

### Crème glacée

Helado



# Flat

-25° +10° C

● White ● Glitter

## C'est à vous de jouer.

Tú decides.



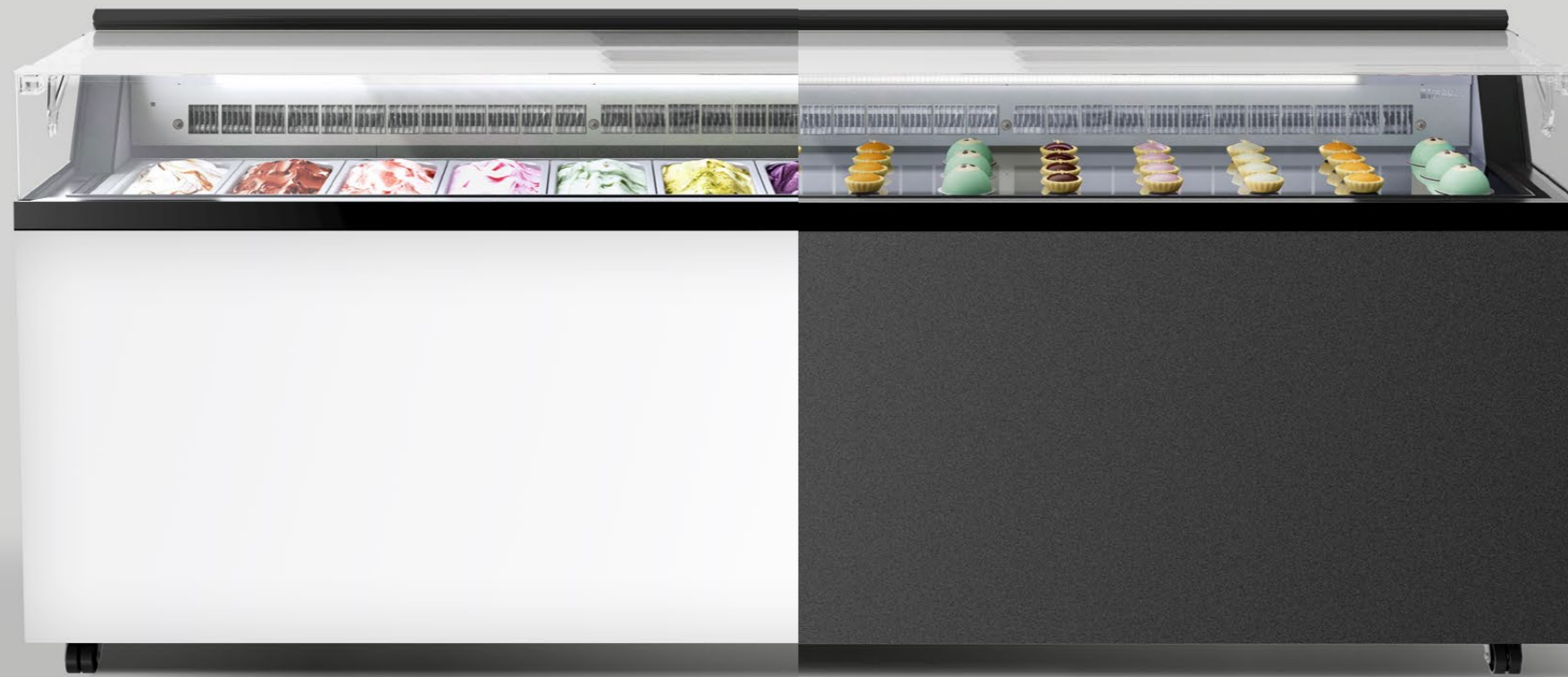
### Bâtonnets glacés

Helados de palo



### Pâtisserie surgelée

Pastelería congelada



### Pâtisserie fraîche

Pastelería fresca



FLAT 6W



FLAT 7W



FLAT 9W



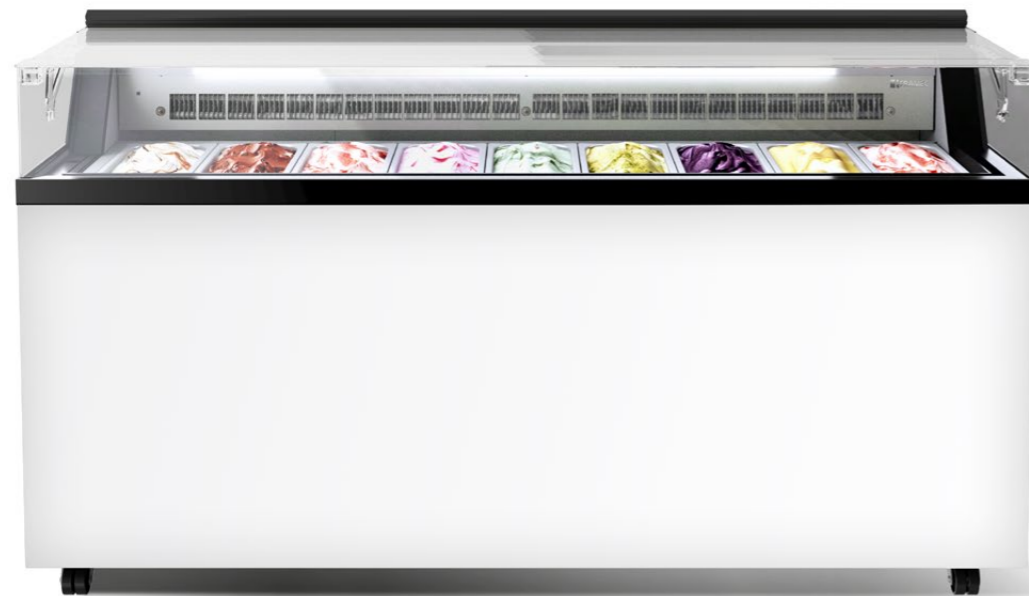
FLAT 6G



FLAT 7G



FLAT 9G



# Flat White

Vitrines pour crèmes glacées, bâtonnets glacés et pâtisserie  
Vitrinas para helados, helados de palo y pastelería



**TEMPERATURE RANGE**  
 -25° +10° C  


---

**IDEAL FOR**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	FLAT 6G	FLAT 7G	FLAT 9G
Température - Temperatura	-25°C +10°C	-25°C +10°C	-25°C +10°C
Gaz réfrigérant - Gas refrigerante	R290	R290	R290
Classe climatique - Clase climática	7 (35°C-75%RH) L1	7 (35°C-75%RH) L1	7 (35°C-75%RH) L1
Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)	1190 x 677 x 944 mm	1340 x 677 x 944 mm	1655 x 677 x 944 mm
Poids net - Peso neto	117 kg	124 kg	136 kg
Poids brut - Peso bruto	137 kg	145 kg	157 kg
Volume net - Volumen neto	184 l	223 l	306 l
Volume brut - Volumen bruto	276 l	329 l	439 l
Puissance - Potencia	742 W	744 W	890 W
Consommation - Consumo	12,40 kWh/24h	13,81 kWh/24h	18,32 kWh/24h
Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)	1270 x 740 x 1100 mm	1420 x 740 x 1100 mm	1735 x 740 x 1100 mm
Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt)	26/54/54/62	24/48/48/56	18/40/40/44
Classe énergétique - Clase de energía			

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería
- ✓ **Design élégant et raffiné**  
Diseño elegante y refinado
- ✓ **Classe climatique 7/L1 (35°C-75%RH)**  
Clase climática 7/L1 (35°C-75%RH)

- ✓ **Dégivrage rapide avec gaz chaud**  
Desescarche rápido con gas caliente
- ✓ **Fabriqué avec 95 % de matériaux recyclables**  
Fabricado con un 95% de materiales reciclables
- ✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290

PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES

**Évaporateur statique à ailettes + serpentin à l'intérieur des parois**  
Evaporador estático con estructura con aletas + serpentín con espuma injectada en las paredes

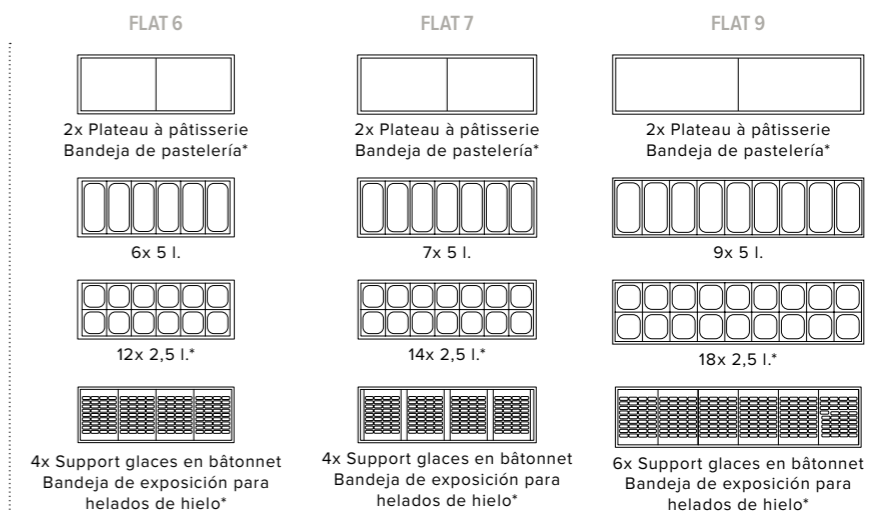
**Structure supérieure avec vitres plates et abattant**  
Estructura superior con cristales planos y mostrador

**Porte de réserve avec fermeture automatique**  
Puerta de reserva con auto cierre

**Éclairage interne horizontal à LED**  
Luz interior horizontal de LED

**4 roues pivotantes**  
4 ruedas pivotantes

**Quantité de bacs dans la cuve surface de réserve**  
Número de cubetas en el compartimento de reserva  
**Flat 6** 24x 2,5 l. - 12x 5 l.  
**Flat 7** 30x 2,5 l. - 15x 5 l.  
**Flat 9** 42x 2,5 l. - 21x 5 l.



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional

ACCESSOIRES - ACCESORIOS

Cod.	Optional	Modelos	Optional	FLAT 6	FLAT 7	FLAT 9
2611009	Bac inox de 2,5 L. - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)	TOUS - TODOS	Kit 2 plaques pâtisserie en inox Kit 2 bandejas pastelería inox	8998618F	8998619F	8998620F
2511001	Bac inox de 5 L. - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)	TOUS - TODOS	Kit déflecteur d'air pour pâtisserie Kit deflector de aire para pastelería	8808301	8808302	8808303
8932394	Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L. - Soporte para 2 cubetas de 2,5 Lt	TOUS - TODOS				
1722809	Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo	TOUS - TODOS				
8998617F	Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador	TOUS - TODOS				
8998621F	Kit de 2 roues avec freins - Kit de 2 ruedas con frenos	TOUS - TODOS				



# Flat Glitter

Vitrines pour crèmes glacées, bâtonnets glacés et pâtisserie  
Vitrinas para helados, helados de palo y pastelería



❄️  
**TEMPERATURE RANGE**  
-25° +10° C

---

**IDEAL FOR**

📄 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

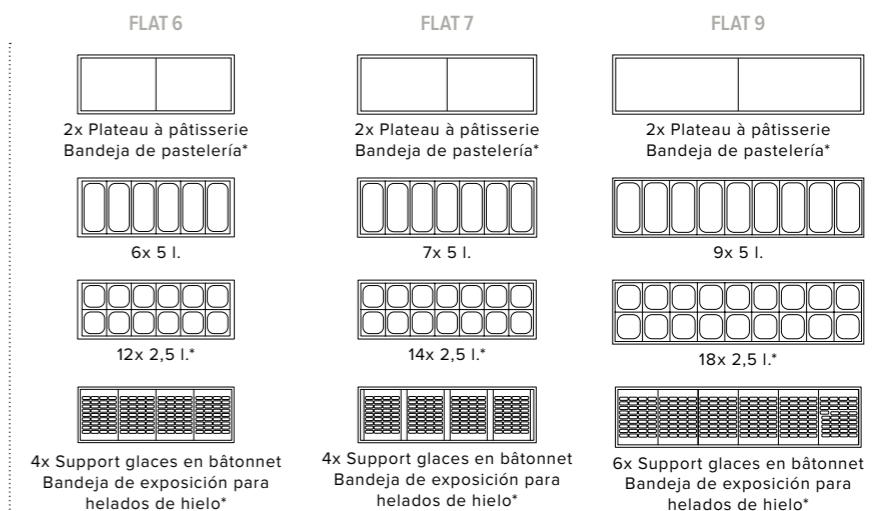
	FLAT 6G	FLAT 7G	FLAT 9G
Température - Temperatura	-25°C +10°C	-25°C +10°C	-25°C +10°C
Gaz réfrigérant - Gas refrigerante	R290	R290	R290
Classe climatique - Clase climática	7 (35°C-75%RH) L1	7 (35°C-75%RH) L1	7 (35°C-75%RH) L1
Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)	1190 x 677 x 944 mm	1340 x 677 x 944 mm	1655 x 677 x 944 mm
Poids net - Peso neto	117 kg	124 kg	136 kg
Poids brut - Peso bruto	137 kg	145 kg	157 kg
Volume net - Volumen neto	184 l	223 l	306 l
Volume brut - Volumen bruto	276 l	329 l	439 l
Puissance - Potencia	742 W	744 W	890 W
Consommation - Consumo	12,40 kWh/24h	13,81 kWh/24h	18,32 kWh/24h
Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)	1270 x 740 x 1100 mm	1420 x 740 x 1100 mm	1735 x 740 x 1100 mm
Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt)	26/54/54/62	24/48/48/56	18/40/40/44

Classe énergétique - Clase de energía	A G C	A G D	A G D
---------------------------------------	----------	----------	----------

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería
- ✓ **Design élégant et raffiné**  
Diseño elegante y refinado
- ✓ **Classe climatique 7/L1 (35°C-75%RH)**  
Clase climática 7/L1 (35°C-75%RH)
- ✓ **Dégivrage rapide avec gaz chaud**  
Desescarche rápido con gas caliente
- ✓ **Fabriqué avec 95 % de matériaux recyclables**  
Fabricado con un 95% de materiales reciclables
- ✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290

🔍 PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES

- ✓ **Évaporateur statique à ailettes + serpentin à l'intérieur des parois**  
Evaporador estático con estructura con aletas + serpentin con espuma injectada en las paredes
- ✓ **Structure supérieure avec vitres plates et abattant**  
Estructura superior con cristales planos y mostrador
- ✓ **Porte de réserve avec fermeture automatique**  
Puerta de reserva con auto cierre
- ✓ **Éclairage interne horizontal à LED**  
Luz interior horizontal de LED
- ✓ **4 roues pivotantes**  
4 ruedas pivotantes
- ✓ **Quantité de bacs dans la cuve surface de réserve**  
Número de cubetas en el compartimento de reserva  
**Flat 6** 24x 2,5 l. - 12x 5 l.  
**Flat 7** 30x 2,5 l. - 15x 5 l.  
**Flat 9** 42x 2,5 l. - 21x 5 l.



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional

⊕ ACCESSOIRES - ACCESORIOS

Cod.	Optional	Modelos	Optional	FLAT 6	FLAT 7	FLAT 9
2611009	Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)	TOUS - TODOS	Kit 2 plaques pâtisserie en inox Kit 2 bandejas pastelería inox	8998618F	8998619F	8998620F
2511001	Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)	TOUS - TODOS	Kit déflecteur d'air pour pâtisserie Kit deflector de aire para pastelería	8808301	8808302	8808303
8932394	Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 Lt	TOUS - TODOS				
1722809	Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo	TOUS - TODOS				
8998617F	Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador	TOUS - TODOS				
8998621F	Kit de 2 roues avec freins - Kit de 2 ruedas con frenos	TOUS - TODOS				