

ARIES

Piano refrigerato statico a 2 livelli
Plan réfrigéré statique 2 niveaux
Statische Kühlplatte auf 2 Ebenen
Stepped static refrigerated top



Piano refrigerato statico a 2 livelli, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan réfrigéré statique encastrable 2 niveaux, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa configuration particulière à 2 niveaux permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Statische Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwassererverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in stepped static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.