

Rimini, le goût de l'Italie.

Rimini, el sabor de Italia.

Rimini, vitrine à double température pour tous les besoins

...

Rimini, vitrina de doble temperatura para cada necesidad



Ensemble de cuve cylindrique en acier inoxydable de 7,5 L
Juego de cubo cilíndrico de acero inoxidable de 7,5 L



Nettoyage simplifié des verres
Limpieza simplificada de los vasos



Pâtisserie fraîche

Pastelería fresca



Crème glacée

Helado



Bâtonnets glacés

Helados de palo



Pâtisserie surgelée

Pastelería congelada





Rimini White

Vitrine ventilée pour crèmes glacées, bâtonnets glacés et pâtisserie
Vitrina ventilada para helados, helados de palo y pastelería



TEMPERATURE RANGE

-25° +10° C

~~~~~

IDEAL FOR



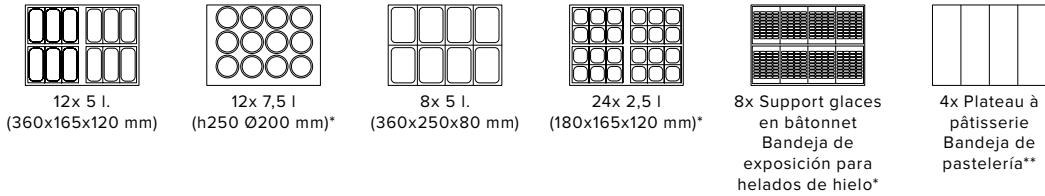
|                                                                               | RIMINI 12 W                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Température - Temperatura                                                     | +10°C -25°C                     |
| Gaz réfrigérant - Gas refrigerante                                            | R290                            |
| Classe climatique - Clase climática                                           | 4 (30°C-55%RH) G3               |
| Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)                              | 1206 x 963 x 1287 mm            |
| Poids net - Peso neto                                                         | 158 kg                          |
| Poids brut - Peso bruto                                                       | 173 kg                          |
| Volume net - Volumen neto                                                     | 210 l                           |
| Volume brut - Volumen bruto                                                   | 303 l                           |
| Puissance - Potencia                                                          | 1160 W                          |
| Consommation - Consumo                                                        | 21,45 kWh/24h                   |
| Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)      | 1310 x 1070 x 1450 mm           |
| Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt) | 8/18/18/22                      |
| Classe énergétique - Clase de energia                                         | <div>A<br/>F</div> <div>D</div> |

## Rimini 12 W

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**  
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**  
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional  
\*\*Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

- PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES**

**Évaporateur ventilé**  
Evaporador ventilado

**Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé**  
Estructura superior con vidrio laminado y calentado
- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas**  
Apertura con puertas correderas de plexiglás

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

**Dégivrage au gaz chaud**  
Desescarche por gas caliente

**4 roues pivotantes (2 avec frein)**  
4 ruedas pivotantes (2 con freno)
- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition**  
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición

### ACCESSOIRES - ACCESORIOS

| Cod.     | Optional                                                                   | Models    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2611015  | Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L | RIMINI 12 |
| 2611009  | Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)             | RIMINI 12 |
| 2511001  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)                 | RIMINI 12 |
| 2611023  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)                  | RIMINI 12 |
| 8932929  | Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt    | RIMINI 12 |
| 1722809  | Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo    | RIMINI 12 |
| 8808304  | Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox      | RIMINI 12 |
| 8808295  | Kit 12 carapines inox de 7,5 L - Kit 12 cubetas inox de 7,5 L              | RIMINI 12 |
| 8808314  | Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox               | RIMINI 12 |
| 8998019F | Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador                        | RIMINI 12 |



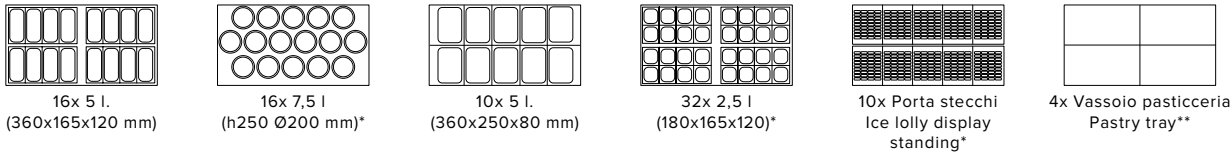
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                        |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                               | RIMINI 16 W                           |
| Température - Temperatura                                                     | +10°C -25°C                           |
| Gaz réfrigérant - Gas refrigerante                                            | R290                                  |
| Classe climatique - Clase climática                                           | 4 (30°C-55%RH) G3                     |
| Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)                              | 1506 x 963 x 1287 mm                  |
| Poids net - Peso neto                                                         | 210 kg                                |
| Poids brut - Peso bruto                                                       | 230 kg                                |
| Volume net - Volumen neto                                                     | 270 l                                 |
| Volume brut - Volumen bruto                                                   | 387 l                                 |
| Puissance - Potencia                                                          | 1350 W                                |
| Consommation - Consumo                                                        | 25,09 kWh/24h                         |
| Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)      | 1610 x 1070 x 1450 mm                 |
| Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt) | 6/14/14/16                            |
| Classe énergétique - Clase de energia                                         | <div>A<br/>F<br/>G</div> <div>D</div> |

Rimini 16 W

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**  
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**  
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional  
\*\*Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

- 🔍 **PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES**

Évaporateur ventilé  
Evaporador ventilado

Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé  
Estructura superior con vidrio laminado y calentado
- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas  
Apertura con puertas correderas de plexiglás

Éclairage interne horizontal à LED  
Luz interior horizontal de LED

Dégivrage au gaz chaud  
Desescarche por gas caliente

4 roues pivotantes (2 avec frein)  
4 ruedas pivotantes (2 con freno)

- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition  
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición



ACCESSOIRES - ACCESORIOS

| Cod.     | Optional                                                                                        | Models    |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2611015  | Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L                      | RIMINI 16 |
| 2611009  | Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)                                  | RIMINI 16 |
| 2511001  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)                                      | RIMINI 16 |
| 2611023  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)                                       | RIMINI 16 |
| 8932929  | Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt                         | RIMINI 16 |
| 1722809  | Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo                         | RIMINI 16 |
| 8808296  | Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox                           | RIMINI 16 |
| 8808294  | Kit 16 carapines inox de 7,5 L - Kit 16 cubetas inox de 7,5 L                                   | RIMINI 16 |
| 8808319  | Kit 1/2 configuration 9 carapines inox de 7,5 L - Kit 1/2 configuración 9 cubetas inox de 7,5 L | RIMINI 16 |
| 8808291  | Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox                                    | RIMINI 16 |
| 8998019F | Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador                                             | RIMINI 16 |



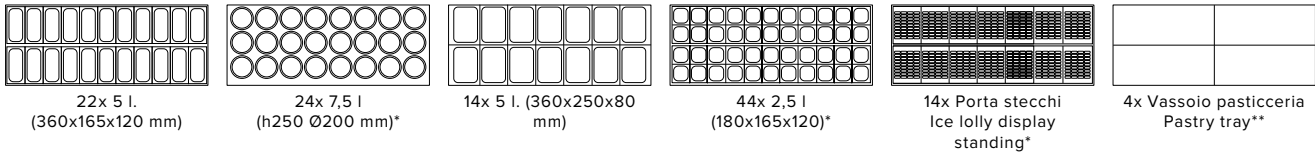
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                        |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                               | RIMINI 22 W                           |
| Température - Temperatura                                                     | +10°C -25°C                           |
| Gaz réfrigérant - Gas refrigerante                                            | R290                                  |
| Classe climatique - Clase climática                                           | 4 (30°C-55%RH) G3                     |
| Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)                              | 2006 x 963 x 1287 mm                  |
| Poids net - Peso neto                                                         | 279 kg                                |
| Poids brut - Peso bruto                                                       | 306 kg                                |
| Volume net - Volumen neto                                                     | 359 l                                 |
| Volume brut - Volumen bruto                                                   | 515 l                                 |
| Puissance - Potencia                                                          | 1500 W                                |
| Consommation - Consumo                                                        | 28,20 kWh/24h                         |
| Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)      | 2150 x 1070 x 1450 mm                 |
| Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt) | 5/11/11/12                            |
| Classe énergétique - Clase de energia                                         | <div>A<br/>F<br/>G</div> <div>D</div> |

Rimini 22 W

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**  
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**  
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional  
\*\*Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

- 🔍 **PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES**

Évaporateur ventilé  
Evaporador ventilado

Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé  
Estructura superior con vidrio laminado y calentado
- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas  
Apertura con puertas correderas de plexiglás

Éclairage interne horizontal à LED  
Luz interior horizontal de LED

Dégivrage au gaz chaud  
Desescarche por gas caliente

4 roues pivotantes (2 avec frein)  
4 ruedas pivotantes (2 con freno)

- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition  
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición



ACCESSOIRES - ACCESORIOS

| Cod.     | Optional                                                                                          | Models    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2611015  | Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L                        | RIMINI 22 |
| 2611009  | Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)                                    | RIMINI 22 |
| 2511001  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)                                        | RIMINI 22 |
| 2611023  | Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)                                         | RIMINI 22 |
| 8932929  | Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt                           | RIMINI 22 |
| 1722809  | Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo                           | RIMINI 22 |
| 8808318  | Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox                             | RIMINI 22 |
| 8808317  | Kit 1/2 configuration 12 carapines inox de 7,5 L - Kit 1/2 configuración 12 cubetas inox de 7,5 L | RIMINI 22 |
| 8808316  | Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox                                      | RIMINI 22 |
| 8998019F | Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador                                               | RIMINI 22 |



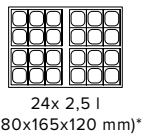
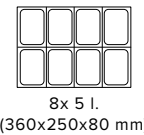
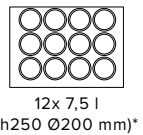
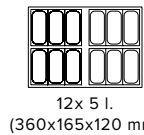
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                        |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                               | RIMINI 12 G                           |
| Température - Temperatura                                                     | +10°C -25°C                           |
| Gaz réfrigérant - Gas refrigerante                                            | R290                                  |
| Classe climatique - Clase climática                                           | 4 (30°C-55%RH) G3                     |
| Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)                              | 1206 x 963 x 1287 mm                  |
| Poids net - Peso neto                                                         | 158 kg                                |
| Poids brut - Peso bruto                                                       | 173 kg                                |
| Volume net - Volumen neto                                                     | 210 l                                 |
| Volume brut - Volumen bruto                                                   | 303 l                                 |
| Puissance - Potencia                                                          | 1160 W                                |
| Consommation - Consumo                                                        | 21,45 kWh/24h                         |
| Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)      | 1310 x 1070 x 1450 mm                 |
| Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt) | 8/18/18/22                            |
| Classe énergétique - Clase de energia                                         | <div>A<br/>F<br/>G</div> <div>D</div> |

## Rimini 12 G

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**  
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**  
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**  
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**  
Respeto del medio ambiente: Gas R290



\*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional  
\*\*Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

### PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES

- Évaporateur ventilé**  
Evaporador ventilado

**Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé**  
Estructura superior con vidrio laminado y calentado

- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas**  
Apertura con puertas correderas de plexiglás

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

**Dégivrage au gaz chaud**  
Desescarche por gas caliente

**4 roues pivotantes (2 avec frein)**  
4 ruedas pivotantes (2 con freno)

- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition**  
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición



## Rimini Glitter

**Vitrine ventilée pour crèmes glacées, bâtonnets glacés et pâtisserie**  
Vitrina ventilada para helados, helados de palo y pastelería



TEMPERATURE RANGE

-25° +10° C

~~~~~

IDEAL FOR

ACCESSOIRES - ACCESORIOS

Cod.	Optional	Models
2611015	Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L	RIMINI 12
2611009	Bac inox de 2,5 L. - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)	RIMINI 12
2511001	Bac inox de 5 L. - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)	RIMINI 12
2611023	Bac inox de 5 L. - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)	RIMINI 12
8932929	Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L. - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt	RIMINI 12
1722809	Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo	RIMINI 12
8808304	Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox	RIMINI 12
8808295	Kit 12 carapines inox de 7,5 L - Kit 12 cubetas inox de 7,5 L	RIMINI 12
8808314	Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox	RIMINI 12
8998019F	Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador	RIMINI 12



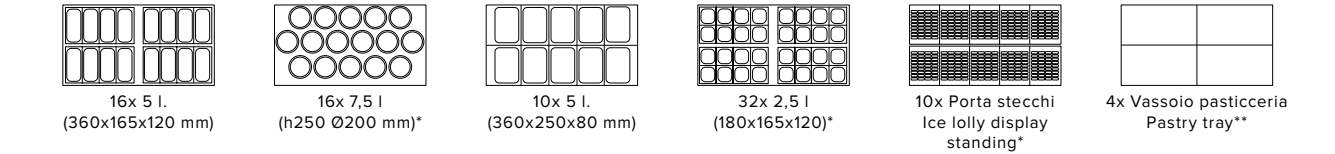
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
	RIMINI 16 G
Température - Temperatura	+10°C -25°C
Gaz réfrigérant - Gas refrigerante	R290
Classe climatique - Clase climática	4 (30°C-55%RH) G3
Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)	1506 x 963 x 1287 mm
Poids net - Peso neto	210 kg
Poids brut - Peso bruto	230 kg
Volume net - Volumen neto	270 l
Volume brut - Volumen bruto	387 l
Puissance - Potencia	1350 W
Consommation - Consumo	25,09 kWh/24h
Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)	1610 x 1070 x 1450 mm
Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt)	6/14/14/16
Classe énergétique - Clase de energia	A F G D

Rimini 16 G

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**
Respeto del medio ambiente: Gas R290



*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional
**Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES

- Évaporateur ventilé**
Evaporador ventilado
- Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé**
Estructura superior con vidrio laminado y calentado

- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas**
Apertura con puertas correderas de plexiglás
- Éclairage interne horizontal à LED**
Luz interior horizontal de LED
- Dégivrage au gaz chaud**
Desescarche por gas caliente
- 4 roues pivotantes (2 avec frein)**
4 ruedas pivotantes (2 con freno)

- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition**
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición



ACCESSOIRES - ACCESORIOS

Cod.	Optional	Models
2611015	Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L	RIMINI 16
2611009	Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)	RIMINI 16
2511001	Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)	RIMINI 16
2611023	Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)	RIMINI 16
8932929	Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt	RIMINI 16
1722809	Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo	RIMINI 16
8808296	Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox	RIMINI 16
8808294	Kit 16 carapines inox de 7,5 L - Kit 16 cubetas inox de 7,5 L	RIMINI 16
8808319	Kit 1/2 configuration 9 carapines inox de 7,5 L - Kit 1/2 configuración 9 cubetas inox de 7,5 L	RIMINI 16
8808291	Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox	RIMINI 16
8998019F	Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador	RIMINI 16



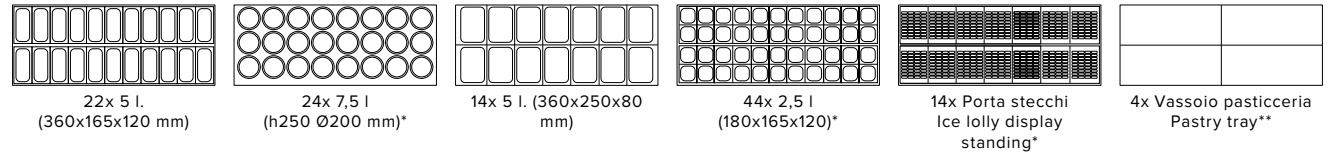
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
	RIMINI 22 G
Température - Temperatura	+10°C -25°C
Gaz réfrigérant - Gas refrigerante	R290
Classe climatique - Clase climática	4 (30°C-55%RH) G3
Dimensions (L x p x h) - Dimensiones (a x f x h)	2006 x 963 x 1287 mm
Poids net - Peso neto	279 kg
Poids brut - Peso bruto	306 kg
Volume net - Volumen neto	359 l
Volume brut - Volumen bruto	515 l
Puissance - Potencia	1500 W
Consommation - Consumo	28,20 kWh/24h
Dimensions de l'emballage (L x p x h) - Dimensiones embalaje (a x f x h)	2150 x 1070 x 1450 mm
Données de transport - Datos de transporte (20 ft - 40 ft - 40 hc - 13,60 mt)	5/11/11/12
Classe énergétique - Clase de energia	A F G D

Rimini 22 G

- ✓ **Idéal pour tout type de produits de pâtisserie et de glacier (Dual-temp)**
Ideal para todo tipo de productos de pastelería y heladería (Dual-temp)

✓ **Flexibilité d'exposition maximale**
Máxima flexibilidad expositiva
- ✓ **Double rangée d'exposition en seulement 96 cm de profondeur**
Doble fila de exposición en solo 96 cm de profundidad

✓ **Respect de l'environnement : Gaz R290**
Respeto del medio ambiente: Gas R290



*Configuration possible avec kit en option - Configuración posible con kit optional
**Étagère à pâtisserie exclue - Estante de pastelería excluida

PLUS DE DÉTAILS - MÁS DETALLES

- Évaporateur ventilé**
Evaporador ventilado
- Structure supérieure avec verre stratifié et chauffé**
Estructura superior con vidrio laminado y calentado

- Ouverture avec portes coulissantes en plexiglas**
Apertura con puertas correderas de plexiglás
- Éclairage interne horizontal à LED**
Luz interior horizontal de LED
- Dégivrage au gaz chaud**
Desescarche por gas caliente
- 4 roues pivotantes (2 avec frein)**
4 ruedas pivotantes (2 con freno)

- Possibilité d'accueillir deux niveaux de bacs dans l'espace d'exposition**
Posibilidad de alojar dos niveles de bandejas en el área de exhibición



ACCESSOIRES - ACCESORIOS

Cod.	Optional	Models
2611015	Carapine en acier inox de 7,5 L - Cubeta cilíndrica de acero inox de 7,5 L	RIMINI 22
2611009	Bac inox de 2,5 L - Cubeta inox de 2,5 Lt (180 x 165 x 120 mm)	RIMINI 22
2511001	Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 165 x 120 mm)	RIMINI 22
2611023	Bac inox de 5 L - Cubeta inox de 5 Lt (360 x 250 x 80 mm)	RIMINI 22
8932929	Support adaptateur pour 2 bacs 2,5 L - Soporte para 2 cubetas de 2,5 lt	RIMINI 22
1722809	Rangement bâtonnets glace - Bandeja de exposición para helados de hielo	RIMINI 22
8808318	Kit de 4 plateaux pâtisserie en inox - Kit 4 bandejas pastelería inox	RIMINI 22
8808317	Kit 1/2 configuration 12 carapines inox de 7,5 L - Kit 1/2 configuración 12 cubetas inox de 7,5 L	RIMINI 22
8808316	Kit étagère pâtisserie inox - Kit estante de pastelería inox	RIMINI 22
8998019F	Kit inox rince-cuillères - Kit inox lavaporcionador	RIMINI 22