

PASTICCERIA



STUDIO⁵⁴
EXPERTISE IN REFRIGERATION

LA NOSTRA IDEA DI FREDDO

Dal laboratorio allo showroom. Dall'isola di lavoro e la cucina al ristorante. Dal bar alla pizzeria. Fino alla grande distribuzione. Il nostro freddo è studiato e concepito per servire, trasversalmente, tutti i possibili contesti di applicazione e uso, soddisfare tutte le esigenze, per la Gastronomia e per la Pasticceria, attraverso una attenzione e una cura che non tralascino alcun dettaglio: qualitativo, tecnico, ergonomico, estetico, ecologico. In costante evoluzione per rispondere, dinamicamente, a ogni richiesta del mercato.

OUR IDEA OF COLD From the lab, to the showroom. From the preparation area and the kitchen, to the restaurant. From the bar, to the pizzeria. Until the mass retail channel. Our Cooling Technology is designed to serve every possible context of application and use, to satisfy every need, for Gastronomy as well as for Bakery, with care and attention to every single detail: quality, technical, ergonomic, aesthetic, ecologic. Constantly evolving to answer dynamically to every single request.

NOTRE IDÉE DU FROID De l'atelier au showroom. De l'île de travail et la cuisine au restaurant. Du bar à la pizzeria. Jusqu'à la grande distribution. Notre froid est étudié et conçu pour servir, transversalement, tous les contextes possibles d'application et d'utilisation, satisfaire toutes les exigences, pour la gastronomie et pour la pâtisserie, par une attention et un soin qui ne négligent aucun détail : qualitatif, technique, ergonomique, esthétique, écologique. En constante évolution pour répondre, dynamiquement, à chaque demande du marché.

WAS KÄLTE FÜR UNS BEDEUTET Von der Werkstatt bis in den Showroom. Von der Arbeitsinsel und der Küche bis ins Restaurant. Von der Bar bis in die Pizzeria. Bis hin zu den großen Einzelhandelsunternehmen. Die Kälte von Studio 54 ist so konzipiert, dass sie in allen Anwendungsbereichen eingesetzt werden kann und durch Professionalität und Sorgfalt alle Anforderungen von Gastronomie und Konditorei entspricht, ohne dabei auch nur das kleinste Detail außer Acht zu lassen: Qualität, Technologie, Arbeitserleichterung, Ästhetik, Ökologie. In ständiger Weiterentwicklung, um aktiv auf jede neue Anforderung des Marktes zu reagieren.

ROAD TO GREEN

La nostra Evoluzione non è solamente tecnica, ma anche Ecologica. Perseguiamo un cammino per una maggiore Sostenibilità Ambientale e lo facciamo sia a livello produttivo che edilizio. Le nostre linee di prodotto sono in costante evoluzione per dare uno spazio sempre maggiore a prodotti innovativi, scegliendo materiali con un ridotto impatto ambientale, scocche evolute per un maggiore risparmio energetico e il gas R290 per una riduzione totale delle emissioni. Produciamo all'interno di stabilimenti nuovi o rinnovati, utilizzando energia da fonti rinnovabili. Per essere 100% Green.

ROAD TO GREEN Our Evolution is not only technical, but Ecologic as well. We follow a path for a higher Environmental Sustainability from both the productive and constructive point of view. Our range of products is constantly improving, in order to give always more space to innovation, by choosing low-impact raw materials, advanced bodyworks for a higher energy saving and the R290 Freon gas, for a full emission reduction. Our company's facilities are new or renovated and using renewable energy sources. To be 100% Green.

ROAD TO GREEN Notre évolution n'est pas seulement technique, elle est aussi écologique. Nous poursuivons un chemin vers une plus grande durabilité environnementale et nous le faisons tant au niveau de la production que de la construction. Nos lignes de produits sont en constante évolution pour donner un espace toujours plus grand à des produits innovants, en choisissant des matériaux avec un réduit impact environnemental, coques évoluées pour plus d'économies d'énergie et le gaz R290 pour une réduction totale des émissions. Nous produisons à l'intérieur d'usines nouvelles ou renouvelées, en utilisant l'énergie de sources renouvelables. Pour être 100% Green.

ROAD TO GREEN Unsere Entwicklung ist nicht nur technischer sondern auch ökologischer Natur. Wir verfolgen eine Weg zu mehr Umweltfreundlichkeit - und zwar sowohl, was unsere Produkte, als auch unsere Firmengebäude angeht. Wir entwickeln unsere Produktlinien ständig weiter, um innovativen Fabrikaten immer mehr Raum zur Entfaltung zu schaffen. Dabei wählen wir Materialien, die die Umwelt so wenig wie möglich belasten, spezielle Kühlkorpuse für eine hohe Energieeinsparung und das Kältemittel R290, für eine vollständige Reduzierung der Emissionen. In unseren neu dazu gebauten bzw. erneuerten Werksgebäuden verwenden wir Energie aus erneuerbarer Energiequellen. Um rundum 100% GREEN zu sein!



I NOSTRI CLIENTI CI SCELGONO PERCHÈ

Lavoriamo con passione. Vediamo nelle sfide delle opportunità e non dei limiti.

Creiamo soluzioni. Guardiamo avanti. Non ci accontentiamo di un successo ottenuto: non lo consideriamo un punto di arrivo, ma un nuovo punto di partenza, per il raggiungimento di nuovi traguardi. Rispondiamo ai nostri clienti, mettendo le loro esigenze al centro della nostra attenzione. Rispettiamo l'ambiente in cui lavoriamo.

OUR CUSTOMERS CHOOSE US BECAUSE we are passionate about our job. In every challenge we see opportunities, not limits. We create solutions. We look forward. We do not settle for an achieved success: we do not think about it as the destination, but as a new start in order to reach new goals. We do answer to our customers by focusing on their needs. We do respect the environment where we work.

NOS CLIENT NOUS CHOISSENT PARCE QUE nous travaillons avec passion. Nous voyons dans les défis des opportunités et non des limites. Nous créons des solutions. Nous regardons vers l'avant. Nous ne nous contentons pas d'un succès : nous ne le considérons pas comme un point d'arrivée, mais comme un nouveau point de départ pour la réalisation de nouveaux objectifs. Nous répondons à nos clients en plaçant leurs besoins au centre de notre attention. Nous respectons l'environnement dans lequel nous travaillons.

WARUM ENTSCHEIDEN SICH UNSERE KUNDEN AUSGERECHNET FÜR UNS? Wir arbeiten mit Leidenschaft. Wir sehen in der Herausforderung keine Grenzen sondern neue Möglichkeiten. Wir schaffen Lösungen - schauen mit Lust auf Neues nach vorne. Wir ruhen uns nicht auf bereits erzielten Erfolgen aus, sehen diese nicht als Zielpunkt, an dem wir angekommen sind, sondern als Startpunkt für immer neue Ziele. Wir stellen die Bedürfnisse unsere Kunden in den Mittelpunkt und konstruieren unsere Arbeiten entsprechend drumherum, um bestmögliche und personalisierte Lösungen zu finden. Wir respektieren und schützen das Ambiente, in dem wir arbeiten.

RESEARCH &
INNOVATION



TECHNOLOGY



SERVICE AND
COURTESY



DESIGN





STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

OASIS PASTRY



Se la cucina è un'arte, la pasticceria è una scienza

La tecnologia dell'armadio OASIS PASTRY mette a disposizione di ogni laboratorio una macchina studiata appositamente per garantire le migliori prestazioni per la conservazione dei prodotti di pasticceria: la gestione della temperatura di esercizio, la centralina per il controllo della ventilazione interna alla cella frigorifera, fino alla variante dell'armadio in 600x800mm, per il massimo carico, sempre con la massima qualità.



If cooking is an art, then bakery is a science

The technology of the OASIS PASTRY upright cabinet provides to every lab a machine specifically designed to ensure the best performance in order to maintain the baked food: working temperature management, digital controller for the internal ventilation adjustment, and the 600x800mm upright version for the highest load, always with the best quality.



Si la cuisine est un art, la pâtisserie est une science

La technologie de l'armoire OASIS PASTRY met à la disposition de chaque laboratoire une machine spécialement conçue pour garantir les meilleures performances pour la conservation des produits de pâtisserie : la gestion de la température d'exploitation, la centrale pour le contrôle de la ventilation interne à la chambre frigorifique, jusqu'à la variante de l'armoire en 600x800mm, pour la charge maximale, toujours avec la plus haute qualité.

Wenn das Kochen Kunst ist - so ist die Konditorei Wissenschaft.

Die Technologie der OASIS PASTRY Kühlschränke stellt jeder Backstube eine Maschine zur Verfügung, die speziell darauf ausgelegt ist, die beste Leistung zur Lagerung von Backwaren zu gewährleisten: von der Kontrolle der Betriebstemperatur, über die individuellen Steuerung der Belüftung im Kühlraum-Innenen bis hin zur Kühlschrank Variante 600x800mm zur vollen Bestückung mit Ware – natürlich immer mit besonderem Augenmerk auf maximale Qualität.



OASIS GELATO



Per un'arte antica, un prodotto all'avanguardia

Sbrinamento a gas caldo e controllo della ventilazione sono i punti di forza nella conservazione di una materia delicata come il gelato, permettendo di ridurre gli sbalzi termici cui viene sottoposto il prodotto. L'allestimento interno prevede ripiani forati, per un perfetto ricircolo d'aria all'interno dell'ambiente. La soluzione ottimale per mantenere gli alti standard qualitativi del prodotto anche in fase di conservazione

For an ancient art, a cutting-edge solution

Hot gas defrosting and ventilation adjustment: these are the strengths in the preservation process of such a delicate food as ice-cream, aiming to reduce the thermal shocks. The internal equipment has holed shelves, for a perfect air circulation inside the compartment. The optimal solution to maintain the high quality standards of the food also during the preservation phase.



Pour un art ancien, un produit à l'avant-garde

Dégivrage au gaz chaud et contrôle de la ventilation sont les points forts dans la conservation d'une matière délicate comme la glace, permettant de réduire les écarts thermiques auxquels le produit est soumis. L'équipement intérieur comprend des étagères perforées, pour un recyclage parfait de l'air à l'intérieur de l'environnement. La solution optimale pour maintenir les normes de qualité élevées du produit même en phase de conservation.

Ein fortschrittliches Produkt für ein antikes Handwerk

Abtauung mit Heißgas und individuelle Einstellung der Belüftung sind die beiden wichtigsten Punkte, die bei der Lagerung von solch delikater Ware wie Speiseeis beachtet werden müssen. Hierbei sollte es dringend vermieden werden, das Produkt allzu großen Temperaturschwankungen auszusetzen. Die Innenausstattung unserer Oasis Gelato Kühlschränke sieht gelochte Zwischenablagen vor, um eine bestmögliche Luftzirkulation im Kühlinnenraum zu garantieren. Die optimale Lösung, um die hohen Qualitätsstandards des Produktes auch während der Lagerung aufrechtzuerhalten.



DAIQUIRI PASTRY



Daiquiri Pastry è il tocco ideale per rendere ricercato e funzionale il laboratorio di pasticceria e panificazione

Realizzato con i migliori ingredienti, contraddistinto da un design elegante, e curato in ogni singolo dettaglio tecnologico e tecnico, dalla gestione dedicata della temperatura, fino alla regolazione della ventilazione per il controllo dell'umidità relativa interna alla cella frigorifera. Daiquiri Pastry è una ricetta di eccellenza al servizio dell'arte pasticceria e panificatrice

Daiquiri Pastry is the perfect touch for a refined and functional bakery lab

Built with top-quality ingredients, characterized by an elegant design, and perfected in every single technological and technical detail, from working temperature management, to ventilation adjustment for internal relative humidity control. Daiquiri Pastry is an excellent recipe to serve the bakery art.



Daiquiri Pastry est la touche idéale pour rendre sophistiqué et fonctionnel l'atelier de pâtisserie et boulangerie

Fabriqué avec les meilleurs ingrédients, caractérisé par un design élégant, et soigné dans chaque détail technologique et technique, de la gestion dédiée de la température, jusqu'à la régulation de la ventilation pour le contrôle de l'humidité relative à l'intérieur de la chambre frigorifique. Daiquiri Pastry est une recette d'excellence au service de l'art pâtissier et boulanger.

Die Produkte aus unserer Linie Daiquiri Pastry sind wahre Meisterstücke und verleihen jeder Backstube und Konditorei ein raffiniertes und professionelles Ambiente.

Gebaut aus hochwertigsten Einzelteilen, gekennzeichnet durch elegantes Design und durchdacht bis ins kleinste technische Detail, von der Einstellung der Temperatur bis hin zur Regelung der Lüftung und relativen Luftfeuchtigkeit im Inneren der Kühlzelle. Daiquiri Pastry ist ein Zusammenspiel von Spitzenleistungen, welches sich in den Dienst von Konditorei und Bäckerei stellt.



ALEXANDER TOUCH



Un delicato abbraccio fatto di un freddo controllato nel tempo, con un tocco, per prendersi cura dei prodotti più delicati

Con il nuovo controllore Touch Full Glass a colori, ALEXANDER si evolve. Gestire cicli di abbattimento positivo e negativo non è mai stato così semplice! Questo grazie alle nuove funzioni: regolazione dell'intensità, sia a temperatura che a tempo e una serie di cicli speciali personalizzabili come sanificazione (pesce), scongelamento rapido controllato, sbrinamento, indurimento del gelato, lievitazione, cottura lenta a bassa temperatura e funzione pre-cooling.

L'orologio integrato memorizza gli allarmi HACCP, la funzione "Ricettario" le impostazioni di abbattimento, facilitando il lavoro e ottimizzandone i tempi.

La porta di comunicazione USB consente poi l'upload e il download delle impostazioni e dei dati registrati dal controllore. Grazie al sistema di tele gestione, infine, tutti i valori macchina possono essere monitorati e, se necessario, modificati tramite un pc o qualsiasi smart device, rendendo ALEXANDER TOUCH lo strumento perfetto per una gestione semplice ed efficiente dell'attività culinaria.

A cold, delicate hug, with a temperature controlled during the time, to watch over the most delicate foodstuff with just a touch

With the new designed Touch Full Glass colored digital controller, ALEXANDER evolves.

To manage blast chilling and freezing cycles has never been that easy! This, thanks to the new features: intensity management, through temperature and time regulation and a series of special, customizable cycles such as fish sanitization, controlled quick-thawing, defrosting, ice-cream hardening, leavening, low temperature slow cooking and pre-cooling function.

The integrated clock saves the HACCP alarms, while the "Cookbook" function saves the blast freezing settings, making the work easier and saving time.

The USB port then enables to upload and download the settings and data recorded by the digital controller.

Thanks to the remote management system, all the machine data can be monitored and, if necessary, set and re-set through any personal computer or smart device, making ALEXANDER TOUCH the perfect tool for an easy and efficient management of the culinary activity.



Une douce étreinte faite d'un froid contrôlé dans le temps, avec une touche, pour prendre soin des produits les plus délicats

Avec le nouveau contrôleur tactile en couleur Touch Full Glass, ALEXANDER évolue.
Gérer des cycles de refroidissement rapide positifs et négatifs n'a jamais été aussi simple ! Ceci grâce aux nouvelles fonctions: régulation de l'intensité, soit à température qu'à temps et une série de cycles spéciaux personnalisables comme sanification (poisson), décongélation rapide contrôlée, dégivrage, durcissement de la glace, levage, cuisson lente à basse température et fonction de préchauffage.
L'horloge intégrée enregistre les alarmes HACCP et la fonction « Livre des Recettes », les réglages du cycle de refroidissement, en facilitant le travail et en optimisant le temps.
Le port de communication USB permet ensuite le téléchargement des paramètres et des données enregistrées par le contrôleur.
Grâce au système de télégestion, enfin, toutes les valeurs de la machine peuvent être surveillées et, si nécessaire, modifiées via un PC ou un périphérique intelligent, en faisant ALEXANDER TOUCH l'outil parfait pour une gestion simple et efficace de l'activité culinaire.

Eines achte Umarmung aus zeitgesteuerter Kälte - einzustellen durch eine sanfte Berührung des Touch Displays, um die delikatesten Produkte mit größtmöglicher Sorgfalt zu behandeln

Mit der innovativen vollverglasten Touch Screen Steuerung in Farbe hat sich ALEXANDER weiterentwickelt.
Schnellabkühl- und Gefrierzyklen im positiven und negativen Temperaturbereich waren nie so einfach wie jetzt! Dies ist den neuen Funktionen zu verdanken: Regulierung der Intensität, Einstellung von Zeit und Temperatur und eine Reihe von individuell einstellbaren Spezialzyklen wie z.B. die Herstellung von Keimfreiheit (bei Fischprodukten), kontrolliertes zeitsparendes Auftauen, Abtauen, Festwerden von Speiseeis, Aufgehen von Backwaren, schonendes Niedertemperaturgaren und eine spezielle Abkühlfunktion. Die eingebaute Uhr speichert die HACCP-Alarme, während die Option „Rezeptbuch“ die Schockfrost Zyklen speichert, um so die Arbeit des Benutzers zeitsparender und bedienfreundlicher zu gestalten. Der USB Anschluss ermöglicht das Hochladen und Downloaden von Einstellungen und Daten, die von der Steuerung aufgezeichnet wurden. Dank des System, das auch auf Distanz gesteuert werden kann, können alle Maschinenwerte über den Bildschirm eines Computer angezeigt und bei Belieben modifiziert werden. Damit ist ALEXANDER TOUCH das perfekte Instrument für die einfache und effiziente Verwaltung von kulinarischen Tätigkeiten.



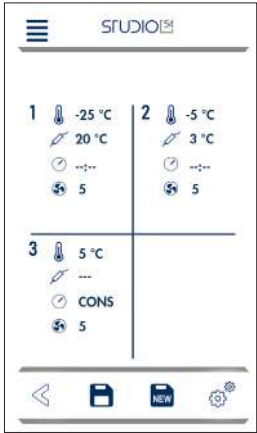
Cicli speciali personalizzabili.
Customizable special cycles.
Cycles spéciales personnalisables.
Personalisierbare Durchläufe.



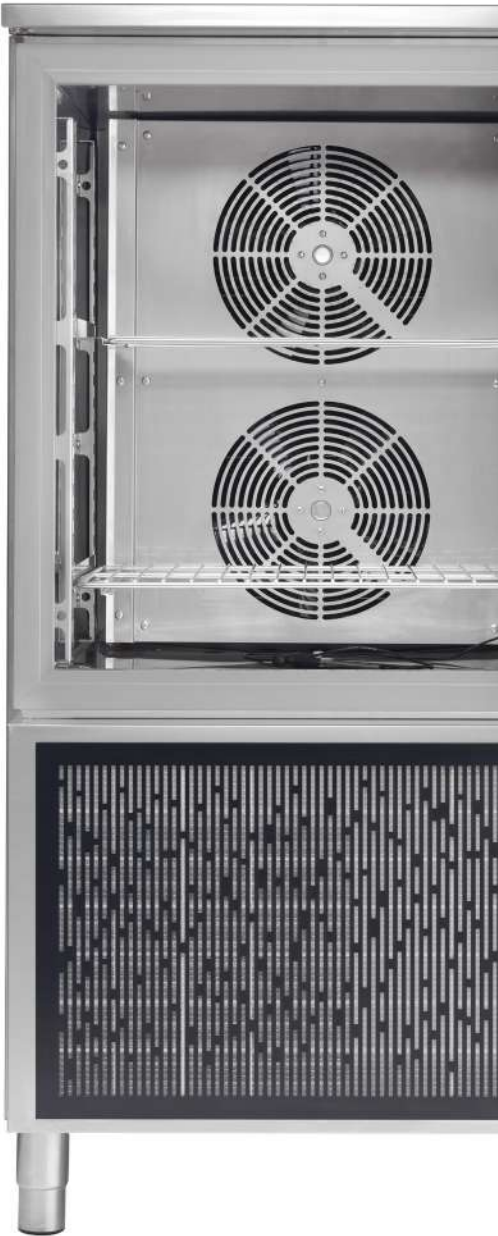
Impostazione di parametri personalizzabili.
Setting of customizable parameters.
Réglage des paramètres personnalisés.
Einstellung der individuellen Parameter.



Selezione di una ricetta tra le categorie disponibili.
Select a recipe from the available categories.
Sélection d'une recette parmi les catégories disponibles.
Rezeptauswahl aus einer der verfügbaren Kategorien.



Funzione ricettario per una ottimizzazione dei tempi di lavoro.
Recipe Function to optimize the working time.
Livre de cuisine pour optimiser le temps de travail.
Rezeptspeicher für Optimierung der Arbeitszeiten



OASIS PASTRY 800x600



OASIS PASTRY 800x600	1000L	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	810x1045x2120	
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-25°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage	
Spessore d’isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l’isolant - Isolierungsstärke	75mm	
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	350W / 1,5A	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	510W	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	
Allestimento: Equipment: Équipement: Innerausrüstung:	6 coppie di guide a “L” 6 pairs of “L” rails 6 paires de glissières à “L” 6 paar “L”-Schienen	

*L’elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito www.studio-54.it - *You can find all the technical data of our products visiting our website www.studio-54.it - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet www.studio-54.it - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage www.studio-54.it.*

OASIS PASTRY 600x400



OASIS PASTRY 600x400	700L		1400L
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	730x835x2095		1460x835x2095
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d’isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l’isolant - Isolierungsstärke	75mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	350W / 1,6A	700W / 3,6A	350W / 1,5A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	400W	600W	510W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		
Allestimento: Equipment: Équipement: Innerausrüstung:	per porta: 6 coppie guide a “L” for door: 6 pairs of “L” rails par porte: 6 paires de glissières à “L” für: 6 Paar “L”-Schienen für Bleche mit Dim. 600x400mm		

*L’elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito www.studio-54.it - *You can find all the technical data of our products visiting our website www.studio-54.it - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet www.studio-54.it - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage www.studio-54.it.*

OASIS GELATO



OASIS GELATO	800L
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	735x920x2130
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-18°/-25°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage
Spessore d’isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l’isolant - Isolierungsstärke	70mm
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	700W / 3,6A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	600W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290
Allestimento: Griglie GN 2/1 - 530x660mm Equipment: GN 2/1 grates - 530x660mm Equipement: Grilles GN 2/1 - 530x660mm Innenausüstung: GN Röste 2/1 - 530x660mm	3 coppie di guide a “U” per ripiani forati 3 pair of “U” rails on the upright cabinet for holed shelves 3 paire de glissières à “U” en dotation de l’armoire pour étagères ajouées 3 Paar “U”-Schienen für gelochte Einschübe

*L’elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito www.studio-54.it - *You can find all the technical data of our products visiting our website www.studio-54.it - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet www.studio-54.it - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage www.studio-54.it.*

DAIQUIRI PASTRY



DAIQUIRI PASTRY	2 PORTE		3 PORTE		4 PORTE	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1400x800x850		1920x800x850		2440x800x850	
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C	-2°/+8°C	-18°/-20°C
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V/50Hz * *a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage					
Spessore d’isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l’isolant - Isolierungsstärke	60mm					
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	260W / 2,14A	490W / 3,5A	520W / 2,3A	570W / 2,9A	520W / 2,3A	750W / 3,4A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	341W	420W	341W	520W	522W	710W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290					
Allestimento: Griglie 600x400mm Equipment: Grates 600x400mm Equipement: Grilles 600x400mm Innenausüstung: Röste 600x400mm	1 x PORTA 1 x DOOR 1 x PORTE 1 x Tür					

*L’elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito www.studio-54.it - *You can find all the technical data of our products visiting our website www.studio-54.it - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet www.studio-54.it - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage www.studio-54.it.*



ALEXANDER TOUCH	5T	10T	15T
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	780x750x900	770x800x1520	770x800x1870
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+70°C / -18°C		
Alimentazione - Voltage Tension - Spannung	230V / 50Hz / 1 *	400V / 50Hz / 3F *	
	*a richiesta, tensioni diverse / Different voltage, on demand / Voltage différent, à la demande / andere Spannung auf Anfrage		
Spessore d'isolamento - Insulation thickness - Épaisseur de l'isolant - Isolierungsstärke	50mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	1270W / 5,7A	2000W / 4,5A	2730W / 5,8A
Resa abbattimento	16Kg +70°C/+3°C	30Kg +70°C/+3°C	45Kg +70°C/+3°C
Resa surgelazione	10Kg +70°C/-18°C	18Kg +70°C/-18°C	27Kg +70°C/-18°C
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R452A		
Allestimento: Equipment: Équipement: Innerausrüstung:	1 griglia 600x400mm + 1 griglia GN1/1 1 x 600x400mm grate + 1 x GN1/1 grate 1 grille 600x400mm et 1 grille GN1/1 1 EN Einschub 600x400mm + 1 GN 1/1 Rost		

*L'elenco completo dei dati tecnici di tutti i nostri prodotti si può consultare visitando il sito www.studio-54.it - You can find all the technical data of our products visiting our website www.studio-54.it - Vous trouverez toutes les données techniques dans notre site internet www.studio-54.it - Die komplette Liste der technischen Daten von all unsereren Produkte finden Sie auf unserer Homepage www.studio-54.it.



STUDIO⁵⁴
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Via Gian Lorenzo Bernini, 147
San Giorgio in Bosco (PD)
+39 049 9450466
info@studio-54.it