



Cruscotto ergonomico dotato di termostato elettronico multifunzione. Eseguce il monitoraggio della temperatura del condensatore, dell'evaporatore e della cella, rilevando in automatico eventuali anomalie di funzionamento.

Ergonomic fascia panel with multi-purpose electronic thermostat. Monitors temperature for the condenser, evaporator and cold compartment, automatically detecting operational anomalies.

Tableau de bord ergonomique doté de thermostat électronique multifonction qui contrôle la température du condensateur, de l'évaporateur et de la chambre et qui relève automatiquement les éventuelles défaillances de fonctionnement.

Ergonomische Bedienungsblende, ausgestattet mit multifunktionellem, elektronischem Thermostat, der die Temperatur des Kondensators, des Verdampfers und der Kühlzelle überwacht und automatisch eventuelle Betriebsstörungen feststellt.

**ERRE
2**

**07
SERIE**

Modello Model Modèle Modell	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Porte Doors Portes Türen	Gas Gaz	Temperatura Temperature Température Temperatur (°C)	Dim. esterne Overall Dim. Dim. Ext.-Maße P H L (cm.)	Assorb. Absorption Absorption Nennaufnahme (Watt)	Tensione Voltage Tension Nennspannung (Volt)
AF7-701 M AF7-701 B	700 Lt.	1	R404A	-2 +15 -14 -24	L= 73 P= 85 H= 208	720	230
AF7-702 M AF7-702 B		2x1/2		-2 +15 -14 -24		520	
AF7-1402 M AF7-1402 B	1400 Lt.	1+1	R404A	-2 +15 -14 -24	L= 144 P= 85 H= 208	1340	230
AF7-1403 M AF7-1403 B		1+2x1/2		-2 +15 -14 -24		1340	
AF7-1404 M AF7-1404 B		4x1/2		-2 +15 -14 -24		1340	
AF7-701 P	700 Lt.	1	R404A	-6 +4	L= 73 P= 85 H= 208	720	230
AF7-702 MB AF7-702 MM	350+350 Lt.	2x1/2	R404A	-2 +15 / -14 -24 -2 +15 / -2 +15	L= 73 P= 85 H= 208	520+620 520+520	230
AF7-1402 MB AF7-1402 MM	700+700 Lt.	1+1	R404A	-2 +15 / -14 -24 -2 +15 / -2 +15	L= 144 P= 85 H= 208	720+520 720+520	230
AF7-1403 MB		1+2x1/2		-2 +15 / -14 -24		720+520	
AF7-1404 MM		4x1/2		-2 +15 / -2 +15		720+720	

Erre2 mette a disposizione una vasta gamma di accessori: griglie in acciaio inox, kit ruote, ganciera per carni, bacinella per pesce con falsofondo, coppia guide e griglietta intermedia.

Erre 2 can provide a vast range of accessories: stainless steel racks, set of castors, meat hooks, double-bottomed fish trays, pair of intermediate runners and rack.

Erre 2 met une vaste gamme d'accessoires à votre disposition: clayettes en acier inox, kit roulettes, porte crocs à viande, cuve à poissons à faux fonds, paire de glissières et clayette intermédiaire.

Erre 2 stellt eine reichhaltige Auswahl von Zubehör zur Verfügung.: Edelstahlroste, Räder-Set, Fleischhaken, Fischechale mit doppeltem Boden, Führungen und Zwischenrost.



Automatic defrosting system:
rileva la presenza di brina sull'evaporatore, avviando istantaneamente la fase di sbrinatorio automatico.

Automatic defrosting system: detects frost build up on the evaporator and immediately starts the automatic defrosting cycle.

Automatic defrosting system: relève la présence de givre sur l'évaporateur et enclenche instantanément la phase de dégivrage automatique.

Automatic Defrosting System:
nimmt das Vorhandensein von Frost auf dem Verdampfer auf und startet unmittelbar das automatische Abtausystem.

Stampa: Euroimage 2000 - VR

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.



ARMADI REFRIGERATI

**07
SERIE**

Reach-in refrigerators Armoires réfrigérées Kühlschränke

**ERRE
2** ERRE 2 SRL
Forni per Gastronomia - Impianti Grandi cucine
Via 4 Novembre, 81/A - 31028 Vazzola - TV - Italy
Tel. +39 0438 740418 - Fax +39 0438 441425
erre2srl@libero.it



Un cocktail di tecnologia ed efficienza

A cocktail of technology and efficiency / Un cocktail de technologie et d'efficacité / Ein Cocktail von Technologie und Effizienz



Ingredienti per un cocktail di successo: materie di prima qualità, un barman dalle mani abili ed esperte, un'estetica piacevole. Gli stessi ingredienti scelti da Erre 2 per creare la serie 07: ottime materie prime, l'esperienza di professionisti del settore, unite a un design accattivante.

A cocktail of technology and efficiency. Ingredients for a successful cocktail: top quality raw materials, a skilled barman with expert hands, pleasant aesthetics. Erre 2 has chosen the same ingredients to create its 07 series: excellent raw materials, the experience of experts in the sector, united to an attractive design.

Un cocktail de technologie et d'efficacité. Les ingrédients d'un cocktail à succès: matières premières de qualité, un barman aux mains habiles et expertes, une belle présentation. Les ingrédients que Erre 2 a choisis pour créer la série 07: des matières premières haut de gamme et l'expérience des pros du secteur unies à un design accrocheur.

Ein Cocktail von Technologie und Effizienz. Zutaten für einen Erfolgscocktail: qualitativ hochwertiges Rohmaterial, ein geschulter Barmann, angenehmes Design. Dieselben von Erre 2 gewählten Zutaten für die Serie 07: ausgezeichnetes Rohmaterial, Erfahrung von Fachleuten der Branche, angenehmes Design.



07 SERIE

•Temperature differenziate: Positiva/Negativa/Fish e Freezer •Rivestimenti esterni e cella GN 2/1 realizzati in acciaio inox AISI 304 •Cella con elevata umidità che mantiene rigorosamente la temperatura impostata •Raffreddamento ventilato con temperatura uniforme in tutti i punti della cella •Porte reversibili provviste di serratura e illuminazione interna e maniglia incassata su tutta l'altezza •Guide inox con sistema antiribaltamento e griglie in Rilsan •Evaporatore con speciale trattamento anticorrosione •Estrema affidabilità, anche in presenza di clima tropicale (esclusi i modelli con porta a vetro) •Sbrinamento automatico che si inserisce solo in presenza di brina •Tasto specifico che consente, in caso di bisogno, di effettuare lo sbrinamento in manuale •L'eliminazione dell'acqua di sbrinamento avviene sempre in modo automatico •Contenuti consumi energetici grazie al corretto dimensionamento delle unità refrigeranti •Gas utilizzato R404A •Canale "Cool Down" per proteggere il condensatore dai grassi e dalla polvere e per creare una circolazione d'aria sempre fresca.

Affidabilità, sicurezza e alte prestazioni anche nel campo del freddo.

Reliability, safety and high performance also in the field of refrigeration.

Fiabilité, sécurité et hautes performances même dans le secteur du froid.

Zuverlässigkeit, Sicherheit und hohe Leistungsfähigkeit auch im Kühlbereich.

•Differentiated temperatures: Positive/Negative/Fish and Freezer •Exterior and GN 2/1 interior clad in AISI 304 stainless steel •Cold compartment with high humidity that accurately maintains the set temperature •Fan cooling ensures uniform temperature throughout the cold compartment •Reversible doors provided with locks, internal illumination and sunk handle the full length of the door •Stainless steel runners with non-tilting system and Rilsan racks •Evaporator specially treated against corrosion •Extremely reliable, also in tropical climates (with the exclusion of models with glass doors) •Automatic defrosting that cuts in only when frost occurs •Special button for manual defrosting, when required •Automatic elimination of defrosting water •Accurate sizing of the cooling unit means low energy consumption •R404A gas used •Cool Down" circuit to protect the condenser from grease and dust and create fresh air circulation.

•Températures différenciées : Positive/Negative/de conservation du poisson et Freezer •Habillages externes et chambre GN 2/1 en acier inox AISI 304 •Chambre hautement humide qui maintient rigoureusement la température configurée •Refroidissement ventilé garantissant une température uniforme dans tous les points de la chambre •Portes réversibles dotées de serrure et d'éclairage interne avec poignée encaissée sur toute la hauteur •Glissières inox avec système anti-renversement et clayettes en Rilsan •Evaporateur anticorrosion •Haute fiabilité même sous un climat tropical (sauf pour les modèles avec porte en verre) •Dégivrage automatique qui ne s'enclenche qu'en présence de givre •Touche spéciale qui permet de faire un dégivrage manuel si nécessaire •L'eau de dégivrage est toujours évacuée automatiquement •Consommation d'énergie réduite grâce à un bon dimensionnement des unités de réfrigération •Utilisation de gaz R404A •Tube "Cool Down" pour protéger le condensateur des graisses et de la poussière et pour garantir une aération toujours saine.

•Differenzierte Temperaturen: Positiv/Negativ/Fisch und Gefrieren •Außenverkleidung und Kühlzelle GN 2/1 aus Edelstahl AISI 304 •Kühlzelle mit hoher Feuchtigkeit, die die eingestellte Temperatur beibehält •Ventilierte Kühlung mit gleichmäßiger Temperaturverteilung •Reversible Türen mit Schloss und Innenbeleuchtung, eingelassene Türgriffleiste •Edelstahlführungen mit Kippsicherung und Rilsan-Roste •Verdampfer mit Rostschutzbehandlung •Höchste Zuverlässigkeit, auch in tropischem Klima (ausgenommen Modelle mit Glastür) •Automatisches Abtausystem, das nur bei Frostbildung einschaltet •Taste für das manuelle Abtauen, falls erforderlich •Automatische Verdampfung des Abtauwassers •Geringer Energieverbrauch dank der idealen Abmessungen der Kühleinheiten •R404A Gas •"Cool Down" Kanal zum Schutz des Kondensators vor Fett und Staub und um immer frische Luftzirkulation zu gewährleisten.



Strumenti pensati per chi vuole il massimo, anche dal freddo.

Appliances designed for those who demand the best also from refrigeration.

Des instruments conçus pour ceux qui veulent le maximum, du froid comme du reste.

Instrumente für jene, die nur das Beste verlangen, auch von Kühlgeräten.



Evaporatore: la sua particolare sagomatura garantisce un'uniforme circolazione dell'aria.

Evaporator: its special shape guarantees uniform air circulation.

Evaporateur: au galbe spécial garantissant une circulation uniforme de l'air.

Verdampfer: seine besondere Form gewährleistet gleichförmige Luftzirkulation.



Spessore 7cm per un perfetto isolamento.

7 cm thick for perfect insulation.

Epaisseur 7 cm pour un isolement parfait.

Stärke 7cm für perfekte Isolierung.



Spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.

Rounded corners to facilitate cleaning.

Bords arrondis pour un nettoyage facile.

Abgerundete Ecken für einfache Reinigung.



Automatic defrosting system: rileva la presenza di brina sull'evaporatore, avviando istantaneamente la fase di sbrinamento automatico.

Automatic defrosting system: detects frost build up on the evaporator and immediately starts the automatic defrosting cycle.

Automatic defrosting system: relève la présence de givre sur l'évaporateur et enclenche instantanément la phase de dégivrage automatique.

Automatic Defrosting System: nimmt das Vorhandensein von Frost auf dem Verdampfer auf und startet unmittelbar das automatische Abtausystem.