	823-900-980	3,7-3,9-4,0	11 kg	€1636
SNACK-2	SNACK2.SCHUKO	Double	537 x 446 x 203 mm	220-230-240	1647-1800-1960	7,5-7,8-8,2	19 kg	2651

* Il peso unitario non include l'imballo.

Tutti i modelli per snack Hatco/Suntec sono caratterizzati da:

Modelli forniti con: Una spazzola per la pulizia, strumento per la sostituzione delle piastre, piastre rotonde standard per cialde e un set aggiuntivo di piastre a scelta.

Posizione dell'alimentazione: Retro dell'unità, lato inferiore sinistro.

ACCESSORI (disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

Piastre di cottura intercambiabili –

FREESTYLE	Piastre Freestyle	€243
BELGIAN	Piastre per cialde	243
HEART WAFFLE	Piatto per cialde norvegesi	243
COFFEEBEAN	Piastre Coffee Bean	243
SANDWICH	Piastre per sandwich	243
PANINI	Piastre per panetti	243
DONUT	Piastre per ciambelle	243
CHELKY	Piastre Chelky	243
WM-BRUSH	Spazzola in nylon	€17



WM-BRUSH
accessorio



Freestyle

Belgian

Heart Waffle

Coffee Bean

Sandwich

Panini

Donut

Chelky

SNACK - x

Sistema per snack

1 = Testa singola
2 = Testa doppia

Cialdiere rettangolari

Le cialdiere rettangolari Hatco®/Suntec cucinano in modo continuativo cialde di eccellente qualità per cucine commerciali, postazioni per cottura a vista e buffet. I controlli regolabili del tempo e della temperatura consentono agli operatori di cucinare cialde di qualità costante da un'ampia gamma di impasti diversi.

- Gli elementi riscaldanti esclusivi garantiscono un'eccezionale distribuzione del calore
- Telaio in acciaio inossidabile, piastre di cottura in alluminio pressofuso
- Le piastre di cottura per cialde producono cialde spesse 25 mm
- Il display LED mostra informazioni su tempi, temperatura e stato
- Semplice pannello di controllo a pulsante con accensione/spegnimento/pausa, commutatore timer/temp, selezione alto/basso e avvio/arresto
- Il riscaldamento iniziale rapido e l'eccellente funzione di ritenzione e recupero del calore garantiscono elevata produttività e risultati costanti



RCTWM-2B con piastra per cialde



RCTWM-1B con piastra per cialde

CIALDIERE RETTANGOLARI

Modello	N. articolo	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
RCTWM-1B	RCTWM1B.CEE	Singola, rettangolare, per cialde	244 x 3669 x 203 mm	220-240	823-980	3,7-4,0	7 kg	€1128
RCTWM-2B	RCTWM2B.CEE	Doppia, rettangolare, per cialde	498 x 3669 x 203 mm	220-240	1647-1960	7,5-8,2	15 kg	1808

Tutti i modelli di cialdiere rettangolari Hatco/Suntec sono caratterizzati da:

Models Shipped with: Telaio in acciaio inossidabile e piastre di cottura in alluminio, interruttore di accensione/spegnimento, pannello di controllo multifunzione, vaschetta raccogliogocce rimovibile, spazzola in nylon e cavo con spina da 1829 mm

Cord Location: Retro dell'unità, angolo inferiore sinistro.

ACCESSORIO

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

WM-BRUSH

Spazzola in nylon

€17



RCTWM - x x

Rettangolare

Cialdiera

Tipo belga

1 = Testa singola

2 = Testa doppia

Piastra per cialde girevole

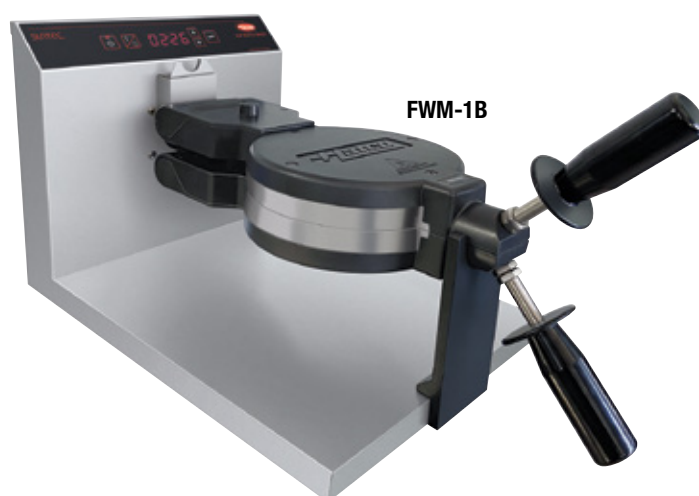
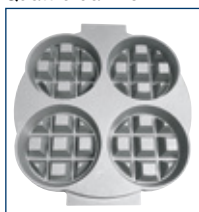
Le piastre per cialde girevoli Hatco/Suntec producono eccellenti e autentiche cialde belghe rotonde spesse 1¼" (32 mm). Gli esclusivi elementi riscaldanti e il meccanismo girevole a 180° assicurano una cottura uniforme, mentre un controllo termostatico e un timer programmabile forniscono risultati coerenti e ripetibili. È possibile modificare la temperatura e il tempo per adeguarli a qualsiasi pastella e l'unità conserva i valori in memoria, quindi la programmazione può essere effettuata una sola volta.

- Qualità da servizio di ristorazione commerciale - progettata per molte ore di uso quotidiano continuo
- Robusta struttura in acciaio inox con piastre in alluminio
- Semplice pannello di controllo a pulsante con accensione/spengimento/pausa, commutatore timer/temperatura, selezione alto/basso e avvio
- Il display LED rosso brillante altamente visibile mostra le impostazioni e il conto alla rovescia durante la cottura
- Il timer si avvia automaticamente alla chiusura della piastra e si azzerà all'apertura, mentre un segnale acustico segnala la fine del ciclo di cottura
- Il veloce riscaldamento iniziale e l'eccellente funzione di mantenimento e recupero del calore garantiscono un'elevata produttività

Piastra per cialda belga rotonda standard da 178 mm



Mini piastra rotonda per cialde disponibile come accessorio Quattro da 119 mm



FWM-1B

PIASTRA PER CIALDE GIREVOLE

Modello	N. articolo	Descrizione	Dimensioni L x P x A	Tensione	Potenza W	Ampere	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
FWM-1B	FWM1B.SCHUKO	Rotondo	295 x 581 x 295 mm	220-240	1235-1470	5,7-6,2	12 kg.	€2106

Tutti i modelli di piastra per cialde girevole Hatco/Suntec sono dotati di:

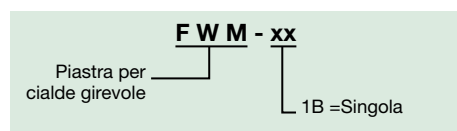
Modelli forniti con: cavo e spina.

Posizione dell'alimentazione: Retro dell'unità, lato inferiore sinistro.

ACCESSORI

(disponibile in qualsiasi momento per l'acquisto)

WM-BRUSH	Spazzola in nylon	€17
WAF-FORK	Forchetta per cialde	6
MINI-WAFFLE	Piastra per mini-cialde	76



Salamandra THERMMAX® ad alta velocità

Salamandra TMS2-1H ad alta velocità Hatco di seconda generazione con controlli elettronici. Grazie a un sensore di gravità e alla tecnologia a infrarossi, quando i prodotti alimentari vengono posizionati sulla piastra grill la temperatura ottimale viene raggiunta in modo istantaneo ed efficiente.

- Elementi riscaldanti Instant-On nell'alloggiamento superiore
- La funzione di rilevamento della piastra attiva gli elementi riscaldanti Instant-On quando una piastra o una teglia viene posizionata sul grill e li disattiva quando viene rimossa
- Gli elementi riscaldanti rimangono accesi solo quando sono in uso, eliminando il calore residuo in cucina
- Costruita in acciaio inossidabile per una pulitura facile e una lunga durata
- Può essere collocata su un piano di lavoro o montata su una parete in mattoni o cemento
- La modalità di mantenimento può essere regolata in modo da risparmiare il 25% -50% di energia
- Gli alloggiamenti superiori regolabili consentono 170 mm di movimento in verticale
- Pannello di controllo piatto, tattile

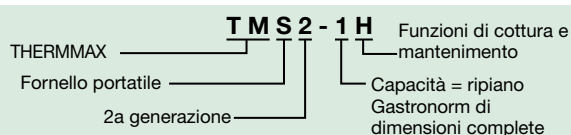


SALAMANDRA THERMMAX

Modello	Dimensioni L x P x A	Area cottura L x P x A	Tensione	Potenza (W)	Ampere	Fasi	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TMS2-1H	630 x 530 x 568 mm	557 x 387 x 90-262 mm	230	4133	18	1	80 kg	€3135
			230/400	4133	6,0	3		

Caratteristiche di tutti i modelli di salamandra THERMMAX:

Modelli muniti di: Griglia, sgocciolatoio e staffe per il montaggio a parete.



Salamandra THERMMAX®

Il fornello portatile THERMMAX® di Hatco è ideato appositamente per avere versatilità in cucina grazie alle funzioni per cuocere, grigliare e riscaldare gli alimenti. La velocità di avvio senza eguali è il risultato degli elementi riscaldanti istantanei collocati nella custodia superiore del fornello portatile. THERMMAX è un fornello portatile a risparmio energetico e facile da usare.

- Gli elementi riscaldati a potenza elevata sono pronti per l'uso entro 8 secondi
- I due set di sezioni di elementi riscaldanti a regolazione indipendente offrono i vantaggi della flessibilità e del risparmio energetico
- L'interruttore di selezione delle modalità di cottura controlla le parti di sinistra, di destra o entrambe
- Costruito in acciaio inossidabile per una pulitura facile e una lunga durata
- Può essere collocato su un piano di lavoro o montato su una parete di mattoni o cemento



SALAMANDRA THERMMAX

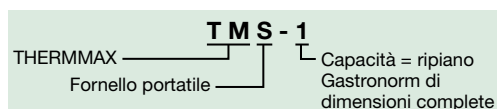
Modello	Dimensioni L x P x A	Area cottura L x P x A	Tensione 50/60 Hz	Potenza (W)	Ampere	Fase	Peso approssimativo della nave	Prezzo di listino
TMS-1	600 x 511 x 517 mm	540 x 373 x 90-260 mm	230 230/400	4000 4000	8,7 17,4	1 3	72 kg	€2869

Caratteristiche dei forni portatili modello THERMMAX:

Modelli forniti con: Griglia, sgocciolatoio e staffe per il montaggio a parete.

Zona cottura: 540x373x90-260 mm (LxPxH).

Posizione dell'alimentazione: Cablaggio fisso, sul retro dell'unità nell'angolo inferiore sinistro.



Bacinelle e sottopentola

ALUM PAN



18"SHEET PAN



14"PIZZA PAN
15"PIZZA PAN
16"PIZZA PAN
18"PIZZA PAN



ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2
ST PAN 4

BACINELLE

Modello	Descrizione	Dimensioni	Prezzo di listino
ALUM PAN	Teglia mezza misura	330 L x 457 P mm	€32
18"SHEET PAN	Teglia mezza misura	660 L x 457 P mm	43
14"PIZZA PAN	Teglia perforata per pizza	diametro 356 mm	35
15"PIZZA PAN	Teglia perforata per pizza	diametro 381 mm	37
16"PIZZA PAN	Teglia perforata per pizza	diametro 406 mm	38
18"PIZZA PAN	Teglia perforata per pizza	diametro 457 mm	40
ST PAN 1/3	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/3	324 L x 175 P x 65 A mm	55
ST PAN 1/2	Bacinella in acciaio inossidabile misura 1/2	324 L x 264 P x 65 A mm	63
ST PAN 2	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	324 L x 527 P x 65 A mm	77
ST PAN 4	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	324 L x 527 P x 100 A mm	95



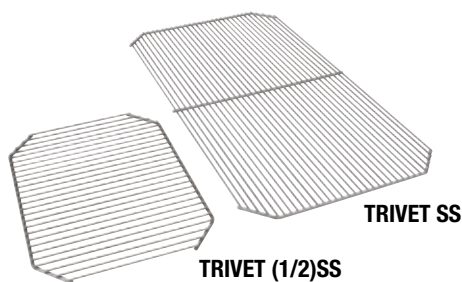
HDW 4" PAN



HDW 6" PAN

BACINELLE E SOTTOPENTOLA

Modello	Descrizione	Dimensioni	Prezzo di listino
HDW 4" PAN	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	527 L x 324 P x 102 A mm	€ 98
HDW 6" PAN	Bacinella in acciaio inossidabile misura intera	527 L x 324 P x 152 A mm	120
Sottopentole in filo di acciaio inox –			
TRIVET (1/2)SS	mezza misura	259 L x 194 P mm	€112
TRIVET SS	misura intera	257 L x 457 P mm	135



TRIVET SS

TRIVET (1/2)SS

Informazioni generali

Politica dei prezzi : i prezzi sono in euro e soggetti a variazione senza preavviso. I prezzi e gli sconti vengono applicati agli accessori solo al momento dell'ordine iniziale dell'attrezzatura, non quando vengono ordinati in un momento successivo.

Rimessa : Effettuare il pagamento in euro a: JP Morgan SE, Luxembourg,
ACCOUNT NUMBER: 6550209592
IBAN: LU060670006550209592
SWIFT BIC: CHASLULX

Condizioni di consegna standard : EX-WORKS Sturgeon Bay, WI, 54235 U.S.A.

Classificazione trasporto : Vedere il sito web di Hatco per maggiori dettagli.
www.hatcocorp.com
sotto la scheda RISORSE, nell'angolo in alto a destra,
fare clic su INFO SPEDIZIONE ATTREZZATURA

TUTTI I PRODOTTI VENGONO SPEDITI CON LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E DI

FUNZIONAMENTO. CONSULTARE I CODICI LOCALI PRIMA DI PROCEDERE CON L'INSTALLAZIONE DELL'ATTREZZATURA.

Domande e richieste e-mail per:
support@hatcocorp.com

Inviare gli ordini tramite e-mail all'indirizzo :
intlsales@hatcocorp.com

Inviare gli ordini via fax al numero :
(414) 671-3976

Telefono : +1 414 671 6350

www.hatcocorp.com

I prodotti Hatco sono realizzati esclusivamente per uso commerciale.

Vedere la scheda tecnica del prodotto per le opportune approvazioni.

Procedure di ordinazione

NOTA PER IL CLIENTE –

Per assicurare l'elaborazione precisa e puntuale dell'ordine, fornire le informazioni seguenti:

TUTTI I PRODOTTI –

1. Numero modello, tensione e fase.
2. Specificare le opzioni e gli accessori richiesti. Le opzioni non sono adatte per il retrofit.
3. Rivolgersi alla fabbrica se si utilizza l'attrezzatura per applicazioni speciali.
4. Gli ordini su intlsales@hatcocorp.com e tramite e-mail sono accettabili e non richiedono conferma.

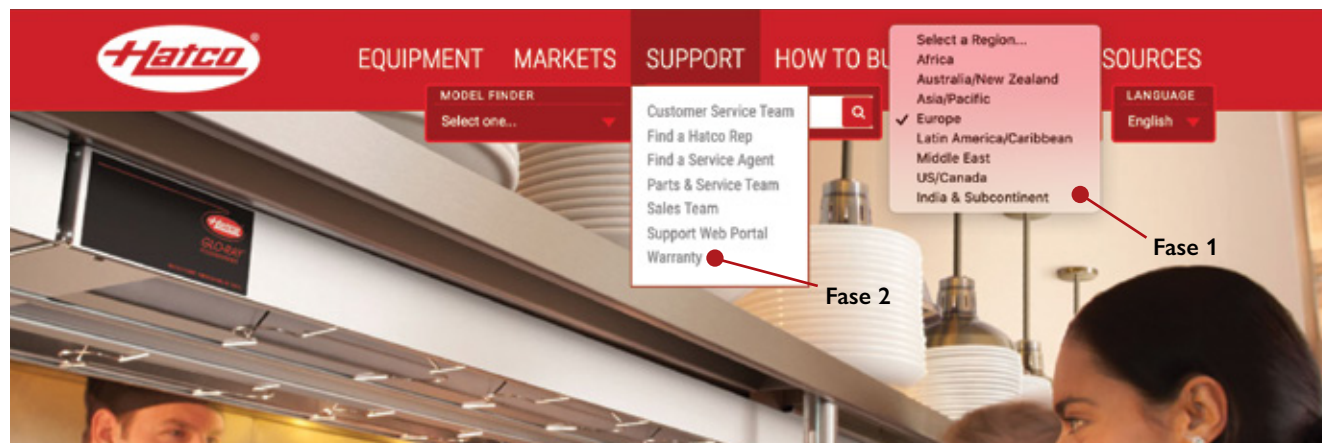
Garanzia limitata

Per informazioni complete sulla garanzia Hatco a protezione delle tue attrezzature, vai al nostro sito web, all'indirizzo:

www.hatcocorp.com

Fase 1: assicurati di trovarti nella tua regione

Fase 2: nella casella a discesa Support (Supporto), seleziona WARRANTY (GARANZIA)



Requisiti qualitativi dell'acqua

L'acqua di durezza superiore a 0,75 grani al litro (GPL) deve essere trattata e addolcita prima dell'uso. L'uso di acqua con 0,75 GPL riduce l'efficienza e la durata operativa dell'unità.

NOTA: I guasti al prodotto provocati da sedimenti e incrostazioni non sono coperti dalla garanzia.

Resi

Non sarà accettata alcuna spedizione di reso senza l'apposito numero MRA (Autorizzazione di reso materiali) fornito da Hatco Export Sales Department. I prodotti resi per comodità del cliente sono soggetti a ispezione e a un addebito di reimmagazzinaggio del 25% EX-WORKS,

trasporto e spese accessorie per conto speditore; rivolgersi ad Hatco Export Department.

Le lampade termiche decorative (Serie DL) sono articoli personalizzati per cui non sono ammessi resi.

Politica sui danni da trasporto

Tutte le merci devono essere ispezionate al momento della ricezione per rilevare eventuali danni. In caso di dubbi relativi alle condizioni dell'apparecchiatura, è opportuno rifiutare la consegna. Se vengono rilevati danni dopo la consegna, è responsabilità del destinatario (ricevente) informare il vettore entro (24) ore dalla consegna.

Tutte le spedizioni Hatco specificano il codice Incoterm 2010 relativo alla spedizione. I codici Incoterm determinano chi si assume i rischi dei danni o delle perdite durante il trasporto in un dato punto della spedizione, quindi chi paga in caso di perdite o danni. Se si accerta che una parte della spedizione ha subito danni durante il trasporto, Hatco Corporation deve essere contattata e il fatto deve essere notificato immediatamente all'ultimo vettore.

Per assistenza, contattare Hatco tramite e-mail all'indirizzo: support@hatcocorp.com e fornire le informazioni elencate di seguito:

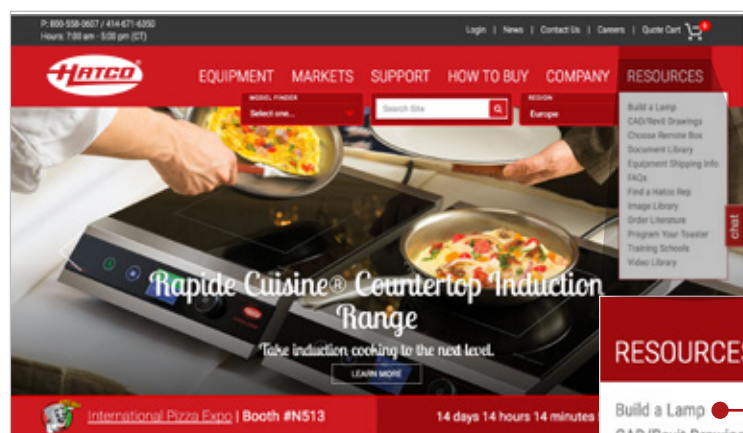
1. Numero della spedizione Hatco
2. Data di consegna e data in cui il danno è stato scoperto
3. Nome, numero di telefono e indirizzo e-mail del contatto
4. Tipo dell'unità danneggiata, incluso il modello e il numero di serie
5. Entità del danno
6. Immagini del danno e dell'imballo



**HAI UNA DOMANDA?
CHAT CON HATCO**
GUARDA L'ICONA SUL LATO DESTRO DEL SITO WEB

Risorse

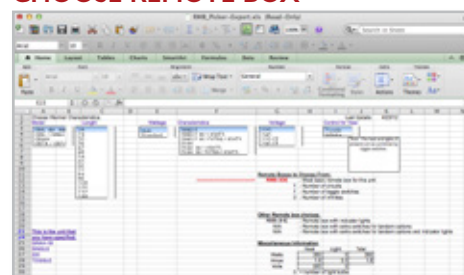
Hatco ha moltissime risorse che ti aiutano a scegliere e ordinare con facilità le attrezzature corrette. Accedi al sito web di Hatco: www.hatcocorp.com e guarda sotto il pannello "Resources" (Risorse) sul lato destro della pagina.



BUILD A LAMP



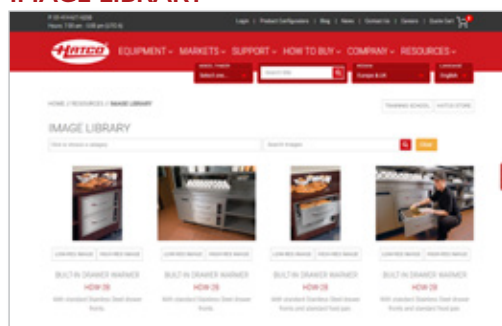
CHOOSE REMOTE BOX



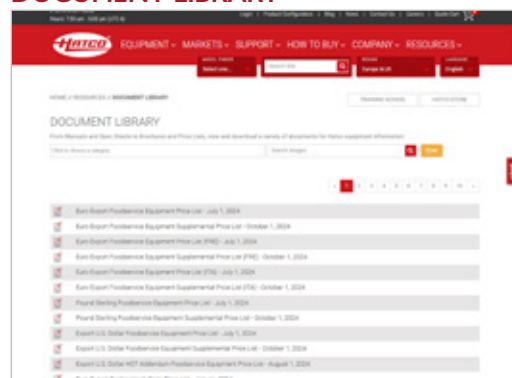
EQUIPMENT SHIPPING INFO



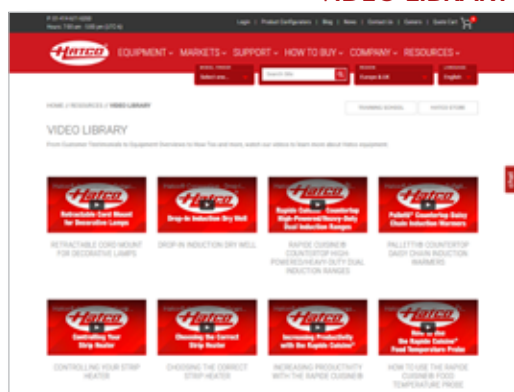
IMAGE LIBRARY



DOCUMENT LIBRARY



VIDEO LIBRARY



Indice dei prodotti

per numero modello

TOSTAPANE	2-9	INTEGRAZIONI	85-100
POZZETTI	10-37	RISCALDATORI A CASSETTO	101-106
LAMPADE E LUCI A DISPLAY DA ESPOSIZIONE	39-46	DISTRIBUTORI RISCALDATI	107-119
SCALDAVIVANDE	48-63	ESPOSITORI E VETRINE	120-135
STAZIONI PER FRITTURA	64-68	APPARECCHITURA A INDUZIONE	136-143
STAZIONI PER TRINCIATURA	69-71	ATTREZZATURA PER CUCINA LEGGERA	144-150
PORTATILI	72-84		

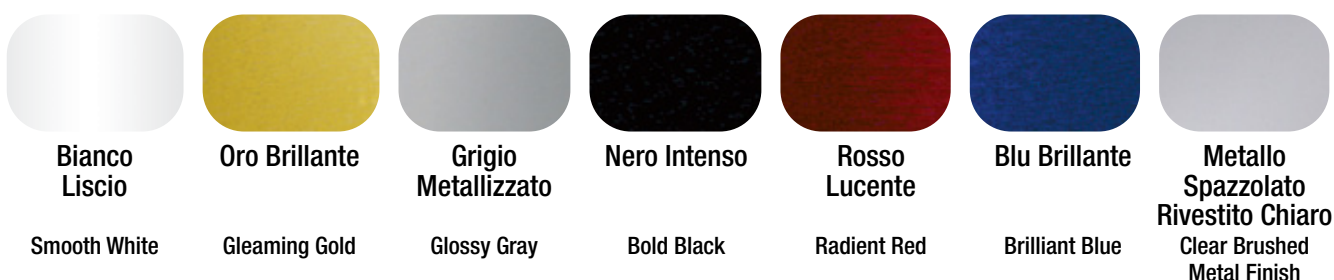
CDW.....	103	GRCSCL, GRCSCLH.....	71	HWB-xQT.....	27-28, 32, 34-35
CSSBX, CSSBFX.....	91	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL... ..	65-66	HWBI, HWBI43.....	21-23, 26, 34-35
CSUX.....	93	GRFHS.....	67-68	HWBI-S.....	24-26, 34-35
CSBFX.....	92	GRFS.....	67-68	HWBI-xQT.....	27-28, 33-35
CWBX, CWBX-S.....	15-18	GRH.....	52-53	HXMH, HXMH-xxD.....	113-114
DCS.....	70	GRHD, GRHDH.....	118-119	HXMS, HXMS-xxD.....	113-114
DCSB2.....	70	GRHW.....	82	IHDCH.....	128-129
DL, DLL, DLH.....	40-45	GRS2GC.....	121	IRNG-PC1, -PB1.....	138-139
FDWD-1-MN.....	131	GRS.....	79-81	IRNG-PC2, -PB2.....	140-141
FDWDE.....	123, 127	GRSB.....	97-98	ITQ.....	3
FS2HAC.....	135	GRSBF.....	99-100	IWELB.....	137
FSD, FSDT.....	124-127	GRSDH, GRSDH-xxD.....	109-110	IWB, IWB-S.....	12-14
FSHAC.....	135	GRSDS, GRSDS-xxD.....	109-110	IWRM.....	142-143
FSHC-6W.....	133	GRSDS/H.....	108	MDW.....	130
FSHC-7.....	134	GRSR.....	73	PWB, PWC.....	122
FSHC-EE.....	132	GRSS.....	76	RCTHW2.....	37
FST-1-MN.....	131	GRSSB.....	94	RCTWM.....	147
FTBX, FTBX-S.....	19-20	GRSSR.....	74-75	RHW.....	37
FWM.....	148	HBG.....	77	RMBs.....	62
GM5AH.....	49	HBGB, HBGBH.....	95-96	SNACK.....	146
GM5AHL.....	50-51	HCSBFX.....	90	TK.....	9
GMFFL.....	65-66	HCSSBX, HCSSBFX.....	89-90	TM.....	6
GR2BW.....	83-84	HDW.....	104-106	TM3.....	5
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	111-112	HDW-xR2.....	104, 106	TMS.....	150
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	111-112	HDWTC.....	102	TMS2.....	149
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT..	115	HGSM.....	78	TPT.....	4
GRAH, GRAHL.....	52-53	HLC5.....	46	TQ.....	8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	54-55	HSBF-GL, -HC, -SS.....	86-88	TQ3.....	7
GRAIH, GRAIH-xxD.....	59-60	HW-13.....	11	UGAH, UGAHL.....	56, 58
GR-B.....	65	HW-FUL.....	36	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	57-58
GRBW.....	83-84	HWB-FUL.....	27-30, 34-35	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL... ..	65-66
GRCD, GRCDH.....	116-117	HWB-43.....	27-28, 31, 34-35		

Campioni di colori e tonalità di pietra

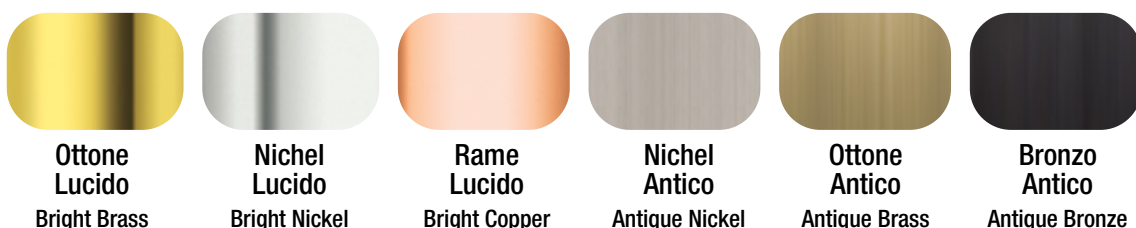
COLORI DESIGNER



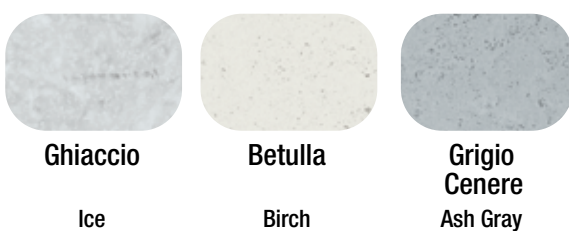
FINITURE LUCIDE



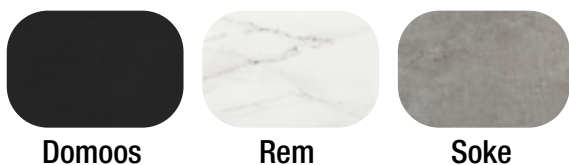
FINITURE PLACCATO



COLORI DELLA FINTA PIETRA*



PIETRA DEKTON COLORI**

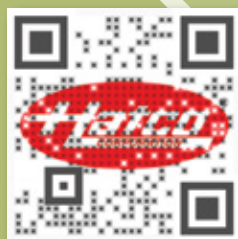


***I colori sono una rappresentazione e potrebbero non corrispondere esattamente i nostri colori.
I colori non standard non possono essere resi.***

Per ordinare una scheda di campioni di colori e tonalità di pietra Hatco visitare il sito Web
www.hatcocorp.com / Materiale informativo ordine / Materiale informativo commerciale / Schede vendita.

* La finta pietra è Swanstone®

** A causa della consistenza naturale, i modelli possono variare.



People who serve, products that solve.®

Hatco Corporation
P.O. Box 340500 • Milwaukee, WI 53234-0500
414-671-6350
support@hatcocorp.com • www.hatcocorp.com
listino prezzi Attrezzature per i servizi alimentari
1° Luglio 2024

