

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



CATALOGO 2020
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.



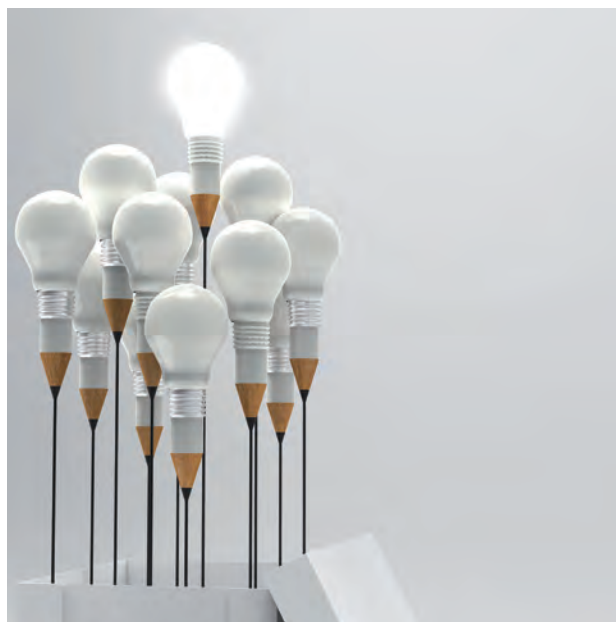
Qualità superiore

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

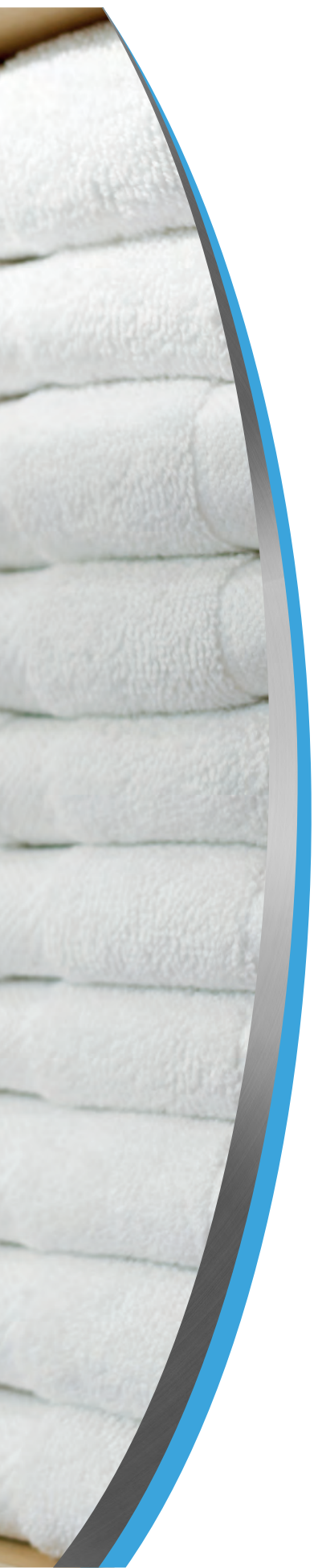
Whirlpool investe continuamente nell'innovazione per sviluppare tecnologie avanzate ed intuitive, in grado di offrire prestazioni eccellenti e massimi risultati con il minimo sforzo, agevolando e rendendo più gratificante la vita professionale.



Indice

Lavaggio professionale	06
• Lavatrici e asciugatrici Silver Collection	08
• Lavatrici e asciugatrici - Pro-Line Collection	36
• Lavatrici e asciugatrici a carica dall'alto Atlantis	46
• Lavatrici e asciugatrici industriali	56
Stiratura professionale	74
Lavaggio stoviglie professionale	86
Cottura professionale	116
• Forni	118
• Microonde	138
• Cottura orizzontale	148
Refrigerazione professionale	172
• Frigoriferi con porta in vetro	174
• Armadi frigoriferi verticali	178
• Macchine per il ghiaccio	179
• Abbattitori di temperatura	180





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 servano 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.

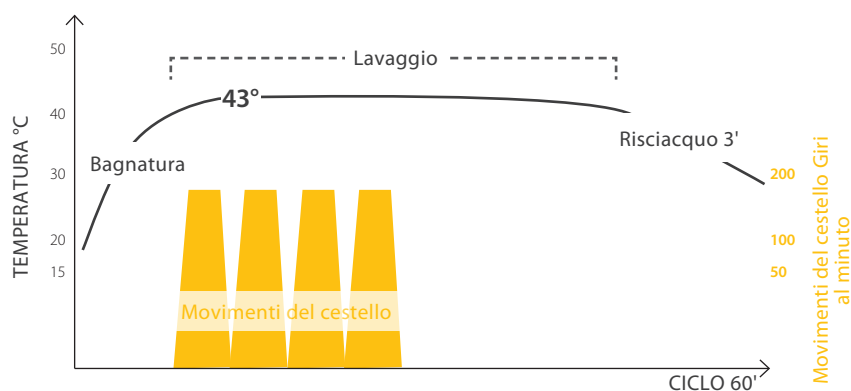
È il programma di lavaggio perfetto per le attività contraddistinte da un ricambio rapido di tovaglie da tavola e di asciugamani, che devono essere lavati velocemente ed efficacemente.

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

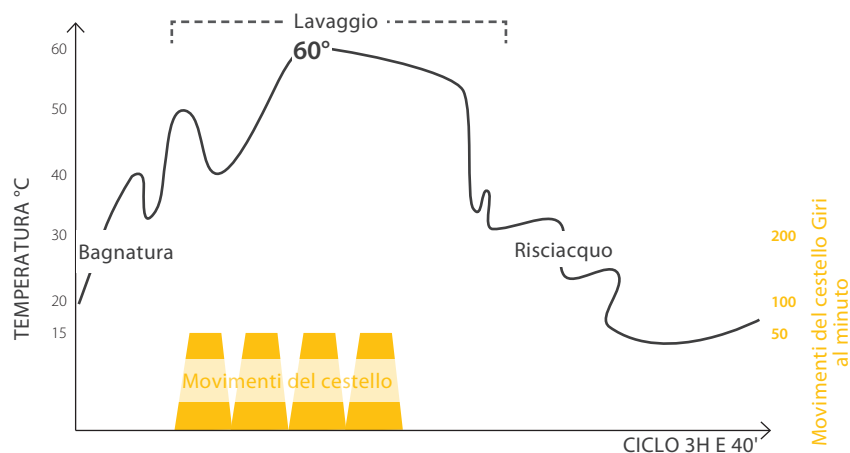
Un'efficace soluzione per proteggere la pelle da possibili cause di allergia.

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.

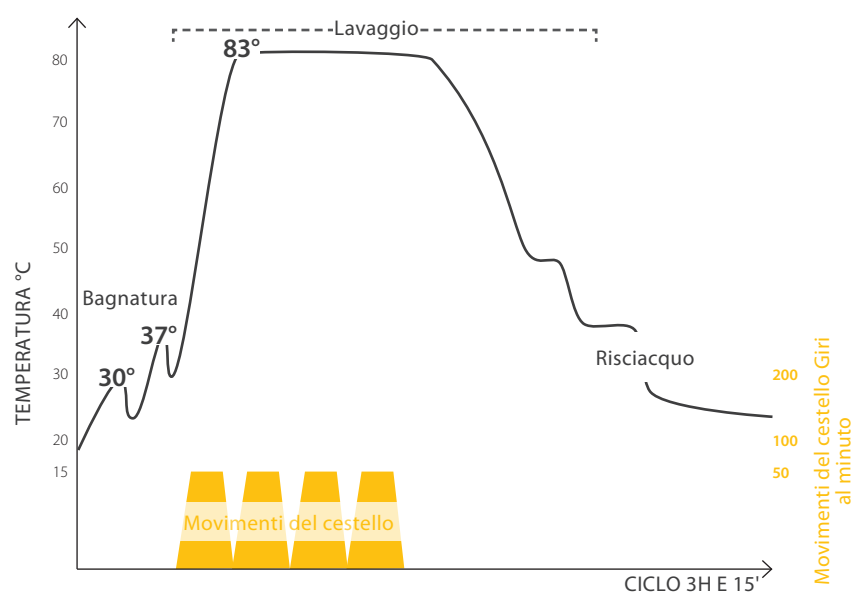
CICLO IGIENE

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



- **Temperatura estremamente alta** mantenuta a lungo.
- **Forte ed intensa azione meccanica** dovuta ai movimenti continui del cestello.
- **2 risciacqui** con acqua fredda.



**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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
Descrizione prodotto	AWG 1112 S/PRO	
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	
PESO E DIMENSIONI		
Peso netto (kg)	78 kg	
Altezza del prodotto (mm)	850	
Larghezza del prodotto (mm)	595	
Profondità del prodotto (mm)	700	
DATI TECNICI		
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	



	AWG 912 S/PRO	AWG 812 S/PRO
	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 1212/PRO



- 12 kg
- 1.200 giri/min
- Interfaccia utente digitale
- 9 programmi
- Sistema Aquastop
- Guarnizione della porta antimicrobica



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	AWG1212/PRO
Codice 12NC	851700901000
Codice EAN	8003437218392
Capacità di carico (kg)	12 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	Bianco
Tipo di spina	Schuko
Volume cestello (l)	101 l
Fattore "G"	463
Tipo di sistema antiavvolgimento	Sistema Aquastop
Tipo di riscaldamento	Elettrico
Numero di programmi	9
PESO E DIMENSIONI	
Peso netto (kg)	87 kg
Altezza del prodotto (mm)	1010
Larghezza del prodotto (mm)	813
Profondità del prodotto (mm)	686
DATI TECNICI	
Tensione (V)	220-240 V
Frequenza (Hz)	50 Hz
Potenza collegamento (W)	2100 W
Consumo di energia annuo (kWh/anno) - NUOVA (2010/30/CE)	
Consumo di acqua annuo (l/anno) - NUOVA (2010/30/CE)	13.000 l
Livello di rumorosità centrifuga (dB(A) re 1 pW)	70 dB(A)
Livello di rumorosità lavaggio (dB(A) re 1 pW)	58 dB(A)
Materiale cestello	Acciaio inox

AWG 914 S/D



- 9 kg
- 1.400 giri/min
- Tecnologia 6° SENSO
- Fresh Care +
- Soft Move
- Opzione Clean +
- Cestello in acciaio inox
- Efficienza energetica A+++
- Ampia apertura porta
- 14 cicli
- 7 opzioni



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	AWG 914 S/D
12NC	859991593670
Codice EAN	8003437044168
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
PESO E DIMENSIONI	
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
DATI TECNICI	
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)	79
Livello di rumorosità lavaggio (dB(A) re 1 pW)	52
Materiale cestello	Acciaio inox
Cerniera porta	Sinistra
Classe di efficienza energetica - NUOVA (2010/30/CE)	A + + +



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.



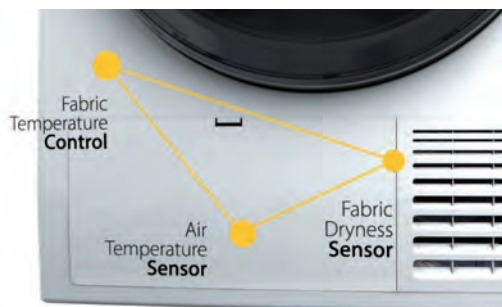


ASCIUGATURA UNIFORME DI CAPI INGOMBRANTI CON LA TECNOLOGIA 3DRY

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.

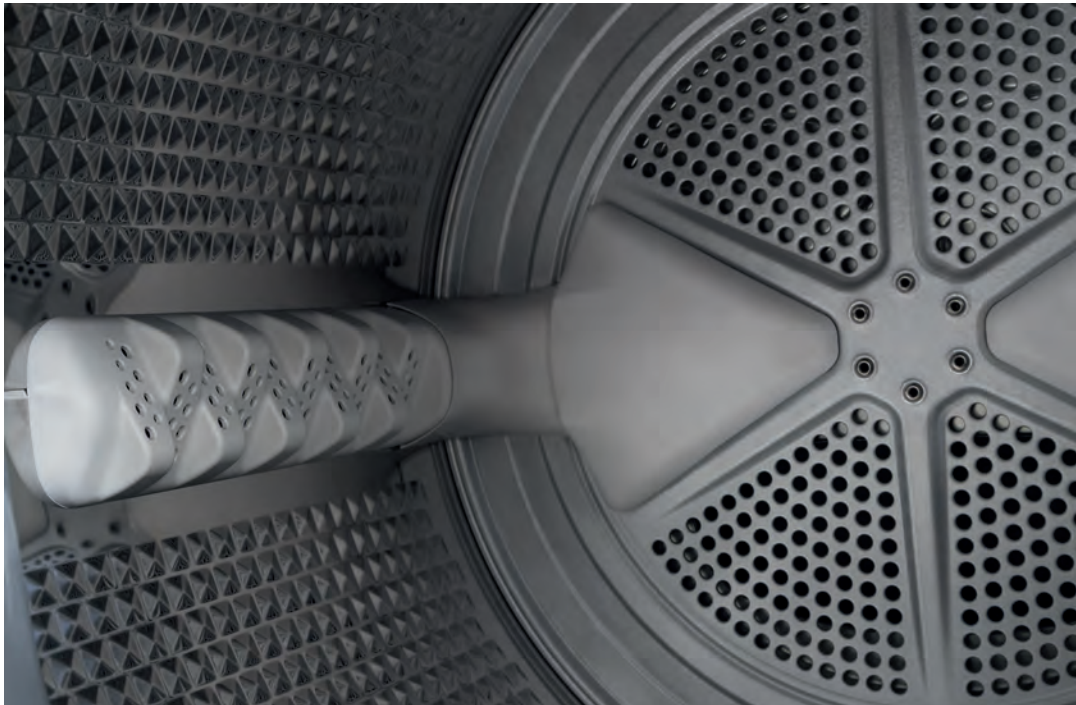
Progettate e testate per durare nel tempo

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.

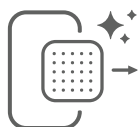
Le **5000 ore di esercizio raggiunte** verificano e provano la resistenza fisica di questi componenti e l'incredibile robustezza di queste macchine.



PACCHETTO ANTIRUMORE DI ALTA QUALITÀ

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

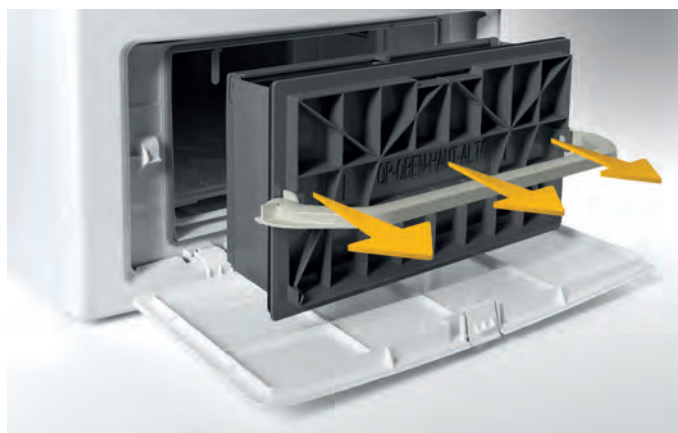
I pannelli interni assorbono il rumore del motore, del compressore e di qualche altro componente interno, raggiungendo appena **64 dbA**.



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	AWZ 9HPS/PRO	AWZ 8HPS/PRO
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

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

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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
Descrizione prodotto	AWZ 9HPS	
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 + +	



	AWZ 8HPS	AWZ 8CDS/D
	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.

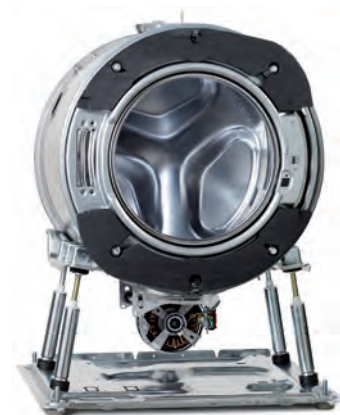


Stabilità totale e prestazioni straordinarie

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

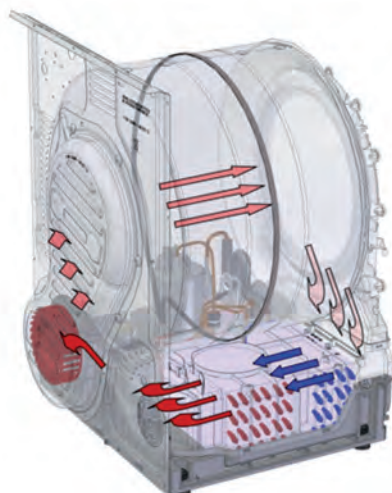
Controllo umidità residua

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	ALA 101	ALA 102	ALA 103
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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	ALA 001	ALA 002	ALA 003	ALA 004
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	Sì	No
PESO E DIMENSIONI				
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
DATI TECNICI				
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

A decorative curved line in blue and grey starts from the top right and curves downwards towards the bottom right, framing the text.

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 lavare 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	3LWTW4815FW
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)



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	3LWED4830FW
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 - SAB5
Volume cestello (l)	198 l
Tipo di motore	Motore a condensatore permanente
Tipo di riscaldamento	Elettrico
Numero di programmi	18
PESO E DIMENSIONI	
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
DATI TECNICI	
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.

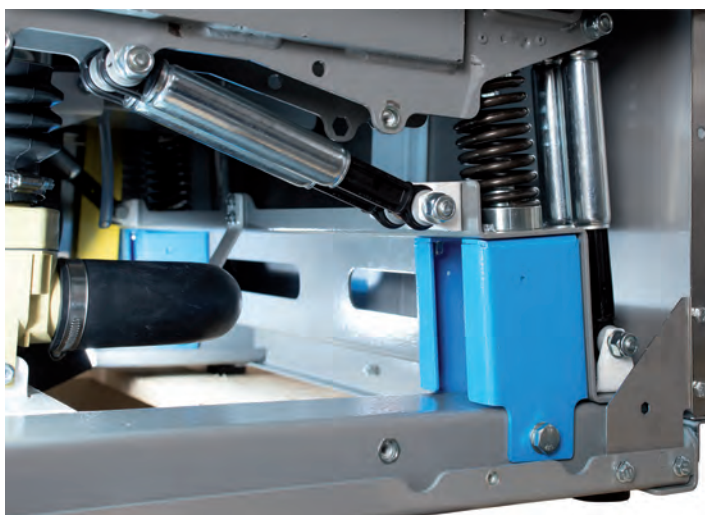


Blocco automatico della porta

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

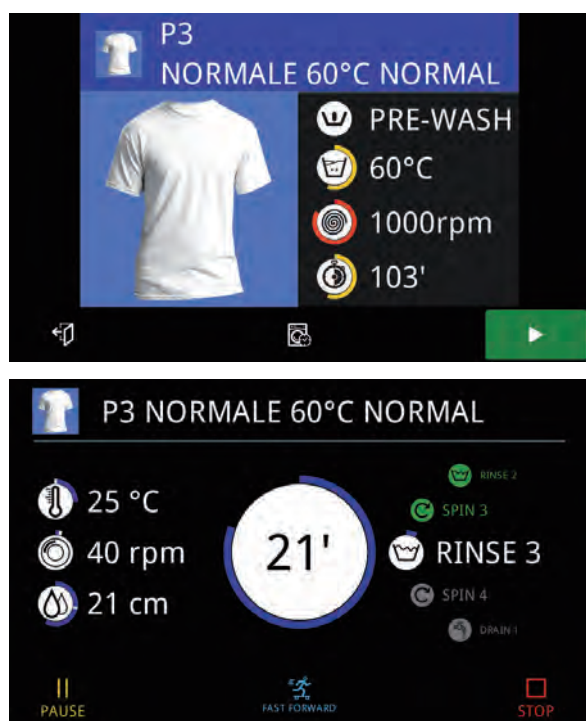
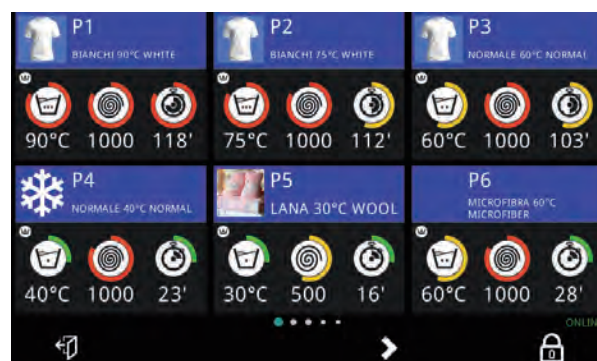
Questa linea vanta componenti e materiali di qualità superiore. Tutti i pannelli e i cestelli sono realizzati in acciaio inox AISI 304, per offrire una struttura duratura ed affidabile.

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

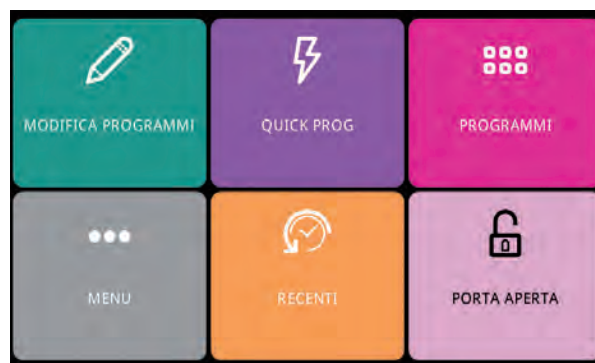
Quando si visualizza il programma richiesto, il display mostra esattamente tutti i parametri del ciclo di lavaggio, la fase di lavaggio, la temperatura utilizzata, i giri/min e la durata.

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 **Disinfectant (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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ALA 021	ALA 024	ALA 025
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	ALA 028	ALA 029
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
PESO E DIMENSIONI		
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
DATI TECNICI		
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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	ALA 030.2	ALA 031
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
PESO E DIMENSIONI		
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
DATI TECNICI		
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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ALA 032	ALA 033	ALA 034
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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 antipiega

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	ALA 007	ALA 008	ALA 009
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ALA 010	ALA 011	ALA 048
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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	ALA 015	ALA 016	ALA 017
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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	ALA 018	ALA 019	ALA 049
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
PESO E DIMENSIONI			
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
DATI TECNICI			
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 trascinamento 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 antipanico

La barra antipanico 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 mangano continua a lavorare con l'energia termica accumulata. Quando la temperatura scende al di sotto di 80 °C, la stiratrice a mangano 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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
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				
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	400 V trifase ~ 50 Hz	400 V trifase ~ 50 Hz	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

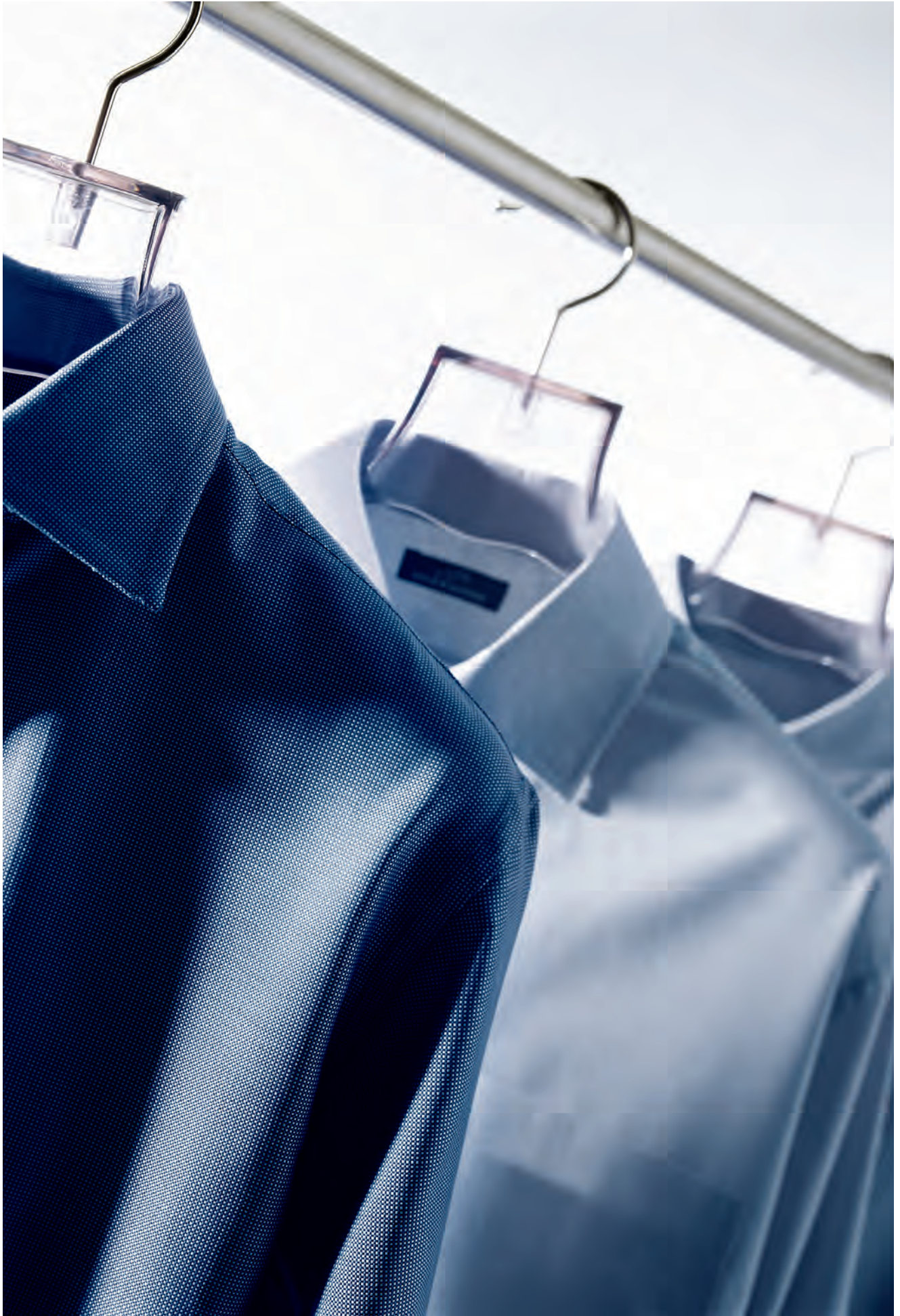


- 12NC Code 851299602010
- EAN Code 8003437225819
- Peso netto/lordo (kg): 4/7 kg
- Dimensioni esterne (LxPxA mm): 300x260x510
- Dimensioni imballaggio (LxPxA mm): 350x350x540

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



A large, curved graphic element on the right side of the page, composed of a black outer arc and a blue inner arc, resembling a stylized 'C' or a swoosh. In the background, there is a blurred image of a white dish with a dark, curved rim.

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
Durata	60 s	120 s	180 s	480 s	130 s
Temp. di lavaggio	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C	Extra finale
Temp. di risciacquo	65 °C-70 °C	70 °C-75 °C	75 °C-80 °C	80 °C-85 °C	RISCIACQUO A FREDDO 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 (assenza di braccio irroratore superiore)		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 portacucchiaini, 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)

Anche in dotazione

Cestello cucchiaini



Cestello posate



Cestello posate



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			
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	



	SGD 44	SGD 44 S	EGM 3	EGM 4
	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)



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI		
Descrizione prodotto	HDL 534 A	HDL 534 SA
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		
Descrizione prodotto	HDL 534 SAO	SDD 54 U
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	



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	SDD 534 U	SDD 54 US	SDD 534 US
Descrizione prodotto	SDD 534 U	SDD 54 US	SDD 534 US
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			
Descrizione prodotto	EDM 5 U	EDM 5 DU	EDM 53 DU
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

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	



	H2CL 534 SA	H2CL 534 SC
	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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
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	



	ECM 532 U
	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

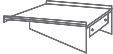
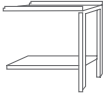
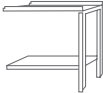
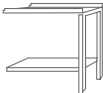


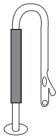
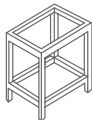
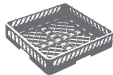
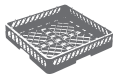
- Display LCD
- Vasca di lavaggio a doppio pannello
- Dosaggio brillantante integrato
- Dosaggio detersivo
- Sistema HI-Energy efficiency (ad elevata efficienza energetica)
- Braccio per il risciacquo in acciaio inox
- Braccio irroratore superiore
- Drenaggio automatico

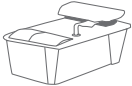
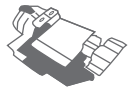
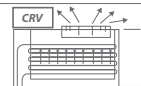
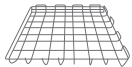
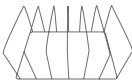
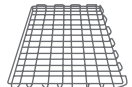
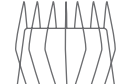


CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	HPL 634	HPL 734	HPL 834
Descrizione prodotto	HPL 634	HPL 734	HPL 834
Codice 12NC	851299601260	851299601270	851299601280
Codice EAN	8003437224843	8003437224850	8003437224867
Dimensioni cestello (mm)	570x620	665x665	615x1150
Altezza del lavaggio (mm)	620	860	860
Ciclo 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

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

	CODICE COMMERCIALE	12NC	DESCRIZIONE
	ADN 413	854441301000	Tavolo di prelavaggio lato sinistro 1200 mm senza foro
	AGS 146	856314601000	Rubinetto con doccetta
	AGS 106	856310601000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	AGS 110	856311001000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	ADN 427	854442701000	Supporto 500 mm in acciaio inox
	AGS 129	856312901000	Supporto Inox 500 mm in acciaio inox
	AGS 107	856310701000	Cestello bicchieri 350x350x120 mm
	AGS 116	856311601000	Cestello bicchieri 400x400x130 mm
	AGS 389	851299601590	Cestello 500x500 mm
	AGS 390	851299601600	Cestello da 18 piatti 500x500 mm
	AGS 104	856310401000	Cestello posate a 2 scomparti 100x130x60 mm
	AGS 105	856310501000	Cestello posate ø 100x110 mm

	CODICE COMMERCIALE	12NC	DESCRIZIONE
	ADI 065	851299601730	Decalcificatore automatico 8 l
	ADI 094	851299601980	Pompa di drenaggio
	ADI 095	851299601990	Sistema di condensazione del vapore e recupero del calore
	ADI 096	851299602000	Sistema di condensazione del vapore e recupero del calore
	ADI 066	851299601740	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 634)
	ADI 067	851299601750	Cestello triangolare portateglie (HPL 634)
	ADI 068	851299601760	Cestello da 24 piatti 570x570x130 mm
	ADI 069	851299601770	Cestello portateglie 620x570x100 mm
	ADI 090	851299601780	Cestello 620x570x120 mm
	ADI 091	851299601790	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 734)
	ADI 092	851299601800	Cestello in acciaio inox con ruote (HPL 834)
	ADI 093	851299601810	Cestello triangolare portateglie (HPL 734/HPL 834)

CODE	EGM 3	EGM 4	EDM 5 U	EDM 5 DU	EDM 53 DU	ECM 532 U	SGD 44	SGD 44 S	SDD 54 U	SDD 534 U	SDD 54 US	SDD 534 US	
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													

ACCESSORI LAVASTOVIGLIE

	SCD 534 US/1	SCD 534 US/2	HGL 44 A	HGL 44 SA	HDL 534 A	HDL 534 SA	HDL 534 SAO	HCL 534 SA	HCL 534 SAC	H2CL 534 SA	H2LC 534 SC	HPL 634	HPL 734	HPL 834
			√											
					√									
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
	√	√						√	√	√	√			
					√	√	√							
			√	√										
	√	√			√	√	√	√	√	√	√			
	√	√			√	√	√	√	√	√	√			
			√	√										
	√	√			√	√	√	√	√	√	√			
												√	√	√
												√	√	√
												√		
													√	√
												√		
												√		
												√		
												√		
													√	
														√
												√	√	√





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 brioches, 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.

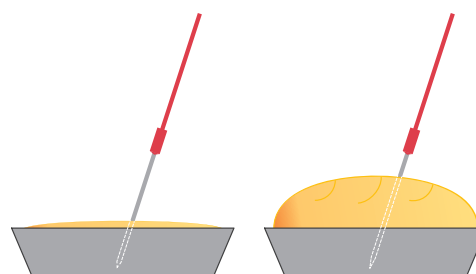
FORNI PREMIUM CON CONTROLLI TOUCH E DIGITALI

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.

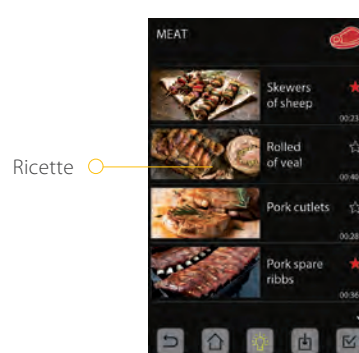
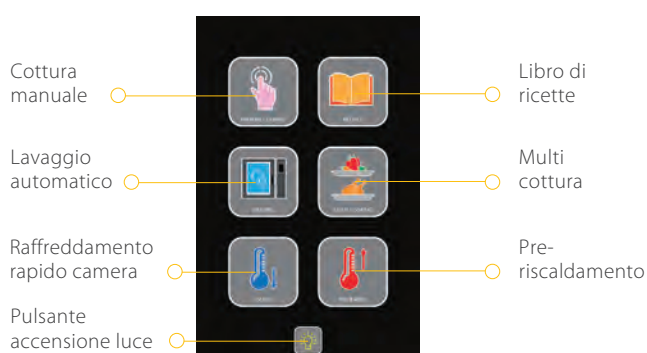
Se nella **versione digitale** è possibile memorizzare fino a **200 ricette** e cucinare con **4 fasi di cottura**, nella **versione touch** ognuno può salvare fino a **1.000 ricette** con **20 fasi di cottura diverse**, ed ottenendo risultati di cottura eccellenti.



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.



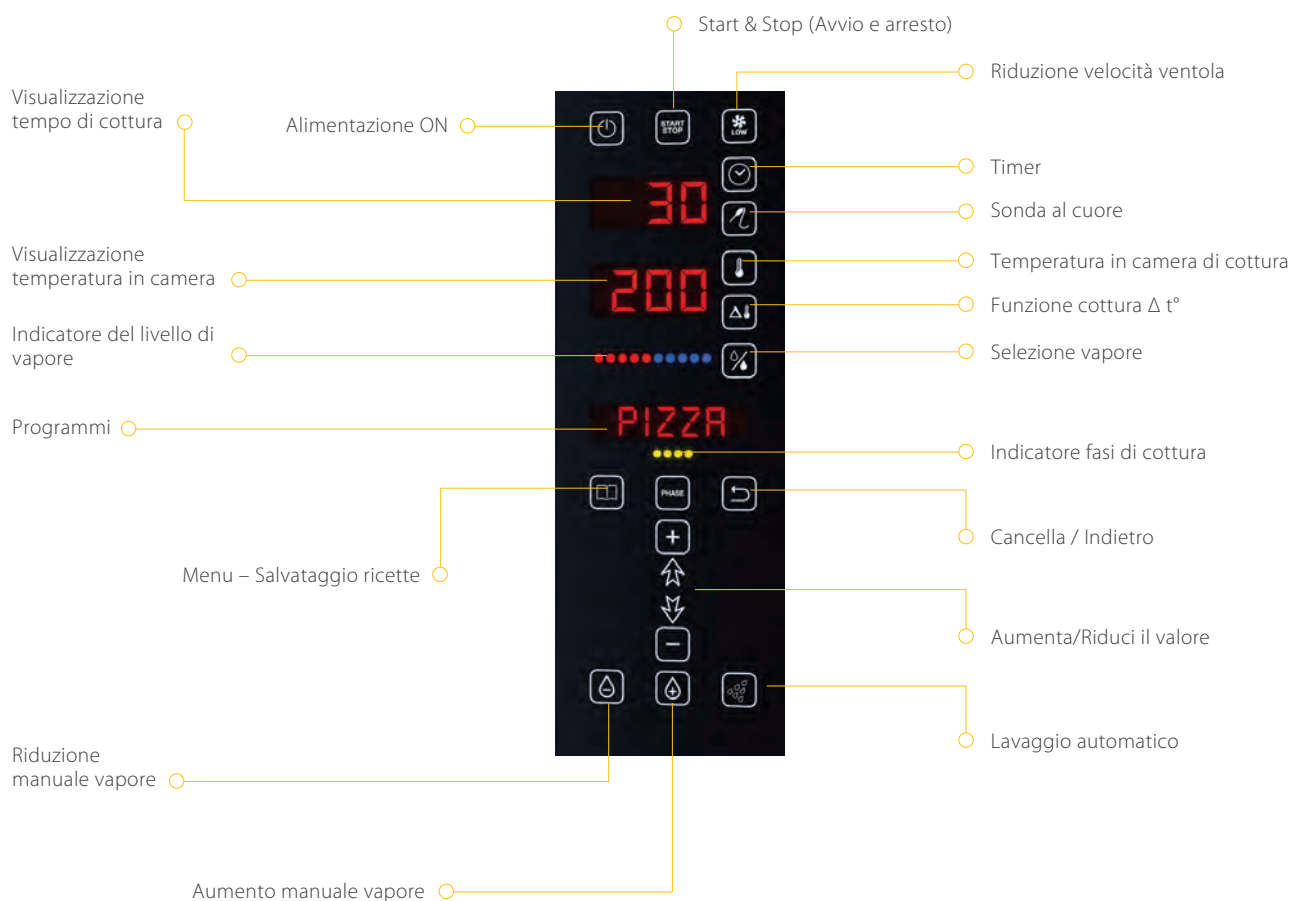
DISPLAY FORNI A CONTROLLO TOUCH



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

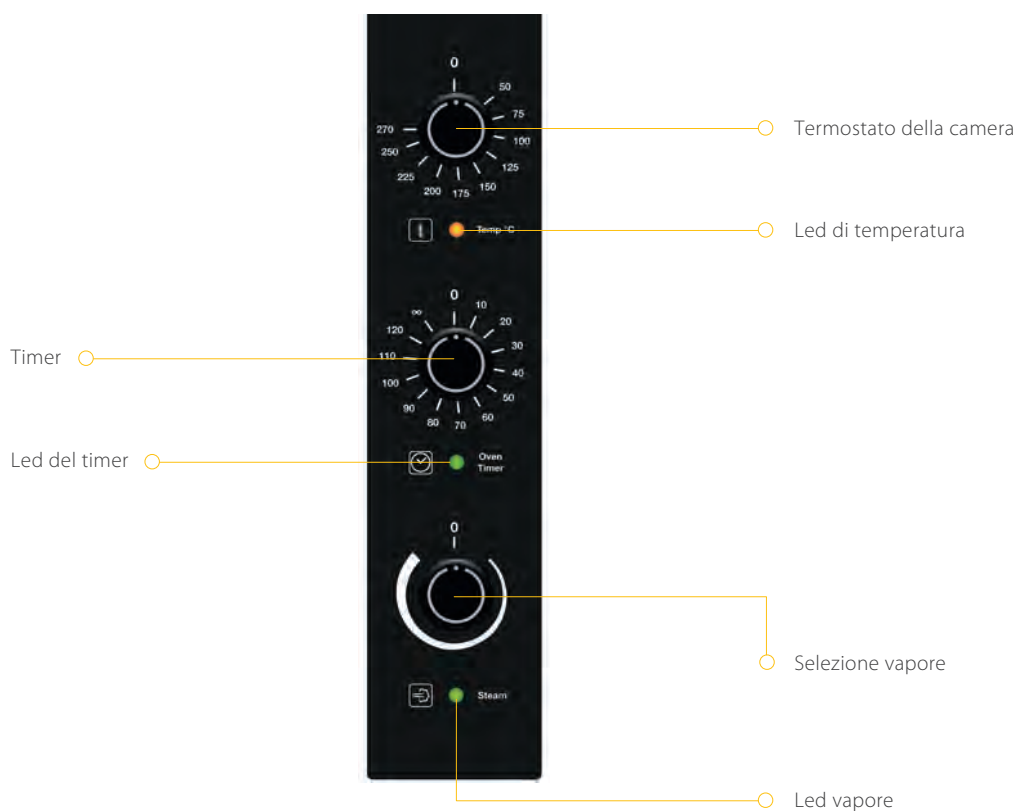


FORNI EASY VALUE

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

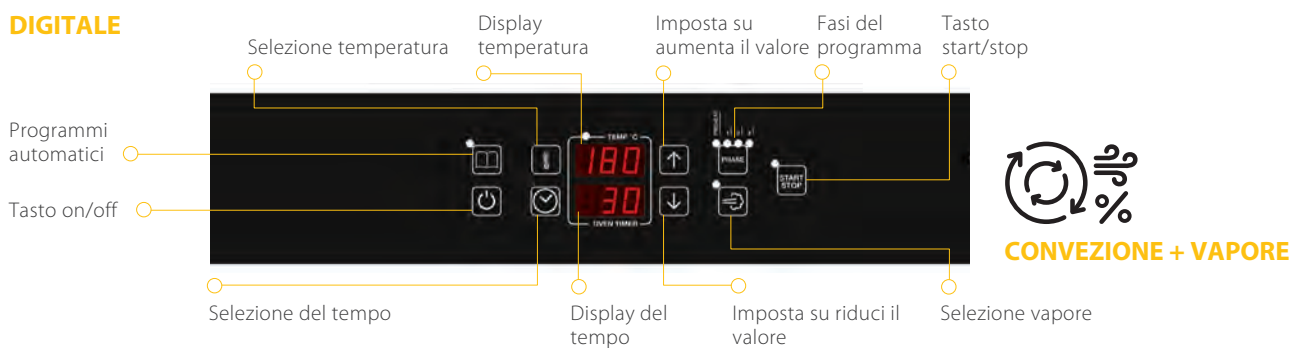
La linea dei forni di Supporto e dei forni Fast Value offre una selezione di forni elettrici con porta ribaltabile, disponibile con controllo meccanico e digitale, inoltre è possibile scegliere tra modelli con **convezione + grill**, **convezione + umidificatore** e **convezione con vapore**. Piccoli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

DISPLAY DEI FORNI DI SUPPORTO

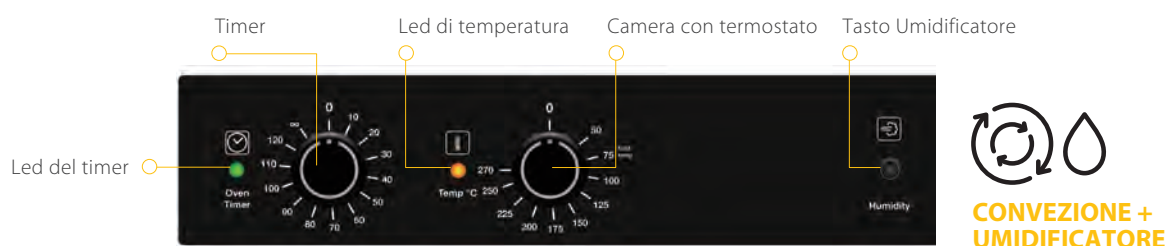
MECCANICO



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

PRODUCT LINE	12NC	MODEL DESCRIPTION	ACCESSORIES BY PLANT
PREMIUM OVENS TOUCH	851299602170	AFO ET 4DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
	851299602180	AFO ET 6DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
	851299602190	AFO ET 10DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
PREMIUM OVENS DIGITAL	851299602200	AFO ED4DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
	851299602210	AFO ED6DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
	851299602220	AFO ED10DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
	851299602230	AFO GD6DS	1 Grid GN 1/1 - Core Probe - Automatic washing
EASY VALUE OVENS	851299602240	AFO EM4SV	1 Grid GN 1/1
	851299602250	AFO EM6SV	1 Grid GN 1/1
	851299602260	AFO EM10SV	1 Grid GN 1/1
SUPPORT OVENS	851299602270	AFO EM4SO	1 Grid GN 1/1
	851299602280	AFO ED5SO	1 Grid GN 1/1
FAST VALUE OVENS	851299602290	AFO EM4CH	1 Grid GN 1/1
	851299602120	AFO EM 4	1 Grid GN 2/3

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



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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
NC12	851299602170	851299602180	851299602190
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	851299602200	851299602210	851299602220	851299602230
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	Combi + Vapore diretto	Combi + Vapore diretto	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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
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		
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		
NC12	851299602290	851299602120
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

PRO 25 IX

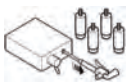
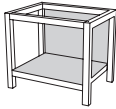
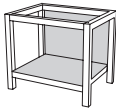


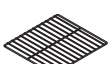
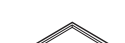
- 25 litri
- Microonde commerciali senza piatto rotante
- No grill
- Cavit : acciaio inox
- Tipo di funzionamento: elettronico
- Tipo display: a LED
- Programmi: 10
- Lunghezza cavo di alimentazione (m): 1,5

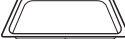


CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	PRO 25 IX
Codice 12NC	858762899790
Codice EAN	8003437214127
Litri	25
Potenza collegamento elettrico kW	1
Potenza collegamento elettrico kW	Alimentazione 1,5
Tensione (V)	230 V ~ 50 Hz
MHz	2450
Dimensioni unità LxPxA (mm)	511x421x285
Dimensioni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

Accessori forno

	CODICE COMMERCIALE	12NC	CODICE EAN	DESCRIZIONE
	AFO 681	859991597450	8003437608797	Supporto aperto per forni da 4 teglie, senza guide portateglie (530x490x850 h. 9 Kg.)
	AFO 682	859991597470	8003437608803	Supporto aperto per forni da 4 o 5 teglie, senza guide portateglie (610x550x850 h. 10 Kg.)
	AFO 683	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.)
	AFO 684	859991597490	8003437608827	Supporto aperto per forni da 4 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie di 400x600 E GN 1/1
	AFO 685	859991597500	8003437608834	Doccetta
	AFO 686	859991597510	8003437608841	Doccetta
	AFO 687	859991597520	8003437608858	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie (690x570x850 h. 10 Kg.)
	AFO 688	859991597530	8003437608865	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie (690x570x700 h. 8,4 Kg.)
	AFO 689	859991597550	8003437608872	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie con ripiano (690x570x850 h. 13 Kg.)
	AFO 690	859991597560	8003437608896	Supporto aperto per forni da 4 - 6 teglie, senza guide portateglie con ripiano (690x570x700 h. 11 Kg.)
	AFO 691	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.)
	AFO 692	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.)
	AFO 693	859991597590	8003437608926	Kit doccetta estraibile
	AFO 694	859991597610	8003437608933	Supporto aperto per forni da 4 teglie, senza guide portateglie
	AFO 695	859991597630	8003437608940	Supporto aperto per forni da 6 - 10 teglie, senza guide portateglie
	AFO 696	859991597650	8003437608957	Supporto aperto per forni da 4 teglie, con guide portateglie con capacità di 8 teglie 600x400 e GN 1/1

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

	CODICE COMMERCIALE	12NC	CODICE EAN	DESCRIZIONE
	AFO 716	859991597920	8003437609183	Teglia in acciaio inox perforata GN 1/1 h. 40
	AFO 717	859991597930	8003437609190	Teglia in acciaio inox perforata GN 1/1 h. 60
	AFO 718	859991597940	8003437609206	Cestello in acciaio inox
	AFO 719	859991597960	8003437609213	Teglia in alluminio antiaderente GN 1/1 h. 40
	AFO 720	859991597980	8003437609237	Bistecchiera h. 20
	AFO 721	859991598000	8003437609244	Griglia in acciaio inox per pollame GN 1/1
	AFO 722	859991598020	8003437609251	Teglia per baguette forata in alluminio con 5 canali 60x40
	AFO 723	859991598100	8003437609299	Cella di lievitazione statica 8 livelli
	AFO 724	859991598120	8003437609305	Cella di lievitazione statica 8 livelli 60X40
	AFO 725	859991598140	8003437609312	Cella di lievitazione statica 6+6 livelli GN 1/1 + 60X40
	AFO 726	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	ADN 600	ADN 665	ADN 606	ADN 604	
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	Sì	Sì	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	ADN 669	ADN 675	ADN 673	ADN 609	
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	Sì	Sì	Sì	Sì	
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
	Sì	Sì	Sì	Sì	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	Sì	Sì	No	Sì
	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				
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				
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	



	ADN 603	ADN 670	ADN 676	ADN 674	ADN 611
	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



	ADN 614	ADN 617	ADN 621	ADN 623	ADN 624
	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 Vetroceramica	Elettrici Radianti su Superficie in Vetroceramica
	-	-	-	-	-
	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	ADN 629	ADN 630
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	ADN 625	ADN 626	ADN 627	ADN 628
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	ADN 677
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	ADN 632	ADN 633	ADN 634	ADN 635	
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 ²)	Scanalata (16,5 dm ²)	Piatta (25,6 dm ²)	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm ²)	
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	ADN 640	ADN 641
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



	ADN 636	ADN 637	ADN 638	ADN 639
	854463601000	854463701000	854463801000	854463901000
	8003437953422	8003437953439	8003437953446	8003437953453
	40	40	60	60
	Piatta (16,5 dm ²)	Scanalata (16,5 dm ²)	Piatta (25,6 dm ²)	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm ²)
	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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI	
Descrizione prodotto	ADN 642
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				
Descrizione prodotto	ADN 644	ADN 645	ADN 646	ADN 647
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		
Descrizione prodotto	ADN 650	ADN 651
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	ADN 652	ADN 653	ADN 654	ADN 655
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 ²)	Scanalata (16,5 dm ²)	Piatta (25,6 dm ²)	½ piatta+½ scanalata (25,6 dm ²)
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	ADN 656
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

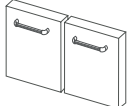
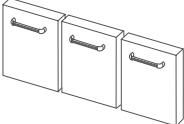


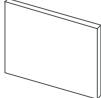
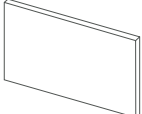
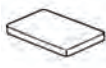
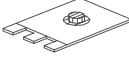
CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	ADN 657
Codice 12NC	854465701000
Codice EAN	8003437953637
Larghezza (cm)	40
Tensione	230 V
Dimensioni esterne (cm)	40x60x27
Piano cottura totalmente elettrico (kW)	1 kW



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	ADN 658
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

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

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

	COMMERCIAL CODE	12NC	DESCRIPTION
	ADN 660	854466001000	Neutral support with legs 40cm width
	ADN 662	854466201000	Neutral support with legs 80cm width
	ADN 370	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																

ACCESSORI COTTURA

[illegible]

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**.





ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI AD USO PROFESSIONALE

La gamma di armadi frigoriferi 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**.

MACCHINE PER IL GHIACCIO

Il design lineare, la costruzione super-resistente e un ampio ventaglio di capacità di produzione (da 20 kg 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.

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**.

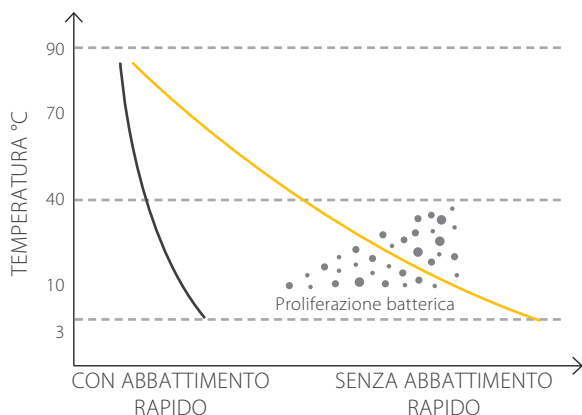
Quando il processo di raffreddamento è veloce, come in questo caso, genera micro-cristalli di ghiaccio che non danneggiano le caratteristiche strutturali dei cibi. Il che equivale a qualità, consistenza, sapore e colore completi degli alimenti, perché restano immutati.

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:

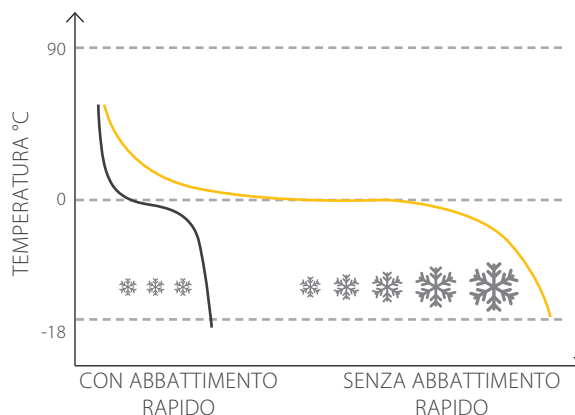
ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO

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.

COMPOSIZIONE DELLA GAMMA

3 LIVELLI	5 LIVELLI	10 LIVELLI
 ACO D103 851299602300	 ACO D205 851299602310	 ACO D210 851299602320

L'intera gamma è dotata di 1 griglia GN 1/1 e di una sonda di temperatura.



**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**

- Controllo meccanico (eccetto per ADN 140)
- Sbrinamento automatico
- Ventilato
- Sistema di evaporazione automatica dell'acqua
- Temperatura ambiente max. 32 °C
- Luce LED interna (eccetto per ADN 140)
- 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)
- Blocco porta (eccetto per ADN 140)
- 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 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

FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI				
Descrizione prodotto	ADN 203 C	ADN 221 C	ADN 221	
Codice 12NC	854422401000	854422201000	854422101010	
Codice EAN	8003437223808	8003437223471	8003437977008	
Cornice porta	Alluminio	Alluminio	Alluminio	
Numero di porte	1	1	1	
Blocco	Sì	Sì	Sì	
Distintivo promozionale	Sì (209 A x 590 L)	Sì (196 A x 584 L)	No	
Intervallo di temperatura °C (min/max)	Da -2 a +14	Da +2 a +14	Da +2 a +14	
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)	2.14	2.34	2.29	
Tensione Frequenza Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	
Posizione pannello di controllo	All'esterno	All'interno	All'interno	
Posizione illuminazione interna	Parete superiore	Verticale	Verticale	
Porta reversibile	Sì	Sì	Sì	
Numero di ripiani regolabili	5	5	5	
Dimensione ripiano	380x490	487x490	487x490	
Termometro	No	Sì	Sì	
Dimensioni esterne AxLxP (mm)	2025x600x600	2025x600x685	2025x600x685	
Dimensioni interne AxLxP (mm)	1645x500x455	1785x497x543	1785x497x543	
Peso lordo (kg)	79,5 kg	97 kg	97 kg	
Peso netto (kg)	74 kg	90 kg	90 kg	

FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



	ADN 221/2	ADN 230/1	ADN 230/2	ADN 203/1	ADN 203/2
	854422101020	854423001010	854423001020	854420301010	854420301020
	8003437961434	8003437979989	8003437961557	8003437979972	8003437961502
	Bianco	Alluminio	Bianco	Alluminio	Bianco
	1	2	2	1	1
	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
	No	No	No	No	No
	Da +2 a +14	Da -2 a +14	Da -2 a +14	Da -2 a +14	Da -2 a +14
	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
	2.29	2.14	2.14	2.14	2.14
	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
	All'interno	All'esterno	All'esterno	All'esterno	All'esterno
	Verticale	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore
	Sì	No	No	No	No
	5	6	6	6	6
	487x490	523x351	523x351	523x351	523x351
	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
	2025x600x685	1730x600x600	1730x600x600	1730x600x600	1730x600x600
	1785x497x543	1518x502x453	1518x502x453	1518x502x453	1518x502x453
	97 kg	69,5 kg	69,5 kg	69,5 kg	69,5 kg
	90 kg	65 kg	65 kg	65 kg	65 kg

FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI				
Descrizione prodotto	ADN 201/1	ADN 201/2	ADN 200/1	
Codice 12NC	854420101010	854420101020	854420001010	
Codice EAN	8003437979958	8003437961489	8003437979941	
Cornice porta	Alluminio	Bianco	Alluminio	
Numero di porte	1	1	1	
Blocco	Sì	Sì	Sì	
Distintivo promozionale	No	No	No	
Intervallo di temperatura °C (min/max)	Da -2 a +14	Da -2 a +14	Da -2 a +14	
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)	2.14	2.14	2.05	
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	Parete superiore	Parete superiore	
Porta reversibile	Sì	No	No	
Numero di ripiani regolabili	6	5	5	
Dimensione ripiano	523x351	523x351	520x365	
Termometro	No	No	No	
Dimensioni esterne AxLxP (mm)	1730x600x600	1730x600x600	1450x600x600	
Dimensioni interne AxLxP (mm)	1518x502x453	1518x502x453	1238x524x453	
Peso lordo (kg)	69,5 kg	69,5 kg	59 kg	
Peso netto (kg)	65 kg	65 kg	55 kg	

FRIGORIFERI PROFESSIONALI CON PORTA VETRO



	ADN 200/2	ADN 202/1	ADN 202/2	ADN 140	ADN 231 BK
	854420001020	854420201010	854420201020	854422701000	851299601140
	8003437961564	8003437979965	8003437961601	8003437223815	8003437224454
	Bianco	Alluminio	Bianco	Alluminio	Nero
	1	1	1	1	1
	Sì	Sì	Sì	No	Sì
	No	No	No	No	No
	Da -2 a +14	Da -2 a +14	Da -2 a +14	Da +6 a +14	Da +4 a +14
	290 l	290 l	290 l	130 l	350 l
	275 l	275 l	275 l	127 l	330 l
	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
	200	200	200	200	150
	2.05	2.05	2.05	-	1.33
	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
	All'esterno	All'esterno	All'esterno	No	All'esterno
	Parete superiore	Parete superiore	Parete superiore	No	Parete superiore
	No	No	No	Sì	No
	5	6	5	3	9 +1 Ripiani in legno inferiori
	520x365	520x365	520x365	455x314	518x361
	No	Sì	Sì	No	No
	1450x600x600	1450x600x600	1450x600x600	850x560x600	1730x600x600
	1238x524x453	1238x524x453	1238x524x453	725x465x459	1518x502x453
	59 kg	59 kg	59 kg	35 kg	69,5 kg
	55 kg	55 kg	55 kg	32 kg	65 kg



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)



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

ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ADN 213	ADN 215	ADN 218
Codice 12NC	854421301000	854421501000	854421801000
Codice EAN	8003437799587	8003437799648	8003437799594
Capacità lorda (l)	700 l	700 l	1400 l
Numero di celle	1	1	1
Numero di porte	1	1	2
Intervallo di temperatura in °C	Da -2 °C a +8 °C	Da +1°C a +10°C	Da -2 °C a +8 °C
Numero di supporti griglie	23	23	23
Numero di griglie incluse	3	3	6
Tipo di gas	R290	R290	R290
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.34	0.35	0.36
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020	720x860x2020	1440x860x2020

ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	ADN 214	ADN 219
Codice 12NC	854421401000	854421901000
Codice EAN	8003437799600	8003437799617
Capacità lorda (l)	700 l	1400 l
Numero di celle	1	1
Numero di porte	1	2
Intervallo di temperatura in °C	Da -18°C a +20°C	Da -18°C a +20°C
Numero di supporti griglie	23	23
Numero di griglie incluse	3	6
Tipo di gas	R290	R290
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.54	1.10
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020	1440x860x2020

ARMADI FRIGORIFERI VERTICALI PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	ADN 216
Codice 12NC	854421601000
Codice EAN	8003437799624
Capacità lorda (l)	700 l
Numero di celle	2
Numero di porte	2
Intervallo di temperatura in °C	Da -2 °C a +8 °C; Da -18 °C a +20 °C
Numero di supporti griglie	23
Numero di griglie incluse	4
Tipo di gas	R290
Potenza collegamento elettrico (kW)	1.24
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	720x860x2020



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI	
Descrizione prodotto	ACO 060.1
Codice 12NC	859990962900
Codice EAN	8003437901287
Capacità lorda (l)	371 l
Numero di celle	1
Numero di porte	1
Intervallo di temperatura in °C	Da +2°C a +8 °C
Numero di supporti griglie	6
Numero di griglie incluse	6
Tipo di gas	R600a
Potenza collegamento elettrico (kW)	0,1
Tensione (V) Frequenza Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	595x630x1875



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	AGB 022	AGB 024
Codice 12NC	851202201050	851202401070
Codice EAN	8003437155741	8003437155918
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	24 kg	40 kg
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	10 kg	20 kg
Forma del ghiaccio	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria
Sistema	Roll-bond	Roll-bond
Tipo di gas	R134a	R134a
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.21	0.34
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	555x535x590	556x535x850



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
Descrizione prodotto	ADN 108	ADN 110	ADN 112	ADN 114
Codice 12NC	854410801000	854411001000	854411201000	854411401000
Codice EAN	8003437963919	8003437963926	8003437978791	8003437963940
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
Forma del ghiaccio	Cubetto	Cubetto	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria	Aria
Sistema	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo
Tipo di gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.36	0.43	0.54	1.05
Tensione (V) 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



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ADN 116	ADN 118	ADN 120
Codice 12NC	854411601000	854411801000	854412001000
Codice EAN	8003437963957	854411801000	8003437225697
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	80 kg	150 kg	153 kg
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	35 kg	75 kg	(Contenitore AGS 852)
Forma del ghiaccio	Cubetto	Cubetto	Cubetto
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria
Sistema	Spruzzo	Spruzzo	Spruzzo
Tipo di gas	R404a	R404a	R404a
Potenza collegamento elettrico (kW)	1.18	1.35	1,5
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	715x595x945	860x700x1050	775x625x805

PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI				
Descrizione prodotto	AGS 836	AGS 838	AGS 840	
Codice 12NC	856383601000	856383801000	856384001000	
Codice EAN	8003437225703	8003437225710	8003437225727	
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	20 kg	30 kg	40 kg	
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	9 kg	12 kg	18 kg	
Forma 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	R404a	R404a	R404a	
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.33	0.33	0.36	
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	405x510x770	405x510x825	405x510x950	

PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



	AGS 842	AGS 844	AGS 846	AGS 848
	856384201000	856384401000	856384601000	856384801000
	8003437225734	8003437225741	8003437225758	8003437225765
	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
	R404a	R404a	R404a	R404a
	0.43	0.43	1.05	1.18
	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz
	515x555x950	555x595x1075	675x555x1075	845x555x1075

PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI		
Descrizione prodotto	ADN 106	AGS 850
Codice 12NC	854410601000	856385001000
Codice EAN	8003437963896	8003437225772
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	150 kg	180 kg
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	100 kg	(Contenitore AGS 852)
Forma del ghiaccio	In cubetti cavi	In cubetti cavi
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria
Sistema	A palette	A palette
Tipo di gas	R404a	R404a
Potenza collegamento elettrico (kW)	1.20	2.00
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	840x700x1150	690x565x1125

PRODUTTORI DI GHIACCIO PROFESSIONALI



CARATTERISTICHE PRINCIPALI/ PARAMETRI			
Descrizione prodotto	ADN 100	ADN 102	AGS 834
Codice 12NC	854410001000	854410201000	856383401000
Codice EAN	8003437964053	8003437964060	8003437225789
Produzione di ghiaccio in 24 ore (kg)	45 kg	85 kg	135 kg
Capacità di stoccaggio ghiaccio (kg)	14 kg	20 kg	60 kg
Forma del ghiaccio	Scaglie	Scaglie	Scaglie
Tipo di sistema di condensazione	Aria	Aria	Aria
Sistema	-	-	-
Tipo di gas	R134a	R404a	R404a
Potenza collegamento elettrico (kW)	0.46	0.53	1.04
Tensione (V) Frequenza Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz	230 V ~ 50-60 Hz
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	405x515x750	465x595x795	515x550x1435



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

ABBATTITORI DI TEMPERATURA PROFESSIONALI

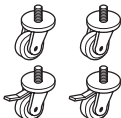


CARATTERISTICHE PRINCIPALI/PARAMETRI			
NC12	851299602300	851299602310	851299602320
CodComm	ACO D103	ACO D205	ACO D210
Codice EAN	8003437226205	8003437226212	8003437226229
Gruppo di prodotti	Congelatori rapidi	Congelatori rapidi	Congelatori rapidi
Dimensioni senza imballaggio LxPxA (mm)	620x650x670	790x730x880	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	Sì	Sì	Sì
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	Sì	Sì	Sì
Sistema di evaporazione dell'acqua	Manuale	Manuale	Manuale
Kit accessorio ruote	Sì	Sì	Sì
Tipo di spina	Schuko	Schuko	Schuko

Accessori
Abbattitori di
temperatura
professionali



ACCESSORI ABBATTITORI DI TEMPERATURA PROFESSIONALI

	CODICE COMMERCIALE	12NC	CODICE EAN	DESCRIZIONE
	ACO 727	859991598160	8003437609336	Griglia GN 1/1 in acciaio inox
	ACO 728	859991598220	8003437609343	G60x40 Griglia in acciaio inox
	ACO 729	859991598230	8003437609350	Serie di 4 piedini regolabili h 140/230
	ACO 730	859991598270	8003437609381	Serie di ruote (2 con freni)

CODE	ACO D103	ACO D205	ACO D210
ACO 727	✓	✓	✓
ACO 728	✓	✓	✓
ACO 729	✓	✓	✓
ACO 730	✓	✓	✓

[illegible]

Whirlpool EMEA S.p.A.

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



SENSING THE DIFFERENCE

Whirlpool è un marchio registrato di Whirlpool USA

WHIRLPOOL PRODOTTI PROFESSIONALI CATALOGO 2020