

4 SIGHTS DISPLAYS

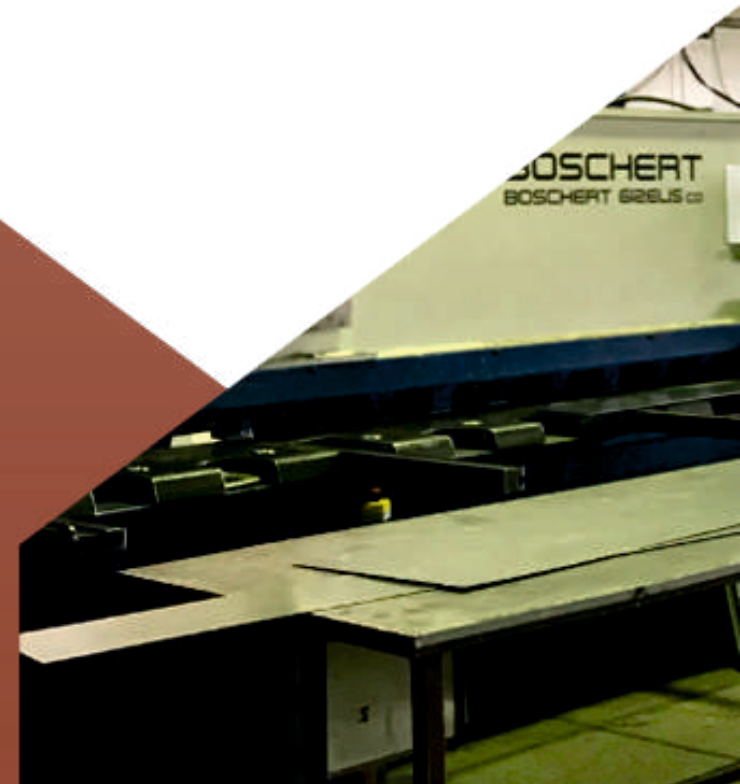
CATALOGUE  
2024

**ART STEEL**  
catering equipment



CALL:  
(+30)2394020837

[info@artsteel.gr](mailto:info@artsteel.gr)  
[www.artsteel.gr](http://www.artsteel.gr)



# Introduction

Art Steel S.A. was founded in late 2003, recording vertical rise in Creating STAINLESS STEEL CONSTRUCTIONS - MASS CATERING EQUIPMENT- STAINLESS STEEL REFRIGERATORS FREEZERS - INOX SPECIAL STAINLESS CONSTRUCTIONS - PASTRY SHOWCASES - SHOWCASES WITH CORIAN - SHOWCASES WITH RECYCLING COOL TO DISPLAYS - WALL Refrigerators - SPUNKY AND HEATED CORNERED SHOWCASES.

Set within our own grounds 18.500m<sup>2</sup> plot 40.000m<sup>2</sup> in Lagadas Thessaloniki, just 5 km. from the exit node of Lagadas Egnatia N.R..

Our ultramodern machinery equipment, ranks Art Steel in Europe's largest construction companies.

The aim of ArtSteel is the unceasing search through portion R & D [Research & Development] to synonym equipment offering cutting-edge technology to the high International Standard quality and safety of employees, and continuous quality improvement and expansion of our product Range.

Your cooperation and support are very important factors for us, as your quest for purchasing the best equipment possible, is part of our policy.

Η εταιρία Art Steel ιδρύθηκε στα τέλη του 2003 σημειώνοντας κατακόρυφα ανοδική πορεία στη Δημιουργία ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΩΝ - ΙΝΟΧ - ΕΙΔΙΚΩΝ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ - ΒΙΤΡΙΝΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΒΙΤΡΙΝΩΝ ΜΕ CORIAN - ΒΙΤΡΙΝΩΝ ΜΕ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΨΥΞΗΣ ΣΤΗΝ ΒΙΤΡΙΝΑ - ΨΥΓΕΙΩΝ ΤΟΙΧΟΥ - ΨΥΧΩΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΩΝ ΒΙΤΡΙΝΩΝ ΓΩΝΙΑ.

Στεγάζεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 18.500m<sup>2</sup> σε οικόπεδο 40.000m<sup>2</sup> στο Λαγκαδά Θεσσαλονίκης μόλις 5 χλμ. από την έξοδο του κόμβου του Λαγκαδά της Εγνατίας οδού.

Ο υπερσύγχρονος μηχανολογικός εξοπλισμός μας κατατάσσει στις μεγαλύτερες κατασκευαστικές εταιρίες της Ευρώπης.

Στόχος της ArtSteel η συνεχής αναζήτηση μέσω του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης [Research & Development] με σκοπό την προσφορά εξοπλισμού συνώνυμου της αιχμής της τεχνολογίας σύμφωνα με τα υψηλά Διεθνή Standard ποιότητας & ασφάλειας των εργαζομένων, και η συνεχής ποιοτική βελτίωση και τη διεύρυνση του φάσματος των προϊόντων μας

Η συνεργασία και η στήριξή σας είναι για μας εξαιρετικά σημαντικοί παράγοντες, καθώς η αναζήτησή σας για τον καλύτερο δυνατό εξοπλισμό, αποτελεί μέρος της φιλοσοφίας μας.





# Development Quality Integrity



ARTSTEEL is a heavily investing Company in modern product machinery equipment, having as primary Objective the develop-ment of new products such as the introduction in the production lines of new materials such as Corian and the construction of showcases for Salads, Pastry, Ice cream and other products. In addition to the manufacturing of Wall mounted refrigerators, Table refrigerators, Display showcases for pizza salads and other applications, the entire range of our products are currently in our production line and are readily available for the Professionals, focus under the strictest International Standards.

The entire range of our products aim at the Professional kitchen Businesses such as Hotels, Hospitals, Ships, Cafeterias, Bars, Shops, Restaurants, Grills, Snack bars, etc. and include Stainless steel commercial refrigerators-freezers, Refrigerated display Cabinets, Stainless steel construction series SNACK and stainless steel constructions such as Stainless steel Cabinets, Bain marie, Stainless steel Cabinets, Stainless Sinks, Shelves tabletop, Wall mounted Stainless Steel Cupboards and cabinets, Stain-less steel tables, Stainless steel worktops, Stainless steel vent caps - hoppers, Stainless steel systems & spare parts etc.

The Entire Range of our Stainless Steel Products & our production are also manufactured in Custom dimensions. All of our stainless steel special constructions are implemented under special technical specifications of Quality Control standardisation.

Art Steel S.A. participates in the largest International exhibition events, trying to follow closely the developments of the food-service industry worldwide.

Our products are Exported to over 40 countries as Italy, France, Switzerland, Germany, United Kingdom, Belgium, The Neth-erlands, Cyprus, Bulgaria, Israel and others.

HARTSTEEL επενδύει δυναμικά σε υπερσύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό για την ανάπτυξη νέων προϊόντων όπως η εισαγωγή στις γραμμές παραγωγής της, νέων υλικών όπως το Corian και η κατασκευή βιτρινών για σαλάτες γλυκά παγωτά και άλλων προϊόντων. Επιπροσθέτως η κατασκευή ψυγείου τοίχου, επιτραπέζιων ψυγείων, βιτρινών για σαλάτες πίτσας και άλλες εφαρμογές, βρίσκονται στη γραμμή παραγωγής και είναι άμεσα διαθέσιμα για τον Επαγγελματία της εστίασης κάτω από τις αυστηρότερες προδιαγραφές και διεθνή πρότυπα.

Όλο το εύρος των προϊόντων μας απευθύνεται σε επιχειρήσεις Επαγγελματικής κουζίνας όπως ξενοδοχεία, νοσοκομεία, πλοία, καφετερίες, Μπαρ, Ζαχαροπιασεία, εστιατόρια, ψισταριές, σνακ μπαρ, κτλ. & αποτελείται από ανοξείδωτα επαγγελματικά ψυγεία-καταψύκτες, βιτρίνες ψυχόμενες, ανοξείδωτες κατασκευές σειρές SNACK και ανοξείδωτες κατασκευές όπως ανοξείδωτα ερμάρια, μπαιν μαριέ, ανοξείδωτες ντουλίπες, ανοξείδωτες λάντζες , ράφια επιτραπέζια, επιτοίχες ανοξείδωτες ποτηριέρες και ερμάρια, ανοξείδωτα τραπέζια, ανοξείδωτους πάγκους εργασίας, ανοξείδωτα καπέλα εξαερισμού - χοάνες , ανοξείδωτα συστήματα κτλ.

Όλα τα προϊόντα INOX της παραγωγής μας κατασκευάζονται και σε ειδικές διαστάσεις.

Όλες οι ανοξείδωτες ειδικές κατασκευές υλοποιούνται με τεχνικές προδιαγραφές των τυποποιημένων κατασκευών. Η Εταιρία μας συμμετέχει στα μεγαλύτερα εκθεσιακά γεγονότα του κόσμου, προσπαθώντας να παρακολουθεί από κοντά τις εξελίξεις του κλάδου τη μαζικής εστίασης σε παγκόσμιο επίπεδο.

Εξάγουμε τα προϊόντα μας σε πάνω από 40 χώρες όπως Ιταλία, Γαλλία, Ελβετία, Γερμανία, Ηνωμένο βασίλειο, Βέλγιο, Ολλανδία, Κύπρος, Βουλγαρία, Ισραήλ και άλλες.

# Contents / Περιεχόμενα

**01** | Up-right Refrigerators  
Freezers Cabinets **10-27**

---

**02** | Refrigerators  
Freezers Counters **30-45**

---

**03** | Fish equipment **48-53**

---

**04** | Refrigerated-Heated  
Bain Marie Displays **56-61**

---

**05** | Stainless Steel  
Neutral equipments **64-81**

---



**06** | Pastry & Ice-Cream Displays **84-107**

---

**07** | Super Market equipment **110-133**

---

**08** | Hotel equipment **136-155**

---

**09** | Display for Snacks, Creperie, Bar, Café, Restaurant equipment **158-185**

---

**10** | Laboratory Equipment **188-195**

---

**11** | Wood equipment Components **198-209**

---



# ART STEEL

catering equipment

The importance of having a quality professional refrigerator in your business is crucial when you work in the food sector: incorrect food storage can even cause serious problems, both for preparation and final consumption. ARTSTEEL refrigerator compartments allow you to create the conditions for the best preservation of any type of food product. Through the simple regulation of humidity, temperature and ventilation, food preserves its original characteristics and aromas.

Capacities range from 300 l to 2100 l, storage (0° +8°C) and freezing (-18° -25°C), with half doors, glass doors, reversible doors. The range includes specific solutions for catering, confectionery, ice cream and fish preservation. The insulation thickness of 70mm contributes to placing it in the best energy categories in combination with the use of R290. The design of the handle has been studied to guarantee a safe and ergonomic grip and ensure greater comfort in use.

Η σημασία της ύπαρξης ενός ποιοτικού επαγγελματικού ψυγείου στην επιχείρησή σας είναι ζωτικής σημασίας όταν εργάζεστε στον τομέα των τροφίμων: η λανθασμένη αποθήκευση των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ακόμη και σοβαρά προβλήματα, τόσο για την προετοιμασία όσο και για την τελική κατανάλωση. Οι θάλαμοι ψυγεία ARTSTEEL σας επιτρέπουν να δημιουργήσετε τις συνθήκες για την καλύτερη συντήρηση κάθε είδους προϊόντος διατροφής. Μέσω της απλής ρύθμισης της υγρασίας, της θερμοκρασίας και του αερισμού, τα τρόφιμα διατηρούν τα αρχικά χαρακτηριστικά και τα αρώματά τους.

Οι χωρητικότητες κυμαίνονται από 300 l έως 2100 l, συντήρηση (0° +8°C) και κατάψυξη (-18° -25°C), με μισές πόρτες, γυάλινες πόρτες, πόρτες αναστρέψιμες. Η σειρά περιλαμβάνει συγκεκριμένες λύσεις εστίασης, ζαχαροπλαστικής, παγωτού και συντήρησης ψαριών. Το πάχος μόνωσης των 70mm συμβάλλει στην τοποθέτηση στις καλύτερες ενεργειακές κατηγορίες σε συνδυασμό με την χρήση του R290. Ο σχεδιασμός της λαβής έχει μελετηθεί για να εγγυάται ασφαλές και εργονομικό κράτημα και να εξασφαλίζει μεγαλύτερη άνεση στη χρήση.



# Up-right Refrigerators Freezers Cabinets

# 1

Single Door

Double Door

Warm cabinets

Waste Cooler

Glass door

4 Sights glass cabinets

The **SLIM** models include blind door or glass door and a specific model for fish. Temperatures range from 0° / +8°C for refrigerators and -18° / -25°C for freezers. Build with one or two doors with compressor up or down. Ideal for narrow spaces and for using 40x60 trays.

The **GASTROLINE** models include blind door or glass door and a specific model for fish. Temperatures range from 0° / +8°C for refrigerators and -18° / -25°C for freezers. Build with one, two or three doors, with compressor up or down. Ideal for needing several liters of storage and for using gastronomy pans 1/1 and 2/1.

The **BAKERLINE** models It is the essential refrigerator for every baker and confectioner. Thanks to the large capacity in a relatively small space and at the same time the use of standard 60x80 and 40x60 trays helps every professional to organize his workplace in the best way. Build with one or two doors with compressor up. Temperatures range from 0° / +8°C for refrigerators and -18° / -25°C for freezers.

The **SPECIAL LINE** models include 3 models for 50x70 trays, for combining refrigeration - freezing storage in a vertical column and the refrigerator chamber with a width of 70 cm to combine refrigerators with counters when necessary due to lack of space. Temperatures range from 0° / +8°C for refrigerators and -18° / -25°C for freezers.

All **ARTSTEEL** refrigerators can operate even in working environments with particularly high ambient temperatures.

Τα μοντέλα **SLIM** περιλαμβάνουν τόσο την τυφλή πόρτα όσο και τη γυάλινη πόρτα και ένα συγκεκριμένο μοντέλο για ψάρια. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 0° / +8°C για τα ψυγεία και -18° / -25°C για τους καταψύκτες. Κατασκευάζεται με μια ή δυο πόρτες με μηχανή στο επάνω μέρος ή στο κάτω. Ιδανικό για στενούς χώρους και για χρήση 40x60 λαμαρινών.

Τα μοντέλα **GASTROLINE** περιλαμβάνουν τόσο την τυφλή πόρτα όσο και τη γυάλινη πόρτα και ένα συγκεκριμένο μοντέλο για ψάρια. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 0° / +8°C για τα ψυγεία και -18° / -25°C για τους καταψύκτες. Κατασκευάζεται με μια, δυο ή τρεις πόρτες με μηχανή στο επάνω μέρος ή στο κάτω. Ιδανικό για ανάγκη πολλών λίτρων αποθήκευσης και για χρήση gastronomy ταψιά 1/1 και 2/1.

Τα μοντέλα **BAKERLINE** Αποτελεί το απαραίτητο ψυγείο για κάθε αρτοποιό και ζαχαροπλάστη. Χάρη στην μεγάλη χωρητικότητα σε σχετικά μικρό χώρο και ταυτόχρονα η χρήση λαμαρινών standard 60x80 και 40x60 βοηθάει τον κάθε επαγγελματία να οργανώνει με τον καλύτερο τρόπο τον χώρο εργασίας του. Κατασκευάζεται με μια ή δυο πόρτες με μηχανή στο επάνω μέρος. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 0° / +8°C για τα ψυγεία και -18° / -25°C για τους καταψύκτες.

Τα μοντέλα **SPECIAL LINE** περιλαμβάνουν 3 μοντέλα για λαμαρίνες 50x70, για συνδυασμό συντήρησης κατάψυξης σε μια κάθετη κοιλώνα και το ψυγείο θάλαμος με 70εκ φάρδος για να συνδυάζεται με τους πάγκους ψυγεία όταν είναι απαραίτητο λόγω έλλειψης χώρου. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 0° / +8°C για τα ψυγεία και -18° / -25°C για τους καταψύκτες.

Όλα τα ψυγεία **ARTSTEEL** μπορούν να λειτουργούν ακόμα και σε περιβάλλον εργασίας με ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες.

# Inox Cabinets

SLIMLINE

40/60 or GastroNorm 1/1



1 2

Capacity / Χωρητικότητα:  
18pcs GN 1/1 & 40/60



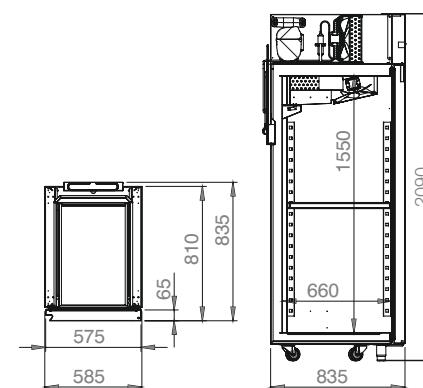
3 4

Capacity / Χωρητικότητα:  
18pcs GN 1/1 & 40/60



5 6

Capacity / Χωρητικότητα:  
18pcs GN 1/1 & 40/60



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of condensation water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Option between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic door gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών της απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-057-GR	AV-057-G	58,5 x 83,5 x 209	400	590 / (3/8)	0 / +8	40 x 60	G/N 1/1	2.000
②	AB-057-GR	AB-057-G	58,5 x 83,5 x 209	400	772 / (1/2)	-18 / -20	40 x 60	G/N 1/1	2.450
③	AV-05G-GR	AV-05G-G	58,5 x 83,5 x 209	400	590 / (3/8)	0 / +8	40 x 60	G/N 1/1	2.300
④	AB-05G-GR	AB-05G-G	58,5 x 83,5 x 209	400	772 / (1/2)	-18 / -20	40 x 60	G/N 1/1	2.800
⑤	AV-058-KR	AV-058-K	58,5 x 83,5 x 209	400	590 / (3/8)	0 / +8	40 x 60	G/N 1/1	2.100
⑥	AB-058-KR	AB-058-K	58,5 x 83,5 x 209	400	772 / (1/2)	-18 / -20	40 x 60	G/N 1/1	2.550

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

GastroNorm 2/1

GASTROLINE



1 2

36pcs GN 1/1 or 18pcs GN 2/1



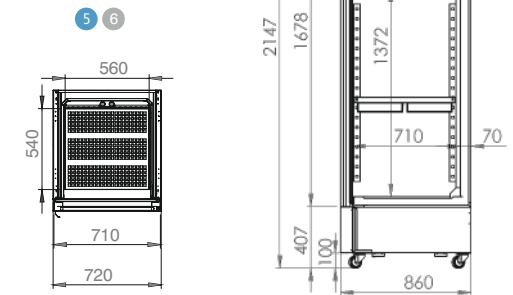
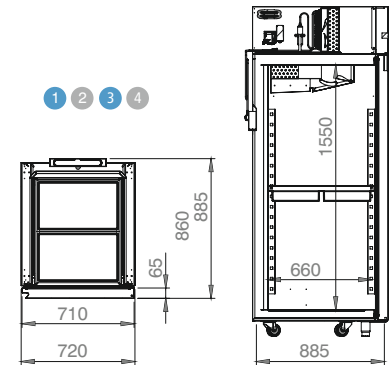
3 4

36pcs GN 1/1 or 18pcs GN 2/1



5 6

36pcs GN 1/1 or 18pcs GN 2/1



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve
- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-078-GR	AV-078-G	72 x 88,5 x 209	700	590 / (3/8)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	2.140
②	AB-078-GR	AB-078-G	72 x 88,5 x 209	700	1.050 / (3/4)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	2.600
③	AV-07G-GR	AV-07G-G	72 x 88,5 x 209	700	772 / (1/2)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	2.400
④	AB-07G-GR	AB-07G-G	72 x 88,5 x 209	700	1.100 / (1/1)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	3.000
⑤	AV-078-KR	AV-078-K	72 x 84,7 x 212	700	590 / (3/8)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	2.260
⑥	AB-078-KR	AB-078-K	72 x 84,7 x 212	700	1.050 / (3/4)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	2.700

### OPTIONAL VERSION WITH INVERTER COMPRESSOR AND EC MAGNETIC MOTORS CLASS A

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)	CLASS A
①	AV-078-GIR	AV-078-GI	72 x 88,5 x 209	700	440 / (3/8)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	2.400	
②	AB-078-GIR	AB-078-GI	72 x 88,5 x 209	700	900 / (3/4)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	2.900	

# Inox Cabinets

BAKERLINE

60/80 or 40/60

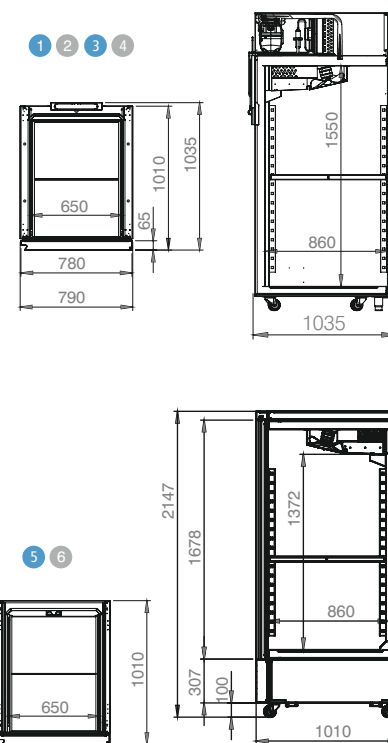


36pcs 40/60 or 18pcs 60/80

36pcs 40/60 or 18pcs 60/80

36pcs 40/60 or 18pcs 60/80

60pcs ice cream basins



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-079-PR	AV-079-P	79 x 103,5 x 209	880	772 / (1/2)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>2.750</b>
②	AB-079-PR	AB-079-P	79 x 103,5 x 209	880	1.200 / (1/1)	-20 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>3.300</b>
③	AV-07G-PR	AV-07G-P	79 x 103,5 x 209	880	850 / (3/4)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>3.050</b>
④	AB-07G-PR	AB-07G-P	79 x 103,5 x 209	880	1400 / (1,5)	-20 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>3.660</b>
⑤	AV-079-KR	AV-079-K	79 x 101 x 215	880	772 / (1/2)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>2.880</b>
⑥	AB-079-KR	AB-079-K	79 x 101 x 215	880	1.200 / (1/1)	-20 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>3.420</b>
⑦	AB-079-IR	AB-079-I	79 x 101 x 215	880	1.200 / (1/1)	-20 / -25	60 x 80	60 basins	<b>3.700</b>

### OPTIONAL VERSION WITH INVERTER COMPRESSOR AND EC MAGNETIC MOTORS CLASS A

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)	CLASS A
①	AV-079-PIR	AV-079-PI	79 x 103,5 x 209	880	622 / (1/2)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>3.050</b>	
②	AB-079-PIR	AB-079-PI	79 x 103,5 x 209	880	1.050 / (1/1)	-18 / -20	60 x 80	60 x 80	<b>3.600</b>	

60/60, 2/1 gastronorm or 50/70

SPECIAL LINE

line 70cm depth

uper door refrigeration  
lower door freezer

with three drawers

new

new



1 2

18pcs 60/60

3

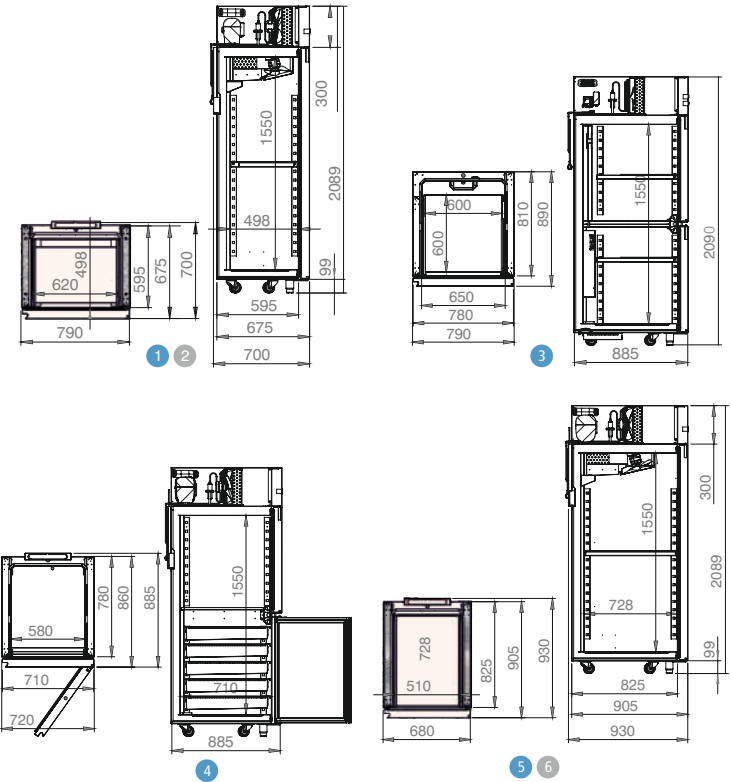
18pcs 2/1

4

18pcs 2/1

5 6

2/1



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-077-GR	AV-077-G	79 x 70 x 209	700	590 / (3/8)	0 / +8	60 x 60	60 X 60	2.300
②	AB-077-GR	AB-077-G	79 x 70 x 209	700	1.050 / (1/2)	-18 / -20	60 x 60	60 X 60	2.750
③	AV-088-2R	AV-088-2	79 x 88,5 x 209	700	1.050 / (1/2)	0/+8 -18/-20	54 x 68	GN 2/1	3.200
④	AV-088-F3R	AV-088-F3	79 x 88,5 x 209	700	700 / (1/2)	0/+8 -18/-20	54 x 68	GN 2/1	4.300
⑤	AV-078-G3R	AV-078-G3	72 x 88,5 x 209	700	700 / (1/2)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	3.300
⑥	AB-078-G3R	AB-078-G3	72 x 88,5 x 209	700	1.050 / (1/2)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	3.900

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

# Inox Cabinets

SLIMLINE

40/60 or GastroNorm 1/1



1 2

36pcs GN 1/1 & 40/60



3 4

36pcs GN 1/1 & 40/60



5 6

36pcs GN 1/1 & 40/60



7 8

Gride dimension 54/51cm

## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-127-GR	AV-127-G	117 x 83,5 x 209	1.100	772 / (1/2)	0 / +8	40 x 60	Gastronorm	<b>2.900</b>
②	AB-127-GR	AB-127-G	117 x 83,5 x 209	1.100	1.100 / (1/1)	-18 / -20	40 x 60	Gastronorm	<b>3.550</b>
③	AV-12G-GR	AV-12G-G	117 x 83,5 x 209	1.100	850 / (3/4)	0 / +8	40 x 60	Gastronorm	<b>3.350</b>
④	AB-12G-GR	AB-12G-G	117 x 83,5 x 209	1.100	1.300 / (1,5)	-18 / -20	40 x 60	Gastronorm	<b>4.000</b>
⑤	AV-128-KR	AV-128-K	117 x 83,5 x 209	1.100	850 / (3/4)	0 / +8	40 x 60	Gastronorm	<b>3.000</b>
⑥	AB-128-KR	AB-128-K	117 x 83,5 x 209	1.100	1.300 / (1,5)	-18 / -20	40 x 60	Gastronorm	<b>3.700</b>
⑦	AV-147-OR	AV-147-O	144 x 70 x 209	1.100	850 / (3/4)	0 / +8	53 x 51	-	<b>2.850</b>
⑧	AB-147-OR	AB-147-O	144 x 70 x 209	1.100	1.300 / (1,5)	-18 / -20	53 x 51	-	<b>3.500</b>

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated



1 2

72pcs G/N 1/1 or 36pcs GN 2/1



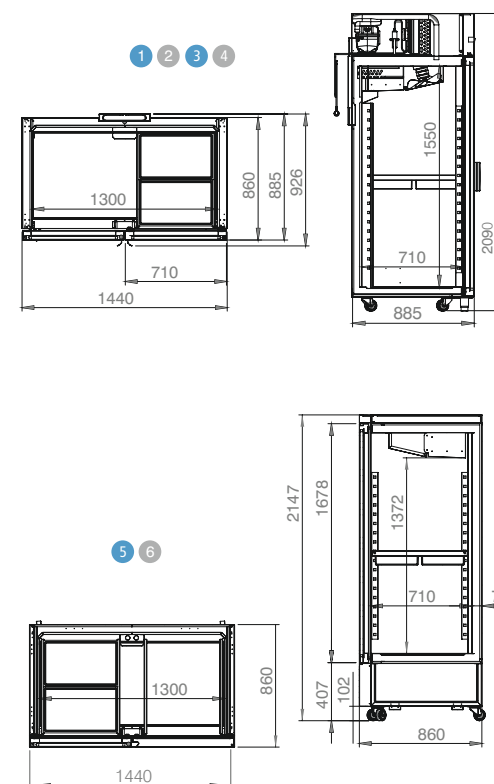
3 4

72pcs G/N 1/1 or 36pcs GN 2/1



5 6

72pcs G/N 1/1 or 36pcs GN 2/1



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (°C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-148-GR	AV-148-G	144 x 88,5 x 209	1400	772 / (1/2)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	3.050
②	AB-148-GR	AB-148-G	144 x 88,5 x 209	1400	1.100 / (1/1)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	3.700
③	AV-14G-GR	AV-14G-G	144 x 88,5 x 209	1400	850 / (3/4)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	3.550
④	AB-14G-GR	AB-14G-G	144 x 88,5 x 209	1400	1.300 / (1,5)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	4.100
⑤	AV-148-KR	AV-148-K	144 x 86 x 215	1400	772 / (1/2)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	3.200
⑥	AB-148-KR	AB-148-K	144 x 86 x 215	1400	1.100 / (1/1)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	3.900

### OPTIONAL VERSION WITH INVERTER COMPRESSOR AND EC MAGNETIC MOTORS CLASS A

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (°C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)	CLASS A
①	AV-148-GIR	AV-148-GI	144 x 88,5 x 209	1400	622 / (1/2)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	3.300	CLASS A
②	AB-148-GIR	AB-148-GI	144 x 88,5 x 209	1400	950 / (3/4)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	4.000	

# Inox Cabinets

BAKERLINE

60/80 or 40/60



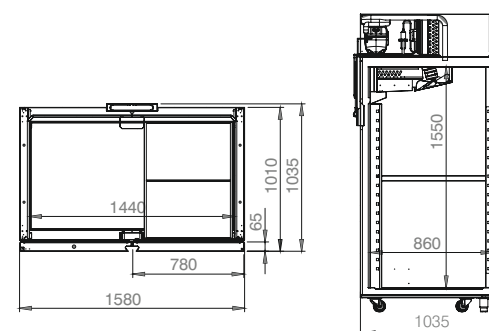
1 2

72pcs 40/60 or 36pcs 60/80



3 4

72pcs 40/60 or 36pcs 60/80



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 laminated grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-159-PR	AV-159-P	158 x 103,5 x 209	1880	800 / (3/4)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>3.900</b>
②	AB-159-PR	AB-159-P	158 x 103,5 x 209	1880	1.200 / (1,5)	2 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>4.600</b>
③	AV-15G-PR	AV-15G-P	158 x 103,5 x 209	1880	900 / (3/4)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>4.400</b>
④	AB-15G-PR	AB-15G-P	158 x 103,5 x 209	1880	1.300 / (1,5)	2 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>5.200</b>

### OPTIONAL VERSION WITH INVERTER COMPRESSOR AND EC MAGNETIC MOTORS CLASS A

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)	CLASS A
①	AV-159-PIR	AV-159-PI	158 x 103,5 x 209	1880	650 / (3/4)	0 / +8	60 x 80	60 x 80	<b>4.200</b>	
②	AB-159-PIR	AB-159-PI	158 x 103,5 x 209	1880	1.050 / (1,5)	2 / -25	60 x 80	60 x 80	<b>4.900</b>	

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

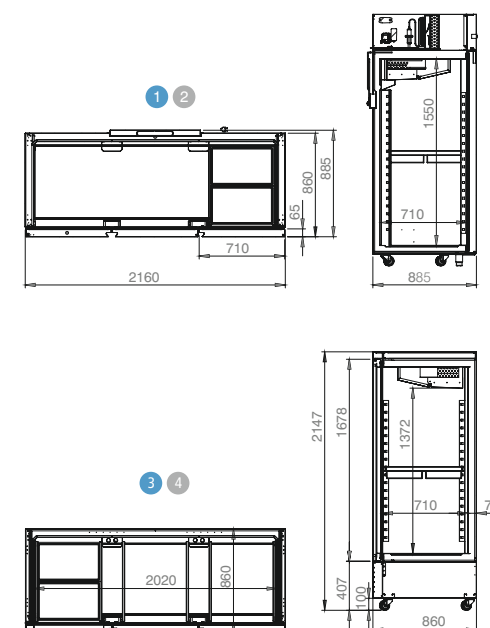




1 2



3 4



## Inox Cabinets Specifications

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 3 plastic grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of the defrosting water with PTC electric resistant
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Available also prearranged for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 3 πλαστικοποιημένες σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπωτά λιάστια
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	AV-218-GR	AV-218-G	216 x 88,5 x 209	2.100	1.100 / (1/1)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	<b>4.700</b>
②	AB-218-GR	AB-218-G	216 x 88,5 x 209	2.100	1.580 / (1,5)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	<b>5.600</b>
③	AV-218-KR	AV-218-K	216 x 86 x 215	2.100	1.100 / (1/1)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	<b>4.900</b>
④	AB-218-KR	AB-218-K	216 x 86 x 215	2.100	1.580 / (1,5)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	<b>5.800</b>

### OPTIONAL VERSION WITH INVERTER COMPRESSOR AND EC MAGNETIC MOTORS CLASS A

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)	CLASS A
①	AV-218-GIR	AV-218-GI	216 x 88,5 x 209	2.100	950 / (1/1)	0 / +8	54 x 68	GN 2/1	<b>5.100</b>	
②	AB-218-GIR	AB-218-GI	216 x 88,5 x 209	2.100	1.430 / (1,5)	-18 / -20	54 x 68	GN 2/1	<b>6.000</b>	

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

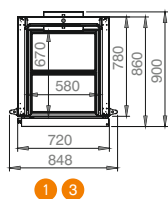
# Warm Cabinets

Gastronomy or Bakery

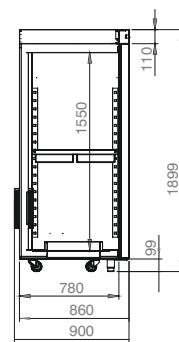
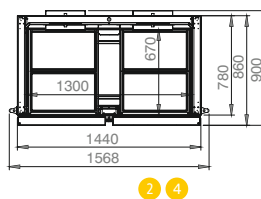
Θερμοθάλαμοι με υγρασία



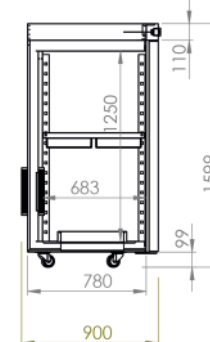
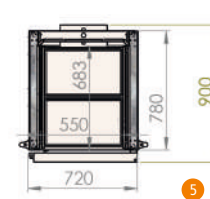
- 1 36pcs G/N 1/1 or 18pcs GN 2/1
- 3 36pcs 40/60 or 18pcs 60/80



- 2 72pcs G/N 1/1 or 36pcs GN 2/1
- 4 72pcs 40/60 or 36pcs 60/80



- 5 24pcs GN 1/1 or 12pcs GN 2/1



## Inox Cabinets Specifications / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Warming cabinets are an essential tool for anyone working in the food service industry: restaurants, canteens, receptions and catering companies. They optimize time and labor by ensuring that food is kept at the optimum serving temperature and preserved in such a way that it can be prepared in a fully efficient and safe manner. This avoids the stress and confusion that can arise during peak hours.

Advantages of using it

1. Organize and optimize while using
2. Food is at a safe serving temperature
3. Less stress for the kitchen staff
4. Shorter waiting times for your guests
5. Customer satisfaction regarding service and food quality.
6. Your food will always look like they just came out of the oven!

Key Benefits

1. When we need moisture to better preserve food, they do not need to be connected to the water supply network to work, as they have a built-in water tank. The humidification system and different ways of use ensure that almost all types of food are kept at a high level.
2. Easy cleaning
3. Perfect operation and maintenance of the products. Rapid heating system keeps food evenly warmed.
4. It can be easily adapted to any requirements.

Τα ερμάρια θέρμανσης είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για οποιονδήποτε εργάζεται στον κλάδο των υπηρεσιών τροφίμων: εστιατόρια, καντίνες, δεξιώσεις και εταιρείες εστίασης. Βελτιστοποιούν το χρόνο και την εργασία διασφαλίζοντας ότι το φαγητό διατηρείται στη βέλτιστη θερμοκρασία σεβριρίσματος και διατηρείται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να παρασκευαστεί με πλήρως αποτελεσματικό και ασφαλή τρόπο. Αυτό αποφεύγει το άγχος και τη σύγχυση που μπορεί να προκύψει κατά τις ώρες αιχμής.

Πλεονεκτήματα της χρήσης του

1. Οργανώστε και βελτιστοποιήστε κατά τη χρήση
2. Το φαγητό είναι σε ασφαλή θερμοκρασία σεβριρίσματος
3. Λιγότερο άγχος για το προσωπικό της κουζίνας
4. Συντομότεροι χρόνοι αναμονής για τους καλεσμένους σας
5. Ικανοποίηση πελατών σχετικά με την εξυπηρέτηση και την ποιότητα των τροφίμων.
6. Το φαγητό σας θα μοιάζει πάντα σαν να βγήκε από τον φούρνο!

Βασικά Οφέλη

1. Όταν χρειαζόμαστε υγρασία για την καλύτερη διατήρηση των τροφίμων, δεν χρειάζεται να συνδεθούν στο δίκτυο ύδρευσης για να λειτουργήσουν, καθώς διαθέτουν ενσωματωμένη δεξαμενή νερού. Το σύστημα ύγρανσης και οι διαφορετικοί τρόποι χρήσης διασφαλίζουν ότι σχεδόν όλα τα είδη τροφίμων διατηρούνται σε υψηλό επίπεδο.
2. Εύκολος καθαρισμός
3. Τέλεια λειτουργία και συντήρηση των προϊόντων. Το σύστημα ταχείας θέρμανσης διατηρεί τα τρόφιμα ομοιόμορφα ζεστά.
4. Προσαρμόζεται εύκολα σε οποιεσδήποτε απαιτήσεις.

### GASTRONOMY

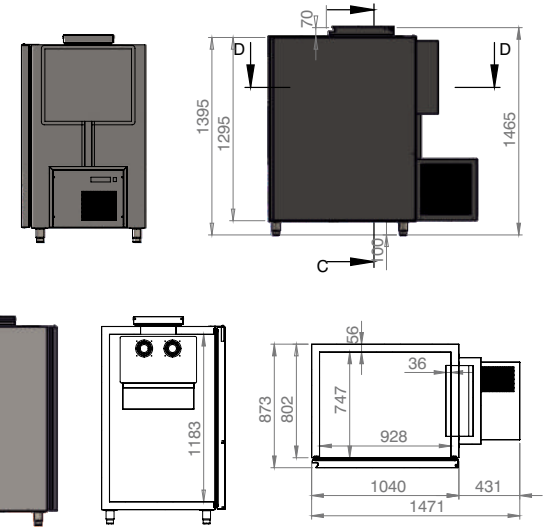
	Models	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Temp. (OC)	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
1	AW-078-G	85 x 90 x 190	50 / +80	GN 2/1	2.300
2	AW-148-G	157 x 90 x 190	50 / +80	GN 2/1	3.600

### BAKERY

3	AW-079-1	92 x 103 x 190	50 / +80	60 x 80	2.600
4	AW-159-2	171 x 103 x 190	50 / +80	60 x 80	3.900

### GASTRONOMY

5	AW-079-1	72 x 90 x 160	50 / +80	GN 2/1	2.200
---	----------	---------------	----------	--------	-------



Models	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Capacity	Power (W) / (hp)	Temp. (0C)	Weight (Kg.)	Price (€)
R449a						
SP-078-T	87,3 x 104 x 140	2 GN	570 (1/4)	-2/+8	60	2.900

## Waste Cooler

The vast amounts of food waste generated in a commercial kitchen pose a significant risk of creating a source of unwanted contamination and bacteria. Since 2006, food safety regulations in the EU have become stricter regarding the proper storage of food waste.

These regulations specify that kitchen waste must be stored safely and hygienically, reducing the potential risk of foodborne illness from contaminated food waste, and apply to all hospitality and catering businesses and commercial kitchens. Waste coolers offer a sanitary solution for containing food waste, ready for collection.

### Waste Cooler Features:

1. Stainless steel inside and outside
2. Cooling unit on the side.
3. CFC-free expanded polyurethane insulation, density 45 Kg/m<sup>3</sup>
4. Electronic temperature control
5. Automatic evaporation of condensed water
6. Rushed cooling system
7. Table cover open with insulated hinged lid and balloon type gasket
8. One-piece corner base with stainless steel radius for easy cleaning
9. Static cooling system prevents the emission of unpleasant odor
10. Equipped with adjustable feet

Οι τεράστιες ποσότητες απορριμμάτων τροφίμων που δημιουργούνται σε μια εμπορική κουζίνα θέτουν σημαντικό κίνδυνο δημιουργίας πηγής ανεπιθύμητης μόλυνσης και βακτηρίων. Από το 2006, οι κανονισμοί για την ασφάλεια των τροφίμων στην ΕΕ έχουν γίνει πιο αυστηροί όσον αφορά τη σωστή αποθήκευση των απορριμμάτων τροφίμων.

Αυτοί οι κανονισμοί προσδιορίζουν ότι τα απορρίμματα κουζίνας πρέπει να αποθηκεύονται με ασφάλεια και υγιεινή, μειώνοντας τον πιθανό κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών από μολυσμένα απόβλητα τροφίμων και ισχύουν για όλες τις επιχειρήσεις φιλοξενίας και τροφοδοσίας και τις εμπορικές κουζίνες. Τα ψυγεία απορριμμάτων προσφέρουν μια υγιεινοοικονομική λύση για τη συγκράτηση των απορριμμάτων τροφίμων, έτοιμη για συλλογή.

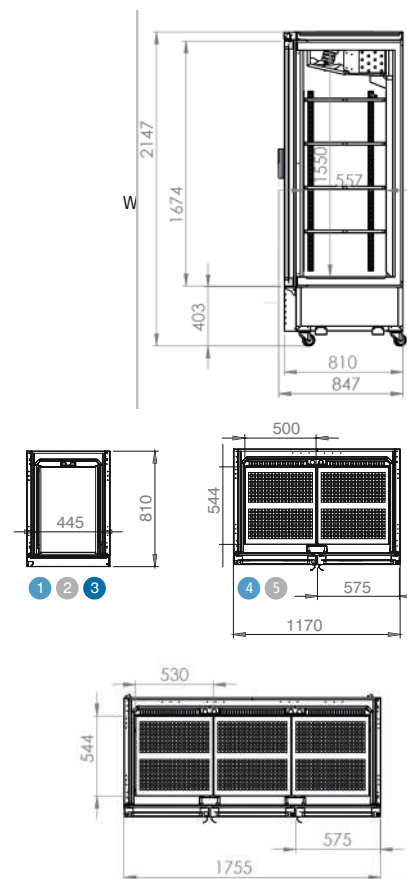
### Χαρακτηριστικά Ψυγείου απορριμμάτων:

1. Ανοξείδωτο εσωτερικά και εξωτερικά
2. Ψυκτική μονάδα στο πλάι.
3. Μόνωση από διογκωμένη πολυουρεθάνη χωρίς CFC, πυκνότητας 45 Kg/m<sup>3</sup>
4. Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμοκρασίας
5. Αυτόματα εξάτμιση του συμπυκνωμένου νερού
6. Βεβιασμένο σύστημα ψύξης
7. Επιτραπέζιο κάλυμμα ανοιχτό με μονωμένο αρθρωτό καπάκι και φλάντζα τύπου μπαλονιού
8. Μονοκόμματα γωνιακή βάση με ακτίνα από ανοξείδωτο χάλυβα για εύκολο καθαρισμό
9. Στατικό σύστημα ψύξης αποτρέπει την εκπομπή δυσάρεστης οσμής
10. Ρυθμιζόμενα πόδια

# Inox Cabinets

SLIMLINE

with plenum



## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :

White
  Black
  Inox Mirror
  Silver

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 4 inox grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 4 inox σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κομπωτά ράσιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαθμίδα


	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	SS-057-VR	SS-057-V	58 x 81 x 215	400	590 / (3/8)	0 / +8	40 x 60	-	2.700
②	SB-057-VR	SB-057-V	58 x 81 x 215	400	772 / (1/2)	-18 / -20	40 x 60	-	3.500
④	SS-127-VR	SS-127-V	117 x 81 x 215	1100	850 / (3/4)	0 / +8	40 x 60	-	4.000
⑤	SB-127-VR	SB-127-V	117 x 81 x 215	1100	1.300 / (1,5)	-18 / -20	40 x 60	-	4.900
⑥	SS-177-VR	SS-177-V	175 x 81 x 215	1700	850 / (3/4)	0 / +8	40 x 60	-	5.800
⑦	SB-177-VR	SB-177-V	175 x 81 x 215	1700	1.300 / (1,5)	-18 / -20	40 x 60	-	6.700

### REFRIGERATED FOR BEERS / ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΓΙΑ ΜΠΥΡΕΣ

③	SM-057-VR	SM-057-V	58 x 81 x 215	400	440 / (3/8)	-4 / -2	40 x 60	-	2.900
---	-----------	----------	---------------	-----	-------------	---------	---------	---	-------

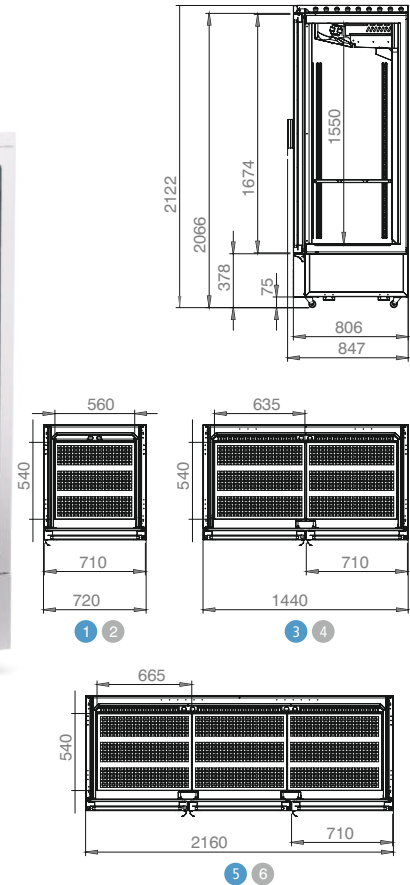
Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

 Interior LE.D. lighting for All MODELS

with plenum

GLASS DOOR



## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :



### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- On each door 4 inox grids
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosting water with PTC electric resistance
- 70 mm ecological polyurethane insulation
- Choice between stainless steel legs or swivel wheels
- Magnetic gaskets
- Also available preset for remote condensing unit with valve

- Σε κάθε πόρτα 4 inox σχάρες
- Αυτόματη απόψυξη
- Αυτόματη εξάτμιση των νερών την απόψυξης με PTC ηλεκτρική αντίσταση
- Μόνωση 70 χιλ. οικολογικής πολυουρεθάνης
- Επιλογή ανάμεσα σε ανοξείδωτα πόδια ή περιστρεφόμενες ρόδες
- Μαγνητικά κουμπιτά λάστιχα
- Διατίθεται επίσης χωρίς μηχανή με βαλβίδα

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	G/N - Pans Dimensions	Price (€)
①	SS-077-VR	SS-077-V	72 x 84,7 x 212	700	772 / (1/2)	0 / +8	56 x 54	GN 2/1	2.900
②	SB-077-VR	SB-077-V	72 x 84,7 x 212	700	1.100 / (1/1)	-18 / -20	56 x 54	GN 2/1	3.700
③	SS-147-VR	SS-147-V	144 x 84,7 x 212	1400	850 / (3/4)	0 / +8	63.5 x 54	GN 2/1	4.200
④	SB-147-VR	SB-147-V	144 x 84,7 x 212	1400	1.300 / (1,5)	-18 / -20	63.5 x 54	GN 2/1	5.100
⑤	SS-217-VR	SS-217-V	215 x 84,7 x 212	2.100	1.100 / (1,1)	0 / +8	66,5 x 54	GN 2/1	6.100
⑥	SB-217-VR*	SB-217-V*	215 x 84,7 x 212	2.100	1.580 / (1,5)	-18 / -20	66,5 x 54	GN 2/1	7.000

\*the model with 3 doors with R290 include 2 compressors  
\*το μοντέλο με 3 πόρτες με R290 περιλαμβάνει 2 συμπιεστές

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

Interior LE.D. lighting  
for All MODELS

# Inox Cabinets

4 SIGHTS GLASS

Single & double door 4 sights



The vertical four-sided refrigerated display case is a must for pastry and ice cream shops and praline professionals. It combines product display and maintenance with hygiene and maximum functionality. Built to improve the 360-degree visibility of the displayed food and takes full advantage of the interior space freed from any obstructions to guarantee maximum capacity.

We manufacture 3 models:

- Showcases with a height of 1900mm (quick cooling or static)
- Showcases with a height of 2100mm (quick cooling)
- Showcases with a height of 1500mm (quick cooling)

They are produced with the new refrigerant gas R290. The powerful cooling system and the perfect distribution of the cold as well as the extremely fast temperature recovery after opening ensure that your products are perfectly preserved in taste and appearance

## Available Colors

White  Black  Inox Mirror  Silver

### CHARACTERISTICS

1. Double-chamber heated glass on each side and anti-fog glass system eliminates moisture in the door after opening, giving your products the visibility they need.
2. Each showcase has 5 adjustable shelves on each door with a newly designed fixing system.
3. The lighting integrated into the body of the showcase with 4 LED lights
4. Built-in handle on the entire side of the door and automatic closing with audible reminder in case of accidental opening. It has been designed to meet the needs of professionals

### ADVANTAGES

- Excellent maintenance
- Maximum visibility of the products displayed
- Large screen capacity
- Easy maintenance
- Energy saving

Single & double door 4 sights

4 SIGHTS GLASS

Height 210cm



Height 190cm



Height 160cm



Height 240cm



Η κάθετη τετράπλευρη ψυχόμενη βιτρίνα είναι απαραίτητη στα καταστήματα ζαχαροπλαστικής και παγωτού και στους επαγγελματίες πραζίνες. Συνδυάζει την προβολή και τη συντήρηση του προϊόντος με την υγιεινή και τη μέγιστη λειτουργικότητα. Κατασκευασμένες για να βελτιώσουν την ορατότητα 360 μοιρών των τροφίμων που εμφανίζονται και εκμεταλλεύεται πλήρως τον εσωτερικό χώρο που απελευθερώνεται από τυχόν εμπόδια για να εγγυηθεί τη μέγιστη χωρητικότητα.

Κατασκευάζουμε 3 μοντέλα:

- Βιτρίνες με ύψος 1900mm (βεβιασμένης ψύξης ή στατικές)
- Βιτρίνες με ύψος 2100mm (βεβιασμένης ψύξης)
- Βιτρίνες με ύψος 1500mm (βεβιασμένης ψύξης)

Παράγονται με το νέο ψυκτικό αέριο R290. Το ισχυρό σύστημα ψύξης και η τέλεια κατανομή του κρύου αλλά και η εξαιρετικά γρήγορη ανάκτηση της θερμοκρασίας μετά το άνοιγμα διασφαλίζουν ότι τα προϊόντα σας διατηρούνται τέλεια σε γεύση και εμφάνιση.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Το θερμαινόμενο κρύσταλλο διπλού θαλάμου σε κάθε πλευρά και το σύστημα κατά του θολώματος του γυαλιού εξαλείφει την υγρασία στην πόρτα μετά το άνοιγμα, δίνοντας στα προϊόντα σας την ορατότητα που πρέπει.
2. Η κάθε βιτρίνα διαθέτει σε κάθε πόρτα 5 Ρυθμιζόμενα ράφια με νέο σχεδιασμένο σύστημα στερέωσης.
3. Ο φωτισμός είναι ενσωματωμένος στο σώμα της βιτρίνας με 4 φωτιστικά LED
4. Ενσωματωμένη λαβή σε όλη την πλευρά της πόρτας και αυτόματο κλείσιμο με ηλεκτρική υπενθύμιση σε περίπτωση τυχαίου ανοίγματος. Έχει μελετηθεί για να καλύψει τις ανάγκες των επαγγελματιών.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Άριστη συντήρηση
- Μέγιστη ορατότητα των προϊόντων που εμφανίζονται
- Μεγάλη χωρητικότητα
- Εύκολη συντήρηση
- Εξοικονόμηση ενέργειας



Freezer ventilated

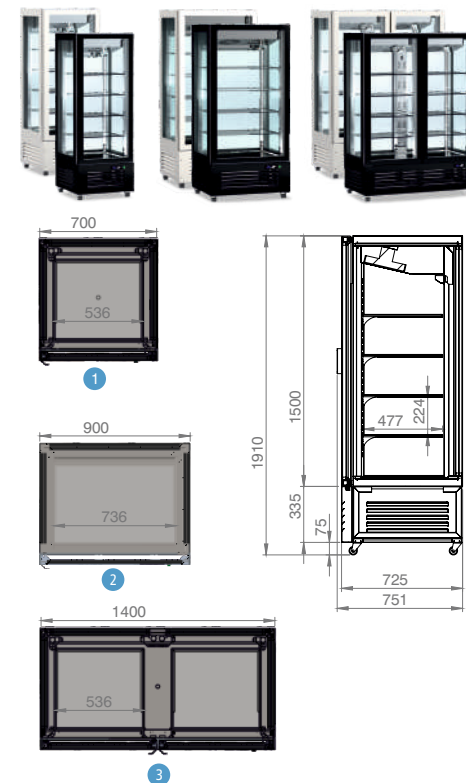


Freezer static

# Inox Cabinets

SINGLE & DOUBLE DOOR

4-Sights Showcase - height 190cm



## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :

White
  Black
  Inox Mirror
  Silver

### SPECIFICATIONS / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- All Models are available for Cooling or Freezing
- Freezers are available in Ventilated or Static models except the models point 2
- L.E.D. Lighting included
- Castors included
- Glass shelves for all Static models
- Automatic defrosting for Ventilated models
- Manual Defrosting for Static models

- Όλα τα μοντέλα διατίθενται σε Συντήρηση & Κατάψυξη
- Οι Καταψύξεις διατίθενται με ανακύκλωση ή στατική ψύξη εκτός από τα μοντέλα στο σημείο 2
- Περιλαμβάνεται φωτισμός L.E.D.
- Περιλαμβάνονται ροδάκια
- Γυάλινα ράφια στις Στατικές καταψύξεις
- Αυτόματη απόψυξη στις καταψύξεις με ανακύκλωση
- Χειροκίνητη απόψυξη στις καταψύξεις με στατική ψύξη

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	Price (€)	
①	CR-077-1R	CR-077-1	70 x 75 x 190	600	772 / (1/2)	0 / +8	51x 51	4.000	SINGLE DOOR
	CB-077-1R	CB-077-1	70 x 75 x 190	600	1.000 / (1.0)	-16 / -20	51 x 51	5.000	
	CS-077-1R	CS-077-1	70 x 75 x 190	600	700 / (1.0)	-16 / -20	51 x 51	4.900	
②	CR-097-1R	CR-097-1	90 x 75 x 190	900	700 / (3/4)	0 / +8	75 x 52	4.700	SINGLE DOOR
	CB-097-1R	CB-097-1	90 x 75 x 190	900	1.500 / (1.5)	-16 / -20	75 x 52	5.600	
③	CR-147-2R	CR-147-2	140 x 75 x 190	1200	1.043 / (3/4)	0 / +8	51x 51	6.000	DOUBLE DOOR
	CB-147-2R	CB-147-2	140 x 75 x 190	1200	1.500 / (1.5)	-16 / -20	51 x 51	6.900	
	CS-147-2R	CS-147-2	140 x 75 x 190	1200	1.200 / (1.5)	-16 / -20	51 x 51	6.800	

\*CS-077-1, CS-097-1, CS-147-2: STATIC FRIDGE



# Inox Cabinets

4-Sights Showcase - height 210cm

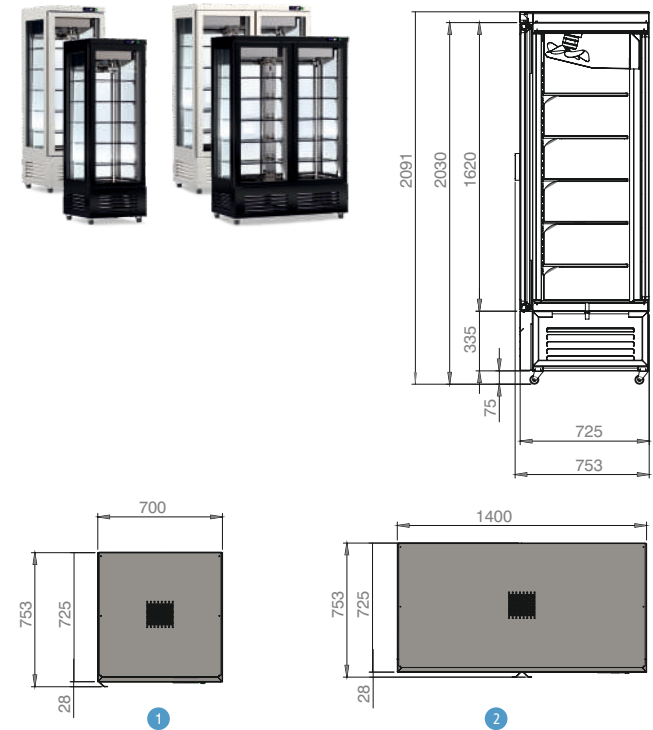
SINGLE & DOUBLE DOOR



1



2



## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :

White Black Inox Mirror Silver

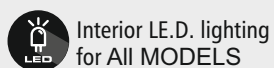
	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	Weight (Kg)	Price (€)	
①	C7-097-SR	C7-097-S	70x75x210	650ltr	650	0/+15	4 Shelves	250Kg	<b>4.300</b>	SINGLE DOOR
	C7-09E-SR	C7-09E-S	70x75x210	650ltr	700	-5/-20	4 Shelves	250Kg	<b>5.300</b>	
	C7-09F-SR	C7-09F-S	70x75x210	650ltr	1080	-5/-20	4 Shelves	250Kg	<b>5.200</b>	
②	C9-097-SR	C9-097-S	140x75x210	1300ltr	750	0/+15	4 Shelves	270Kg	<b>6.300</b>	DOUBLE DOOR
	C9-09E-SR	C9-09E-S	140x75x210	1300ltr	800	-5/-20	4 Shelves	270Kg	<b>7.200</b>	
	C9-09F-SR	C9-09F-S	140x75x210	1300ltr	1180	-5/-20	4 Shelves	280Kg	<b>7.100</b>	

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

Freezer static

\*C7-09F-S, C9-09F-S: STATIC FRIDGE



Freezer ventilated



Freezer static

# Inox Cabinets

SINGLE DOOR

4-Sights Showcase - height 160cm



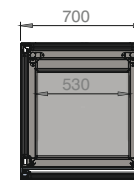
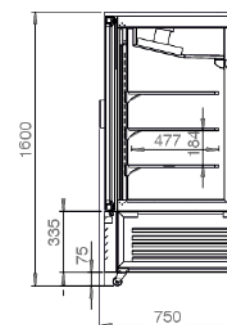
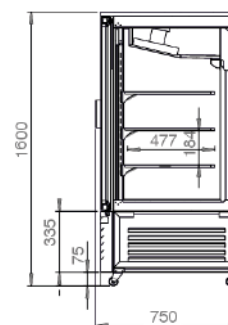
new

1

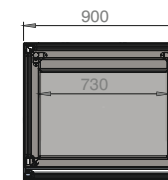


new

2



1



2

## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :

White Black Inox Mirror Silver

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	Weight (Kg)	Price (€)
①	C4-077-SR	C4-077-S	70x75x160	300ltr	500	0/+15	3 Shelves	150Kg	3.700
	C4-07E-SR	C4-07E-S	70x75x160	300ltr	550	-15 / -18	3 Shelves	150Kg	4.700
②	C4-097-SR	C4-097-S	90x75x160	450ltr	650	0/+15	3 Shelves	170Kg	4.400
	C4-09E-SR	C4-09E-S	90x75x160	450ltr	700	-15 / -18	3 Shelves	170Kg	5.300

SINGLE DOOR

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

Interior LE.D. lighting for All MODELS

Freezer ventilated

4-Sights Showcase - height 240cm

SINGLE & DOUBLE DOOR



1



3



2



4

## Inox Cabinets Specifications

Available colors upon request :

White 
  Black 
  Inox Mirror 
  Silver

	Models R290	Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Vol. (lt)	Power (W)/(hp)	Temp. (0C)	Grid (l) x (w) cm	Weight (Kg)	Price (€)	
①	CC-077-SR	CC-077-S	70x70x240	700ltr	650	0/+15	5 Shelves	290Kg	5.500	SINGLE DOOR
②	CC-087-SR	CC-087-S	80x70x240	800ltr	700	0/+15	5 Shelves	310Kg	5.900	
③	CC-147-SR	CC-147-S	140x70x240	1400ltr	750	0/+15	5 Shelves	390Kg	8.000	DOUBLE DOOR
④	CC-167-SR	CC-167-S	160x70x240	1600ltr	800	0/+15	5 Shelves	410Kg	8.600	

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

Interior LE.D. lighting for All MODELS

Freezer ventilated