

**ERRE**  
**2**



## **TAVOLI REFRIGERATI**

*Refrigerated tables Tables réfrigérées Kühltische*

# Spazio alla creatività

*space for creativity / Place à la créativité / Raum für Kreativität*



Quando la creatività non basta a dar vita alle proprie intuizioni, un aiuto può venire dalla tecnologia. Anche in cucina, oltre alle idee, servono materie prime sempre fresche e a portata di mano, e uno spazio di lavoro adeguato. I tavoli refrigerati Erre 2 servono a questo: comodi piani d'appoggio, vani e cassetti sempre alla temperatura ideale, in cui riporre alimenti e bevande da trasformare nei vostri capolavori gastronomici.



*When creativity is not enough to implement intuition, technology can lend a hand. Also in the kitchen, to implement ideas we need a stock of fresh raw materials and enough space to work comfortably. Erre 2 refrigerated tables fit the bill: convenient working tops and compartments and drawers always at the right temperature to conserve the food and drink that will go into your masterpieces of cuisine.*

*Quand la créativité ne suffit pas à donner la vie aux intuitions, voilà qu'on peut faire appel à la technologie. En cuisine non plus, les idées ne suffisent pas, il faut avoir des matières premières toujours fraîches à portée de la main et un espace travail adapté. C'est à cela que servent les tables réfrigérées Erre 2: des plans d'appui pratiques, des niches et des tiroirs toujours à la température idéale où conserver les aliments et les boissons qui deviendront vos chefs-d'œuvre gastronomiques.*

*Wo die Kreativität nicht ausreicht, kann die Technologie zu Hilfe kommen. Auch in der Küche muss man, abgesehen von Ideen, immer frisches Rohmaterial und den entsprechenden Raum zur Hand haben. Die Kühltische Erre 2 erfüllen diese Anforderungen: praktische Ablagen, Stauraum und Schubladen mit Idealtemperatur für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und Getränken für Ihre gastronomischen Kunstwerke.*





**(96)**  
**SERIE**

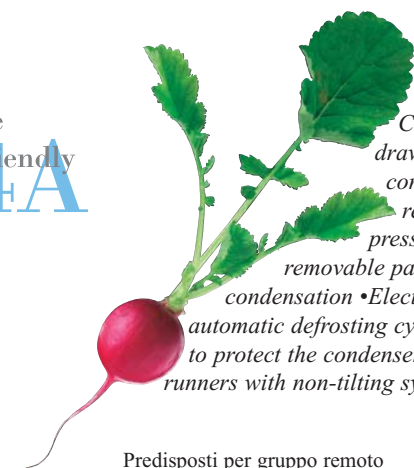
- Piano da **cm. 6** con spigoli arrotondati
- **6 cm** Top with radiuses front edge
- Plan de **6 cm** avec angles arrondis
- Arbeitsplatte **6 cm** mit abgerundete Kanten



**[370]**  
**SERIE**

- Piano da **cm. 4** con spigoli senza smusso
- **4 cm** Top with straight front edge
- Plan de **4 cm** avec angles vifs
- Arbeitsplatte **4 cm** mit ohne Abkantung

Refrigerante  
Environmental friendly  
**R404A**  
Refrigerant  
Kühlgas



Interior, exterior and work tops in AISI 304 18/10 stainless steel.  
Compartments with GN 1/1 doors and drawers • Fan cooling with uniform temperature in all parts of the compartment • Height adjustable feet in AISI 304 stainless steel • Extremely reliable even in tropical climates • Front panel grille for access to compressor • Evaporator specially treated against corrosion, protected by a removable panel in AISI 304 stainless steel • Automatic defrosting and elimination of condensation • Electronic thermostat for setting and adjusting temperature with display of automatic defrosting cycle • Button for manual defrosting when required • "Cool Down" circuit to protect the condenser from grease and dust and create fresh air circulation • Stainless steel runners with non-tilting system and Rilsan racks • Easily replaceable snap-in gaskets.

Predisposti per gruppo remoto  
Remote condensing-unit/ Sans groupe / Zu Fernkühlaggregat vorgefertigt

Con lavello / With sink / Avec évier / Mit Spülbecken

- Rivestimenti interni ed esterni e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10
- Vani con portine e cassetti GN 1/1
- Raffreddamento ventilato con temperatura uniforme in tutti i punti della cella
- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304
- Estrema affidabilità anche con clima tropicale
- Pannello grigliato anteriore per l'accesso al vano compressore
- Evaporatori con speciale trattamento anticorrosione e protetti da un pannello asportabile in acciaio inox AISI 304
- Sbrinamento e eliminazione della condensa automatico
- Termostato elettronico per l'impostazione e la regolazione della temperatura e la visualizzazione della fase di sbrinamento automatico
- Tasto per lo sbrinamento manuale, da utilizzare solo in caso di bisogno
- Canale "Cool Down" per proteggere il condensatore dai grassi e dalla polvere e per creare una circolazione d'aria sempre fresca
- Guide inox porta griglie con sistema antiribaltamento e griglie in Rilsan
- Guarnizione con sistema ad incastro di facile sostituzione.



**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.**

Combinati / Combined / Combinés / Kombinierte Tische



- Revêtements internes et externes du plan de travail en acier inox AISI 304 18/10
- Niches avec portes et tiroirs GN 1/1
- Refroidissement ventilé garantissant une température uniforme dans tous les points de la chambre
- Pieds réglables en hauteur en acier inox AISI 304
- Hautement fiables même sous un climat tropical
- On accède au compresseur par le biais d'une grille avant
- Evaporateurs avec traitement anticorrosion spécial protégé par un panneau amovible en acier inox AISI 304
- Dégivrage et élimination automatique de la buée
- Thermostat électronique de configuration et de réglage de la température avec affichage automatique de l'avancement du dégivrage
- Touche de dégivrage manuel à n'utiliser qu'en cas de besoin
- Tube "Cool Down" pour protéger le condensateur des graisses et de la poussière et pour garantir une aération toujours saine
- Glissières inox porte clayettes avec système antireversement et clayettes en Rilsan-Joint à encastrement facilement remplaçable.

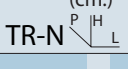









- Innen- und Außenverkleidungen und Arbeitsplatte in Edelstahl AISI 304 18/10
- Kühlzellen mit Türen und Schubladen GN 1/1
- Ventilierte Kühlung mit gleichmäßiger Temperaturverteilung in der Kühlzelle
- Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl AISI 304
- Höchste Zuverlässigkeit auch bei tropischem Klima
- Vorderes Gitter für den Zugang zum Kompressorraum
- Verdampfer mit rostbeständiger Behandlung, geschützt durch eine abnehmbare Platte aus Edelstahl AISI 304
- Automatische Abtauung und automatischer Kondenswasserablauf
- Elektronischer Thermostat zur Einstellung und Regelung der Temperatur und Anzeige der automatischen Abtauung
- Taste für manuelles Abtauen im Notfall
- "Cool Down" Kanal zum Schutz des Kondensators vor Fett und Staub und zur Gewährleistung immer frischer Zirkulation
- Edelstahl Führungen für Einlegeroste mit Kippsicherung und Rilsan Roste
- Leicht auswechselbare Dichtungen.



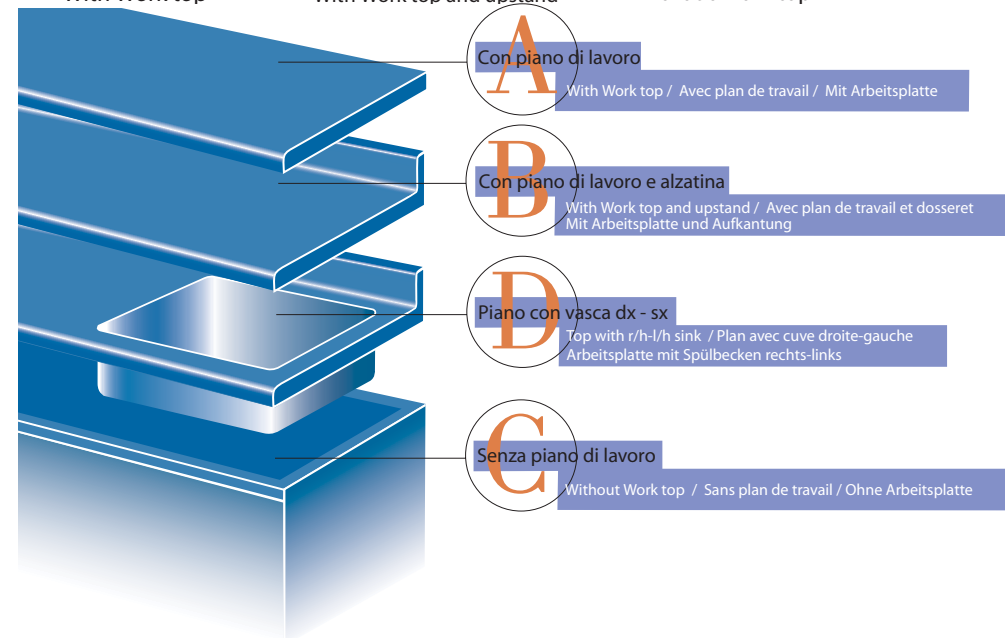
Angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia  
Rounded corners to facilitate cleaning  
Bords arrondis pour un nettoyage facile  
Abgerundete Ecken für einfache Reinigung

Cassetto Drawer Tiroir Schublade

**A richiesta il vano compressore può essere posizionato a sinistra**  
**On request the compressor compartment can be placed on the left**  
**Le compresseur peut être monté à gauche sur demande**  
**Auf Anfrage kann der Kompressorraum links positioniert werden**

Modello Model Modèle Modell			Capacità Capacity Capacité Kapazität	Porte Portes Türen	Gas Gaz	Temperatura Temperature Température Temperatur (°C)	Dim. esterne Overall Dim. Dim. Ext.-Maße (cm.) TR-N  TR-G		Assorb. Absorption Absorption Nennaufnahme (Watt)	Tensione Voltage Tension Nennspannung (Volt)	
	TR-N138 TR-N1381 TR-N1382*	TR-G138 TR-G1381	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-2 +10	L= 138 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 138 P= 70 H= 88 (*H= 84)	700	230
	TR-N110 TR-N1101 TR-N1102*	TR-G110 TR-G1101	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-2 +10	L= 110 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 110 P= 70 H= 88 (*H= 84)	20	230
	TR-N1860 TR-N1861 TR-N1862*	TR-G1860 TR-G1861	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-2 +10	L= 186 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 186 P= 70 H= 88 (*H= 84)	710	230
	TR-N158 TR-N1581 TR-N1582*	TR-G15 TR-G1581	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-2 +10	L= 158 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 158 P= 70 H= 88 (*H= 84)	30	230
	TR-N234 TR-N2341 TR-N2342*	TR-G234 TR-G2341	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-2 +10	L= 234 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 234 P= 70 H= 88 (*H= 84)	740	230
	TR-N2060 TR-N2061 TR-N2062*	TR-G2060 TR-G2061	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-2 +10	L= 206 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 206 P= 70 H= 88 (*H= 84)	40	230
	TV-N1381 DX TV-N1381 SXTV-G1381 SX	TR-G1381 DX TR-G1381 SX	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-2 +10	L= 138 P= 70 H= 90	L= 138 P= 70 H= 88	700	230
	TV-N1861 DX TV-N1861 SXTV-G1861 SX	TR-G1861 DX TR-G1861 SX	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-2 +10	L= 186 P= 70 H= 90	L= 186 P= 70 H= 88	710	230
	TV-N2341 DX TV-N2341 SXTV-G2341 SX	TR-G2341 DX TR-G2341 SX	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-2 +10	L= 234 P= 70 H= 90	L= 234 P= 70 H= 88	740	230

(A) - Con piano di lavoro (B) - Con piano di lavoro e alzatina (C) - Senza piano di lavoro  
- With Work top - With Work top and upstand - Without Work top



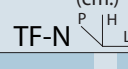











- A** Con piano di lavoro  
With Work top / Avec plan de travail / Mit Arbeitsplatte
- B** Con piano di lavoro e alzatina  
With Work top and upstand / Avec plan de travail et dossierer / Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
- D** Piano con vasca dx - sx  
Top with r/h-l/h sink / Plan avec cuve droite-gauche / Arbeitsplatte mit Spülbecken rechts-links
- C** Senza piano di lavoro  
Without Work top / Sans plan de travail / Ohne Arbeitsplatte

### [96] SERIE

- Piano da **cm.6** con spigoli arrotondati
- **6 cm** Top with radiuses front edge
- **Plan de 6 cm** avec angles arrondis
- **Arbeitsplatte 6 cm** mit abgerundete Kanten

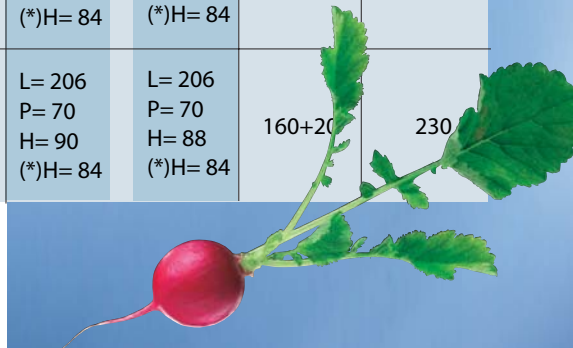
### [370] SERIE

- Piano da **cm. 4** con spigoli senza smusso
- **4 cm** Top with straight front edge
- **Plan de 4 cm** avec angles vifs
- **Arbeitsplatte 4 cm** mit ohne Abkantung

Modello Model Modèle Modell			Capacità Capacity Capacité Kapazität	Porte Portes Türen	Gas Gaz	Temperatura Temperature Température Temperatur (°C)	Dim. esterne Overall Dim. Dim. Ext.-Maße (cm.) TF-N  TF-G		Assorb. Absorption Absorption Nennaufnahme (Watt)	Tensione Voltage Tension Nennspannung (Volt)	
	TF-N138 TF-N1381 TF-N1382*	TF-G138 TF-G1381	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-14 -24	L= 138 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 138 P= 70 H= 88 (*H= 84)	540	230
	TF-N110 TF-N1101 TF-N1102*	TF-G110 TF-G1101	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-14 -24	L= 110 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 110 P= 70 H= 88 (*H= 84)	160	230
	TF-N1860 TF-N1861 TF-N1862*	TF-G1860 TF-G1861	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-14 -24	L= 186 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 186 P= 70 H= 88 (*H= 84)	720	230
	TF-N158 TF-N1581 TF-N1582*	TF-G158 TF-G1581	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-14 -24	L= 158 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 158 P= 70 H= 88 (*H= 84)	200	230
	TF-N234 TF-N2341 TF-N2342*	TF-G234 TF-G2341	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-14 -24	L= 234 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 234 P= 70 H= 88 (*H= 84)	810	230
	TF-N2060 TF-N2061 TF-N2062*	TF-G2060 TF-G2061	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-14 -24	L= 206 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 206 P= 70 H= 88 (*H= 84)	280	230
	TV-N1381 BDX TV-N1381 BSXTV-G1381 BSX	TR-G1381 BDX TR-G1381 BSX	(A) (B) (C)	260 Lt.	2	R404A	-14 -24	L= 138 P= 70 H= 90	L= 138 P= 70 H= 88	540	230
	TV-N1861 BDX TV-N1861 BSXTV-G1861 BSX	TR-G1861 BDX TR-G1861 BSX	(A) (B) (C)	405 Lt.	3	R404A	-14 -24	L= 186 P= 70 H= 90	L= 186 P= 70 H= 88	710	230
	TV-N2341 BDX TV-N2341 BSXTV-G2341 BSX	TR-G2341 BDX TR-G2341 BSX	(A) (B) (C)	551 Lt.	4	R404A	-14 -24	L= 234 P= 70 H= 90	L= 234 P= 70 H= 88	810	230
	TR-N234 BN TR-N2341 BN TR-N2342 BN*	TR-G234 BN TR-G2341 BN	(A) (B) (C)	260+260 Lt.	2+2	R404A	-14 -24 / -2 +10	L= 234 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 234 P= 70 H= 88 (*H= 84)	540+700	230
	TR-N2060 BN TR-N2061 BN TR-N2062 BN*	TR-G2060 BN TR-G2061 BN	(A) (B) (C)	260+260 Lt.	2+2	R404A	-14 -24 / -2 +10	L= 206 P= 70 H= 90 (*H= 84)	L= 206 P= 70 H= 88 (*H= 84)	160+200	230

(A) - Con piano di lavoro (B) - Con piano di lavoro e alzatina (C) - Senza piano di lavoro (\*) H cm. 84  
- With Work top - With Work top and upstand - Without Work top  
- Avec plan de travail - Avec plan de travail et dossierer - Sans plan de travail  
- Mit Arbeitsplatte - Mit Arbeitsplatte und Aufkantung - Ohne Arbeitsplatte

Accessori a richiesta: griglie inox, bacinelle in plastica, piano forato per bottiglie e bacinella per pesce con falsofondo forato.  
Fittings on demand: stainless steel racks, plastic container, perforated shelf for bottles and double-bottomed fish trays.  
Accessoires sur demande: clayettes en acier inox, bac en plastique, etagère inox perforée pour bouteilles et cuve à poissons à faux fonds.  
Zubehör auf wünsch: Edelstahlroste, Kunststoffbehälter, Gelochte GNS-Ablage für Flaschen, Fischschale mit doppeltem Boden.





## TAVOLI REFRIGERATI

*Refrigerated tables Tables réfrigérées Kühltische*