

Vetrine refrigerate Refrigerated show cases Vitrines réfrigérées Kühlthecken

BEV 106

MODELLO	Lungh. totale	Lunghezza utile	Sup. espositiva	Temp. di esercizio	Potenza	Assorbimento	Tensione	Peso
MODELE	Total length	Working length	Display surface	Working temperature	Power	Absorption	Voltage	Weight
MODEL	Longueur totale	Longueur utile	Surface d'exposition	Température de fonction.	Puissance	Absorption	Voltage	Poids
MODELL	Gesamtlänge	Nutzlänge	Ausstellungsfläche	Arbeitstemperatur	Leistung	Energieverbrauch	Spannung	Gewicht
	mm	mm	m ²	°C	watt	watt	V/Ph/Hz	kg
					-10°C/+45°C			
100	1000	920	0,57	Temp. amb. +25°C U.R. amb. 60% +2° / +6° C	Kcal/h 400 Watt/h 465	0,33	230/1/50	89 (MB) 92 (MA)
125	1250	1170	0,73		Kcal/h 400 Watt/h 465	0,35		97 (MB) 103 (MA)
150	1500	1420	0,88		Kcal/h 495 Watt/h 575	0,45		109 (MB) 115 (MA)

Le caratteristiche sono riferite al funzionamento in condizioni ASHRAE. / All characteristics follow ASHRAE working conditions standards.
Toutes caractéristiques se réfèrent au fonctionnement en conditions ASHRAE. / Alle Daten beziehen sich auf einen Betrieb in ASHRAE Bedingungen.

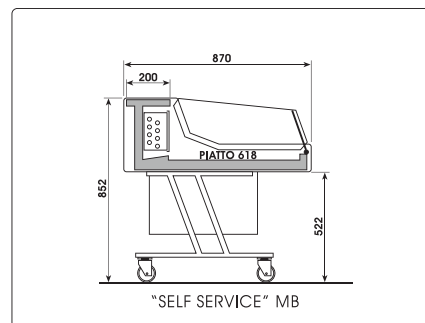
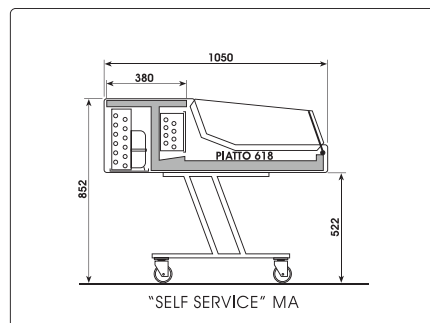
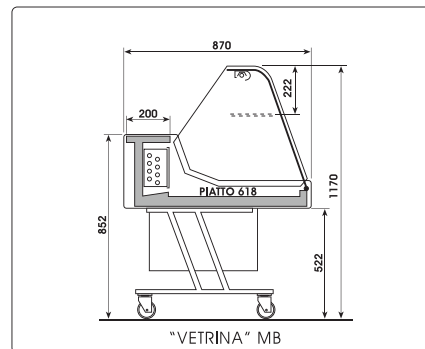
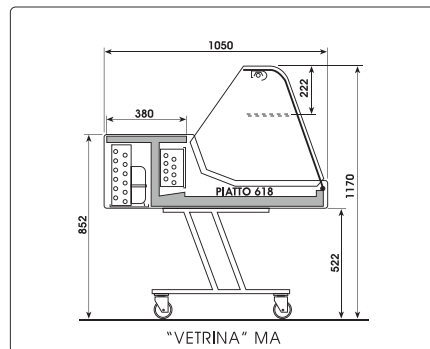


Vetrina refrigerata per esposizione e vendita di antipasti, salumi, latticini, vini, bevande, pesce, gastronomia e pasticceria. La vetrina è costruita nella versione "MA" con gruppo frigorifero incorporato sotto il piano di lavoro con possibilità quindi di togliere il carrello e nella versione "MB" con gruppo frigorifero dislocato in basso tra il carrello.

Caratteristiche costruttive: •Telaio di base in profilato d'acciaio verniciato. •Piano di esposizione e piano di lavoro in acciaio inox 18/10 satinato. •Isolamento in poliuretano espanso iniettato. •Fianchi in ABS termoformato isolati con poliuretano espanso. •Vetrina con cristalli curvi temperati o con cristalli fissi in versione Self service. •Illuminazione con lampada fluorescente. •Refrigerazione statica. •Gruppo frigorifero incorporato con compressore ermetico monofase; espansione a capillare. •Strumentazione elettronica di comando e controllo. •Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di condensa. •A richiesta: •Piano intermedio in cristallo •Chiusure posteriori scorrevoli in plexiglass •Carrello smontabile (versione MA) •Coperchi in policarbonato trasparente.

Refrigerated show case for starters, sausages, dairy products, wines, drinks, fish, delicatessen and bakery display and sale. The show case is available in "MA" version, with built-in refrigerating unit placed under the working surface in such a way to allow trolley detachment, and in "MB" version, with refrigerating unit placed underneath amid the trolley.

Building characteristics: •Frame in painted steel section. •Display and working surface in brushed stainless steel 18/10. •Insulation with injected polyurethane foam. •Sides in thermoformed ABS insulated by injected polyurethane foam. •Glasses in tempered and curved crystals or fixed ones in the Self service version. •Lighting with fluorescent lamp. •Static refrigeration. •Built-in, hermetic, single-phase refrigerating unit with capillary expansion. •Electronic control panel. •Automatic defrost with water condensate evaporation. •On request: •Intermediate glass shelf •Rear sliding shutters in plexiglass •Detachable trolley ("MA" version) •Transparent polycarbonate covers.



Vitrine réfrigérée pour l'exposition et la vente de hors-d'oeuvre, charcuterie, produits laitiers, vins, boissons, poisson, gastronomie et pâtisserie. La vitrine est construite dans une version "MA" avec le groupe frigorifique incorporé sous le plan de travail et la possibilité donc de détacher le chariot; et dans une version "MB" avec la groupe frigorifique placé en bas au milieu du chariot.

Données de construction: •Structure en acier profilé verni. •Surface d'exposition et plan de travail en acier inox 18/10 satiné. •Isolation en polyuréthane expansé injecté. •Côtés en ABS thermoformé isolées par polyuréthane expansé. •Vitres tempérés et incurvés ou fixes dans la version Self service. •Éclairage par lampe fluorescente. •Réfrigération statique. •Groupe frigorifique incorporé avec compresseur hermétique monophase; détente à capillaire. •Panneau électronique de contrôle. •Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation. •Sur demande: •Tablette intermédiaire en cristal. •Fermetures postérieures coulissantes en plexiglass. •Chariot démontable (version "MA"). •Couvercles en polycarbonate transparent.

Kühltheke für die Ausstellung und den Verkauf von Vorspeisen, Wurstwaren, Wein, Getränke, Fisch, Gastronomie und Pâtisserie. Die Kühltheke ist in zwei Ausführungen verfügbar: "MA" Ausführung mit eingebautem Kühlaggregat unter der Arbeitsplatte und mit abnehmbarem Traggestell auf Rädern, und "MB" Ausführung mit Kühlaggregat unten zwischen dem Traggestell auf Räder.

Konstruktionsmerkmale: •Tragender Grundrahmen aus gestrichenem Stahlprofil. •Vetrienablagen und Arbeitsplatte aus satiniertem Edelstahl 18/10. •Isolierung durch Polyurethanharzeinschäumung. •Seiten aus thermoformiertem ABS durch Polyurethanharze einschäumung isoliert. •Kühltheke aus temperierten, gebogenen oder festen Glasscheiben bei der Self service Ausführung. •Beleuchtung durch Neonlampe. •Statische Kühlung. •Eingebautes Kühlaggregat mit hermetischem, einphasigem Kompressor; Kapillarexpansion. •Elektronische Instrumentierung für Kontrolle und Steuerung. •Automatische Abtauung mit Kondenswasserverdampfung. •Auf Wunsch: •Glas-Zwischenablage •Hintere Scheiben aus Plexiglas •Abnehmbares Traggestell auf Rädern ("MA" Version) •Deckel aus durchsichtigem Polikarbonat.

Vetrina MA



Vetrina MB

