

ARIES

Vasca refrigerata statica h. 110 mm
Cuve réfrigérée statique h. 110 mm
Statisches Kühlbecken H. 110 mm
Static refrigerated well h. 110 mm



Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 110 mm, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance, réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats et faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablettts oder in Behältern. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tau wasserverdunstungsschale und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and perforated false bottom shelf. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.