Catalogo Non solo Cucine

Il freddo "soft" che conserva rispettando le caratteristiche degli alimenti.

Umiditá specifica e controllata.
Per le diverse necessità del prodotto fresco, della pasticceria, del cioccolato, del gelato, della pasta fresca, ecc.

Temperatura uniforme
I tavoli Luchi garantiscono un raggiungimento e uniformità di temperatura in tempi inferiori del 40% rispetto a un tavolo standard con conseguente miglioramento della conservazione del prodotto alimentare.

Sbrinamenti "intelligenti".
Lo sbrinamento viene effettuato solo quando è necessario, senza preimpostazioni.
L'acqua di sbrinamento è smaltita grazie ad un dispositivo automatico.
Sonda di sbrinamento per ogni singolo evaporatore con doppia resistenza.

Ampia gamma
La gamma è composta da tavoli refrigerati e freezer, con soluzioni a 1, 2, 3 o 4 vani Gastronorm 1/1, con grande varietà di possibili combinazioni: solo con porte, con porte e cassetti, tutto cassetti.

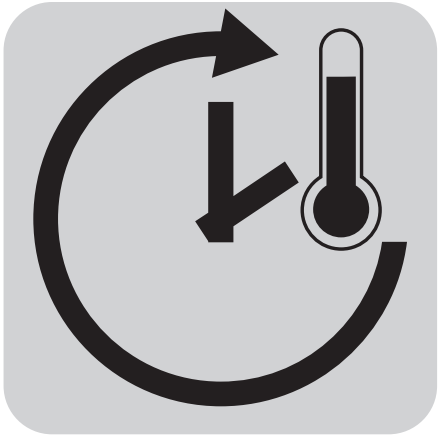








Isolamento.
Isolamento in poliuretano espanso spessore mm 70 ad alta densità di iniezione priva di CFC e HCFC.



Raggiungimento rapido della temperatura.
Tempi più brevi del 40% rispetto a tavoli con isolamento standard.



Guide cassetti.
A ricircolo di sfere, portata 100 Kg.



Cerniere porta rinforzate
Resitenza alle sollecitazioni, affidabilità nel tempo.
Pivot a molla di torsione
Ritorno porta automatico.
Posizione di porta "sempre aperta".

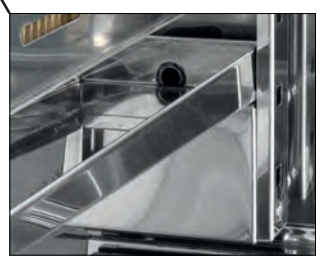
Solidità costruttiva e qualità dei materiali.

Dall’esperienza Luchi nella ristorazione nascono i tavoli refrigerati della linea Professional, progettati ed ottimizzati per le migliori cucine internazionali. L'obiettivo dei nostri progettisti è quello di creare macchine capaci di avere una lunga vita operativa sopportando intensi carichi di lavoro.

Vano tecnico
facilmente accessibile
Con traslazione completa
all'esterno del quadro elettrico.

Cremagliere, guide e griglie
"Extra Strong"

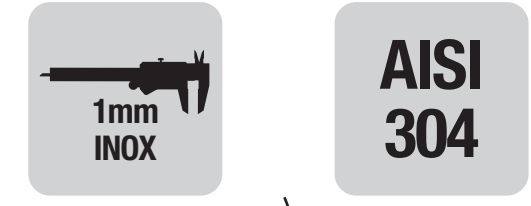




Scarico condensa con sifone
Isolamento del vano refrigerato
dai condotti di scarico per evitare
cattivi odori e migrazione di umidità.

Vaschetta raccogli condensa
Posizionamento ergonomico per una pulizia facilitata.
Possibilità di smontaggio completo allentando una sola vite.

edition: 2025_05_19



AISI 304





Luci LED interne
Sistema integrato di illuminazione all'interno del vano refrigerato.

Tavoli Gastronorm
altezza 800 mm, profondità 710 mm



edition: 2025_05_19



Tavoli Remotizzati Gastronorm altezza 800, profondità 710 mm

PACK SYSTEM

TRG N H800 P710 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico	automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,28	0,28	0,56	0,56
Potenza di scongelamento	kW	-	-	-	-
Corrente nominale	A	1,2	1,2	2,4	2,4
Luce interna		Led	Led	Led	Led
Capacità interna	l	113	226	330	452
Peso netto	kg	88	125	172	231
Volume imballo	m^3	-	-	-	-
Tipo di controllo		digitale	digitale	digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A	R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2	-2	-2
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	10	10	10
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85	40/85	40/85
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10	-10	-10
Temperatura ambiente	°C	32	32	32	32
Tubi connessione remoto uscita	ø mm	10	10	10	10
Tubi connessione remoto ingresso	ø mm	6	6	6	6

TRG B H800 P710 Bassa temperatura -15° -22°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico	automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,28	0,28	0,56	0,56
Potenza di scongelamento	kW	-	-	-	-
Corrente nominale	A	1,2	1,2	2,4	2,4
Luce interna		Led	Led	Led	Led
Capacità interna	l	113	226	330	452
Peso netto	kg	88	-	-	-
Volume imballo	m3	-	-	-	-
Tipo di controllo		digitale	digitale	digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A	R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15	-15	-15
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22	-22	-22
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85	40/85	40/85
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30	-30	-30
Temperatura ambiente	°C	32	32	32	32
Tubi connessione remoto uscita	ø mm	12	12	12	12
Tubi connessione remoto ingresso	ø mm	6	6	6	6

edition: 2025_05_19

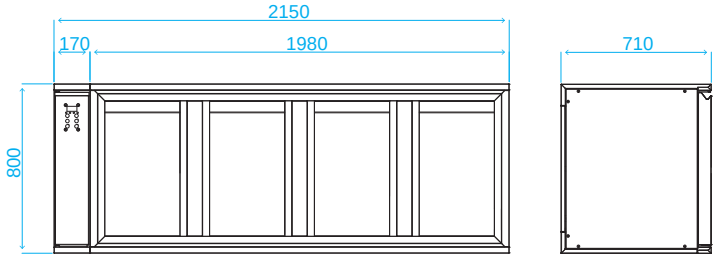
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

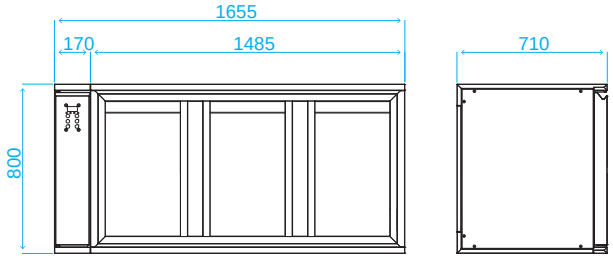


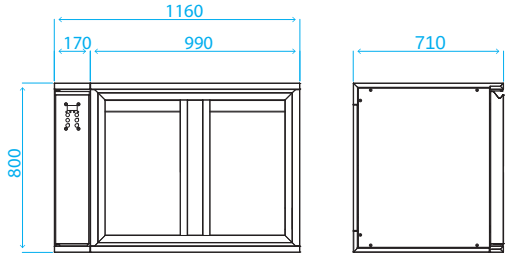


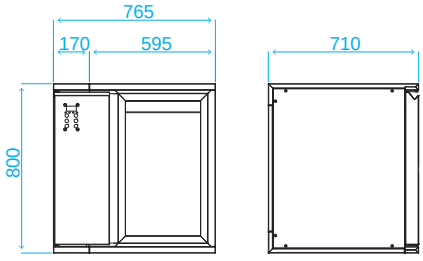


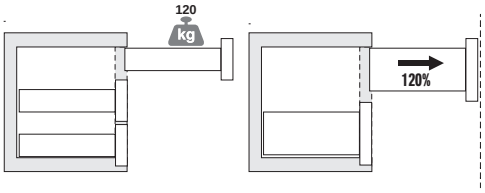




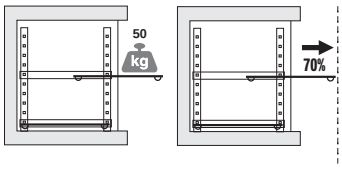




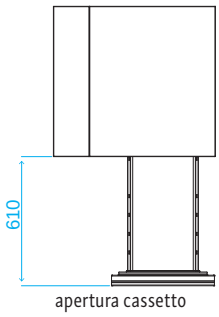




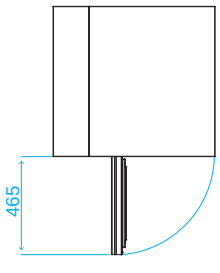
Cassetti



Griglie



apertura cassetto



apertura porta

Tavoli Gastronorm H800 P710 - Remotizzati

Tavoli Autonomi Gastronorm altezza 800, profondità 710 mm

ON BOARD

TAG N H800 P710 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico	automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,4	0,4	0,8	0,8
Potenza di scongelamento	kW	-	-	-	-
Corrente nominale	A	2,2	2,2	4,4	4,4
Luce interna		Led	Led	Led	Led
Capacità interna	l	113	226	330	452
Peso netto	kg	-	-	205	243
Volume imballo	m^3	-	-	-	-
Tipo di controllo		digitale	digitale	digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A	R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2	-2	-2
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	10	10	10
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85	40/85	40/85
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10	-10	-10
Temperatura ambiente	°C	32	32	32	32

TAG B H800 P710 Bassa temperatura -15° -22°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico	automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,76	0,76	-	-
Potenza di scongelamento	kW	-	-	-	-
Corrente nominale	A	4,3	4,3	-	-
Luce interna		Led	Led	Led	Led
Capacità interna	l	113	226	330	452
Peso netto	kg	121	151	-	-
Volume imballo	m^3	-	-	-	-
Tipo di controllo		digitale	digitale	digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A	R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15	-15	-15
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22	-22	-22
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85	40/85	40/85
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30	-30	-30
Temperatura ambiente	°C	32	32	32	32

edition: 2025_05_19

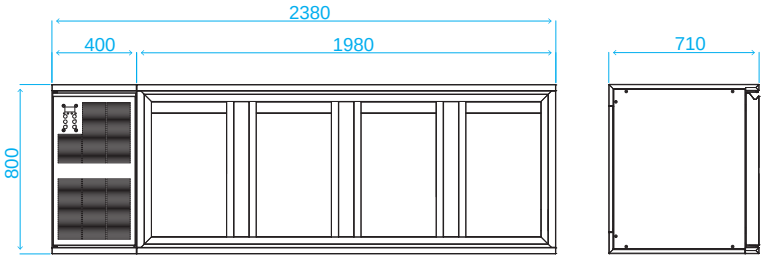
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

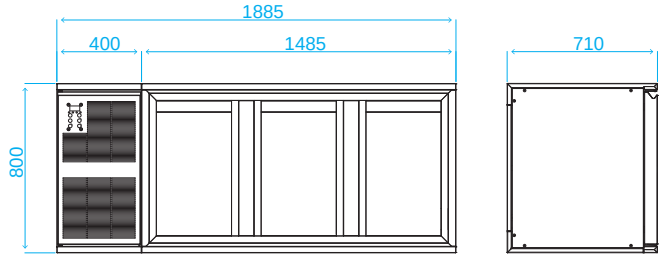


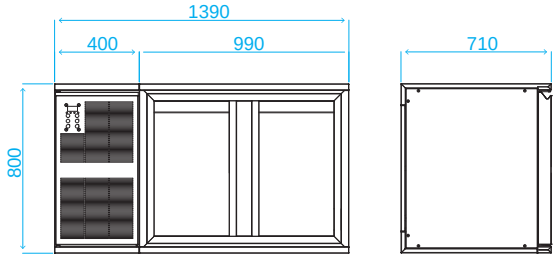


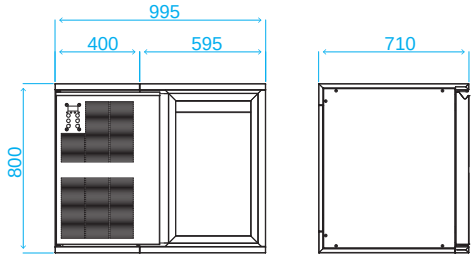


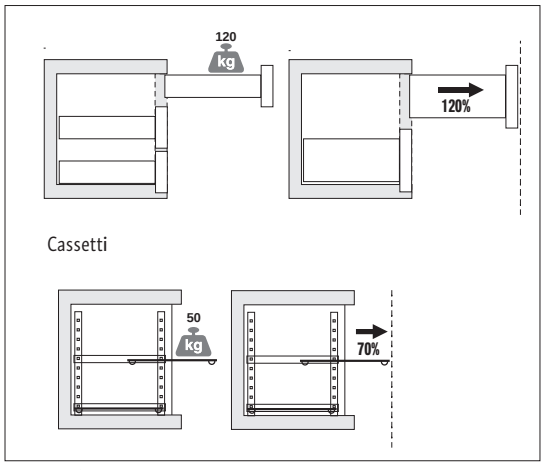




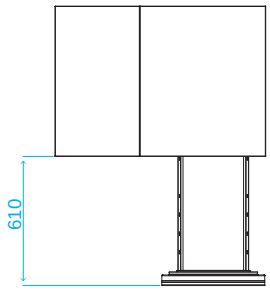




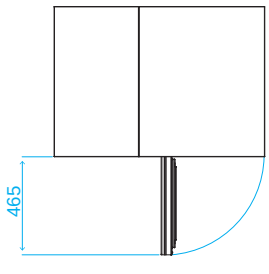




Griglie



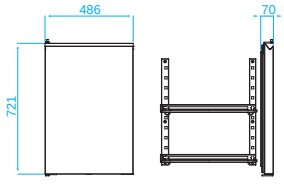
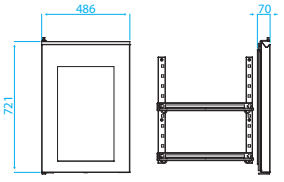
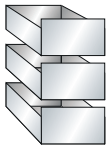
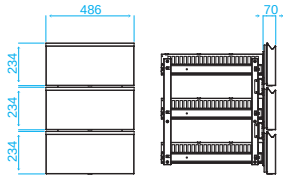
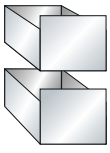
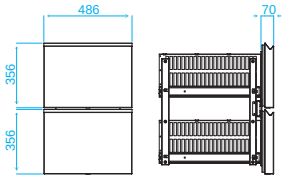
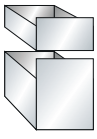
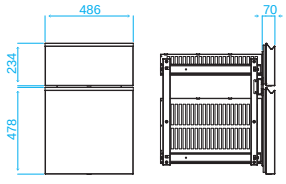
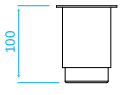
apertura cassetto



apertura porta

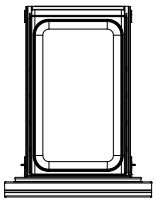
Tavoli Gastronorm H800 P710 - Autonomi

Personalizzazioni tavoli H800 P710

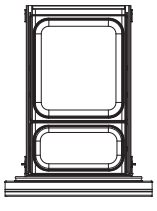
		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta in acciaio inox 304 apertura sinistra	PSX		
		Porta in acciaio inox 304 apertura destra	PDX		
		Porta in vetro apertura sinistra	VSX		
		Porta in vetro apertura destra	VDX		
		Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/3 1/3 1/3	E		
		Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/2 1/2	F		
		Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/3 2/3	G		
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J	58840	
		Kit Pompa scarico	P	58319	

Allestimento cassetti

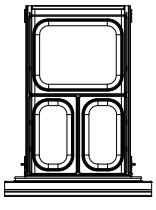
GN



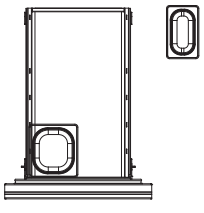
GN 1/3 2/3



GN 1/2 1/4 1/4



GN 1/6 1/6 1/9



edition: 2025_05_19

Notes

Tavoli Gastronorm altezza 800 mm profondità ridotta 500 mm



edition: 2025_05_19



Tavoli Gastronorm altezza 800 mm profondità ridotta 500 mm

PACK SYSTEM

TRG N H800 P500 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW	0,15	0,15		
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A	0,7	0,7		
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg	77	91		
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2		
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	10		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

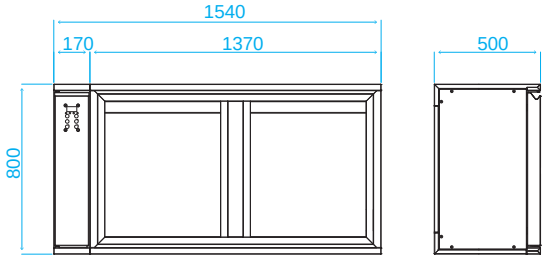
TRG B H800 P500 Bassa temperatura -15° -22°C

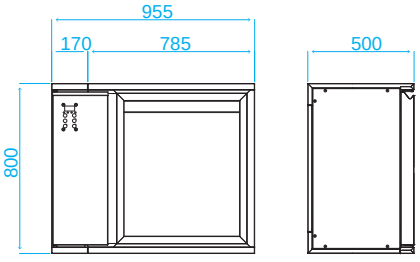
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15		
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

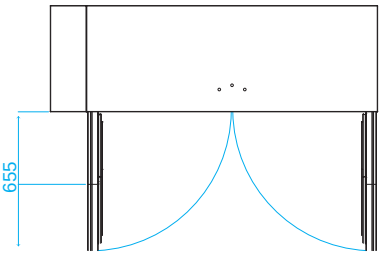
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

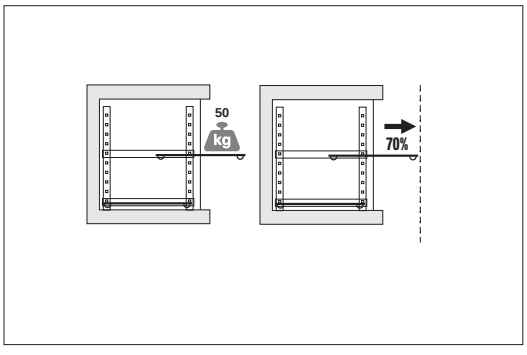




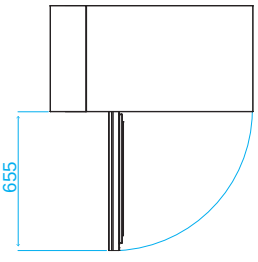








Griglie



Tavoli Gastronorm altezza 800 mm profondità ridotta 500 mm

ON BOARD

TAG N H800 P500 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2		
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	10		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

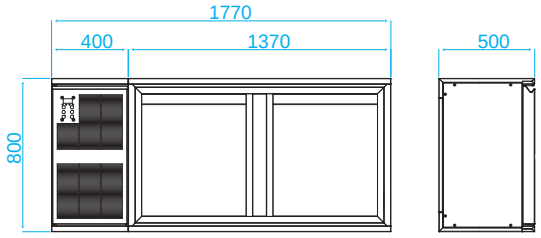
TAG B H800 P500 Bassa temperatura -15° -22°C

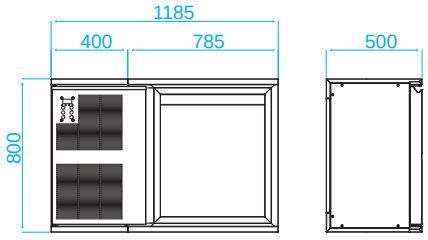
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15		
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

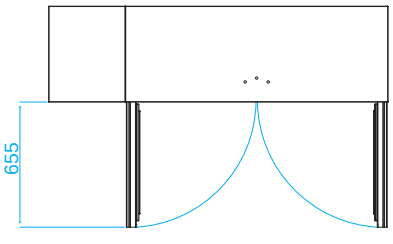
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

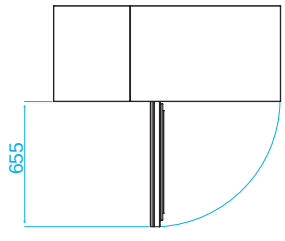


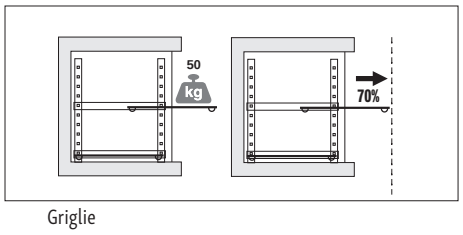






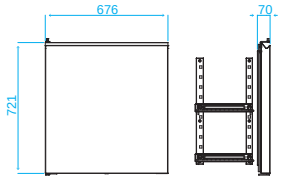
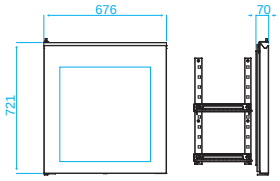
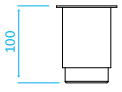






Griglie

Personalizzazioni Tavoli H800 P500

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta in acciaio inox 304 tavolo profondità ridotta apertura sinistra	PSX		
		Porta in acciaio inox 304 tavolo profondità ridotta apertura destra	PDX		
		Porta in vetro tavolo profondità ridotta apertura sinistra	VSX		
		Porta in vetro tavolo profondità ridotta apertura destra	VDX		
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J	58840	
		Kit Pompa scarico	P	58319	

edition: 2025_05_19

Notes

Tavoli Gastronorm
altezza 557 mm
profondità 710 mm



Tavoli Gastronorm H557 P710

edition: 2025_05_19



Tavoli Gastronorm H557 P710

Tavoli Gastronorm
altezza 557 mm profondità 710 mm

PACK SYSTEM

TRG N H557 P710 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		142	142	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-2	-2	
Temperatura massima di funzionamento	°C		10	10	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C		-10	-10	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

Tavoli Gastronorm H557 P710 - Remotizzati

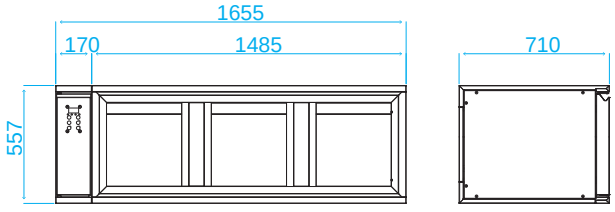
TRG B H557 P710 Bassa temperatura -15° -22°C

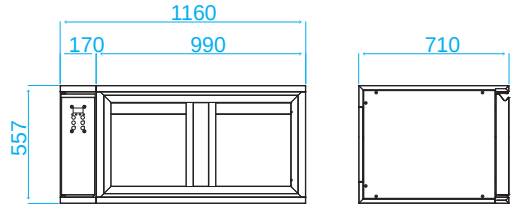
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		142	142	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-15	-15	
Temperatura massima di funzionamento	°C		-22	-22	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C		-30	-30	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

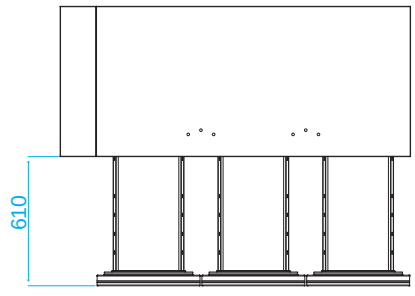
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

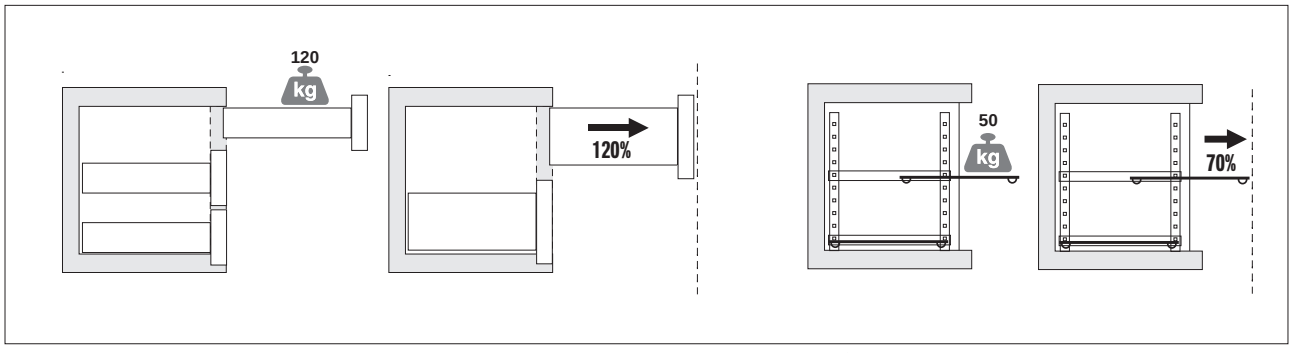












Cassetti

Griglie

Tavoli Gastronorm
altezza 557 mm profondità 710 mm

ON BOARD

TAG N H557 P710 Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW		0,4		
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A		2,5		
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		142	142	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-2	-2	
Temperatura massima di funzionamento	°C		10	10	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Temperatura di evaporazione	°C		-10	-10	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

TAG B H557 P710 Bassa temperatura -15° -22°C

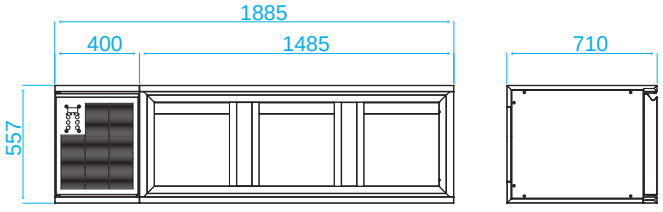
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		142	142	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-15	-15	
Temperatura massima di funzionamento	°C		-22	-22	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Temperatura di evaporazione	°C		-30	-30	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

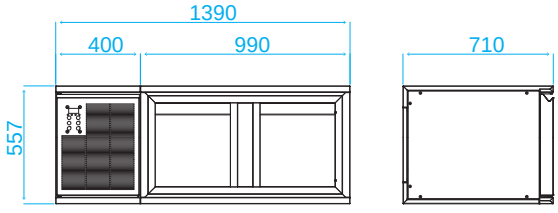
edition: 2025_05_19

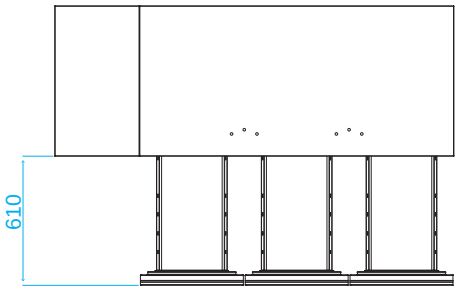
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

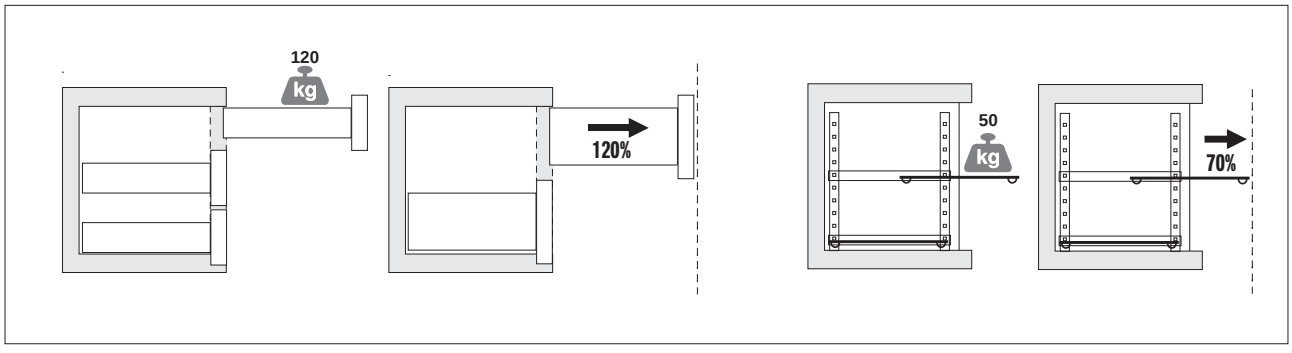








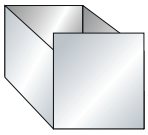
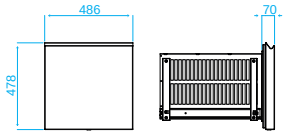
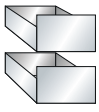
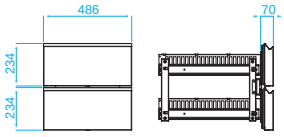
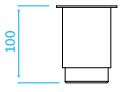




Cassetti

Griglie

Personalizzazioni Tavoli H557 P710

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Cassetti per tavolo H557 in acciaio inox 304 1/1	I		
		Cassetti per tavolo H557 in acciaio inox 304 1/2 1/2	L		
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J	58840	
		Kit Pompa scarico	P	58319	

Notes

Pensili Gastronorm



edition: 2025_05_19



Pensili Gastronorm

Pensili gastronorm
altezza 800 mm profondità 500 mm

PACK SYSTEM

PRG N Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2		
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	-10		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

PRG B Bassa temperatura -15° -22°C

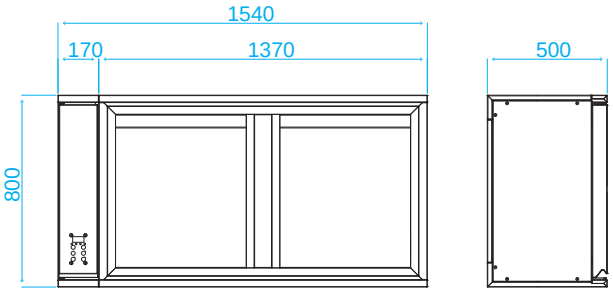
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15		
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

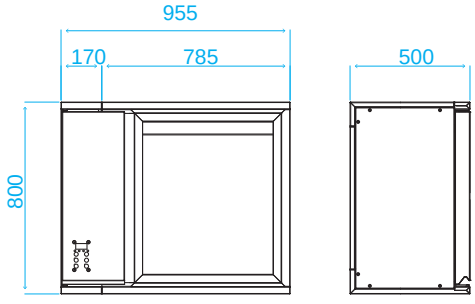
edition: 2025_05_19

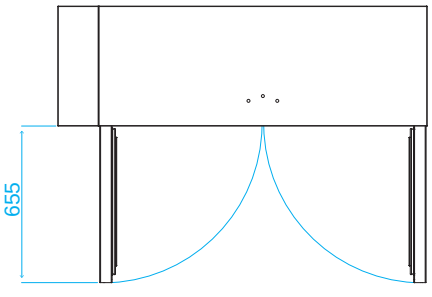
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

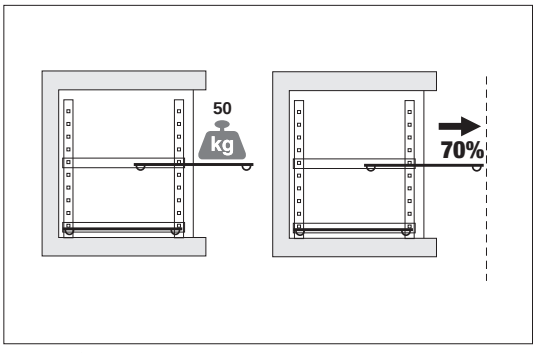












Griglie

Pensili gastronorm
altezza 800 mm profondità 500 mm

ON BOARD

PAG N Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2	-2		
Temperatura massima di funzionamento	°C	10	-10		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Temperatura di evaporazione	°C	-10	-10		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

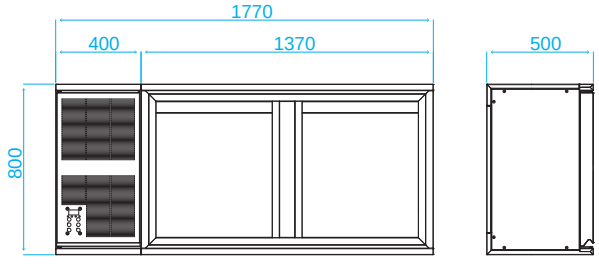
PAG B Bassa temperatura -15° -22°C

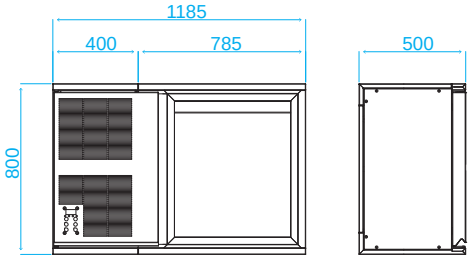
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm	70	70		
Sbrinamento		automatico	automatico		
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz		
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna		Led	Led		
Capacità interna	l	122	244		
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo		digitale	digitale		
Tipo di refrigerante		R452A	R452A		
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15	-15		
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22	-22		
Umidità interna min/max	%	40/85	40/85		
Temperatura di evaporazione	°C	-30	-30		
Temperatura ambiente	°C	32	32		

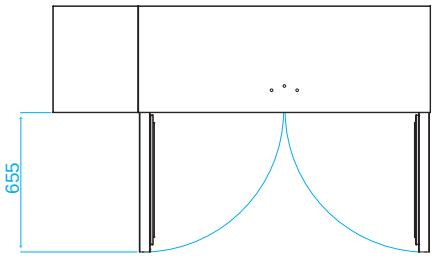
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

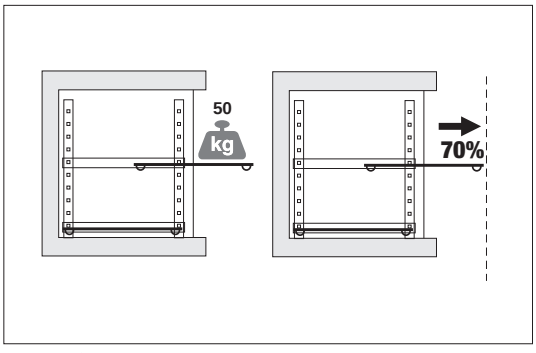












Griglie

Pensili gastronorm Speciali

ON BOARD

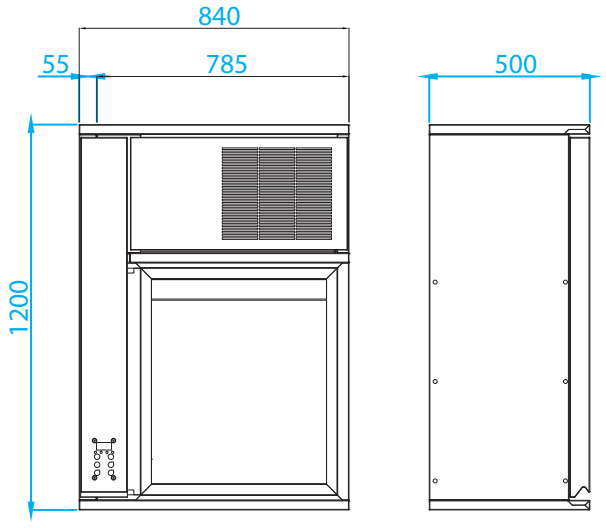
PAG B 1 H1D2 PSX NICCHIA

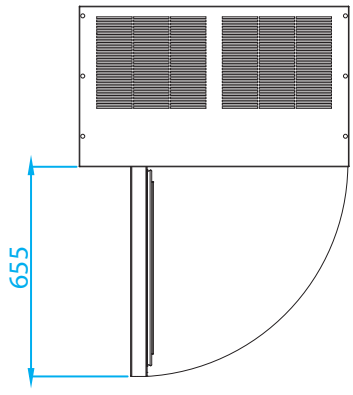
Dati tecnici		1 VANO
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1ph - 50Hz
Potenza installata	kW	0,4
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	2,2
Luce interna		LED
Capacità interna	l	122
Peso netto	kg	130
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2
Temperatura massima di funzionamento	°C	10
Umidità interna min/max	%	40/85
Temperatura di evaporazione	°C	-10
Temperatura ambiente	°C	32

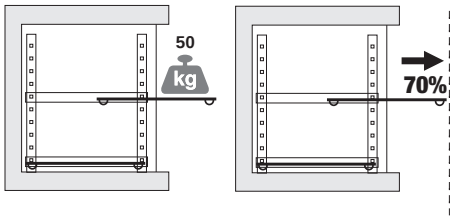
edition: 2025_05_19



Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

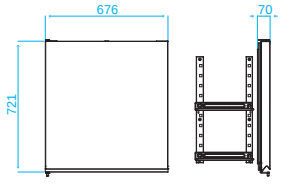
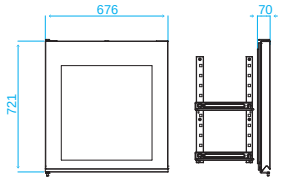






Griglie

Personalizzazioni Pensili GN

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta in acciaio per pensile inox 304 apertura sinistra	PSX		
		Porta in acciaio per pensila inox 304 apertura destra	PDX		
		Porta in vetro per pensile apertura sinistra	VSX		
		Porta in vetro per pensile apertura destra	VDX		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19

Notes

Tavoli Pasticceria
EN 40x60



edition: 2025_05_19



Tavoli pasticceria EN 40x60 Remotizzati altezza 800 mm profondità 790 mm

PACK SYSTEM

TRBK N Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW		0,28	0,56	
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A		1,2	2,4	
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		316	474	
Peso netto	kg		135		
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-2	-2	
Temperatura massima di funzionamento	°C		10	10	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C		-10	-10	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

TRBK B Bassa temperatura -15° -22°C

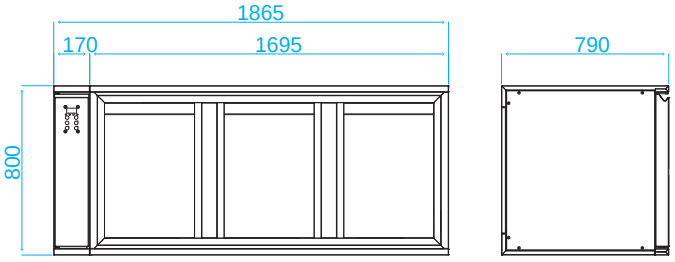
Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW		0,28	0,56	
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A		1,2	2,4	
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		316	474	
Peso netto	kg		140		
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-15	-15	
Temperatura massima di funzionamento	°C		-22	-22	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Potenza refrigerante consigliata	W				
Temperatura di evaporazione	°C		-30	-30	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

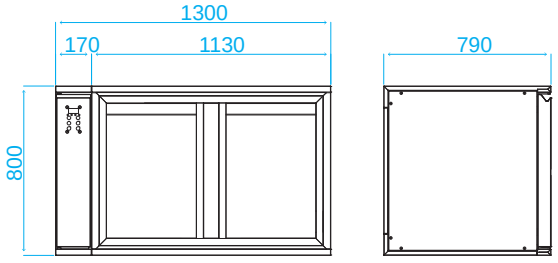
edition: 2025_05_19

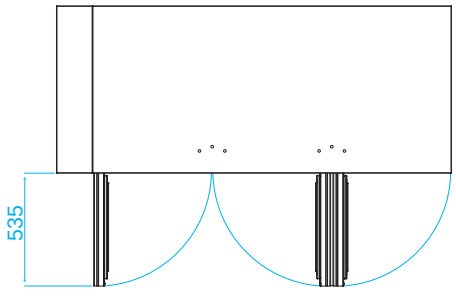
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

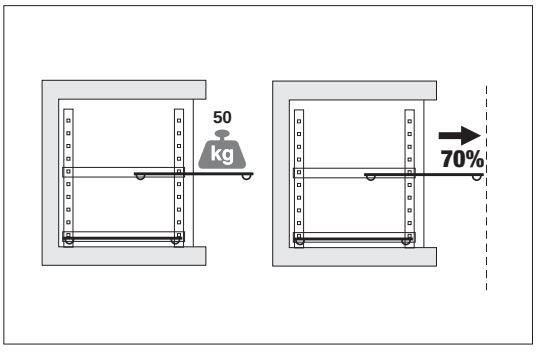












Griglie

Tavoli pasticceria EN 40x60 Autonomi altezza 800 mm profondità 790 mm

ON BOARD

TABK N Temperatura Normale -2° +10°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW		0,4	0,8	
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A		2,2	4,4	
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		316	474	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-2	-2	
Temperatura massima di funzionamento	°C		10	10	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Temperatura di evaporazione	°C		-10	-10	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

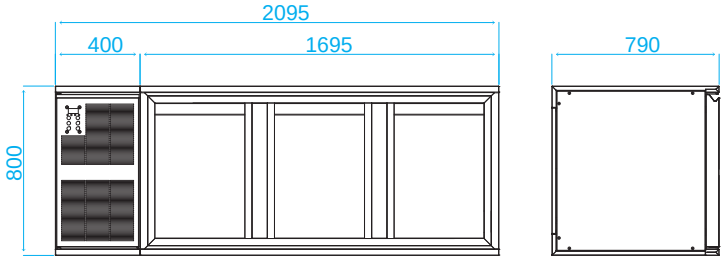
TABK B Bassa temperatura -15° -22°C

Dati tecnici		1 VANO	2 VANI	3 VANI	4 VANI
Spessore isolamento	mm		70	70	
Sbrinamento			automatico	automatico	
Alimentazione			220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz	
Potenza installata	kW				
Potenza di scongelamento	kW				
Corrente nominale	A				
Luce interna			Led	Led	
Capacità interna	l		316	474	
Peso netto	kg				
Volume imballo	m^3				
Tipo di controllo			digitale	digitale	
Tipo di refrigerante			R452A	R452A	
Temperatura minima di funzionamento	°C		-15	-15	
Temperatura massima di funzionamento	°C		-22	-22	
Umidità interna min/max	%		40/85	40/85	
Temperatura di evaporazione	°C		-30	-30	
Temperatura ambiente	°C		32	32	

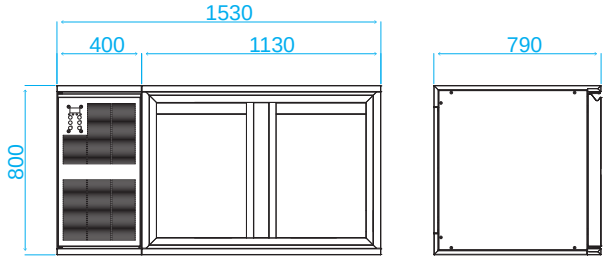
edition: 2025_05_19

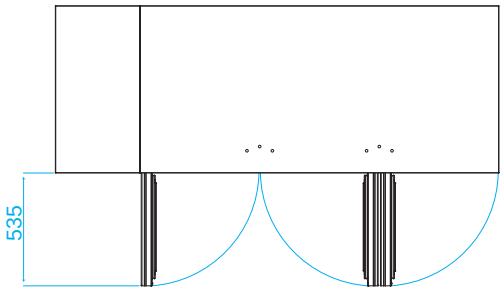
Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

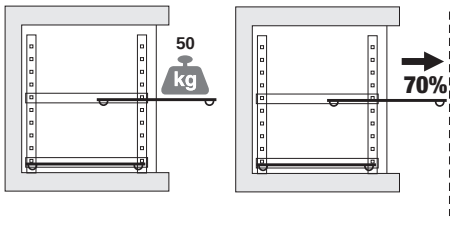






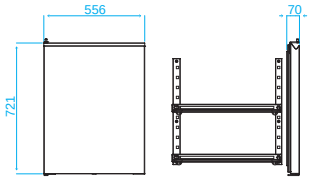
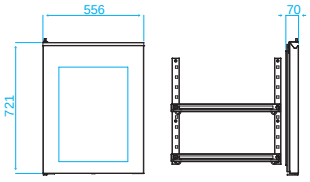
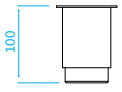






Griglie

Personalizzazioni Tavoli Pasticceria

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta in acciaio per tavolo pasticceria inox 304 apertura sinistra	PSX		
		Porta in acciaio per tavolo pasticceria inox 304 apertura destra	PDX		
		Porta in vetro per tavolo pasticceria apertura sinistra	VSX		
		Porta in vetro per tavolo pasticceria apertura destra	VDX		
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19

Notes

Abbattitori

Abbattimento Rapido
+90°C > +3°C

Surgelazione Rapida
+90°C > -18°C

Gli abbattitori professionali Luchi sono lo strumento indispensabile per la conservazione degli alimenti cotti o crudi nella moderna ristorazione. Per preservare le caratteristiche dei cibi, mantenendo fragranza, aromi, consistenza, colori e proprietà nutrizionali, è necessario che il ciclo di conservazione del freddo cominci abbattendo rapidamente la temperatura iniziale del prodotto.
Solo così si eviterà la proliferazione batterica e la formazione di macro cristalli di ghiaccio tipici di una refrigerazione con un lento abbassamento della temperatura.



edition: 2025_05_19



Abbattitori GN

PACK SYSTEM

BR GN

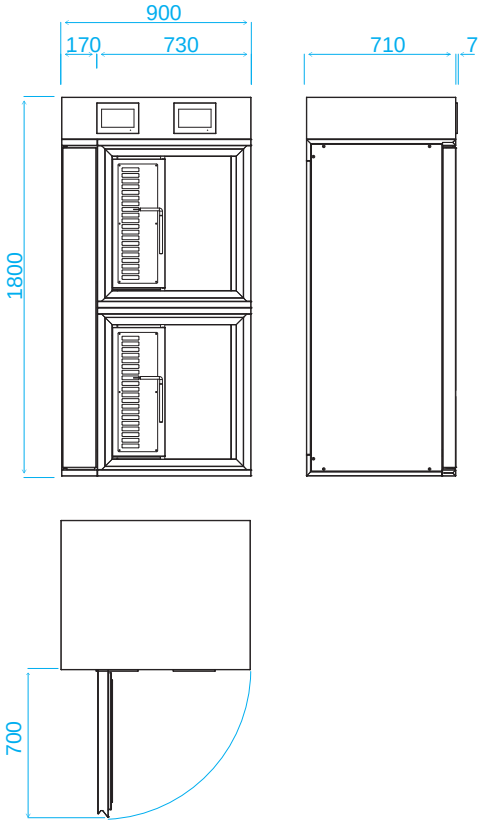
Dati tecnici		9 Teglie	9 + 9 Teglie
Spessore isolamento	mm	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,56	0,56 + 0,56
Potenza di scongelamento	kW		
Corrente nominale	A	2,4	2,4 + 2,4
Corrente differenziale Idn	mA	300	300
Luce interna		Led	Led
Capacità interna	l	244	244 + 244
Peso netto	kg	105	105 +105
Volume imballo	m^3		
Tipo di controllo		digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C		
Temperatura massima di funzionamento	°C		
Umidità interna min/max	%		
Potenza refrigerante consigliata	W		
Temperatura di evaporazione	°C		
Temperatura ambiente	°C		

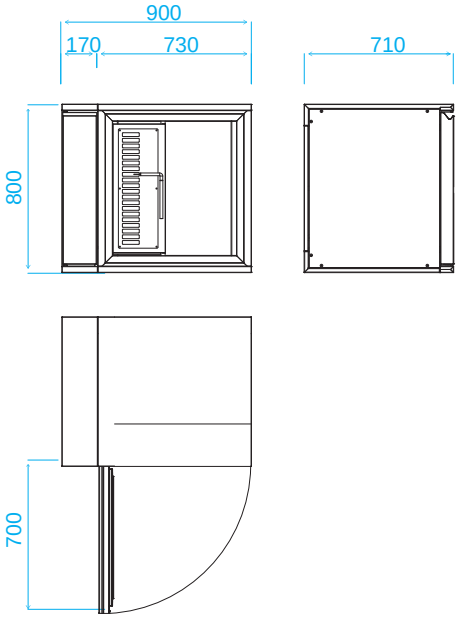
edition: 2025_05_19

Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento









Abbattitori BK

PACK SYSTEM

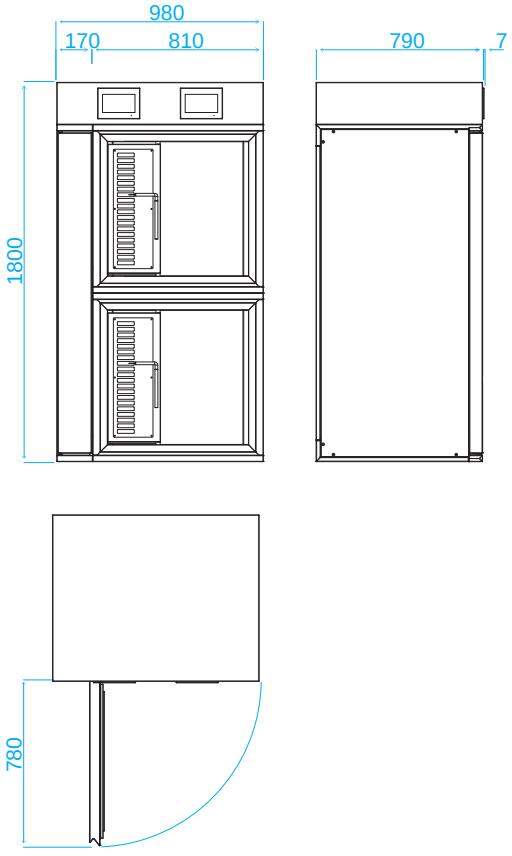
BR BK

Dati tecnici		9 Teglie	9 + 9 Teglie
Spessore isolamento	mm	70	70
Sbrinamento		automatico	automatico
Alimentazione		220 V - 1ph - 50 Hz	220 V - 1ph - 50 Hz
Potenza installata	kW	0,56	0,56 +0,56
Potenza di scongelamento	kW		
Corrente nominale	A	2,4	2,4 + 2,4
Corrente differenziale Idn	mA	300	300
Luce interna		Led	Led
Capacità interna	l	244	244 + 244
Peso netto	kg	105	105 + 105
Volume imballo	m^3		
Tipo di controllo		digitale	digitale
Tipo di refrigerante		R452A	R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C		
Temperatura massima di funzionamento	°C		
Umidità interna min/max	%		
Potenza refrigerante consigliata	W		
Temperatura di evaporazione	°C		
Temperatura ambiente	°C		

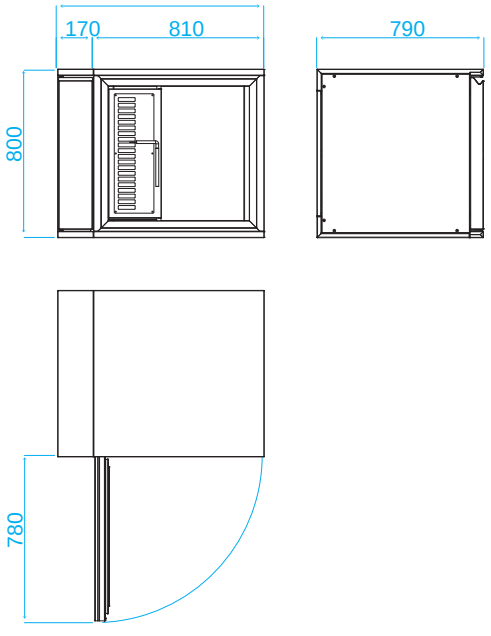
edition: 2025_05_19

Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento

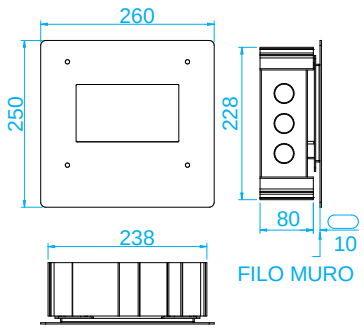
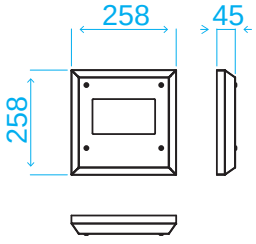








Personalizzazioni abbattitori

DESCRIZIONE			CODICE	
Supporto Touch a filo	BOX TOUCH AISI SB		62083	
Supporto Touch sporgente	BOX TOUCH AISI SB ABBAT-TITORE		61586	

edition: 2025_05_19

Notes

Armadi





Armadi AR GN

PACK SYSTEM

AR GN N

Dati tecnici		1V
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 50Hz
Potenza installata	kW	0,6
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	2,5
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	220
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-2
Temperatura massima di funzionamento	°C	10
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	-10
Temperatura ambiente	°C	32

AR GN B

Dati tecnici		1V
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1PH - 50Hz
Potenza installata	kW	0,6
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	2,5
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	220
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	-15
Temperatura massima di funzionamento	°C	-22
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	-30
Temperatura ambiente	°C	32

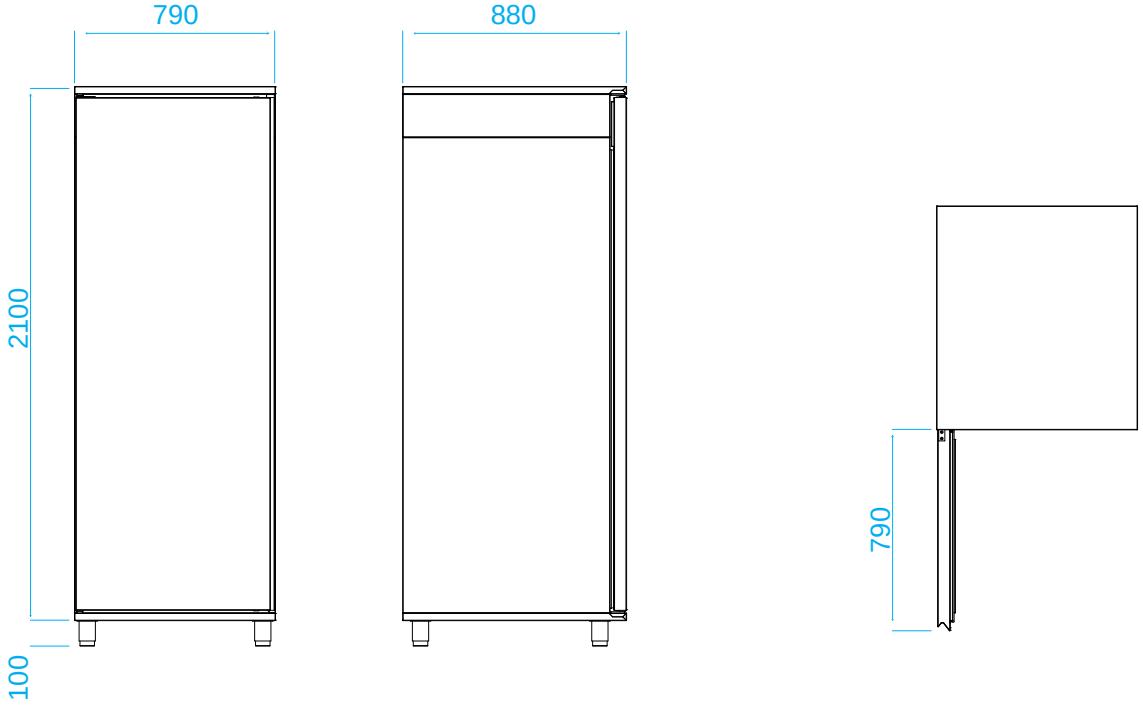
Personalizzazioni

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta vetro apertura sinistra	Vsx		
		Porta vetro apertura destra	Vdx		
		Cassetti			
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19



Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento



Armadi AR GN Cioccolato

PACK SYSTEM



AR GN N

Dati tecnici		1V Cioccolato
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1PH - 50Hz
Potenza installata	kW	
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	
Temperatura massima di funzionamento	°C	
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	
Temperatura ambiente	°C	

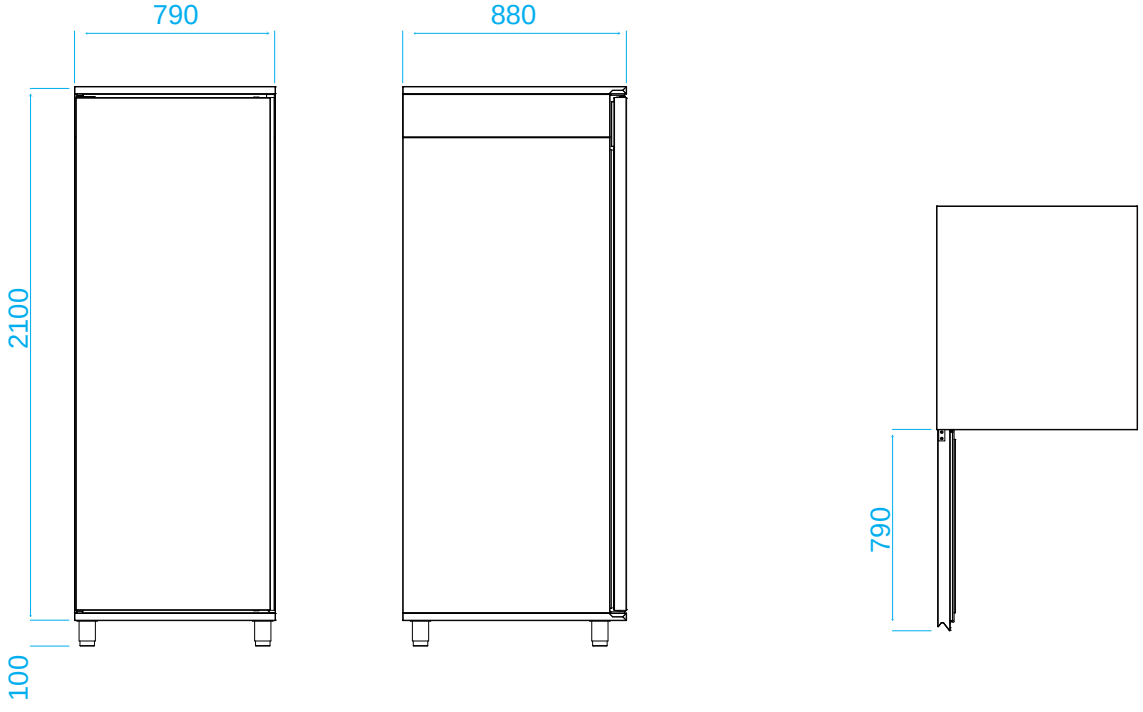
Personalizzazioni

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta vetro apertura sinistra	Vsx		
		Porta vetro apertura destra	Vdx		
		Cassetti			
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19



Foto esemplificativa della personalizzazione dell'allestimento



Armadi AR GN Formaggi

PACK SYSTEM



AR GN N

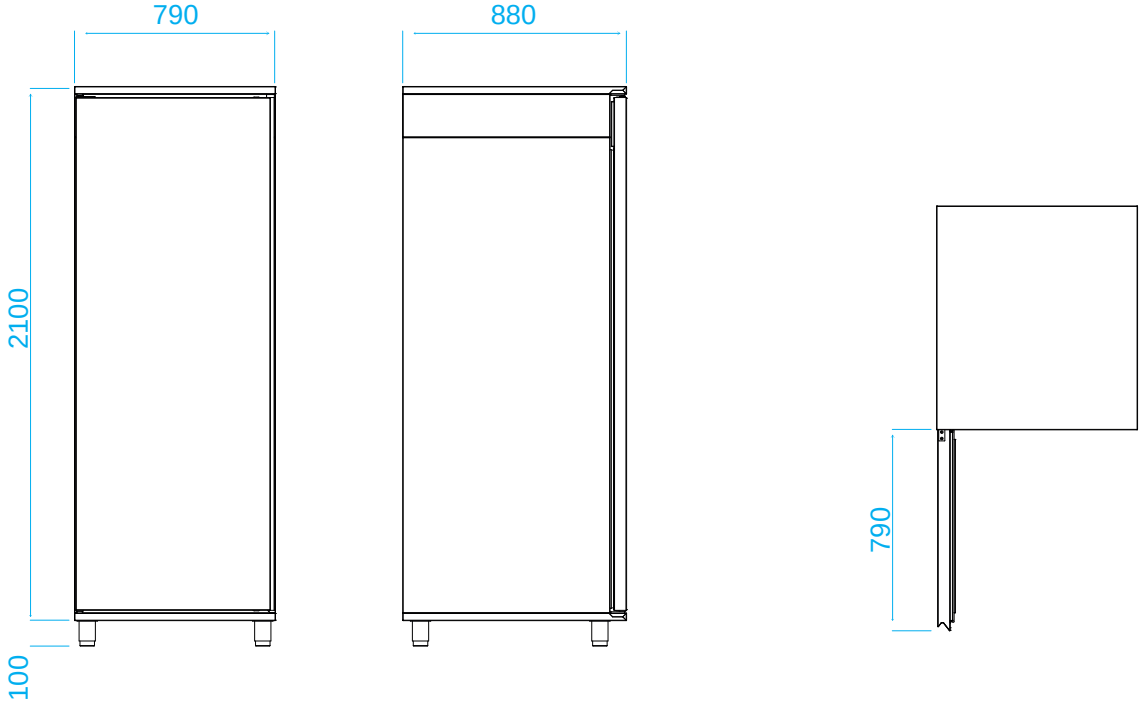
Dati tecnici		Formaggi
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1PH - 50Hz
Potenza installata	kW	
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	
Temperatura massima di funzionamento	°C	
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	
Temperatura ambiente	°C	

Personalizzazioni

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta vetro apertura sinistra	Vsx		
		Porta vetro apertura destra	Vdx		
		Cassetti			
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19




790
880
2100
100
790

Armadi AR GN
Salumi

PACK SYSTEM



AR GN N

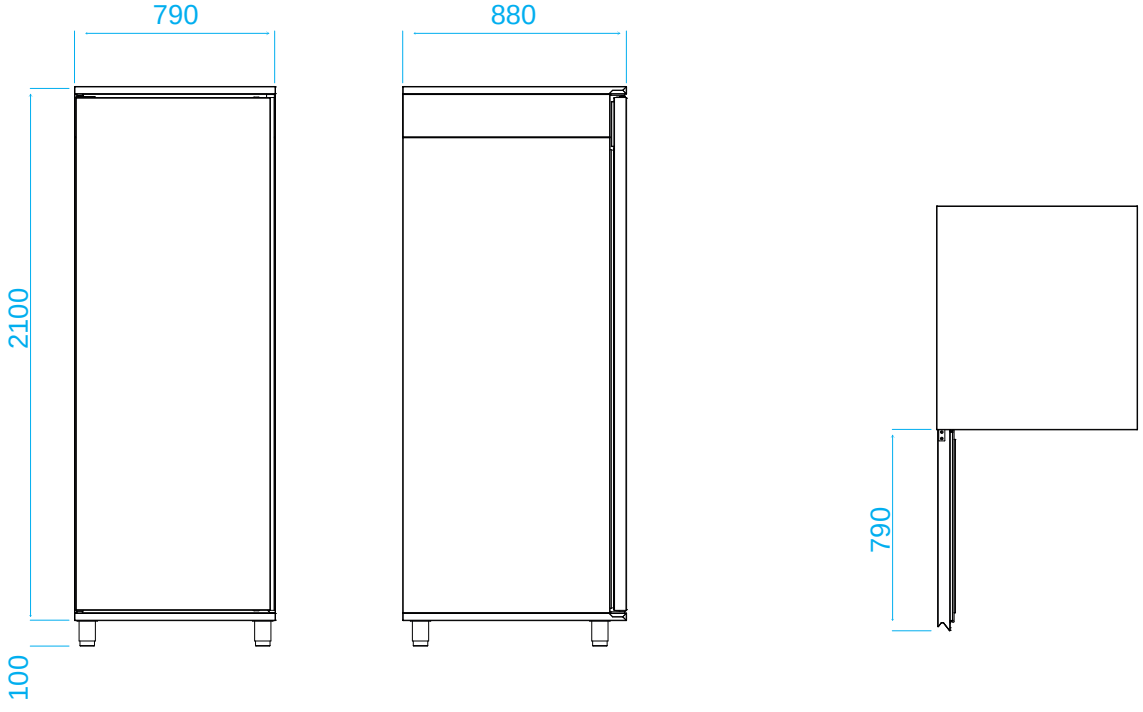
Dati tecnici		Salumi
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1PH - 50Hz
Potenza installata	kW	
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	
Temperatura massima di funzionamento	°C	
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	
Temperatura ambiente	°C	

Personalizzazioni

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta vetro apertura sinistra	Vsx		
		Porta vetro apertura destra	Vdx		
		Cassetti			
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

edition: 2025_05_19




790
880
2100
100
790

Armadi AR GN
Pesce

PACK SYSTEM



AR GN N

Dati tecnici		1V Ittico
Spessore isolamento	mm	70
Sbrinamento		automatico
Alimentazione		220V - 1PH - 50Hz
Potenza installata	kW	0,6
Potenza di scongelamento	kW	
Corrente nominale	A	2,5
Luce interna		LED
Capacità interna	l	
Peso netto	kg	
Volume imballo	m^3	
Tipo di controllo		digitale
Tipo di refrigerante		R452A
Temperatura minima di funzionamento	°C	
Temperatura massima di funzionamento	°C	
Umidità interna min/max	%	
Potenza refrigerante consigliata	W	
Temperatura di evaporazione	°C	
Temperatura ambiente	°C	

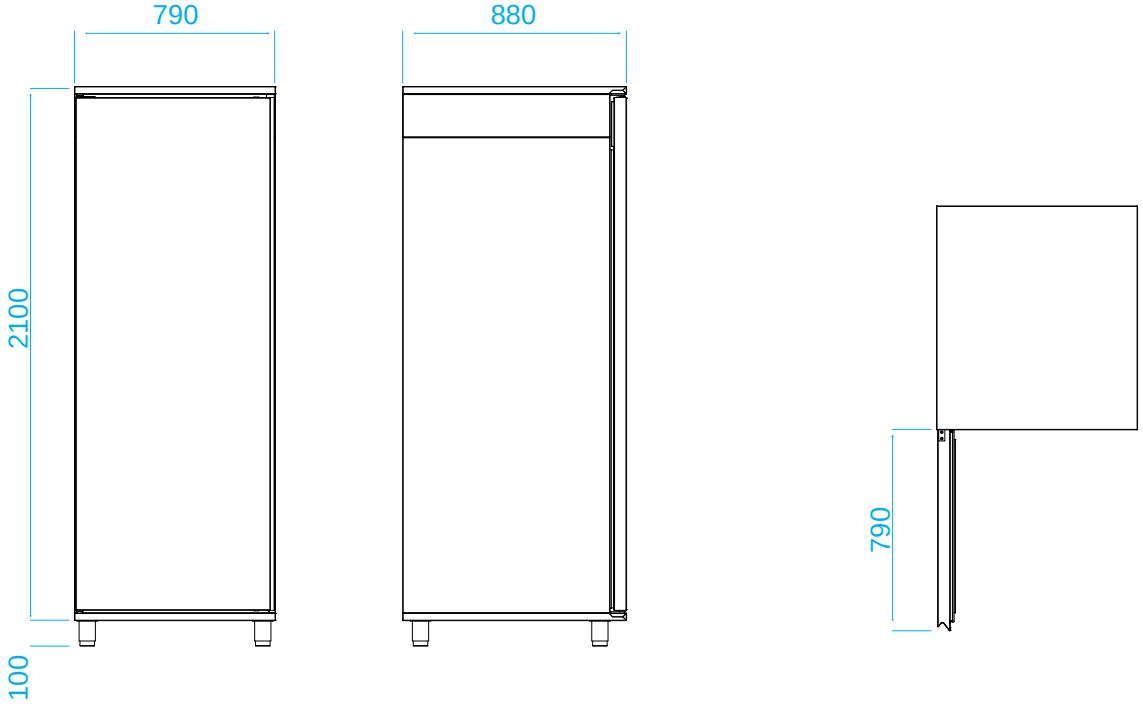
Personalizzazioni

		DESCRIZIONE	SIGLA	CODICE	
		Porta vetro apertura sinistra	Vsx		
		Porta vetro apertura destra	Vdx		
		Cassetti			
		4 Piedi in acciaio inox a corredo H 100 mm	J		
		Kit Pompa scarico	P		

Armadi

edition: 2025_05_19




790
880
2100
100
790

Notes

Notes

Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H800 (H1) P710 (D1)

T	Tavolo / **Counter**								
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**					**A**	Compressore a bordo **Compressor indipendent**		
G	**N**	Gastronorm							
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C					**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C		
1	Numero vani (da 1 a 4) **Number of compartments (1 - 4)**								
H	**1**	Altezza / Heigth 800 mm				**D**	**1**	Profondità / Depth 710 mm	
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra		
V	**D**	**X**		**V**	**S**	**X**	Porta vetro sinistra / destra		
E	Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/3 1/3 1/3								
F	Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/2 1/2								
G	Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 1/3 2/3								
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**								
r	Versione pannelli per rivestimento **Panels coating version**								
p	Pompa **Pump**								
S	Foro Saladette **Saladette**								

Componi la sigla dei tuoi tavoli

T ☐ G N ☐☐ H 1 D 1 ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

T ☐ G N ☐☐ H 1 D 1 ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

T ☐ G N ☐☐ H 1 D 1 ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

edition: 2025_05_19

Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H800 (H1) P500 (D2)

T	Tavolo / **Counter**								
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**						**A**	Compressore a bordo **Compressor indipendent**	
G	**N**	Gastronorm							
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C						**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C	
1	Numero vani (da 1 a 2) **Number of compartments (1 - 2)**								
H	**1**	Altezza / Heigth 800 mm					**D**	**2**	Profondità / Depth 500 mm
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra		
V	**D**	**X**		**V**	**S**	**X**	Porta vetro sinistra / destra		
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**								
r	Versione pannelli per rivestimento **Panels coating version**								
p	Pompa **Pump**								

Componi la sigla dei tuoi tavoli

T		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**																
T		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**																
T		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**																

Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H557 (H2) P710 (D1)

T	Tavolo / **Counter**				
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**		**A**	Compressore a bordo **Compressor indipendent**	
G	**N**	Gastronorm			
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C		**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C	
2	Numero vani (da 2 a 3) **Number of compartments (2 - 3)**				
H	**2**	Altezza / Heigth 557 mm	**D**	**1**	Profondità / Depth 710 mm
I	Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 H2 - 1/1				
L	Cassetti per tavolo in acciaio inox 304 H2 - 1/2 1/2				
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**				
r	Versione pannelli per rivestimento **Panels coating version**				
p	Pompa **Pump**				

Componi la sigla dei tuoi tavoli

T		**G**	**N**			**H**	**2**	**D**	**1**																
T		**G**	**N**			**H**	**2**	**D**	**1**																
T		**G**	**N**			**H**	**2**	**D**	**1**																

edition: 2025_05_19

Come leggere e comporre la sigla Pensili Gastronorm H800 (H1) P500 (D2)

P	Pensile /										
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**						**A**	Compressore a bordo **Compressor indipendent**			
G	**N**	Gastronorm									
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C						**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C			
1	Numero vani (da 1 a 2) **Number of compartments (1 - 2)**										
H	**1**	Altezza / Heigth 800 mm					**D**	**2**	Profondità / Depth 500 mm		
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra				
V	**D**	**X**		**V**	**S**	**X**	Porta vetro sinistra / destra				
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**										
r	Versione pannelli per rivestimento **Panels coating version**										
p	Pompa **Pump**										

Componi la sigla dei tuoi pensili

P		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**								
P		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**								
P		**G**	**N**			**H**	**1**	**D**	**2**								

Come leggere e comporre la sigla Tavoli Pasticceria H800 (H1) P790 (D3)

T	Tavolo / **Counter**									
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**						**A**	Compressore a bordo **Compressor indipendent**		
B	**K**	Pasticceria / Backnorm								
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C						**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C		
1	Numero vani (da 2 a 3) **Number of compartments (2 - 3)**									
H	**1**	Altezza / Heigth 800 mm					**D**	**3**	Profondità / Depth 790 mm	
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra			
V	**D**	**X**		**V**	**S**	**X**	Porta vetro sinistra / destra			
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**									
r	Versione pannelli per rivestimento **Panels coating version**									
p	Pompa **Pump**									
S	Foro Saladette **Saladette**									

Componi la sigla dei tuoi tavoli

T ☐ B K ☐☐ H 1 D 3 ☐☐☐☐☐☐☐☐

T ☐ B K ☐☐ H 1 D 3 ☐☐☐☐☐☐☐☐

T ☐ B K ☐☐ H 1 D 3 ☐☐☐☐☐☐☐☐

Come leggere e comporre la sigla Abbattitori

B	Abbattitore / **Blast chiller**										
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**										
G	**N** Gastronorm						**B**	**K**	Pasticceria / Backnorm		
B	Campo temperatura **Temperature field** +90°C / -40°C										
9	Numero teglie (9) **Number of trays (9)**						**9**	**9**	Numero teglie (9+ 9) **Number of trays (9+9**		
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra				
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**										
p	Pompa **Pump**										

Componi la sigla dei tuoi abbattitori

B	**R**			**B**												
B	**R**			**B**												
B	**R**			**B**												

Come leggere e comporre la sigla Armadi

A	Armadio / **Cabinet**							
R	Compressore Remoto **Remote Pack Unit**							
G	**N**	Gastronorm						
N	Campo temperatura **Temperature field** -2°C / +10°C					**B**	Campo temperatura **Temperature field** -15°C / -22°C	
1	Numero vani 1 **Number of compartments 1**							
P	**D**	**X**		**P**	**S**	**X**	Porta acciaio sinistra / destra	
V	**D**	**X**		**V**	**S**	**X**	Porta vetro sinistra / destra	
J	Allestimento con piedini **Construction with feet**							
p	Pompa **Pump**							

Componi la sigla dei tuoi armadi

A	**R**	**G**														
A	**R**	**G**														
A	**R**	**G**														

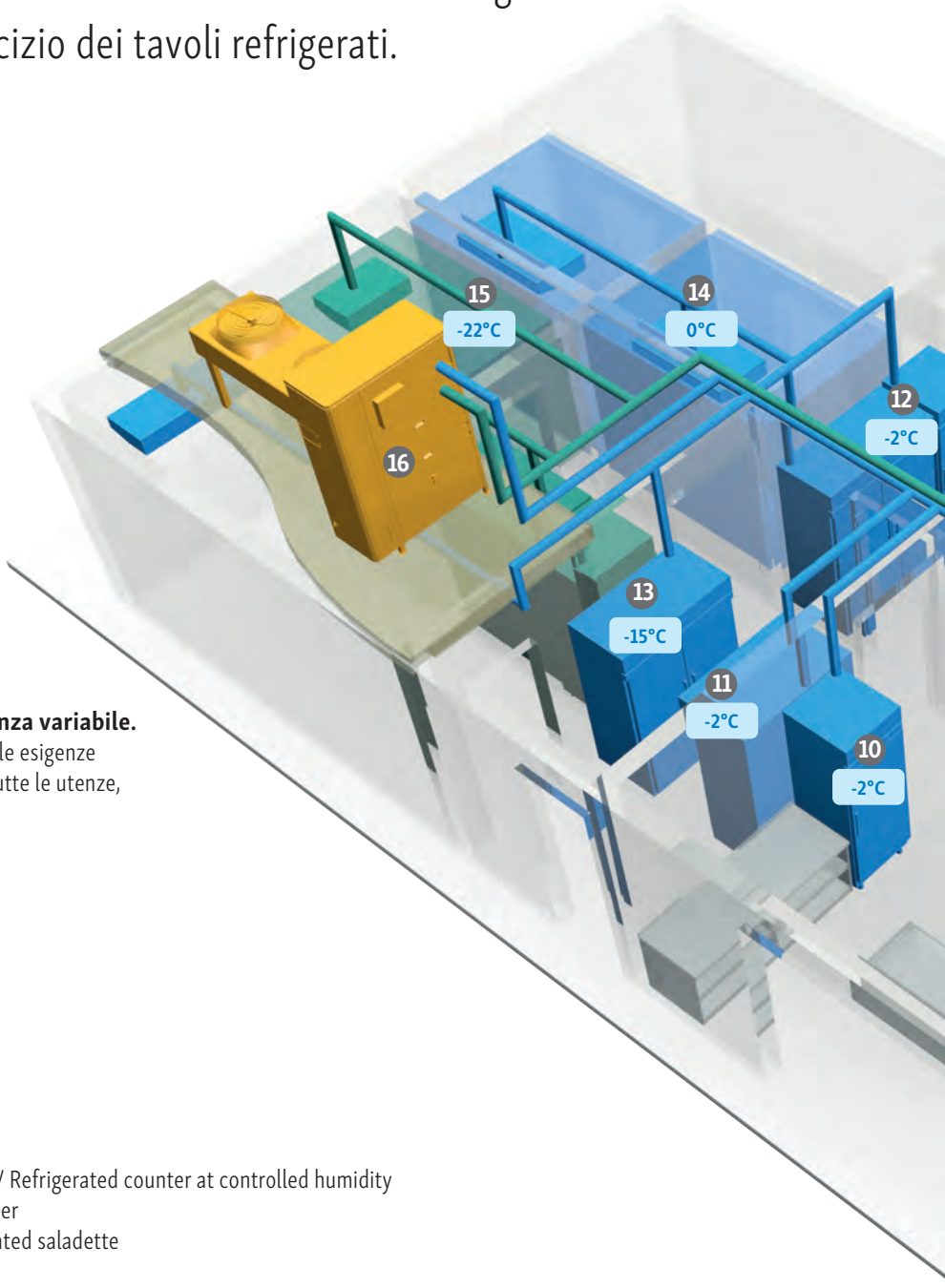
edition: 2025_05_19

Notes

Il freddo a potenza variabile.

Posizionare l'unità condensante remota all'esterno dell'ambiente di lavoro assicura spazi di lavoro più silenziosi, freschi e confortevoli per gli operatori della ristorazione. Si riducono sensibilmente i consumi energetici e si allunga la durata di esercizio dei tavoli refrigerati.

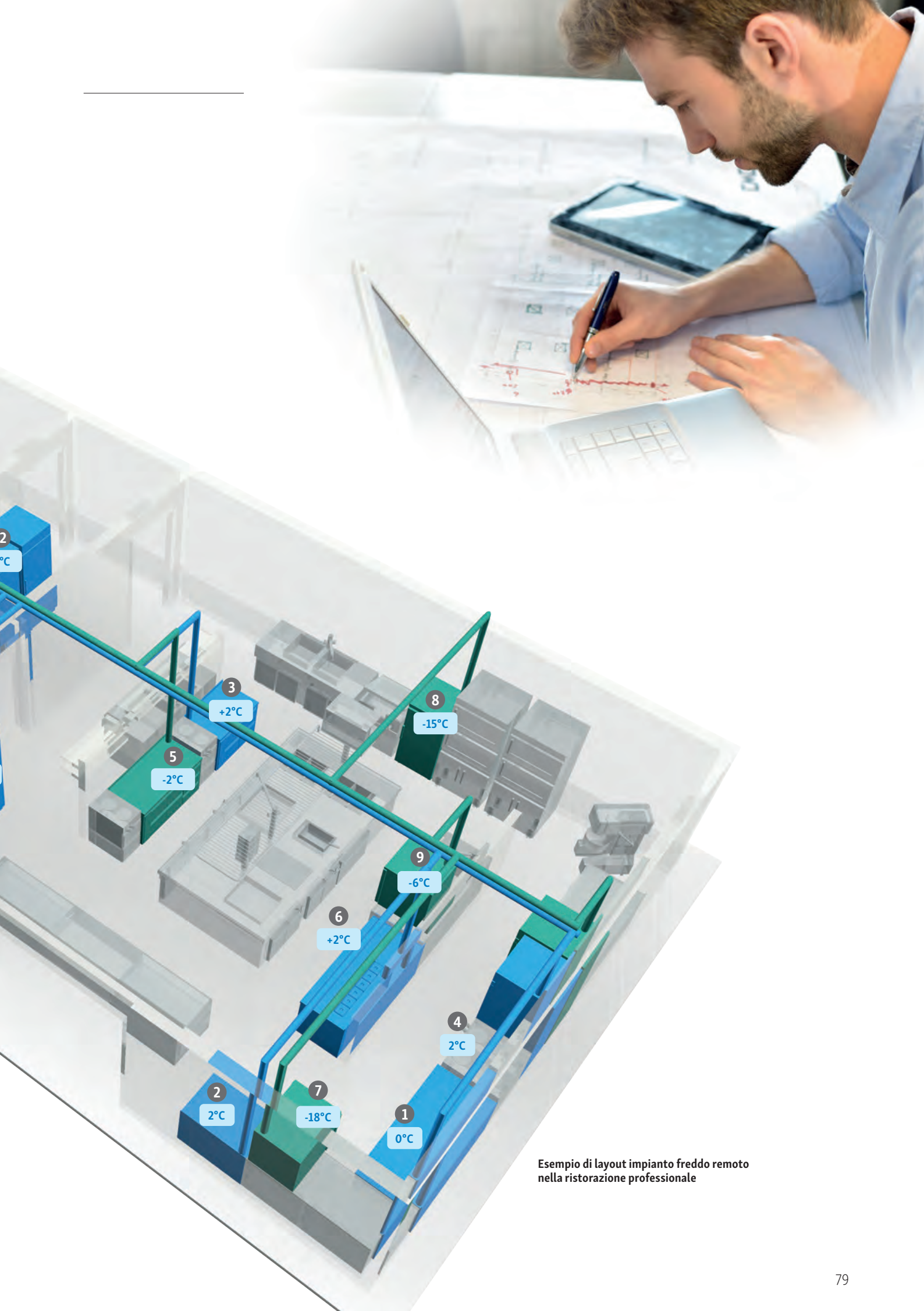




Unità di refrigerazione Centralizzata a potenza variabile.
Centrale frigorifera progettata per soddisfare tutte le esigenze legate al controllo della temperatura e umidità, di tutte le utenze, nel vostro ristorante.

1/2/3	Tavolo refrigerato umidità controllata / Refrigerated counter at controlled humidity
4/5	Tavolo refrigerato / Refrigerated counter
6	Tavolo refrigerato saladette / Refrigerated saladette
7/8	Abbattitore / Blast Chiller
9	Frigo a pozzetto gelato / Cockpit icecream freezer
10/11/12/13	Armadio refrigerato / Refrigerated cabinet
14	Cella frigo TN / NT Cold room
15	Cella frigo BT / Low Temperature Cold room
16	Centrale frigorifera e unità condensante remota / Pack system unit and remote condensing Unit

edition: 2025_05_19



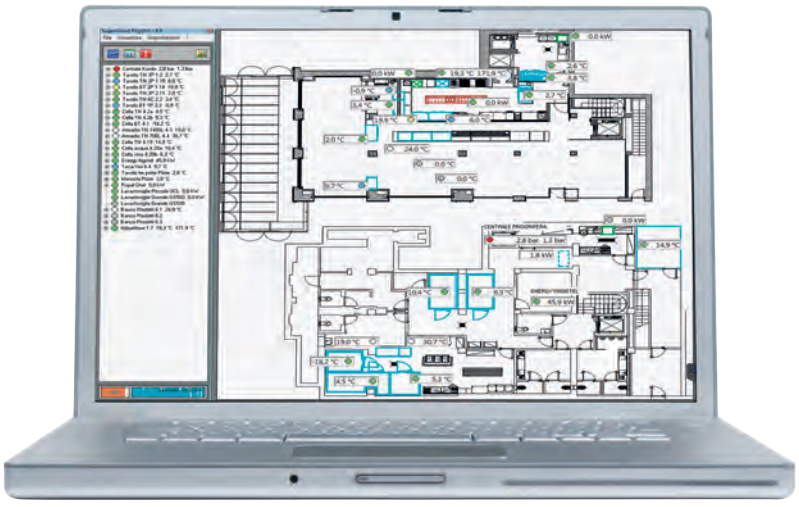
Esempio di layout impianto freddo remoto nella ristorazione professionale

FRIGOTEL®

Frigotel – Sistema di gestione e controllo.

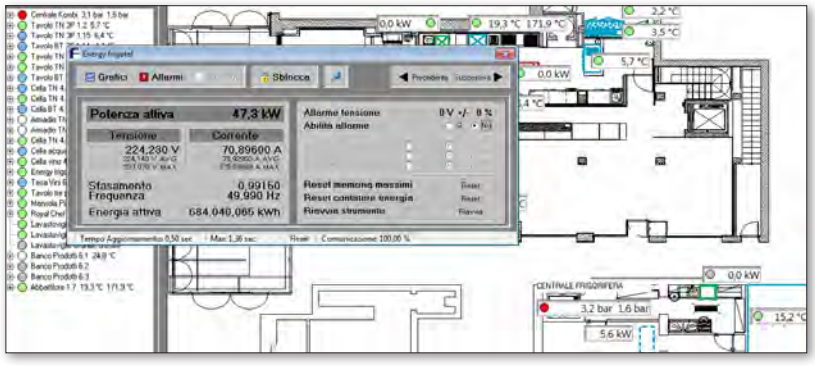
Attraverso l'innovativo sistema Frigotel si controllano in tempo reale tutte le funzioni dell'area cucina (cottura, refrigerazione, lavaggio, aspirazione, ecc.).

- Migliori performance delle singole funzioni per una riduzione dei consumi.
- Gestione personalizzata dei parametri per temperature, umidità, potenza, orari, ecc.
- Registrazione automatica delle temperature di cottura e conservazione (normativa HACCP).
- Verifica anomalie e modifica parametri in locale per mezzo di una semplice pagina web.
- Tutte le funzioni possono essere controllate a distanza dal nostro Service-Clienti.



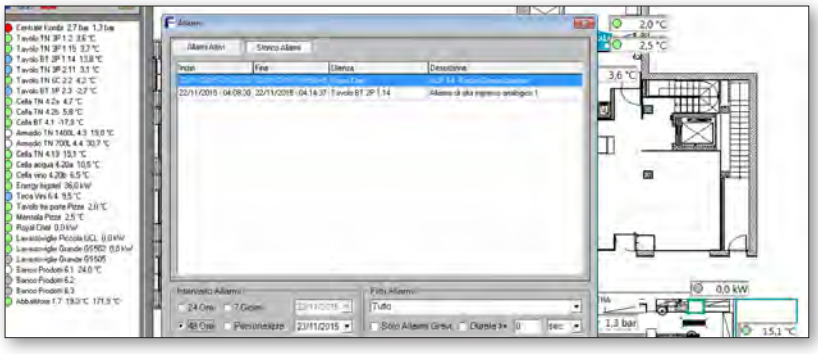
Schermata principale
della supervisione:
a sinistra l'elenco delle utenze frigorifere
e a destra il loro posizionamento
all'interno dei locali dell'impianto.

Supervision's main screen:
to the left the list of refrigeration utilities
and to the right their position inside
the plant's rooms.



Finestra con il multimetro Frigotel
per la rilevazione dei consumi elettrici.

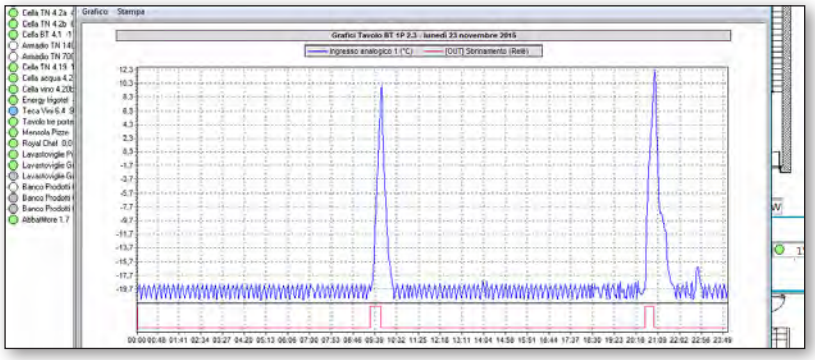
Screen with the Frigotel multimeter
for electrical consumption reading.



Finestra visualizzazione allarmi attivi
e storico allarmi.

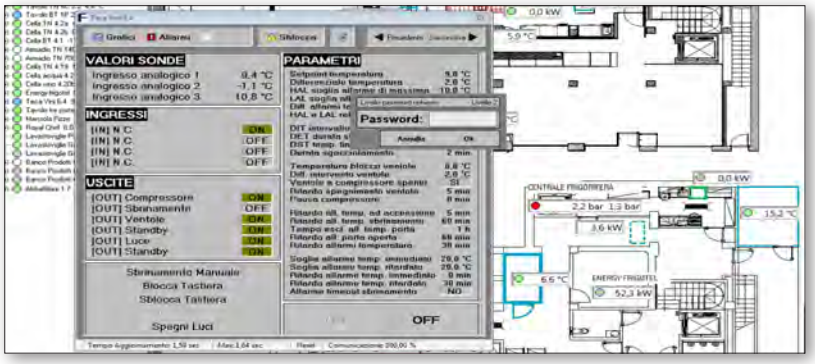
Screen with the visualization
of active and past alarms.

edition: 2025_05_19



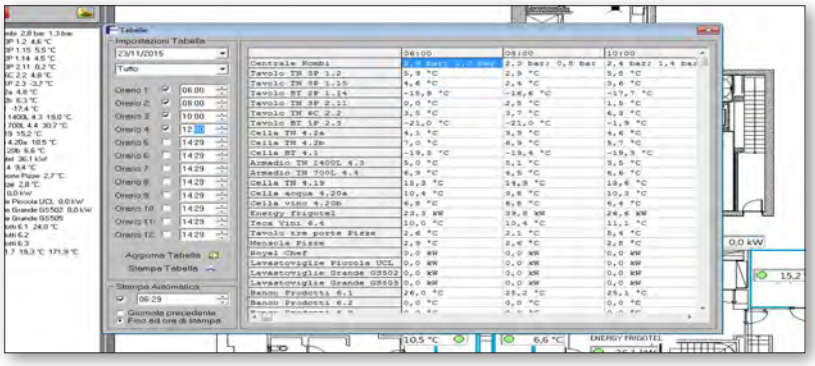
Schermata con grafici
relativi alla temperatura
di funzionamento di un'utenza.

Screen with graphs relative
to the working temperature of an utility.



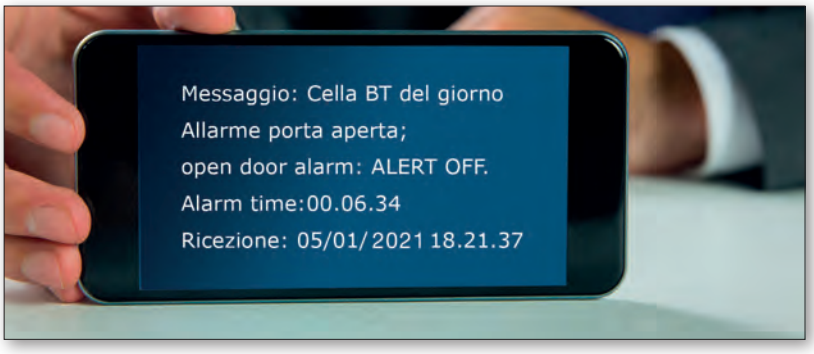
Schermata con i parametri
di una utenza protetti da richiesta password.

Screen with utility parameters protected
by a password request.



Vista tabellare per la normativa HACCP.
Visualizza fino a 12 campioni orari giornalieri
con possibilità di stampa programmata.

Table view for the HACCP regulation.
It shows up to 12 daily hourly samples
with the possibility of a programmed print.



Segnalazione puntuale e precisa degli allarmi:
viene indicato il nome dell'utenza che presenta
l'anomalia, il tipo di anomalia riscontrata e l'ora di
inizio. Una volta rientrato l'allarme il sistema invia
un messaggio indicandone la durata.

Timely and accurate reporting of alarms: displays
the name of the utility that presents the fault,
the type of anomaly and when it started. Once
the alarm has been solved, the system sends a
message with the duration.

Assistenza e manutenzione

FRIGOTEL®
Worldwide Service Network

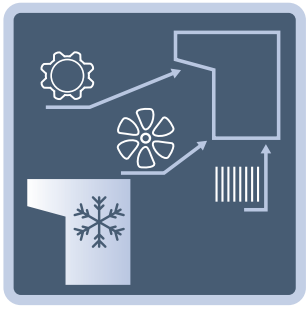
Un servizio che permette di richiedere in modo semplice dal tuo PC, tablet o smartphone tutta l'assistenza necessaria in caso di guasto o di manutenzione ordinaria della tua macchina refrigerante. Dal sito www.frigotel.com entra nella tua area riservata e richiedi immediatamente l'assistenza al tecnico frigorista autorizzato oppure puoi contattare il servizio clienti di Frigotel®.



Tecnico autorizzato più vicino a te
Puoi richiedere automaticamente l'intervento di un nostro tecnico autorizzato che provvederà a ripristinare la funzionalità della tua macchina refrigerante.



Manuale utente
Puoi consultare on-line il manuale utente della tua macchina refrigerante.
Puoi visionare gli schemi elettrici ed i disegni tecnici delle tue macchine refrigeranti.

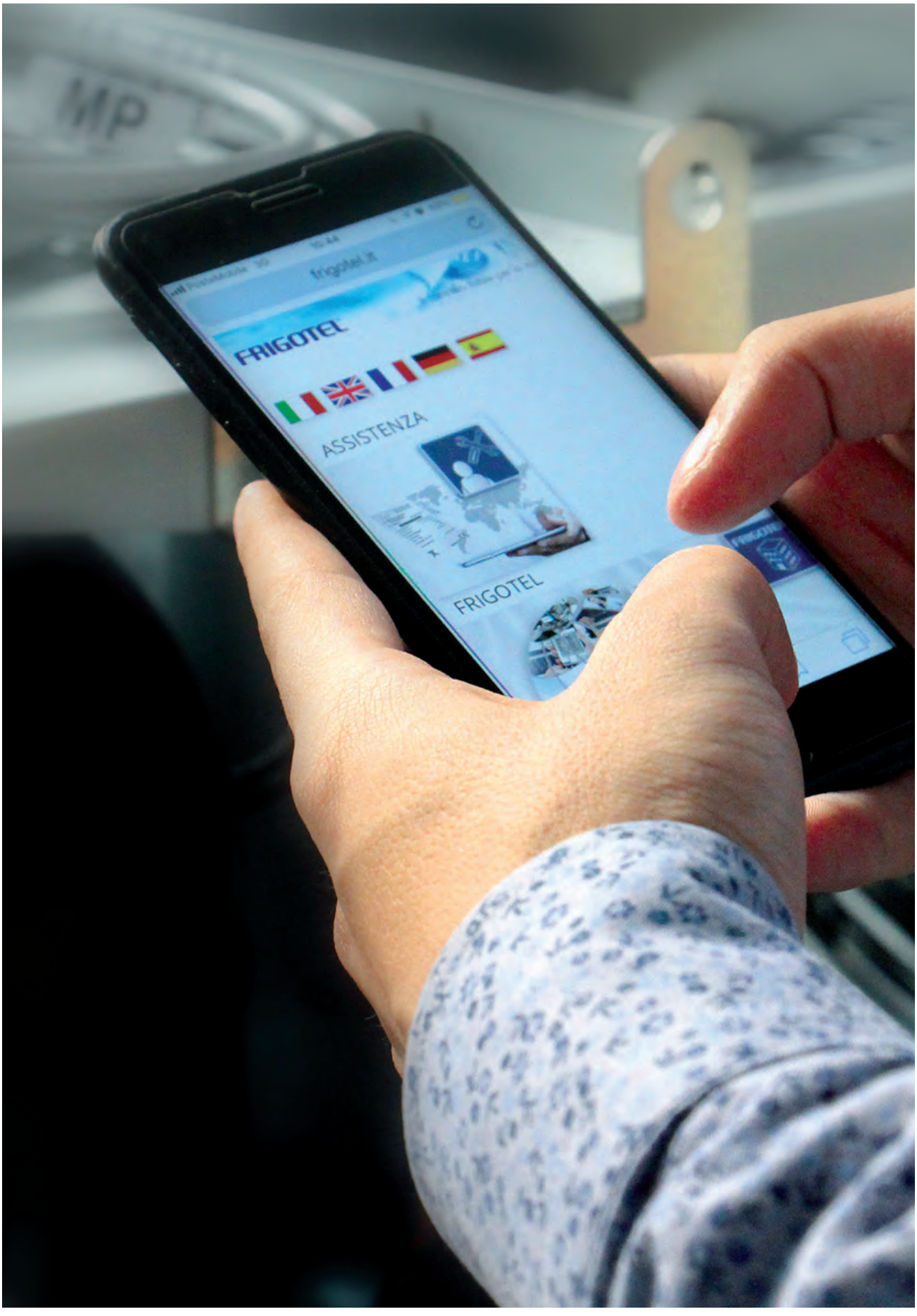


Disegno esploso ricambi
Puoi controllare le parti di ricambio della tua macchina refrigerante.



Frigotel® worldwide service assistance
Puoi sempre richiedere l'assistenza telefonica diretta di Frigotel®, il servizio clienti è sempre a tua disposizione.

edition: 2025_05_19


FRIGOTEL
ASSISTENZA
FRIGOTEL

Sommario

Il freddo "soft" che conserva rispettando le caratteristiche degli alimenti. 2
Solidità costruttiva e qualità dei materiali. 4
Tavoli Gastronorm altezza 800 mm, profondità 710 mm 6
Tavoli Remotizzati Gastronorm 8
altezza 800, profondità 710 mm 8
TRG N H800 P710 Temperatura Normale -2° +10°C 8
TRG B H800 P710 Bassa temperatura -15° -22°C 8
Tavoli Autonomi Gastronorm 10
altezza 800, profondità 710 mm 10
TAG N H800 P710 Temperatura Normale -2° +10°C 10
TAG B H800 P710 Bassa temperatura -15° -22°C 10
Personalizzazioni tavoli H800 P710 12
Tavoli Gastronorm altezza 800 mm profondità 500 mm 14
TRG N H800 P500 Temperatura Normale -2° +10°C 16
TRG B H800 P500 Bassa temperatura -15° -22°C 16
TAG N H800 P500 Temperatura Normale -2° +10°C 18
TAG B H800 P500 Bassa temperatura -15° -22°C 18
Personalizzazione Tavoli H800 P500 20
Tavoli Gastronorm altezza 557 mm profondità 710 mm 22
TRG N H557 P710 Temperatura Normale -2° +10°C 24
TRG B H557 P710 Bassa temperatura -15° -22°C 24
TAG N H557 P710 Temperatura Normale -2° +10°C 26
TAG B H557 P710 Bassa temperatura -15° -22°C 26
Personalizzazione Tavoli H557 P710 28
Pensili Gastronorm 30
PRG N Temperatura Normale -2° +10°C 32
PRG B Bassa temperatura -15° -22°C 32
PAG N Temperatura Normale -2° +10°C 34
PAG B Bassa temperatura -15° -22°C 34
Pensili speciali 36
PAG B 1 H1D2 PSX NICCHIA 36
Personalizzazioni Pensili GN 38
Tavoli Pasticceria EN 40x60 40
TRBK N Temperatura Normale -2° +10°C 42
TRBK B Bassa temperatura -15° -22°C 42
TABK N Temperatura Normale -2° +10°C 44
TABK B Bassa temperatura -15° -22°C 44
Personalizzazioni Tavoli Pasticceria 46

Abbattitori 48
Abbattimento Rapido 48
Surgelazione Rapida 48
Abbattitori GN 50
BR GN 50
Abbattitori BK 52
BR BK 52
Personalizzazione Abbattitori 54
Armadi 56
Armadi AR GN 58
AR GN N 58
Personalizzazioni 58
AR GN B 58
AR GN N 60
Personalizzazioni 60
Armadi AR GN Formaggi 62
AR GN N 62
Personalizzazioni 62
Armadi AR GN Salumi 64
AR GN N 64
Personalizzazioni 64
Armadi AR GN Pesce 66
AR GN N 66
Personalizzazioni 66
Personalizzazione Armadi 68
Come leggere la sigla 70
Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H800 (H1) P710 (D1) 70
Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H800 (H1) P500 (D2) 71
Come leggere e comporre la sigla Tavoli Gastronorm H557 (H2) P710 (D1) 72
Come leggere e comporre la sigla Pensili Gastronorm H800 (H1) P500 (D2) 73
Come leggere e comporre la sigla Tavoli Pasticceria H800 (H1) P790 (D3) 74
Come leggere e comporre la sigla Abbattitori 75
Come leggere e comporre la sigla Armadi 76
Il freddo a potenza variabile. 78
Frigotel – Sistema di gestione e controllo. 80
Assistenza e manutenzione 82

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Notes

Ci riserviamo di apportare alla nostra produzione tutte le modifiche atte a migliorarne il rendimento o l'aspetto senza previa comunicazione e senza impegno per quanto riguarda la produzione precedente. Descrizioni, dati tecnici ed illustrazioni sono indicativi e non vincolanti. Luchi si riserva il diritto, per ragioni tecniche e commerciali, di apportare in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche ritenute necessarie, ferme restando le caratteristiche degli impianti.

We reserve the right to make all modifications deemed necessary to improve the performance or appearance of our products without prior notice and without any obligations to retrofit previous models. Descriptions, technical data and illustrations are to be considered as indicative and are not binding. For technical and commercial reasons, Luchi reserves the right to introduce - at any time and without prior notice - any necessary modifications, while maintaining the basic characteristics of the systems.

Via della Rupe, 25
38017 Mezzolombardo - Trento - Italy
Tel. +39 388 4869053
info@luchicucine.it

edition: 2025_05_19