



ARIES

Vasca refrigerata ventilata
Cuve réfrigérée ventilée
Umluft-Kühlbecken
Ventilated refrigerated well



Vasca refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa ed evaporatore sollevabile. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats et évaporateur relevable. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

Einbau-Umluft-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und anhebbarer Verdampfer ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

Drop-in ventilated refrigerated well, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and lift-up evaporator. Available in sizes 3-4-5-6 GN.