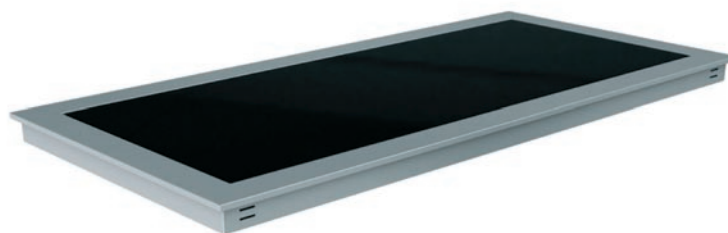




ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica
Plan vitrocéramique de maintien en température
Glaskeramik-Warmhalteplatte
Heated ceramic glass top



Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan de maintien en température encastrable, réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in heated top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca bagnomaria
Cuve bain marie
Bain-Marie-Becken
Bain-marie well



Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con termostato. Mantenimento automatico del livello d'acqua. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Maintien automatique du niveau d'eau. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Automatische Erhaltung des Wasserstands. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Automatic water level control. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



ARIES

**Vasca calda ventilata
Cuve chauffante ventilée
Umluft-Warmhaltebecken
Heated ventilated well**



Vasca calda ventilata da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve chauffante ventilée encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter des aliments sur assiettes ou plateaux. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Umluft-Warmhaltebecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe h. 215 mm. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca isolata h. 110 mm
Cuve isotherme h. 110 mm
Isoliertes Becken H. 110 mm
Insulated well h. 110 mm



Vasca isolata da incasso, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca raggiata e stampata, profondità h.110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Può essere accessoriata con falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve isotherme encastrable, idéale pour exposer les préparations sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304, cuve rayonnée et emboutie, profondeur h.110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Isoliertes Einbau-Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablettts auf Eisbett. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Kann mit gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in insulated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. May be accessorised with a perforated false bottom shelf. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano refrigerato statico ad 1 livello
Plan réfrigéré statique 1 niveau
Statische Kühlplatte
Static refrigerated top



Piano refrigerato statico ad 1 livello, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan réfrigéré statique encastrable 1 niveau, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwassererdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. 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.



ARIES

Piano refrigerato statico a 2 livelli
Plan réfrigéré statique 2 niveaux
Statische Kühlplatte auf 2 Ebenen
Stepped static refrigerated top



Piano refrigerato statico a 2 livelli, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

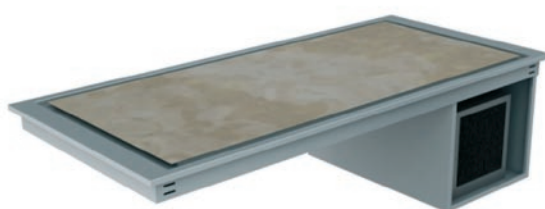
Plan réfrigéré statique encastrable 2 niveaux, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa configuration particulière à 2 niveaux permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Statische Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwassererverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in stepped static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. 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.

ARIES

Piano refrigerato statico in granito ad 1 livello
Plan réfrigéré statique en granit 1 niveau
Statische Kühlplatte aus Granit
Static refrigerated top in granite



Piano refrigerato statico ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

Plan réfrigéré statique encastrable 1 niveau, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwassererdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

Drop-in static refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. 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. Granite to choice.

ARIES

Piano refrigerato statico in granito ad 2 livelli
Plan réfrigéré statique en granit 2 niveaux
Statische Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen
Stepped static refrigerated top in granite



Piano refrigerato statico ad 2 livelli, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

Plan réfrigéré statique encastrable 2 niveaux, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa configuration particulière à 2 niveaux permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

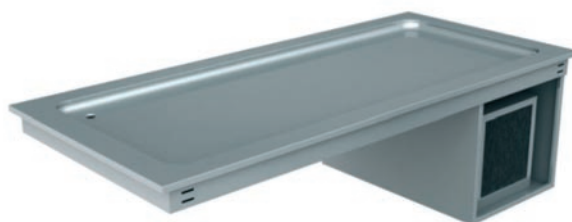
Statische Einbau-Kühlplatte auf zwei Ebenen bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

Drop-in stepped static refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. 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. Granite to choice.



ARIES

Piano refrigerato statico ribassato h. 30 mm
Plan réfrigéré statique avec rabaissement h. 30 mm
Statische Kühlplatte H. 30 mm
Static refrigerated top h. 30 mm



Piano refrigerato statico da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304, piano stampato e raggiato, profondità h.30 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan réfrigéré statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti et rayonné, rabaissement de 30 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

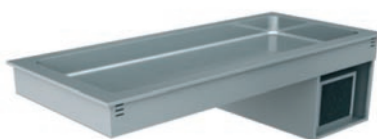
Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Tiefgezogene und abgerundete Platte, Tiefe H. 30 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Pressed and radiused top, depth 30 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.



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.

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 accessorisée 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.



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.

ARIES

Sollevatori piatti e cestelli
Distributeurs à assiettes et casiers
Teller- und Korbspender
Self-levelling plate and basket dispensers



Sollevatore piatti neutro o caldo e sollevatore cestelli neutro o caldo. Realizzati in acciaio inox AISI 304. Livello variabile della pila aggiungendo o togliendole apposite molle. Regolazione del diametro dei piatti. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C tramite termostato. Modelli per piatti Ø 200 ÷ 260 mm, per piatti Ø 260 ÷ 310 mm, per cestelli 500x500 mm o vassoi 370x530 mm.

Distributeur à assiettes neutre ou chauffant et distributeur à casiers neutre ou chauffant. Réalisés en acier AISI 304. Système élévateur à niveau variable par adjonction ou retrait de ressorts. Régulation du diamètre des assiettes. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Modelli per piatti Ø 200 ÷ 260 mm, per piatti Ø 260 ÷ 310 mm, per cestelli 500x500 mm o vassoi 370x530 mm.

Neutraler oder beheizter Tellerspender und neutraler oder gewärmter Korbspender aus Edelstahl AISI 304. Variable Stapelhöhe durch das Einsetzen oder Entfernen von dafür vorgesehenen Federn. Einstellung des Tellerdurchmessers. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Modelle für Teller Ø 200 ÷ 260 mm, für Teller Ø 260 ÷ 310 mm, für Körbe 500x500 mm oder Tablett 370x530 mm.

Neutral or heated self-levelling plate dispenser and neutral or heated basket dispenser. Made in AISI 304 stainless steel. Stack height adjustable by adding or removing special springs. Plate diameter adjustment. Thermostatic temperature control from +30°C ÷ +110°C. Models for plates Ø 200 ÷ 260 mm, for plates Ø 260 ÷ 310 mm, for baskets 500x500 mm or trays 370x530 mm.