



Lo Stagionatore

ITALIAN  TRADITION

SINCE 1956

DRY AGING & SEASONING

PROFESSIONAL EQUIPMENTS

L'Azienda

Everlasting srl, Azienda italiana leader nel settore della Refrigerazione Professionale, da più di sessant'anni realizza soluzioni innovative e sostenibili dedicate ai professionisti della Ristorazione.

La nostra sfida è quella di offrire ogni giorno prodotti più affidabili e funzionali garantendo gli elevati standard qualitativi Made In Italy.

The Company

Everlasting srl, a leading Italian Company in the Professional Refrigeration sector, has been creating innovative and sustainable solutions for Catering professionals for more than sixty years.

Our goal is to offer products everyday more reliable and functional maintaining the highest Made in Italy quality standard.

Una storia di famiglia dal 1956

A family history since 1956



Il progetto LOSTAGIONATORE

LoStagionatore Everlasting è un progetto totalmente curato dalla nostra Azienda, realizzato con l'aiuto di esperti e professionisti che operano nell'industria della carne.

Quando non si ha a disposizione una cantina o un luogo adatto alla maturazione e conservazione di prodotti artigianali, che sia sicuro e protetto da interferenze climatiche e ambientali, i risultati possono essere facilmente compromessi. LoStagionatore nasce per rispondere all'esigenza di avere una moderna cantina grazie alla quale ricreare le perfette condizioni di Stagionatura e Frollatura, tutto il tempo dell'anno, in totale sicurezza e in modo del tutto naturale.

LOSTAGIONATORE project

LoStagionatore Everlasting is a project totally developed by our Company, realized with the advice of experts and professionals belong to meat industry. A suitable place, reliable and not affected by climate and environment changes, where to season and store artisanal products, it is not so easy to find. Lo Stagionatore is a modern cellar that allows to recreate the perfect Seasoning and Aging conditions, during all the year, in total safety and in a very natural way.



Prodotto in Italia



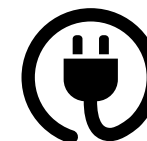
HACCP



SVILUPPATO e PRODOTTO da EVERLASTING Srl
DEVELOPED & PRODUCED by EVERLASTING Srl



PRODOTTO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL PRODUCT



INSTALLAZIONE SEMPLICE e VELOCE
EASY PLUG-IN INSTALLATION



SEMPLICE MANUTENZIONE ORDINARIA
EASY USUAL MAINTENANCE

LOSTAGIONATORE ALL-IN-ONE

Gestione ATTIVA dei parametri
ACTIVE parameters management

UMIDIFICATORE di serie
HUMIDIFIER as standard equipment



FLESSIBILITA' di produzione
Production FLEXIBILITY



ACCIAIO INOX AISI 304, interno/esterno
Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato

S/S AISI 304, internal/external
Inside with rounded corners and moulded bottom



Luce a LED (modelli vetrati)

LED light (glass door)

Spessore ISOLAMENTO 75 mm, poliuretano ad alta densità (42Kg/m³)

INSULATION thickness 75 mm,
high density polyurethane (42Kg/m³)



PORTE AUTOCHIUDENTI con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili, chiusura con CHIAVE

SELF CLOSING DOORS with easily replaceable magnetic gaskets, KEY-LOCK

UMIDIFICATORE di serie
(necessario collegamento idrico)

HUMIDIFIER as Standard equipment
(water connection required)



Gestione ALLARMI HACCP

HACCP ALARMS management

RACCOLTA della CONDENSA
con vaschetta estraibile

CONDENSATION WATER COLLECTION
with extractable drip tray



IMBALLO su pallet e con cartone inclusi

PACKAGING with pallet and cardboard included

Piedini in acciaio inox regolabili
in ALTEZZA (130-200 mm)

Adjustable in HEIGHT (130-200 mm)
stainless steel feet



Evaporatore ventilato con unità condensatrice ad aria - Gas refrigerante R404A o R452A

Ventilated evaporator with air condensing unit - Refrigerating gas R404A or R452A

TEMPERATURA
TEMPERATURE



+0° / +30° C

UMIDITA'
HUMIDITY



40% - 95%

VENTILAZIONE
VENTILATION



velocità/speed

ALL IN ONE

S

SALUMI - SALAMI

CF




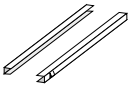
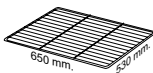
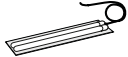
CARNI & FORMAGGI
MEAT & CHEESE

700 S

1500 S

700 CF

1500 CF

Coppia guide inox Pair of S/S slideways SALAMI (40 Kg)		PA1150	N° 3	N° 6	–	–
Barra in acciaio inox per ganci salami S/S rod for salami		PA1250	N° 9	N° 18	–	–
Ganci per salami Hooks for salami		PA2802	N° 36	N° 72	–	–
Coppia guide inox Pair of S/S slideways GRIGLIE/WIRE SHELVES		PA1100	–	–	N° 5	N° 10
Griglie plastificate Plastic-coated wire shelves		PA0000	–	–	N° 5	N° 10
Umidificatore Humidifier	di serie/standard		•	•	•	•
Lampada UVC UVC lamp		PA9000 Mod.700 PA9001 Mod.1500	Opt.	Opt.	Opt.	Opt.

2

Allestimenti interni S/CF

Internal equipment S/CF

- Di serie / Standard
- Non disponibile / Not available
- Opt. Optional



INOX

Porta cieca in acciaio
inox AISI 304
S/S AISI 304 solid door

GLASS

Acciaio inox AISI 304,
porta a vetro con
cornice in alluminio
S/S AISI 304, glass door
with aluminium frame



VIP

Acciaio inox AISI 304,
porta a vetro con
cornice in acciaio inox
S/S AISI 304 body
and glass door frame



BLACK

Interno: inox / Esterno:
acciaio plastificato nero
Internal: S/S / Exterior:
black plasticized S/S



4

Finiture modelli

Models finishing



Pannello di controllo Control Panel LCD

Display LCD alfanumerico retro illuminato.
Backlit alphanumeric LCD display.

Funzioni - Functions

Visualizzazione sonde
Probe display

Visualizzazione relè attivi
Relay output status visualization

Regolazione velocità ventilazione
Fan speed regulation

Menù multilingua
Multilingual menu

Sbrinamento automatico evaporatore
Automatic evaporator defrost

Registro allarmi HACCP
HACCP alarm recording

Lampada UVC germicida
Germicidal UVC lamp

	•
	•
	•
	•
	•
	•
	Opt.

• Di serie / Standard Opt. Optional

4 Ricette pre-impostate
Pre-set recipes

20 Ricette programmabili
Programmable recipes

6 Fasi distinte per ogni ricetta
Phases for each recipe



Le ricette pre-impostate sono una linea guida da seguire e modificare a seconda delle proprie esigenze.

The pre-set available recipes are guide-lines to follow and modify according to specific needs.



Pannello di controllo Control Panel

EVERtouch

Display a colori touch screen - Dimensione: 7"

Touch screen colour display - Size: 7"

10 Ricette pre-impostate
Pre-set recipes

150 Ricette programmabili
Programmable recipes

20 Fasi distinte per ogni ricetta
Phases for each recipe



Le ricette pre-impostate sono una linea guida da seguire e modificare a seconda delle proprie esigenze.
The pre-set available recipes are guide-lines to follow and modify according to specific needs.

Funzioni - Functions

Regolazione velocità ventilazione Fan speed regulation	•
Grafici T HR PESO PH T Graphics HR WEIGHT PH	•
Visualizzazione sonde Probe display	•
Marcia-sosta Work-rest	•
Registro dati/allarmi HACCP HACCP alarms data recording	•
Tempo rimanente della fase Phase remaining time	•
Visualizzazione relè attivi Relay output status visualization	•
Menù multilingua Multilingual menu	•
Ricambio aria Air exchange	•
Sbrinamento automatico evaporatore Automatic evaporator defrost	•
Aggiornamento software Software update	•
Import/export ricette, parametri e dati registrati Upload/download recipes, parameters and data log	•
Temperatura prodotto con sonda spillone Product temperature with probe	Opt. (Cod. PA9200)
Lampada UVC germicida Germicidal UVC lamp	Opt. (Cod. PA9000 Mod. 700) (Cod. PA9001 Mod. 1500)
Peso prodotto campione Sample product weight	Opt. (Cod. PA2810)
Sonda PH fissa PH probe on board	Opt. (Cod. PA9210)
Sonda PH portatile PH portable probe	Opt. (Cod. PA9211)
Giostra salami Salami carousel	Opt. (Cod. PA2800)

• Di serie / Standard Opt. Optional

700 ALL-IN-ONE INOX



Codice Code		AC5000	AC5002	AC5300	AC5302
Modello Model		STG ALL 700 INOX S LCD	STG ALL 700 INOX CF LCD	STG ALL 700 INOX S EVERtouch	STG ALL 700 INOX CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	mm.	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	°C	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt	565	565	565	565
Assorbimento Absorption	Watt	1800	1800	1800	1800
Allestimento Equipment		S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Kg.	Salami 100 kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.	Salami 100 kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.
Display Display		LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	Kg.	137 / 149	137 / 149	137 / 149	137 / 149
Copertura piedi Plinth		Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

700 ALL-IN-ONE GLASS



Codice Code		AC5001	AC5003	AC5301	AC5303
Modello Model		STG ALL 700 GLASS S LCD	STG ALL 700 GLASS CF LCD	STG ALL 700 GLASS S EVERtouch	STG ALL 700 GLASS CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	mm.	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	°C	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt	565	565	565	565
Assorbimento Absorption	Watt	1820	1820	1820	1820
Allestimento Equipment		S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.
Display Display		LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	Kg.	156 / 168	156 / 168	156 / 168	156 / 168
Copertura piedi Plinth		Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

700 ALL-IN-ONE VIP



Codice Code		AC5005	AC5007	AC5305	AC5307
Modello Model		STG ALL 700 VIP S LCD	STG ALL 700 VIP CF LCD	STG ALL 700 VIP S EVERtouch	STG ALL 700 VIP CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	mm.	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	°C	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt	565	565	565	565
Assorbimento Absorption	Watt	1820	1820	1820	1820
Allestimento Equipment		S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.
Display Display		LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	Kg.	176 / 188	176 / 188	176 / 188	176 / 188
Copertura piedi Plinth		Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

700 ALL-IN-ONE BLACK



Codice Code		AC5008	AC5009	AC5308	AC5309
Modello Model		STG ALL 700 BLACK S LCD	STG ALL 700 BLACK CF LCD	STG ALL 700 BLACK S EVERtouch	STG ALL 700 BLACK CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	mm.	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	°C	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt	565	565	565	565
Assorbimento Absorption	Watt	1820	1820	1820	1820
Allestimento Equipment		S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.	Salami 100kg.	Carne/Meat 150 kg. Formaggi/Cheese 100 kg.
Display Display		LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	Kg.	176 / 188	176 / 188	176 / 188	176 / 188
Copertura piedi Plinth		Optional (cod. PA1801)	Optional (cod. PA1801)	Optional (cod. PA1801)	Optional (cod. PA1801)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1500 ALL-IN-ONE INOX



Codice Code	
Modello Model	
Dimensioni Dimensions	mm.
Temperatura Temperature	°C
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt
Assorbimento Absorption	Watt
Allestimento Equipment	
Capacità Capacity	Kg.
Display Display	
Peso N / L Weight N/G	Kg.
Copertura piedi Plinth	

	AC5010	AC5012	AC5310	AC5312
	STG ALL 1500 INOX S LCD	STG ALL 1500 INOX CF LCD	STG ALL 1500 INOX S EVERtouch	STG ALL 1500 INOX CF EVERtouch
	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
	922	922	922	922
	2200	2200	2200	2200
	S	CF	S	CF
	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.
	LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
	193 / 205	193 / 205	193 / 205	193 / 205
	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1500 ALL-IN-ONE GLASS



Codice Code	AC5011	AC5013	AC5311	AC5313
Modello Model	STG ALL 1500 GLASS S LCD	STG ALL 1500 GLASS CF LCD	STG ALL 1500 GLASS S EVERtouch	STG ALL 1500 GLASS CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions <i>mm.</i>	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature <i>°C</i>	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power * <i>Watt</i>	922	922	922	922
Assorbim. Absorption <i>Watt</i>	2240	2240	2240	2240
Allestimento Equipment	S	CF	S	CF
Capacità Capacity <i>Kg.</i>	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.
Display Display	LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G <i>Kg.</i>	250 / 262	250 / 262	250 / 262	250 / 262
Copertura piedi Plinth	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1500 ALL-IN-ONE VIP



Codice Code	AC5015	AC5017	AC5315	AC5317
Modello Model	STG ALL 1500 VIP S LCD	STG ALL 1500 VIP CF LCD	STG ALL 1500 VIP S EVERtouch	STG ALL 1500 VIP CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	922	922	922	922
Assorbim. Absorption	2240	2240	2240	2240
Allestimento Equipment	S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.
Display Display	LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	290 / 302	290 / 302	290 / 302	290 / 302
Copertura piedi Plinth	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1500 ALL-IN-ONE BLACK



Codice Code	AC5018	AC5019	AC5318	AC5319
Modello Model	STG ALL 1500 BLACK S LCD	STG ALL 1500 BLACK CF LCD	STG ALL 1500 BLACK S EVERtouch	STG ALL 1500 BLACK CF EVERtouch
Dimensioni Dimensions	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
Temperatura Temperature	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.	0° + 30°C 40% - 95% U.R.
Potenza frig.* Refrig. power *	922	922	922	922
Assorbim. Absorption	2240	2240	2240	2240
Allestimento Equipment	S	CF	S	CF
Capacità Capacity	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.	Salami 200 kg.	Carne/Meat 300 kg. Formaggi/Cheese 200 kg.
Display Display	LCD	LCD	EVERtouch	EVERtouch
Peso N / L Weight N/G	290 / 302	290 / 302	290 / 302	290 / 302
Copertura piedi Plinth	Optional (cod. PA1811)	Optional (cod. PA1811)	Optional (cod. PA1811)	Optional (cod. PA1811)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1



2

RIGOR MORTIS

Naturale contrazione muscolare
Carne dura dal sapore metallico

Natural muscle contraction
Hard meat, metallic taste

3

Aumento ACIDITA'
Azione ENZIMATICA

Higher ACIDITY
ENZYME action

4

DENATURAZIONE delle PROTEINE
MORBIDEZZA & SUCCOSITA'

DENATURING of PROTEINS
SOFTNESS & JUICINESS

5



FROLLATURA a SECCO

La FROLLATURA è un processo chimico-fisico naturale di maturazione della carne che la rende piu' tenera, aromatica e saporita.

Il DRY AGING è una tecnica di maturazione a secco, senza l'utilizzo del sottovuoto, mirata ad ottenere il massimo gusto ed intenerimento della carne grazie a tempi di maturazione piuttosto lunghi.

Questo processo deve essere gestito in modo SICURO e CONTROLLATO all'interno di CELLE o ARMADI FRIGORIFERI DEDICATI.

Fondamentale per ottenere risultati eccellenti è il CONTROLLO e la GESTIONE dei PARAMETRI di TEMPERATURA, UMIDITA' e VELOCITA' di VENTILAZIONE. Non meno importante è la presenza della LAMPADA UVC GERMICIDA che permette di mantenere sotto controllo la proliferazione batterica e assicura un ambiente di lavoro sicuro.

DRY-AGING

MATURATION is a natural physico-chemical process that confers a unique taste to high quality meat and makes the cut incomparably tender.

DRY AGING is a dry seasoning technique, no vacuum-sealed needed, aimed at obtaining the best taste and tenderness of beef by using long maturing times.

This process has to be managed in a SAFE and CONTROLLED environment such as COLD ROOMS or DEDICATED REFRIGERATED CABINETS.

A crucial factor to obtain excellent results is the POSSIBILITY TO MANAGE TEMPERATURE, HUMIDITY and AIR CIRCULATION.

Not less important is the GERMICIDAL UVC LAMP that allows to constantly check the bacteria growth and to ensure a safe working environment.

Perchè scegliere LoStagionatore?

VANTAGGI COMMERCIALI

Posizionamento di ECCELLENZA
Positioning of EXCELLENCE



DIFFERENZIAMENTO concorrenza
STAND OUT from competitors



Miglioramento CLIENTELA
High-end CLIENTS



Why choosing LoStagionatore?

BUSINESS ADVANTAGES

Maggiori PROFITTI
Higher PROFITS



Vendita prodotti CORRELATI
COMPLEMENTARY products sale



FIDELIZZAZIONE clienti
Clients LOYALTY





LOSTAGIONATORE MEAT

Gestione ATTIVA dei parametri
ACTIVE parameters management

LAMPADA UVC di serie
UVC LAMP as standard equipment



FROLLATURA di ECCELLENZA
DRY AGING EXCELLENCE



ACCIAIO INOX AISI 304, interno/esterno
Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato

S/S AISI 304, internal/external
Inside with rounded corners and moulded bottom



Luce a LED (modelli vetrati)

LED light (glass door models)

Spessore ISOLAMENTO 75 mm, poliuretano ad alta densità (42Kg/m³)

INSULATION thickness 75 mm,
high density polyurethane (42Kg/m³)



PORTE AUTOCHIUDENTI con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili, chiusura con CHIAVE

SELF CLOSING DOORS with easily replaceable magnetic gaskets, KEY-LOCK

EVAPORAZIONE automatica acqua di condensa (non necessario collegamento idrico)

Automatic EVAPORATION of condensation water (water connection not required)



Gestione ALLARMI HACCP e allarme condensatore sporco

HACCP and dirty condenser ALARMS management

LAMPADA UVC germicida

Germicidal UVC LAMP



IMBALLO su pallet e con cartone inclusi

PACKAGING with pallet and cardboard included

Piedini in acciaio inox regolabili in ALTEZZA (130-200 mm)

Adjustable in HEIGHT (130-200 mm) stainless steel feet



Evaporatore ventilato con unità condensatrice ad aria - Gas refrigerante R404A o R452A

Ventilated evaporator with air condensing unit - Refrigerating gas R404A or R452A

TEMPERATURA
TEMPERATURE



+0° / +30° C

UMIDITA'
HUMIDITY



40% - 90%

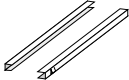
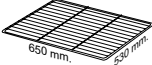



VENTILAZIONE
VENTILATION



velocità/speed

MEAT

CARNE - MEAT

			700	1500
Coppia guide inox Pair of S/S slideways GRIGLIE/WIRE SHELVES		PA1100	N° 3	N° 6
Griglie plastificate Plastic-coated wire shelves		PA0000	N° 3	N° 6
Gancera per carne Hook rail for meat		PA1610 Mod.700 PA1611 Mod.1500	N° 1	N° 1
Ganci per carne Hooks for meat		PA1360	N° 2	N° 4
Lampada U.V.C. U.V.C. lamp		PA9000 PA9001 Mod.700 Mod.1500	.	.

• Di serie / Standard

1

Allestimento interno dedicato

Dedicated internal equipment



INOX

Porta cieca in acciaio inox AISI 304
S/S AISI 304 solid door

GLASS

Acciaio inox AISI 304, porta a vetro con cornice in alluminio
S/S AISI 304, glass door with aluminium frame



VIP

Scocca in acciaio inox AISI 304, porta a vetro con cornice in acciaio.
S/S AISI 304 body and glass door frame.

BLACK

Interno: inox / Esterno: acciaio plastificato nero
Internal: S/S / Exterior: black plasticized S/S



4

Finiture modelli Models finishing



Pannello di controllo Control Panel LCD

Display LCD alfanumerico retro illuminato.
Backlit alphanumeric LCD display.

Funzioni - Functions

Visualizzazione sonde
Probe display

•

Visualizzazione relè attivi
Relay output status visualization

•

Lampada UVC germicida
Germicidal UVC lamp

•

Menù multilingua
Multilingual menu

•

Sbrinamento automatico evaporatore
Automatic evaporator defrost

•

Registro allarmi (HACCP e condensatore sporco)
Alarms recording (HACCP and dirty condenser)

•

• Di serie / Standard

3

Ricette programmate Pre-set recipes



Le ricette pre-impostate sono una linea guida da seguire e modificare a seconda delle proprie esigenze.

The pre-set available recipes are guide-lines to follow and modify according to specific needs.

700 MEAT



INOX



GLASS



VIP



BLACK

Codice Code	
Modello Model	
Dimensioni Dimensions	mm.
Temperatura Temperature	°C
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt
Assorbim. Absorption	Watt
Allestimento Equipment	
Capacità Capacity	Kg.
Display Display	
Peso N / L Weight N/G	Kg.
Copertura piedi Plinth	

	AC7000	AC7001	AC7005	AC7008
	STG MEAT 700 INOX	STG MEAT 700 GLASS	STG MEAT 700 VIP	STG MEAT 700 BLACK
	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 750 x P 850 x H 2080 L 770 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.
	565	565	565	565
	1000	1000	1000	1000
	MEAT	MEAT	MEAT	MEAT
	Carne/Meat 150 kg.	Carne/Meat 150 kg.	Carne/Meat 150 kg.	Carne/Meat 150 kg.
	LCD	LCD	LCD	LCD
	137 / 149	156 / 168	176 / 188	176 / 188
	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1800)	Optional (cod. PA1801)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C

1500 MEAT



INOX



GLASS



VIP



BLACK

Codice Code	
Modello Model	
Dimensioni Dimensions	mm.
Temperatura Temperature	°C
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt
Assorbim. Absorption	Watt
Allestimento Equipment	
Capacità Capacity	Kg.
Display Display	
Peso N / L Weight N/G	Kg.
Copertura piedi Plinth	

	AC7010	AC7011	AC7015	AC7018
	STG MEAT 1500 INOX	STG MEAT 1500 GLASS	STG MEAT 1500 VIP	STG MEAT 1500 BLACK
	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)	L 1500 x P 850 x H 2080 L 1540 x P 895 x H 2235 (Imballo/Packed)
	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.	0° + 30°C 40% - 90% U.R.
	1280	1280	1280	1280
	1700	1700	1700	1700
	MEAT	MEAT	MEAT	MEAT
	Carne/Meat 300 kg.	Carne/Meat 300 kg.	Carne/Meat 300 kg.	Carne/Meat 300 kg.
	LCD	LCD	LCD	LCD
	193 / 205	250 / 262	290 / 302	290 / 302
	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1810)	Optional (cod. PA1811)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C





LOSTAGIONATORE MEAT PANORAMA

Gestione ATTIVA dei parametri
ACTIVE parameters management

LAMPADA UVC di serie
UVC LAMP as standard equipment

Totale visibilità del prodotto,
FRONTE e DORSO VETRATI
A greater product visibility,
GLAZED FRONT and BACK



Una FROLLATURA da VETRINA
SHOW OFF your DRY AGED MEAT



ACCIAIO INOX AISI 304, interno/esterno
DORSO VETRATO per una totale visibilità del prodotto

S/S AISI 304, internal/external
GLAZED BACK for a greater product visibility



Luce a LED (modelli vetrati)

LED light (glass door models)

Spessore ISOLAMENTO 75 mm, poliuretano ad alta densità (42Kg/m³)

INSULATION thickness 75 mm,
high density polyurethane (42Kg/m³)



PORTE AUTOCHIUDENTI con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili, chiusura con CHIAVE

SELF CLOSING DOORS with easily replaceable magnetic gaskets, KEY-LOCK

EVAPORAZIONE automatica acqua di condensa (non necessario collegamento idrico)

Automatic EVAPORATION of condensation water (water connection not required)



Gestione ALLARMI HACCP e allarme condensatore sporco

HACCP and dirty condenser ALARMS management

LAMPADA UVC germicida

Germicidal UVC LAMP



IMBALLO su pallet e con cartone inclusi

PACKAGING with pallet and cardboard included

Piedini in acciaio inox regolabili in ALTEZZA (130-200 mm)

Adjustable in HEIGHT (130-200 mm) stainless steel feet



Evaporatore ventilato con unità condensatrice ad aria - Gas refrigerante R404A o R452A

Ventilated evaporator with air condensing unit - Refrigerating gas R404A or R452A

TEMPERATURA
TEMPERATURE



+0° / +30° C

UMIDITA'
HUMIDITY



40% - 90%

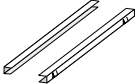
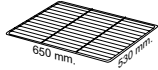



VENTILAZIONE
VENTILATION



velocità/speed

MEAT PANORAMA

CARNE - MEAT

			700	1500
Coppia guide inox Pair of S/S slideways GRIGLIE/WIRE SHELVES	 PA1154	N° 3	N° 6	
Griglie plastificate Plastic-coated wire shelves	 PA0000	N° 3	N° 6	
Gancera per carne Hook rail for meat	 PA1612	N° 1	N° 2	
Ganci per carne Hooks for meat	 PA1360	N° 2	N° 4	
Lampada UVC UVC lamp	 PA9000 PA9001 Mod.700 Mod.1500	.	.	

• Di serie / Standard

1
**Allestimento
interno dedicato**
**Dedicated
internal
equipment**



VIP

Scocca in acciaio inox AISI 304, porta a vetro con cornice in acciaio.

S/S AISI 304 body and glass door frame.



BLACK

Interno: inox / Esterno: acciaio plastificato nero

Internal: S/S / Exterior: black plasticized S/S

2
Finiture modelli
Models finishing



Pannello di controllo Control Panel

LCD

Display LCD alfanumerico retro illuminato.

Backlit alphanumeric LCD display.

Funzioni - Functions

Visualizzazione sonde
Probe display

•

Visualizzazione relè attivi
Relay output status visualization

•

Lampada UVC germicida
Germicidal UVC lamp

•

Menù multilingua
Multilingual menu

•

Sbrinamento automatico evaporatore
Automatic evaporator defrost

•

Registro allarmi (HACCP e condensatore sporco)
Alarm recording (HACCP and dirty condenser)

•

• Di serie / Standard

3

Ricette programmate Pre-set recipes



Le ricette pre-impostate sono una linea guida da seguire e modificare a seconda delle proprie esigenze.

The pre-set available recipes are guide-lines to follow and modify according to specific needs.

700 MEAT PANORAMA



VIP



BLACK

Codice Code	
Modello Model	
Dimensioni Dimensions	mm.
Temperatura Temperature	°C
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt
Assorbim. Absorption	Watt
Allestimento Equipment	
Capacità Capacity	Kg.
Display Display	
Peso N / L Weight N/G	Kg.
Copertura piedi Plinth	

AC7305

STG MEAT 700 VIP PANORAMA

L 750 x P 815 x H 2080
L 770 x P 880 x H 2235 (Imballo/Packed)

0° + 30°C
40% - 90% U.R.

565

1000

MEAT PANORAMA

Carne/Meat 150 kg.

LCD

196 / 208

Optional (cod. PA1820)

AC7308

STG MEAT 700 BLACK PANORAMA

L 750 x P 815 x H 2080
L 770 x P 880 x H 2235 (Imballo/Packed)

0° + 30°C
40% - 90% U.R.

565

1000

MEAT PANORAMA

Carne/Meat 150 kg.

LCD

196 / 208

Optional (cod. PA1821)

* T. Evap -10°C / T. Cond. +45°C

700 MEAT PANORAMA



Codice Code	
Modello Model	
Dimensioni Dimensions	mm.
Temperatura Temperature	°C
Potenza frig.* Refrig. power *	Watt
Assorbim. Absorption	Watt
Allestimento Equipment	
Capacità Capacity	Kg.
Display Display	
Peso N / L Weight N/G	Kg.
Copertura piedi Plinth	

AC7315

STG MEAT 1500 VIP PANORAMA

L 1500 x P 815 x H 2080
L 1540 x P 880 x H 2235 (Imballo/Packed)

0° + 30°C
40% - 90% U.R.

1280

1700

MEAT PANORAMA
Vetro posteriore - Glazed back

Carne/Meat 300 kg.

LCD

332 / 344

Optional (cod. PA1830)

AC7318

STG MEAT 1500 BLACK PANORAMA

L 1500 x P 815 x H 2080
L 1540 x P 880 x H 2235 (Imballo/Packed)

0° + 30°C
40% - 90% U.R.

1280

1700

MEAT PANORAMA
Vetro posteriore - Glazed back

Carne/Meat 300 kg.

LCD

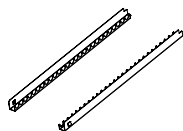
332 / 344

Optional (cod. PA1831)



ACCESSORI ACCESSORIES

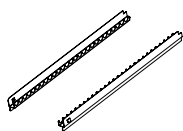
ALL-IN-ONE
MEAT
MEAT PANORAMA



PA1150

Guide inox per barre salami (40 Kg)
S/S slideways for salami rods (40 Kg)

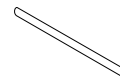
ALL-IN-ONE



PA1153

Guide inox rinforzate
per barre salami (55 Kg)
Reinforced S/S slideways
for salami rods (55 Kg)

ALL-IN-ONE



PA1250

Barra in acciaio inox
per ganci salami
S/S salami rod

ALL-IN-ONE



60 x 3 mm.

PA2802

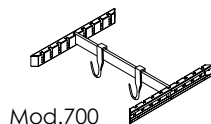
Gancio inox piccolo per salami
Small stainless hook for salami

ALL-IN-ONE

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

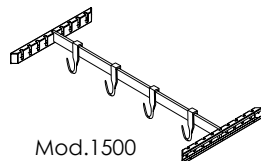


Mod.700

PA1610

Gancera per carne 80 kg
(inclusi 2 ganci)
Hook rail for meat 80 kg
(2 hooks rod included)

ALL-IN-ONE / MEAT

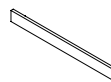
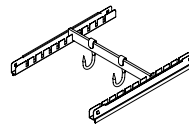


Mod.1500

PA1611

Gancera per carne 80 kg
(inclusi 4 ganci)
Hook rail for meat 80 kg
(4 hooks rod included)

ALL-IN-ONE / MEAT

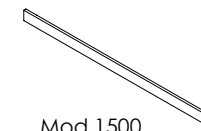


Mod.700

PA1620

Barra per gancera
Meat bar for hook rail

ALL-IN-ONE / MEAT



Mod.1500

PA1621

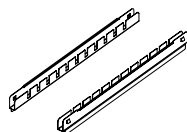
Barra per gancera
Meat bar for hook rail

ALL-IN-ONE / MEAT

Codice
Code

Descrizione
Description

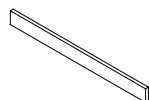
Modelli compatibili
Compatible models



PA1170

Guide rinforzate
per barra gancera carne
Reinforced slideways
for meat hook bar

MEAT PANORAMA

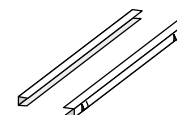


Mod.700 - 1500

PA1622

Barra per gancera
Meat bar for hook rail

MEAT PANORAMA



PA1154

Coppia guide inox per griglie
Pair of S/S slideways for wire shelf

MEAT PANORAMA



150 x 12 mm.

PA1360

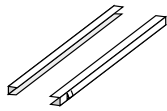
Gancio per carne
Meat hook

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

Codice
Code

Descrizione
Description

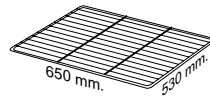
Modelli compatibili
Compatible models



PA1100

Coppia guide inox per griglie
Pair of S/S slideways for wire shelf

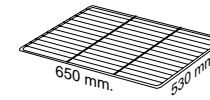
ALL-IN-ONE / MEAT



PA0000

Griglia plastificata
Plastic-coated wire shelf

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



PA0002

Griglia acciaio inox
S/S wire shelf

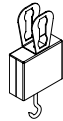
**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



PA2003

Vassoio inox
S/S tray

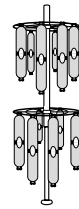
**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



PA2810

Bilancia per barra salami
o gancera carni
Scale for cold cuts bar
or meat hook bar

ALL-IN-ONE EVERtouch



PA2800

Giostra salami 2 anelli
Salami carousel 2 rings

ALL-IN-ONE EVERtouch



PA2801

Anello per giostra salami
Ring for salami carousel

ALL-IN-ONE EVERtouch



PA9200

Sonda prodotto a spillone
Pin product probe

ALL-IN-ONE EVERtouch



PA9210

Sonda misurazione PH
con kit di soluzioni
PH measuring probe
with solution kit

ALL-IN-ONE EVERtouch



PA9211

Strumento misurazione PH portatile
Portable PH instrument

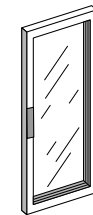
**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



PA2900

50 Pz. tag LoStagionatore
LoStagionatore tag 50 Pc.

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



PA6802

Vetro porta antisfondamento
Shatterproof glass door

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

Codice
Code

Descrizione
Description

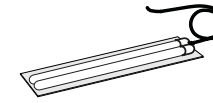
Modelli compatibili
Compatible models

Luce calda
Warm light
LED K3000

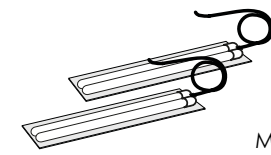
Mod.700

Luce calda
Warm light
LED K3000

Mod.1500



Mod.700



Mod.1500

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

PA9060

Supplemento illuminazione
a LED luce calda
Surcharge for warm LED light

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9061

Supplemento illuminazione
a LED luce calda
Surcharge for warm white LED light

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9000

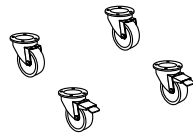
Lampade UVC
UVC Lamp

ALL-IN-ONE

PA9001

Lampade UVC
UVC Lamps

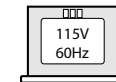
ALL-IN-ONE



Mod.700



Mod.1500



Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

PA4000

Supplemento applicazione ruote
Extra charge for wheels
instead of feet

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PG5401

60Hz

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PG5402

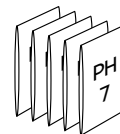
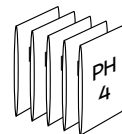
60Hz

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9300

Trasformatore 115/120V - 220V
Transformer 115/120V - 220V

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

PA9220

N°5 bustine 20 ml.
soluzione per calib. PH 4
N°5 sachets 20 ml.
PH 4 calibration solution

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9221

N°5 bustine 20 ml.
soluzione per calib. PH 7
N°5 sachets 20 ml.
PH 7 calibration solution

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9222

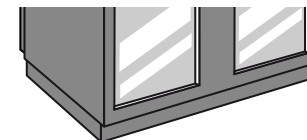
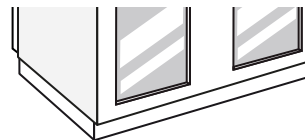
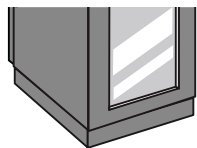
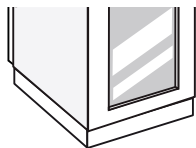
N°5 bustine 20 ml. soluzione acida
per pulizia sonda PH
N°5 sachets 20 ml. acid solution
for cleaning PH probe

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA9223

Soluzione di conservazione
per Sonda PH 30 ml.
30 ml. Electrode storage solution
for PH probe

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**



Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

PA1820

Copertura piedi INOX su 4 lati
4 sides INOX plinth

**700 MEAT PANORAMA
VIP**

PA1821

Copertura piedi BLACK su 4 lati
4 sides BLACK plinth

**700 MEAT PANORAMA
BLACK**

PA1830

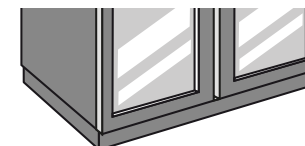
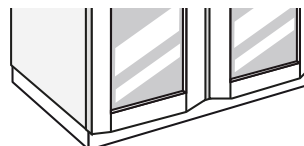
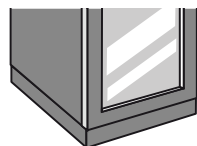
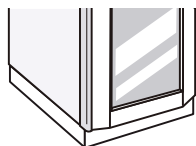
Copertura piedi INOX su 4 lati
4 sides INOX plinth

**1500 MEAT PANORAMA
VIP**

PA1831

Copertura piedi BLACK su 4 lati
4 sides BLACK plinth

**1500 MEAT PANORAMA
BLACK**



Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

PA1800

Copertura piedi INOX su 3 lati
3 sides INOX plinth

**700 ALL-IN-ONE / MEAT
INOX / GLASS / VIP**

PA1801

Copertura piedi BLACK su 3 lati
3 sides BLACK plinth

**700 ALL-IN-ONE / MEAT
BLACK**

PA1810

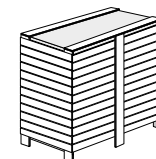
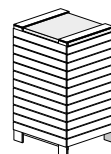
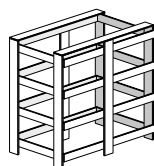
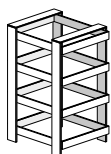
Copertura piedi INOX su 3 lati
3 sides INOX plinth

**1500 ALL-IN-ONE / MEAT
INOX / GLASS / VIP**

PA1811

Copertura piedi BLACK su 3 lati
3 sides BLACK plinth

**1500 ALL-IN-ONE / MEAT
BLACK**



Codice
Code

Descrizione
Description

Dimensioni
Dimension *mm.*

Modelli compatibili
Compatible models

PA7106

Imballo in gabbia
Wooden crate packing

L 826 x P 936 x H 2270
(Kg.23)

**700 ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA7107

Imballo in gabbia
Wooden crate packing

L 1596 x P 936 x H 2270
(Kg.32)

**1500 ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA7206

Imballo in cassa
Wooden box packing

L 826 x P 936 x H 2270
(Kg.68)

**700 ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA7207

Imballo in cassa
Wooden box packing

L 1596 x P 936 x H 2270
(Kg.99)

**1500 ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**

PA7310

Trattamento di
fumigazione imballo
Packing fumigation
treatment

-

**ALL-IN-ONE / MEAT
MEAT PANORAMA**





CELLE di STAGIONATURA SEASONING COLD ROOMS

Gestione ATTIVA dei parametri
ACTIVE parameters management

UMIDIFICATORE di serie
HUMIDIFIER as standard equipment

5 MODELLI - 5 MODELS
da/from 250 kg a/to 1500 kg



Una SOLUZIONE
per DIVERSE ESIGENZE

One SOLUTION
for SEVERAL NEEDS



RIVESTIMENTO interno/esterno in lamiera plastificata
bianca atossica alimentare
(ACCIAIO INOX AISI 304 optional)

Internal/external COATING in white
non-toxic food-grade plastic sheet
(AISI 304 S/S optional)



Luce a LED

LED light

Spessore ISOLAMENTO 70 mm, poliuretano
ad alta densità (42Kg/m³)

INSULATION thickness 70 mm,
high density polyurethane (42Kg/m³)



Gestione ALLARMI HACCP

HACCP ALARMS management

UMIDIFICATORE di serie
(necessario collegamento idrico)

HUMIDIFIER as Standard equipment
(water connection required)



Evaporatore ventilato con unità condensatrice
remota, carenata e condensata ad aria, fornita in
pressione positiva di azoto, distanza max 15 mt.
**Gas refrigerante R404A o R452A e tubi di collega-
mento NON inclusi.**

Ventilated evaporator with
remote air condensing unit
with housing, supplied with
positive nitrogen pressure,
max distance 15 mt.
**Refrigerating gas R404A or
R452A and connecting pipe
NOT included.**



SENZA PAVIMENTO,
con profili di fissaggio a terra in PVC

WITHOUT FLOOR,
with PVC ground fixing profiles



PORTA su cerniere, passaggio utile 1000x2000h mm,
serratura e sblocco di sicurezza interno

DOOR on hinges, useful passage 1000x2000h mm,
lock and internal safety release



IMBALLO su pallet e con cartone inclusi

PACKAGING with pallet and cardboard included

Sistema di ventilazione

Il sistema di distribuzione dell'aria è costi-
tuito da una canalizzazione a parete in
ACCIAIO INOX AISI 304.

Il flusso d'aria ricreato all'interno della
cella è uniforme e indiretto sui prodotti
in modo da evitare danni alla superfi-
cie degli stessi e assicurare una stagio-
natura omogenea.

Ventilation system

The air distribution system consists in S/S
AISI 304 wall channels.

The air flow on the products is uniform
and indirect in order to ensure a ho-
mogeneous seasoning and to avoid
defects on the products surface.



TEMPERATURA
TEMPERATURE

+0° / +30° C



UMIDITA'
HUMIDITY

40% - 95%

VENTILAZIONE
VENTILATION



velocità/speed



Pannello di controllo Control Panel EVERtouch

Display a colori touch screen - Dimensione: 7"

Touch screen colour display - Size: 7"

10 Ricette pre-impostate
Pre-set recipes

150 Ricette programmabili
Programmable recipes

20 Fasi distinte per ogni ricetta
Phases for each recipe



Funzioni - Functions

Regolazione velocità ventilazione
Fan speed regulation

Grafici T | HR | PESO | PH
T Graphics HR | WEIGHT | PH

Visualizzazione sonde
Probe display

Marcia-sosta
Work-rest

Registro dati e allarmi HACCP
HACCP alarm and data recording

Tempo rimanente della fase
Phase remaining time

Visualizzazione relè attivi
Relay output status visualization

Menù multilingua
Multilingual menu

Ricambio aria
Air exchange

Sbrinamento automatico evaporatore
Automatic evaporator defrost

Aggiornamento software
Software update

Import/export ricette, parametri e dati registrati
Upload/download recipes, parameters and data log

Temperatura prodotto con sonda spillone
Product temperature with probe

Lampada UVC germicida
Germicidal UVC lamp

Peso prodotto campione
Sample product weight

Sonda PH fissa
PH probe on board

Sonda PH portatile
PH portable probe

• **Opt.** (Cod. PS9200)

• **Opt.** (Cod. PS9000)

• **Opt.** (Cod. PS2810)

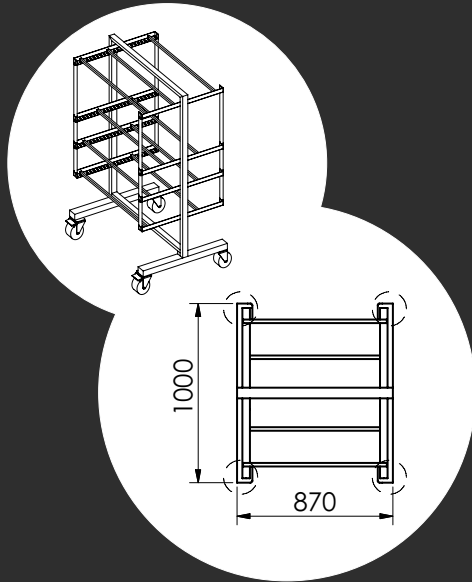
• **Opt.** (Cod. PS9210)

• **Opt.** (Cod. PA9211)

• Di serie / Standard Opt. Optional

Carrelli per salami Salami Trolleys

Carrelli NON inclusi - Trolleys NOT included



DIMENSIONI CARRELLO:
870 x 1000 x 1900h mm

CAPACITÀ CARRELLO:
250 kg

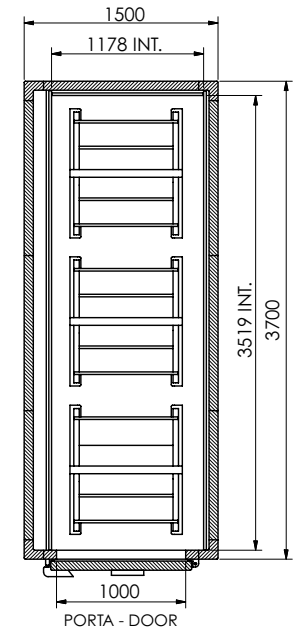
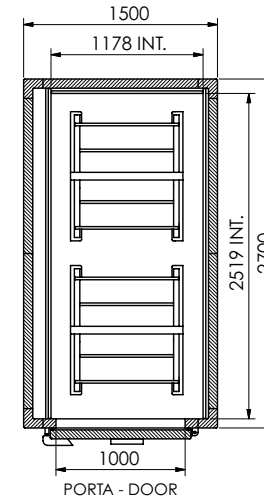
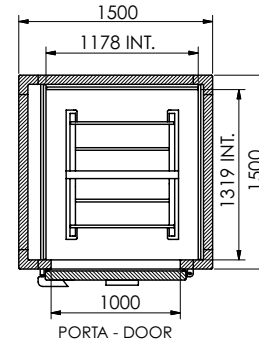
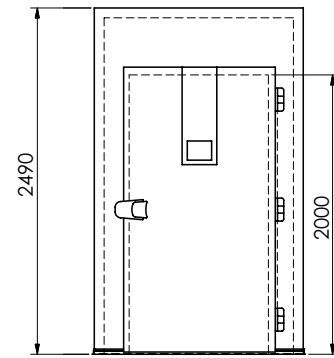
DOTAZIONE CARRELLO:
9 barre salami

TROLLEY DIMENSIONS:
870 x 1000 x 1900h mm

TROLLEY CAPACITY:
250 kg

TROLLEY EQUIPMENT:
9 salami rods

MODELLI - MODELS



**Codice
Code**

SAW1515AC

SAW1527AC

SAW1537AC

Dim. Esterne / External Dim. *mm.*
Dim. Interne / Internal Dim.

L 1500 x P 1500 x H 2490
L 1178 x P 1319 x H 2000

L 1500 x P 2700 x H 2490
L 1178 x P 2519 x H 2000

L 1500 x P 3700 x H 2490
L 1178 x P 3619 x H 2000

Volume *m³*
Volume

4,48

8,43

11,72

Porta *mm.*
Door

1000 x 2000 mm

1000 x 2000 mm

1000 x 2000 mm

Temperatura *°C*
Temperature

0° + 30°C
40% - 95% U.R.

0° + 30°C
40% - 95% U.R.

0° + 30°C
40% - 95% U.R.

Potenza frigorifera* *Watt*
Refrigerating power *

2060

2948

3920

Assorbimento *Kw*
Absorption

4,5

7

8

Voltaggio *Volt*
Voltage

400 | 3N | 50 Hz

400 | 3N | 50 Hz

400 | 3N | 50 Hz

Capacità prodotto *Kg.*
Product capacity

1 Carrello - Trolley
250 kg

2 Carrelli - Trolleys
500 Kg

3 Carrelli - Trolleys
750 Kg

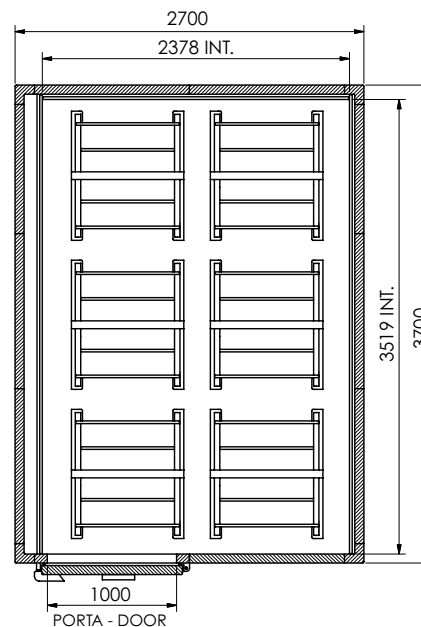
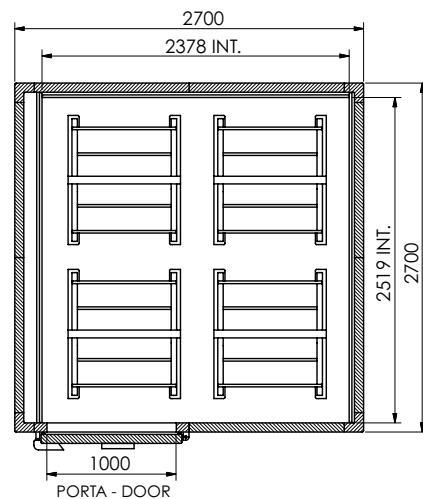
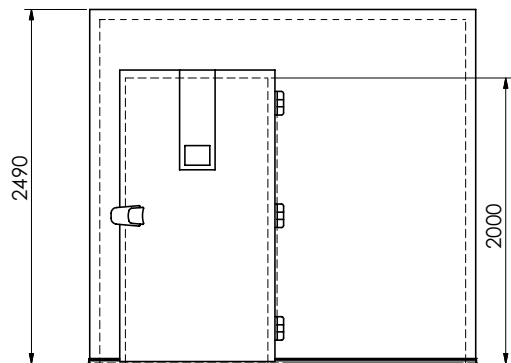
Dimensioni unità - Unit dimensions
Senza imballo/Without packaging
Con imballo/With packaging

(UTN 130)
1032 x 450 x 751 h
1215 x 570 x 920 h

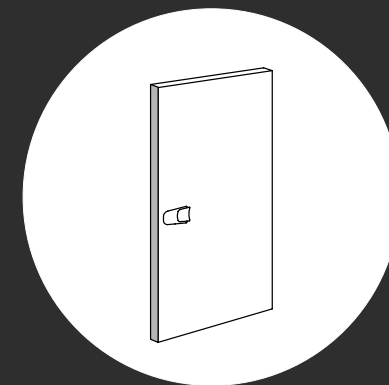
(UTN 250)
1180 x 450 x 905 h
1365 x 570 x 1080 h

(UTN 330)
1180 x 450 x 905 h
1365 x 570 x 1080 h

* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C



Porta - Door



STANDARD:

Dimensioni:
1000 x 2000H mm

Posizionamento standard:
vedi disegno

OPTIONAL:

Porta in posizione diversa
rispetto al disegno

Cerniere a SX

STANDARD:

Dimensions:
1000 x 2000H mm

Standard positioning:
see drawings

OPTIONAL:

Out of standard door
positioning

Left hinge

Codice Code

SAW2727AC

SAW2737AC

Dim. Esterne / External Dim. mm. L 2700 x P 2700 x H 2490
Dim. Interne / Internal Dim. mm. L 2378 x P 2519 x H 2000

L 2700 x P 3700 x H 2490
L 2378 x P 3519 x H 2000

Volume m³ 15,86

22,05

Porta Door mm. 1000 x 2000 mm

1000 x 2000 mm

Temperatura Temperature °C 0° + 30°C
40% - 95% U.R.

0° + 30°C
40% - 95% U.R.

Potenza frigorifera* Refrigerating power * Watt 3920

4400

Assorbimento Absorption Kw 9,4

10

Voltaggio Voltage Volt 400 | 3N | 50 Hz

400 | 3N | 50 Hz

Capacità prodotto Product capacity Kg. 4 Carrelli - Trolleys 1000 Kg

6 Carrelli - Trolleys 1500 Kg

Dimensioni unità - Unit dimensions (UTN 330)
Senza imballo/Without packaging 1180 x 450 x 905 h
Con imballo/With packaging 1365 x 570 x 1080 h

(UTN 430)
1180 x 450 x 905 h
1365 x 570 x 1080 h

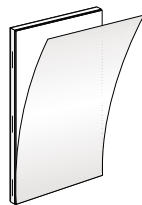
* T. Evap -10°C / T. Cond. +55°C



ACCESSORI ACCESSORIES

**CELLE
STAGIONATURA**

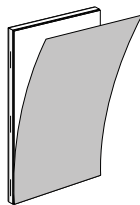
**SEASONING
COLD ROOMS**



PS3002

Rivestimento INTERNO
in ACCIAIO INOX AISI 304 2B
2B S/S AISI 304 INTERNAL coating

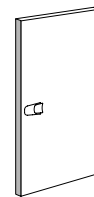
STAGIONATURA/SEASONING



PS3003

Rivestimento ESTERNO in ACCIAIO INOX
AISI 304 con finitura S.Brite
S/S AISI 304 EXTERNAL coating
with S. Brite finishing

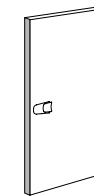
STAGIONATURA/SEASONING



PS3100

Porta supplementare 1000x2000h mm
Additional door 1000x2000h mm

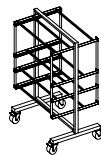
STAGIONATURA/SEASONING



PS3101

Porta in posizione fuori standard
Out of standard door positioning

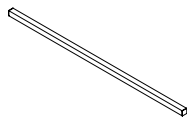
STAGIONATURA/SEASONING



PS8000

Carrello porta salami (9 barre)
Salami trolley (9 rods)

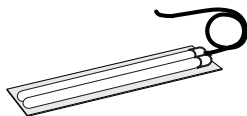
STAGIONATURA/SEASONING



PS8010

Barra aggiuntiva per carrello salami
Extra rod for salami trolley

STAGIONATURA/SEASONING



PS9000

Lampada UVC
UVC Lamp

STAGIONATURA/SEASONING



PA2900

50 pz. tag
Tag 50 pc.

STAGIONATURA/SEASONING



PS5401

60Hz

STAGIONATURA/SEASONING

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

Codice
Code

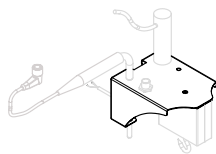
Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models



PS9230

Porta sonda (T° - PH - Peso)
Probe holding (T° - PH - Weight)

STAGIONATURA/SEASONING



PS9200

Sonda prodotto a spillone
Core product pin probe

STAGIONATURA/SEASONING



PS2810

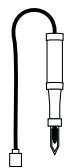
Bilancia peso campione salami
Scale for salami sample

STAGIONATURA/SEASONING

Codice
Code

Descrizione
Description

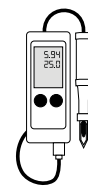
Modelli compatibili
Compatible models



PS9210

Sonda misurazione PH + kit soluzioni
PH measuring probe + solutions kit

STAGIONATURA/SEASONING



PA9211

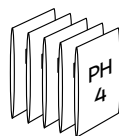
Strumento misurazione PH portatile + kit soluzioni
Portable PH instrument + solutions kit

STAGIONATURA/SEASONING

Codice
Code

Descrizione
Description

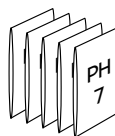
Modelli compatibili
Compatible models



PA9220

N°5 bustine 20 ml soluzione
per calibrazione PH 4
N°5 sachets 20 ml
PH 4 calibration solution

STAGIONATURA/SEASONING



PA9221

N°5 bustine 20 ml soluzione
per calibrazione PH 7
N°5 sachets 20 ml
PH 7 calibration solution

STAGIONATURA/SEASONING



PA9222

N°5 bustine 20 ml soluzione acida
per pulizia sonda PH
N°5 sachets 20 ml acid solution
for cleaning PH probe

STAGIONATURA/SEASONING



PA9223

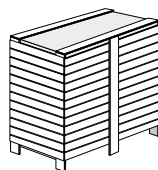
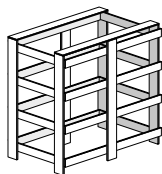
Soluzione di conservazione
per Sonda PH 30 ml
30 ml Electrode storage solution
for PH probe

STAGIONATURA/SEASONING

Codice
Code

Descrizione
Description

Modelli compatibili
Compatible models



Descrizione Description	Imballo in gabbia Wooden crate packing	Imballo in cassa Wooden box packing	Trattamento di fumigazione imballo Packing fumigation treatment	
Dimensioni Dimension <i>mm.</i>	-	-	-	- A richiesta/On request
Modelli compatibili Compatible models	STAGIONATURA/SEASONING	STAGIONATURA/SEASONING	STAGIONATURA/SEASONING	
Codice cella Cold room code	Codice - Code	Codice - Code	Codice - Code	
SAW1515AC 1 carrello/1 trolley	PS7100	PS7200	PS7300	
SAW1527AC 2 carrelli/2 trolleys	PS7101	PS7201	PS7301	
SAW1537AC 3 carrelli/3 trolleys	PS7102	PS7202	PS7302	
SAW2727AC 4 carrelli/4 trolleys	PS7103	PS7203	PS7303	
SAW2737AC 6 carrelli/6 trolleys	PS7104	PS7204	PS7304	





CELLE di FROLLATURA DRY AGING COLD ROOMS

Gestione ATTIVA dei parametri
ACTIVE parameters management

LAMPADA UVC di serie
UVC LAMP as standard equipment



FROLLATURA su LARGA SCALA
DRY AGING on a LARGE-SCALE



RIVESTIMENTO INTERNO: Acciaio INOX AISI 304 2B

INTERNAL COATING: 2B S/S AISI 304



Regolazione attiva dell'UMIDITÀ dal 40% al 90% con sonda (collegamento idrico non necessario)

Active management of HUMIDITY from 40% to 90% with probe (water connection not required)

RIVESTIMENTO ESTERNO: ACCIAIO plastificato NERO atossico alimentare o ACCIAIO INOX AISI 304 con finitura S. Brite

EXTERNAL COATING: non-toxic food-grade BLACK plastic S/S or S/S AISI 304 with S. Brite finishing



Gestione ALLARMI HACCP

HACCP alarms management

Spessore ISOLAMENTO 70 mm, poliuretano ad alta densità (42Kg/m³)

INSULATION thickness 70 mm, high density polyurethane (42Kg/m³)



IMBALLO su pallet e con cartone inclusi

PACKAGING with pallet and cardboard included

Celle disponibili CON PAVIMENTO o SENZA PAVIMENTO con profili PVC di fissaggio a terra

Cold rooms available WITH or WITHOUT FLOOR with PVC ground fixing profiles



Evaporatore ventilato con unità condensatrice remota, carenata e condensata ad aria, fornita in pressione positiva di azoto, distanza max 15 mt. **Gas refrigerante R404A o R452A e tubi di collegamento NON inclusi.**

Ventilated evaporator with remote air condensing unit with housing, supplied with positive nitrogen pressure, max distance 15 mt.

Refrigerating gas R404A or R452A and connecting pipe NOT included.



PORTA su cerniere, passaggio utile 800x1900h mm, serratura e sblocco di sicurezza interno

DOOR on hinges, useful passage 800x1900h mm, lock and internal safety release



Luce a LED

Dotazione standard: luci fredde su un lato lungo

LED light

Standard: cold lights on the longest wall



TEMPERATURA
TEMPERATURE



+0° / +30° C

UMIDITA'
HUMIDITY



40% - 90%

VENTILAZIONE
VENTILATION



velocità/speed

Pavimento

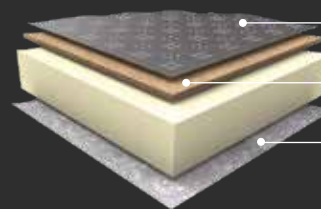
Pavimento antiscivolo pedonabile.
Carico statico massimo 2500 kg/mq uniformemente distribuito.
Carico concentrato 90 kg.

Celle disponibili con o senza pavimento.

Floor

Antislip walk-in floor.
Uniformly distributed static load max 2500 kg/sqm.
Concentrated load 90 kg.

Cold rooms available with or without floor.



Acciaio INOX AISI 304 spessore 0,6 mm.
AISI 304 stainless steel, thickness 0,6 mm.

Supporto in legno truciolare spessore 10 mm.
Chipboard support, thickness 10 mm.

Lamiera Zincata spessore 0,6 mm.
Galvanized plate thickness 0,6 mm.



Max
2500 kg/mq



Max 90 kg



Pannello di controllo Control Panel

LCD

Display LCD alfanumerico retro illuminato.
Backlit alphanumeric LCD display.

Funzioni - Functions

Visualizzazione sonde Probe display	•
Visualizzazione relè attivi Relay output status visualization	•
Lampada UVC germicida (num. di lampade varia a seconda del volume) Germicidal UVC lamp (num. of lamps depends on the volume)	•
Menù multilingua Multilingual menu	•
Sbrinamento automatico evaporatore Automatic evaporator defrost	•
Registro allarmi HACCP HACCP alarm recording	•

• Di serie / Standard

3

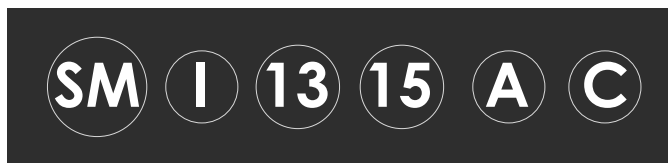
Ricette programmate Pre-set recipes



Le ricette pre-impostate sono una linea guida da seguire e modificare a seconda delle proprie esigenze.

The pre-set available recipes are guide-lines to follow and modify according to specific needs.

Come leggere il CODICE delle Celle di frollatura? How to read the Dry Aging Cold rooms CODE?



PAVIMENTO - FLOOR

C: con pavimento/with floor
S: senza pavimento/without floor

DIMENSIONI L x P
DIMENSIONS L x D

ALTEZZA ESTERNA - EXTERNAL HEIGHT

A: 2290 mm (no pav./no floor) - 2360 mm (pav./floor)
B: 2490 mm (no pav./no floor) - 2560 mm (pav./floor)

FINITURA: **I** Acciaio Inox - **B** Acciaio nero
FINISHING: **I** S/S - **B** Black S/S

CODICE IDENTIFICATIVO
CELLE FROLLATURA
CODE FOR DRY AGING COLD ROOMS

Dimensioni disponibili - Available dimensions

SENZA PAVIMENTO WITHOUT FLOOR

ALTEZZA - HEIGHT

Esterna-External	2290 mm	2490 mm
Interna-Internal	2220 mm	2420 mm

LARGHEZZA - LENGHT

da/from 1300 mm
a/to 3500 mm

PROFONDITA' - DEPTH

da/from 1500 mm
a/to 5300 mm

CON PAVIMENTO WITH FLOOR

ALTEZZA - HEIGHT

Esterna-External	2360 mm	2560 mm
Interna-Internal	2220 mm	2420 mm

LARGHEZZA - LENGHT

da/from 1300 mm
a/to 3500 mm

PROFONDITA' - DEPTH

da/from 1500 mm
a/to 5300 mm

1 Scaffalatura

ALLUMINIO e POLIETILENE alimentare
colore grigio
Dimensioni: P 375 x H 1850 mm

ACCIAIO INOX AISI 304
Dimensioni: P 400 x H 1800 mm

2 Gancera

ALLUMINIO e POLIETILENE alimentare
colore grigio
Dimensioni: a richiesta

Scaffalature e gancera a richiesta, NON INCLUSE nel prezzo.



1 Shelves

Grey ALUMINUM and food-grade
POLYETHYLENE
Dimensions: D 375 x H 1850 mm

STAINLESS STEEL AISI 304
Dimensions: D 400 x H 1800 mm

2 Hook rail for meat

Grey ALUMINUM and food-grade
POLYETHYLENE
Dimensions: on request

Shelves and hook rail on request, not included.

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2290 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1315AS	SMB1315AS	1300	1500	2290	2220	1
SMI1317AS	SMB1317AS		1700	2290	2220	1
SMI1319AS	SMB1319AS		1900	2290	2220	1
SMI1321AS	SMB1321AS		2100	2290	2220	1
SMI1323AS	SMB1323AS		2300	2290	2220	1
SMI1325AS	SMB1325AS		2500	2290	2220	1
SMI1327AS	SMB1327AS		2700	2290	2220	1
SMI1329AS	SMB1329AS		2900	2290	2220	1
SMI1331AS	SMB1331AS		3100	2290	2220	1
SMI1333AS	SMB1333AS		3300	2290	2220	1
SMI1335AS	SMB1335AS		3500	2290	2220	1
SMI1337AS	SMB1337AS		3700	2290	2220	2
SMI1339AS	SMB1339AS		3900	2290	2220	2
SMI1341AS	SMB1341AS		4100	2290	2220	2
SMI1343AS	SMB1343AS	4300	2290	2220	2	
SMI1515AS	SMB1515AS	1500	1500	2290	2220	1
SMI1517AS	SMB1517AS		1700	2290	2220	1
SMI1519AS	SMB1519AS		1900	2290	2220	1
SMI1521AS	SMB1521AS		2100	2290	2220	1
SMI1523AS	SMB1523AS		2300	2290	2220	1
SMI1525AS	SMB1525AS		2500	2290	2220	1
SMI1527AS	SMB1527AS		2700	2290	2220	1
SMI1529AS	SMB1529AS		2900	2290	2220	1
SMI1531AS	SMB1531AS		3100	2290	2220	1
SMI1533AS	SMB1533AS		3300	2290	2220	2
SMI1535AS	SMB1535AS		3500	2290	2220	2

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1537AS	SMB1537AS	1500	3700	2290	2220	2
SMI1539AS	SMB1539AS		3900	2290	2220	2
SMI1541AS	SMB1541AS		4100	2290	2220	2
SMI1543AS	SMB1543AS		4300	2290	2220	2
SMI1717AS	SMB1717AS	1700	1700	2290	2220	1
SMI1719AS	SMB1719AS		1900	2290	2220	1
SMI1721AS	SMB1721AS		2100	2290	2220	1
SMI1723AS	SMB1723AS		2300	2290	2220	1
SMI1725AS	SMB1725AS		2500	2290	2220	1
SMI1727AS	SMB1727AS		2700	2290	2220	1
SMI1729AS	SMB1729AS		2900	2290	2220	2
SMI1731AS	SMB1731AS		3100	2290	2220	2
SMI1733AS	SMB1733AS		3300	2290	2220	2
SMI1735AS	SMB1735AS		3500	2290	2220	2
SMI1737AS	SMB1737AS		3700	2290	2220	2
SMI1739AS	SMB1739AS		3900	2290	2220	2
SMI1741AS	SMB1741AS		4100	2290	2220	2
SMI1743AS	SMB1743AS		4300	2290	2220	2
SMI1745AS	SMB1745AS		4500	2290	2220	2
SMI1747AS	SMB1747AS		4700	2290	2220	2
SMI1749AS	SMB1749AS	4900	2290	2220	2	
SMI1751AS	SMB1751AS	5100	2290	2220	3	
SMI1919AS	SMB1919AS	1900	1900	2290	2220	1
SMI1921AS	SMB1921AS		2100	2290	2220	1
SMI1923AS	SMB1923AS		2300	2290	2220	1

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2290 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1925AS	SMB1925AS	1900	2500	2290	2220	2
SMI1927AS	SMB1927AS		2700	2290	2220	2
SMI1929AS	SMB1929AS		2900	2290	2220	2
SMI1931AS	SMB1931AS		3100	2290	2220	2
SMI1933AS	SMB1933AS		3300	2290	2220	2
SMI1935AS	SMB1935AS		3500	2290	2220	2
SMI1937AS	SMB1937AS		3700	2290	2220	2
SMI1939AS	SMB1939AS		3900	2290	2220	2
SMI1941AS	SMB1941AS		4100	2290	2220	2
SMI1943AS	SMB1943AS		4300	2290	2220	2
SMI1945AS	SMB1945AS		4500	2290	2220	2
SMI1947AS	SMB1947AS		4700	2290	2220	3
SMI1949AS	SMB1949AS		4900	2290	2220	3
SMI1951AS	SMB1951AS		5100	2290	2220	3
SMI2121AS	SMB2121AS	2100	2100	2290	2220	1
SMI2123AS	SMB2123AS		2300	2290	2220	2
SMI2125AS	SMB2125AS		2500	2290	2220	2
SMI2127AS	SMB2127AS		2700	2290	2220	2
SMI2129AS	SMB2129AS		2900	2290	2220	2
SMI2131AS	SMB2131AS		3100	2290	2220	2
SMI2133AS	SMB2133AS		3300	2290	2220	2
SMI2135AS	SMB2135AS		3500	2290	2220	2
SMI2137AS	SMB2137AS		3700	2290	2220	2
SMI2139AS	SMB2139AS		3900	2290	2220	2
SMI2141AS	SMB2141AS		4100	2290	2220	3
SMI2143AS	SMB2143AS		4300	2290	2220	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2145AS	SMB2145AS	2100	4500	2290	2220	3
SMI2147AS	SMB2147AS		4700	2290	2220	3
SMI2149AS	SMB2149AS		4900	2290	2220	3
SMI2151AS	SMB2151AS		5100	2290	2220	3
SMI2323AS	SMB2323AS	2300	2300	2290	2220	2
SMI2325AS	SMB2325AS		2500	2290	2220	2
SMI2327AS	SMB2327AS		2700	2290	2220	2
SMI2329AS	SMB2329AS		2900	2290	2220	2
SMI2331AS	SMB2331AS		3100	2290	2220	2
SMI2333AS	SMB2333AS		3300	2290	2220	2
SMI2335AS	SMB2335AS		3500	2290	2220	2
SMI2337AS	SMB2337AS		3700	2290	2220	2
SMI2339AS	SMB2339AS		3900	2290	2220	3
SMI2341AS	SMB2341AS		4100	2290	2220	3
SMI2343AS	SMB2343AS		4300	2290	2220	3
SMI2345AS	SMB2345AS		4500	2290	2220	3
SMI2347AS	SMB2347AS		4700	2290	2220	3
SMI2349AS	SMB2349AS		4900	2290	2220	3
SMI2351AS	SMB2351AS		5100	2290	2220	3
SMI2353AS	SMB2353AS		5300	2290	2220	3
SMI2525AS	SMB2525AS	2500	2500	2290	2220	2
SMI2527AS	SMB2527AS		2700	2290	2220	2
SMI2529AS	SMB2529AS		2900	2290	2220	2
SMI2531AS	SMB2531AS		3100	2290	2220	2
SMI2533AS	SMB2533AS		3300	2290	2220	2

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2290 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2535AS	SMB2535AS	2500	3500	2290	2220	3
SMI2537AS	SMB2537AS		3700	2290	2220	3
SMI2539AS	SMB2539AS		3900	2290	2220	3
SMI2541AS	SMB2541AS		4100	2290	2220	3
SMI2543AS	SMB2543AS		4300	2290	2220	3
SMI2545AS	SMB2545AS		4500	2290	2220	3
SMI2547AS	SMB2547AS		4700	2290	2220	3
SMI2549AS	SMB2549AS		4900	2290	2220	3
SMI2551AS	SMB2551AS		5100	2290	2220	3
SMI2553AS	SMB2553AS		5300	2290	2220	3
SMI2727AS	SMB2727AS	2700	2700	2290	2220	2
SMI2729AS	SMB2729AS		2900	2290	2220	2
SMI2731AS	SMB2731AS		3100	2290	2220	2
SMI2733AS	SMB2733AS		3300	2290	2220	3
SMI2735AS	SMB2735AS		3500	2290	2220	3
SMI2737AS	SMB2737AS		3700	2290	2220	3
SMI2739AS	SMB2739AS		3900	2290	2220	3
SMI2741AS	SMB2741AS		4100	2290	2220	3
SMI2743AS	SMB2743AS		4300	2290	2220	3
SMI2745AS	SMB2745AS		4500	2290	2220	3
SMI2747AS	SMB2747AS	4700	2290	2220	3	
SMI2749AS	SMB2749AS	4900	2290	2220	3	
SMI2929AS	SMB2929AS	2900	2900	2290	2220	2
SMI2931AS	SMB2931AS		3100	2290	2220	3
SMI2933AS	SMB2933AS		3300	2290	2220	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2935AS	SMB2935AS	2900	3500	2290	2220	3
SMI2937AS	SMB2937AS		3700	2290	2220	3
SMI2939AS	SMB2939AS		3900	2290	2220	3
SMI2941AS	SMB2941AS		4100	2290	2220	3
SMI2943AS	SMB2943AS		4300	2290	2220	3
SMI2945AS	SMB2945AS		4500	2290	2220	3
SMI3131AS	SMB3131AS	3100	3100	2290	2220	3
SMI3133AS	SMB3133AS		3300	2290	2220	3
SMI3135AS	SMB3135AS		3500	2290	2220	3
SMI3137AS	SMB3137AS		3700	2290	2220	3
SMI3139AS	SMB3139AS		3900	2290	2220	3
SMI3141AS	SMB3141AS		4100	2290	2220	3
SMI3143AS	SMB3143AS	4300	2290	2220	3	
SMI3333AS	SMB3333AS	3300	3300	2290	2220	3
SMI3335AS	SMB3335AS		3500	2290	2220	3
SMI3337AS	SMB3337AS		3700	2290	2220	3
SMI3339AS	SMB3339AS		3900	2290	2220	3
SMI3535AS	SMB3535AS	3500	3500	2290	2220	3
SMI3537AS	SMB3537AS		3700	2290	2220	3

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2490 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1315BS	SMB1315BS	1300	1500	2490	2420	1
SMI1317BS	SMB1317BS		1700	2490	2420	1
SMI1319BS	SMB1319BS		1900	2490	2420	1
SMI1321BS	SMB1321BS		2100	2490	2420	1
SMI1323BS	SMB1323BS		2300	2490	2420	1
SMI1325BS	SMB1325BS		2500	2490	2420	1
SMI1327BS	SMB1327BS		2700	2490	2420	1
SMI1329BS	SMB1329BS		2900	2490	2420	1
SMI1331BS	SMB1331BS		3100	2490	2420	1
SMI1333BS	SMB1333BS		3300	2490	2420	1
SMI1335BS	SMB1335BS		3500	2490	2420	2
SMI1337BS	SMB1337BS		3700	2490	2420	2
SMI1339BS	SMB1339BS		3900	2490	2420	2
SMI1341BS	SMB1341BS		4100	2490	2420	2
SMI1343BS	SMB1343BS	4300	2490	2420	2	
SMI1515BS	SMB1515BS	1500	1500	2490	2420	1
SMI1517BS	SMB1517BS		1700	2490	2420	1
SMI1519BS	SMB1519BS		1900	2490	2420	1
SMI1521BS	SMB1521BS		2100	2490	2420	1
SMI1523BS	SMB1523BS		2300	2490	2420	1
SMI1525BS	SMB1525BS		2500	2490	2420	1
SMI1527BS	SMB1527BS		2700	2490	2420	1
SMI1529BS	SMB1529BS		2900	2490	2420	1
SMI1531BS	SMB1531BS		3100	2490	2420	2
SMI1533BS	SMB1533BS		3300	2490	2420	2
SMI1535BS	SMB1535BS		3500	2490	2420	2

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1537BS	SMB1537BS	1500	3700	2490	2420	2
SMI1539BS	SMB1539BS		3900	2490	2420	2
SMI1541BS	SMB1541BS		4100	2490	2420	2
SMI1543BS	SMB1543BS		4300	2490	2420	2
SMI1717BS	SMB1717BS	1700	1700	2490	2420	1
SMI1719BS	SMB1719BS		1900	2490	2420	1
SMI1721BS	SMB1721BS		2100	2490	2420	1
SMI1723BS	SMB1723BS		2300	2490	2420	1
SMI1725BS	SMB1725BS		2500	2490	2420	1
SMI1727BS	SMB1727BS		2700	2490	2420	2
SMI1729BS	SMB1729BS		2900	2490	2420	2
SMI1731BS	SMB1731BS		3100	2490	2420	2
SMI1733BS	SMB1733BS		3300	2490	2420	2
SMI1735BS	SMB1735BS		3500	2490	2420	2
SMI1737BS	SMB1737BS		3700	2490	2420	2
SMI1739BS	SMB1739BS		3900	2490	2420	2
SMI1741BS	SMB1741BS		4100	2490	2420	2
SMI1743BS	SMB1743BS		4300	2490	2420	2
SMI1745BS	SMB1745BS		4500	2490	2420	2
SMI1747BS	SMB1747BS		4700	2490	2420	3
SMI1749BS	SMB1749BS	4900	2490	2420	3	
SMI1751BS	SMB1751BS	5100	2490	2420	3	
SMI1919BS	SMB1919BS	1900	1900	2490	2420	1
SMI1921BS	SMB1921BS		2100	2490	2420	1
SMI1923BS	SMB1923BS		2300	2490	2420	2

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2490 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1925BS	SMB1925BS	1900	2500	2490	2420	2
SMI1927BS	SMB1927BS		2700	2490	2420	2
SMI1929BS	SMB1929BS		2900	2490	2420	2
SMI1931BS	SMB1931BS		3100	2490	2420	2
SMI1933BS	SMB1933BS		3300	2490	2420	2
SMI1935BS	SMB1935BS		3500	2490	2420	2
SMI1937BS	SMB1937BS		3700	2490	2420	2
SMI1939BS	SMB1939BS		3900	2490	2420	2
SMI1941BS	SMB1941BS		4100	2490	2420	2
SMI1943BS	SMB1943BS		4300	2490	2420	3
SMI1945BS	SMB1945BS		4500	2490	2420	3
SMI1947BS	SMB1947BS		4700	2490	2420	3
SMI1949BS	SMB1949BS		4900	2490	2420	3
SMI1951BS	SMB1951BS		5100	2490	2420	3
SMI2121BS	SMB2121BS	2100	2100	2490	2420	2
SMI2123BS	SMB2123BS		2300	2490	2420	2
SMI2125BS	SMB2125BS		2500	2490	2420	2
SMI2127BS	SMB2127BS		2700	2490	2420	2
SMI2129BS	SMB2129BS		2900	2490	2420	2
SMI2131BS	SMB2131BS		3100	2490	2420	2
SMI2133BS	SMB2133BS		3300	2490	2420	2
SMI2135BS	SMB2135BS		3500	2490	2420	2
SMI2137BS	SMB2137BS		3700	2490	2420	2
SMI2139BS	SMB2139BS		3900	2490	2420	3
SMI2141BS	SMB2141BS		4100	2490	2420	3
SMI2143BS	SMB2143BS		4300	2490	2420	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2145BS	SMB2145BS	2100	4500	2490	2420	3
SMI2147BS	SMB2147BS		4700	2490	2420	3
SMI2149BS	SMB2149BS		4900	2490	2420	3
SMI2151BS	SMB2151BS		5100	2490	2420	3
SMI2323BS	SMB2323BS		2300	2300	2490	2420
SMI2325BS	SMB2325BS	2500		2490	2420	2
SMI2327BS	SMB2327BS	2700		2490	2420	2
SMI2329BS	SMB2329BS	2900		2490	2420	2
SMI2331BS	SMB2331BS	3100		2490	2420	2
SMI2333BS	SMB2333BS	3300		2490	2420	2
SMI2335BS	SMB2335BS	3500		2490	2420	3
SMI2337BS	SMB2337BS	3700		2490	2420	3
SMI2339BS	SMB2339BS	3900		2490	2420	3
SMI2341BS	SMB2341BS	4100		2490	2420	3
SMI2343BS	SMB2343BS	4300		2490	2420	3
SMI2345BS	SMB2345BS	4500		2490	2420	3
SMI2347BS	SMB2347BS	4700		2490	2420	3
SMI2349BS	SMB2349BS	4900		2490	2420	3
SMI2351BS	SMB2351BS	5100		2490	2420	3
SMI2353BS	SMB2353BS	5300	2490	2420	3	
SMI2525BS	SMB2525BS	2500	2500	2490	2420	2
SMI2527BS	SMB2527BS		2700	2490	2420	2
SMI2529BS	SMB2529BS		2900	2490	2420	2
SMI2531BS	SMB2531BS		3100	2490	2420	2
SMI2533BS	SMB2533BS		3300	2490	2420	3

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

SENZA PAVIMENTO - WITHOUT FLOOR

HE 2490 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2535BS	SMB2535BS	2500	3500	2490	2420	3
SMI2537BS	SMB2537BS		3700	2490	2420	3
SMI2539BS	SMB2539BS		3900	2490	2420	3
SMI2541BS	SMB2541BS		4100	2490	2420	3
SMI2543BS	SMB2543BS		4300	2490	2420	3
SMI2545BS	SMB2545BS		4500	2490	2420	3
SMI2547BS	SMB2547BS		4700	2490	2420	3
SMI2549BS	SMB2549BS		4900	2490	2420	3
SMI2551BS	SMB2551BS		5100	2490	2420	3
SMI2553BS	SMB2553BS		5300	2490	2420	3
SMI2727BS	SMB2727BS	2700	2700	2490	2420	2
SMI2729BS	SMB2729BS		2900	2490	2420	3
SMI2731BS	SMB2731BS		3100	2490	2420	3
SMI2733BS	SMB2733BS		3300	2490	2420	3
SMI2735BS	SMB2735BS		3500	2490	2420	3
SMI2737BS	SMB2737BS		3700	2490	2420	3
SMI2739BS	SMB2739BS		3900	2490	2420	3
SMI2741BS	SMB2741BS		4100	2490	2420	3
SMI2743BS	SMB2743BS		4300	2490	2420	3
SMI2745BS	SMB2745BS		4500	2490	2420	3
SMI2747BS	SMB2747BS	4700	2490	2420	3	
SMI2749BS	SMB2749BS	4900	2490	2420	3	
SMI2929BS	SMB2929BS	2900	2900	2490	2420	3
SMI2931BS	SMB2931BS		3100	2490	2420	3
SMI2933BS	SMB2933BS		3300	2490	2420	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2935BS	SMB2935BS	2900	3500	2490	2420	3
SMI2937BS	SMB2937BS		3700	2490	2420	3
SMI2939BS	SMB2939BS		3900	2490	2420	3
SMI2941BS	SMB2941BS		4100	2490	2420	3
SMI2943BS	SMB2943BS		4300	2490	2420	3
SMI2945BS	SMB2945BS		4500	2490	2420	3
SMI3131BS	SMB3131BS	3100	3100	2490	2420	3
SMI3133BS	SMB3133BS		3300	2490	2420	3
SMI3135BS	SMB3135BS		3500	2490	2420	3
SMI3137BS	SMB3137BS		3700	2490	2420	3
SMI3139BS	SMB3139BS		3900	2490	2420	3
SMI3141BS	SMB3141BS		4100	2490	2420	3
SMI3143BS	SMB3143BS	4300	2490	2420	3	
SMI3333BS	SMB3333BS	3300	3300	2490	2420	3
SMI3335BS	SMB3335BS		3500	2490	2420	3
SMI3337BS	SMB3337BS		3700	2490	2420	3
SMI3339BS	SMB3339BS		3900	2490	2420	3
SMI3535BS	SMB3535BS	3500	3500	2490	2420	3
SMI3537BS	SMB3537BS		3700	2490	2420	3

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2360 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1315AC	SMB1315AC	1300	1500	2360	2220	1
SMI1317AC	SMB1317AC		1700	2360	2220	1
SMI1319AC	SMB1319AC		1900	2360	2220	1
SMI1321AC	SMB1321AC		2100	2360	2220	1
SMI1323AC	SMB1323AC		2300	2360	2220	1
SMI1325AC	SMB1325AC		2500	2360	2220	1
SMI1327AC	SMB1327AC		2700	2360	2220	1
SMI1329AC	SMB1329AC		2900	2360	2220	1
SMI1331AC	SMB1331AC		3100	2360	2220	1
SMI1333AC	SMB1333AC		3300	2360	2220	1
SMI1335AC	SMB1335AC		3500	2360	2220	1
SMI1337AC	SMB1337AC		3700	2360	2220	2
SMI1339AC	SMB1339AC		3900	2360	2220	2
SMI1341AC	SMB1341AC		4100	2360	2220	2
SMI1343AC	SMB1343AC	4300	2360	2220	2	
SMI1515AC	SMB1515AC	1500	1500	2360	2220	1
SMI1517AC	SMB1517AC		1700	2360	2220	1
SMI1519AC	SMB1519AC		1900	2360	2220	1
SMI1521AC	SMB1521AC		2100	2360	2220	1
SMI1523AC	SMB1523AC		2300	2360	2220	1
SMI1525AC	SMB1525AC		2500	2360	2220	1
SMI1527AC	SMB1527AC		2700	2360	2220	1
SMI1529AC	SMB1529AC		2900	2360	2220	1
SMI1531AC	SMB1531AC		3100	2360	2220	1
SMI1533AC	SMB1533AC		3300	2360	2220	2
SMI1535AC	SMB1535AC		3500	2360	2220	2

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1537AC	SMB1537AC	1500	3700	2360	2220	2
SMI1539AC	SMB1539AC		3900	2360	2220	2
SMI1541AC	SMB1541AC		4100	2360	2220	2
SMI1543AC	SMB1543AC		4300	2360	2220	2
SMI1717AC	SMB1717AC	1700	1700	2360	2220	1
SMI1719AC	SMB1719AC		1900	2360	2220	1
SMI1721AC	SMB1721AC		2100	2360	2220	1
SMI1723AC	SMB1723AC		2300	2360	2220	1
SMI1725AC	SMB1725AC		2500	2360	2220	1
SMI1727AC	SMB1727AC		2700	2360	2220	1
SMI1729AC	SMB1729AC		2900	2360	2220	2
SMI1731AC	SMB1731AC		3100	2360	2220	2
SMI1733AC	SMB1733AC		3300	2360	2220	2
SMI1735AC	SMB1735AC		3500	2360	2220	2
SMI1737AC	SMB1737AC		3700	2360	2220	2
SMI1739AC	SMB1739AC		3900	2360	2220	2
SMI1741AC	SMB1741AC		4100	2360	2220	2
SMI1743AC	SMB1743AC		4300	2360	2220	2
SMI1745AC	SMB1745AC		4500	2360	2220	2
SMI1747AC	SMB1747AC		4700	2360	2220	2
SMI1749AC	SMB1749AC	4900	2360	2220	2	
SMI1751AC	SMB1751AC	5100	2360	2220	3	
SMI1919AC	SMB1919AC	1900	1900	2360	2220	1
SMI1921AC	SMB1921AC		2100	2360	2220	1
SMI1923AC	SMB1923AC		2300	2360	2220	1

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2360 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1925AC	SMB1925AC	1900	2500	2360	2220	2
SMI1927AC	SMB1927AC		2700	2360	2220	2
SMI1929AC	SMB1929AC		2900	2360	2220	2
SMI1931AC	SMB1931AC		3100	2360	2220	2
SMI1933AC	SMB1933AC		3300	2360	2220	2
SMI1935AC	SMB1935AC		3500	2360	2220	2
SMI1937AC	SMB1937AC		3700	2360	2220	2
SMI1939AC	SMB1939AC		3900	2360	2220	2
SMI1941AC	SMB1941AC		4100	2360	2220	2
SMI1943AC	SMB1943AC		4300	2360	2220	2
SMI1945AC	SMB1945AC		4500	2360	2220	2
SMI1947AC	SMB1947AC		4700	2360	2220	3
SMI1949AC	SMB1949AC		4900	2360	2220	3
SMI1951AC	SMB1951AC		5100	2360	2220	3
SMI2121AC	SMB2121AC	2100	2100	2360	2220	1
SMI2123AC	SMB2123AC		2300	2360	2220	2
SMI2125AC	SMB2125AC		2500	2360	2220	2
SMI2127AC	SMB2127AC		2700	2360	2220	2
SMI2129AC	SMB2129AC		2900	2360	2220	2
SMI2131AC	SMB2131AC		3100	2360	2220	2
SMI2133AC	SMB2133AC		3300	2360	2220	2
SMI2135AC	SMB2135AC		3500	2360	2220	2
SMI2137AC	SMB2137AC		3700	2360	2220	2
SMI2139AC	SMB2139AC		3900	2360	2220	2
SMI2141AC	SMB2141AC		4100	2360	2220	3
SMI2143AC	SMB2143AC		4300	2360	2220	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2145AC	SMB2145AC	2100	4500	2360	2220	3
SMI2147AC	SMB2147AC		4700	2360	2220	3
SMI2149AC	SMB2149AC		4900	2360	2220	3
SMI2151AC	SMB2151AC		5100	2360	2220	3
SMI2323AC	SMB2323AC		2300	2300	2360	2220
SMI2325AC	SMB2325AC	2500		2360	2220	2
SMI2327AC	SMB2327AC	2700		2360	2220	2
SMI2329AC	SMB2329AC	2900		2360	2220	2
SMI2331AC	SMB2331AC	3100		2360	2220	2
SMI2333AC	SMB2333AC	3300		2360	2220	2
SMI2335AC	SMB2335AC	3500		2360	2220	2
SMI2337AC	SMB2337AC	3700		2360	2220	2
SMI2339AC	SMB2339AC	3900		2360	2220	3
SMI2341AC	SMB2341AC	4100		2360	2220	3
SMI2343AC	SMB2343AC	4300		2360	2220	3
SMI2345AC	SMB2345AC	4500		2360	2220	3
SMI2347AC	SMB2347AC	4700		2360	2220	3
SMI2349AC	SMB2349AC	4900		2360	2220	3
SMI2351AC	SMB2351AC	5100		2360	2220	3
SMI2353AC	SMB2353AC	5300		2360	2220	3
SMI2525AC	SMB2525AC	2500	2500	2360	2220	2
SMI2527AC	SMB2527AC		2700	2360	2220	2
SMI2529AC	SMB2529AC		2900	2360	2220	2
SMI2531AC	SMB2531AC		3100	2360	2220	2
SMI2533AC	SMB2533AC		3300	2360	2220	2

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2360 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2535AC	SMB2535AC	2500	3500	2360	2220	3
SMI2537AC	SMB2537AC		3700	2360	2220	3
SMI2539AC	SMB2539AC		3900	2360	2220	3
SMI2541AC	SMB2541AC		4100	2360	2220	3
SMI2543AC	SMB2543AC		4300	2360	2220	3
SMI2545AC	SMB2545AC		4500	2360	2220	3
SMI2547AC	SMB2547AC		4700	2360	2220	3
SMI2549AC	SMB2549AC		4900	2360	2220	3
SMI2551AC	SMB2551AC		5100	2360	2220	3
SMI2553AC	SMB2553AC		5300	2360	2220	3
SMI2727AC	SMB2727AC	2700	2700	2360	2220	2
SMI2729AC	SMB2729AC		2900	2360	2220	2
SMI2731AC	SMB2731AC		3100	2360	2220	2
SMI2733AC	SMB2733AC		3300	2360	2220	3
SMI2735AC	SMB2735AC		3500	2360	2220	3
SMI2737AC	SMB2737AC		3700	2360	2220	3
SMI2739AC	SMB2739AC		3900	2360	2220	3
SMI2741AC	SMB2741AC		4100	2360	2220	3
SMI2743AC	SMB2743AC		4300	2360	2220	3
SMI2745AC	SMB2745AC		4500	2360	2220	3
SMI2747AC	SMB2747AC	4700	2360	2220	3	
SMI2749AC	SMB2749AC	4900	2360	2220	3	
SMI2929AC	SMB2929AC	2900	2900	2360	2220	2
SMI2931AC	SMB2931AC		3100	2360	2220	3
SMI2933AC	SMB2933AC		3300	2360	2220	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2935AC	SMB2935AC	2900	3500	2360	2220	3
SMI2937AC	SMB2937AC		3700	2360	2220	3
SMI2939AC	SMB2939AC		3900	2360	2220	3
SMI2941AC	SMB2941AC		4100	2360	2220	3
SMI2943AC	SMB2943AC		4300	2360	2220	3
SMI2945AC	SMB2945AC		4500	2360	2220	3
SMI3131AC	SMB3131AC	3100	3100	2360	2220	3
SMI3133AC	SMB3133AC		3300	2360	2220	3
SMI3135AC	SMB3135AC		3500	2360	2220	3
SMI3137AC	SMB3137AC		3700	2360	2220	3
SMI3139AC	SMB3139AC		3900	2360	2220	3
SMI3141AC	SMB3141AC		4100	2360	2220	3
SMI3143AC	SMB3143AC	4300	2360	2220	3	
SMI3333AC	SMB3333AC	3300	3300	2360	2220	3
SMI3335AC	SMB3335AC		3500	2360	2220	3
SMI3337AC	SMB3337AC		3700	2360	2220	3
SMI3339AC	SMB3339AC		3900	2360	2220	3
SMI3535AC	SMB3535AC	3500	3500	2360	2220	3
SMI3537AC	SMB3537AC		3700	2360	2220	3

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2560 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1315BC	SMB1315BC	1300	1500	2560	2420	1
SMI1317BC	SMB1317BC		1700	2560	2420	1
SMI1319BC	SMB1319BC		1900	2560	2420	1
SMI1321BC	SMB1321BC		2100	2560	2420	1
SMI1323BC	SMB1323BC		2300	2560	2420	1
SMI1325BC	SMB1325BC		2500	2560	2420	1
SMI1327BC	SMB1327BC		2700	2560	2420	1
SMI1329BC	SMB1329BC		2900	2560	2420	1
SMI1331BC	SMB1331BC		3100	2560	2420	1
SMI1333BC	SMB1333BC		3300	2560	2420	1
SMI1335BC	SMB1335BC		3500	2560	2420	2
SMI1337BC	SMB1337BC		3700	2560	2420	2
SMI1339BC	SMB1339BC		3900	2560	2420	2
SMI1341BC	SMB1341BC		4100	2560	2420	2
SMI1343BC	SMB1343BC	4300	2560	2420	2	
SMI1515BC	SMB1515BC	1500	1500	2560	2420	1
SMI1517BC	SMB1517BC		1700	2560	2420	1
SMI1519BC	SMB1519BC		1900	2560	2420	1
SMI1521BC	SMB1521BC		2100	2560	2420	1
SMI1523BC	SMB1523BC		2300	2560	2420	1
SMI1525BC	SMB1525BC		2500	2560	2420	1
SMI1527BC	SMB1527BC		2700	2560	2420	1
SMI1529BC	SMB1529BC		2900	2560	2420	1
SMI1531BC	SMB1531BC		3100	2560	2420	2
SMI1533BC	SMB1533BC		3300	2560	2420	2
SMI1535BC	SMB1535BC		3500	2560	2420	2

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1537BC	SMB1537BC	1500	3700	2560	2420	2
SMI1539BC	SMB1539BC		3900	2560	2420	2
SMI1541BC	SMB1541BC		4100	2560	2420	2
SMI1543BC	SMB1543BC		4300	2560	2420	2
SMI1717BC	SMB1717BC	1700	1700	2560	2420	1
SMI1719BC	SMB1719BC		1900	2560	2420	1
SMI1721BC	SMB1721BC		2100	2560	2420	1
SMI1723BC	SMB1723BC		2300	2560	2420	1
SMI1725BC	SMB1725BC		2500	2560	2420	1
SMI1727BC	SMB1727BC		2700	2560	2420	2
SMI1729BC	SMB1729BC		2900	2560	2420	2
SMI1731BC	SMB1731BC		3100	2560	2420	2
SMI1733BC	SMB1733BC		3300	2560	2420	2
SMI1735BC	SMB1735BC		3500	2560	2420	2
SMI1737BC	SMB1737BC		3700	2560	2420	2
SMI1739BC	SMB1739BC		3900	2560	2420	2
SMI1741BC	SMB1741BC		4100	2560	2420	2
SMI1743BC	SMB1743BC		4300	2560	2420	2
SMI1745BC	SMB1745BC		4500	2560	2420	2
SMI1747BC	SMB1747BC		4700	2560	2420	3
SMI1749BC	SMB1749BC	4900	2560	2420	3	
SMI1751BC	SMB1751BC	5100	2560	2420	3	
SMI1919BC	SMB1919BC	1900	1900	2560	2420	1
SMI1921BC	SMB1921BC		2100	2560	2420	1
SMI1923BC	SMB1923BC		2300	2560	2420	2

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2560 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI1925BC	SMB1925BC	1900	2500	2560	2420	2
SMI1927BC	SMB1927BC		2700	2560	2420	2
SMI1929BC	SMB1929BC		2900	2560	2420	2
SMI1931BC	SMB1931BC		3100	2560	2420	2
SMI1933BC	SMB1933BC		3300	2560	2420	2
SMI1935BC	SMB1935BC		3500	2560	2420	2
SMI1937BC	SMB1937BC		3700	2560	2420	2
SMI1939BC	SMB1939BC		3900	2560	2420	2
SMI1941BC	SMB1941BC		4100	2560	2420	2
SMI1943BC	SMB1943BC		4300	2560	2420	3
SMI1945BC	SMB1945BC		4500	2560	2420	3
SMI1947BC	SMB1947BC		4700	2560	2420	3
SMI1949BC	SMB1949BC		4900	2560	2420	3
SMI1951BC	SMB1951BC		5100	2560	2420	3
SMI2121BC	SMB2121BC	2100	2100	2560	2420	2
SMI2123BC	SMB2123BC		2300	2560	2420	2
SMI2125BC	SMB2125BC		2500	2560	2420	2
SMI2127BC	SMB2127BC		2700	2560	2420	2
SMI2129BC	SMB2129BC		2900	2560	2420	2
SMI2131BC	SMB2131BC		3100	2560	2420	2
SMI2133BC	SMB2133BC		3300	2560	2420	2
SMI2135BC	SMB2135BC		3500	2560	2420	2
SMI2137BC	SMB2137BC		3700	2560	2420	2
SMI2139BC	SMB2139BC		3900	2560	2420	3
SMI2141BC	SMB2141BC		4100	2560	2420	3
SMI2143BC	SMB2143BC		4300	2560	2420	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2145BC	SMB2145BC	2100	4500	2560	2420	3
SMI2147BC	SMB2147BC		4700	2560	2420	3
SMI2149BC	SMB2149BC		4900	2560	2420	3
SMI2151BC	SMB2151BC		5100	2560	2420	3
SMI2323BC	SMB2323BC		2300	2300	2560	2420
SMI2325BC	SMB2325BC	2500		2560	2420	2
SMI2327BC	SMB2327BC	2700		2560	2420	2
SMI2329BC	SMB2329BC	2900		2560	2420	2
SMI2331BC	SMB2331BC	3100		2560	2420	2
SMI2333BC	SMB2333BC	3300		2560	2420	2
SMI2335BC	SMB2335BC	3500		2560	2420	3
SMI2337BC	SMB2337BC	3700		2560	2420	3
SMI2339BC	SMB2339BC	3900		2560	2420	3
SMI2341BC	SMB2341BC	4100		2560	2420	3
SMI2343BC	SMB2343BC	4300		2560	2420	3
SMI2345BC	SMB2345BC	4500		2560	2420	3
SMI2347BC	SMB2347BC	4700		2560	2420	3
SMI2349BC	SMB2349BC	4900		2560	2420	3
SMI2351BC	SMB2351BC	5100		2560	2420	3
SMI2353BC	SMB2353BC	5300		2560	2420	3
SMI2525BC	SMB2525BC	2500		2500	2560	2420
SMI2527BC	SMB2527BC		2700	2560	2420	2
SMI2529BC	SMB2529BC		2900	2560	2420	2
SMI2531BC	SMB2531BC		3100	2560	2420	2
SMI2533BC	SMB2533BC		3300	2560	2420	3

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

CON PAVIMENTO - WITH FLOOR

HE 2560 mm

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2535BC	SMB2535BC	2500	3500	2560	2420	3
SMI2537BC	SMB2537BC		3700	2560	2420	3
SMI2539BC	SMB2539BC		3900	2560	2420	3
SMI2541BC	SMB2541BC		4100	2560	2420	3
SMI2543BC	SMB2543BC		4300	2560	2420	3
SMI2545BC	SMB2545BC		4500	2560	2420	3
SMI2547BC	SMB2547BC		4700	2560	2420	3
SMI2549BC	SMB2549BC		4900	2560	2420	3
SMI2551BC	SMB2551BC		5100	2560	2420	3
SMI2553BC	SMB2553BC		5300	2560	2420	3
SMI2727BC	SMB2727BC	2700	2700	2560	2420	2
SMI2729BC	SMB2729BC		2900	2560	2420	3
SMI2731BC	SMB2731BC		3100	2560	2420	3
SMI2733BC	SMB2733BC		3300	2560	2420	3
SMI2735BC	SMB2735BC		3500	2560	2420	3
SMI2737BC	SMB2737BC		3700	2560	2420	3
SMI2739BC	SMB2739BC		3900	2560	2420	3
SMI2741BC	SMB2741BC		4100	2560	2420	3
SMI2743BC	SMB2743BC		4300	2560	2420	3
SMI2745BC	SMB2745BC		4500	2560	2420	3
SMI2747BC	SMB2747BC	4700	2560	2420	3	
SMI2749BC	SMB2749BC	4900	2560	2420	3	
SMI2929BC	SMB2929BC	2900	2900	2560	2420	3
SMI2931BC	SMB2931BC		3100	2560	2420	3
SMI2933BC	SMB2933BC		3300	2560	2420	3

CODICE - CODE		DIMENSIONI - DIMENSIONS mm				U.R.
INOX	BLACK	L	P	HE	HI	n.
SMI2935BC	SMB2935BC	2900	3500	2560	2420	3
SMI2937BC	SMB2937BC		3700	2560	2420	3
SMI2939BC	SMB2939BC		3900	2560	2420	3
SMI2941BC	SMB2941BC		4100	2560	2420	3
SMI2943BC	SMB2943BC		4300	2560	2420	3
SMI2945BC	SMB2945BC		4500	2560	2420	3
SMI3131BC	SMB3131BC	3100	3100	2560	2420	3
SMI3133BC	SMB3133BC		3300	2560	2420	3
SMI3135BC	SMB3135BC		3500	2560	2420	3
SMI3137BC	SMB3137BC		3700	2560	2420	3
SMI3139BC	SMB3139BC		3900	2560	2420	3
SMI3141BC	SMB3141BC		4100	2560	2420	3
SMI3143BC	SMB3143BC	4300	2560	2420	3	
SMI3333BC	SMB3333BC	3300	3300	2560	2420	3
SMI3335BC	SMB3335BC		3500	2560	2420	3
SMI3337BC	SMB3337BC		3700	2560	2420	3
SMI3339BC	SMB3339BC		3900	2560	2420	3
SMI3535BC	SMB3535BC	3500	3500	2560	2420	3
SMI3537BC	SMB3537BC		3700	2560	2420	3

L: larghezza/length P: profondità/depth HE: altezza esterna/external height HI: altezza interna/internal height U.R.: unità refrigerante (Vedi tabella) /refrigerated unit (See chart)

Tabella UNITA' REFRIGERANTI - REFRIGERATED UNITS chart

U.R. n	1	2	3
EVAPORATORE / EVAPORATOR	RDF2250	RDF3250	RDF4250
Sup. tot. m2 - Tot. surface m2	7,36	11,04	14,72
Vent. n° /diametro - Fans n° /diameter	2 X 250	3 X 250	4 X 250
Portata aria m3/h - Air flow m3/h	1052	1621	2162
Peso netto kg - Net weight kg	18	28	38
Resistenze caldo W - Heaters W	1600	2400	7000
Scarico condensa Ø mm. - Condensate drain Ø mm.	32	32	32
UNITA' CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT	70V1100	70V1200	70V1300
Compressore - Compressor	E (NT6222GK)	E (NJ9232GS)	E (TFH4524Z)
Gas	R404A / R452A	R404A / R452A	R404A / R452A
HP	0,75	1,25	2
Pot. Frigor. (tc 0°C dt10) - Refrig. Power (tc 0°C dt10)	1405	2232	3039
DbA 10mt - DbA 10mt	36	43	46
Vent. n° /diametro - Fans n° /diameter	2 X 250	2 X 300	2 X 350
Portata aria m3/h - Air flow m3/h	1350	1850	3670
Tubo liquido Ø mm. - Liquid pipe Ø mm.	6	10	10
Tubo aspirazione Ø mm. - Suction pipe Ø mm.	12	16	18
Assorb. Unità W - Unit input W	1200	1700	2500
Dimensioni mm - Dimensions mm	700x490x380h	800x560x460h	930x680x460h
Dim. con imballo mm - Dimensions with packing mm	1310x610x990h	1050x685x1040h	1450x810x1175h
Peso netto kg - Net weight kg	45	62	86
Volt./Ph/Hz	230/1/50	400/3N/50	400/3N/50
Assorb. Tot. Kw - Tot. input Kw	3	4,3	10

L: larghezza/length

P: profondità/depth

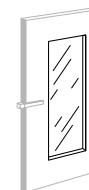
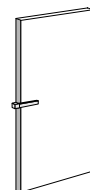
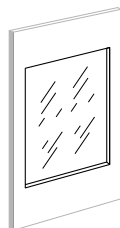
H: altezza/height



ACCESSORI ACCESSORIES

**CELLE
FROLLATURA**

**DRY AGING
COLD ROOMS**



Codice Code

Descrizione Description *mm*

Modelli compatibili Compatible models

PS3120

Vetrata 720x1500 su pannello lunghezza 1000 mm
Glass 720x1500 on 1000 mm length panel

FROLLATURA/DRY AGING**PA3121**

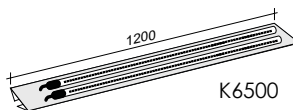
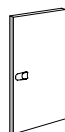
Vetrata 920x1500 su pannello lunghezza 1200 mm
Glass 920x1500 on 1200 mm length panel

FROLLATURA/DRY AGING**PS3110**

Porta 800x1900h mm supplementare
Additional door 800x1900h mm

FROLLATURA/DRY AGING**PS3112**

Vetrata 490x1390 mm su porta
Glass on door 490x1390 mm

FROLLATURA/DRY AGING

Luce calda
Warm light
LED K3000



Codice Code

Descrizione Description

Modelli compatibili Compatible models

PS3111

Porta in posizione fuori standard
Out of standard door positioning

FROLLATURA/DRY AGING**PS9061**

Gruppo lampade aggiuntivo a LED freddo (modulo 120 cm)
Extra cold LED light (support 120 cm)

FROLLATURA/DRY AGING**PS9062**

Supplemento illuminazione LED luce calda (modulo 120 cm)
Surcharge for warm LED light (support 120 cm)

FROLLATURA/DRY AGING**-**

Scaffalature / Gancere
Shelves / Hook rail

FROLLATURA/DRY AGING

Codice Code

Descrizione Description

Modelli compatibili Compatible models

PS5401

60Hz

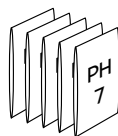
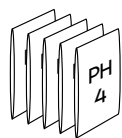
FROLLATURA/DRY AGING**PA2900**

50 pz. tag
Tag 50 pc.

FROLLATURA/DRY AGING**PA9211**

Strumento misurazione PH portatile + kit soluzioni
Portable PH instrument + solutions kit

FROLLATURA/DRY AGING



Codice
Code

Descrizione
Description

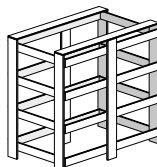
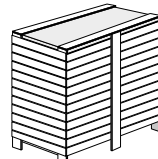

Modelli compatibili
Compatible models

	PA9220	PA9221	PA9222	PA9223
	N°5 bustine 20 ml soluzione per calibrazione PH 4 N°5 sachets 20 ml PH 4 calibration solution	N°5 bustine 20 ml soluzione per calibrazione PH 7 N°5 sachets 20 ml PH 7 calibration solution	N°5 bustine 20 ml soluzione acida per pulizia sonda PH N°5 sachets 20 ml acid solution for cleaning PH probe	Soluzione di conservazione per Sonda PH 30 ml 30 ml Electrode storage solution for PH probe
	FROLLATURA /DRY AGING	FROLLATURA /DRY AGING	FROLLATURA /DRY AGING	FROLLATURA /DRY AGING

Descrizione
Description

Dimensioni
Dimension *mm.*

Modelli compatibili
Compatible models

				
	Imballo in gabbia Wooden crate packing	Imballo in cassa Wooden box packing	Trattamento di fumigazione imballo Packing fumigation treatment	
	-	-	-	- A richiesta/On request
	FROLLATURA /DRY AGING	FROLLATURA /DRY AGING	FROLLATURA /DRY AGING	

Volume cella
Cold room volume

	Codice - Code	Codice - Code	Codice - Code
Da 4,0 a 12,0 m ³	PS7110	PS7210	PS7310
Da 12,1 a 19,0 m ³	PS7111	PS7211	PS7311
Da 19,1 a 27,0 m ³	PS7112	PS7212	PS7312
Da 27,1 a 35,0 m ³	PS7113	PS7213	PS7313

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. NOTE GENERALI

1.1 Le seguenti condizioni generali di vendita sono valide per tutti gli ordini, ad eccezione dei clienti per i quali esistono speciali condizioni in deroga.

2. OFFERTE E ORDINI

2.1 Si accettano esclusivamente ordini per iscritto da noi confermati o nostre conferme d'ordine timbrate e firmate per accettazione.

2.2 La proposta contrattuale è vincolante per il Cliente; per la "Everlasting S.r.l." lo è solo dopo l'accettazione scritta della stessa da parte del legale rappresentante dell'Azienda.

2.3 Le offerte sono valide per 3 mesi, salvo diversi accordi o aumenti di listino intercorsi in detto periodo. Decorsi questi termini sarà necessario riformulare una nuova offerta.

2.4 Il contratto potrà essere sospeso, anche se precedentemente accettato, ove siano sopravvenuti mutamenti nella capacità patrimoniale del Cliente o lo stesso risulti in mora rispetto ai pagamenti concordati per precedenti forniture.

2.5 La "Everlasting S.r.l." accetterà recessi di ordini precedentemente accettati alle seguenti condizioni: -senza alcuna penale per un recesso comunicato entro 7 gg di calendario dalla data di accettazione dell'ordine; -con l'applicazione della penale del 20% dell'importo imponibile dell'ordine, per un recesso comunicato oltre il termine di 7 gg di calendario dalla data di accettazione dell'ordine.

2.6 I dati tecnici riportati (pesi, misure, ecc.) nei documenti aziendali (vedi listini, cataloghi etc.) sono forniti a titolo indicativo e non impegnativo per la "Everlasting S.r.l."

2.7 La "Everlasting S.r.l." si riserva di apportare ai prodotti le modifiche migliorative che, senza alterare le caratteristiche essenziali degli stessi, dovessero risultare necessarie e/o opportune.

2.8 Per gli apparecchi speciali e/o modificati su richiesta del committente (macchine non di serie / optional etc.) è sempre previsto un acconto all'accettazione dell'ordine pari ad un minimo del 20% + IVA e comunque sempre valutato caso per caso a seconda del prodotto a cui si riferisce.

2.9 Eventuali modifiche alla conferma d'ordine, saranno accettate se comunicate per iscritto ai nostri uffici commerciali, prima della messa in produzione dell'ordine preventivamente accettato.

3. PREZZI

3.1 I prezzi sono tutti da intendersi netti e iva esclusa; imballo standard compreso.

3.2 I prezzi si intendono franco fabbrica, salvo diversi accordi.

3.3 Eventuali accessori aggiuntivi rispetto al prodotto standard, dovranno essere necessariamente richiesti e specificati nell'ordine di acquisto.

3.4 Il prezzo di fatturazione sarà quello indicato nella conferma d'ordine, salvo diverse pattuizioni concordate per iscritto.

4. PAGAMENTI

4.1 Per la prima fornitura si richiede sempre il pagamento a mezzo bonifico bancario anticipato che, a seconda dei casi, ad insindacabile giudizio della "Everlasting S.r.l.", potrà essere all'ordine o prima della consegna. Per le successive forniture, le modalità saranno da convenire caso per caso.

5. CONSEGNE

5.1 Tutte le consegne sono franco fabbrica (incoterms®, ultima versione pubblicata dalla ICC), non sdoganato, visto non pagato.

5.2 Tempi di consegna: ogni data di consegna o tempo di consegna è approssimativa e non vincolante.

5.3 Qualsiasi eventuale ritardo dovuto a causa di forza maggiore (esempio: scioperi, interruzioni nella somministrazione di energia e di servizi, gravi eventi atmosferici, rotture di macchinari, etc.) o determinato da qualsiasi impedimento, in alcun modo non imputabile alla "Everlasting S.r.l.", esonera la stessa Società da qualsiasi indennizzo per danni diretti o indiretti.

5.4 I prodotti si considerano consegnati al committente, quando gli stessi sono consegnati al vettore o allo spedizioniere o a chiunque abbia la responsabilità di prenderne possesso. I prodotti viaggiano sempre a rischio del committente anche se trasportati dalla "Everlasting S.r.l." o spediti in porto franco. Il committente non potrà eccepire la possibilità di prezzi o mezzi di trasporto più economici di quelli utilizzati.

5.5 Eventuali reclami relativi a: imballo, quantità, numero o caratteristiche esteriori dei prodotti, dovranno, a pena di decadenza, essere contestati immediatamente al vettore nel documento di trasporto. Quindi essere notificati ad "Everlasting S.r.l." mediante comunicazione scritta, entro otto giorni dalla data di ricevimento dei prodotti stessi. Eventuali reclami relativi a difetti non individuabili mediante un accurato controllo al momento del ricevimento (vizi occulti) dovranno essere notificati alla "Everlasting S.r.l." mediante comunicazione scritta, a pena di decadenza, entro otto giorni dalla data di consegna.

6. IMBALLO

6.1 Per gli imballi standard il costo è incluso nel prezzo di vendita (per imballo standard si intende un imballo su pallet completo di cartone, polistirolo e film protettivo in polietilene).

6.2 Per gli imballi in gabbia o in cassa di legno valgono le quotazioni riportate sul Listino Prezzi in vigore.

7. RESI

7.1 Eventuali resi di materiale dovranno essere tassativamente autorizzati dalla "Everlasting S.r.l." e tutti i costi inerenti al reso saranno valutati caso per caso.

7.2 Eventuali note di accredito saranno pagate dalla "Everlasting S.r.l." a saldo avvenuto della fornitura.

8. GARANZIA

8.1 "Everlasting S.r.l." riconosce per ogni fornitura la garanzia di 12 mesi dal documento di consegna (DDT) sui soli componenti che risultassero difettosi e senza alcuna assistenza presso la sede di installazione del prodotto. Il cliente che ha constatato il difetto, dovrà darne tempestiva comunicazione scritta indicando la natura del componente e il numero di matricola del prodotto finito. "Everlasting S.r.l." deciderà in base alla gravità del difetto e del ricambio lamentato, se intervenire entro le 48 ore inviando il componente sostitutivo a proprie spese. In tal caso, verrà richiesta al cliente la restituzione del pezzo difettoso in porto franco, entro i 30 giorni successivi, pena la fatturazione del ricambio spedito.

In alternativa "Everlasting S.r.l." valuterà, a sua discrezione, l'eventuale sostituzione in garanzia, previo verifica presso la propria sede del componente difettoso. In quest'ultima ipotesi il cliente dovrà anticipare il costo del componente sostitutivo e rendere prontamente quello lamentato difettoso in porto franco.

Se questo risulterà rientrare in garanzia, le spese del solo ricambio, precedentemente sostenute dal cliente, verranno riaccreditate da "Everlasting S.r.l."

8.2 La garanzia non opererà mai in caso di manomissione o intervento tecnico non autorizzato sul prodotto da "Everlasting S.r.l."

8.3 In ogni caso nell'eventualità di un guasto ad un nostro apparecchio, la "Everlasting S.r.l." non riconosce nessun risarcimento per danni diretti o indiretti a persone o cose né tantomeno a quelli subiti dal prodotto ivi conservato.

9. COLLAUDO

9.1 Gli apparecchi prodotti da "Everlasting S.r.l." sono tutti collaudati rispettando tutti i parametri che sono indicati nel catalogo/listino/libretto di istruzioni dell'apparecchio prescelto. Il mancato rispetto o la manomissione di tali parametri, manleva da ogni responsabilità la "Everlasting S.r.l." dall'eventuale mal-funzionamento del prodotto.

10. NOTE AGGIUNTIVE:

10.1 Agli ordini di parti di ricambio con un importo totale imponibile inferiore a 80,00 €, verrà applicata una "spesa di gestione ordine" di 15,00 €, in aggiunta al costo dei ricambi stessi. Eventuali spese di trasporto o di imballo verranno aggiunte a parte.

10.2 Le richieste di ricambi verranno da noi accolte solo se riferite al numero di matricola del frigorifero di appartenenza. Tale numero è riportato sull'etichetta argentata posta sul retro del frigorifero e sul manuale istruzioni dello stesso. Solo in casi eccezionali e dietro responsabilità del cliente (in tal caso non si accettano resi), potrà essere valutata la fornitura, previo l'invio di una foto del componente ritenuto difettoso.

10.3 L'ispezione della merce, se richiesta, deve essere concordata con "Everlasting S.r.l." prima di fare l'ordine.

10.4 In caso di spedizione con container, a carico avvenuto, verranno da noi eseguite delle foto a dimostrazione (se richiesto da parte del cliente) del corretto carico dello stesso (qualità di carico e quantità di pezzi).

11. Legge e Foro competente

11.1 Ogni eventuale controversia derivante dalla vendita di nostre apparecchiature è soggetta alla legge italiana e il foro competente per la sua regolamentazione è quello di Mantova.

Everlasting S.r.l. CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA; rev.2018/06

Le presenti condizioni generali di vendita annullano tutte le precedenti e nessuna deroga alle stesse sarà consentita se non espressamente accettata da Everlasting S.r.l.

La "Everlasting S.r.l." si riserva il diritto di modificare le informazioni e le caratteristiche estetiche contenute in questo catalogo senza la necessità di alcun preavviso, poiché ritenute necessarie e opportune al miglioramento dei prodotti stessi, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Per le condizioni di vendita fare riferimento a quelle riportate sul sito www.lostagionatore.com e/o sul Listino Prezzi in vigore.

GENERAL SALES CONDITIONS

1. GENERAL NOTES

1.1 The following general sales conditions are valid for all orders, except for clients with special waivers.

2. OFFERS AND ORDERS

2.1 The only types of acceptable orders are written orders to be confirmed by us, or our order confirmations stamped and signed for acceptance.

2.2 Contract applications are binding for the Client; they are binding for "Everlasting S.r.l." only after their written acceptance by the legal representative of the Company.

2.3 Offers are valid for 3 months, except for different agreements or price list increases during the above-mentioned period. After 3 months it will be necessary to issue a new offer.

2.4 The contract might be suspended, even though previously accepted, in case of variations of the Client's asset capacity or if the Client is in arrears with agreed payments of previous supplies.

2.5 "Everlasting S.r.l." will accept the withdrawal of previously accepted orders on the following conditions:

- Without any penalty for withdrawal transmitted within 7 calendar days from order acceptance date;
- With the application of a penalty of 20% of the total amount of the order for withdrawal transmitted over 7 calendar days from order acceptance date.

2.6 The technical data (weights, dimensions, etc.) on the company's documents (such as price lists, catalogues, etc.) are only indicative and not binding for "Everlasting S.r.l."

2.7 If deemed as necessary a/o suitable, "Everlasting S.r.l." reserves to carry out ameliorative changes on the products without altering their essential features.

2.8 For special appliances a/o Clients' modification requests (non-standard devices / optionals, etc.) an advance payment of at least 20% is always required at the moment of the acceptance of the order. The amount of the advance payment is anyway always to be determined case by case according to the product on order.

2.9 Any amendment of order confirmations will be accepted if transmitted in writing to our sales offices before the production of the previously confirmed goods starts.

3. PRICES

3.1 Prices are to be understood net, with standard packing included.

3.2 Prices are to be understood ex-works, save different agreements.

3.3 Additional accessories to be added to standard products shall be required and specified on purchase orders.

3.4 The invoice price will be the one indicated on the order confirmation, save different arrangements agreed upon in writing.

4. PAYMENTS

4.1 The payment of the first supply is always required by bank transfer in advance; depending on the case and at the incontestable decision of "Everlasting S.r.l.", the bank transfer should be carried out either at the moment of order confirmation or before the delivery of the goods. For the following supplies, the methods of payment will have to be agreed upon case by case.

5. DELIVERIES

5.1 All deliveries are ex-works (incoterms®, latest version issued by ICC), not cleared through customs, stamps not paid.

5.2 Delivery times: any delivery date or delivery time is approximate and not binding.

5.3 Any delay due to force majeure (e.g. strikes, power cuts or service interruptions, serious weather events, damages on machineries, etc.) or to any other hindrance not ascribable in any way to "Everlasting S.r.l." exonerates the Company from any compensation for direct or indirect damages.

5.4 Products are considered to be delivered to Clients when they are entrusted to the forwarder, or to the forwarding agent, or to anybody bearing the responsibility of taking possessions of them. Products always travel at the risk of clients, even if transported by "Everlasting S.r.l." or shipped carriage free. Clients shall not object the possibility of cheaper prices or means of transportation than the ones used to carry out the transport.

5.5 Complaints about packing, quantity, number or external features of the products will have to be immediately notified to the transporter on the transport document, under risk of forfeiture of rights, then notified to "Everlasting S.r.l." in writing within 8 days from the date of receipt of the products. Complaints about defects that are not immediately detectable by an accurate control at the moment of delivery (hidden defects) will have to be notified to "Everlasting S.r.l." in writing within 8 days from delivery date, under risk of forfeiture of rights.

6. PACKAGING

6.1 Standard packing cost is included in the sale price (standard packing is on pallet, complete with cardboard, polystyrene and protective polyethylene film).

6.2 Prices for packing in wooden crates or boxes are listed on the Price list in force.

7. RETURNS

7.1 Returns of any material will have to be compulsorily authorized by "Everlasting S.r.l." and all the related costs will be valued case by case.

7.2 Credit notes will be paid by "Everlasting S.r.l." after the supply has been totally paid.

8. WARRANTY

8.1 For every supply, "Everlasting S.r.l." acknowledges a 12-month warranty from the delivery document (DDT) date only on possibly defective components, without any assistance at the installation site of the product. The client detecting the defect must promptly notify it in writing by specifying the type of component and the serial number of the finished product. According to the gravity of the defect and the type of spare part involved, "Everlasting S.r.l." will decide whether to act within 48 hours by sending the replacement component free of charge. In this case, the client must return the defective part free of charge within the next 30 days; otherwise, the sent spare part will be invoiced.

Alternatively, "Everlasting S.r.l." will assess the replacement under warranty at its discretion against control of the defective component at its premises. In this case, the client will have to pay for the component sent in replacement and promptly return the defective component free of charge. If the defect of the returned component falls within the warranty terms, the expenses for the component previously incurred by the client will be credited by "Everlasting S.r.l."

8.2 Warranty will not be applicable in case of tampering, or technical interventions on the products which were not authorized by "Everlasting S.r.l."

8.3 In any case of malfunction on our appliances, "Everlasting S.r.l." will not acknowledge any compensation for direct or indirect damages to people or objects nor for damages to the product stored in the appliance.

9. TESTING

9.1 The appliances produced by "Everlasting S.r.l." are all tested by respecting all the parameters indicated on the catalogue/price list/ instruction manual of the chosen appliance. Disregard or tampering of parameters will release "Everlasting S.r.l." from liability for the malfunction of the product.

10. ADDITIONAL NOTES

10.1 "Order processing expenses" of € 15,00 in addition to the cost of the ordered parts will be added to every order of spare parts bearing a total net amount of less than € 80,00. Transport and packing costs will be added separately.

10.2 Spare part request will only be accepted if the serial number of the appliance which the spare part belongs to is supplied. This number is written on the silver label applied on the back of the appliance, as well on the instruction manual. As an exception only and under full responsibility of the client, the supply of spare parts might be evaluated against the sending of a picture of the component. In this case, no returns will be accepted.

10.3 Inspection of goods, if required, will have to be agreed upon with "Everlasting S.r.l." prior to placing the order.

10.4 In case of shipment by container, if required by the client we will take pictures after completion of loading to prove the correct loading of the container (loading quality and quantity of items)

11. APPLICABLE LAW AND JURISDICTION

11.1 Any legal procedure deriving from the sale of our appliances shall be governed and construed in accordance with the laws of Italy and shall be subject to the exclusive jurisdiction of the Tribunal of Mantua.

Everlasting S.r.l. GENERAL SALE CONDITIONS; rev. 2018/06

These general sales conditions annul all the previous and no waiver will be allowed if not expressly accepted by Everlasting S.r.l.

"Everlasting S.r.l." reserves the right to change the data and aesthetic features of the products on this catalogue without any necessity of prior notice, since the modifications are deemed as necessary and suitable for the improvement of the products without compromising their essential features. Please refer to the sales conditions on our website www.lostagionatore.com a/o on the Price List in force at the moment.

LoStagionatore



LoStagionatore
www.lostagionatore.com
info@lostagionatore.com



LoStagionatore



LoStagionatore

EVERLASTING

Everlasting S.r.l. - 46029 Suzzara (MN) - ITALY - Strada Nazionale della Cisa km. 161 - Tel: +39 0376 521800
www.everlasting.it - everlasting@everlasting.it - FB: everlastingsrl - IG: everlastingsrl