



# Catalogo 2021 Prodotti Professionali



# Straordinarie prestazioni e design --- robusto

## Gamma professionale

Una vasta e completa linea di prodotti professionali, progettati per fornire eccellenti soluzioni che soddisfano interamente le esigenze dei segmenti sia del catering professionale che dei segmenti dell'ospitalità. La gamma professionale comprende prodotti per la cottura, frigoriferi, macchine per la produzione di ghiaccio, lavastoviglie, lavanderia, asciugatura e stiratura.

**Scoprite tutta la gamma di Prodotti  
Professionali Whirlpool**

### **Flessibilità**

La gamma Whirlpool di apparecchi professionali comprende una grande varietà di modelli, dimensioni, funzioni e tecnologie avanzate, capaci di soddisfare ogni esigenza e di garantire risultati perfetti.



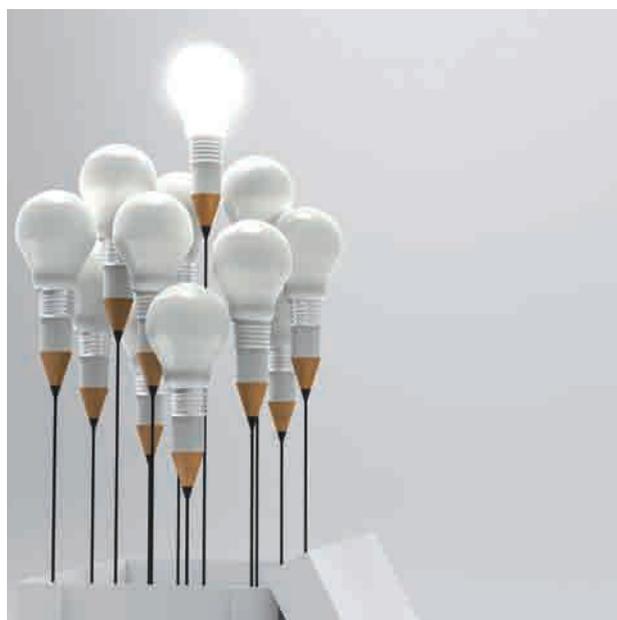
### **Qualità superiore**

Tutti i prodotti professionali sono costruiti per durare, con una struttura affidabile e componenti di alta qualità, mentre ottemperano agli standard di sicurezza più elevati, secondo le rigorose specifiche di Whirlpool.



### **Semplicità d'uso**

Whirlpool investe continuamente nell'innovazione per sviluppare tecnologie avanzate ed intuitive, in grado di offrire prestazioni eccellenti e massimi risultati con il minimo sforzo, agevolando e rendendo più gratificante la vita professionale.



# Indice

---

Lavaggio professionale	<b>06</b>
• Lavatrici e asciugatrici Silver Collection	<b>08</b>
• Lavatrici e asciugatrici - Pro-Line Collection	<b>34</b>
• Lavatrici e asciugatrici a carica dall'alto Atlantis	<b>44</b>
• Lavatrici e asciugatrici industriali	<b>50</b>
Stiratura professionale	<b>70</b>
Lavaggio stoviglie professionale	<b>82</b>
Cottura professionale	<b>116</b>
• Forni	<b>118</b>
• Microonde	<b>139</b>
• Cottura orizzontale	<b>148</b>
Refrigerazione professionale	<b>172</b>
• Frigoriferi con porta in vetro	<b>175</b>
• Frigoriferi Monoporta professionali	<b>178</b>
• Armadi frigoriferi verticali	<b>190</b>
• Macchine per il ghiaccio	<b>195</b>
• Abbattitori di temperatura	<b>204</b>



# Lavaggio professionale

La gamma professionale di  
strumenti per lavanderia  
Whirlpool risponde alle  
esigenze di impianti di  
lavanderia di piccole e grandi  
dimensioni

La gamma è composta da lavatrici ed asciugatrici, con capacità di carico da media a grande.

Sono progettate per fornire la massima affidabilità e durevolezza, con la garanzia di resistenza negli ambienti più difficili.

Lavatrici  
e asciugatrici  
professionali  
progettate per un uso  
duraturo  
e molto intensivo

**Esplorare la nuova Silver  
Collection è un must**

La perfetta combinazione di funzionalità, affidabilità e risultati di qualità superiore per agevolare la vostra vita lavorativa.

L'ideale per attività di piccole dimensioni a cui servono soluzioni per lavanderia più robuste e veloci degli elettrodomestici standard.





# Tecnologia 6° SENSO

## Le migliori prestazioni senza sprechi

I sensori intelligenti 6°SENSO adattano le risorse in base al peso e al tipo di carico, risparmiando fino al 50%\* dell'energia, dell'acqua e del tempo necessari.



\* Confronto tra un carico massimo e un carico da 1 kg in una lavatrice con funzione 6° SENSO e il programma Cotone a 60 °C.



### TECNOLOGIA ZEN ZERO VIBRAZIONI, SILENZIO ASSOLUTO

Grazie al Motore Direct Drive e allo speciale design anti-vibrazioni dei pannelli laterali, si assicura il livello di rumorosità più basso sul mercato.\*\*



### SOFTMOVE PER UNA CURA DEGLI INDUMENTI OTTIMALE

La Tecnologia **SoftMove** si basa sui sensori 6°SENSE che adattano dinamicamente il movimento del cestello per una cura ottimale degli indumenti, assicurando al tempo stesso una delicata distribuzione del bucato all'interno del cestello.



### OPZIONE DOSAGGIO DETERSIVO

L'alleato dall'anima verde per assicurare prestazioni di lavaggio e risciacquo ottimali. Aiuta a dosare la giusta quantità di detersivo per il carico di bucato, evitando sprechi o potenziali sovradosaggi.



1. Dopo aver selezionato il programma e aver premuto il tasto "Dosing Aid" (dosaggio raccomandato), il relativo simbolo si accenderà sul display.



2. Avvio del programma premendo "Start/Pause" (Avvio/Pausa). Il cestello ruota per rilevare il carico di bucato mentre sul display compare un'immagine animata e dopo pochi secondi l'indicazione della quantità di detersivo consigliata in ml.



3. Versare la quantità di detersivo indicata sul display nel dispenser del detersivo, quindi premere su "Start/Pause" per avviare il ciclo di lavaggio.

\*\* I livelli di rumorosità più bassi sul mercato sia in modalità lavaggio che centrifuga fino a 1.400 giri/min.

# Nuovi programmi professionali per prestazioni straordinarie

## CICLO RAPIDO ANTIMACCHIA

L'esclusivo programma professionale in grado di eliminare oltre 100 macchie in appena un'ora.

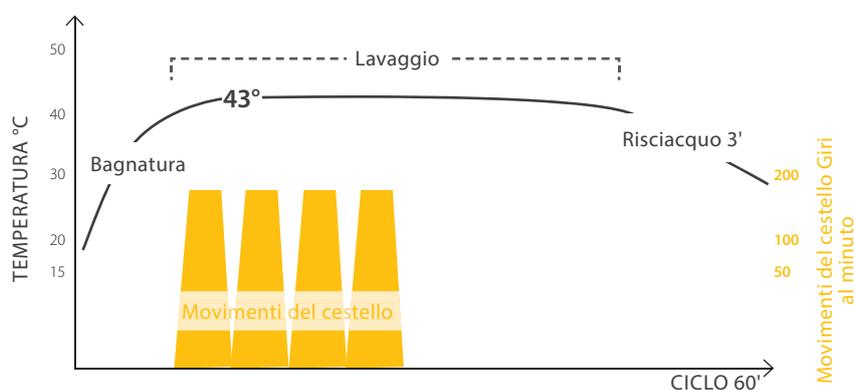
È il programma di lavaggio perfetto per le attività contraddistinte da un ricambio rapido di tovaglie da tavola e di asciugamani, che devono essere lavati velocemente ed efficacemente.

### 100 MACCHIE\*

Erba \_\_\_\_\_  
Tè \_\_\_\_\_  
Aceto balsamico \_\_\_\_\_  
Ombretto \_\_\_\_\_  
Grasso di hamburger \_\_\_\_\_  
Ragù di carne \_\_\_\_\_  
Uovo \_\_\_\_\_  
Sebo \_\_\_\_\_  
Sangue \_\_\_\_\_  
Omogeneizzati alla frutta \_\_\_\_\_



## LA COMBINAZIONE PERFETTA PER L'ELIMINAZIONE COMPLETA DELLE MACCHIE



- **Fase di riscaldamento rapido fino a 43 °C** per migliorare l'attivazione del detersivo. Il perborato si attiva al di sopra di 40 °C.
- **Azione meccanica intensa** per eliminare le macchie in modo ottimale e reimpostazione della temperatura per mantenerla **costantemente a 43 °C per un periodo più lungo**.
- **2 risciacqui finali** con acqua fredda e un ciclo di centrifuga finale.

\* Le macchie selezionate sono solo le più rappresentative fra tutte le macchie eliminate.

## CICLO ANTI-ALLERGICO

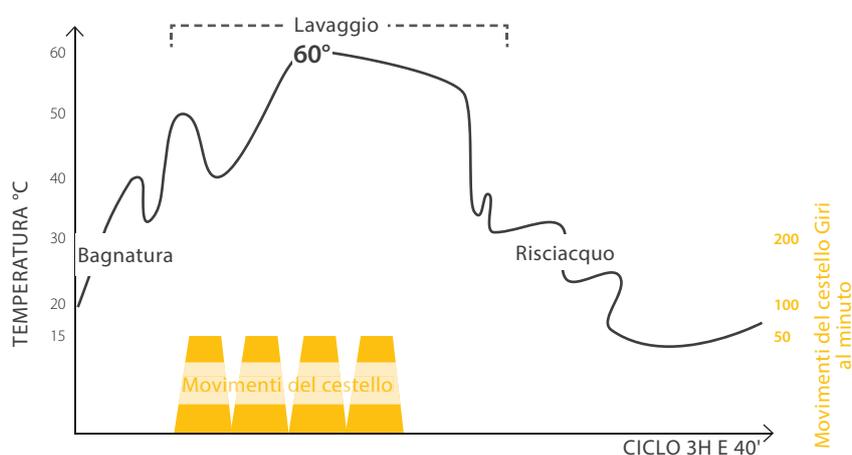
Un'efficace soluzione per proteggere la pelle da possibili cause di allergia.

Questo speciale programma è destinato ad eliminare tutte le tracce di detersivo e il 99,99% dei pollini, acari della polvere e gli allergeni degli animali domestici.

È l'ideale per ambienti come le scuole materne, che devono essere sempre pulite e sicure perché i bambini sono sensibili alle allergie. Assicurando l'assenza di allergeni da coperte e tessuti, si riduce il rischio di infezioni.



### PERFETTA ELIMINAZIONE DI TRACCE DI DETERSIVO E DI ALLERGENI

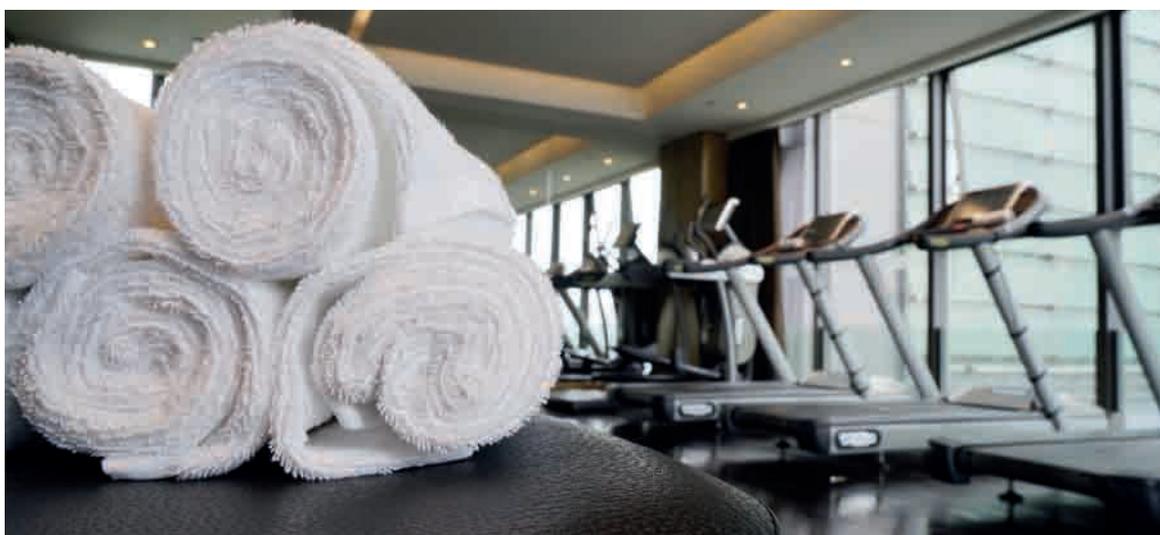


- **Azione meccanica** intensa mantenuta a 60 °C per più di 20' che elimina pollini, acari della polvere e allergeni degli animali domestici.
- **2+3 risciacqui finali extra** con acqua fredda (3 più di quelli di un programma normale); questo ciclo garantisce un'eccellente fase di risciacquo per eliminare tutte le tracce di detersivo.

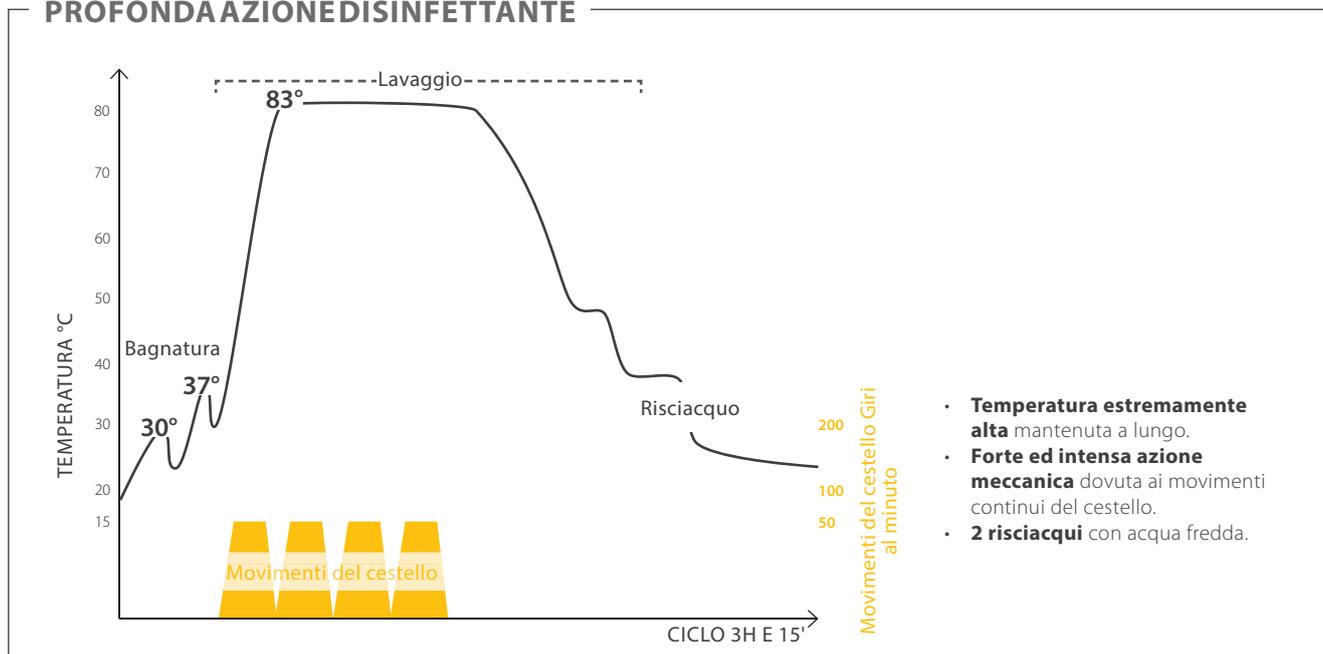
## CICLO IGIENE

Una profonda azione disinfettante che garantisce un'igiene definitiva per il bucato.

Si tratta del programma di lavaggio ottimale per attività di piccole dimensioni, come case di riposo, club sportivi e di fitness, hotel e B&B, in cui la pulizia e l'igiene sono fattori essenziali per impedire contaminazioni e la diffusione di germi.



### PROFONDA AZIONE DISINFETTANTE





**USO FACILE ED INTUITIVO  
PROGRAMMARE NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE**

Moderno pannello di controllo con area di immissione soft-touch per interagire facilmente e piacevolmente.



**LUNGHISSIMA VITA UTILE  
PROGETTATA PER DURARE MOLTO PIÙ A LUNGO DI UNA LAVATRICE DOMESTICA**

Grazie alla robustezza dei suoi componenti, è progettata per eseguire fino a 5.000 cicli senza il minimo problema. Il test del ciclo di vita è stato effettuato con il ciclo di risciacquo e centrifuga, che è il più stressante per la macchina.

**DESIGN DI PREGIO  
ASPETTO ICONICO E IDENTIFICABILE A PRIMA VISTA**

Dettagli cromati e materiali di alta qualità danno l'impressione al tocco e allo sguardo del tipico prodotto veramente professionale.

### **AWG 1112 S/PRO**



- 11 kg
- 1.200 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- Motore Direct Drive
- Tecnologia Zen
- Soft Move
- Opzione dosaggio detersivo
- Interfaccia utente digitale
- 10 programmi
- Nuovi programmi professionali: antimacchia, rapido, antiallergico ed igiene
- Sistema di sicurezza Aquastop totale

---

### **AWG 912 S/PRO**



- 9 kg
- 1.200 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- Motore Direct Drive
- Tecnologia Zen
- Soft Move
- Opzione dosaggio detersivo
- Interfaccia utente digitale
- 10 programmi
- Sistema di sicurezza Aquastop totale

## AWG 812 S/PRO



- 8 kg
- 1.200 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- Motore Direct Drive
- Tecnologia Zen
- Soft Move
- Opzione dosaggio detersivo
- Interfaccia utente digitale
- 10 programmi
- Sistema di sicurezza Aquastop totale



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI</b>		
Descrizione prodotto		<b>AWG 1112 S/PRO</b>
Codice 12NC		859991538480
Codice EAN		8003437263132
Capacità di carico (kg)		11 kg
Velocità centrifuga massima (giri/min)		1.200 giri/min
Tipo di pannello di controllo		Digitale
Tipo di timer		Elettronico
Lingua pannello		Simboli
Colore principale del prodotto		Argento
Tipo di spina		Schuko
Volume cestello (l)		77 l
Tipo di motore		Direct Drive
Isolamento acustico		Miglior isolamento Zen
Tipo di sistema antiavvolgimento		Aquastop totale
Tipo di riscaldamento		Elettrico
Numero di programmi		10
<b>PESO E DIMENSIONI</b>		
Peso netto (kg)		78 kg
Altezza del prodotto (mm)		850
Larghezza del prodotto (mm)		595
Profondità del prodotto (mm)		700
<b>DATI TECNICI</b>		
Tensione (V)		220-230 V
Frequenza (Hz)		50 Hz
Potenza collegamento (W)		1820 W
Consumo di energia annuo (kWh/anno) - Nuova (2010/30/CE)		140 kWh
Consumo di acqua annuo (l/anno) - Nuova (2010/30/CE)		11.900 l
Livello di rumorosità centrifuga (dB(A) re 1 pW)		70 dB(A)
Livello di rumorosità lavaggio (dB(A) re 1 pW)		48 dB(A)
Materiale cestello		Acciaio inox



	<b>AWG 912 S/PRO</b>	<b>AWG 812 S/PRO</b>
	859991545640	859991545430
	8003437263170	8003437263149
	9 kg	8 kg
	1.200 giri/min	1.200 giri/min
	Digitale	Digitale
	Elettronico	Elettronico
	Simboli	Simboli
	Argento	Argento
	Schuko	Schuko
	64 l	58 l
	Direct Drive - B	Direct Drive - B
	Miglior isolamento Zen	Miglior isolamento Zen
	Aquastop totale	Aquastop totale
	Elettrico	Elettrico
	10	10
	84 kg	85 kg
	850	850
	595	595
	640	640
	220-230 V	220-230 V
	50 Hz	50 Hz
	1820 W	1820 W
	191 kWh	174 kWh
	11.500 l	10.800 l
	69 dB(A)	69 dB(A)
	49 dB(A)	49 dB(A)
	Acciaio inox	Acciaio inox

## AWG 914 S/D1



- 9 kg
- 1.400 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- Fresh Care +
- Soft Move
- Opzione Clean +
- Cestello in acciaio inox
- Classe Efficienza energetica C
- Ampia apertura porta
- 14 cicli
- 7 opzioni
- Non conforme alla Direttiva delle Macchine (2006/42/CE)



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI</b>	
Descrizione prodotto	<b>AWG 914 S/D1</b>
12NC	859991629680
Codice EAN	8003437047848
Capacità di carico (kg)	9 KG
Velocità centrifuga massima (giri/min)	1.400 giri/min
Tipo di pannello di controllo	Digitale
Tipo di timer	Elettronico
Lingua pannello	Simboli
Colore principale del prodotto	Argento
Tipo di spina	Schuko
Volume cestello (l)	62 L
Tipo di motore	Inverter
Isolamento acustico	No
Tipo di riscaldamento	Elettrico
Numero di programmi	14
<b>PESO E DIMENSIONI</b>	
Peso netto (kg)	71 kg
Peso lordo (kg)	72 kg
Altezza del prodotto (mm)	845
Larghezza del prodotto (mm)	595
Profondità del prodotto (mm)	630
Altezza del prodotto imballato (mm)	870
Larghezza del prodotto imballato (mm)	640
Profondità del prodotto imballato (mm)	645
<b>DATI TECNICI</b>	
Potenza collegamento elettrico (W)	1850 W
Tensione (V) / Frequenza (Hz)	220/240 V - 50 Hz
Corrente (A)	10 A
Livello di rumorosità centrifuga (dB(A) re 1 pW)	78
Livello di rumorosità lavaggio (dB(A) re 1 pW)	52
Materiale cestello	Acciaio inox
Cerniera porta	Sinistra
Classe di efficienza energetica (Regolamentazione (EU) 2017/1369)	C



# Tecnologia 3DRY 6° SENSO: Per sperimentare il livello futuro della precisione di asciugatura

Le nuove asciugatrici professionali Silver Collection coniugano l'efficienza energetica della tecnologia con pompa di calore alla lunga durata nel tempo, necessaria per l'uso commerciale.



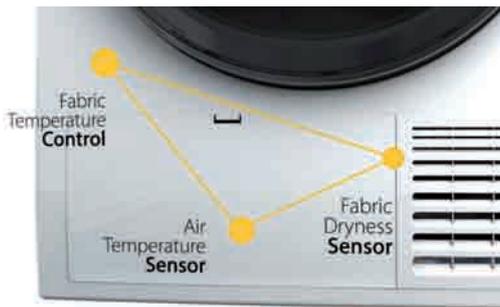


### ASCIUGATURA UNIFORME DI CAPI INGOMBRANTI CON LA TECNOLOGIA 3DRY

La Tecnologia 3Dry consente una **distribuzione tridimensionale dell'aria senza confronti**, che raggiunge ogni millimetro del cestello.

L'aria calda affluisce sia dai fori nel retro del cestello che dai fori sulle alette, assicurando una distribuzione del calore più potente.

Da adesso in poi si garantisce un'asciugatura uniforme dei capi ingombranti come le lenzuola, senza che restino zone di bagnato.



### RISPARMIO DI TEMPO ED ENERGIA GRAZIE ALLA TECNOLOGIA 6° SENSO

Mediante 3 differenti sensori la **tecnologia 6° Senso** monitora il **livello di umidità e asciugatura** del carico, adattando automaticamente il ciclo di asciugatura e garantendo prestazioni ottimali grazie **all'ottimizzazione di tempo ed energia**.



### LA NUOVA DIMENSIONE DELLA FRESCHEZZA

Fresh Care+ è la soluzione per mantenere gli indumenti **freschi e soffici** all'interno del cestello **per un periodo fino a 6 ore dal termine del ciclo**, evitando così la formazione di cattivi odori e di pieghe, grazie alle condizioni di temperatura ideali mantenute a lungo dentro al cestello ed abbinate alla sua delicata movimentazione.

Questa tecnologia consente agli utilizzatori di scaricare l'asciugatrice in qualsiasi momento faccia al caso loro.





### SOFT MOVE PER PRENDERSI CURA DEGLI INDUMENTI NEL MODO MIGLIORE

La tecnologia SOFT MOVE consente una **miglior distribuzione degli indumenti nel cestello**, grazie al movimento bidirezionale, che migliora **l'uniformità di asciugatura** attraverso una miglior circolazione del flusso d'aria e all'evaporazione completa dell'umidità. SOFT MOVE provvede ad appositi movimenti per qualsiasi tipo di tessuto.



### LA BELLEZZA DELLA LANA SEMPRE PRESERVATA AL MEGLIO

Un delicato ciclo di asciugatura che **rispetta la bellezza degli indumenti di lana più fini**, mantenendoli soffici e lisci, come nuovi. Asciuga con delicatezza gli indumenti con l'etichetta "lavaggio a mano".

Grazie al motore SenseInverter, che dà il via alla fase di satellizzazione al termine del ciclo, gli indumenti aderiscono alla parete del cestello, per cui le loro fibre sono protette dallo sfregamento e dall'infeltrimento.

Il ciclo è approvato da Woolmark Company ed ha ottenuto la prestigiosa **certificazione Woolmark Blue**.



### UNA SOLUZIONE ECOLOGICA LA POMPA DI CALORE RAGGIUNGE LA CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA A++

Grazie al motore SenseInverter e alla tecnologia della pompa di calore, le nuove asciugatrici professionali Supreme Care assicurano la **massima efficienza energetica senza pregiudicare i risultati di asciugatura**.

**Quando si asciuga un intero carico in capi di cotone al livello cupboard dry, è possibile risparmiare fino al 60% di kWh rispetto ad un sistema a condensazione standard.**

# Interfacce utente intuitive

---

## per facilitare l'utilizzo più che mai

Le nuove asciugatrici Supreme Care mettono a disposizione un'interfaccia intuitiva e user-friendly, che semplifica l'interazione con la macchina ed offre a tutti eccezionali risultati di asciugatura.



### UNA GRANDE GAMMA DI CICLI PER SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA

Con la loro grande gamma di opzioni e cicli di asciugatura diversi, queste asciugatrici offrono la possibilità di scegliere il miglior ciclo per qualsiasi esigenza e trattano qualsiasi tessuto. L'elettronica migliorata consente di gestire una scelta più ampia di cicli, tra questi il ciclo per piumini, il ciclo sport, il ciclo per capi colorati, in seta, in cotone, ingombranti e per i capi più delicati.



### OPZIONE DI ASCIUGATURA CON SENSORE PER DELEGARE COMPLETAMENTE ALL'ASCIUGATRICE IL RISULTATO DI ASCIUGATURA

È possibile lasciare alle asciugatrici il compito di regolare automaticamente il tempo di asciugatura in base al livello di asciugatura desiderato, spaziando tra 4 diversi livelli:



#### ASCIUGATURA FERRO DA STIRO

Adatto per indumenti da stirare dopo il ciclo di asciugatura, perciò ancora leggermente umidi.



#### ASCIUGATURA PER ARMADIO

Adatto per capi pronti per essere messi direttamente nell'armadio al termine del ciclo di asciugatura.



#### ASCIUGATURA PER APPENDIABILI

Utilizzato per indumenti che devono essere stesi appena terminato il ciclo di asciugatura.



#### EXTRA ASCIUGATURA

Ideale quando si desidera il massimo livello di asciugatura per i propri indumenti, pronti per essere indossati.

# Progettate e testate per durare nel tempo

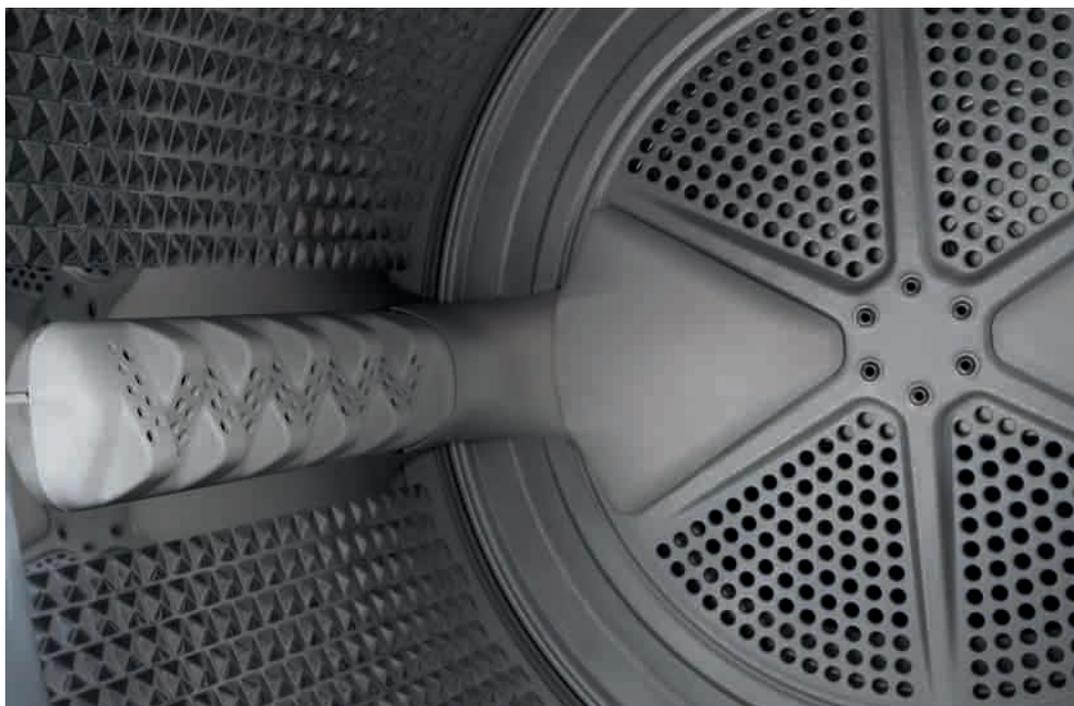
---

Questa nuova gamma è stata progettata e testata per garantire **alti standard di qualità, robustezza ed affidabilità**.

Componenti più resistenti, maggiore sicurezza rispetto al rischio di infiammabilità, un filtro della pompa di calore e un'elettronica più performanti sono solo alcuni tra gli elementi innovativi e le novità di progettazione miranti a prolungare più che mai la vita utile di queste asciugatrici.

Esse vengono infatti sottoposte a test rigorosi, come il nuovo "Dry Life Test", ossia un test di durata a secco, che ne garantisce durevolezza e resistenza nel tempo. L'idea è di sollecitare tutti i componenti meccanici in movimento, quali cestello, cinghia, motore e guarnizioni, simulando il peso del carico con barre di ferro al posto di indumenti bagnati all'interno del cestello.

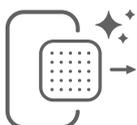
Le **5000 ore di esercizio raggiunte** verificano e provano la resistenza fisica di questi componenti e l'incredibile robustezza di queste macchine.



### PACCHETTO ANTIRUMORE DI ALTA QUALITÀ

Il motore inverter abbinato al rivestimento isolante concede di sperimentare il **silenzio più assoluto** mentre la macchina funziona.

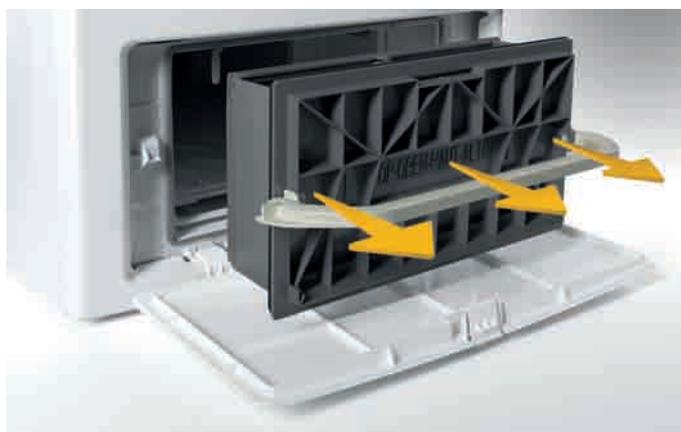
I pannelli interni assorbono il rumore del motore, del compressore e di qualche altro componente interno, raggiungendo appena **64 dbA**.



### FILTRO FACILMENTE PULIBILE PULIRE IL FILTRO NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Un filtro piccolo raccoglie la lanugine nell'area di condensazione, facilitando **più che mai le operazioni di pulizia**.

Servono solo 3 piccoli passaggi: aprire il filtro, tirare l'ergonomica maniglia per estrarlo e pulirlo. **L'asciugatrice funzionerà al meglio più a lungo.**



### AWZ 9HPS/PRO



- 9 kg
- Pompa di calore
- Tecnologia 3Dry 6° Senso
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certificazione Woolmark Blue
- Cestello in acciaio inox
- Filtro facilmente pulibile
- Pacchetto isolamento
- Ampia apertura porta
- Motore inverter
- Interfaccia utente digitale
- 18 cicli
- 8 opzioni

---

### AWZ 8HPS/PRO



- 8 kg
- Pompa di calore
- Tecnologia 3Dry 6° Senso
- Soft Move
- Fresh Care+
- Certificazione Woolmark Blue
- Cestello in acciaio inox
- Filtro facilmente pulibile
- Pacchetto isolamento
- Ampia apertura porta
- Motore inverter
- Interfaccia utente digitale
- 18 cicli
- 8 opzioni



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
Descrizione prodotto	<b>AWZ 9HPS/PRO</b>	<b>AWZ 8HPS/PRO</b>
Codice 12NC	859991599600	859991599590
Codice EAN	8003437609770	8003437609763
Capacità di carico (kg)	9 kg	8 kg
Tecnologia di asciugatura	Pompa di calore	Pompa di calore
Tipo di pannello di controllo	Digitale	Digitale
Tipo di timer	Elettronico	Elettronico
Lingua pannello	Simboli	Simboli
Colore principale del prodotto	Argento	Argento
Tipo di spina	Schuko	Schuko
Volume cestello (l)	120 l	120 l
Tipo di motore	Inverter	Inverter
Isolamento acustico	Sì	Sì
Bottiglia	Ripiano superiore	Ripiano superiore
Efficienza di condensazione	B	B
Numero di programmi	18	18
PESO E DIMENSIONI		
Peso netto (kg)	44 kg	44 kg
Peso lordo (kg)	46,5 kg	46,5 kg
Altezza del prodotto (mm)	849	849
Larghezza del prodotto (mm)	595	595
Profondità del prodotto (mm)	656	656
Altezza del prodotto imballato (mm)	872	872
Larghezza del prodotto imballato (mm)	655	655
Profondità del prodotto imballato (mm)	693	693
DATI TECNICI		
Potenza collegamento elettrico (W)	850 W	850 W
Tensione (V)	220-240 V	220-240 V
Frequenza (Hz)	50 Hz	50 Hz
Corrente (A)	10 A	10 A
Cerniera porta	Destra	Destra
Livello di rumorosità (dB(A) re 1 pW)	64	64
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox
Ciclo medio di asciugatura cotone Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.400 giri/min) (min)	211 min	194 min
Ciclo medio di asciugatura sintetici Cupboard Dry 50% umidità (velocità centrifuga 1.000 giri/min) (min)	95 min	95 min
Consumo di energia kWh cotone Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.400 giri/min)	2,07 kWh	1,78 kWh
Consumo di energia kWh sintetici Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.000 giri/min)	0,73 kWh	0,73 kWh
Classe di efficienza energetica - NUOVA (2010/30/CE)	A ++	A ++

### AWZ9HPS



- 9 kg
- Pompa di calore
- Efficienza energetica A++
- Tecnologia 6° SENSO
- Fresh Care+
- Soft Move
- Filtro facilmente pulibile
- Certificazione Woolmark Blue
- Cestello in acciaio inox
- Motore inverter
- 15 cicli
- 13 opzioni
- Non conforme alla Direttiva delle Macchine (2006/42/CE)

---

### AWZ8HPS



- 8 kg
- Pompa di calore
- Efficienza energetica A++
- Tecnologia 6° SENSO
- Fresh Care+
- Soft Move
- Filtro facilmente pulibile
- Certificazione Woolmark Blue
- Cestello in acciaio inox
- Motore inverter
- 15 cicli
- 13 opzioni
- Non conforme alla Direttiva delle Macchine (2006/42/CE)

---

## AWZ 8CDS/D



- 8 kg
- Sistema di condensazione
- Efficienza energetica B
- Tecnologia 6° SENSO
- Fresh Care+
- Filtro facilmente pulibile
- Cestello in acciaio inox
- 15 cicli
- 8 opzioni
- Non conforme alla Direttiva delle Macchine (2006/42/CE)

## ASCIUGATRICI SILVER COLLECTION



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
Descrizione prodotto		<b>AWZ 9HPS</b>
Codice 12NC		859991580320
Codice EAN		8003437601231
Capacità di carico (kg)		9 kg
Tecnologia di asciugatura		Pompa di calore
Tipo di pannello di controllo		Digitale
Tipo di timer		Elettronico
Lingua pannello		Simboli
Colore principale del prodotto		Argento
Tipo di spina		Schuko
Volume cestello (l)		120 l
Tipo di motore		Inverter
Isolamento acustico		Sì
Bottiglia		Ripiano superiore
Efficienza di condensazione		B
Numero di programmi		15
PESO E DIMENSIONI		
Peso netto (kg)		44 kg
Peso lordo (kg)		46,5 kg
Altezza del prodotto (mm)		849
Larghezza del prodotto (mm)		595
Profondità del prodotto (mm)		649
Altezza del prodotto imballato (mm)		872
Larghezza del prodotto imballato (mm)		655
Profondità del prodotto imballato (mm)		693
DATI TECNICI		
Potenza collegamento elettrico (W)		850 W
Tensione (V)		220-240 V
Frequenza (Hz)		50 Hz
Corrente (A)		10 A
Cerniera porta		Destra
Livello di rumorosità (dB(A) re 1 pW)		64
Materiale cestello		Acciaio inox
Ciclo medio di asciugatura cotone Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.400 giri/min) (min)		211 min
ASCIUGATRICI FRESH CARE		
Consumo di energia kWh cotone Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.400 giri/min)		2,07 kWh
Consumo di energia kWh sintetici Cupboard Dry 50% umidità (centrifuga 1.000 giri/min)		0,73 kWh
Classe di efficienza energetica - NUOVA (2010/30/CE)		A + +



	<b>AWZ 8HPS</b>	<b>AWZ 8CDS/D</b>
	859991580330	859991599010
	8003437601248	8003437609657
	8 kg	8 kg
	Pompa di calore	Sistema di condensazione
	Digitale	Digitale
	Elettronico	Elettronico
	Simboli	Simboli
	Argento	Argento
	Schuko	Schuko
	120 l	120 l
	Inverter	Universale
	Sì	Sì
	Ripiano superiore	Ripiano superiore
	B	B
	15	15
	44 kg	37 kg
	46,5 kg	38,5 kg
	849	860
	595	595
	649	649
	872	872
	655	655
	693	693
	850 W	2700 W
	220-240 V	220-240 V
	50 Hz	50 Hz
	10 A	13 A
	Destra	Destra
	64	66
	Acciaio inox	Acciaio inox
	194 min	130 min
	95 min	90 min
	1,78 kWh	4,74 kWh
	0,73 kWh	1,84 kWh
	A ++	B

# Affidabilità professionale in dimensioni compatte

---

## **Alla scoperta della nuova Collezione PRO-Line**

Robuste, affidabili e user-friendly, le lavatrici e asciugatrici PRO-LINE si possono dotare anche di un sistema a gettoni, che le trasforma nella perfetta soluzione per gli studentati, le lavanderie condominiali, i campeggi e ogni altro luogo in cui sia necessario condividere la zona lavanderia.



# Grandi soluzioni per lavanderie di piccole dimensioni Progettate per durare

Caratterizzati da un robusto design, costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 e con componenti di alta qualità, i modelli PRO-LINE sono testati e certificati per durare **15.000 cicli**, garantendo una lunghissima durata nel tempo. Sono ideali per l'installazione in piccoli ristoranti, campeggi, studentati, lavanderie condominiali, saloni di parrucchiere, centri estetici, hotel e contesti professionali medio/piccoli in genere. Questi modelli garantiscono le prestazioni di una vera macchina ad uso professionale, pur mantenendo le dimensioni di una macchina domestica.



### TECNOLOGIA AVANZATA

Le lavatrici e asciugatrici PRO-Line sono munite di un moderno microprocessore intelligente, in grado di eseguire parecchi programmi professionali.

Le macchine sono impostate in fabbrica con 19 programmi, ma hanno la possibilità di aggiungerne 3 personalizzati. La serie PRO-Line è altresì disponibile in versione self-service, compatibile con il sistema a gettoni meccanico. Le macchine sono provviste di un set di 20 gettoni, ma è sempre possibile ordinare il kit di gettoni extra per averne di più.

### RISULTATI PROFESSIONALI IN SPAZI RIDOTTI

La lavatrice e l'asciugatrice hanno una struttura compatta, con uno stile lineare e sono progettate per essere complementari, dato che l'asciugatrice è installabile accanto alla lavatrice o in colonna su di essa, senza ricorrere ad un kit di incolonnamento.

### FACILITÀ D'USO E PROGRAMMAZIONE

Per selezionare ed avviare il programma, l'utente deve semplicemente far scorrere l'elenco dei programmi e premere il tasto di avvio quando sul display compare il nome del ciclo richiesto. Durante l'esecuzione del programma il display mostra tutte le informazioni riferite al ciclo in corso.



# Stabilità totale e prestazioni straordinarie

## LAVATRICI PRO-LINE

### ZERO VIBRAZIONI

Quattro™ è l'innovativo sistema costituito da quattro ammortizzatori fissati ad una base di acciaio. La lavatrice può centrifugare alla massima velocità senza vibrare.



### PROGRAMMI DI LAVAGGIO PROFESSIONALE

#### Programmi dedicati per il settore della pulizia professionale

Il software della lavatrice comprende una serie di cinque programmi, specificamente ideati per il lavaggio di stracci e microfibre.

#### Il settore della sanità pone il requisito degli elevati standard di igiene

Le scuole materne e le piccole case di riposo devono assicurare i massimi standard di igiene. Per questo motivo la lavatrice è munita di una serie completa di programmi dedicati alla disinfezione fino a 90 °C.



### RISPARMIO ENERGETICO

La lavatrice ha un collegamento alla presa dell'acqua calda e uno a quella della fredda. Grazie a questo sistema si può utilizzare l'acqua calda disponibile in rete, riducendo la durata del programma di lavaggio, perché le resistenze non devono scaldare l'acqua, ottenendo così anche un risparmio energetico.

### CURA DEGLI INDUMENTI

ActiveDrum™ è l'esclusivo cestello con fori appositamente progettati: nella zona centrale i fori sono più piccoli per trattare con delicatezza gli indumenti, mentre i fori periferici sono più grandi per facilitare lo scarico dell'acqua. Il bordo del cestello è angolato per spingere la biancheria verso il centro. La particolare forma delle alette ha la stessa funzione.

### FACILE DA PULIRE

Le alette del cestello si rimuovono facilmente, agevolando la pulizia. Specialmente nel caso del lavaggio di stracci, le alette amovibili sono di grande aiuto per la pulizia del cestello.



## ASCIUGATRICI PRO-LINE

### CURA TOTALE DEGLI INDUMENTI

#### Controllo umidità residua

L'asciugatrice è provvista di uno speciale sistema di controllo che arresta il programma quando si raggiunge il livello desiderato di umidità residua. Ognuno dei 7 programmi installati è in grado di gestire la temperatura e il grado di umidità residua, per un'asciugatura perfetta, in linea con le esigenze dell'utente, che può scegliere tra tre tipi diversi di asciugatura: auto extra dry, auto dry o auto normal dry.



#### Nessun rischio per gli indumenti delicati

Grazie all'esclusivo sistema Butterfly™, gli indumenti all'interno del cestello sono obbligati ad eseguire un particolare movimento a otto che consente l'asciugatura uniforme dei capi ed evita la formazione di grinze.



#### TECNOLOGIA CON POMPA DI CALORE PER RISPARMI ENERGETICI

Nella gamma di asciugatrici PRO-Line c'è anche un modello che si avvale della tecnologia con pompa di calore, vale a dire un sistema eco-compatibile che consente di ridurre il consumo di energia fino a 0,20 kWh/kg, evitando anche il problema dello scarico di aria umida, perché l'aria di condensa viene raccolta nella bottiglia.

### ALA 101 - ALA 102 - ALA 103



- 8 kg
- Fattore G: 390 (1.200 giri/min)
- Innovativo sistema di ammortizzazione - Quattro™ - per zero vibrazioni
- Display LCD con microprocessore con 19 programmi di fabbrica
- Collegamento alla presa d'acqua calda e d'acqua fredda
- Speciale struttura del cestello - Active Drum™ - per un lavaggio leggero degli indumenti più delicati, assicurando al tempo stesso uno scarico perfetto dell'acqua
- Alette forate del cestello, amovibili, per assicurare una perfetta pulizia del cestello, soprattutto in caso di programmi di lavaggio degli stracci
- I pannelli superiore ed anteriore e il cestello sono in acciaio inox AISI 304
- Sportello robusto con doppio vetro
- Può funzionare sia a 230 V monofase o 400 V trifase - 50 Hz
- Sistema di drenaggio a valvola (ALA 102)
- Disponibile anche con sistema a gettoni (solo ALA 103)



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	<b>ALA 101</b>	<b>ALA 102</b>	<b>ALA 103</b>
Codice 12NC	851299601610	851299601620	851299601630
Codice EAN	8003437225239	8003437225246	8003437225253
Capacità di carico (kg)	8 kg	8 kg	8 kg
Velocità centrifuga massima (giri/min)/Fattore G	1.200 giri/min/ 390	1.200 giri/min/ 390	1.200 giri/min/ 390
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Colore principale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	Nessuna spina	Nessuna spina	Nessuna spina
Resistenza	Sì	Sì	Sì
Volume cestello (l)	80 l	80 l	80 l
Tipo di motore	Inverter	Inverter	Inverter
Collegamento alla presa d'acqua calda e d'acqua fredda	Sì	Sì	Sì
Numero di programmi	19	19	19
Drenaggio	Pompa	Valvola	Pompa
Sistema a gettoni	No	No	Sì
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso lordo (kg)	94 kg	94 kg	94 kg
Peso netto (kg)	92 kg	92 kg	92 kg
Altezza del prodotto (mm)	850	850	850
Larghezza del prodotto (mm)	595	595	595
Profondità del prodotto (mm)	700	700	700
Altezza del prodotto imballato (mm)	920	920	920
Larghezza del prodotto imballato (mm)	640	640	750
Profondità del prodotto imballato (mm)	775	775	775
<b>DATI TECNICI</b>			
Tensione (V)	Monofase 230 V/trifase 400 V+N	Monofase 230 V/trifase 400 V+N	Monofase 230 V/trifase 400 V+N
Frequenza (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Potenza collegamento (W)	4600 W	4600 W	4600 W
Corrente (A)	10 A/ 16 A	10 A/ 16 A	10 A/ 16 A
Consumo di energia annuo - NUOVA (2010/30/CE)	220 kWh	220 kWh	220 kWh
Efficienza energetica	A++	A++	A++
Livello di rumorosità lavaggio (dB(A) re 1 pW)	48 dB(A)	48 dB(A)	48 dB(A)
Livello di rumorosità centrifuga (dB(A) re 1 pW)	69 dB(A)	69 dB(A)	69 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox

### ALA 001 - ALA002 - ALA003 - ALA004



- 8 kg (6,5 kg per ALA 004)
- Controllo umidità residua
- Sistema Butterfly™ per la perfetta asciugatura della biancheria e per evitare pieghe
- Display LCD con microprocessore con 7 programmi
- Filtro filamenti doppio
- I pannelli superiore ed anteriore e il cestello sono in acciaio inox AISI 304
- Porta reversibile con blocco porta magnetico
- Disponibile anche con sistema a gettoni (solo ALA 003)
- Tecnologia a pompa di calore (solo ALA 002)



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
Descrizione prodotto	<b>ALA 001</b>	<b>ALA 002</b>	<b>ALA 003</b>	<b>ALA 004</b>
Codice 12NC	851299601640	851299601650	851299601660	851299602150
Codice EAN	8003437225260	8003437225277	8003437225284	8003437226052
Capacità di carico (kg)	8 kg	8 kg	8 kg	6,5 kg
Tecnologia di asciugatura	A ventilazione	Pompa di calore	A ventilazione	Sistema di condensazione
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD	LCD
Colore principale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Volume cestello (l)	145 l	145 l	145 l	112 l
Tipo di motore	Inverter	Inverter	Inverter	Inverter
Numero di programmi	7	7	7	7
Sistema a gettoni	No	No	Si	No
<b>PESO E DIMENSIONI</b>				
Peso lordo	47 kg	64 kg	47 kg	44 kg
Peso netto (kg)	45 kg	62 kg	45 kg	46 kg
Altezza del prodotto (mm)	850	850	850	845
Larghezza del prodotto (mm)	595	595	595	595
Profondità del prodotto (mm)	745	745	745	585
Altezza del prodotto imballato (mm)	920	920	920	920
Larghezza del prodotto imballato (mm)	640	640	750	640
Profondità del prodotto imballato (mm)	809	809	809	660
<b>DATI TECNICI</b>				
Tensione (V)	Monofase 230 V	Monofase 230 V	Monofase 230 V	Monofase 230 V
Frequenza (Hz)	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Potenza collegamento (W)	3300 W	800 W	3300 W	2250 W
Corrente (A)	16 A	10 A	16 A	10 A
Efficienza energetica	nd	A++	nd	nd
Livello di rumorosità centrifuga (dB(A) re 1 pW)	66 dB(A)	66 dB(A)	66 dB(A)	66 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox

# Lavatrici e asciugatrici professionali a carica dall'alto Atlantis

---

## Grandi risultati in dimensioni ultra-grandi

Le nuove funzioni e i minori consumi fanno della nuova Collezione Atlantis la soluzione di lavanderia ideale ed efficiente per le piccole attività.



# Robuste e facili da usare

## Progettate per lavare di più con un singolo carico



### MASSIMA CAPACITÀ DI CARICO

Grazie ad un cestello con capacità da 99 l è possibile lavare tutto il bucato fino a 15 kg per singolo carico, risparmiando tempo.



### NUOVO AGITATORE INTELLIGENTE

La nuova forma liscia dell'agitatore assicura il giusto livello di attrito, per ridurre l'intrico del bucato e proteggere al tempo stesso le fibre dei tessuti: una caratteristica unica.



### NUOVO CESTELLO IN PORCELLANA

Le caratteristiche anti-corrosione del nuovo cestello in porcellana evitano la formazione di fessure, scheggiature o di ruggine.

### RISPARMIO SUI CONSUMI

Il nuovo sistema di lavaggio con agitatori assicura tra l'altro anche risparmi di acqua e detersivo, perché il bucato si posa sulla parte inferiore del cestello, per cui il riempimento d'acqua sarà solo parziale con la conseguente riduzione del consumo di energia.



\* Rispetto a modelli precedenti ed equivalenti di lavatrici Whirlpool con carica dall'alto, usando cicli normali, test interno su un carico da 15 kg.



### **SISTEMA AUTODRY™**

Gli innovativi ed intuitivi sensori integrati consentono alla tecnologia di asciugatura 6° SENSO di percepire automaticamente quando il bucato è asciutto e di arrestare il ciclo per evitare un'asciugatura eccessiva.

### **SPAZIO EXTRA**

Con un cestello dalla capacità di 198 litri c'è spazio a sufficienza per asciugare carichi pesanti e capi voluminosi.

### **OPZIONE WRINKLE SHIELD™**

Se non è possibile togliere un carico di indumenti dall'asciugatrice subito dopo la fine del programma, possono formarsi delle pieghe. La funzione Wrinkle Shield™ movimentata, risistema e dà volume al carico periodicamente, per evitare la formazione di pieghe.

### **ESTETICA ABBINABILE**

Perfetto abbinamento con l'estetica della lavatrice, che rende diverso l'aspetto modernizzandolo.



## 3LWTW4815FW



- 15 kg
- 660 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- 12 programmi
- Presa d'acqua calda e d'acqua fredda
- Nuovo agitatore intelligente
- Nuovo cestello in porcellana
- Sensore automatico di livello dell'acqua
- 4 opzioni per la temperatura dell'acqua
- 3 opzioni per il grado di sporco

CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>3LWTW4815FW</b>
Codice 12NC	853797365000
Codice EAN	0883049390284
Capacità di carico (kg)	15 kg
Velocità centrifuga massima (giri/min)	660 giri/min
Tipo di pannello di controllo	LED (3 manopole)
Tipo di timer	Elettromeccanico
Lingua pannello	Inglese/Simboli
Colore principale del prodotto	Bianco con pannello comandi argento
Tipo di spina	Spina universale - IEC (britannica / Schuko / SABS / US)
Volume cestello (l)	99 l
Tipo di motore	Motore a condensatore permanente
Tipo di riscaldamento	Presa d'acqua calda e d'acqua fredda
Numero di programmi	12
PESO E DIMENSIONI	
Peso lordo (kg)	63,6 kg
Peso netto (kg)	54,5 kg
Altezza del prodotto (mm)	1067
Larghezza del prodotto (mm)	699
Profondità del prodotto (mm)	686
Altezza del prodotto imballato (mm)	1162
Larghezza del prodotto imballato (mm)	737
Profondità del prodotto imballato (mm)	687
DATI TECNICI	
Tensione (V)	220 V / 240 V
Frequenza (Hz)	50 Hz
Materiale cestello	Porcellana bianca

**3LWED4830FW**

- Tecnologia 6° SENSO
- 15 kg
- A ventilazione
- 3 manopole LED
- 18 programmi
- Cestello zincato
- Tubo di scarico esterno
- Cicli di asciugatura automatica
- Selezione ciclo di asciugatura
- Ciclo Wrinkle shield (anti piega)

<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI</b>	
Descrizione prodotto	<b>3LWED4830FW</b>
Codice 12NC	853797765000
Codice EAN	8003437207563
Capacità di carico (kg)	15 kg
Tecnologia	A ventilazione
Tipo di pannello di controllo	3 manopole LED
Tipo di timer	Elettromeccanico
Lingua pannello	Inglese/Simboli
Colore principale del prodotto	Bianco con pannello comandi argento
Tipo di spina	Schuko - SABS
Volume cestello (l)	198 l
Tipo di motore	Motore a condensatore permanente
Tipo di riscaldamento	Elettrico
Numero di programmi	18
<b>PESO E DIMENSIONI</b>	
Peso lordo (kg)	61,2 kg
Peso netto (kg)	49,5 kg
Altezza del prodotto (mm)	1118
Larghezza del prodotto (mm)	737
Profondità del prodotto (mm)	717
Altezza del prodotto imballato (mm)	1100
Larghezza del prodotto imballato (mm)	750
Profondità del prodotto imballato (mm)	780
<b>DATI TECNICI</b>	
Tensione (V)	220-240 V
Frequenza (Hz)	50 Hz
Potenza collegamento (W)	3250 W
Materiale cestello	Zincato

Le asciugatrici ventilate non hanno il tubo di ventilazione in dotazione. Se necessario, consigliamo il seguente codice per parte di ricambio ordinabile separatamente, compatibile con i nostri modelli: Flessibile per asciugatrice (C00538010)

# Lavatrici ed asciugatrici industriali

**Robustezza superiore,  
massima sicurezza ed  
eccellenti prestazioni**

Una vasta gamma di soluzioni per lavanderia idonea a tutte le attività industriali.



# Lavatrici industriali ad alta velocità di centrifuga

## Affidabili, flessibili, progettate per la massima produttività

### RISULTATI ECCELLENTI

#### Nessuno stress ai tessuti

Grazie al **motore inverter** la velocità del cestello è controllabile, per cui la centrifuga accelera gradualmente per evitare stress meccanici ai tessuti. Questo accorgimento, unito al riempimento d'acqua bilanciato e alla temperatura controllata, garantisce un trattamento delicato, specifico per qualsiasi tipo di tessuto.

#### Nessuno shock termico per i tessuti

Grazie all'ottimizzazione dell'uso di **acqua calda e fredda** la lavatrice alterna i carichi di acqua fredda e calda, raggiungendo così esattamente la temperatura impostata. Riscaldando gradualmente l'acqua, il sistema evita che i tessuti subiscano choc termici.

La macchina carica acqua calda dalla rete idrica, **riducendo i costi energetici e la durata del ciclo**.

### SICUREZZA TOTALE

#### Pulsante di arresto di emergenza

Le macchine sono dotate di un pulsante di arresto di emergenza che disattiva la macchina se viene premuto. Tale pulsante mette la lavatrice in stato di sicurezza elettrica rispetto all'utente ogniqualvolta si verifichi un malfunzionamento.

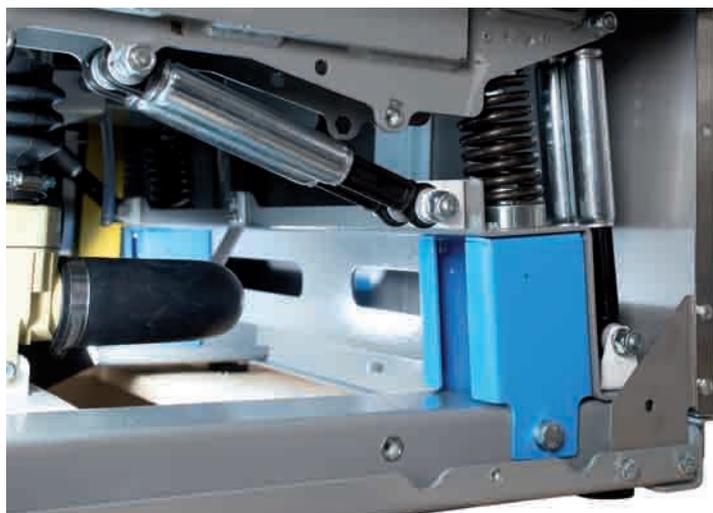


#### Blocco automatico della porta

Il doppio sistema di chiusura automatica della porta rileva quando la porta è quasi chiusa e la blocca all'inizio del ciclo: fino a quel momento l'utente potrebbe aprire la porta per inserire o estrarre della biancheria. Durante il ciclo la porta è bloccata e si potrà riaprire solo al termine del programma, quando la temperatura interna raggiungerà il valore di sicurezza pre-impostato.

### MASSIMA STABILITÀ

Il **Power Balance System (PBS - sistema di bilanciamento)** è l'esclusivo sistema di ammortizzazione studiato per sopportare stress elevati, mantenendo la stabilità della lavatrice anche nelle situazioni più critiche. La lavatrice può completare il programma di lavaggio anche con i carichi più pesanti.



### ERGONOMIA

La lavatrice ha un'apertura di carico di grande diametro per agevolare le operazioni di carico e scarico, anche con la biancheria voluminosa. È anche dotata di un pannello di controllo inclinato per ottimizzare la visibilità, onde evitare riflessi sul display del touchscreen.

### DESIGN DURATURO

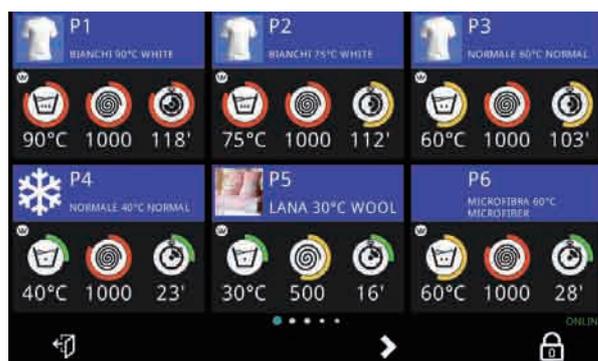
Questa linea vanta componenti e materiali di qualità superiore. Tutti i pannelli e i cestelli sono realizzati in acciaio inox AISI 304, per offrire una struttura duratura ed affidabile.

## CONTROLLO TOTALE DEL LAVAGGIO CON L'INNOVATIVO TOUCH SCREEN

L'innovativo e ampio pannello di controllo touch screen rende **estremamente semplici ed intuitivi la programmazione, l'uso e la manutenzione.**

Il nuovo pannello di controllo touch consente di connettere la macchina a Internet con il Wi-Fi e grazie a questo il pannello di controllo è in grado di inviare all'utente informazioni complesse senza limiti di spazio, come tutto l'insieme di vantaggi economici ed operativi. Si tratta di un **notevole contributo all'ottimizzazione dei costi di utilizzo.**

Questa innovativa soluzione semplifica l'attività, dalla gestione della pulizia al monitoraggio delle operazioni delle macchine, fino alla possibilità di manutenzione preventiva. A fine giornata l'utente può controllare molte informazioni attraverso un portale o un tablet: l'energia, l'acqua e il detersivo usati, se la lavatrice è stata interrotta dall'utente o arrestata con il pulsante di emergenza o anche quanti e quali cicli sono stati effettuati durante la giornata.



## PROGRAMMARE UNA LAVATRICE INDUSTRIALE NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Quando si visualizza il programma richiesto, il display mostra esattamente tutti i parametri del ciclo di lavaggio, la fase di lavaggio, la temperatura utilizzata, i giri/min e la durata.

**Basta solo una pressione sull'icona per selezionare il programma e farlo partire.**

Tutti i parametri sono modificabili mentre il ciclo è in funzione, semplicemente toccando l'icona corrispondente.

### CICLI PERSONALIZZATI

Con la **Funzione Programma** è possibile modificare i programmi esistenti in base alle proprie esigenze o crearne di nuovi, fino ad oltre **200 nuovi cicli personalizzati**.



### ECCELLENTE OPERAZIONE DI PULIZIA NELL'ARCO DI 1 ORA APPENA

La lavatrice presenta una gamma di **18 programmi pre-impostati** per il lavaggio di tessuti di cotone, sintetici, microfibra, lana, da 30 °C a 90 °C. Ogni ciclo impostato ha un minimo di 3 risciacqui, ma può anche raggiungerne 5 nel programma Disinfezione a 90 °C. L'utente può scegliere in base alle proprie esigenze, spaziando tra i programmi **Quick wash (lavaggio rapido)**, **Intensive (intensivo)** o **Disinfettant (disinfezione)**: quest'ultimo raggiunge 90 °C con 5 risciacqui, per cui assicura un'azione di sanificazione nell'arco di **1 ora appena**.



---

**ALA 021 - ALA 024 - ALA 025 - ALA 028 - ALA 029**



- Da 8 kg a 23 kg
- Motore inverter
- Collegamento alla presa d'acqua calda e d'acqua fredda
- Display LCD con 200 programmi
- Arresto di emergenza e blocco porta motorizzato per una sicurezza totale
- Innovativo sistema di ammortizzazione – PBS – per la massima stabilità
- Fattore G: da 300 fino a 350 (950 e 1.000 giri/min)
- Connessione USB sul pannello posteriore
- Tutti i pannelli e il cestello in acciaio inox AISI 304
- Non necessita di ancoraggio a pavimento

---

**ALA 030.2**



- 32 kg
- Fattore G: 400 (915 giri/min)
- Motore inverter
- Collegamento alla presa d'acqua calda e d'acqua fredda
- Display LCD con 200 programmi
- Connessione USB sul pannello posteriore
- Arresto di emergenza e blocco porta motorizzato per una sicurezza totale
- Innovativo sistema di ammortizzazione – PBS – per la massima stabilità
- Tutti i pannelli e il cestello in acciaio inox AISI 304
- Porta massiccia con nuovi design e altezza per agevolare le operazioni di carico e scarico della biancheria
- Non necessita di ancoraggio a pavimento

---

**ALA 031 - ALA 032 - ALA 033 - ALA 034**



- Da 40 a 85 kg
- Fattore G: 377 (830 giri/min)
- Motore inverter
- Collegamento alla presa d'acqua calda e d'acqua fredda
- Display LCD con 200 programmi
- Connessione USB sul pannello posteriore
- Arresto di emergenza e blocco porta motorizzato per una sicurezza totale
- Innovativo sistema di ammortizzazione – PBS – per la massima stabilità
- Tutti i pannelli e il cestello in acciaio inox AISI 304
- Necessita di ancoraggio a pavimento

## LAVATRICI INDUSTRIALI AD ALTA VELOCITÀ DI CENTRIFUGA



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI</b>			
Descrizione prodotto	<b>ALA 021</b>	<b>ALA 024</b>	<b>ALA 025</b>
Codice 12NC	853202101000	853202401000	853202501000
Codice EAN	8003437225833	8003437977657	8003437977664
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Capacità di carico (kg)	8 kg	11 kg	14 kg
Fattore "G"	300	300	350
Velocità centrifuga massima giri/min	1.002 giri/min	1.002 giri/min	947 giri/min
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	200	200	200
Volume cestello (l)	81 l	105 l	140 l
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso lordo (kg)	259 kg	269 kg	405 kg
Peso netto (kg)	254 kg	264 kg	390 kg
Altezza del prodotto (mm)	1031	1039	1264
Larghezza del prodotto (mm)	720	720	880
Profondità del prodotto (mm)	779	884	861
Altezza del prodotto imballato (mm)	1180	1180	1405
Larghezza del prodotto imballato (mm)	760	760	1000
Profondità del prodotto imballato (mm)	940	1045	1150
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento (kW)	7,5 kW	10,5 kW	11 kW
Tensione (V)/Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Consumo d'acqua (l)	121 l	169 l	234 l
Livello di rumorosità dB(A)	65 dB(A)	65 dB(A)	70 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	No	No	No

## LAVATRICI INDUSTRIALI AD ALTA VELOCITÀ DI CENTRIFUGA



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI</b>		
Descrizione prodotto	<b>ALA 028</b>	<b>ALA 029</b>
Codice 12NC	853202801000	853202901000
Codice EAN	8003437977695	8003437977701
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico
Capacità di carico (kg)	18 kg	23 kg
Fattore "G"	350	350
Velocità centrifuga massima giri/min	947 giri/min	947 giri/min
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD
Numero di programmi	200	200
Volume cestello (l)	180 l	215 l
<b>PESO E DIMENSIONI</b>		
Peso lordo (kg)	435 kg	450 kg
Peso netto (kg)	420 kg	435 kg
Altezza del prodotto (mm)	1344	1344
Larghezza del prodotto (mm)	880	880
Profondità del prodotto (mm)	1039	1129
Altezza del prodotto imballato (mm)	1405	1405
Larghezza del prodotto imballato (mm)	1000	1000
Profondità del prodotto imballato (mm)	1150	1150
<b>DATI TECNICI</b>		
Potenza collegamento (kW)	14,5 kW	18 kW
Tensione (V)/Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Consumo d'acqua (l)	297 l	380 l
Livello di rumorosità dB(A)	70 dB(A)	70 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	No	No

## LAVATRICI INDUSTRIALI AD ALTA VELOCITÀ DI CENTRIFUGA



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI</b>		
Descrizione prodotto	<b>ALA 030.2</b>	<b>ALA 031</b>
Codice 12NC	859991596390	851299601670
Codice EAN	8003437608643	8003437225291
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico
Capacità di carico (kg)	32 kg	40 kg
Fattore "G"	400	377
Velocità centrifuga massima giri/min	915 giri/min	830 giri/min
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD
Numero di programmi	200	200
Volume cestello (l)	320 l	400 l
<b>PESO E DIMENSIONI</b>		
Peso lordo (kg)	573 kg	1540 kg
Peso netto (kg)	548 kg	1490 kg
Altezza del prodotto (mm)	1500	1770
Larghezza del prodotto (mm)	1100	1540
Profondità del prodotto (mm)	1081	1410
Altezza del prodotto imballato (mm)	1550	1910
Larghezza del prodotto imballato (mm)	1120	1700
Profondità del prodotto imballato (mm)	1130	1540
<b>DATI TECNICI</b>		
Potenza collegamento (kW)	29 kW	32 kW
Tensione (V)/Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50Hz	400 V trifase - 50Hz
Consumo d'acqua (l)	273 l	702 l
Livello di rumorosità dB(A)	65 dB(A)	70 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	No	No

## LAVATRICI INDUSTRIALI AD ALTA VELOCITÀ DI CENTRIFUGA



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI</b>			
Descrizione prodotto	<b>ALA 032</b>	<b>ALA 033</b>	<b>ALA 034</b>
Codice 12NC	853203201000	851299601680	853203401000
Codice EAN	8003437977732	8003437225307	8003437977756
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Capacità di carico (kg)	55 kg	70 kg	85 kg
Fattore "G"	377	377	377
Velocità centrifuga massima giri/min	829 giri/min	750 giri/min	750 giri/min
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	200	200	200
Volume cestello (l)	565 l	699 l	848 l
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso lordo (kg)	1730 kg	1840 kg	1960 kg
Peso netto (kg)	1680 kg	1790 kg	1900 kg
Altezza del prodotto (mm)	1770	2020	2020
Larghezza del prodotto (mm)	1540	1700	1700
Profondità del prodotto (mm)	1741	1559	1691
Altezza del prodotto imballato (mm)	1910	2200	2200
Larghezza del prodotto imballato (mm)	1540	1500	1700
Profondità del prodotto imballato (mm)	1910	1500	1650
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento (kW)	39 kW	40 kW	42 kW
Tensione (V)/Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Consumo d'acqua (l)	960 l	1.279 l	1.550 l
Livello di rumorosità dB(A)	70 dB(A)	72 dB(A)	72 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Tipo di spina	No	No	No

# La soluzione ideale per tutte le attività industriali che necessitano di risultati di asciugatura professionali ed elevata produttività

---

## RISULTATI DI ASCIUGATURA PERFETTI

### **Controllo Umidità Residua**

I programmi di controllo dell'umidità si arrestano automaticamente quando si raggiunge il livello residuo impostato. Così si risparmia tempo e si evitano danni ai tessuti dovuti ad un'errata impostazione da parte dell'operatore.

### **Cestello bidirezionale**

Grazie alla funzione di rotazione bidirezionale, i risultati di asciugatura sono uniformi anche con carichi pesanti.

## CURA TOTALE DELLA BIANCHERIA

### **Sistema di riscaldamento multifase**

Le temperature impostate per le fasi di riscaldamento e di raffreddamento si raggiungono attraverso varie fasi di temperatura.

Questo sistema impedisce che improvvise variazioni di temperatura danneggino i tessuti.

### **Funzione anti piega**

Al termine del ciclo il cestello continua a ruotare in ambedue i sensi, per evitare che nei capi si formino pieghe. Così si faciliterà anche la stiratura.





### **SICUREZZA**

Un dispositivo di sicurezza arresta l'asciugatrice se la porta viene aperta mentre la macchina è in funzione.

### **ERGONOMIA**

La larghezza della porta, la sua apertura a 180° e la sua posizione agevolano il caricamento della biancheria.

### **BASSA RUMOROSITÀ**

Le asciugatrici sono state studiate per mantenere un livello di rumorosità inferiore a 70dB (A), grazie alla camera di asciugatura isolata termicamente ed acusticamente con lana di roccia.

---

**ALA 007 - ALA 008 - ALA 009 - ALA 010 - ALA 011**



- Da 10 kg a 34 kg
- Sistema di controllo umidità residua
- Cestello bidirezionale
- Funzione di riscaldamento multifase per la cura della biancheria
- Funzione antipiega
- Display LCD con 30 programmi
- Sistema di sicurezza apertura porta
- Livello di rumorosità basso, inferiore a 70 dB(A)
- Cestello in acciaio inox AISI 304

---

**ALA 048**



- 75 kg
- Sistema di controllo umidità residua
- Cestello bidirezionale
- Funzione di riscaldamento multifase per la cura della biancheria
- Funzione antipiega
- Display LCD con 30 programmi
- Sistema di sicurezza apertura porta
- Livello di rumorosità basso, inferiore a 70 dB(A)
- Cestello in acciaio inox AISI 304

---

**ALA 015 - ALA 016 - ALA 017 - ALA 018 - ALA 019**



- Da 10 kg a 34 kg
- Sistema di controllo umidità residua
- Cestello bidirezionale
- Funzione di riscaldamento multifase per la cura della biancheria
- Funzione anti piega
- Display LCD con 30 programmi
- Sistema di sicurezza apertura porta
- Livello di rumorosità basso, inferiore a 70 dB(A)
- Cestello in acciaio inox AISI 304

---

**ALA 049**



- 75 kg
- Sistema di controllo umidità residua
- Cestello bidirezionale
- Funzione di riscaldamento multifase per la cura della biancheria
- Funzione anti piega
- Display LCD con 30 programmi
- Sistema di sicurezza apertura porta
- Livello di rumorosità basso, inferiore a 70 dB(A)
- Cestello in acciaio inox AISI 304

## ASCIUGATRICI ELETTRICHE INDUSTRIALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	<b>ALA 007</b>	<b>ALA 008</b>	<b>ALA 009</b>
12NC	853200701000	853200801000	853200901000
Codice EAN	8003437977480	8003437977497	8003437977503
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Tecnologia di asciugatura	A ventilazione	A ventilazione	A ventilazione
Tipo di scarico	Esterno	Esterno	Esterno
Capacità di carico (kg)	10 kg	14 kg	18 kg
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	30	30	30
Cicli di asciugatura automatica	Sì	Sì	Sì
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso netto (kg)	203	217	233
Peso lordo (kg)	210	225	245
Altezza del prodotto (mm)	1804	1804	1804
Larghezza del prodotto (mm)	791	791	791
Profondità del prodotto (mm)	707	874	1051
Altezza del prodotto imballato (mm)	1926	1926	1926
Larghezza del prodotto imballato (mm)	840	840	840
Profondità del prodotto imballato (mm)	740	890	1070
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento elettrico (W)	18700 W	18700 W	24700 W
Tensione (V) / Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Livello di rumorosità dB(A)	61	61	61
Inversione cestello	Sì	Sì	Sì
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Volume cestello (l)	189 l	263 l	345 l
Tipo di spina	No	No	No
Cerniera porta	Destra	Destra	Destra

## ASCIUGATRICI ELETTRICHE INDUSTRIALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	<b>ALA 010</b>	<b>ALA 011</b>	<b>ALA 048</b>
12NC	853201001000	853201101000	853204801000
Codice EAN	8003437977510	8003437225314	8003437977985
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Tecnologia di asciugatura	A ventilazione	A ventilazione	A ventilazione
Tipo di scarico	Esterno	Esterno	Esterno
Capacità di carico (kg)	23 kg	34 kg	75 kg
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	30	30	30
Cicli di asciugatura automatica	Sì	Sì	Sì
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso netto (kg)	286	323	957
Peso lordo (kg)	298	341	1021
Altezza del prodotto (mm)	1932	1932	2260
Larghezza del prodotto (mm)	1022	1022	1360
Profondità del prodotto (mm)	918	1188	1930
Altezza del prodotto imballato (mm)	1974	1974	2422
Larghezza del prodotto imballato (mm)	1060	1060	1540
Profondità del prodotto imballato (mm)	950	1220	2050
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento elettrico (W)	25100 W	37100 W	100500 W
Tensione (V) / Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Livello di rumorosità dB(A)	61	61	74
Inversione cestello	Sì	Sì	Sì
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Volume cestello (l)	443 l	653 l	1846 l
Tipo di spina	No	No	No
Cerniera porta	Destra	Destra	Destra

## ASCIUGATRICI A GAS INDUSTRIALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	<b>ALA 015</b>	<b>ALA 016</b>	<b>ALA 017</b>
12NC	851299601700	851299601710	853201701000
Codice EAN	8003437225321	8003437225338	8003437977589
Tipo di riscaldamento	Gas	Gas	Gas
Tecnologia di asciugatura	A ventilazione	A ventilazione	A ventilazione
Tipo di scarico	Esterno	Esterno	Esterno
Capacità di carico (kg)	10 kg	14 kg	18 kg
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	30	30	30
Cicli di asciugatura automatica	Sì	Sì	Sì
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso netto (kg)	201	215	230
Peso lordo (kg)	208	223	242
Altezza del prodotto (mm)	1804	1804	1804
Larghezza del prodotto (mm)	791	791	791
Profondità del prodotto (mm)	707	874	1051
Altezza del prodotto imballato (mm)	1926	1926	1926
Larghezza del prodotto imballato (mm)	840	840	840
Profondità del prodotto imballato (mm)	740	890	1070
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento elettrico (W)	700 W	700 W	700 W
Tensione (V) / Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Livello di rumorosità dB(A)	61	61	61
Inversione cestello	Sì	Sì	Sì
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Volume cestello (l)	189 l	263 l	345 l
Tipo di spina	No	No	No
Cerniera porta	Destra	Destra	Destra



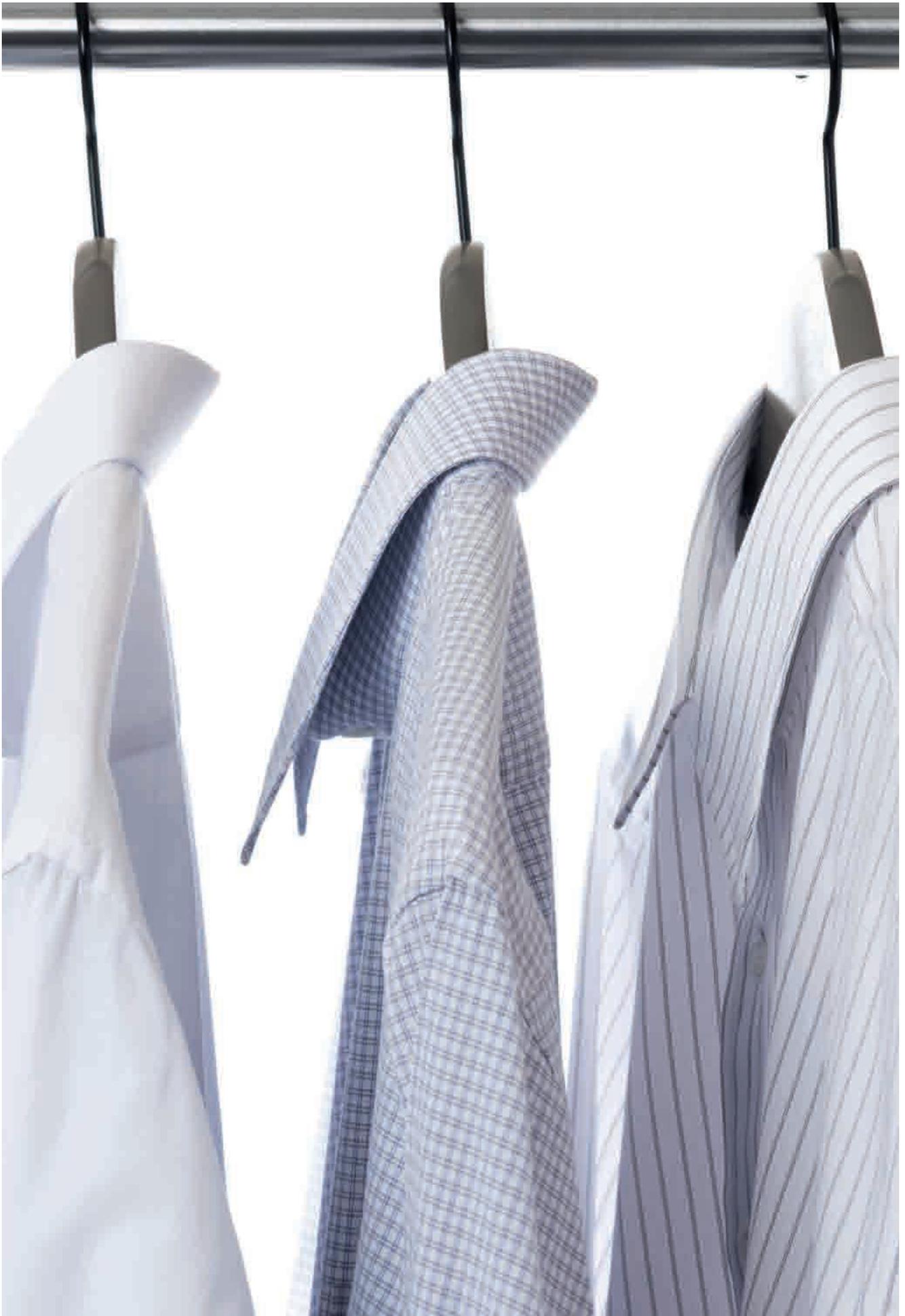
CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	<b>ALA 018</b>	<b>ALA 019</b>	<b>ALA 049</b>
12NC	853201801000	853201901000	851299601720
Codice EAN	8003437977596	8003437977602	8003437225345
Tipo di riscaldamento	Gas	Gas	Gas
Tecnologia di asciugatura	A ventilazione	A ventilazione	A ventilazione
Tipo di scarico	Esterno	Esterno	Esterno
Capacità di carico (kg)	23 kg	34 kg	75 kg
Tipo di pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Numero di programmi	30	30	30
Cicli di asciugatura automatica	Sì	Sì	Sì
<b>PESO E DIMENSIONI</b>			
Peso netto (kg)	287	321	971
Peso lordo (kg)	300	339	1035
Altezza del prodotto (mm)	1932	1932	2260
Larghezza del prodotto (mm)	1022	1022	1360
Profondità del prodotto (mm)	918	1188	1930
Altezza del prodotto imballato (mm)	1974	1974	2422
Larghezza del prodotto imballato (mm)	1060	1060	1540
Profondità del prodotto imballato (mm)	950	1220	2050
<b>DATI TECNICI</b>			
Potenza collegamento elettrico (W)	1100 W	1100 W	3000 W
Tensione (V) / Frequenza (Hz)	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz	400 V trifase - 50 Hz
Livello di rumorosità dB(A)	61	61	74
Inversione cestello	Sì	Sì	Sì
Materiale cestello	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Volume cestello (l)	443 l	653 l	1846 l
Tipo di spina	No	No	No
Cerniera porta	Destra	Destra	Destra

# Stiratura professionale

---

Qualità superiore,  
attenzione ai dettagli e  
avanzata tecnologia sono  
le colonne portanti delle  
stiratrici Whirlpool

Per scoprire quale sia la nostra soluzione per la stiratura professionale che meglio risponde alle esigenze di ogni attività.



# Le stiratrici a mangano Whirlpool garantiscono straordinarie prestazioni ed elevata produttività

---

## **EFFICIENZA PER GRANDI RISULTATI DI STIRATURA**

### **Controllo della pressione di stiratura**

Le stiratrici a mangano sono munite di un avanzato sistema in grado di controllare la pressione di stiratura e di personalizzare il programma in base al tessuto, per assicurare risultati impeccabili. Inoltre, grazie alla barra di torsione la pressione della conca è costante su tutta la lunghezza del rullo, per una stiratura perfetta.

### **Funzione di controllo potenza**

Grazie a questa funzione l'operatore può scegliere tra lavorare a bassa velocità oppure al massimo livello, in base alla potenza disponibile. È possibile controllare il consumo di energia sul display.

### **Autoregolazione della velocità**

Le stiratrici a mangano sono anche munite di un dispositivo di regolazione automatica che regola la velocità del rullo in base alla temperatura di stiratura. Dato che la biancheria può presentare livelli diversi di umidità, la velocità aumenta o diminuisce automaticamente in base alla temperatura del rullo.

## **SICUREZZA ED ERGONOMIA**

Le stiratrici a mangano Whirlpool dispongono di vari dispositivi, appositamente progettati per rendere il lavoro di lavanderia più facile, veloce e sicuro.

### **Tavola regolabile**

La tavola di introduzione è regolabile per rendere più comoda la posizione dell'utente.

### **Pedaliera**

La pedaliera consente di avviare ed arrestare la stiratura con una semplice pressione del piede.

### **Barra salvamani**

La barra salvamani impedisce il trascinarsi accidentale di mani e braccia o la deformazione di un tessuto al di là del rullo.

### **Pulsante di arresto di emergenza**

In caso di pericolo il pulsante di arresto di emergenza blocca immediatamente l'alimentazione di energia.

### **Barra antipánico**

La barra antipánico è un dispositivo di sicurezza supplementare per l'operatore. È posizionato all'altezza delle ginocchia e rilascia istantaneamente la conca se si preme.

### **TECNOLOGIA AVANZATA**

Il display touch ad alta risoluzione consente la memorizzazione illimitata di programmi di stiratura, che possono variare in base alla temperatura, alla velocità e alla pressione.

I programmi sono modificabili perfino durante il ciclo ed esiste anche la possibilità di associare icone o immagini personalizzate ad ogni programma.

### **RISPARMIO ENERGETICO**

Dal display è possibile attivare la funzione Cool Down (raffreddamento graduale), selezionabile quando il ciclo volge ormai al termine; il sistema di riscaldamento si arresta, ma la stiratrice a manganese continua a lavorare con l'energia termica accumulata. Quando la temperatura scende al di sotto di 80 °C, la stiratrice a manganese si spegne automaticamente.

Questa funzione presenta due vantaggi:

- prolunga la vita utile del telo di rivestimento del rullo
- risparmia energia grazie all'uso dell'energia termica accumulata

### **MANUTENZIONE FACILITATA**

Il pannello di controllo con touchscreen tiene la registrazione delle ore di esercizio.

Inoltre, è possibile leggere lo storico degli allarmi e la risoluzione dei problemi, agevolando così parecchio il compito del tecnico.





**ADN 485 - ADN 486 - ADN 487 - ADN 488 - ADN 489 - ADN 490 - ADN 491**

- Controllo pressione della conca regolabile in base al tipo di tessuto
- Pressione uniforme della conca per tutta la lunghezza del rullo
- Possibilità di impostare vari programmi standard e personalizzati per temperature, velocità, pressione e tessuti diversi
- Autoregolazione della velocità del rullo
- Tavola regolabile
- Pedaliera
- Barra salvamani
- Pulsante di arresto di emergenza
- Barra antipanico per l'apertura istantanea della conca
- Microprocessore semplice e versatile con ampio display
- Motore inverter
- Imbottitura duratura
- Rulli a 3 strati
- Risultati migliori con il 20% di umidità residua

## STIRATRICI A MANGANO PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI	ADN 485	ADN 486	ADN 487
Descrizione prodotto	ADN 485	ADN 486	ADN 487
Codice 12NC	854448501000	854448601000	854448701000
Codice EAN	8003437963810	8003437963827	8003437963834
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Dimensioni rullo (mm)	1000	1250	1500
Diametro cesto (mm)	250	250	250
Produzione oraria kg/h	25	30	35
Velocità di stiratura m/min	1 - 6	1 - 6	1 - 6
Capacità di aspirazione m3/h	-	-	-
Potenza collegamento elettrico (kW)	4,5 kW	5,4 kW	7,5 kW
Tensione (V)	400 V trifase ~ 50 Hz	400 V trifase ~ 50 Hz	400 V trifase ~ 50 Hz
Dimensioni LxPxA (mm)	1513x671x1087	1763x671x1087	2013x671x1087
Dimensioni imballaggio LxPxA (mm)	1620x724x1203	1870x724x1203	2120x724x1203
Peso netto/lordo (kg)	159/176 kg	174/192 kg	198/218 kg



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI	ADN 488	ADN 489	ADN 490	ADN 491
Descrizione prodotto	ADN 488	ADN 489	ADN 490	ADN 491
Codice 12NC	854448801000	854448901000	854449001000	854449101000
Codice EAN	8003437963841	8003437963858	8003437963865	8003437963872
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Dimensioni rullo (mm)	1500	1500	1750	2000
Diametro cesto (mm)	250	330	330	330
Produzione oraria kg/h	35	40	50	60
Velocità di stiratura m/min	1 - 6	1 - 6	1 - 6	1 - 6
Capacità di aspirazione m3/h	200	200	200	200
Potenza collegamento elettrico (kW)	7,5 kW	7,5 kW	10,5 kW	13,5 kW
Tensione (V)	400 V trifase ~ 50 Hz			
Dimensioni LxPxA (mm)	2013x671x1087	2013x671x1087	2263x1157x1157	2513x671x1157
Dimensioni imballaggio LxPxA (mm)	2120x724x1203	2100x724x1273	2350x724x1273	2600x724x1273
Peso netto/lordo (kg)	198/218 kg	220/240 kg	241/261 kg	268/289 kg

# Le stiratrici professionali Whirlpool assicurano un'efficienza superiore nella stiratura delle pieghe più difficili

La gamma Whirlpool dedicata alla stiratura comprende anche prodotti progettati per rispondere a esigenze diverse, dalle stiratrici elettriche a vapore ai tavoli da stiro professionali, in grado di soddisfare le necessità di settori quali lavanderie, hotel e comunità di piccole dimensioni.



**ADN 042**

- 12NC Code 854404201000
- EAN Code 8003437977619
- Caldaia a vapore elettrica, con isolamento termico
- Caldaia in alluminio pressofuso
- Alimentazione acqua comandata manualmente
- Alimentazione acqua potabile
- Controllo automatico pressione attraverso termostato con impostazione fissa
- Capacità caldaia 1,75 l
- Autonomia di esercizio 2 – 3 ore
- Alimentazione: riscaldatore tavola da 1 kW, resistenza ferro da 0,83 kW
- Potenza collegamento (kW): 1,83
- Tensione (V)/Frequenza: 230 V – 50 Hz
- Pressione vapore (bar): 2,6
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 230x420x300
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 390x480x300
- Peso netto/lordo (kg): 8/9 kg
- Spina Schuko

**ADN 043**

- 12NC Code 854404301000
- EAN Code 8003437977633
- Caldaia a vapore elettrica, con isolamento termico
- Caldaia in acciaio inox
- Alimentazione acqua comandata manualmente
- Alimentazione acqua potabile
- Controllo automatico pressione attraverso pressostato
- Capacità caldaia 4 l
- Autonomia di esercizio 5 – 6 ore
- Alimentazione: riscaldatore tavola da 1,45 kW, resistenza ferro da 0,83 kW
- Potenza collegamento (kW): 2,28
- Tensione (V)/Frequenza: 230 V – 50 Hz
- Pressione vapore (bar): 2,8
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 270x400x320
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 600x450x540
- Peso netto/lordo (kg): 14/16 kg
- Spina Schuko

## ADN 040



- 12NC Code 854404001000
- EAN Code 8003437945526
- Tavolo di apprettatura aspirante con tavola riscaldata elettricamente, controllato da un termostato
- Caldaia a vapore elettrica integrata
- Alimentazione acqua automatica
- Riscaldatore tavola da 1 kW
- Resistenza caldaia da 3,9 kW
- Presa d'acqua da 3/8"
- Dimensioni tavola 1200x400x250 mm
- Potenza collegamento (kW): 6,27
- Tensione (V)/Frequenza: 400V trifase – 50 Hz
- Pressione vapore (bar): 2,8
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 1550x580x950
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 1520x580x1120
- Peso netto/lordo (kg): 87/103 kg

## ADN 044



- 12NC Code 854404401000
- EAN Code 8003437977640
- Versione con caldaia a vapore elettrica integrata, pompa dell'acqua, serbatoio alimentazione acqua e ferro a vapore elettrico
- Tavolo da stiro di servizio con tavola riscaldata elettricamente e unità di aspirazione
- Unità aspirante integrata controllata da pedaliera
- Temperatura tavola regolabile attraverso termostato
- Pedali su entrambi i lati del tavolo
- Riscaldatore tavola da 0,7 kW
- Resistenza caldaia da 1,45 kW
- Motore di aspirazione da 0,13 kW
- Capacità caldaia 4 l
- Dimensioni tavola 1100x380x270 mm
- Potenza collegamento (kW): 2,95
- Tensione (V)/Frequenza: 230 V – 50 Hz
- Pressione vapore (bar): 2,8
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 1380x380x930
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 1170x500x1100
- Peso netto/lordo (kg): 43/57 kg
- Spina Schuko

## ADN 041



- Tavolo da stiro pieghevole con tavola riscaldata elettricamente e unità di aspirazione integrata
- Riscaldatore tavola: 0,33 kW
- Motore a vuoto: 0,1 kW
- Potenza collegamento (kW): 0,43
- Tensione (V)/Frequenza: 230 V – 50 Hz
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 1380x380x930
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 1460x460x380
- Peso netto/lordo (kg): 22/24 kg
- Spina Schuko

### ADN 045



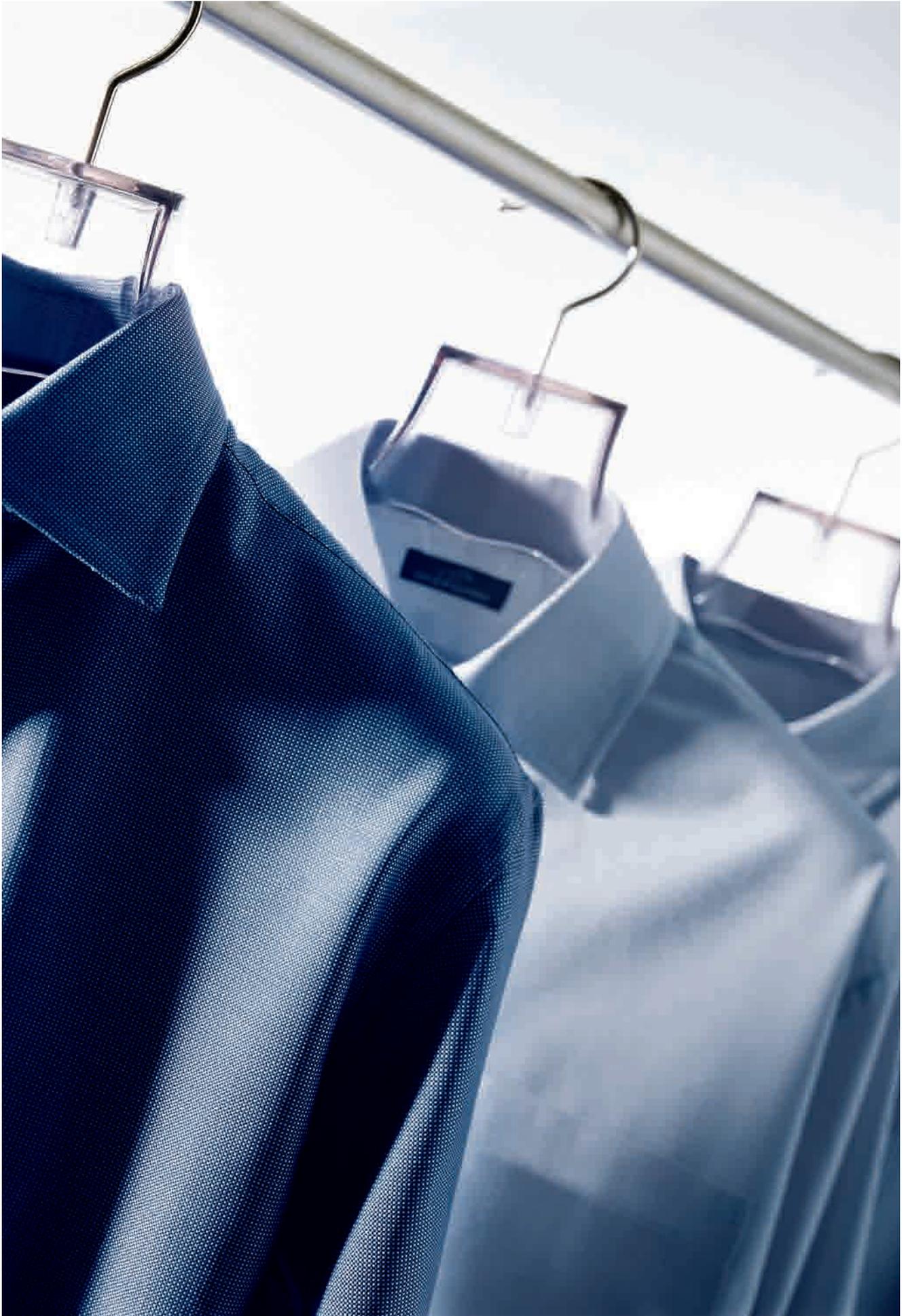
- 12NC Code 851299602010
- EAN Code 8003437225819
- Peso netto/lordo (kg): 4/7 kg
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 300x260x510
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 350x350x540

---

### ADN 038



- 12NC Code 854403801000
- EAN Code 8003437977541
- Peso netto/lordo (kg): 3/6 kg
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 230x400x800
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 540x140x520



# Lavaggio stoviglie professionale

**Prestazioni, affidabilità, igiene  
e facilità d'uso**

La gamma per il lavaggio stoviglie professionale Whirlpool è stata studiata per soddisfare le esigenze di tutti gli utenti professionali e comprende lavabicchieri, lavastoviglie, lavastoviglie a carica dall'alto e lavapentole.



# Una gamma ampia e completa di apparecchi per il lavaggio di stoviglie

La nuova gamma di lavastoviglie professionali Whirlpool è versatile ed offre varie soluzioni per soddisfare interamente qualsiasi esigenza, pur rispondendo a budget di spesa diversi.

La gamma è suddivisa in tre diverse linee di prodotti: Linea TOP, Linea STANDARD, Linea ECO.

## LINEA TOP

I modelli della LINEA TOP sono progettati per garantire risultati di qualità superiore. Sono tecnologicamente avanzati grazie alle speciali caratteristiche per gestire le temperature dell'acqua, il recupero di calore e il consumo di energia.

## LINEA STANDARD

I modelli della LINEA STANDARD garantiscono prestazioni superiori e totale affidabilità. Sono progettati per la personalizzazione, onde rispondere a qualsiasi esigenza.

## LINEA ECO

I modelli della LINEA ECO sono studiati per un uso impegnativo, ma al tempo stesso intuitivo. Associano efficaci prestazioni di lavaggio a bassi consumi.



## POTENTI PROGRAMMI DI LAVAGGIO PER RISULTATI ECCELLENTI

Un'ampia scelta di programmi adatti ad ogni esigenza, per contare su tempistiche nonché consumi di acqua, detersivo ed energia ottimali.

Cicli brevi ed efficaci che durano da 60 fino a 480 secondi, appositamente sviluppati per tutti i tipi di stoviglie (bicchieri, posate e tazzine da caffè, piatti e boccali da birra) e i diversi livelli di sporco.

PROGRAMMI					
	1	2	3	4	5
	BICCHIERI	POSATE E TAZZINE DA CAFFÈ	PIATTI	DURATA INTENSIVO	BOCCALI DA BIRRA
<b>Durata</b>	60 s	120 s	180 s	480 s	130 s
<b>Temp. di lavaggio</b>	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	Extra finale
<b>Temp. di risciacquo</b>	65 °C-70 °C	70 °C-75 °C	75 °C-80 °C	80 °C-85 °C	<b>RISCIACQUO A FREDDO</b> sul programma 2

La fase di lavaggio opera sempre a 55 °C, mentre la temperatura di risciacquo può salire fino a 80 °C per garantire l'azione disinfettante.

I modelli top di gamma dispongono anche di un ciclo dedicato per i boccali da birra, che esegue un risciacquo con acqua fredda durante la fase finale del ciclo, così i boccali si possono usare immediatamente per versarvi la birra direttamente dopo il lavaggio.

## PRESTAZIONI DI RISCIAQUO ASSOLUTE PER ASSICURARE LA DISINFEZIONE

Il processo di risciacquo è la parte più importante per assicurare i migliori risultati di lavaggio e un'igiene totale. Per garantire questi risultati è fondamentale che la temperatura e la pressione dell'acqua siano mantenute costanti durante l'intera fase di risciacquo.

Per questo motivo le gamme delle linee Standard e TOP di Whirlpool sono dotate del sistema **HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)**, quella tecnologia avanzata che grazie all'associazione di caldaia atmosferica e break tank consente alla macchina di disporre sempre dell'acqua necessaria al risciacquo, alla temperatura e pressione corrette.

Questa tecnologia non garantisce solo un'azione disinfettante e un'eliminazione dei residui di detersivo migliorata, ma anche risparmi in termini di tempo ed energia.



### SISTEMA "CRV" PER IL RISPARMIO ENERGETICO

La linea di lavastoviglie a carica dall'alto è disponibile anche con una tecnologia innovativa, il **sistema CRV**, che risparmia energia e migliora le condizioni di lavoro riducendo l'umidità nell'ambiente lavorativo.

Il sistema "CRV" recupera il calore, trasformando in acqua calda - utilizzata per la fase di risciacquo del ciclo successivo - il vapore creato in fase di lavaggio. Grazie a questo dispositivo è possibile utilizzare una resistenza di appena 6 kW invece di 10 kW, senza compromettere i risultati.

Inoltre il sistema CRV migliora le condizioni di lavoro per gli operatori, perché tutto il vapore viene trattenuto, invece di essere rilasciato presso la postazione di lavoro.

## ACQUA PURA PER RISULTATI DI LAVAGGIO ECCEZIONALI

Per ottenere un'eccellente prestazione di lavaggio l'acqua deve essere assolutamente pura.

Per questo motivo, le lavastoviglie della Linea TOP Whirlpool sono dotate del **Sistema Osmosi** che garantisce eccellenti risultati di pulizia grazie ad una membrana semipermeabile, che separa le sostanze organiche da quelle inorganiche sciolte nell'acqua. Questo dispositivo è in grado di trattenere circa il 98% delle sostanze chimiche presenti nell'acqua.

In questo modo l'acqua pura ottenuta garantisce risultati di lavaggio ottimali, che eliminano la necessità di ulteriori pulizie, unitamente a costi di esercizio minori.

## DECALCIFICATORE AUTOMATICO DELL'ACQUA

Le macchine delle Linee Standard e Top sono disponibili anche con decalcificatore automatico dell'acqua, un dispositivo che riduce la durezza dell'acqua grazie a speciali resine che trasformano gli ioni di calcio, ferro e magnesio in ioni di sodio, contribuendo contemporaneamente ad evitare possibili danni imputabili ai depositi di calcare.



## QUALITÀ, ROBUSTEZZA ED AFFIDABILITÀ SUPERIORI

Tutta la gamma è stata progettata per garantire alti standard di qualità, robustezza ed affidabilità.

- **Acciaio inox AISI 304** - Tutti prodotti sono made in Italy e costruiti in acciaio inox
- **Costruzione con isolamento a doppia camicia e porta con intercapedine** - La struttura con porta con intercapedine e la costruzione con isolamento a doppia camicia assicurano un livello di rumorosità più basso e riducono l'emissione di calore
- **Doppio filtro** - Il doppio filtro della camera di lavaggio garantisce la miglior igiene e la protezione totale della pompa di lavaggio
- **Facile manutenzione** - La struttura in acciaio inox e gli angoli arrotondati facilitano molto le operazioni di pulizia, migliorando l'igiene
- **Certificazione GS-TUV** - Tutti i prodotti vantano la Certificazione GS-TUV che garantisce sicurezza meccanica ed elettrica durature

## INTERFACCE UTENTE INTUITIVE PER FACILITARE L'USO

Selezionare il programma giusto non è mai stato così facile.

Le linee di prodotti dispongono di 3 diversi pannelli di controllo, con i quali è facile interagire e selezionare i programmi:

interfaccia utente LCD, Digitale e Meccanica.

### LCD - LINEA TOP



### DIGITALE - LINEA STANDARD



### MECCANICA - LINEA ECO



## INTERFACCIA UTENTE LCD DI ALTA QUALITÀ

Il pannello di controllo elettronico all'avanguardia con l'ampio schermo TFT a colori è il più grande sul mercato. Misura 45x60 mm e presenta una grafica animata ad alta risoluzione.

Assicura un uso semplice ed intuitivo delle lavastoviglie, fornendo informazioni quali temperatura, fasi operative, tempo residuo di programma, stato della macchina, potenziali anomalie.



**DIMENSIONI CESTELLI**

Ogni tipo di linea di prodotti si differenzia per dimensioni ed altezza del cestello. Il cestello 50x50 cm può contenere fino a 18 piatti.

	LAVABICCHIERI			LAVASTOVIGLIE		LAVASTOVIGLIE A CARICA DALL'ALTO		LAVAPENTOLE	
SEGMENTAZIONE	DIMENSIONI CESTELLO	ALTEZZA	DIMENSIONI CESTELLO	ALTEZZA	DIMENSIONI CESTELLO	ALTEZZA	DIMENSIONI CESTELLO	ALTEZZA	
LINEA ECO	35x35cm 40x40cm	22cm 32cm <small>(assenza di braccio irroratore superiore)</small>	50x50cm	33cm	50x50cm	43cm			
LINEA STANDARD	40x40cm	27.5cm	50x50cm	34cm	50x50cm	43cm			
LINEA TOP	40x40cm	27.5cm	50x50cm	40cm	50x50cm	43cm	57x62cm 66.5x66.5cm 61.5x115cm	62cm 86cm 86cm	

**DOTAZIONE CESTELLI**

Le lavastoviglie sono fornite con uno o più cestelli per il lavaggio di bicchieri o piatti. Assieme al cestello dei bicchieri c'è anche un portacucchiai, mentre il cestello dei piatti ha il cestello posate incorporato.

	LAVABICCHIERI	LAVASTOVIGLIE	LAVASTOVIGLIE A CARICA DALL'ALTO	LAVAPENTOLE
LINEA ECO	1 cestello per bicchieri	2 cestelli per piatti	2 cestelli per piatti	
LINEA STANDARD	2 cestelli per bicchieri	2 cestelli per piatti 1 cestello per bicchieri	2 cestelli per piatti 1 cestello per bicchieri	
LINEA TOP	2 cestelli per bicchieri	2 cestelli per piatti 1 cestello per bicchieri	2 cestelli per piatti 1 cestello per bicchieri	1 cestello universale in acciaio inox con ruote 1 cestello portateglie 1 cestello per 24 piatti (solo su HPL634)





## Nuove lavastoviglie SALUX: La disinfezione è garantita

---

La NUOVA soluzione ideale per un risultato **affidabile, ecologico e disinfettante**, conforme alla direttiva europea EN 15883 e DIN 105 -11-12. Grazie alla funzione Disinfettante, le lavastoviglie SALUX permettono **non solo di lavare ma di disinfettare** piatti, bicchieri, tazze da caffè, tutti i tipi di stoviglie in genere e anche alcuni **dispositivi medici definiti non critici**. Per questo motivo, è la soluzione ideale non solo per bar e ristoranti ma anche **per case di cura, scuole, comunità e ospedali**.

Le SALUX saranno disponibili con un display LCD, 1 o 2 cestelli, sia a **230V che a 400V**.



## DISINFEZIONE GARANTITA: LA NUOVA ESIGENZA DEI CONSUMATORI

Le lavastoviglie SALUX assicurano **una completa Termo-Disinfezione** di tutti i possibili virus o batteri grazie ai programmi di disinfezione in grado di raggiungere fino a **85°C per 30 secondi**, in conformità al Regolamento Europeo EN 15883. Questa importante caratteristica soddisfa pienamente le esigenze dei nuovi consumatori, che hanno sempre più bisogno di rassicurazioni igieniche.



## SISTEMA THERMO STOP PER RISULTATI AFFIDABILI

Il **sistema Thermo-Stop** è un dispositivo in grado di mettere in stand by la fase di risciacquo finché non viene raggiunto il grado esatto di temperatura dell'acqua. Se l'acqua nella caldaia non ha raggiunto gli 85°C, la fase di risciacquo non inizia, garantendo il successo della disinfezione.



## SOLUZIONE ECOLOGICA

Le lavastoviglie SALUX, oltre al Sistema HI Energy Efficiency, sono dotate del Dispositivo **Stand By**, che riduce la temperatura fino a 10 °C quando la macchina non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato; questo aiuta a ridurre ulteriormente il consumo di energia.

## NUOVI CICLI DISINFETTANTI

Tutti e 5 i cicli garantiscono la disinfezione in breve tempo e con basso consumo. Con una durata da 1 minuto fino a 15/20 minuti, sono progettati per disinfettare ogni tipo di stoviglie e dispositivi medici non critici.

A differenza delle altre lavastoviglie LCD, le SALUX hanno cicli di lavaggio e risciacquo più potenti: nel lavaggio raggiungono una temperatura fino a 65°C, mentre il risciacquo è sempre fino a 85°C, garantendo il successo della disinfezione.

Per migliorare i risultati, i cicli sono stati configurati per utilizzare acqua completamente pulita all'inizio e nelle varie fasi del lavaggio.

	TEMPO CICLO	T°C LAVAGGIO	RISCIAQUO T°C	TEMPO RISCIAQUO	CERTIFICAZIONE DI DISINFEZIONE
<b>Igiene dei bicchieri</b>	1 minuto e mezzo	55°C	85°C	13 secondi	Ref DIN 10512
<b>Igiene dei piatti</b>	2 minuti	55°C	85°C	13 secondi	Ref DIN 10512
<b>Disinfezione dei bicchieri</b>	2 minuti	65°C	85°C	30 secondi	Ref EN 15883
<b>Disinfezione dei piatti</b>	3 minuti	65°C	85°C	30 secondi	Ref EN 15883
<b>Disinfezione intensiva</b>	15/20 minuti per trifase/monofase	65°C	85°C	30 secondi	Ref EN 15883

### HGL 44 SA - HGL 44 A



- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico
- Decalcificatore automatico (solo HGL 44 SA)

---

### SGD 44 S - SGD 44



- Interfaccia utente digitale
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Decalcificatore automatico (solo SGD 44 S)

### EGM 4 - EGM 3



- Controllo meccanico
- Vasca di lavaggio a singolo pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Tubo di troppopieno standard

## LAVABICCHIERI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
	HGL 44 A	HGL 44 SA	
Descrizione prodotto	HGL 44 A	HGL 44 SA	
Codice 12NC	851299601150	851299601160	
Codice EAN	8003437224362	8003437224379	
Dimensioni cestello (mm)	400x400	400x400	
Altezza del lavaggio (mm)	275	275	
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480 Birra 130	60/120/180/480 Birra 130	
Potenza collegamento (kW)	3,37	3,37	
Tensione (V)/Frequenza	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	473x539x700	473x539x700	
Peso netto/lordo (kg)	39 / 43,5 kg	39 / 43,5 kg	
Pannello di controllo	LCD	LCD	
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio	
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico	
			Decalcificatore automatico



	<b>SGD 44</b>	<b>SGD 44 S</b>	<b>EGM 3</b>	<b>EGM 4</b>
	851299601070	851299601080	851299601010	851299601020
	8003437224287	8003437224294	8003437224225	8003437224232
	400X400	400X400	350X350	400X400
	280	280	220	320
	60/120/180/480	60/120/180/480	120	120
	3,07	3,07	2,77	2,97
	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
	473x513x689	473x513x689	415x465x595	465x510x695
	34 / 38,5 kg	34 / 38,5 kg	25 / 29,5 kg	31 / 35,5 kg
	Digitale	Digitale	Meccanico	Meccanico
	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a singolo pannello	Vasca di lavaggio a singolo pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo		
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)		
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio		
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox		
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore		
		Decalcificatore automatico		

---

### HDL 534 SAO - HDL 534 SA - HDL 534 A



- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico
- Decalcificatore automatico (eccetto per HDL 534 A)
- Sistema Osmosi integrato (solo HDL 534 SAO)

---

### SDD 534 US - SDD 54 US - SDD 534 U - SDD 54 U



- Interfaccia utente digitale
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Decalcificatore automatico (solo SDD 54 US e SDD 534 US)

---

### EDM 53 DU - EDM 5 DU - EDM 5 U



- Controllo meccanico
- Vasca di lavaggio a singolo pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Braccio irroratore superiore
- Pompa di drenaggio (eccetto per EDM 5 U)

---

### SALUX 230/1 - SALUX 230/2 - SALUX 400/1 - SALUX 400/2



- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico
- Termo-Disinfezione
- Dispositivo Stand by

## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
	<b>HDL 534 A</b>	<b>HDL 534 SA</b>
Descrizione prodotto	<b>HDL 534 A</b>	<b>HDL 534 SA</b>
Codice 12NC	851299601170	851299601180
Codice EAN	8003437224386	8003437224393
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500
Altezza del lavaggio (mm)	400	400
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480 Birra 130	60/120/180/480 Birra 130
Potenza/ kW	6.55	6.55
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	604x633x838	604x633x838
Peso netto/lordo (kg)	54/62 kg	54/62 kg
Pannello di controllo	LCD	LCD
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico
		Decalcificatore automatico



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
	<b>HDL 534 SAO</b>	<b>SDD 54 U</b>
Descrizione prodotto	<b>HDL 534 SAO</b>	<b>SDD 54 U</b>
Codice 12NC	851299601190	851299601090
Codice EAN	8003437224409	8003437224300
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500
Altezza del lavaggio (mm)	400	340
Ciclo di lavaggio (s)	150/170/180/480 Birra 130	60/120/180/480
Potenza/ kW	8.05	4.30
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	230 V/50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	604x633x838	582x610x822
Peso netto/lordo (kg)	65/73 kg	54/62 kg
Pannello di controllo	LCD	Digitale
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
	Drenaggio automatico	
	Decalcificatore automatico	
	Sistema Osmosi integrato	

## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
	<b>SDD 534 U</b>	<b>SDD 54 US</b>	<b>SDD 534 US</b>
Descrizione prodotto	<b>SDD 534 U</b>	<b>SDD 54 US</b>	<b>SDD 534 US</b>
Codice 12NC	851299601100	851299601110	851299601120
Codice EAN	8003437224317	8003437224324	8003437224331
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500	500x500
Altezza del lavaggio (mm)	340	340	340
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480	60/120/180/480	60/120/180/480
Potenza/ kW	5.30	4.30	5.30
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V/3N/50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	582x610x822	582x610x822	582x610x822
Peso netto/lordo (kg)	54/62 kg	54/62 kg	54/62 kg
Pannello di controllo	Digitale	Digitale	Digitale
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
		Decalcificatore automatico	Decalcificatore automatico



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	EDM 5 U	EDM 5 DU	EDM 53 DU
Descrizione prodotto	<b>EDM 5 U</b>	<b>EDM 5 DU</b>	<b>EDM 53 DU</b>
Codice 12NC	851299601030	851299601040	851299601050
Codice EAN	8003437224249	8003437224256	8003437224263
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500	500x500
Altezza del lavaggio (mm)	330	330	330
Ciclo di lavaggio (s)	180	180	180
Potenza/ kW	4.30	4.30	5.30
Tensione (V)/Frequenza	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V/3N/50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	565x610x825	565x610x825	565x610x825
Peso netto/lordo (kg)	47/55 kg	47/55 kg	57/55 kg
Pannello di controllo	Meccanico	Meccanico	Meccanico
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a singolo pannello	Vasca di lavaggio a singolo pannello	Vasca di lavaggio a singolo pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
		Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio

## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
Descrizione prodotto	SALUX 230/1	SALUX 230/2	
Codice 12NC	859991619400	859991619410	
Codice EAN	8003437616419	8003437616433	
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500	
Altezza del lavaggio (mm)	375	375	
Ciclo di lavaggio (s)	90/120/120/180/1500	90/120/120/180/1500	
Potenza/ kW	3,15 kW	3,15 kW	
Tensione (V)/Frequenza	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	604x633x838	604x633x838	
Peso netto/lordo (kg)	54/65 kg	54/65 kg	
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio	
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico	
	Termodisinfestione	Termodisinfestione	
Sistema Stand By	Sistema Stand By		



	<b>SALUX 400/1</b>	<b>SALUX 400/2</b>
	859991619440	859991619450
	8003437616440	8003437616464
	500x500	500x500
	375	375
	90/120/120/180/840	90/120/120/180/840
	6,55 kW	6,55 kW
	400 V/3N/50Hz	400 V/3N/50Hz
	604x633x838	604x633x838
	54/65 kg	54/65 kg
	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico
	Termodisinfezione	Termodisinfezione
	Sistema Stand By	Sistema Stand By

---

### HCL 534 SAC - HCL 534 SA



- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico
- Decalcificatore automatico
- Sistema CRV (solo HCL 534 SAC)

---

### H2CL 534 SC - H2CL 534 SA



- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico
- Decalcificatore automatico
- Sistema CRV (solo H2CL 534 SC)

---

## SCD 534 US/1 - SCD 534 US/2



- Display digitale
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Pompa di drenaggio
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Decalcificatore automatico

---

## ECM 532 U



- Controllo meccanico
- Vasca di lavaggio a singolo pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Braccio irroratore superiore
- Tubo di troppopieno standard

## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
Descrizione prodotto	HCL 534 SA	HCL 534 SAC	
Codice 12NC	851299601200	851299601210	
Codice EAN	8003437224416	8003437224423	
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500	
Altezza del lavaggio (mm)	430	430	
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480 Birra 130	60/120/180/48 Birra 130	
Potenza/ kW	11.10	7.10	
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	655x785x1500/1950	655x785x1675/2125	
Peso netto/lordo (kg)	120/131 kg	120/131 kg	
Pannello di controllo	LCD	LCD	
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio	
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico	
	Decalcificatore automatico	Decalcificatore automatico	
		Sistema CRV	



	<b>H2CL 534 SA</b>	<b>H2CL 534 SC</b>
	851299601220	851299601130
	8003437224430	8003437224447
	500x500	500x500
	430	430
	60/120/180/480 Birra 130	60/120/180/480 Birra 130
	22.20	22.20
	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz
	1181x796x1500/1950	1181x796x1675/1950
	200/211 kg	200/211 kg
	LCD	LCD
	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico
	Decalcificatore automatico	Decalcificatore automatico
	Pompa di drenaggio	Sistema CRV

## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
	SCD 534 US/1	SCD 534 US/2	
Descrizione prodotto	SCD 534 US/1	SCD 534 US/2	
Codice 12NC	851299601230	851299601240	
Codice EAN	8003437224348	8003437224355	
Dimensioni cestello (mm)	500x500	500x500	
Altezza del lavaggio (mm)	430	430	
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480	60/120/180/480	
Potenza/ kW	6.52	7.10	
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	655x785x1500/1950	655x785x1500/1950	
Peso netto/lordo (kg)	117/128 kg	120/131 kg	
Pannello di controllo	Digitale	Digitale	
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	
	Pompa di drenaggio	Pompa di drenaggio	
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	
	Decalcificatore automatico	Decalcificatore automatico	



	<b>ECM 532 U</b>
	851299601060
	8003437224270
	500x500
	430
	120/180
	6.52
	400 V/3N/50 Hz
	655x785x1480/1915
	105/116 kg
	Meccanico
	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato
	Braccio irroratore superiore

## HPL 634 - HPL 734 - HPL 834



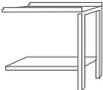
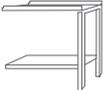
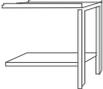
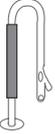
- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico

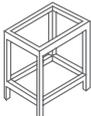
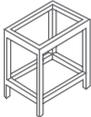
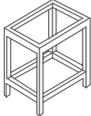
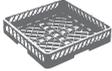
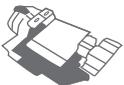
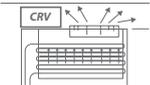
## LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI

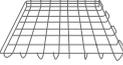
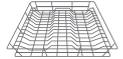
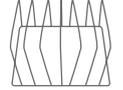
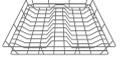
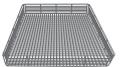


CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	HPL 634	HPL 734	HPL 834
Descrizione prodotto	<b>HPL 634</b>	<b>HPL 734</b>	<b>HPL 834</b>
Codice 12NC	851299601260	851299601270	851299601280
Codice EAN	8003437224843	8003437224850	8003437224867
Dimensioni cestello (mm)	570x620	665x665	615x1150
Altezza del lavaggio (mm)	620	860	860
Ciclo di lavaggio (s)	60/120/180/480	180/360/540/600	180/360/540/600
Potenza/ kW	11.42	12.20	16.00
Tensione (V)/Frequenza	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz	400 V/3N/50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	685x720x1690	855x820x2160	1335x785x2160
Peso netto/lordo	165/205 kg	210/270 kg	340/400 kg
Pannello di controllo	LCD	LCD	LCD
Caratteristiche	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello	Vasca di lavaggio a doppio pannello
	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato	Dosaggio brillantante integrato
	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo	Dosaggio detersivo
	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)	Sistema HI-Energy Efficiency (ad elevata efficienza energetica)
	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox	Braccio per risciacquo in acciaio inox
	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore	Braccio irroratore superiore
	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico	Drenaggio automatico

# Accessori lavastoviglie

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>AGS 132</b>	851299601530	Decalcificatore acqua manuale 8 l
	<b>AGS 134</b>	856313401000	Decalcificatore acqua manuale 12 l
	<b>AGS 133</b>	851299601540	Decalcificatore acqua manuale 16 l
	<b>ADN 429</b>	851299601550	Ripiano 600 mm
	<b>ADN 414</b>	854441401000	Tavolo a 2 gambe e pannello inferiore 630 mm
	<b>ADN 415</b>	854441501000	Tavolo a 2 gambe e pannello inferiore 1000mm
	<b>ADN 416</b>	851299601560	Tavolo a 2 gambe e pannello inferiore 1300mm
	<b>ADN 430</b>	851299601570	Tavolo a C 1300 mm a destra
	<b>ADN 431</b>	851299601580	Tavolo a C 1300 mm a sinistra
	<b>ADN 410</b>	854441001000	Tavolo di prelavaggio lato destro 1200 mm con foro
	<b>ADN 412</b>	854441201000	Tavolo di prelavaggio lato sinistro 1200 mm con foro
	<b>ADN 411</b>	854441101000	Tavolo di prelavaggio lato destro 1200 mm senza foro
	<b>ADN 413</b>	854441301000	Tavolo di prelavaggio lato sinistro 1200 mm senza foro
	<b>AGS 146</b>	856314601000	Rubinetto con doccetta

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>AGS 106</b>	856310601000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	<b>AGS 110</b>	856311001000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	<b>ADN 427</b>	854442701000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	<b>AGS 129</b>	856312901000	Supporto Inox 500 mm in acciaio inox
	<b>AGS 107</b>	856310701000	Cestello bicchieri 350x350x120 mm
	<b>AGS 116</b>	856311601000	Cestello bicchieri 400x400x130 mm
	<b>AGS 389</b>	851299601590	Cestello 500x500 mm
	<b>AGS 390</b>	851299601600	Cestello da 18 piatti 500x500 mm
	<b>AGS 104</b>	856310401000	Cestello posate a 2 scomparti 100x130x60 mm
	<b>AGS 105</b>	856310501000	Cestello posate ø 100x110 mm
	<b>ADI 065</b>	851299601730	Decalcificatore automatico 8 l
	<b>ADI 094</b>	851299601980	Pompa di drenaggio
	<b>ADI 095</b>	851299601990	Sistema di condensazione del vapore e recupero del calore

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>ADI 096</b>	851299602000	Sistema di condensazione del vapore e recupero del calore
	<b>ADI 066</b>	851299601740	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 634)
	<b>ADI 067</b>	851299601750	Cestello triangolare portateglie (HPL 634)
	<b>ADI 068</b>	851299601760	Cestello da 24 piatti 570x570x130 mm
	<b>ADI 069</b>	851299601770	Cestello portateglie 620x570x100 mm
	<b>ADI 090</b>	851299601780	Cestello 620x570x120 mm
	<b>ADI 091</b>	851299601790	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 734)
	<b>ADI 092</b>	851299601800	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 834)
	<b>ADI 093</b>	851299601810	Cestello triangolare portateglie (HPL 734/HPL 834)
	<b>ADI 097</b>	851299602160	Dosatore Detersivo
	<b>ADI 098</b>	859991630280	Cestello da 18 piatti 500x500 mm
	<b>ADI 099</b>	859991630290	Cestello 500x500x120 mm
	<b>ADI 100</b>	859991627200	Cestello 500x500x180 mm

CODE	EGM 3	EGM 4	EDM 5U	EDM 5DU	EDM 53DU	ECM 532U	SGD 44	SGD 44S	SDD 54U	SDD 534U	SDD 54US	SDD 534US	SCD 534 US/1	SCD 534 US/2
AGS 132	√	√					√							
AGS 134			√	√	√				√	√				
AGS 133						√								
ADN 429						√							√	√
ADN 414						√							√	√
ADN 415						√							√	√
ADN 416						√							√	√
ADN 430						√							√	√
ADN 431						√							√	√
ADN 410						√							√	√
ADN 412						√							√	√
ADN 411						√							√	√
ADN 413						√							√	√
AGS 146						√							√	√
AGS 106	√													
AGS 110		√					√	√						
ADN 427			√	√	√				√	√	√	√		
AGS 129														
AGS 107	√													
AGS 116		√					√	√						
AGS 389			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
AGS 390			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
AGS 104	√	√					√	√						
AGS 105			√	√	√	√			√	√	√	√	√	√
ADI 065														
ADI 094														
ADI 095														
ADI 096														
ADI 066														
ADI 067														
ADI 068														
ADI 069														
ADI 090														
ADI 091														
ADI 092														
ADI 093														
ADI 097	√	√	√	√	√	√								
ADI 098														
ADI 099														
ADI 100														





# Cottura professionale

---

Scoprite le nostre soluzioni  
per il catering all'insegna  
dell'efficienza, adatte a  
qualsiasi necessità

Gli apparecchi per la cottura professionale Whirlpool si distinguono per gli strumenti di qualità superiore ed offrono al settore della ristorazione l'ambito di utilizzo più vasto.

# Linea Forni

---

## Provate la nuova Collezione di forni ad uso professionale

Tecnologia, qualità e versatilità sono le caratteristiche che fanno dei forni ad uso professionale Whirlpool la scelta ideale per soddisfare le esigenze di qualsiasi chef professionista.



# Professionalità elevata per coloro che amano i risultati di qualità superiore, in ogni momento

Grazie alla loro avanzata tecnologia e alle grandi dimensioni della camera, che assicura l'ottimale circolazione dell'aria, i nostri forni professionali sono in grado di esaltare gli aromi di qualsiasi piatto e di garantire una cottura uniforme in tutte le teglie, a prescindere dal carico.

La nostra gamma di forni professionali si avvale di 3 tipologie di interfacce comandi: **Touch, digitale e meccanica** e di diverse dimensioni: 4, 6 e 10 livelli per la versione elettrica e 6 livelli per la versione a gas.

La nuova gamma vanta un nuovo colore premium, un nuovo metodo di cottura ed è al top dell'eccellenza per le sue **20 fasi di cottura** e la possibilità di personalizzare fino a **1.000 ricette diverse**.

## ECCELLENTI PRESTAZIONI CON QUATTRO METODI DI COTTURA

La scelta fra quattro diversi metodi di cottura garantisce risultati di cottura ottimali, dalle specialità di gastronomia ai prodotti di pasticceria: primi piatti, pietanze di carne e pesce, verdure, croissant, dolci, pane e pizza.



### CONVEZIONE + VENTILAZIONE

Una ventola mantiene la circolazione dell'aria calda e la temperatura costante.



### 3 MANOPOLE (TIMER E TEMPERATURA + GRILL)



### CONVEZIONE + UMIDIFICATORE

Grazie al sistema con umidificatore l'acqua viene iniettata nella ventola della camera di cottura premendo un pulsante, quindi l'alta temperatura di cottura ne causa l'evaporazione istantanea, con la conseguente generazione di umidità.



### 2 MANOPOLE + TASTO UMIDIFICATORE



### CONVEZIONE + VAPORE

Gli utenti possono selezionare l'umidità necessaria ruotando la manopola del vapore. La macchina introduce automaticamente l'umidità nella camera di cottura in base alla percentuale selezionata.



### 3 MANOPOLE (TIMER, TEMP, VAPORE)



### CONVEZIONE+ COMBI + VAPORE 100%

Con la versione di forno Premium si ha la possibilità di cucinare con tre diversi metodi di cottura: solo convezione, combinazione e vapore diretto 100%.



### 3 TASTI (TIMER, TEMP, VAPORE)

I **forni a convezione** e i **forni a convezione + umidificatore** sono ideali per bar o piccoli ristoranti che hanno bisogno di riscaldare, scongelare e cucinare pizze o brioche, operazioni per le quali il vapore è superfluo.

I **forni a convezione + vapore** sono la soluzione ideale per quei cibi a cui servono cotture veloci ad alta temperatura, in atmosfera umida. I cibi restano teneri e non perdono volume.

La soluzione **combi + vapore diretto** invece permette di cucinare anche con il solo vapore al 100%, un metodo ideale per preparare pesce, verdure o altri alimenti che richiedono una cottura delicata in grado di minimizzare la perdita di vitamine e minerali.

### RISULTATI DI COTTURA PERFETTI. NON IMPORTA COSA SI CUCINI.

I forni professionali Whirlpool sono la soluzione ideale per la cottura sia di prodotti di pasticceria che di specialità gastronomiche. La loro camera di cottura esclusiva è appositamente progettata con un doppio sistema di inserimento che consente di infornare sia le teglie per prodotti di pasticceria da 400x600 mm che le griglie GN 1/1.

### FORNI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA



#### TEGLIE - DIMENSIONI STANDARD:

400 x 600 mm

### FORNI GASTRO



#### GRIGLIE - DIMENSIONI STANDARD:

GN 2/1: 650 x 530 mm

**GN 1/1: 325 x 530 mm**

**GN 2/3: 325 x 354 mm**

GN 2/4: 162 x 530 mm

GN 2/8: 325 x 132 mm

GN 1/2: 325 x 265 mm

GN 1/3: 325 x 176 mm

ecc.

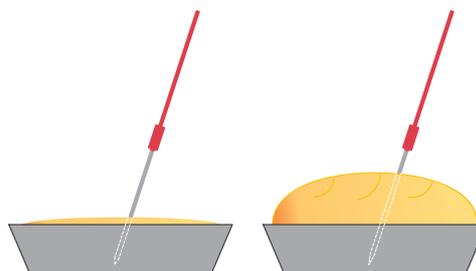
## FORNI PREMIUM CON CONTROLLI TOUCH E DIGITALI

I forni Premium sono una linea di forni a 4, 6 e 10 livelli, con **tecnologia di cottura combi + iniezione di vapore diretto**, per soddisfare qualsiasi esigenza professionale. La versione touch è dotata inoltre della **funzione multi cottura**, che consente di cucinare contemporaneamente ricette e pietanze differenti senza alterare sapori o profumi, in modo da ottimizzare i tempi in cucina. Tale funzione permette agli chef di cucinare e preparare allo stesso tempo, usando lo stesso forno, i loro specifici menu, ma senza interferire l'uno con l'altro.

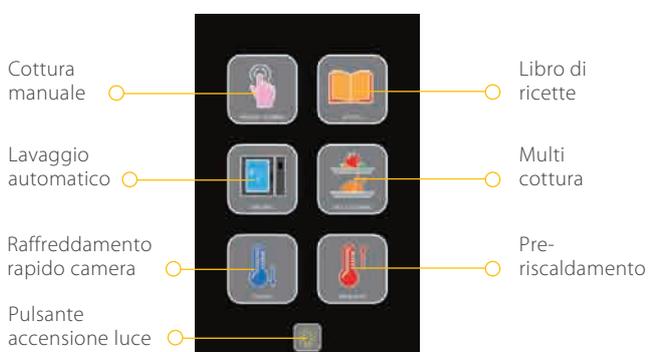
Se nella **versione digitale** è possibile memorizzare fino a **200 ricette** e cucinare con **4 fasi di cottura**, nella **versione touch** ognuno può salvare fino a **1.000 ricette** con **20 fasi di cottura diverse**, ed ottenendo risultati di cottura eccellenti.



Entrambe le linee di forni sono munite di funzione di **cottura Delta T°** con **sonda di temperatura al cuore** che mantiene costante la differenza di temperatura fra l'ambiente di cottura esterno e il cuore del prodotto, finché il cuore dell'alimento raggiunge la temperatura desiderata.



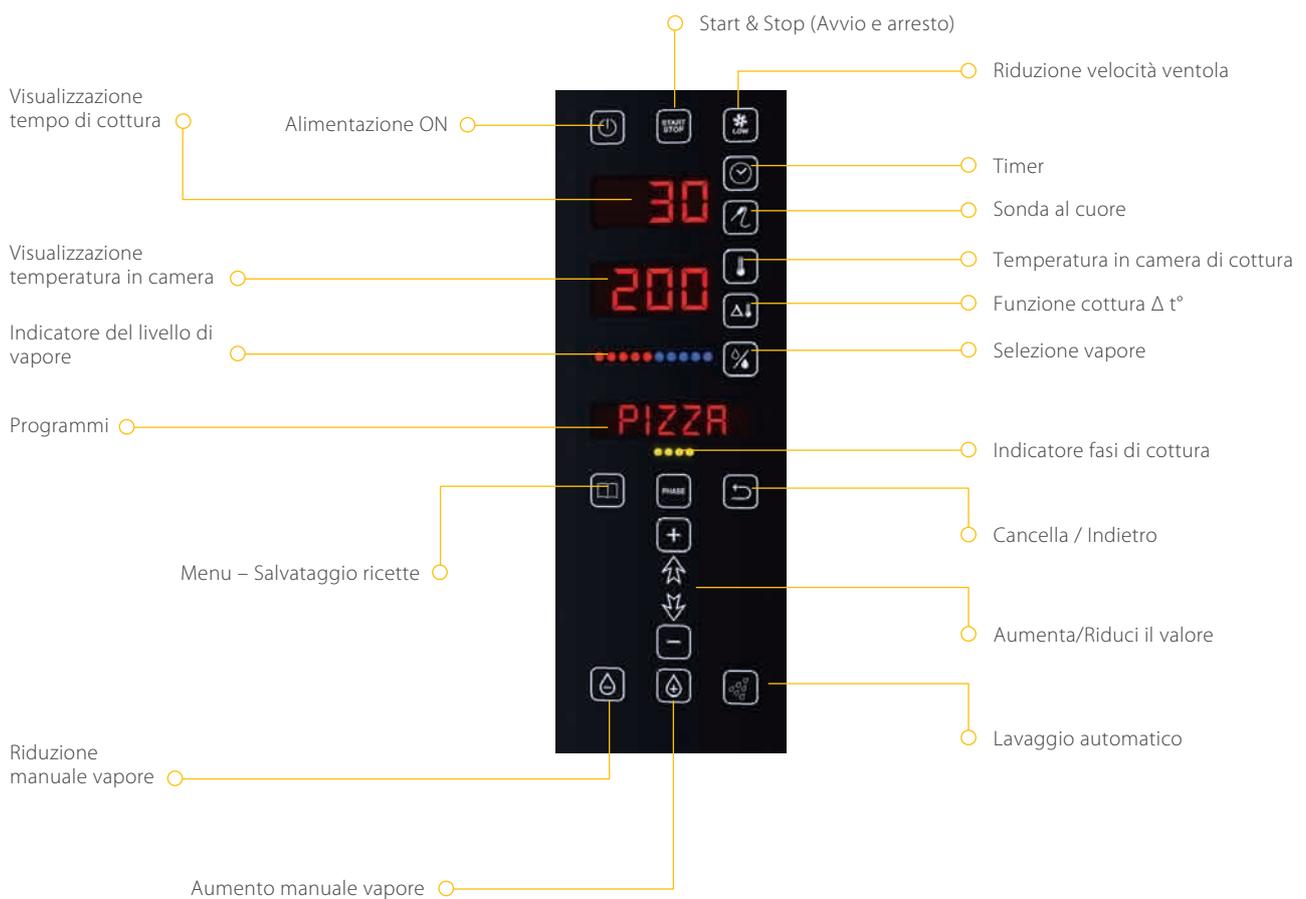
## DISPLAY FORNI A CONTROLLO TOUCH



### TECNOLOGIA AVANZATA PER FORNI CON TOUCH SCREEN E DIGITALI

Il nuovo **display touch screen** garantisce un maggiore controllo, con una programmazione più facile, veloce, precisa ed intuitiva. La **chiavetta USB** consente l'interazione con il forno, l'upload e il download di aggiornamenti e ricette, il controllo HACCP che permette di monitorare l'operatività del forno.

### DISPLAY FORNI DIGITALI

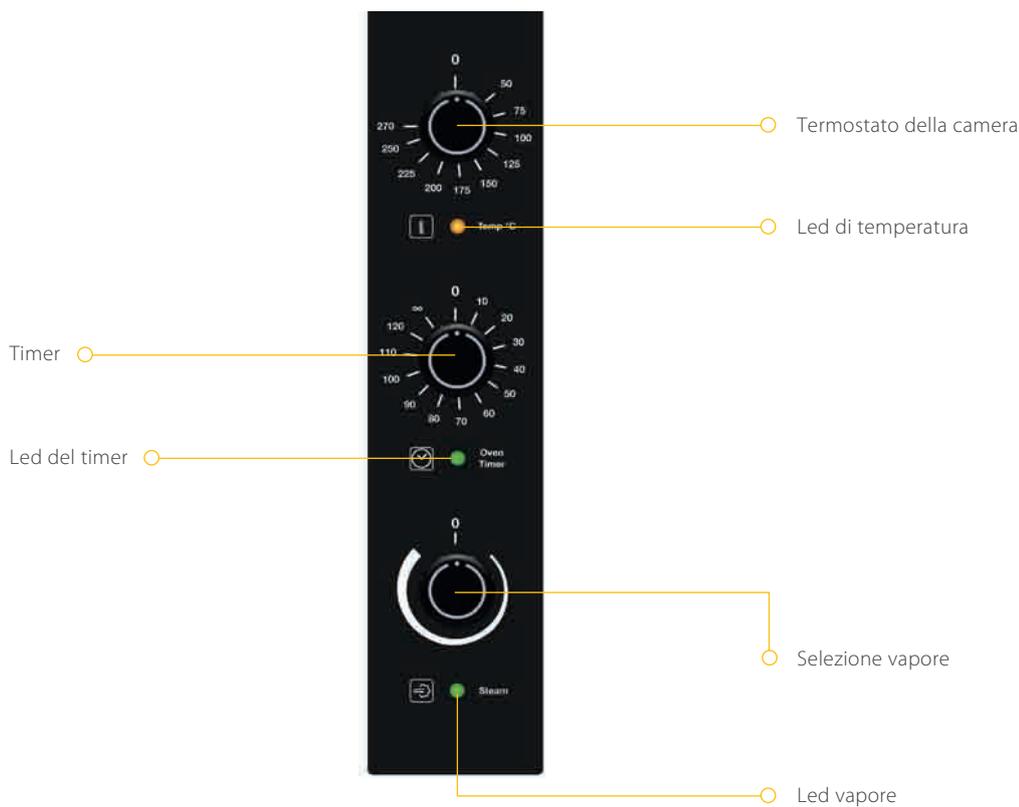


## FORNI EASY VALUE

I forni della linea Easy Value sono disponibili anche a 4, 6 e 10 livelli, ad alimentazione elettrica e con **pannello di controllo meccanico con manopole**.

Dotati di un **sistema di cottura a convezione + vapore**, sono la risposta a quegli chef con esigenze di prestazioni di qualità al giusto prezzo.

## DISPLAY LINEA EASY VALUE - CONTROLLO MECCANICO



## FORNI DI SUPPORTO E FORNI FAST VALUE

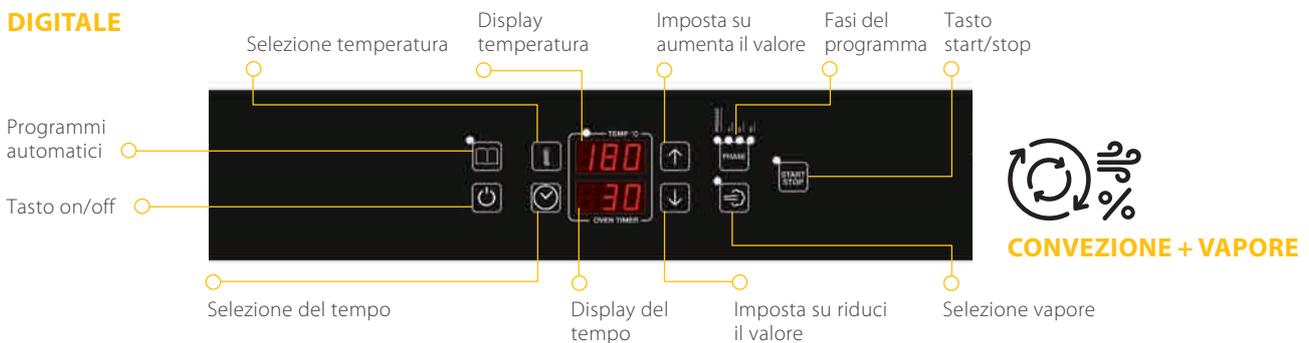
La linea dei forni di Supporto e dei forni Fast Value offre una selezione di forni elettrici con porta ribaltabile, disponibile con controllo meccanico e digitale, inoltre è possibile scegliere tra modelli con **convezione + grill**, **convezione + umidificatore** e **convezione con vapore**. Piccoli ma robusti, questi forni sono l'ideale per snack-bar, pub e piccoli ristoranti.

### DISPLAY DEI FORNI DI SUPPORTO

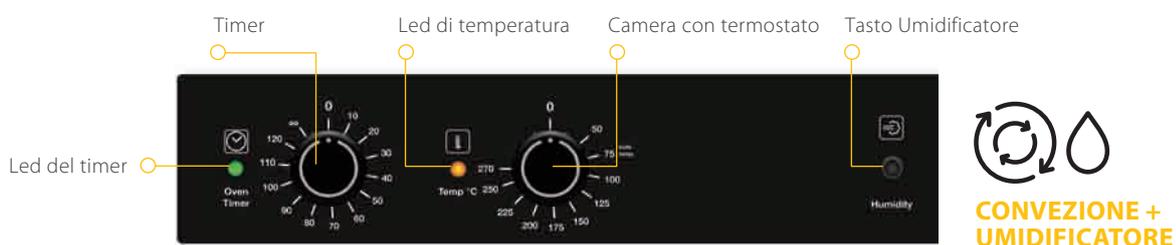
#### MECCANICO



#### DIGITALE



### DISPLAY DEI FORNI FAST VALUE



# Facilità di pulizia e manutenzione

I forni professionali Whirlpool sono dotati di una porta con doppio vetro, apribile per ispezionare il livello di pulizia, e di una camera di cottura dagli angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.



A fine giornata i forni devono essere sempre puliti.

I **forni digitali e touch** sono dotati di **4 programmi di lavaggio automatico**; ciclo Breve, Intenso, Extra intenso e Risciacquo.

Basta solo una pressione del tasto e il forno sarà pulito e pronto per un nuovo giorno di lavoro in cucina.

## ROBUSTEZZA ED ERGONOMIA AI MASSIMI LIVELLI

Un forno robusto e forte, con una maniglia ergonomica e con la camera di cottura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.



**GAMMA COMPLETA CON ACCESSORI INCLUSI DI FABBRICA**

LINEA PRODOTTO	12NC	DESCRIZIONE	ACCESSORI IN DOTAZIONE
FORNI PREMIUM TOUCH	851299602170	AFO ET 4DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
	851299602180	AFO ET 6DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
	851299602190	AFO ET 10DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
FORNI PREMIUM DIGITALE	851299602200	AFO ED4DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
	851299602210	AFO ED6DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
	851299602220	AFO ED10DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
	851299602230	AFO GD6DS	1 Griglia GN 1/1 - Sonda di temperatura - Kit lavaggio automatico
FORNI EASY VALUE	851299602240	AFO EM4SV	1 Griglia GN 1/1
	851299602250	AFO EM6SV	1 Griglia GN 1/1
	851299602260	AFO EM10SV	1 Griglia GN 1/1
FORNI DI SUPPORTO	851299602270	AFO EM4SO	1 Griglia GN 1/1
	851299602280	AFO ED5SO	1 Griglia GN 1/1
FORNI FAST VALUE	851299602290	AFO EM4CH	1 Griglia GN 1/1
	851299602120	AFO EM 4	1 Griglia GN 2/3

FORNI PREMIUM	TOUCH	<b>3 METODI DI COTTURA: CONVEZIONE + COMBI + VAPORE DIRETTO</b>	
	DIGITALE	 <p><b>AFO ET 4DS</b> Controllo TOUCH 4 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>	 <p><b>AFO ET 6DS</b> Controllo TOUCH 6 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>
FORNI EASY VALUE	DIGITALE	 <p><b>AFO ED4DS</b> Controllo DIGITALE 4 livelli GN1/1 + 60X40 cm</p>	 <p><b>AFO ED6DS</b> Controllo DIGITALE 6 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>
		<b>CONVEZIONE + VAPORE</b>	
FORNI DI SUPPORTO	DIGITALE	 <p><b>AFO EM4SV</b> Controllo meccanico 4 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>	 <p><b>AFO EM6SV</b> Controllo meccanico 6 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>
		<b>CONVEZIONE + VAPORE</b>	
FORNI FAST VALUE	DIGITALE	 <p><b>AFO EM4SO</b> Controllo meccanico 4 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>	 <p><b>AFO ED5SO</b> Controllo DIGITALE 5 livelli GN1/1 + 60X40 cm Motore trifase</p>
		<b>CONVEZIONE + GRILL</b>	<b>CONVEZIONE + UMIDIFICATORE</b>
FORNI FAST VALUE	DIGITALE	 <p><b>AFO EM4</b> Controllo meccanico 4 livelli GN2/3 + 46x34 cm Monofase</p>	 <p><b>AFO EM4CH</b> Controllo meccanico 4 livelli GN1/1 + 60X40 cm Monofase</p>



**AFO ET 10DS**  
Controllo TOUCH  
10 livelli  
GN1/1  
+ 60X40 cm  
Motore trifase



**AFO ED10DS**  
Controllo DIGITALE  
10 livelli  
GN1/1  
+ 60X40 cm  
Motore trifase



**AFO GD6DS**  
Controllo DIGITALE  
6 livelli  
GN1/1  
+ 60X40 cm  
Motore trifase



**AFO EM10SV**  
Controllo meccanico  
10 livelli  
GN1/1  
+ 60X40 cm  
Motore trifase

## AFO ET 10DS - AFO ET6DS - AFO ET4DS



- Idoneo per prodotti di pasticceria e specialità gastronomiche
- 10 livelli di teglie, a disposizione anche con 6 e 4 livelli
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm
- 3 metodi di cottura: convezione + combi + vapore 100%
- Controllo touchscreen
- Possibilità di memorizzare fino a 1.000 ricette
- Cottura per fasi fino a 20 fasi diverse
- Cottura a Delta t° con sonda al cuore
- Funzione multi cottura
- Connessione USB e controllo HACCP
- Programmi di lavaggio automatico: ciclo Breve, Intenso, Extra intenso e Risciacquo
- Guida con distanza di 80 mm
- Illuminazione interna
- Rotazione inversa della ventola e doppia velocità di rotazione
- Funzione di preriscaldamento e raffreddamento camera
- Funzione timer per cottura ritardata
- 400 V - 3N - 50 HZ

## AFO ED 10DS - AFO ED 6DS - AFO ED 4DS - AFO GD 6DS



- Idoneo per prodotti di pasticceria e specialità gastronomiche
- 10 livelli di teglie, a disposizione anche con 6 e 4 livelli
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm
- 3 metodi di cottura: convezione + combi + vapore 100%
- Controllo digitale
- Possibilità di memorizzare fino a 200 ricette
- Cottura per fasi fino a 4 fasi diverse
- Cottura a Delta t° con sonda al cuore
- Connessione USB e controllo HACCP
- Programmi di lavaggio automatico: ciclo Breve, Intenso, Extra intenso e Risciacquo
- Guida con distanza di 80 mm
- Illuminazione interna
- Rotazione inversa della ventola e doppia velocità di rotazione
- Funzione di preriscaldamento e raffreddamento camera
- Funzione timer per cottura ritardata
- 400 V - 3N - 50 HZ
- Disponibile anche nella versione a gas con 6 livelli (AFO GD 6DS)

---

### AFO EM 10SV - AFO EM 6SV - AFO EM 4SV



- 10 livelli di teglie, a disposizione anche con 6 e 4 livelli
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm
- 2 metodi di cottura: convezione + vapore
- Controllo meccanico
- Guida con distanza di 75 mm
- Illuminazione interna
- 400 V - 3N - 50 HZ

---

### AFO ED5SO



- 5 livelli di teglie
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm
- 2 metodi di cottura: convezione + vapore
- Controllo digitale
- Possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Cottura per fasi fino a 4 fasi diverse
- Guida con distanza di 70 mm
- Illuminazione interna
- Rotazione inversa della ventola
- Porta ribaltabile
- 400 V - 3N - 50 HZ

---

### AFO EM4SO



- 4 livelli di teglie
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm
- 2 metodi di cottura: convezione + vapore
- Controllo meccanico
- Guida con distanza di 70 mm
- Illuminazione interna
- Rotazione inversa della ventola
- Porta ribaltabile
- 400 V - 3N - 50 HZ

---

### AFO EM 4CH - AFO EM4



- 4 livelli di teglie
- Doppio sistema di inserimento GN1/1 e 60x40 cm per AFO EM4CH
- Doppio sistema di inserimento GN2/3 e 46x34 cm per AFO EM4
- 2 metodi di cottura: convezione + umidificatore per AFO EM4CH
- 2 metodi di cottura: convezione + ventilazione e grill per AFO EM4
- Controllo meccanico
- Guida con distanza di 70 mm
- Illuminazione interna
- Porta ribaltabile
- 230 V - 1N - 50 HZ

FORNI PREMIUM AD USO PROFESSIONALE • LINEA TOUCHSCREEN



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
NC12	<b>851299602170</b>	<b>851299602180</b>	<b>851299602190</b>
CodComm	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS
Codice EAN	80 03437 22607 6	80 03437 22608 3	80 03437 22609 0
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Pannello di controllo	LCD 7"	LCD 7"	LCD 7"
Tecnologia forno	Combi + Vapore diretto	Combi + Vapore diretto	Combi + Vapore diretto
Numero di livelli	4	6	10
Dimensioni griglie (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Numero max. di pasti	60	90	150
Fase di cottura	20	20	20
Numero di programmi personalizzati	1000	1000	1000
Cottura a Delta T	Sì	Sì	Sì
Sonda al cuore	Sì	Sì	Sì
Connessione USB	Sì	Sì	Sì
Distanza tra i livelli (mm)	80	80	80
Rotazione inversa della ventola	Sì	Sì	Sì
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Illuminazione interna	Sì	Sì	Sì
Lavaggio automatico	Sì	Sì	Sì
Tipo di gas	no	no	no
Collegamento elettrico (Kw/h)	7,5	10,9	18,4
Tensione (V)	400	400	400
Frequenza (Hz)	50	50	50
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	840x996x805	840x996x950	840x996x1275
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	880x990x1010	880x990x1160	880x990x1350
Peso netto (kg)	103	113	140
Peso lordo (kg)	110	120	150

**FORNI PREMIUM AD USO PROFESSIONALE • LINEA DIGITALE**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
NC12	<b>851299602200</b>	<b>851299602210</b>	<b>851299602220</b>	<b>851299602230</b>
CodComm	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	AFO GD6DS
Codice EAN	80 03437 22610 6	80 03437 22611 3	80 03437 22612 0	80 03437 22613 7
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Gas
Pannello di controllo	Digitale	Digitale	Digitale	Digitale
Tecnologia forno	Combi + Vapore diretto			
Numero di livelli	4	6	10	6
Dimensioni griglie (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Numero max. di pasti	60	90	150	90
Fase di cottura	4	4	4	4
Numero di programmi personalizzati	200	200	200	200
Cottura a Delta T	Sì	Sì	Sì	Sì
Sonda al cuore	Sì	Sì	Sì	Sì
Connessione USB	Sì	Sì	Sì	Sì
Distanza tra i livelli (mm)	80	80	80	80
Rotazione inversa della ventola	Sì	Sì	Sì	Sì
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Illuminazione interna	Sì	Sì	Sì	Sì
Lavaggio automatico	Sì	Sì	Sì	Sì
Tipo di gas	no	no	no	Naturale o propano
Collegamento elettrico (Kw/h)	7,5	10,9	18,4	0,6
Tensione (V)	400	400	400	400
Frequenza (Hz)	50	50	50	50
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	840x996x805	840x996x950	840x996x1275	840x996x950
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	880x990x1010	880x990x1160	880x990x1350	880x990x1160
Peso netto (kg)	103	113	140	113
Peso lordo (kg)	110	120	150	120

FORNI EASY VALUE AD USO PROFESSIONALE • LINEA MECCANICA



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	851299602240	851299602250	851299602260
NC12	851299602240	851299602250	851299602260
CodComm	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV
Codice EAN	80 03437 22614 4	80 03437 22615 1	80 03437 22616 8
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Pannello di controllo	Manopole	Manopole	Manopole
Tecnologia forno	Convezione + Vapore	Convezione + Vapore	Convezione + Vapore
Numero di livelli	4	6	10
Dimensioni griglie (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Numero max. di pasti	60	90	150
Fase di cottura	-	-	-
Numero di programmi personalizzati	-	-	-
Cottura a Delta T	No	No	No
Sonda al cuore	No	No	No
Connessione USB	No	No	No
Distanza tra i livelli (mm)	75	75	75
Rotazione inversa della ventola	Sì	Sì	Sì
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Illuminazione interna	Sì	Sì	Sì
Lavaggio automatico	No	No	No
Tipo di gas	no	no	no
Collegamento elettrico (Kw/h)	6,5	7,9	11,9
Tensione (V)	400	400	400
Frequenza (Hz)	50	50	50
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	865x745x565	865x775x715	875x775x1015
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	900x770x755	910x815x905	910x815x1205
Peso netto (kg)	60	80	100
Peso lordo (kg)	65	85	110

## FORNI DI SUPPORTO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	851299602270	851299602280
NC12	851299602270	851299602280
CodComm	AFO EM4SO	AFO ED5SO
Codice EAN	80 03437 22617 5	80 03437 22618 2
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico
Pannello di controllo	Manopole	Digitale
Tecnologia forno	Convezione + Vapore	Convezione + Vapore
Numero di livelli	4	5
Dimensioni griglie (GN)	1/1 + 60x40	1/1 + 60x40
Numero max. di pasti	-	-
Fase di cottura	-	4
Numero di programmi personalizzati	-	99
Cottura a Delta T	No	No
Sonda al cuore	No	No
Connessione USB	No	No
Distanza tra i livelli (mm)	70	70
Rotazione inversa della ventola	Sì	Sì
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox
Illuminazione interna	Sì	Sì
Lavaggio automatico	No	No
Tipo di gas	no	no
Collegamento elettrico (Kw/h)	5,8	5,8
Tensione (V)	400	400
Frequenza (Hz)	50	50
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	725x715x605	725x753x730
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	760x840x795	760x840x860
Peso netto (kg)	46	51
Peso lordo (kg)	51	56



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	851299602290	851299602120
NC12	<b>851299602290</b>	<b>851299602120</b>
CodComm	AFO EM4CH	AFO EM 4
Codice EAN	80 03437 22619 9	8003437226021
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico
Pannello di controllo	Manopole + tasti	Manopole
Tecnologia forno	Convezione + Umidificatore	Convezione+ ventilazione
Numero di livelli	4	4
Dimensioni griglie (GN)	1/1 + 60x40	2/3 +46x34
Numero max. di pasti	-	-
Fase di cottura	-	-
Numero di programmi personalizzati	-	-
Cottura a Delta T	No	No
Sonda al cuore	No	No
Connessione USB	No	No
Distanza tra i livelli (mm)	70	70
Rotazione inversa della ventola	no	no
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox
Illuminazione interna	Sì	Sì
Lavaggio automatico	No	No
Tipo di gas	no	no
Collegamento elettrico (Kw/h)	3,2	3,6
Tensione (V)	230	230
Frequenza (Hz)	50	50
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	725x715x605	585x655x570
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	760x750x795	620x690x760
Peso netto (kg)	45	36
Peso lordo (kg)	50	41

## POM4/PZ



- Ideale per 4 pizze (6 pizze per POM6/PZ)
- Modelli impilabili
- Doppi Elementi riscaldanti indipendenti (sopra e sotto)
- Superficie di cottura con pietra refrattaria
- Porta a vetro
- Illuminazione interna
- Termometro

CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	POM4/PZ	POM6/PZ
Cod Comm	859991601240	859991601250
12NC	859991601240	859991601250
Codice EAN	8003437610646	8003437610653
Numero di livelli	1	1
Numero di pizze	4	6
Numero di pizze per ora (h)	32-34	48-50
Dimensioni della camera interna (LxPxA mm)	700x700x150	700x1050x150
Dimensioni senza imballaggio (LxPxA mm)	990x920x380	990x1270x380
Pannello di controllo	Meccanico	Meccanico
Tipo di riscaldamento	Elettrico	Elettrico
Peso netto (kg)	74 kg	97 kg
Tensione (V)/Frequenza	400V-3ph-N-T	400V-3ph-N-T
Potenza/(kWh)	5,6	7,3



ACCESSORI DISPONIBILI		
Cod Comm	AFO 730 - pala per pizza in Alluminio	AFO 731 - Spazzola in ottone con raschietto in acciaio inossidabile
12NC	859991602170	859991602180
Codice EAN	8003437610851	8003437610899

## PRO 25 IX



- 25 litri
- Microonde commerciali senza piatto rotante
- No grill
- Cavità: acciaio inox
- Tipo di funzionamento: elettronico
- Tipo display: a LED
- Programmi: 10
- Lunghezza cavo di alimentazione (m): 1,5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>PRO 25 IX</b>
Codice 12NC	858762899790
Codice EAN	8003437214127
Litri	25
Potenza collegamento elettrico kW	1
Potenza collegamento elettrico kW	Alimentazione 1,5
Tensione (V)	230 V ~ 50 Hz
MHz	2450
Dimensioni unità LxPxA (mm)	511x421x285
Dimensioni cavità LxPxA (mm)	328x368x206
kg	14

# Accessori forno

---

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>AFO 681</b>	859991597450	8003437608797	Supporto aperto per forni da 4 teglie, senza guide portateglie (530X490x850 h. 9 Kg.)
	<b>AFO 682</b>	859991597470	8003437608803	Supporto aperto per forni da 4 o 5 teglie, senza guide portateglie (610X550x850 h. 10 Kg.)
	<b>AFO 683</b>	859991597480	8003437608810	Supporto aperto per forni da 4 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie di 460X340 e GN 2/3 (530x490x850 h 13 Kg.)
	<b>AFO 684</b>	859991597490	8003437608827	Supporto aperto per forni da 4 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie di 400X600 E GN 1/1
	<b>AFO 685</b>	859991597500	8003437608834	Doccetta
	<b>AFO 686</b>	859991597510	8003437608841	Doccetta
	<b>AFO 687</b>	859991597520	8003437608858	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie (690x570x850 h. 10 Kg.)
	<b>AFO 688</b>	859991597530	8003437608865	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie (690x570x700 h. 8,4 Kg.)
	<b>AFO 689</b>	859991597550	8003437608872	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie con ripiano (690x570x850 h. 13 Kg.)
	<b>AFO 690</b>	859991597560	8003437608896	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie con ripiano (690x570x700 h. 11 Kg.)
	<b>AFO 691</b>	859991597570	8003437608902	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie di 400X600 e GN 1/1 (690x570x850 h 14 Kg.)
	<b>AFO 692</b>	859991597580	8003437608919	Supporto aperto per forni da 10 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie di 400X600 e GN 1/1 (690X570X700 h. 10,2 Kg.)
	<b>AFO 693</b>	859991597590	8003437608926	Kit doccetta estraibile
	<b>AFO 694</b>	859991597610	8003437608933	Supporto aperto per forni da 4 teglie, senza guide portateglie
	<b>AFO 695</b>	859991597630	8003437608940	Supporto aperto per forni da 6 - 10 teglie, senza guide portateglie
	<b>AFO 696</b>	859991597650	8003437608957	Supporto aperto per forni da 4 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie 600x400 e GN 1/1

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>AFO 697</b>	859991597660	8003437608964	Supporto aperto per forni da 6 - 10 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie 600x400 e GN 1/1
	<b>AFO 698</b>	859991597680	8003437608971	Cappa aspirante e per condensa
	<b>AFO 702</b>	859991597730	8003437609046	Griglia in acciaio inox GN 2/3
	<b>AFO 703</b>	859991597750	8003437609053	Griglia in acciaio inox 60X40
	<b>AFO 704</b>	859991597800	8003437609060	Griglia in acciaio inox GN 1/1
	<b>AFO 705</b>	859991597810	8003437609077	Griglia in ferro cromato GN 2/3
	<b>AFO 706</b>	859991597820	8003437609084	Griglia in ferro cromato GN 46x34
	<b>AFO 707</b>	859991597830	8003437609091	Griglia in ferro cromato GN 1/1
	<b>AFO 708</b>	859991597840	8003437609107	Griglia in ferro cromato 60x40
	<b>AFO 709</b>	859991597850	8003437609114	Teglie in acciaio inox GN 1/2 h. 20
	<b>AFO 710</b>	859991597860	8003437609121	Teglie in acciaio inox GN 1/2 h. 40
	<b>AFO 711</b>	859991597870	8003437609138	Teglie in acciaio inox GN 1/2 h. 60
	<b>AFO 712</b>	859991597880	8003437609145	Teglia in alluminio per prodotti di pasticceria 46X34
	<b>AFO 713</b>	859991597890	8003437609152	Teglia in alluminio per prodotti di pasticceria GN 1/1
	<b>AFO 714</b>	859991597900	8003437609169	Teglia in alluminio per prodotti di pasticceria 60X40
	<b>AFO 715</b>	859991597910	8003437609176	Teglia in acciaio inox perforata GN 1/1 h. 20

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>AFO 716</b>	859991597920	8003437609183	Teglia in acciaio inox perforata GN 1/1 h. 40
	<b>AFO 717</b>	859991597930	8003437609190	Teglia in acciaio inox perforata GN 1/1 h. 60
	<b>AFO 718</b>	859991597940	8003437609206	Cestello in acciaio inox
	<b>AFO 719</b>	859991597960	8003437609213	Teglia in alluminio antiaderente GN 1/1 h. 40
	<b>AFO 720</b>	859991597980	8003437609237	Bistecchiera h. 20
	<b>AFO 721</b>	859991598000	8003437609244	Griglia in acciaio inox per pollame GN 1/1
	<b>AFO 722</b>	859991598020	8003437609251	Teglia per baguette forata in alluminio con 5 canali 60x40
	<b>AFO 723</b>	859991598100	8003437609299	Cella di lievitazione statica 8 livelli
	<b>AFO 724</b>	859991598120	8003437609305	Cella di lievitazione statica 8 livelli 60X40
	<b>AFO 725</b>	859991598140	8003437609312	Cella di lievitazione statica 6+6 livelli GN 1/1 + 60X40
	<b>AFO 726</b>	859991598150	8003437609329	Detersivo + risciacquo (10 l)

CODE	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	
AFO 681							
AFO 682							
AFO 683							
AFO 684							
AFO 685							
AFO 686	√	√	√	√	√	√	
AFO 687							
AFO 688							
AFO 689							
AFO 690							
AFO 691							
AFO 692							
AFO 693	√	√	√	√	√	√	
AFO 694	√			√			
AFO 695	√	√	√	√	√	√	
AFO 696	√			√			
AFO 697	√	√	√	√	√	√	
AFO 698	√	√	√	√	√	√	
AFO 702							
AFO 703	√	√	√	√	√	√	
AFO 704	√	√	√	√	√	√	
AFO 705							
AFO 706							
AFO 707	√	√	√	√	√	√	
AFO 708	√	√	√	√	√	√	
AFO 709	√	√	√	√	√	√	

## ACCESSORI FORNO

	AFO GD6DS	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV	AFO EM4SO	AFO ED5SO	AFO EM4CH	AFO EM 4
								✓
					✓	✓	✓	
								✓
					✓	✓	✓	
		✓	✓	✓				
	✓							
		✓	✓					
				✓				
		✓	✓					
				✓				
		✓	✓					
				✓				
	✓							
	✓							
	✓							
								✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
								✓
								✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

CODE	AFO ET 4DS	AFO ET 6DS	AFO ET 10DS	AFO ED4DS	AFO ED6DS	AFO ED10DS	
AFO 710	√	√	√	√	√	√	
AFO 711	√	√	√	√	√	√	
AFO 712							
AFO 713	√	√	√	√	√	√	
AFO 714	√	√	√	√	√	√	
AFO 715	√	√	√	√	√	√	
AFO 716	√	√	√	√	√	√	
AFO 717	√	√	√	√	√	√	
AFO 718	√	√	√	√	√	√	
AFO 719	√	√	√	√	√	√	
AFO 720	√	√	√	√	√	√	
AFO 721	√	√	√	√	√	√	
AFO 722	√	√	√	√	√	√	
AFO 723							
AFO 724							
AFO 725							
AFO 726	√	√	√	√	√	√	

## ACCESSORI FORNO

	AFO GD6DS	AFO EM4SV	AFO EM6SV	AFO EM10SV	AFO EM4SO	AFO ED5SO	AFO EM4CH	AFO EM 4
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
								√
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
	√	√	√	√	√	√	√	
								√
		√	√		√	√	√	
				√				
	√							

# Collezione

---

# Cottura Orizzontale

---

Design minimalista, alta  
qualità e 100% "Made in Italy"

La Collezione Cottura Orizzontale Whirlpool offre innumerevoli soluzioni per creare su misura la propria cucina altamente professionale.



# Qualità e flessibilità

---

## per rispondere alle necessità dei professionisti più esigenti

La linea di modelli per cottura Whirlpool presenta un'ampia e completa gamma di prodotti ad uso professionale, nei quali la robustezza, la qualità e l'elevata modularità si amalgamano per creare versatili soluzioni di design per le cucine.

### **FUNZIONALITÀ**

La gamma si compone di due linee di prodotti: la Serie 700 e la Serie 600, entrambe particolarmente adatte per un ampio ventaglio di esigenze, in termini di capacità e dimensioni. Un vasto insieme di configurazioni delle superfici comprende le gamme a gas ed elettrica, le friggitrici ad immersione, i fry top, i cuocipasta, i bagnomaria, oltre ad articoli neutri che offrono la massima versatilità ed adattabilità, risultando così perfettamente compatibili con le cucine più diverse.

I prodotti della Serie 700 sono unicamente in versione a libera installazione, o su forno o su vano aperto/chiuso. Questa linea di prodotti è particolarmente adatta a strutture di medie dimensioni, come ristoranti e piccoli servizi di ristorazione collettiva.

La Serie 600 è specificamente progettata per strutture di minori dimensioni, in cui sono necessari prodotti più adattabili e flessibili per provvedere a quantità di coperti relativamente piccole. È la scelta ideale per una cucina di piccole dimensioni, ma estremamente professionale. La Serie 600 è disponibile unicamente per l'installazione nel piano di lavoro e dispone di un insieme completo di supporti e gambe neutri, disponibili con larghezze da 40, 60, 80, 100 e 120 cm, per offrire la massima flessibilità e modularità nell'area cottura.



### ALTE PRESTAZIONI

Tutti i prodotti per la cottura professionale sono dotati di bruciatori ad alte prestazioni, con o senza fiamma pilota, disponibili con varie opzioni di potenza per soddisfare qualsiasi esigenza.



### ERGONOMIA E FACILITÀ DI PULIZIA

Grandi manopole ergonomiche dal raffinato design e dall'uso intuitivo, per una regolazione precisa della temperatura. Piani e vaschette stampati per pulire facilmente tutti i componenti. Tutti i materiali sono in acciaio inox AISI 304.



### COLLEZIONE COMPLETA E DIVERSIFICATA

La gamma Cottura comprende piani cottura a gas, elettrici o in vetroceramica, con o senza forno. I forni sono di tipo gastronorm 2/1 o 1/1, a gas o elettrici, statici o a convezione, per soddisfare ogni esigenza in cucina.



CUCINE A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI					
Descrizione prodotto	<b>ADN 600</b>	<b>ADN 665</b>	<b>ADN 606</b>	<b>ADN 604</b>	
Codice 12NC	854460001000	854466501000	854460601000	854460401000	
Codice EAN	8003437953064	8003437979422	8003437953125	8003437953101	
Larghezza (cm)	80	80	80	80	
N. di fornelli Piano cottura	4	4	4	4	
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	4x3,7 kW	2x4+2x6 kW	4x6,0 kW	4x3,7 kW	
Tipo fornelli Piano cottura	Gas	Gas	Gas	Gas	
Fiamma pilota Piano cottura	No	Si	Si	No	
Tipo supporto	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto	Forno	
Alimentazione forno	-	-	-	Gas	
Energia forno	-	-	-	3,6	
Forno GN	-	-	-	GN 1/1	
Funzioni forno	-	-	-	Statico	
Tensione	-	-	-	-	
Dimensioni esterne (cm)	80x70x90	80x70x90	80x70x90	80x70x90	
Piano cottura totalmente a gas+Forno (kW/kCal)	14,8 kW / 12728 kCal	20 kW / 17200 kCal	24,0 kW / 20640 kCal	18,4 kW / 15824 kCal	
Piano cottura totalmente elettrico+Forno (kW)	-	-	-	-	



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI					
Descrizione prodotto	<b>ADN 669</b>	<b>ADN 675</b>	<b>ADN 673</b>	<b>ADN 609</b>	
Codice 12NC	854466901000	854467501000	854467301000	854460901000	
Codice EAN	8003437235047	8003437225567	8003437977169	8003437953156	
Larghezza (cm)	80	80	80	80	
N. di fornelli Piano cottura	4	4	4	4	
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	2x4+2x6 kW	4x6,0 kW	2x4+2x6 kW	4x6,0 kW	
Tipo fornelli Piano cottura	Gas	Gas	Gas	Gas	
Fiamma pilota Piano cottura	Si	Si	Si	Si	
Tipo supporto	Forno	Forno	Forno	Forno	
Alimentazione forno	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	
Energia forno	2,5	2,5	5,9	5,9	
Forno GN	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	
Funzioni forno	Convezione	Convezione	Statico	Statico	
Tensione	230 V	230 V	400 V - 3N	400 V - 3N	
Dimensioni esterne (cm)	80x70x90	80x70x90	80x70x90	80x70x90	
Piano cottura totalmente a gas+Forno (kW/kCal)	20 kW / 17200 kCal	24,0 kW / 20640 kCal	20 kW / 17200 kCal	24,0 kW / 26230 kCal	
Piano cottura totalmente elettrico+Forno (kW)	2,5 kW	2,5 kW	5,9 kW	5,9 kW	

CUCINE A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 700



	ADN 667	ADN 612	ADN 671	ADN 608	ADN 602
	851299601900	854461201000	854467101000	854460801000	854460201000
	8003437225543	8003437953187	8003437958205	8003437953149	8003437953088
	80	80	80	80	80
	4	4	4	4	4
	2x4+2x6 kW	4x6,0 kW	2x4+2x6 kW	4x6,0 kW	4x3,7 kW
	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
	Si	Si	Si	Si	No
	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno
	Gas	Gas	Gas	Gas	Elettrico
	3,6	3,6	6,5	6,5	2,5
	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 1/1
	Statico	Convezione	Statico	Statico	Convezione
	-	-	-	-	230 V
	80x70x90	80x70x90	80x70x90	80x70x90	80x70x90
	23,6 kW / 20296 kCal	27,6 kW / 24596 kCal	26,5 kW / 22790 kCal	30,5 kW / 26230 kCal	14,8 kW / 12728 kCal
	-	-	-	-	2,5 kW



	ADN 601	ADN 666	ADN 607	ADN 605	ADN 668
	854460101000	854466601000	854460701000	854460501000	854466801000
	8003437953071	8003437978890	8003437953132	8003437953118	8003437979019
	100	100	100	100	100
	6	6	6	6	6
	6x3,7 kW	3x4+3x6 kW	6x6,0 kW	6x3,7 kW	3x4+3x6 kW
	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
	No	Si	Si	No	Si
	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto	Forno	Forno
	-	-	-	Gas	Gas
	-	-	-	3,6	3,6
	-	-	-	GN 1/1	GN 1/1
	-	-	-	Statico	Statico
	-	-	-	-	-
	100x70x90	100x70x90	100x70x90	100x70x90	100x70x90
	22,2 kW / 19092 kCal	30 kW / 25800 kCal	36,0 kW / 30960 kCal	25,8 kW / 22188 kCal	33,6 kW / 28896 kCal
	-	-	-	-	-

CUCINE A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 613	ADN 672	ADN 610
Descrizione prodotto	ADN 613	ADN 672	ADN 610
Codice 12NC	854461301000	851299601910	854461001000
Codice EAN	8003437953194	8003437225550	8003437953163
Larghezza (cm)	100	100	100
N. di fornelli Piano cottura	6	6	6
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	6x6,0 kW	3x4+3x6 kW	6x6,0 kW
Tipo fornelli Piano cottura	Gas	Gas	Gas
Fiamma pilota Piano cottura	Sì	Sì	Sì
Tipo supporto	Forno	Forno	Forno
Alimentazione forno	Gas	Gas	Gas
Energia forno	3,6	6,5	6,5
Forno GN	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
Funzioni forno	Convezione	Statico	Statico
Tensione	-	-	-
Dimensioni esterne (cm)	100x70x90	100x70x90	100x70x90
Piano cottura totalmente a gas+Forno (kW/kCal)	39,6 kW / 34056 kCal	36,5 kW / 31390 kCal	42,5 kW / 36550 kCal
Piano cottura totalmente elettrico+Forno (kW)	-	-	-



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 616	ADN 618	ADN 620
Descrizione prodotto	ADN 616	ADN 618	ADN 620
Codice 12NC	854461601000	854461801000	854462001000
Codice EAN	8003437953224	8003437953248	8003437953262
Larghezza (cm)	80	80	80
N. di fornelli Piano cottura	4	4	4
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	4x2,0 (Ø 18 cm) kW	4x2,6(22x22 cm) kW	4x2,0 (Ø 18 cm) kW
Tipo fornelli Piano cottura	Elettrici Ghisa Rotondi	Elettrici Ghisa Quadrati	Elettrici Ghisa Rotondi
Fiamma pilota Piano cottura	-	-	-
Tipo supporto	Vano aperto	Vano aperto	Forno
Alimentazione forno	-	-	Elettrico
Energia forno	-	-	2,5
Forno GN	-	-	GN 1/1
Funzioni forno	-	-	Convezione
Tensione	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	80x70x90	80x70x90	80x70x90
Piano cottura totalmente a gas+Forno (kW/kCal)	-	-	-
Piano cottura totalmente elettrico+Forno (kW)	8 kW	10,4 kW	10,5 kW

## CUCINE A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 700



	<b>ADN 603</b>	<b>ADN 670</b>	<b>ADN 676</b>	<b>ADN 674</b>	<b>ADN 611</b>
	854460301000	854467001000	854467601000	854467401000	854461101000
	8003437953095	8003437979088	8003437225574	8003437964749	8003437953170
	100	100	100	100	100
	6	6	6	6	6
	6x3,7 kW	3x4+3x6 kW	6x6,0 kW	3x4+3x6 kW	6x6,0 kW
	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
	No	Sì	Sì	Sì	Sì
	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno
	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
	2,5	2,5	2,5	5,9	5,9
	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1
	Convezione	Convezione	Convezione	Statico	Statico
	230 V	230 V	-	400 V - 3N	400 V - 3N
	100x70x90	100x70x90	100x70x90	100x70x90	100x70x90
	22,2 kW / 19092 kCal	30 kW / 25800 kCal	36,0 kW / 30960 kCal	30 kW / 25800 kCal	36,0 kW / 36550 kCal
	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	5,9 kW	5,9 kW



	<b>ADN 614</b>	<b>ADN 617</b>	<b>ADN 621</b>	<b>ADN 623</b>	<b>ADN 624</b>
	854461401000	854461701000	854462101000	854462301000	854462401000
	8003437953200	8003437953231	8003437953279	8003437953293	8003437953309
	80	100	100	80	80
	4	6	6	4	4
	4X2,6(22x22 cm) kW	6X2,0 (Ø 18 cm) kW	6X2,0 (Ø 18 cm) kW	1x2,1 + 1x1,8 +2x1,2 kW	1x2,1 +1x1,8 +2x1,2 kW
	Elettrici Ghisa Quadrati	Elettrici Ghisa Rotondi	Elettrici Ghisa Rotondi	Elettrici Radianti su Superficie in Vetrocaramica	Elettrici Radianti su Superficie in Vetrocaramica
	-	-	-	-	-
	Forno	Vano aperto	Forno	Vano aperto	Forno
	Elettrico	-	Elettrico	-	Elettrico
	2,5	-	2,5	-	2,5
	GN 1/1	-	GN 1/1	-	GN 1/1
	Convezione	-	Convezione	-	Convezione
	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
	80x70x90	100x70x90	100x70x90	80x70x90	80x70x90
	-	-	-	-	-
	12,9 kW	12 kW	14,5 kW	6,3 kW	8,8 kW

## GRIGLIE A PIETRA LAVICA PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	<b>ADN 629</b>	<b>ADN 630</b>
Codice 12NC	854462901000	854463001000
Codice EAN	8003437953361	8003437953378
Larghezza (cm)	40	80
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	1x9.0 kW	2x9.0 kW
Tipo fornelli Piano cottura	Barbecue	Barbecue
Tipo supporto	Open Cabinet	Open Cabinet
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90	80x70x90
Piano cottura totalmente a gas (kW/kCal)	9.0 kW / 7740 kCal	18 kW / 15480 kCal
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	8 kW	-

## FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
Descrizione prodotto	<b>ADN 625</b>	<b>ADN 626</b>	<b>ADN 627</b>	<b>ADN 628</b>
Codice 12NC	854462501000	854462601000	854462701000	854462801000
Codice EAN	8003437953316	8003437953323	8003437953330	8003437953347
Larghezza (cm)	40	80	40	60
N. di Vasche/Capacità (litri)	1 / 10 l	2 / 10 l	1 / 8 l	2 / 8 l
N. di Cestelli/Dimensioni (mm)	1/270x275x120	2/270x275x120	1/197x280x100	1/197x280x100
Tipo supporto	Vano chiuso	Vano chiuso	Vano aperto	Vano aperto
Tensione	-	-	400 V - 3N	400 V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90	80x70x90	40x70x90	60x70x90
Piano cottura totalmente a gas (kW/kCal)	6,9 kW / 5934 kCal	6,9+6,9 kW / 11868 kCal	-	-
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	-	-	5,1 kW	5,1 + 5,1 kW



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 677</b>
Codice 12NC	854467701000
Codice EAN	8003437225659
Larghezza (cm)	40
Tipo supporto	Vano aperto
Tensione	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	0,35 kW

## FRY TOPS A GAS ED ELETTRICI PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI					
Descrizione prodotto	<b>ADN 632</b>	<b>ADN 633</b>	<b>ADN 634</b>	<b>ADN 635</b>	
Codice 12NC	854463201000	854463301000	854463401000	854463501000	
Codice EAN	8003437953385	8003437953392	8003437953408	8003437953415	
Larghezza (cm)	40	40	60	60	
Tipo Superficie Fry Top	Piatta (16,5 dm <sup>2</sup> )	Scanalata (16,5 dm <sup>2</sup> )	Piatta (25,6 dm <sup>2</sup> )	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm <sup>2</sup> )	
Tipo supporto	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto	
Tensione	-	-	-	-	
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90	40x70x90	40x70x90	60x70x90	
Piano cottura totalmente a gas (kW/kCal)	4,5 kW / 3870 kCal	4,5 kW / 3870 kCal	6,5 kW / 5590 kCal	6,5 kW / 5590 kCal	
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	-	-	-	-	

## CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI PROFESSIONALI • SERIE 700



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	<b>ADN 640</b>	<b>ADN 641</b>
Codice 12NC	854464001000	854464101000
Codice EAN	8003437953460	8003437953477
Larghezza (cm)	40	40
N. di Vasche/Capacità (litri)	1 / 26 l	1 / 13 l
N. di Cestelli/Dimensioni (mm)	Opzionale (non compreso)	Opzionale (non compreso)
Tipo supporto	Vano chiuso	Vano aperto
Tensione	-	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90	40x70x90
Piano cottura totalmente a gas (kW/kCal)	9,0 kW / 7740 kCal	-
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	-	3 kW

## FRY TOPS A GAS ED ELETTRICI PROFESSIONALI • SERIE 700



	<b>ADN 636</b>	<b>ADN 637</b>	<b>ADN 638</b>	<b>ADN 639</b>
	854463601000	854463701000	854463801000	854463901000
	8003437953422	8003437953439	8003437953446	8003437953453
	40	40	60	60
	Piatta (16,5 dm <sup>2</sup> )	Scanalata (16,5 dm <sup>2</sup> )	Piatta (25,6 dm <sup>2</sup> )	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm <sup>2</sup> )
	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto	Vano aperto
	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
	40x70x90	40x70x90	60x70x90	60x70x90
	-	-	-	-
	3,6 kW	3,6 kW	4,8 kW	4,8 kW

## BAGNOMARIA ELETTRICO PROFESSIONALE • SERIE 700



<b>CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI</b>	
Descrizione prodotto	<b>ADN 642</b>
Codice 12NC	854464201000
Codice EAN	8003437953484
Larghezza (cm)	40
Tipo supporto	Vano aperto
Tensione	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x70x90
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	1 kW

## CUCINE A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 600



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
	<b>ADN 644</b>	<b>ADN 645</b>	<b>ADN 646</b>	<b>ADN 647</b>
Descrizione prodotto				
Codice 12NC	854464401000	854464501000	854464601000	854464701000
Codice EAN	8003437953507	8003437953514	8003437953521	8003437953538
Larghezza (cm)	40	60	40	60
N. di fornelli Piano cottura	2	4	2	4
Potenza fornelli Piano cottura (kW)	2x3,7 kW	4x3,7 kW	1x1,5 + 1x2,0 (Ø 18 cm) kW	2x1,5 + 2x2,0 (Ø 18 cm) kW
Tipo fornelli Piano cottura	Gas	Gas	Elettrici Ghisa Rotondi	Elettrici Ghisa Rotondi
Fiamma pilota Piano cottura	No	No	-	-
Tensione	-	-	400 V - 3N	400 V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27	60x60x27	40x60x27	60x60x27
Piano cottura totalmente a gas (kW/kCal)	7,4 kW / 6364 kCal	14,8 kW / 12728 kCal	-	-
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	-	-	3,5 kW	7 kW

## FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE PROFESSIONALI • SERIE 600



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
	<b>ADN 650</b>	<b>ADN 651</b>
Descrizione prodotto		
Codice 12NC	854465001000	854465101000
Codice EAN	8003437953569	8003437953576
Larghezza (cm)	40	60
N. di Vasche/Capacità (litri)	1 / 8 l	2 / 8 l
N. di Cestelli/Dimensioni (mm)	1 / 197x280x100	2 / 197x280x100
Tensione	400 V - 3N	400 V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27	60x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	5,1 kW	5,1 + 5,1 kW



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
Descrizione prodotto	<b>ADN 652</b>	<b>ADN 653</b>	<b>ADN 654</b>	<b>ADN 655</b>
Codice 12NC	854465201000	854465301000	854465401000	854465501000
Codice EAN	8003437953583	8003437953590	8003437953606	8003437953613
Larghezza (cm)	40	40	60	60
Tipo Superficie Fry Top	Piatta (16,5 dm <sup>2</sup> )	Scanalata (16,5 dm <sup>2</sup> )	Piatta (25,6 dm <sup>2</sup> )	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm <sup>2</sup> )
Tensione	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27	40x60x27	60x60x27	60x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	3,6 kW	3,6 kW	4,8 kW	4,8 kW

## CUOCIPASTA ELETTRICO PROFESSIONALE • SERIE 600



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 656</b>
Codice 12Nc	854465601000
Codice EAN	8003437953620
Larghezza (cm)	40
N. di Vasche/Capacità (litri)	1x13 l
N. di Cestelli/Dimensioni (mm)	Opzionale (non compreso)
Tensione	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	3 kW

## BAGNOMARIA ELETTRICO PROFESSIONALE • SERIE 600



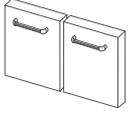
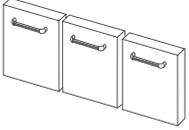
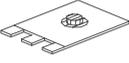
CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 657</b>
Codice 12NC	854465701000
Codice EAN	8003437953637
Larghezza (cm)	40
Tensione	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	1 kW

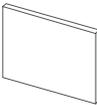
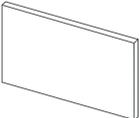


CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 658</b>
Codice 12NC	854465801000
Codice EAN	8003437953644
Larghezza (cm)	40
Tensione	230V - 3N
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	0,35 kW

# Accessori cottura

---

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>ADN 350</b>	854435001000	Pietra lavica - paraspruzzi larghezza 400 mm
	<b>ADN 351</b>	854435101000	Pietra lavica - paraspruzzi larghezza 800mm
	<b>ADN 352</b>	854435201000	Pietra lavica - griglia pesce 383x485 mm
	<b>ADN 353</b>	854435301000	Griglia per forno GN 1/1 530x325 mm
	<b>ADN 354</b>	854435401000	Riduttore per fornelli
	<b>ADN 355</b>	854435501000	Porta 40 cm sinistra e destra
	<b>ADN 356</b>	854435601000	Kit porta da 60 cm (porte 30+30 cm)
	<b>ADN 357</b>	854435701000	Kit di 3 porte per modulo da 100 cm (porte 30+30+40 cm)
	<b>ADN 358</b>	854435801000	Fry top: raschietto
	<b>ADN 359</b>	854435901000	Coppia di cestelli per friggitrice (2 pezzi 130x275x120 mm)
	<b>ADN 360</b>	854436001000	Vaschetta in acciaio inox di raccolta dell'olio per friggitrici
	<b>ADN 361</b>	854436101000	Doppio coperchio in acciaio inox friggitrice
	<b>ADN 362</b>	854436201000	Cestello in acciaio inox per cuocipasta a gas 92x295x120 mm
	<b>ADN 363</b>	854436301000	Coperchio cestello cuocipasta

	<b>CODICE COMMERCIALE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	<b>ADN 364</b>	854436401000	Cestello in acciaio inox per cuocipasta elettrico (92x295x120 mm)
	<b>ADN 365</b>	854436501000	Electric pasta cooker stainless steel basket (92x145x120mm)
	<b>ADN 366</b>	854436601000	Parete posteriore supplementare per vano aperto, larghezza 400 mm
	<b>ADN 367</b>	854436701000	Parete posteriore supplementare per vano aperto, larghezza 600mm
	<b>ADN 368</b>	854436801000	Parete posteriore supplementare per vano aperto, larghezza 800mm
	<b>ADN 369</b>	854436901000	Parete posteriore supplementare per vano aperto, larghezza 1000mm
	<b>ADN 643</b>	854464301000	Piano neutro con gambe larghezza 40 cm
	<b>AGB 904</b>	851299601920	Griglia per forno GN 2/1 650x530 mm
	<b>AGB 920</b>	851299601930	Coppia di cestelli 1/2 per friggitrice a gas, capacità vasca 10 l 295x100x105 mm
	<b>AGB 935</b>	851299601940	Smooth plate for single-crown gas burners 370x290x25mm
	<b>AGB 936</b>	856393601000	Grooved plate for single-crown gas burners 370x290x25mm
	<b>AGB 938</b>	851299601950	Gas pasta cooker stainless steel basket 135x295x200mm
	<b>AGB 943</b>	851299601960	Basket lid for gas and electric pasta cooker

	<b>COMMERCIAL CODE</b>	<b>12NC</b>	<b>DESCRIPTION</b>
	<b>ADN 660</b>	854466001000	Neutral support with legs 40cm width
	<b>ADN 662</b>	854466201000	Neutral support with legs 80cm width
	<b>ADN 370</b>	854437001000	Bain-marie, pasta cooker and fryer: drainage pipe

CODE	ADN 600	ADN 601	ADN 602	ADN 603	ADN 604	ADN 605	ADN 606	ADN 607	ADN 608	ADN 609	ADN 610	ADN 611	ADN 612	ADN 613	ADN 614
ADN 350															
ADN 351															
ADN 352															
ADN 353			√	√	√	√							√	√	√
ADN 354	√	√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	
ADN 355	√						√								
ADN 356															
ADN 357		√						√							
ADN 358															
ADN 359															
ADN 360															
ADN 361															
ADN 362															
ADN 363															
ADN 364															
ADN 365															
ADN 366															
ADN 367															
ADN 368	√						√								
ADN 369		√						√							
ADN 660															
ADN 662															
ADN 370															
AGB 904									√	√	√	√			
AGB 920															
AGB 935							√	√	√	√	√	√	√	√	
AGB 936							√	√	√	√	√	√	√	√	
AGB 938															
AGB 943															



CODE	ADN 636	ADN 637	ADN 638	ADN 639	ADN 640	ADN 641	ADN 642	ADN 644	ADN 645	ADN 646	ADN 647	ADN 650	ADN 651	ADN 652	ADN 653
ADN 350															
ADN 351															
ADN 352															
ADN 353															
ADN 354							√	√	√						
ADN 355	√	√													
ADN 356			√	√											
ADN 357															
ADN 358	√	√	√	√										√	√
ADN 359															
ADN 360															
ADN 361															
ADN 362					√										
ADN 363						√									
ADN 364						√									
ADN 365						√									
ADN 366	√	√			√	√	√								
ADN 367			√	√											
ADN 368															
ADN 369															
ADN 660								√		√		√		√	√
ADN 662									√		√				
ADN 370												√	√		
AGB 904															
AGB 920												√	√		
AGB 935															
AGB 936															
AGB 938					√										
AGB 943					√										

ACCESSORI COTTURA

	ADN 654	ADN 655	ADN 656	ADN 657	ADN 658	ADN 665	ADN 666	ADN 667	ADN 668	ADN 669	ADN 670	ADN 671	ADN 672	ADN 673	ADN 674	ADN 675	ADN 676	ADN 677
								✓	✓	✓	✓							
						✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓												✓
							✓											
	✓	✓																
			✓															
			✓															
			✓															
						✓												✓
								✓										
			✓	✓	✓													
												✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

# Refrigerazione professionale

I migliori apparecchi per la refrigerazione ad uso professionale per preservare la qualità e la freschezza dei propri alimenti

Gli apparecchi per la refrigerazione ad uso professionale Whirlpool vantano un'ampia gamma di prodotti duraturi e robusti, in grado di soddisfare qualsiasi capacità di conservazione.



# Una gamma completa e ampia di apparecchi per la refrigerazione

Partendo da armadi refrigerati e congelatori, per arrivare alle vetrine frigo, agli abbattitori di temperatura e macchine per il ghiaccio, Whirlpool fornisce versatili soluzioni per tanti utilizzi diversi e per attività di qualsiasi dimensione.



# Frigoriferi con porta in vetro

---

## Ideali per bar, pub e ristoranti

### Flessibilità

Questa linea di frigoriferi è progettata per la conservazione e l'esposizione di cibi o bevande e presenta varie capacità: da **130 litri fino a 480 litri**.

### Facilità d'uso e installazione

Tutte le vetrine frigo sono dotate di un **pannello di controllo di facile regolazione** e di **ripiani regolabili**, che si possono inclinare. Dispongono anche di piedini anteriori regolabili per la corretta installazione.

### Ergonomia ed utilizzabilità

Maniglia robusta e **porta reversibile con blocco** per adattarsi ad ogni requisito di spazio. L'interno dello scomparto è liscio, per cui non raccoglie lo sporco ed è **facile da pulire**. La guarnizione di tenuta della porta è facilmente sostituibile per mantenere la pulizia ed un'igiene ottimali.

### Conservazione ottimale

Grazie alla **porta con doppio vetro** e al **sistema di sbrinamento automatico**, questa gamma di vetrine frigo garantisce un'uniformità di temperatura e una resa di conservazione ottimali.

### Distintivo promozionale con illuminazione interna

Alcuni modelli di vetrina frigo possono essere dotati di **marchi o slogan personalizzati sulla superficie illuminata e sui pannelli laterali** per promuovere in modo accattivante i prodotti all'interno.



# CantINETTE da vino

## Design e qualità per conservare il vino in condizioni ideali

### Componenti di alta qualità

I ripiani per le bottiglie di vino sono realizzati in **legno di quercia naturale**. La porta di vetro è rivestita da una **pellicola oscurata** per intercettare i raggi ultravioletti ed impedire che influiscano negativamente sulla qualità dei vini. Un **filtro al carbonio** garantisce un adeguato livello di umidità all'interno dello scomparto e assorbe gli odori nella cella frigorifera.

### Sempre alla temperatura ideale

Per essere sicuri che ogni bottiglia venga servita alla temperatura ideale, l'interno della cella è diviso in **6 aree diverse, con zone climatiche differenziate**.





# Frigoriferi Monoporta Professionali

---

Innovativi, spaziosi e dal design moderno, i nuovi frigoriferi Monoporta professionali, dotati di sistema di sbrinamento automatico, offrono diverse capacità, da **320L fino a 480L**, con un range di temperatura da **- 2°C fino a +8°C**, diventando rapidamente e facilmente una parte fondamentale per la cucina di bar o ristoranti.

Questa nuova gamma di frigoriferi sarà interamente di colore argento, all'esterno e all'interno, e dotata anche di una luce interna e di un termostato elettromeccanico, rappresentando al meglio il business professionale e soddisfacendo le esigenze dei nostri clienti.

**La porta reversibile** e i **piedi anteriori regolabili** permettono di spostare e adattare il frigorifero come si preferisce ad ogni ambiente diverso, rendendolo facile e piacevole da usare.





**ADN 221 - ADN 203 C - ADN 221 C - ADN 221/2 -  
ADN 201/1 - ADN 201/2 - ADN 203/1 - ADN 203/2 -  
ADN 230/1 - ADN 230/2 - ADN 200/1 - ADN 200/2 -  
ADN 202/1 - ADN 202/2 - ADN 140 W**

- Controllo meccanico
- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Temperatura ambiente max. 32 °C
- Luce LED interna (eccetto per ADN 140 W)
- Illuminazione interna con interruttore on/off per branding promozionale (solo ADN 203 C e ADN 221 C)
- Tipo di gas R600a
- Porta con doppio vetro
- Maniglia robusta
- Porta reversibile (ADN 203 C, ADN 221 C, ADN 221, ADN 221/2, ADN 140 W)
- Blocco porta (eccetto per ADN 140 W)
- Ripiani regolabili
- Piedini regolabili
- Termometro analogico (ADN 221 C, ADN 221, ADN 221/2, ADN 203/1, ADN 203/2, ADN 230/1, ADN 230/2, ADN 202/1, ADN 202/2)



**ADN 221S - ADN 201/1S - ADN 203/1S**

- Controllo meccanico
- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Temperatura ambiente max. 32 °C
- Luce LED interna
- Tipo di gas R600a
- Porta con doppio vetro
- Maniglia robusta
- Porta reversibile (eccetto per ADN 203/1S)
- Blocco porta
- Ripiani regolabili
- Piedini regolabili
- Termometro Analogico (eccetto per ADN 201/1S)



### ADN 231 BK

- Controllo meccanico
- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Temperatura ambiente max. 32 °C
- Luce LED interna
- Tipo di gas R600a
- Porta con doppio vetro
- Pellicola oscurata sulla porta per intercettare i raggi ultravioletti
- Filtro al carbonio per assorbire gli odori estranei
- 6 zone con temperature differenziate
- Blocco porta
- Ripiani regolabili
- Piedini regolabili
- Capacità bottiglie: 105 / 0,75 l



### ADN 270S - ADN 350S - ADN 480S

- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Temperatura ambiente max.30°C (43° per ADN 270S)
- Luce LED interna
- Termostato Elettromeccanico
- Tipo di gas R600a
- Maniglia robusta
- Porta reversibile
- Piedini regolabili
- Ripiani regolabili



### ACO 060.1

- Controllo elettronico con tecnologia 6° SENSO
- Display digitale con funzioni intelligenti come i tasti Vacation (vacanze) e Fast-Cool (raffreddamento rapido)
- Sbrinamento intelligente
- Filtro antibatterico
- Compressore ad elevata efficienza
- Temperatura ambiente max. 35 °C
- Sistema brevettato ad apertura facilitata
- Livello di rumorosità basso 38 dB(A)
- Tipo di gas R600a
- Maniglia robusta
- Porta reversibile
- Piedini regolabili

## FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 203 C	ADN 221 C	ADN 221
Descrizione prodotto	<b>ADN 203 C</b>	<b>ADN 221 C</b>	<b>ADN 221</b>
Codice 12NC	854422401000	854422201000	854422101010
Codice EAN	8003437223808	8003437223471	8003437977008
Cornice porta	Alluminio	Alluminio	Alluminio
Numero di porte	1	1	1
Blocco	Si	Si	Si
Distintivo promozionale	Si (209A x 590L)	Si (196A x 584L)	No
Temperatura interna media (°C)	5	5	5
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10
Capacità lorda (l)	385 L	480 L	480 L
Capacità netta (l)	360 L	455 L	455 L
Tipo di gas	R600a	R600a	R600a
Potenza (in W)	265	265	265
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	2,816	2,457	2,457
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno	All'esterno
Posizione illuminazione interna	Parete superiore	Verticale	Verticale
Porta reversibile	Si	Si	Si
Numero di ripiani regolabili	5	5	5
Dimensione ripiano	380x490	487x490	487x490
Termometro	No	Si	Si
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x600x2025	600x685x2025	600x685x2025
Dimensioni interne LxPxA (mm)	500x455x1645	497x543x1785	497x543x1785
Peso lordo (kg)	79.5 kg	97 kg	97 kg
Peso netto (kg)	74 kg	90 kg	90 kg
Classe di efficienza energetica	E	D	D

## FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



	<b>ADN 221/2</b>	<b>ADN 230/1</b>	<b>ADN 230/2</b>	<b>ADN 203/1</b>	<b>ADN 203/2</b>
	854422101020	854423001010	854423001020	854420301010	854420301020
	8003437961434	8003437979989	8003437961557	8003437979972	8003437961502
	Alluminio	Alluminio	Bianca	Alluminio	Bianca
	1	2	2	1	1
	Si	Si	Si	Si	Si
	No	No	No	No	No
	5	5	5	5	5
	+ 0 to + 10				
	480 L	350 L	350 L	350 L	350 L
	455 L	320 L	320 L	320 L	320 L
	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	265	230	230	230	230
	2,457	2,038	2,038	2,038	2,038
	230 V - 50Hz				
	All'esterno	All'esterno	All'esterno	All'esterno	All'esterno
	Verticale	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore
	Si	No	No	No	No
	5	6	6	6	6
	487x490	523x351	523x351	523x351	523x351
	Si	Si	Si	Si	Si
	600x685x2025	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1730
	497x543x1785	502x453x1518	502x453x1518	502x453x1518	502x453x1518
	97 kg	69.5 kg	69.5 kg	69.5 kg	69.5 kg
	90 kg	65 kg	65 kg	65 kg	65 kg
	D	D	D	D	D

## FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI				
	ADN 201/1	ADN 201/2	ADN 200/1	
Descrizione prodotto	ADN 201/1	ADN 201/2	ADN 200/1	
Codice 12NC	854420101010	854420101020	854420001010	
Codice EAN	8003437979958	8003437961489	8003437979941	
Cornice porta	Alluminio	Bianca	Alluminio	
Numero di porte	1	1	1	
Blocco	Si	Si	Si	
Distintivo promozionale	No	No	No	
Temperatura interna media (°C)	5	5	5	
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	
Capacità lorda (l)	350 L	350 L	290 L	
Capacità netta (l)	320 L	320 L	275 L	
Tipo di gas	R600a	R600a	R600a	
Potenza (in W)	230	230	200	
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	2,038	2,038	2,471	
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno	All'esterno	
Posizione illuminazione interna	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore	
Porta reversibile	No	No	No	
Numero di ripiani regolabili	6	5	5	
Dimensione ripiano	523x351	523x351	520x365	
Termometro	No	No	No	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x600x1730	600x600x1730	600x600x1450	
Dimensioni interne LxPxA (mm)	502x453x1518	502x453x1518	524x453x1238	
Peso lordo (kg)	69.5 kg	69.5 kg	59 kg	
Peso netto (kg)	65 kg	65 kg	55 kg	
Classe di efficienza energetica	D	D	E	

## FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



	<b>ADN 200/2</b>	<b>ADN 202/1</b>	<b>ADN 202/2</b>	<b>ADN 140W</b>
	854420001020	854420201010	854420201020	859991627120
	8003437961564	8003437979965	8003437961601	8003437620447
	Bianca	Alluminio	Bianca	Alluminio
	1	1	1	1
	Si	Si	Si	No
	No	No	No	No
	5	5	5	5
	+ 0 to + 10			
	290 L	290 L	290 L	130 L
	275 L	275 L	275 L	123 L
	R600a	R600a	R600a	R600a
	200	200	200	120
	2,471	2,471	2,471	0,562
	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230V - 50Hz
	All'esterno	All'esterno	All'esterno	All'esterno
	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore
	No	No	No	Si
	5	6	5	3
	520x365	520x365	520x365	450x324
	No	Si	Si	Si
	600x600x1450	600x600x1450	600x600x1450	560x600x850
	524x453x1238	524x453x1238	524x453x1238	465x459x725
	59 kg	59 kg	59 kg	35 KG
	55 kg	55 kg	55 kg	32 KG
	E	E	E	B

## FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 221S	ADN 201/1S	ADN 203/1S
Descrizione prodotto	<b>ADN 221S</b>	<b>ADN 201/1S</b>	<b>ADN 203/1S</b>
Codice 12NC	859991628160	859991628170	859991628180
Codice EAN	8003437620805	8003437620812	8003437620829
Cornice porta	Alluminio	Alluminio	Alluminio
Numero di porte	1	1	1
Blocco	Si	Si	Si
Distintivo promozionale	No	No	No
Temperatura interna media (°C)	5	5	5
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10	+ 0 to + 10
Capacità lorda (l)	480 L	350 L	350 L
Capacità netta (l)	455 L	320 L	320 L
Tipo di gas	R600a	R600a	R600a
Potenza (in W)	265	230	230
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	2,457	2,038	2,038
Tensione Frequenza Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno	All'esterno
Posizione illuminazione interna	Verticale	Parete superiore	Parete superiore
Porta reversibile	Si	No	No
Numero di ripiani regolabili	5	6	6
Dimensione ripiano	487x490	523x351	523x351
Termometro	Si	No	Si
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x685x2025	600x600x1730	600x600x1730
Dimensioni interne LxPxA (mm)	497x543x1785	502x453x1518	502x453x1518
Peso lordo (kg)	97 KG	69,5 KG	69,5 KG
Peso netto (kg)	90 KG	65 KG	65 KG
Classe di efficienza energetica	D	D	D



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 231 BK</b>
Codice 12NC	851299601140
Codice EAN	8003437224454
Cornice porta	Nero
Numero di porte	1
Blocco	Si
Distintivo promozionale	No
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 4 to + 14
Temperatura interna media (°C)	-
Capacità lorda (l)	350 L
Capacità netta (l)	330 L
Tipo di gas	R600a
Potenza (in W)	150
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	0,501
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno
Posizione illuminazione interna	Parete superiore
Porta reversibile	No
Numero di ripiani regolabili	9 +1 Ripiani in legno inferiori
Dimensione ripiano	518x361
Termometro	No
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x600x1730
Dimensioni interne LxPxA (mm)	502x453x1518
Peso lordo (kg)	69.5 kg
Peso netto (kg)	65 kg
Classe di efficienza energetica	G

## FRIGORIFERI MONOPORTA PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 270S	ADN 350S	ADN 480S
Descrizione prodotto	<b>ADN 270S</b>	<b>ADN 350S</b>	<b>ADN 480S</b>
Codice 12NC	859991627140	859991627180	859991627190
Codice EAN	8003437620461	8003437620492	8003437620508
Cornice porta	Silver	Silver	Silver
Numero di porte	1	1	1
Blocco	No	No	No
Distintivo promozionale	No	No	No
Temperatura interna media (°C)	-	-	-
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 0 to + 8	- 2 to + 8	- 2 to + 8
Capacità lorda (l)	270 L	350 L	480 L
Capacità netta (l)	254 L	230 L	350 L
Tipo di gas	R600a	R600a	R600a
Potenza (in W)	120	230	265
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	0,359	2,027	2,432
Tensione Frequenza Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno	All'esterno
Posizione illuminazione interna	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore
Porta reversibile	Si	Si	Si
Numero di ripiani regolabili	4 + 1 ripiano inferiore	6	5
Dimensione ripiano	494 x 401; fondo 495 x 319	502x 355	487x490
Termometro	No	No	No
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x650x1450	600x600x1730	600x685x2025
Dimensioni interne LxPxA (mm)	495x454x1240	502x453x1518	497x543x1785
Peso lordo (kg)	54 KG	57,5 KG	83,5 KG
Peso netto (kg)	50 KG	53 KG	76,5 KG
Classe di efficienza energetica	F	D	D



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ACO 060.1</b>
Codice 12NC	859990962900
Codice EAN	8003437901287
Cornice porta	Bianco
Numero di porte	1
Intervallo di temperatura °C (min/max)	+ 2 to + 8
Capacità lorda (l)	371 L
Capacità netta (l)	284 L
Tipo di gas	R600a
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	0,1
Tensione Frequenza Hz	220-240 V - 50 Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno
Posizione illuminazione interna	Striscia LED
Porta reversibile	Si
Numero di ripiani regolabili	5
Termometro	No
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	595x630x1875
Peso lordo (kg)	64 KG
Peso netto (kg)	62 KG

# Frigoriferi armadi verticali professionali

La gamma di frigoriferi armadi verticali professionali Whirlpool coniuga alla perfezione funzionalità e prestazioni per l'adattabilità alle più molteplici esigenze.



## Costruiti per durare

Tutti i modelli **sono realizzati in acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno**. Tutte le griglie sono di acciaio inox rivestito in plastica e si inseriscono in guide di acciaio inox per scorrere in sicurezza dentro e fuori senza rischiare di ribaltarsi. Le guide sono fissate a robusti supporti e offrono 23 posizioni diverse. Un isolamento spesso 60 mm assicura le migliori prestazioni.

## Prestazioni ed elevata capacità

La gamma comprende **modelli da 700 l e da 1400 l, sia per frigoriferi, congelatori e versioni combi, dotati o di porte massicce o di porte di vetro** (queste ultime disponibili solo sui modelli di frigorifero). La temperatura di esercizio per i modelli di frigorifero con porte massicce è compresa tra -2 °C e +8 °C, mentre per i modelli con porte di vetro spazia da +1 °C fino a +10 °C. Per i congelatori la temperatura di esercizio è compresa tra -20 °C e -18 °C.

**Tutti i modelli con porte massicce sono tropicalizzati T1**, per cui garantiscono un funzionamento appropriato dei prodotti a **temperature ambiente massime di 43 °C**.

## Tecnologia

La gamma di armadi frigoriferi verticali ad uso professionale è dotata di **comandi su display digitale**. Tutti i modelli presentano una modalità operativa ventilata e un **sistema di sbrinamento automatico**.



**ADN 215 - ADN 213 - ADN 214 - ADN 216 -  
ADN 218 - ADN 219**

- Acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno
- Controllo elettronico
- Display digitale
- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Prodotti con porta di vetro per temperatura ambiente max. 25 °C
- Porta reversibile
- Piedini in plastica regolabili
- Blocco porta
- Luce interna (ADN 215)
- Evaporatore all'interno della cella
- Supporti griglie in acciaio inox
- Griglie GN 2/1 rivestite di plastica
- Tipo di gas R290
- I prodotti con porta massiccia sono tropicalizzati (temperatura ambiente max. 43 °C)

## ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI	ADN 213	ADN 215	ADN 218
Descrizione prodotto	<b>ADN 213</b>	<b>ADN 215</b>	<b>ADN 218</b>
Codice 12NC	854421301000	854421501000	854421801000
Codice EAN	8003437799587	8003437799648	8003437799594
Cornice porta	Inox	Inox	Inox
Numero di porte	1	1	2
Blocco	Si	Si	Si
Distintivo promozionale	No	No	No
Intervallo di temperatura °C (min/max)	- 2 to + 8	+ 1 to + 10	- 2 to + 8
Capacità lorda (l)	700 L	700 L	1400 L
Tipo di gas	R290	R290	R290
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	8.09	8.24	8.38
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno	All'esterno
Posizione illuminazione interna	-	Parete superiore	-
Porta reversibile	Si	Si	Si
Numero di supporti griglie	23	23	23
Numero di griglie incluse	3	3	6
Termometro	Si	Si	Si
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020	720x860x2020	1440x860x2020
Peso lordo (kg)	138 KG	148 KG	216 KG
Peso netto (kg)	125 KG	135 KG	195 KG
Classe di efficienza energetica	D	-	D

## ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	ADN 214	ADN 219
Descrizione prodotto	<b>ADN 214</b>	<b>ADN 219</b>
Codice 12NC	854421401000	854421901000
Codice EAN	8003437799600	8003437799617
Cornice porta	Inox	Inox
Numero di porte	1	2
Blocco	Si	Si
Distintivo promozionale	No	No
Intervallo di temperatura °C (min/max)	- 18 to -20	- 18 to -20
Capacità lorda (l)	700 L	1400 L
Tipo di gas	R290	R290
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	0,54	1,1
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'esterno
Posizione illuminazione interna	-	-
Porta reversibile	Si	Si
Numero di supporti griglie	23	23
Numero di griglie incluse	3	6
Termometro	Si	Si
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020	1440x860x2020
Peso lordo (kg)	143 KG	216 KG
Peso netto (kg)	130 KG	195 KG
Classe di efficienza energetica	D	D

## ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	<b>ADN 216</b>
Codice 12NC	854421601000
Codice EAN	8003437799624
Cornice porta	Inox
Numero di porte	2
Blocco	Si
Distintivo promozionale	No
Intervallo di temperatura °C (min/max)	- 2 to + 8; -18 to - 20
Capacità lorda (l)	700 L
Tipo di gas	R290
Potenza elettrica con illuminazione attiva (kW/h)	0,84
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50 Hz
Posizione pannello di controllo	All'esterno
Posizione illuminazione interna	-
Porta reversibile	Si
Numero di supporti griglie	23
Numero di griglie incluse	4
Termometro	Si
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020
Peso lordo (kg)	188 KG
Peso netto (kg)	175 KG
Classe di efficienza energetica	G

# Macchine per il ghiaccio

---

Il design lineare, la costruzione super resistente e un ampio ventaglio di capacità di produzione (da 20kg a 220 kg) rendono questa linea idonea a qualsiasi genere di utilizzo, sia domestico che industriale.



## Una gamma completa

La gamma comprende un'ampia scelta di prodotti disponibili con un efficiente sistema di raffreddamento ad aria o ad acqua.

Tutti i modelli di produttori di ghiaccio sono in acciaio inox AISI 304.

Whirlpool offre 3 gamme di produttori di ghiaccio:

- gamma completa di **produttori di ghiaccio in "cubetti"** con tecnologia a spruzzo
- gamma completa di **produttori di ghiaccio "ice finger"** con tecnologia a palette, per produrre trasparenti cubetti di ghiaccio cavi
- gamma di **produttori di ghiaccio in "scaglie"**, per la produzione di ghiaccio trasparente, friabile e granulare attraverso un evaporatore cilindrico verticale e un meccanismo Auger a rotazione super-resistente.

Un contenitore da 200 kg completa la gamma e garantisce un'abbondante riserva di ghiaccio, in grado di coprire qualsiasi picco di fabbisogno operativo.



### **AGB 022 - AGB 024**

- Acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno
- Forma del ghiaccio a cubetti
- Condensazione ad aria
- Evaporatore statico
- Sbrinatori a gas caldo
- Sistema roll-bond



### **ADN 108 - ADN 110 - ADN 112 - ADN 114 - ADN 116 - ADN 118**

- Acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno
- Ghiaccio in cubetti
- Condensazione ad aria
- Evaporatore statico
- Sbrinatori a gas caldo



**AGS 836 - AGS 838 - AGS 840 - AGS 842 - AGS 844 -  
AGS 846 - AGS 848 - AGS 850 - ADN 106**

- Acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno
- Ghiaccio in cubetti cavi
- Condensazione ad aria
- Evaporatore statico
- Sbrinatori a gas caldo



**ADN 100 - ADN 102 - AGS 834**

- Acciaio inox AISI 304 sia all'interno che all'esterno
- Ghiaccio in scaglie
- Condensazione ad aria

## PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	AGB 022	AGB 024
Descrizione prodotto	<b>AGB 022</b>	<b>AGB 024</b>
Codice 12NC	851202201050	851202401070
Codice EAN	8003437155741	8003437155918
Materiale	Inox	Inox
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	24 KG	40 KG
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	10 KG	20 KG
Forme del ghiaccio	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria
Sistema	Roll Bond	Roll Bond
Tipo di gas	R134a	R134a
Tipo di sbrinamento	gas caldo	gas caldo
Evaporatore	Statico	Statico
Potenza elettrica (kW)	5.02	8.09
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	555x535x590	556x535x850
Peso lordo (kg)	39 KG	46 KG
Peso netto (kg)	36 KG	43 KG



MAIN FEATURES/PARAMETERS	ADN 108	ADN 110	ADN 112	ADN 114
Descrizione prodotto	ADN 108	ADN 110	ADN 112	ADN 114
Codice 12NC	854410801000	854411001000	854411201000	854411401000
Codice EAN	8003437963919	8003437963926	8003437963933	8003437963940
Materiale	Inox	Inox	Inox	Inox
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	20 KG	30 KG	45 KG	60 KG
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	6 KG	12 KG	20 KG	25 KG
Forme del ghiaccio	Cubetto	Cubetto	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria	Aria
Sistema	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo
Tipo di gas	R290	R290	R290	R290
Tipo di sbrinamento	gas caldo	gas caldo	gas caldo	gas caldo
Evaporatore	Statico	Statico	Statico	Statico
Spessore del ghiaccio (mm)	36x26x23	41x29x29	41x29x29	41x29x29
Potenza elettrica (kW)	0,36	0,43	0,54	0,65
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	350x474x592	405x515x750	465x595x795	535x595x795
Peso lordo (kg)	35 KG	45 KG	53 KG	67 KG
Peso netto (kg)	35 KG	39 KG	45 KG	58 KG



MAIN FEATURES/PARAMETERS	ADN 116	ADN 118	ADN 120
Descrizione prodotto	ADN 116	ADN 118	ADN 120
Codice 12NC	854411601000	854411801000	854412001000
Codice EAN	8003437963957	8003437963964	8003437963971
Materiale	Inox	Inox	Inox
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	80 KG	150 KG	150 KG
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	35 KG	75 KG	
Forme del ghiaccio	Cubetto	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria
Sistema	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo
Tipo di gas	R290	R452a	R404a
Tipo di sbrinamento	gas caldo	gas caldo	gas caldo
Evaporatore	Statico	Statico	Statico
Spessore del ghiaccio (mm)	41x29x29	41x29x29	41x29x29
Potenza elettrica (kW)	0,78	1,35	1,5
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	715x595x945	860x700x1050	775x625x805
Peso lordo (kg)	78 KG	105 KG	80 KG
Peso netto (kg)	69 KG	95 KG	70 KG

## PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



MAIN FEATURES/PARAMETERS	AGS 836	AGS 838	AGS 840	
Descrizione prodotto	<b>AGS 836</b>	<b>AGS 838</b>	<b>AGS 840</b>	
Codice 12NC	856383601000	856383801000	856384001000	
Codice EAN	8003437776328	8003437776342	8003437776366	
Materiale	Inox	Inox	Inox	
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	20 KG	30 KG	40 KG	
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	9 KG	12 KG	18 KG	
Forme del ghiaccio	In cubetti cavi	In cubetti cavi	In cubetti cavi	
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria	
Sistema	A palette	A palette	A palette	
Tipo di gas	R452a	R452a	R452a	
Tipo di sbrinamento	gas caldo	gas caldo	gas caldo	
Evaporatore	Statico	Statico	Statico	
Spessore del ghiaccio (mm)	14-34	14-34	14-34	
Potenza elettrica (kW)	0,33	0,33	0,36	
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	405x510x770	405x510x825	405x510x950	
Peso lordo (kg)	41 KG	44 KG	46 KG	
Peso netto (kg)	36 KG	39 KG	42 KG	



	<b>AGS 842</b>	<b>AGS 844</b>	<b>AGS 846</b>	<b>AGS 848</b>
	856384201000	856384401000	856384601000	856384801000
	8003437776380	8003437776403	8003437776427	8003437776441
	Inox	Inox	Inox	Inox
	50 KG	60 KG	90 KG	130 KG
	20 KG	30 KG	37 KG	50 KG
	In cubetti cavi	In cubetti cavi	In cubetti cavi	In cubetti cavi
	Aria	Aria	Aria	Aria
	A palette	A palette	A palette	A palette
	R452a	R452a	R452a	R452a
	gas caldo	gas caldo	gas caldo	gas caldo
	Statico	Statico	Statico	Statico
	14-34	14-34	14-34	14-34
	0,43	0,43	0,65	0,78
	230 V - 50/60 Hz			
	515x555x950	555x595x1075	675x555x1075	845x555x1075
	56 KG	66 KG	74 KG	95 KG
	48 KG	55 KG	60 KG	80 KG

## PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



MAIN FEATURES/PARAMETERS		
	<b>ADN 106</b>	<b>AGS 850</b>
Descrizione prodotto	<b>ADN 106</b>	<b>AGS 850</b>
Codice 12NC	854410601000	856385001000
Codice EAN	8003437963896	8003437610578
Materiale	Inox	
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	150 KG	180 KG
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	100 KG	
Forme del ghiaccio	In cubetti cavi	In cubetti cavi
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria
Sistema	A palette	A palette
Tipo di gas	R452a	R452a
Tipo di sbrinamento	gas caldo	
Evaporatore	Statico	
Spessore del ghiaccio (mm)	14-34	
Potenza elettrica (kW)	0,8	1,6
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	840x700x1150	690x565x1125
Peso lordo (kg)	110 KG	110 KG
Peso netto (kg)	95 KG	100 KG

## PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



MAIN FEATURES/PARAMETERS	ADN 100	ADN 102	AGS 834
Descrizione prodotto	<b>ADN 100</b>	<b>ADN 102</b>	<b>AGS 834</b>
Codice 12NC	854410001000	854410201000	856383401000
Codice EAN	8003437964053	8003437964060	8003437610615
Materiale	Inox	Inox	Inox
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	45 KG	85 KG	135 KG
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	14 KG	20 KG	60 KG
Forme del ghiaccio	Scaglie	Scaglie	Scaglie
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria
Sistema			
Tipo di gas	R290	R290	R290
Tipo di sbrinamento			
Evaporatore			
Spessore del ghiaccio (mm)			
Potenza elettrica (kW)	0,46	0,53	0,64
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	405x515x750	465x595x795	515x550x1435
Peso lordo (kg)	85 KG	63 KG	85 KG
Peso netto (kg)	75 KG	58 KG	75 KG

# L'abbattitore di temperatura, prodotto ideale per la conservazione a lungo termine

La soluzione ideale per mantenere inalterati sapore, qualità e consistenza del cibo appena cucinato, massimizzando anche il flusso di lavoro in cucina e contribuendo al risparmio di tempo e denaro.



L'abbattimento rapido è una tecnologia che, grazie alle proprietà conservanti del freddo, mantiene inalterati i cibi, senza cambiarne la qualità, quindi si tratta anche del miglior percorso per un'alimentazione sana.

L'abbattitore di temperatura è un prodotto utilizzato per il **raffreddamento RAPIDO**.

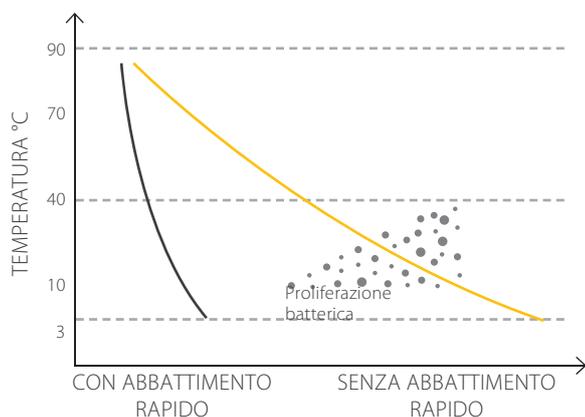
Quando il processo di raffreddamento è veloce, come in questo caso, genera micro-cristalli di ghiaccio che non danneggiano le caratteristiche strutturali dei cibi. Il che equivale a qualità, consistenza, sapore e colore completi degli alimenti, perché restano immutati.

## PRESTAZIONI PROFESSIONALI

Per garantire che gli alimenti vengano trattati nelle migliori condizioni igieniche, secondo il regolamento HACCP la temperatura del cibo cotto deve essere rapidamente portata e mantenuta ai valori sottostanti, misurati al cuore dell'alimento:

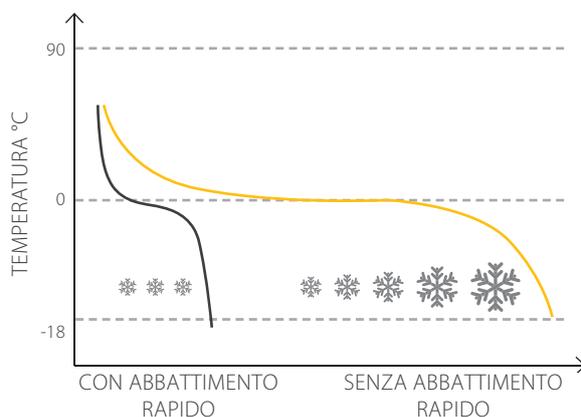
### ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO

Da +70 °C a +3 °C nel giro di 90 minuti



### ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO

Da +70 °C a -18°C nel giro di 240 minuti



### RISULTATI DI GRANDE QUALITÀ ED IGIENE GARANTITA

L'abbattitore riveste un ruolo importante nella conservazione degli alimenti e migliora i processi di lavorazione.



#### QUALITÀ DEL CIBO

La qualità e il sapore dei cibi freschi o appena cucinati restano inalterati



#### IGIENE

In conformità agli standard igienici e sanitari del sistema HACCP, il raffreddamento rapido dell'abbattitore di temperatura evita la proliferazione batterica



#### ORGANIZZAZIONE

Miglior organizzazione dei tempi e dei programmi di lavoro in cucina, ampliamento del menu, miglior gestione dello staff



#### ECONOMIA

Riduzione dei rifiuti e minor perdita di volume degli alimenti

## LO STRUMENTO INDISPENSABILE PER...

### RISTORANTI

Strumento essenziale per gli chef, perché dà loro l'opportunità di organizzare e programmare in anticipo la loro attività, offrendo un ampio menu, un servizio veloce ed efficiente, ma sempre rispettando totalmente la fragranza e la freschezza degli alimenti. Il vantaggio maggiore, oltre al potenziamento della sicurezza alimentare (HACCP), risiede nella riorganizzazione della cucina, grazie all'eliminazione dei picchi di lavoro e della ripetizione delle operazioni quotidiane.



### PANIFICI

La tecnologia del freddo è stata sviluppata negli ultimi anni anche nel settore della panificazione per contribuire alla riduzione dei turni di lavorazione notturni, della manodopera e delle ore di straordinario, ed offre una grande varietà di prodotti.

### PASTICCERIA

Il moderno negozio di pasticceria non può fare a meno di sfruttare la tecnologia di abbattimento rapido, che contribuisce a migliorare l'efficienza riducendo i tempi di preparazione, lo spazio di stoccaggio, e aumentando la sicurezza del prodotto e della qualità.



### GELATERIA

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio. Per preservare tali caratteristiche è necessario passare il gelato nell'abbattitore. Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di "sgonfiarsi". Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito.



### ACO D210 - ACO D205 - ACO D103

- Acciaio inox AISI 304
- 10 teglie GN1/1, ma a disposizione anche con 5 (ACO D205) e 3 teglie (ACO D103)
- Doppio sistema di inserimento per teglie GN1/1 e 60x40 cm, eccetto il modello da 3 teglie
- Controllo elettronico con display digitale
- Isolamento 60 mm in poliuretano espanso e senza CFC e HCFC
- Sonda al cuore
- Porta reversibile anche al momento dell'installazione
- Micro-interruttore porta per arrestare la ventola all'apertura
- Condensazione ad aria
- Ciclo di sbrinamento
- Mantenimento in freddo automatico al termine del ciclo
- 1 griglia GN 1/1 in dotazione

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	851299602300	851299602310	851299602320
NC12	851299602300	851299602310	851299602320
CodComm	ACO D103	ACO D205	ACO D210
Codice EAN	8003437226205	8003437226212	8003437226229
Gruppo di prodotti	Congelatori rapidi	Congelatori rapidi	Congelatori rapidi
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	620x650x670	790x730x880	790x800x1430
Dimensioni con imballaggio LxPxA (mm)	640x690x810	840x750x940	840x850x1620
Peso netto (kg)	53	83	106
Peso lordo (kg)	65	95	118
Collegamento elettrico (Kw/h)	0,5	0,6	1,2
Tensione (V)	230	230	230
Frequenza (Hz)	50	50	50
Max produttività per ciclo di abbattimento +70 °C/+3 °C (kg) 90 min	8	12	25
Max produttività per ciclo di congelamento +70 °C/-18 °C (kg) 240 min	5	8	15
Sonda al cuore	Si	Si	Si
Materiale del prodotto	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Livelli di teglie	3	5	10
Dimensioni griglie (GN)	1/1	1/1 o 60x40	1/1 o 60x40
Numero di programmi disponibili	4	4	4
Tipo di sbrinamento	Manuale	Manuale	Manuale
Distanza tra i livelli (mm)	67	67	67
Cerniere porta	Lato sinistro	Reversibile	Reversibile
Tipo di gas	R452a	R452a	R452a
Spessore isolamento (mm)	60	60	60
Tipo di controllo	Elettronico	Elettronico	Elettronico
Interfaccia utente	Digitale	Digitale	Digitale
Tempo residuo di programma a display	Si	Si	Si
Sistema di evaporazione dell'acqua	Manuale	Manuale	Manuale
Kit accessorio ruote	Si	Si	Si
Tipo di spina	Schuko	Schuko	Schuko

# Accessori

## Abbattitori di temperatura professionali



**ACO 727**

859991598160

8003437609336



**ACO 728**

859991598220

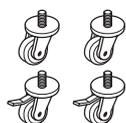
8003437609343



**ACO 729**

859991598230

8003437609350



**ACO 730**

859991598270

8003437609381

CODE	ACOD103	ACOD205	ACOD210
ACO 727	√	√	√
ACO 728	√	√	√
ACO 729	√	√	√
ACO 730	√	√	√





**Whirlpool EMEA S.p.A.**

Via Carlo Pisacane, 1 - 20016 Pero (MI) Italia



Whirlpool è un marchio registrato di Whirlpool USA

[www.whirlpool-professional.it](http://www.whirlpool-professional.it)