



**LINEE REFRIGERAZIONE**

La Carotti Ice si è specializzata con impegno e competenza nella realizzazione di fabbricatori di ghiaccio di elevata qualità, robustezza ed affidabilità. Sempre maggiore, inoltre, l'importanza riconosciuta alla ricerca ed alla sperimentazione di nuovi macchinari, attività svolte al proprio interno così da assicurare un servizio completo nel campo della refrigerazione.

*Carotti Ice has specialized with competence and commitment in the realization of high quality, sturdy and liable Ice Makers. The importance of research and experiments of new machineries has always been valued greatly, carried out inside the company to assure a complete service in the field of refrigeration.*

## LINEE REFRIGERAZIONE

## REFRIGERATION LINE

### ARMADI REFRIGERATI PASTICCERIA E GELATERIA PASTRY CAKES/ICE CREAM REFRIGERATED CUPBOARDS

Questa serie di armadi realizzati specificatamente per la conservazione di prodotti freschi e surgelati della gelateria e della pasticceria è dotata di gruppi refrigeranti con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio per un veloce recupero del freddo dopo l'apertura della porta. Progettati per il contenimento di 40 teglie 60x40 nella versione Pasticceria e 54 vasche 33x16,5 nella versione Gelateria, sono inoltre realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, con isolamento ad alto spessore in poliuretano privo di CFC. La versione Pasticceria è disponibile sia in temperatura positiva che negativa.

*This line of cupboards specifically made for maintaining fresh and frozen products such as ice-cream or pastry cakes is equipped with cooling systems with evaporators and condensers with great surface exchange for a quick recovery after opening the doors. These cupboards are designed for containing 40 pans 60x40 in the Pastry-cake version and 54 tubs 33x16,5 in the Ice-Cream version; made entirely in AISI 304 st. steel, our refrigerated cupboards have insulation in CFC-free high density polyurethane foam. The Pastry-cake version can be supplied with positive or negative temperature.*

### ARMADI REFRIGERATI REFRIGERATED CUPBOARDS

La gamma di armadi refrigerati è progettata nell'assoluto rispetto delle normative CEE e studiata per soddisfare interamente ogni esigenza degli operatori del settore, garantendo totale sicurezza, massima qualità ed igiene. Essi vengono realizzati con una struttura interamente in acciaio AISI 304, sono dotati di un dispositivo per il controllo elettronico della temperatura e di unità condensatrici tropicalizzate che consentono un'ideale collocazione anche all'interno di cucine e laboratori. La porta autochudente con guarnizione intercambiabile e la grande facilità di pulizia rendono i nostri armadi refrigerati strumenti indispensabili per la cucina moderna.

*Our range of refrigerated cupboards is designed with absolute compliance to CEE directives and designed to totally satisfy any requirements of end-users, guaranteeing total safety, top quality and hygiene. They are made with AISI 304 steel covering and full equipment including electronic temperature control devices and tropicalised condenser unit, which allow for an ideal placement also in kitchens and laboratories. The self-locking door provided with an easy interchangeable seal and a great ease of cleaning make our refrigerated cupboards indispensable for modern cooking.*

### TAVOLI REFRIGERATI REFRIGERATED WORK TABLES AND CABINETS

La produzione comprende tavoli refrigerati serie Gastronorm e serie Pizzeria, entrambi realizzati in monoscocca schiumata con poliuretano ad alta densità privo di CFC per un isolamento efficace ed un importante risparmio energetico; i tavoli sono realizzati interamente in acciaio AISI 304 con satinatura esterna "Scotch Brite". I nostri modelli offrono gruppi refrigeranti ad alta potenzialità, progettati per funzionare anche con temperature elevate. Vasta scelta di modelli disponibili anche con gruppo remoto, piani di lavoro in acciaio inox, granito o materiali alternativi, tutti realizzabili su misura.

*This line includes refrigerated tables and cabinets for the Gastronorm and Pizzeria series both of which are made of an integral foamed unit-type body with CFC-FREE high density polyurethane. An efficient insulation and considerable energy savings are assured. Our tables and cabinets are made entirely in AISI 304 st. steel with external "Scotch Brite" satin finishing. These items offer high power cooling systems, developed to work properly even with high temperatures. A vast selection of models also available with remote system equipment, worktops in stainless steel, granite or alternative materials all able to be made to measure.*

### SALADETTE SALADETTE

La saladette è composta da una forte struttura in acciaio inox AISI 304, con coperchio e mensole, capace di contenere in tutto il piano di lavoro bacinelle Gastronorm H=200, ideali per la preparazione e distribuzione di tutte le derrate alimentari fresche. Adatte al supporto di griglie o bacinelle nella parte inferiore. L'evaporatore ventilato, con struttura anticorrosione, ottimizza il flusso dell'aria internamente alla cella, permettendo la massima omogeneità di temperatura.

*The saladette consists of a strong AISI 304 st. steel structure with lid and shelves, capable of containing H=200 Gastronorm trays on all the work-top area, ideal for the preparation and distribution of all fresh food products. Our Saladette is composed by a strong AISI 304 st. steel structure with lid and brackets. The lower part of the structure may support trays or basins. The anti-corrosive ventilated evaporator optimizes air inflow into the cooling room with total homogeneity of temperature.*

### VETRINE REFRIGERATE REFRIGERATED SHOWCASES

Particolarmente indicate per il settore pizzeria, ma non solo, le vetrine refrigerate sono la soluzione ottimale per la miglior conservazione degli ingredienti e condimenti. Costruite in acciaio inox AISI 304, con isolamento in poliuretano privo di CFC, le vetrine si distinguono per la grande resa grazie ad una unità condensatrice realizzata per lavorare anche nelle condizioni di temperatura più critiche. Lo speciale vetro protettivo e il gruppo refrigerante con display per la temperatura risultano essere il tocco finale per una perfetta lettura delle normative vigenti. Disponibili in varie versioni personalizzabili.

*Particularly indicated for the pizza sector, but not only, our refrigerated showcases are the perfect solution for the best storage of ingredients and dressings. Made in AISI 304 st. steel with CFC-free polyurethane insulation, these showcases are characterised by a large output thanks to a condenser unit which works even in the most critical temperature conditions. The special protective glass and the temperature display turn out to be the final touch for a perfect compliance with current regulations.*



AR 600/700 PV



AR 600/700



AR 1200/1400





## ARMADI REFRIGERATI - REFRIGERATED CUPBOARDS

CARATTERISTICHE	600 -TN	600 BT	600 TN-TN	600 TN-BT	700 -TN	700 BT	700 TN-TN	700 TN-BT	1200 -TN	1200 BT	1200 TN-TN	1200 TN-BT	1400 -TN	1400 BT	1400 TN-TN	1400 TN-BT
Temperatura	-2°/8°	-10°/20°	-2°/8°/2°/8°	-2°/8°/10°/20°	-2°/8°	-10°/20°	-2°/8°/2°/8°	-2°/8°/10°/20°	-2°/8°	-10°/20°	-2°/8°/2°/8°	-2°/8°/10°/20°	-2°/8°	-10°/20°	-2°/8°/2°/8°	-2°/8°/10°/20°
N° celle	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2
Funzionamento	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO	VENTILATO o STATICO
Dim. Est. Larg.	700	700	700	700	700	700	700	700	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Dim. Est. Prof.	700	700	700	700	830	830	830	830	700	700	700	700	830	830	830	830
Dim. Est. H.	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020
Griglie in dotazione	3	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	6	6	6
Tipo di Ref.	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404	R404
Quantità (gr.)	300	450	300+300	300+450	300	450	300+300	300+450	350	650	300+300	300+450	350	650	300+300	300+450
Potenza (W)	461	1131	882	1222	461	1131	882	1222	636	2262	922	1592	636	2262	922	1592
Tensione (V)	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph	230 1Ph
Freq. (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Dim. Int. Larg.	600	600	600	600	600	600	600	600	1300	1300	600+600	600+600	1300	1300	600+600	600+600
Dim. Int. Prof.	560	560	560	560	700	700	700	700	560	560	560	560	700	700	700	700
Dim. Int. H.	1400	1400	570+570	570+570	1400	1400	570+570	570+570	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Potenza mot. (Hp)	1/4	3/4	1/4-1/4	1/4-1/2	1/4	3/4	1/4-1/4	1/4-1/2	1/3	1	1/4-1/4	1/4-3/4	1/3	1	1/4-1/4	1/4-3/4
N° sbrinam. in 24h	4(30")	4(temp.)	4(30")	4(30")-4(t.)	4(30")	4(temp.)	4(30")	4(30")-4(t.)	4(30")	4(temp.)	4(30")-4(30")	4(30")-4(t.)	4(30")	4(temp.)	4(30")-4(30")	4(30")-4(t.)



SAL



VRP



## SALADETTE

## VETRINE REFRIGERATE - REFRIGERATED SHOWCASES

CARATTERISTICHE	SAL MS 2P I
Temperatura	+2°/+8°
N° celle	1
Funzionamento	VENTILATO
Dim. Est. Larg.	910
Dim. Est. Prof.	700
Dim. Est. H.	900
Griglie in dotazione	//
Tipo di Ref.	R134a
Quantità (gr.)	200
Potenza (W)	200
Tensione (V)	230
Freq. (Hz)	50/60
Dim. Int. Larg.	810
Dim. Int. Prof.	570
Dim. Int. H.	550
Potenza mot. (Hp)	1/6
N° sbrinam in 24h	4

CARATTERISTICHE	TUTTI I MODELLI
Temperatura	+2°+8°
N° celle	1
Funzionamento	STATICO
Dim. Est. Larg.	/
Dim. Est. Prof.	370
Dim. Est. H.	245
Griglie in dotazione	/
Tipo di Ref.	R134/a
Quantità (gr.)	50+0,5g/cn
Potenza (W)	126
Tensione (V)	230 1Ph
Freq. (Hz)	50
Dim. Int. Larg.	/
Dim. Int. Prof.	305
Dim. Int. H.	170
Potenza mot. (Hp)	1/12
N° sbrinam. in 24h	3(20')

PASTICCERIA



GELATERIA







## PASTICCERIA | GELATERIA - PASTRY CAKES | ICE CREAM REFRIGERATED CUPBOARDS

CARATTERISTICHE	GE 730	PA 80 BT	PA 80 TN
Temperatura °c	-15° / -25°	-15° / -25°	-2° / +8°
N° celle	1	1	1
Funzionamento	VENTILATO	VENTILATO	VENTILATO
Dim. Est. Larg.	740	740	740
Dim. Est. Prof.	920	990	990
Dim. Est. H.	2080	2080	2080
Capacità capacity lt	730	782	782
Griglie in dotazione	5	-	-
Tipo di Ref.	R404	R404	R404
Potenza (W)	1500	1500	660
Tensione (V)	230/1 Ph	230/1 Ph	230/1 Ph
Freq. (Hz)	50	50	50
Potenza mot. (Hp)	1,2	1,2	0,5
N° sbrinam. in 24h	4	4	4
Sbrinamento	Automatico	Automatico	Automatico
Peso netto kg	200	220	220





## Carotti Ice srl

Via del Fornaccio, 16 - Loc. Vallina I-50012 Bagno a Ripoli (FI)  
tel +39 055 696157 +39 055 696315 / fax +39 055 696275  
www.carottiice.it e-mail: info@carottiice.it



- E' obbligatorio per legge l'allacciamento con presa a terra;
- La Carotti Ice non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli;
- La Carotti Ice, al fine di apportare dei miglioramenti tecnici, si riserva il diritto di modificare, senza preavviso alcuno, le caratteristiche sopra esposte;

- *Earthing is compulsory*
- *Carotti Ice is not responsible for damages caused by improper use of the machines;*
- *Carotti Ice reserves itself the right to make any technical change that improves the quality of the machines.*