



GEMINI

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura
Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure
Umluft-Kühlbecken mit Aufbau
Ventilated refrigerated well with superstructure



Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e vetro frontale parasputo. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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 mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and front glass sneeze guard. Available in sizes 3-4-5-6 GN.