

SUSHI C



Temperatura di lavoro distribuita uniformemente sulla superficie delle vaschette
Working temperature evenly distributed on the surface of the tanks
Température de travail répartie uniformément sur la surface des bacs
Betriebstemperatur gleichmässig auf die ganze Schalenflächen verteilt
Temperatura de trabajo uniformemente distribuida sobre la superficie de las cubetas

Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso		Kg 55,8	Kg 40	Kg 48	Kg 55
N° bacinelle GN h. 40 mm. / Nr. of basins GN h. 40 mm. N. des bacs GN h. 40 mm. / Schalennummer GN h. 40 mm. N. de cubeteras GN h. 40 mm.	+1°/+5°C	SUSHI 3C GN 1/3 9	SUSHI 6CR GN 1/1 3	SUSHI 8CR GN 1/1 3	SUSHI 10CR GN 1/1 3

UNITÀ REFRIGERANTE / REFRIGERATING UNIT / UNITE REFRIGERANTE / KUEHLEINHEIT / EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

Sbrinamento / Defrosting / Degivrage / Enteisung / Descarche					
Tensione / Tension / Tension / Spannung / Tension		230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz
Gas refrigerante / Cooling gas / Gaz réfrigérant Kühlgas / Gas refrigerante		R 134 a	R 134 a	R 404 a	R 404 a
Dati di collaudo / Test details / Détails d'essai Prüfungsergebnisse / Datos de ensayo		MAX = (30°C - % U.R. 55)	MAX = (30°C - % U.R. 55)	MAX = (30°C - % U.R. 55)	MAX = (30°C - % U.R. 55)

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE - CONSTRUCTION FEATURES - CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION - BAULICHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

<p>Termostato e termometro elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raggiungimento della temperatura in breve tempo. • Con luce protetta. • Porte scorrevoli. • Bacinelle GN 1/1 - 1/3 h 40. • Struttura in acciaio inox con decori in alluminio anodizzato. • Isolamento in poliuretano iniettato senza CFC. 	<p>Electronic thermostat and thermometer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fast reaching of the required temperature. • With shielded light. • Sliding doors. • GN 1/1 - 1/3 h 40 trays. • Stainless steel structure with anodized aluminium ornament. • Insulation made of injected polyurethane without CFC. 	<p>Thermostat et thermomètre électroniques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température atteinte en peu de temps. • Avec lumière protégée. • Portes coulissantes. • Bassines GN 1/1 - 1/3 h. 40. • Structure en acier inox avec décors en aluminium anodisé. • Isolation en polyuréthane injecté sans CFC. 	<p>Elektronische Temperaturregler und Thermometer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erreichen der Betriebstemperatur in kurzer Zeit. • Mit geschütztem Licht. • Schiebertüre. • Schalen GN 1/1 - 1/3 h. 40. • Konstruktion aus rostfreiem Stahl mit Alu-Dekorationen galvanisch. • Isolierung mit eingespritztem PUR-Schaum ohne FCKW. 	<p>Termóstato y termómetro electrónicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcanzo de la temperatura en breve. • Con luz protegida. • Puertas corredizas. • Bandejas GN 1/1 - 1/3 h 40. • Estructura en acero inox con decoraciones en aluminio anodizado. • Aislamiento en poliuretano inyectado sin CFC.
---	---	--	---	--

LE BACINELLE NON SONO COMPRESSE NEL PREZZO / BASINS ARE NOT INCLUDED IN THE PRICE / LES BASSINES NE SONT PAS COMPRISES DANS LE PRIX / DIE SCHALEN SIND IM PREIS NICHT INBEGRIFFEN / EL PRECIO NO COMPRENDE LAS BANDEJAS



Colore argento / Silver colour
Couleur argent / Silber-Farbe
Color plata

Colore oro / Gold colour
Couleur or / Gold-Farbe
Color oro

Colore bronzo / Bronze colour / Couleur bronze
Bronze-Farbe / Color bronze

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC., SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGNANO IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PRÉAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTÉRISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHALT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFÜHRUNG ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN. DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.



COLD MASTER s.r.l.
42024 Castelnovo di Sotto
REGGIO EMILIA Italy
Via Galileo Galilei, 13
Tel. 0522.688443 r.a.
Fax 0522.682311
e-mail: info@coldmaster.com
http://www.coldmaster.com

Vetrine calde e refrigerate da appoggio con vetro curvo • *Hot and refrigerated bearing display cabinets with bent glass* • Vitrines chaudes et réfrigérantes d'appui avec vitre bombée • *Warm und Kühlvitrinen zum Auflegen, mit gebogenem Glas* • Vitrinas refrigeradas y calientes de apoyo con vidrio curvo



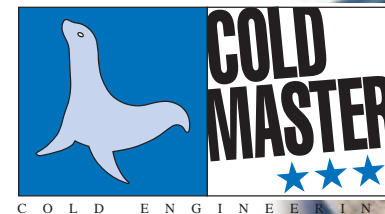
3/3

TAPAS



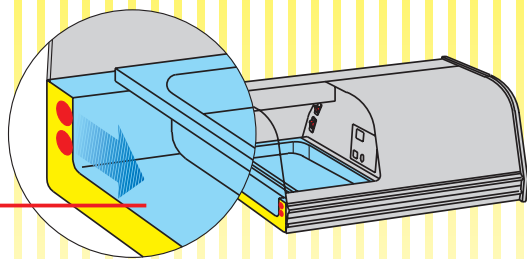
SUSHI

Gastroline



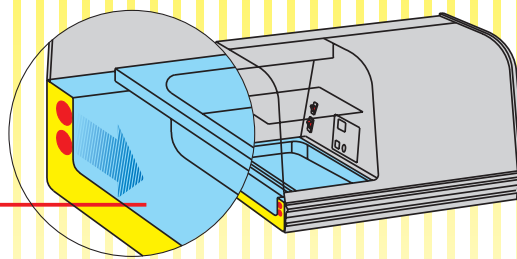
CHEF PROGRAM & IPER MARKET

°C
+3/+5



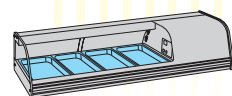
• Mediante l'applicazione COLD SYSTEM si rende uniforme la diffusione del freddo su tutta la superficie delle vaschette (con acqua = bagno maria freddo o senz'acqua = freddo secco).
 • The COLD SYSTEM application allows an even cold diffusion on the whole surface of the tanks (with water = cold water bath or without water = dry cold).
 • Par l'intermédiaire de l'application COLD SYSTEM, il est possible d'uniformiser la diffusion du froid sur toute la surface des bacs (avec eau = bain marie froid ou sans eau = froid sec).
 • Durch die Anwendung vom COLD SYSTEM verteilt sich die Kälte gleichmäßig auf die ganze Schalenfläche (mit Wasser = kühles Bain-marie bzw. ohne Wasser = trockene Kälte).
 • La difusión del frío es uniforme sobre toda la superficie de las cubetas por medio del sistema COLD SYSTEM (con agua = baño maria frío o sin agua = frío seco).

°C
+3/+5



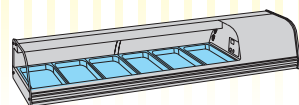
• Mediante l'applicazione COLD SYSTEM si rende uniforme la diffusione del freddo su tutta la superficie delle vaschette (con acqua = bagno maria freddo o senz'acqua = freddo secco).
 • The COLD SYSTEM application allows an even cold diffusion on the whole surface of the tanks (with water = cold water bath or without water = dry cold).
 • Par l'intermédiaire de l'application COLD SYSTEM, il est possible d'uniformiser la diffusion du froid sur toute la surface des bacs (avec eau = bain marie froid ou sans eau = froid sec).
 • Durch die Anwendung vom COLD SYSTEM verteilt sich die Kälte gleichmäßig auf die ganze Schalenfläche (mit Wasser = kühles Bain-marie bzw. ohne Wasser = trockene Kälte).
 • La difusión del frío es uniforme sobre toda la superficie de las cubetas por medio del sistema COLD SYSTEM (con agua = baño maria frío o sin agua = frío seco).

TAPAS 4CR



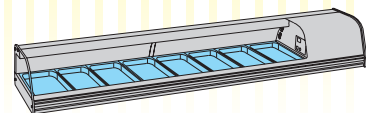
(l x p x h)
1085 x 396 x 245

TAPAS 6CR



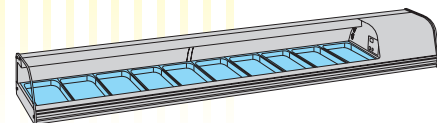
(l x p x h)
1437 x 396 x 245

TAPAS 8CR



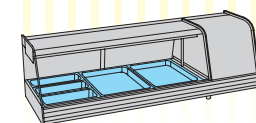
(l x p x h)
1789 x 396 x 245

TAPAS 10CR



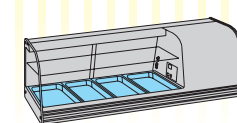
(l x p x h)
2141 x 396 x 245

TAPAS 3C/2



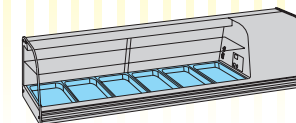
(l x p x h)
1320 x 600 x 470

TAPAS 4C/2



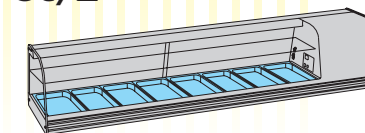
(l x p x h)
1085 x 396 x 340

TAPAS 6C/2



(l x p x h)
1437 x 396 x 340

TAPAS 8C/2



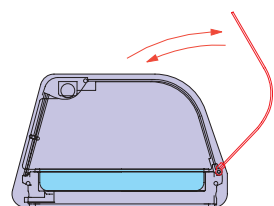
(l x p x h)
1789 x 396 x 340



TAPAS 6CR

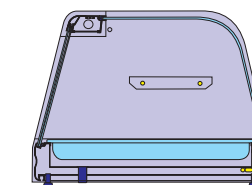


TAPAS 3C/2



* TAPAS

- * Tapas: vetro curvo apribile di serie. Migliora la manutenzione interna della vetrina.
- * Tapas: production opening curved glass. It makes the display cabinet internal maintenance easier.
- * Tapas: verre bombé ouvrant de série. Il améliore l'entretien intérieur de la vitrine.
- * Tapas: serienmässiges aufklappbares gewölbtes Glas. Es erleichtert die Innenpflege der Vitrine.
- * Tapas: cristal curvado abrible corriente. Mejora el mantenimiento interno de la vitrina.



* TAPAS/2

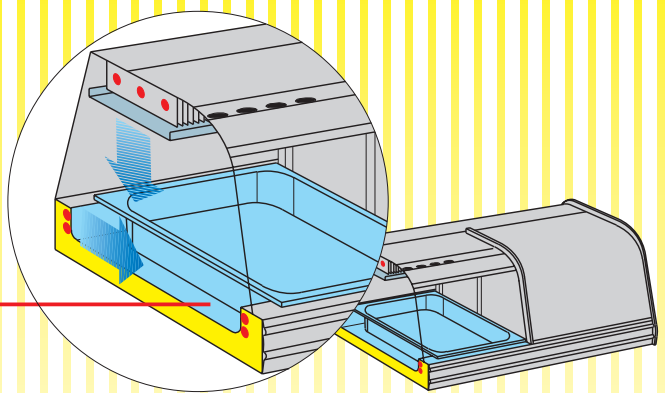
- * Tapas/2: vetro curvo non apribile.
- * Tapas/2: not opening curved glass.
- * Tapas/2: verre bombé non ouvrant.
- * Tapas/2: nicht aufklappbares gewölbtes Glas.
- * Tapas/2: cristal curvado no abatible.

TAPAS



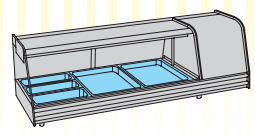
TAPAS 6C/2

°C
+1/+5



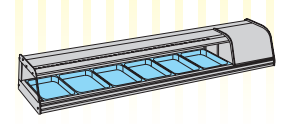
- Doppio evaporatore: l'evaporatore superiore è dotato di bacinella raccolta condensa.
- Double evaporator: the upper evaporator is supplied with condensate basin.
- Double évaporateur : l'évaporateur supérieur est équipé d'une bassine pour la récupération de l'eau de condensation.
- Doppeltverdampfer: der obere Verdampfer ist mit Kondenswassersammelbehälter ausgestattet.
- Doble evaporador: el evaporador superior es equipado con bandeja de recolección agua de condensación.

SUSHI 3C



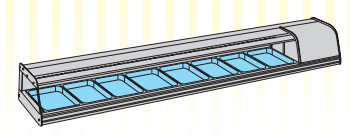
(l x p x h)
1320 x 600 x 470

SUSHI 6CR



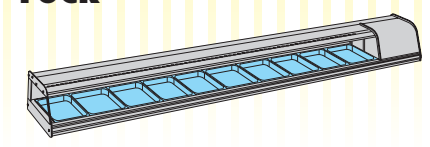
(l x p x h)
1437 x 396 x 250

SUSHI 8CR



(l x p x h)
1789 x 396 x 250

SUSHI 10CR

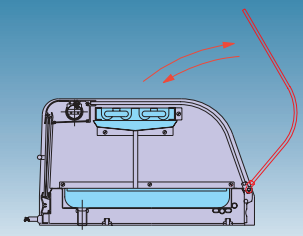


(l x p x h)
2141 x 396 x 250



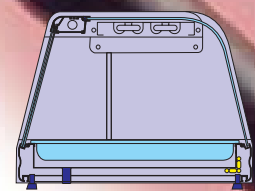
SUSHI 3C

- * SUSHI: vetro curvo apribile di serie. Migliora la manutenzione interna della vetrina.
- * SUSHI: production opening curved glass. It makes the display cabinet internal maintenance easier.
- * SUSHI: verre bombé ouvrant de série. Il améliore l'entretien intérieur de la vitrine.
- * SUSHI: serienmässiges aufklappbares gewölbtes Glas. Es erleichtert die Innenpflege der Vitrine.
- * SUSHI: cristal curvado abrible corriente. Mejora el mantenimiento interno de la vitrina.



* SUSHI

SUSHI



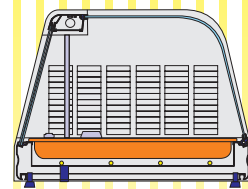
* SUSHI 3C

- * SUSHI 3C: vetro curvo non apribile.
- * SUSHI 3C: not opening curved glass.
- * SUSHI 3C: verre bombé non ouvrant.
- * SUSHI 3C: nicht aufklappbares gewölbtes Glas.
- * SUSHI 3C: cristal curvado no abatible.

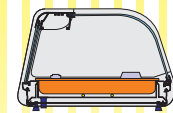


SUSHI 8CR

- *Tapas C BM: vetro curvo non apribile.
- *Tapas C BM: not opening curved glass.
- *Tapas C BM: verre bombé non ouvrant.
- *Tapas C BM: nicht aufklappbares gewölbtes Glas.
- *Tapas C BM: cristal curvado no abatible.

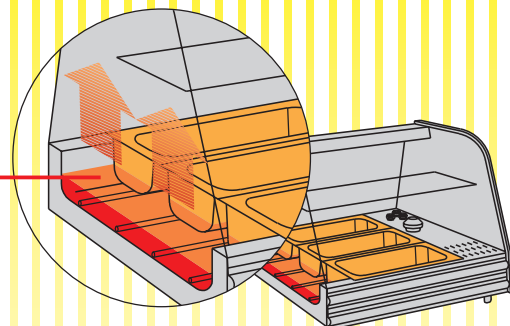


* TAPAS 3C BM

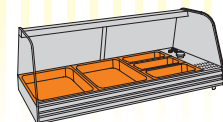


* TAPAS 4C BM / 6C BM

°C
+70°

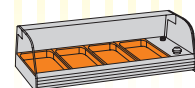


TAPAS 3C BM



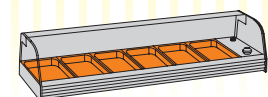
(l x p x h)
1150 x 600 x 470

TAPAS 4C BM



(l x p x h)
810 x 385 x 235

TAPAS 6C BM



(l x p x h)
1150 x 385 x 235

TAPAS 3C BM

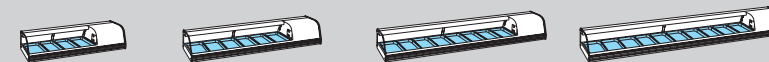
TAPAS 6C BM

TAPAS BM

CARATTERISTICHE TECNICHE - SPECIFICATIONS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE MERKMALE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GAMMA GASTROLINE / GASTROLINE RANGE / GAMME GASTROLINE / PRODUKTREIHE GASTROLINE / GAMA GASTROLINE

TAPAS CR



Temperatura di lavoro / Operative temperature / Température de travail / Betriebstemperatur / Temperatura de trabajo +3°/+5°C

Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso Kg 30 Kg 34 Kg 38 Kg 45

N° bacinelle GN 1/3 h. 40 mm. / Nr. of basins GN 1/3 h. 40 mm. / N. des bacs GN 1/3 h. 40 mm. / Schalennummer GN 1/3 h. 40 mm. / N. de cubeteras GN 1/3 h. 40 mm. 4 6 8 10

UNITÀ REFRIGERANTE / REFRIGERATING UNIT / UNITE REFRIGERANTE / KUEHLEINHEIT / EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

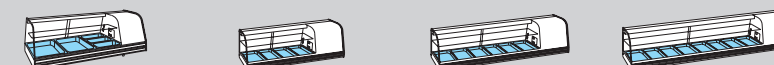
Sbrinamento / Defrosting / Degivrage / Enteisung / Descarche

Tensione / Tension / Tension / Spannung / Tension 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz

Gas refrigerante / Cooling gas / Gaz réfrigérant / Kühlgas / Gas refrigerante R 134 a R 134 a R 404 a R 404 a

Dati di collaudo / Test details / Détails d'essai / Prüfungsergebnisse / Datos de ensayo MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55)

TAPAS C2



Temperatura di lavoro / Operative temperature / Température de travail / Betriebstemperatur / Temperatura de trabajo +3°/+5°C

Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso Kg 58,8 Kg 35 Kg 40 Kg 45

N° bacinelle GN h. 40 mm. / Nr. of basins GN h. 40 mm. / N. des bacs GN h. 40 mm. / Schalennummer GN h. 40 mm. / N. de cubeteras GN h. 40 mm. GN 1/3 9 4 6 8 GN 1/1 3 - - -

UNITÀ REFRIGERANTE / REFRIGERATING UNIT / UNITE REFRIGERANTE / KUEHLEINHEIT / EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

Sbrinamento / Defrosting / Degivrage / Enteisung / Descarche

Tensione / Tension / Tension / Spannung / Tension 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz

Gas refrigerante / Cooling gas / Gaz réfrigérant / Kühlgas / Gas refrigerante R 134 a R 134 a R 134 a R 404 a

Dati di collaudo / Test details / Détails d'essai / Prüfungsergebnisse / Datos de ensayo MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55) MAX = (30°C - % U.R. 55)

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE - CONSTRUCTION FEATURES - CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION - BAULICHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>Termostato e termometro elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raggiungimento della temperatura in breve tempo. • Con luce protetta. • Porte scorrevoli. • Bacinelle GN 1/1 - 1/3 h 40. • Struttura in acciaio inox con decori in alluminio anodizzato. • Isolamento in poliuretano iniettato senza CFC. | <p>Electronic thermostat and thermometer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fast reaching of the required temperature. • With shielded light. • Sliding doors. • GN 1/1 - 1/3 h 40 trays. • Stainless steel structure with anodized aluminium ornament. • Insulation made of injected polyurethane without CFC. | <p>Thermostat et thermomètre électroniques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température atteinte en peu de temps. • Avec lumière protégée. • Portes coulissantes. • Bassines GN 1/1 - 1/3 h. 40. • Structure en acier inox avec décors en aluminium anodisé. • Isolation en polyuréthane injecté sans CFC. | <p>Elektronische Temperaturregler und Thermometer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erreichen der Betriebstemperatur in kurzer Zeit. • Mit geschütztem Licht. • Schiebetüre. • Schalen GN 1/1 - 1/3 h. 40. • Konstruktion aus rostfreiem Stahl mit Alu-Dekorationen galvanisch. • Isolierung mit eingespritztem PUR-Schaum ohne FCKW. | <p>Termóstato y termómetro electrónicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcanzo de la temperatura en breve. • Con luz protegida. • Puertas corredizas. • Bandejas GN 1/1 - 1/3 h 40. • Estructura en acero inox con decoraciones en aluminio anodizado. • Aislamiento en poliuretano inyectado sin CFC. |
|---|---|--|--|--|

LE BACINELLE NON SONO COMPRESSE NEL PREZZO / BASINS ARE NOT INCLUDED IN THE PRICE / LES BASSINES NE SONT PAS COMPRISES DANS LE PRIX / DIE SCHALEN SIND IM PREIS NICHT INBEGRIFFEN / EL PRECIO NO COMPRENDE LAS BANDEJAS

TAPAS C BM



Temperatura di lavoro / Operative temperature / Température de travail / Betriebstemperatur / Temperatura de trabajo +70°C

Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso Kg 29 Kg 13,2 Kg 17,4

Tensione / Tension / Tension / Spannung / Tension 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz 230V ~ 50Hz

N° bacinelle GN h. 40 mm. / Nr. of basins GN h. 40 mm. / N. des bacs GN h. 40 mm. / Schalennummer GN h. 40 mm. / N. de cubeteras GN h. 40 mm. GN 1/3 9 4 6 GN 1/1 3 - -

Potenza / Power / Puissances/ Leistung / Potencia W 1800 W 1000 W 1000