

PROFIDESIGN



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 allen 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 rénovées, 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 einen 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 Kühlkorpusse 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







GN PREMIUM SERIE



ProfiDesign è l'innovativa linea Premium di tavoli refrigerati di Studio54, dalla costruzione più robusta e resistente, pensati per offrire il massimo delle prestazioni anche ai ristoratori più esigenti.

I tavoli **Profidesign Premium** sono gli innovativi banchi refrigerati di Studio 54 da incasso su zoccoli in acciaio o muratura, con cassetti che possono conservare alimenti o bevande per un peso fino a 50kg.

Perfetti per la conservazione di prodotti anche delicati come carne, pesce e verdure, grazie alla distribuzione ottimizzata dell'aria che garantisce una temperatura costante e omogenea all'interno della cella, e l'evaporatore in acciaio Inox anticorrosione che assicura prestazioni e durata nel tempo eccezionali.

Con la scocca interamente in acciaio Inox, disponibile in quattro altezze da 490, 520, 710 e 760 mm, consente di trovare sempre la misura adatta alle vostre esigenze.

ProfiDesign ist die innovative Premium-Linie von Kühltischen von Studio54, mit einer robusteren und widerstandsfähigeren Struktur, um auch den anspruchsvollsten Gastronomen eine Höchstleistung bieten zu können.

Die **Profidesign Premium-Tische** sind innovative Einbau-Kühltische von Studio 54, die vor Ort auf Stahl- oder Betonsockel aufgestellt werden. Sie können mit Schubladen ausgestattet werden, die Lebensmittel oder Getränke mit einem Gewicht von bis zu 50kg pro Schublade lagern können.

Die Pulte sind aufgrund ihrer optimierten inneren Luftverteilung, die eine konstante und gleichmäßige Temperatur im Inneren des (Kühl)Raums garantiert und wegen ihres Verdampfers aus rostfreiem Edelstahl, der eine außergewöhnliche Leistung und Haltbarkeit aufweist, perfekt für die Lagerung von empfindlichen Produkten wie Fleisch, Fisch, Gemüse geeignet.

Mit einem komplett aus Edelstahl gefertigten Korpus und den vier Korpshöhen mit 490mm, 520mm, 710mm und 760mm, können wir Ihnen immer die richtige Arbeitshöhe für Ihre Bedürfnisse anbieten.



ProfiDesign is Studio54's innovative Premium line of refrigerated counters, with a stronger and durable construction, designed to offer maximum performance even to the most demanding restaurateurs.

Profidesign Premium counters are Studio 54's innovative refrigerated counters designed for a built-in installation on steel or masonry plinths, with drawers that can store food or beverages up to 50kg.

Perfect for preserving even delicate products such as meat, fish, and vegetables thanks to the optimized air distribution, which guarantees a constant and homogeneous temperature inside the cold compartment, and the anti-corrosion stainless steel evaporator which ensures exceptional performance and durability.

With a body entirely made of stainless steel, available in four heights 490, 520, 710, and 760 mm, you are guaranteed to find the right size for your needs.

ProfiDesign est la ligne innovante Premium de tables réfrigérées de Studio54, d'une construction plus robuste et résistante, pensées pour offrir le maximum des performances même aux restaurateurs les plus exigeants.

Les tables **Profidesign Premium** sont les comptoirs réfrigérés de Studio54, innovants, encastrables et sur n'importe quel type de plinthe, avec tiroirs qui peuvent conserver aliments ou boissons pour arriver à un poids de stockage d'environ 50kg.

Parfaits pour la conservation des produits même délicats comme la viande, le poisson et les légumes, grâce à la distribution optimisée de l'air, qui garantit une température constante et homogène à l'intérieur de la cellule, et l'évaporateur en acier inox anticorrosion qui assure des performances et une durée dans le temps qui sont exceptionnelles.

Avec la structure entièrement en acier inox, disponible en quatre hauteurs de 490, 520, 710 et 760 mm, elle permet de toujours trouver la taille adaptée à vos exigences.

PLUS

- Copertura filtro del condensatore facilmente smontabile per una pulizia completa;
- evaporatore in acciaio Inox anticorrosione;
- allestimento interno per ogni vano: 1 griglia GN 530x325mm su coppia di guide antiribaltamento;
- ampia scelta di modelli e configurazioni di porte e cassetti;
- guide telescopiche ad estrazione totale;
- costruito con fondo interno stampato e profili igienici;
- disponibile in versione Saladette;
- disponibile in versione H3 igiene

-
- Filterabdeckung des Kondensators leicht abnehmbar und komplett zu reinigen;
 - damit vor Korrosion geschütztem Verdampfer aus Edelstahl;
 - Innenausstattung pro Flügeltür: 1 GN Rost Dim. 530x325mm auf kipp sicherem Schienenpaar;
 - Grosse Auswahl an Modellen und Kombinationen von Türen und Schubladen;
 - Teleskop-Übervollauszüge der Schubladen;
 - Gefertigt in hygienischer Bauweise, mit dicht verschweißter Bodenwanne;
 - verfügbar auch in Version „Saladette“;
 - verfügbar auch in Version Hygieneausführung H3.
-

- The condenser filter cover can be easily removed and completely cleaned;
 - S/S anti-corrosion evaporator;
 - standard equipment: 1 grill GN 530x325mm on 1 pair of anti-roll-over rails per door;
 - A wide range of models and setups for doors and drawers kits;
 - telescopic rails for total output;
 - built with molded internal floor and hygienic corner profiles;
 - available in Saladette version;
 - available in H3 hygienic version.
-

- Couvercle du filtre du condenseur facilement amovible pour un nettoyage en profondeur ;
- évaporateur Inox anticorrosion;
- équipement interne pour chaque compartiment : 1 grille GN 530x325mm sur une paire de guides anti-basculement ;
- large choix de modèles et de configurations de portes et de tiroirs ;
- guides télescopiques à extraction totale ;
- construit avec un fond interne moulé et des profils hygiéniques;
- disponible en version Saladette;
- disponible en version hygiénique H3







TAVOLI REFRIGERATI PER BIRRERIA - GETRÄNKETHEKEN BREWERY REFRIGERATING TABLES - TOUR RÉFRIGÉRES À BIÈRE



Funzionali, personalizzabili e resistenti: la linea **Profidesign** di Studio54 offre diverse tipologie di banchi frigo per bar, locali e birrerie, ideali per costruire una workstation su misura.

I **tavoli refrigerati per bar e birrerie** sono dedicati ai bartender professionisti che vogliono offrire un servizio impeccabile ai propri clienti. Tavoli refrigerati resistenti e robusti, per mantenere birre, bibite e drink alla temperatura di servizio migliore e valorizzarne tutte le caratteristiche gustative e olfattive.

Progettati per essere incassati direttamente nell'arredamento, più forti e robusti rispetto ai tavoli più classici, personalizzabili con cassetti di dimensioni utili per l'inserimento di bottiglie di birra e bibite con capacità di carico fino a 100Kg. Per ottimizzare al massimo gli spazi a disposizione, è possibile inserire la vasca per le bottiglie direttamente sopra al vano motore.

I **tavoli refrigerati per fusti** sono perfetti per ogni bar, locale o birreria, che deve conservare grandi quantità di birre in fusti alla temperatura ideale di servizio. Ciascun tavolo può infatti contenere fusti di varia capacità, grazie all'assenza del montante verticale che rende più fruibile lo spazio interno.

Funkional, anpassungsfähig und widerstandsfähig: die **Profidesign-Linie** von Studio54 bietet verschiedene Arten von Kühlthecken für Bars, Clubs und Bierstuben, ideal für die Planung eines individuellen Arbeitsplatzes.

Die **Kühlische für Bars und Brauereien** wurden für professionelle Barkeeper entwickelt, die ihren Kunden einen perfekten Service bieten möchten. Widerstandsfähige und robuste Kühlthecken, um Bier, Softdrinks und Getränke auf der optimalen Serviertemperatur zu halten und alle geschmacklichen und olfaktorischen Eigenschaften zu verbessern.

Die Profidesign-Getränkethecken, die direkt ins Mobiliar eingebaut werden, stärker und robuster als die klassischeren Getränkethecken, können mit Schubladen mit nützlichen Abmessungen zum Aufbewahren von Bier- und Softdringflaschen mit einer Tragfähigkeit von bis zu 100kg pro Lade ausgestattet werden. Um den verfügbaren Platz zu maximieren, ist es möglich, direkt über dem Motorraum eine Flaschenkühlwanne (in verschiedenen Größen) einzubauen.

Profidesign-Fasskühlpulte, für jede Bar, jedes Lokal oder jede Bierstube, die mehrere Bierfässer bei der idealen Ausschanktemperatur lagern müssen. Jedes Fasskühlpult kann Fässer mit unterschiedlichen Fassungsvermögen aufnehmen. Um den Innenraum bestmöglich zu nutzen, hat das Fasskühlpult keinen vertikale Mittelsteher zwischen den beiden Türen.

COCKTAIL STATION



Functional, customizable and strong: Studio54's **Profidesign line** offers different types of refrigerated counters for bars, clubs and pubs, and it is ideal to build a custom workstation.

These **refrigerated tables for bars and breweries** are dedicated to professional bartenders who want to offer a flawless service to their customers.

It's a line of durable and robust refrigerated tables, to keep beers, soft drinks and drinks at the best serving temperature and enhance all the taste and olfactory characteristics.

Profidesign line is designed to be built directly into existing units, its refrigerated tables are stronger and more hard-wearing than more classic counters and can be customized with spacious drawers for storing beer and soft drinks bottles with a load capacity of up to 100 Kg.

To make the most of the available space, the bottle holder can be inserted directly above the motor compartment.

The **refrigerated counters for kegs** are perfect for every bar, club or pub, which has to store large quantities of beers in kegs at the ideal serving temperature. Every counter can hold different size kegs, thanks to the absence of the vertical upright which makes the interior space more usable.

Fonctionnelles, personnalisables et résistantes : la **ligne Profidesign** de Studio54 offre différents types de tables réfrigérées pour bars, établissements et bars à bières, idéals pour construire une station de travail sur mesure.

Les **tables réfrigérées pour bars et brasseries** de notre ligne Profidesign sont dédiées aux barmans professionnels qui souhaitent offrir un service impeccable à leurs clients.

Ce sont des comptoirs réfrigérés résistants et robustes, qui maintiennent les bières, les boissons et les autres drinks à la meilleure température de service en valorisant aussi toutes les caractéristiques gustatives et olfactives.

Conçus pour être directement encastrés dans le mobilier, plus fortes et robustes par rapport aux tables classiques, elles sont personnalisables avec des tiroirs dont les dimensions sont prévues pour l'insertion de bouteilles de bières et de boissons, avec une capacité de pour arriver à un poids de stockage d'environ 100kg. Pour maximiser l'espace disponible, il est possible d'insérer la cuve à bouteilles directement au-dessus du compartiment moteur.

Les **tables réfrigérées pour fûts** sont parfaites pour tout bar, salle ou brasserie, qui doit stocker de grandes quantités de bières dans des fûts à la température de service idéale. Chaque table peut en effet contenir des fûts de différentes capacités, grâce à l'absence de montant vertical qui rend l'espace intérieur plus utilisable.



La **cocktail station** da incasso è un elemento indispensabile per dare vita a una postazione di lavoro adatta alle esigenze di un bartender professionista. Costruita interamente in acciaio Inox, offre il massimo della qualità operativa nel pieno rispetto delle normative igienico sanitarie. Le caratteristiche funzionali pensate e progettate completano la cocktail station e la rendono uno strumento davvero essenziale per velocizzare e migliorare la qualità del servizio.

La nostra cocktail station è dotata di una vasca capiente per diverse dimensioni di ghiaccio, indispensabile per preparare bevande e cocktail alla migliore temperatura di servizio. È provvista di vano inferiore per la refrigerazione di bottiglie o di qualunque altro materiale necessario per la preparazione dei cocktail.

Die für den Einbau gefertigte **Cocktail Station** ist ein unverzichtbares Element, um einen Arbeitsplatz zu schaffen, der den Anforderungen eines professionellen Barkeepers entspricht. Komplett aus Edelstahl gefertigt, bietet sie höchste Betriebsqualität unter vollständiger Einhaltung der Gesundheits- und Hygienevorschriften. Die von Studio54 konzipierten und gestalteten Funktionsmerkmale vervollständigen die Cocktail Station und machen sie zu einem wirklich unverzichtbaren Werkzeug zur Beschleunigung und Verbesserung der Servicequalität.

Unsere Cocktail Station ist mit einer großen Wanne zur Aufbewahrung von Eiswürfeln ausgestattet, die zur Zubereitung von Getränken und Cocktails bei bester Serviertemperatur unerlässlich ist.

Unterhalb ist sie mit wahlweise Türen oder 3/5 Laden zum Kühlen von Flaschen oder anderem Material ausgestattet, welches für die Zubereitung von Cocktails benötigt wird.



The builtin **cocktail station** is an essential element for creating a workstation suited to a professional bartender's needs. Made entirely of stainless steel, it offers the very best operational quality in full compliance with health and hygiene regulations. The functional features designed and developed by Studio54 add the finishing touches to the cocktail station and make it a truly indispensable tool for speeding up and improving the quality of service.

Our cocktail station is equipped with a large basin for different types of ice, essential for preparing drinks and cocktails at the best serving temperature. It is equipped with a lower compartment for the refrigeration of bottles or any other material necessary for the preparation of cocktails.

La **station cocktail** encastrable est un élément indispensable pour donner vie à un poste de travail adapté aux exigences d'un barman professionnel. Construite en acier inox, elle offre le maximum de la qualité opérationnelle dans le respect total des normes hygiéniques et sanitaires. Les caractéristiques fonctionnelles pensées et conçues par Studio54 complètent la station cocktail et la font devenir un instrument vraiment indispensable pour accélérer le service et améliorer sa qualité.

Notre station cocktail est équipée d'une grande cuve pour différents types de glace, indispensable pour préparer boissons et cocktails à la meilleure température de service. Il est équipé d'un compartiment inférieur pour la réfrigération des bouteilles ou tout autre matériel nécessaire à la préparation des cocktails.

PLUS

- Temperatura d'esercizio: +4/+10°C;
- pronto al collegamento con o senza vasca di raffreddamento bottiglie;
- Guide telescopiche particolarmente resistenti per pesi fino a 100Kg, di serie, per garantire comfort e sicurezza massimi anche per pesi elevati;
- ampia scelta di modelli e configurazioni di porte e cassetti;
- astine di separazione per le bottiglie.



- Arbeitstemperatur: +4/+10°C;
- steckerfertig mit und ohne Flaschenkühlwanne;
- 100kg extra starke Teleskopauszüge serienmäßig für besonderen Komfort und Sicherheit auch bei großem Gewicht;
- Grosse Auswahl an Modellen und Kombinationen von Türen und Schubladen;
- Flaschentrennstäbe.



- Working temperature: +4/+10°C;
- possibility of connection with or without bottle cooling tank;
- 100kg extra strong telescopic runners as standard for extra comfort and safety even with heavy weights;
- a wide range of models and setups for doors and drawers kits;
- bottle dividers.



- Température de fonctionnement : + 4 / + 10 °C ;
- prêt pour le raccordement avec ou sans réservoir de refroidissement de bouteille ;
- Guides télescopiques particulièrement résistants pour des poids jusqu'à 100 Kg, en standard, pour assurer un maximum de confort et de sécurité même pour les poids lourds ;
- large choix de modèles et de configurations de portes et de tiroirs ;
- tiges de séparation pour bouteilles .



BOX REFRIGERATO PER RIFIUTI - KONFISKATKÜHLER - REFRIGERATED WASTE CONTAINERS - POUBELLE RÉFRIGÉRÉE



Il **box refrigerato per rifiuti** è un elemento indispensabile per tutte le cucine che devono stoccare i rifiuti prima dello smaltimento, evitando la proliferazione batterica e i cattivi odori, nel pieno rispetto dei requisiti igienici normativi richiesti dall'UE.

Una struttura progettata completamente in acciaio inox di alta qualità, in cui sono state applicate le tecniche costruttive innovative per garantire l'affidabilità e la durata nel tempo.

Disponibile in due versioni, per bidoni di raccolta rifiuti da 120 lt e 240 lt e varianti a una, due o tre porte, con motore incorporato o impianto per l'allacciamento centralizzato.

Der **Abfallkühler** ist ein unentbehrliches Gerät für alle Küchen, die Abfälle vor der Entsorgung lagern müssen und er verhindert die bakterielle Vermehrung und schlechte Gerüche, unter vollständiger Achtung der EU-Hygienevorschriften.

Seine Struktur ist komplett aus hochwertigem Edelstahl, und es wurden hierfür innovative Bautechniken angewendet, um Zuverlässigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten.

Erhältlich in zwei Versionen, für Abfallbehälter von 120l und 240l und in Variationen mit einer, zwei oder drei Türen, mit eingebautem Motor oder einem Gerät für den Zentralkälteanschluss.



- Resistenza invernale opzionale per consentirne l'uso anche a basse temperature;
- Evaporatore in acciaio Inox, senza ventilatore interno per una facile pulizia;
- Posizionamento stabile e preciso dei bidoni.

- Modernste, zuverlässige und energieeffiziente Aggregate sind bei Studio54 standard;
- Der speziell angefertigte, besonders große Verdampfer in Edelstahl, ganz ohne Ventilatoren im Innenraum welche besonders schwer zu reinigen sind und Bakterien bzw. Keime in der Luft herumwirbeln;
- Einwurf von oben, darunter die Mülltonne mit stabiler und präziser Positioniervorrichtung.

- Winter resistance that allows the use even at low temperatures;
- Large stainless steel evaporator, no internal fan for a simple cleaning;
- Precise positioning of bins.



The **refrigerated storage unit for waste** is an essential tool for all kitchens that must store waste before disposal, avoiding bacterial proliferation and bad smells, in full compliance with the regulatory hygiene standards required by the EU.

A structure designed entirely in high quality stainless steel, where innovative construction techniques have been employed to ensure reliability and durability.

Available in two versions, for 120 liters and 240 liters waste collection bins and variants with one, two, or three doors, with built-in motor or centralized connection system.

La **poubelle réfrigérée** est un instrument indispensable pour toutes les cuisines qui doivent stocker les déchets avant de les jeter, et d'éviter ainsi la prolifération des bactéries et les mauvaises odeurs, dans le plein respect des exigences hygiéniques des réglementations de l'UE.

Une structure entièrement conçue en acier Inox de grande qualité, où ont été appliquées des techniques de construction innovantes pour garantir la fiabilité et la durée dans le temps.

Disponible en deux versions, pour poubelles de 120 Litres et de 240 Litres et variantes à une, deux ou trois portes, avec moteur incorporé ou système pour le raccordement centralisé.

- Résistance hivernale en option pour permettre une utilisation même à basse température ;
- Évaporateur en acier inoxydable, sans ventilateur interne pour un nettoyage facile ;
- Positionnement stable et précis des bacs.



	1 PORTA / TÜR / DOOR / PORTE		2 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	950x660x 710H(*490-520-760H)		1310x660x 710H(*490-520-760H)	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2/+8°C	-18/-22°C	-2/+8°C	-18/-22°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 - Absorption - Absorption - Aufnahme (H710mm)	277W/2,48A	336W/2,25A	317W/2,77A	626W/4,44A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung (H710mm)	335W	220W	335W	420W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	R290	R290	R290
Allestimento: Griglie 530x325mm Equipment: grates - 530x325mm Équipement: Grilles 530x325mm Innerausrüstung: Roste 530x325mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 pro 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.



	3 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES		4 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES	
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1790x660x 710H(*490-520-760H)		2270x660x 710H(*490-520-760H)	
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	-2/+8°C	-18/-22°C	-2/+8°C	-18/-22°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 - Absorption - Absorption - Aufnahme (H710mm)	337W/3,07A	746W/4,23A	464W/3,78A	978W/5,19A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung (H710mm)	335W	520W	522W	710W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	R290	R290	R290
Allestimento: Griglie 530x325mm Equipment: grates - 530x325mm Équipement: Grilles 530x325mm Innerausrüstung: Roste 530x325mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 pro 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.



	1 PORTA / TÜR / DOOR / PORTE	2 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1000x680x850mm	1510x680x850mm
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+4/+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	45mm	
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	244W/1,82A	324W/1,92A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	406W	488W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	
Allestimento: Ripiano forato 500x460mm Equipment: Pierced shelf - 500x460mm Équipement: Étagère forée 500x460mm Innerausrüstung: Zwischenbord 500x460mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 pro 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.



	3 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES	4 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	2090x680x850mm	2670x680x850mm
Temperatura d’esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+4/+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	45mm	
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	304W / 1,97A	356W / 2,43A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	488W	522W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290	
Allestimento: Ripiano forato 500x460mm Equipment: Pierced shelf - 500x460mm Équipement: Étagère forée 500x460mm Innerausrüstung: Zwischenbord 500x460mm	1 per porta 1 for door 1 par porte 1 pro 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.

TAVOLI REFRIGERATI PER FUSTI / FASSKÜHLPULT /
BEER-KEG REFRIGERATING TABLES / TABLES RÉFRIGÉRES POUR FÛTS



	2 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1750x680x850mm
Temperatura d'esercizio - Working temperature - Température de fonctionnement - Arbeitstemperatur	+4/+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	45mm
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	344W/2,37A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	470W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290

*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.

BOX REFRIGERATI PER RIFIUTI / KONFISKATKÜHLER /
REFRIGERATED WASTE CONTAINERS / POUBELLE RÉFRIGÉRÉE



	1 PORTA / TÜR / DOOR / PORTE	2 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES	3 PORTE / TÜREN / DOORS / PORTES
Dimensioni - Size Dimensions - Abmessungen	1000x730x1060mm (120L) 1030x870x1200mm (240L)	1650x730x1060mm (120L) 1710x870x1200mm (240L)	2300x730x1060mm (120L) 2390x870x1200mm (240L)
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	45/40mm		
Potenza Assorbita (W) - Absorption (W) - Absorption (W) - Aufnahme (W)	200W / 1,7A	240W / 1,8A	320W / 2,3A
Resa frigorifera - Out put - Rendement - Kälteleistung	331W	404W	470W
Refrigerante - Refrigerant Réfrigérant - Kühlmittel	R290		

*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