

## ARIES

**Vasca refrigerata statica h. 215 mm**  
**Cuve réfrigérée statique h. 215 mm**  
**Statisches Kühlbecken H. 215 mm**  
**Static refrigerated well h. 215 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 215 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. 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 215 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats. 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. 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tau wasserverdunstungsschale 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 containers. Pressed and radiused well, depth 215 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. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.