

## LIBRA

**Vasca refrigerata statica h. 215 mm con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée statique h. 215 mm avec superstructure**  
**Statisches Kühlbecken H. 215 mm mit Aufbau**  
**Static refrigerated well h. 215 mm with superstructure**



Vasca refrigerata statica da incasso con sovrastruttura e 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 poliuretanic iniettata. Sovrastruttura realizzata in vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. 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 vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve réfrigérée statique encastrable, avec superstructure et 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. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

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

Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure, integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.