

Linea Refrigerati

Refrigeration Line



METALTECNICA
Italian catering equipment

I prodotti refrigerati Metaltecnica sono stati progettati per soddisfare le necessità di gastronomie, pasticcerie e gelaterie in maniera facile e razionale. Le tecnologie utilizzate per realizzare questa linea di prodotti hanno saputo unire flessibilità ed efficienza per l'utilizzatore finale. Con una linea semplice ma ricercata, siamo in grado di offrire alte prestazioni a tutti i professionisti di questo settore.

The Metaltecnica refrigerated products have been created to satisfy easily and practically the needs of food stores, bakeries and ice-cream shop. The technologies used for the realization of this line combine flexibility and efficiency for the final user. With a simple but also smart design, this line can offer high performances to all the professionals of this area.



FGN9/22



GP250



FGL1/14A

ARMADI REFRIGERATI SERIE GP-GS REFRIGERATED CABINETS GP-GS LINE



GP 250 / GP200

MANUFACTURING FEATURES

- Stainless steel AISI 304 internal and external structure.
- Galvanized steel for bottom and external back panel.
- Rounded internal corners.
- Polyurethane insulation without CFC, high pressure injected with density 42 kg/m³. **Insulation thickness 75 mm** for better performances.
- Doors with automatic closing, with magnetic gasket and device for ventilation stopping at door's opening.
- Front electronic control panel with 2 probes NTC.

CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Fondo e schienale esterno in acciaio galvanizzato.
- Angoli interni arrotondati.
- Isolamento in poliuretano senza CFC iniettato ad alta pressione con densità 42 kg/m³. **Spessore della coibentazione 75 mm** per un maggiore isolamento.
- Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica e dispositivo fermo ventilazione all'apertura.
- Pannello di controllo elettronico frontale con 2 sonde NTC.
- Resistenza all'evaporatore.
- Refrigerazione ventilata.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile funzionante con gas R404A.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Modelli da 700Lt con porta reversibile.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza mm 110/170.
- Armadi BT: resistenza di scarico, resistenza bordo porta.

NOVITÀ! VERSIONE CON SBRINAMENTO NATURALE NEW PRODUCT! VERSION WITH NATURAL DEFROSTING!

ARTICOLI PER ESPOSIZIONE E VENDITA PRODOTTI
ARTICLES FOR EXHIBITION AND SELLING OF PRODUCTS

1 porta / 1 door GP 200
2 porte / 2 doors GP 450

- Evaporator resistance.
- Ventilated refrigeration.
- Refrigerating unit with extractable single-group unit functioning with R404A gas.
- Automatic defrosting and evaporation of water condensation
- Reversible door for 700Lt models.
- Adjustable stainless steel feet mm 110/170.
- Low temperature cabinets: drain resistance – resistance on the board of the door.



GS 500

DOTAZIONI DI SERIE

- 700 Lt: n°3 griglie plastificate GN2/1, n°6 guide in acciaio inox, fermo ventola, chiusura a chiave, luce.
- 1400 Lt: n°6 griglie plastificate GN2/1, n°12 guide in acciaio inox, fermo ventola, chiusura a chiave, luce.

N.B. Solo per versione GS –GR luce e chiusura a chiave di serie.

ACCESSORIES INCLUDED

- 700 Lt: n°3 plasticized grids GN2/1, n°6 stainless steel slideways, device for ventilation stopping at door's opening, key lock, light.
- 1400 Lt: n°6 plasticized grids GN2/1, n°12 stainless steel slideways, device for ventilation stopping at door's opening, key lock, light.

N.B. Only for GS-GR line, light and key lock included.

CARATTERISTICHE TECNICHE MANUFACTURING FEATURES

- Modelli con sbrinamento automatico
Models with automatic defrosting

Dimensioni/Dimension 700Lt: mm 740x820x2060 h
Dimensioni/Dimension 1400 Lt: mm 1480x820x2060 h
Capacità/Capacity: 700Lt/1200Lt
Temperatura/Temperature TN -2°/+10°C BT -10°/-20°C
Gas R404A

- Modelli con sbrinamento naturale
Models with natural defrosting

Dimensioni/Dimension 700Lt: mm 710x830x2050 h
Dimensioni/Dimension 1400Lt: mm 1480x830x2050 h
Capacità/Capacity: 700Lt/1200Lt
Temperatura/Temperature 0°/+8°C
Gas R404A

ASSORBIMENTO MASSIMO MAXIMUM POWER

GS 250 700Lt TN: 400W
GSF 250 700Lt BT: 810W
GS 500 1400Lt TN: 470W
GSF 500 1400Lt BT: 810W

GP 250 700Lt TN: 360W
GPF 250 700Lt BT: 770W
GP 500 1400Lt TN: 430W
GPF 500 1400Lt BT: 770W

GP200 700Lt TN: 360W
GP450 1400Lt TN: 430W



GV 500

ARTICOLI PER ESPOSIZIONE E VENDITA PRODOTTI
ARTICLES FOR EXHIBITION AND SELLING OF PRODUCTS



ARMADI REFRIGERATI SERIE GR

REFRIGERATED CABINETS GR LINE



GR/250



CARATTERISTICHE TECNICHE

MANUFACTURING FEATURES

Dimensioni/Dimension: mm 690x820x2060 h

Capacità/Capacity: 600Lt

Temperatura/Temperature TN -2°/+10°C BT -10°/-20°C

Gas R404A

Assorbimento massimo/Maximum power:

GR/250 600 lt TN: 400W

GRF/250 600 lt BT: 810W

CARATTERISTICHE

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Fondo e schienale esterno in acciaio galvanizzato.
- Angoli interni arrotondati.
- Guide stampate sui fianchi.
- Isolamento in poliuretano senza CFC iniettato ad alta pressione con densità 42 kg/m³. **Spessore della coibentazione 80 mm** per un maggiore isolamento.
- Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica e dispositivo fermo ventilazione all'apertura.
- Pannello di controllo elettronico frontale con 2 sonde NTC.
- Resistenza all'evaporatore.
- Refrigerazione con sistema di ventilazione canalizzato.
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile funzionante con gas R404A.
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.
- Porta reversibile.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza mm 110/170.
- Armadi BT: resistenza di scarico, resistenza bordo porta.

MANUFACTURING FEATURES

- Stainless steel AISI 304 internal and external structure.
- Galvanized steel for bottom and external back panel.
- Rounded internal corners.
- Slideways pressed on sides.
- Polyurethane insulation without CFC, high pressure injected with density 42 kg/m³. **Insulation thickness 80 mm** for better performances.
- Doors with automatic closing, with magnetic gasket and device for ventilation stopping at door's opening.
- Front electronic control panel with 2 probes NTC.
- Evaporator resistance.
- Refrigeration cooling system through a duct.
- Refrigerating unit with extractable single-group unit functioning with R404A gas.
- Automatic defrosting and evaporation of water condensation.
- Reversible door.
- Adjustable stainless steel feet mm 110/170.
- Low temperature cabinets: drain resistance – resistance on the board of the door.

DOTAZIONE DI SERIE

ACCESSORIES INCLUDED

N°23 coppie di guide stampate, fermo ventola, chiusura a chiave, luce.

N°23 couples of printed slideways, device for ventilation stopping at door's opening, key lock, light.

TAVOLI REFRIGERATI

I tavoli refrigerati METALTECNICA sono in grado di soddisfare ogni necessità di gastronomie, hotel, ristoranti, ecc. Con caratteristiche tecniche di alto livello ed una linea pratica e funzionale, si propone come la scelta giusta per ogni ambiente di lavoro.

REFRIGERATED CABINETS

METALTECNICA refrigerated cabinets can satisfy every needs for delicatessens, hotels, restaurants, etc. With a high standard level on every technical feature and a practical and functional line, they are the right choice for every working environment.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura interna esterna acciaio AISI 304
- Angoli interni arrotondati
- Isolamento in poliuretano senza CFC iniettato ad alta pressione con densità 42 kg/m³. **Spessore isolamento 40 mm**
- Porte con chiusura automatica cap. GN con guarnizione magnetica
- Regolazione tramite termostato digitale 0° / +10° C
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatico
- Refrigerazione ventilata con unità a monoblocco
- Gas
- Piedi regolabili in acciaio inox

Technical features:

- Internal and external structure made in s/s AISI 304
- Rounded internal corners
- Insulation made in CFC free polyurethane injected in high pressure, density 42 kg/m³. **Thickness insulation 40 mm**
- Doors with automatic closing system, capacity GN with magnetic gasket
- Adjustment by digital thermostat 0° / + 10° C
- Automatic system for defrosting and for evaporation of condensation
- Ventilated refrigeration unit with single group unit
- Gas
- Stainless steel adjustable feet

	Dimensioni Dimensions	Gas Gas	Assorbimento Power Consumption
A) 2 PORTE/DOORS	mm 1430x700x850 h	R404/R507	495
B) 3 PORTE/DOORS	mm 1880x700x850 h	R404/R507	495
C) 4 PORTE/DOORS	mm 2330x700x850 h	R404/R507	495

(A)



FGL1/14

(B)

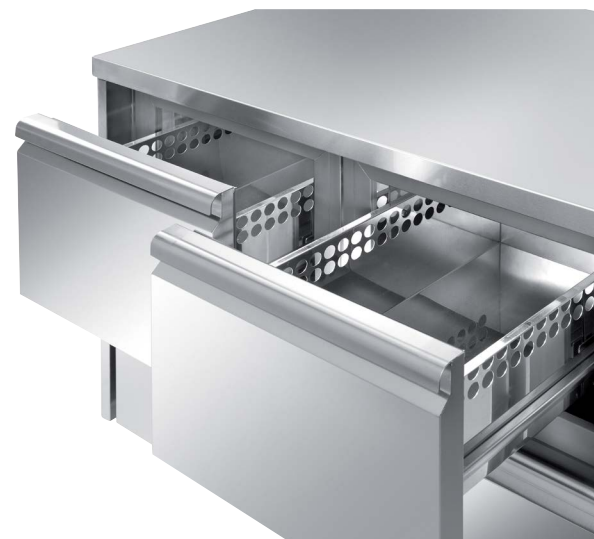


FGM1/18

(C)



FGN1/22



TAVOLI PIZZA

La linea PIZZERIA METALTECNICA costituisce l'attrezzatura ideale per ogni produttore di questo alimento. Questa gamma di prodotti si distingue per l'accuratezza delle finiture e nella semplicità delle linee; ma anche per la grande funzionalità e pulizia.

La struttura componibile è formata da un basamento armadiato che può essere refrigerato o neutro, un ripiano di lavorazione in granito sardo o acciaio INOX ed una vetrina refrigerata sovrastante per il mantenimento degli alimenti.

Gli elementi sono interamente prodotti in acciaio INOX 18/10 AISI 304 con piedini regolabili.

TAVOLI PIZZERIA COMPONIBILI REFRIGERATI

Questa versione è costituita da un basamento refrigerato, ventilato nella profondità di 80 cm riuscendo a mantenere in perfetta conservazione gli impasti e garantendo una efficace resa con minimi consumi energetici. Temperatura [-0; +10°C] (Tipo gas R404A/R507).

PIZZA TABLES

The METALTECNICA PIZZERIA line is the ideal system for everyone making and baking pizzas. The range of systems stands out through precision finishing and straightforward design – as well as superb functionality and easy cleaning.

The modular structure comprises a cupboard-style base which can be refrigerated or neutral, a work top in Sardinian granite or STAINLESS steel and a refrigerated top showcase for ingredients.

Elements are entirely in AISI 304 18/10 stainless steel with adjustable support feet.

REFRIGERATED, MODULAR PIZZA TABLES

This version has a refrigerated and ventilated base (80 cm deep) for perfect storage of dough combined with efficiency and low power consumption.

Temperature [-0; +10°C]. (Gas RR404A/R507).



TPF/16

VERSIONE REFRIGERATA / REFRIGERATED VERSION

TPF/16 mm 1600X800X1400 h

TPF/18 mm 1800X800X1400 h motore remoto

TPF 1/18 mm 1800X800X1400 h

TPF/21 mm 2140X800X1400 h

VERSIONE NEUTRA / NEUTRAL VERSION

TPR/16 1600x800x1400h

TPR/18 1800x800x1400h

TPR/21 2150x800x1400h



TPF/21



MR/21

MENSOLE REFRIGERATE

Mensole portabacinelle in acciaio inox 18/10 AISI 304, provviste di vetro protezione con appoggio. Predisposte per bacinelle con coperchio nelle versioni gastronorm. Refrigerate con gruppo compressore ad alta efficienza, temperatura da -0 a +10 c°. Ventilazione naturale, controllo termostatico e termostato digitale. Combinazioni per bacinelle.

REFRIGERATED SHELVES

Basin shelves in 18/10 AISI 304 stainless steel with glass protection with upper support table. Designed for basins with cover in "gastronorm" versions. Refrigerated with high-efficiency compressor group, temperatures -0 - +10. Thermostat-controlled natural ventilation. Possible basin combinations.

MR/16 1600x320

1/2	1/4	1/4	1/4	1/9	1/9
				1/6	1/6

MR/18 1800x320

1/2	1/2	1/4	1/4	1/9	1/9
				1/6	1/6

MR/21 2140x320

1/2	1/2	1/4	1/4	1/9	1/9	1/9
				1/6	1/6	1/6



PARTICOLARI

Tutti gli elementi possono essere montati su piedini inox regolabili da 140/190, 180/230 per un buon livellamento tra gli elementi. A richiesta anche su ruote girevoli inox o zincate.

I cassetti scorrevoli dal design pratico e funzionale, in acciaio inox, sono facilmente asportabili per una completa e razionale pulizia. Le guide, di serie, sono disponibili nelle versioni 70/80 idonee all'appoggio di cassette PVC 60x40, con capacità 12/15 palline per cassetto.

Vetrinette refrigerate, costruite interamente in acciaio inox, complete di vetro di protezione, fianchi laterali, ripiano superiore di appoggio e dotate di termostato digitale. (-0+10°C)



DETAILS

All elements can be mounted on height-adjustable stainless steel feet (140-190 and 180/230) for correct levelling. Stainless steel or galvanised castor wheels available as options.

The sliding doors are practical and function. In stainless steel, they can be easily removed for complete, rational cleaning. The standard guideways are available in 70/80 versions for 60x40 PVC racks holding 12-15 pizza doughs/rack.

Refrigerated showcases, entirely in stainless steel, complete with safety glass, side units, top surface and digital thermostat (0-10°C).

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Gli abbattitori di temperatura METALTECNICA consentono con poche rapide operazioni di effettuare cicli di abbattimento o surgelazione in tempi diversi a seconda dei diversi cibi utilizzati. Questa linea rappresenta l'ultima nata di una gamma di prodotti che unisce economicità e efficienza nel servizio salvaguardando le caratteristiche del prodotto trattato.

BLAST CHILLERS

METALTECNICA blast chillers allow with a few quick steps to make chilling or freezing cycles at different times according to the kind of food used. This line is the latest addition to a range of products that combines cost-effectiveness and efficiency in service safeguarding the characteristics of the treated product.



ABT3/11

Dimensioni Dimensions	Gas	V	Assorbimento Power Consumption	Rendimento Efficiency
3 GN 1/1 mm 750x740x720h	R507	230 V – 50 Hz	1150W	+70°/+3° C = 14 Kg +70°/-18°C = 11 Kg
5 GN 1/1 mm 750x740x850h	R507	230 V – 50 Hz	1424W	+70°/+3°C = 20 Kg +70°/-18°C = 15 Kg
10 GN1/1 mm 750x740x1260h	R507	230 V – 50 Hz	1490W	+70°/+3°C = 25 Kg +70°/-18°C = 20 Kg



ABT3/33



ABT3/33

Caratteristiche tecniche abbattitori GN11 – pasticceria:

- Esterno: acciaio inox 304 finemente satinato
- Interno: acciaio inox 304
- Isolamento privo di CFC, **spessore 60 mm**, densità 42 kg/m3
- Gas R507
- Sbrinamento automatico
- Maniglie ergonomiche a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati
- Resistenza nella cornice a bordo porta
- Piedini inox regolabili in altezza
- Controllo elettronico ad alte prestazioni
- Ciclo abbattimento +70° / +3° C (in 90')
- Ciclo congelamento +70° / - 18° C (in 240')
- Sonda al cuore
- Vaschetta raccogli condensa

Technical specifications Blast GN11 - pastry:

- Outside: stainless steel 304 Scotch-Brite
- Inside: Stainless steel 304
- Insulation CFC free. **Insulation thickness 60 mm**, density 42 kg/m3
- Gas R507
- Automatic defrost system
- Full height ergonomic handles and magnetic gasket on the 4 sides
- Resistance in the frame, on the board of the door
- Adjustable S/S feet
- High performance electronic thermostat
- Chilling cycle +70°/+3°C (in 90')
- Freezing cycle +70°/-18°C (in 240')
- Probe
- Drip tray



CAR/11

PENSILI REFRIGERATI STATICI

STAINLESS STEEL WALL CABINETS, STATIC REFRIGERATING

Gruppo refrigerante HP 1/6 - Cella con evaporatore interno allo schienale - Controllo temperatura digitale 0° + 10° C - Sbrinamento automatico - Luce interna - Ante a battente autochiusante con doppio vetro camera e resistenza antiappannamento - Piletta di scarico con vasca raccogli goccia

Refrigerating motor 1/6 HP - Cold room with evaporator indoors on the back side - Lighting inside - Draining pipe and water collecting bowl - Self-closing doors with double glass and anti-misting resistance - Self-defrosting - Temperature controlled by digital thermostat 0°+10°C

CAR/6	1 ante a battente / 1 swing doors	600 x 400 x 900 H.
CAR/11	2 ante a battente / 2 swing doors	1100 x 400 x 900 H.
CAR/16	3 ante a battente / 3 swing doors	1600 x 400 x 900 H.

TAVOLI ESPOSITORI PESCE

Tavoli espositori pesce con vasca in acciaio inox base in tubolare inox con inclinazione regolabile e foro di scarico acqua, griglie escluse. Acciaio Aisi 316

Neutri/Neutral version

BPL/15	1500x1000x870 H
BPL/20	2000x1000x870 H

Predisposti per refrigerazione - Motore escluso
Arranged for refrigeration - Motor not included

BLR/15	1500x1000x870 H
BLR/20	2000x1000x870 H

Accessori/Accessories
Griglie/Grids

GRBPL/15	670x410x20 H
GRBPL/20	910x410x20 H

Copertura frontale in vetro curvo temperato
Con supporti inox
Curved tempered glass with stainless steel supports

VBC/15	1500x300 H
VBC/20	2000x300 H

FISH SHOWING TABLES

Fish showing tables with bowl made in stainless steel, under frame in stainless tube with adjustable tilt and water draining hole, perforated grids not included. Aisi 316



BPL/15



BPL/15+VBC/15

TAVOLI REFRIGERATI COMPLETI DI MOTORE - AISI 316

REFRIGERATED TABLES WITH MOTOR - AISI 316



BRR/15 + VBC/15

Completo di motore / With motor

BRR/15	1500x1000x870 H
BRR/20	2000x1000x870 H

Copertura frontale in vetro curvo temperato con supporti inox

Curved tempered glass with stainless steel supports

VBC/15	1500x300 H
VBC/20	2000x300 H

Copertura frontale in vetro / Front glass covering

VLB/15	1500x250 H
VLB/20	2000x250 H

RCM/10 VETRINA REFRIGERATA A MURO +5/+10°C

- Refrigerazione statica
- Totalmente costruito in AISI 304
- Due piani fissi
- Illuminazione interna
- Compressore remoto
- Sbrinamento automatico
- Dim. 1000x500x900 h

Accessori

- Motore incorporato montato sul tetto
- Tendina avvolgibile

RCM/10 REFRIGERATED WALL DISPLAY UNIT +5/+10°C

- Static refrigeration
- AISI 304 construction
- Two fixed shelves
- Inner lighting
- Separated compressor
- Automatic defrosting
- Dim. 1000x500x900 h

Accessories

- Motor mounted on the roof
- Curtain



RMP/12 ELEMENTO REFRIGERATO -2/+8°C

- Vasca refrigerata statica cap. 3GN1/1 - H 200 (non incluse)
- Vano a due ante refrigerate
- Vetrina sovrastante con vetri scorrevoli a 3 ripiani
- Sbrinamento automatico
- Illuminazione ai Led
- Totalmente costruito in AISI 304
- Dim. 1200x700x2000 h

Accessori

- Vetri camera temperati
- Vasca refrigerate ventilata prof. 750 mm

RMP/12 REFRIGERATED ELEMENT -2/+8°C

- Static refrigerated basin cap. 3GN1/1 - H 200 (not included)
- Undercompartment with 2 refrigerated doors
- Upper vitrine with sliding glass doors and 3 shelves
- Automatic defrosting
- Led lighting
- AISI 304 construction
- Dim. 1200x700x2000 h

Accessories

- Tempered glasses
- Refrigerated ventilated basin with depth mm 750



arredamenti
furniture



pasticceria
pastry



self service
self service



refrigerati
refrigeration



cappe
exhaust hoods



carrelli
trolleys



METALTECNICA
Italian catering equipment

