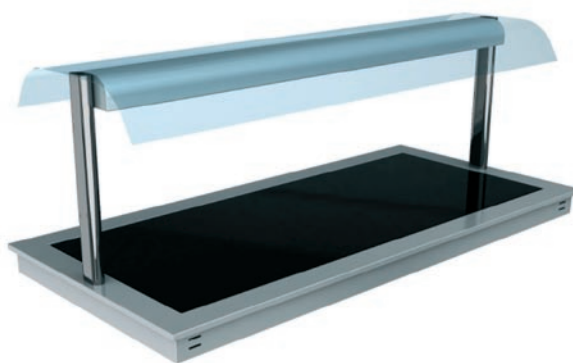


## LIBRA

**Piano mantenimento vetroceramica con sovrastruttura**  
**Plan vitroc ramique de maintien en température avec superstructure**  
**Glaskeramik-Warmhalteplatte mit Aufbau**  
**Heated ceramic glass top with superstructure**



Piano di mantenimento da incasso, con sovrastruttura. 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. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Il piano pu  essere accessorizzato con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan de maintien en température encastrable, avec superstructure. 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. Superstructure réalisée en verre trempé.  clairage par lampes halogènes. Peut être accessorisé avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Warmhalteplatte aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in heated top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel with superstructure. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## LIBRA

**Vasca bagnomaria con sovrastruttura**  
**Cuve bain-marie avec superstructure**  
**Bain-Marie-Becken mit Aufbau**  
**Bain-marie well with superstructure**



Vasca bagnomaria da incasso, con sovrastruttura. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Mantenimento automatico del livello dell'acqua. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Può essere accessoriata con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve bain-marie encastrable, avec superstructure. Réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Maintien automatique du niveau d'eau. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

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

Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Automatic water level control. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## LIBRA

**Vasca calda ventilata con sovrastruttura**  
**Cuve chauffante ventilée avec superstructure**  
**Umluft-Warmhaltebecken mit Aufbau**  
**Heated ventilated well with superstructure**



Vasca calda ventilata da incasso, con sovrastruttura. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30° ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampade alogene. Può essere accessoriata con vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve chauffante ventilée encastrable, avec superstructure. 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. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampes halogènes. Peut être accessorisée avec verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Einbau-Umluft-Warmhaltebecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. 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. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Halogenlampen. Kann mit Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Toughened glass superstructure. Lighting with halogen lamps. May be accessorised with front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



## LIBRA

**Vasca isolata h. 110 mm con sovrastruttura**  
**Cuve isotherme h. 110 mm avec superstructure**  
**Isoliertes Becken H. 110 mm mit Aufbau**  
**Insulated well h. 110 mm with superstructure**



Vasca isolata da incasso con sovrastruttura. 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. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con falso fondo forato e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve isotherme encastrable, avec superstructure. Idéale pour exposer les aliments 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. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

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

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

## LIBRA

**Piano refrigerato statico ad 1 livello con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré statique 1 niveau avec superstructure**  
**Statische Kühlplatte mit Aufbau**  
**Static refrigerated top with superstructure**



Piano refrigerato statico ad 1 livello, da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

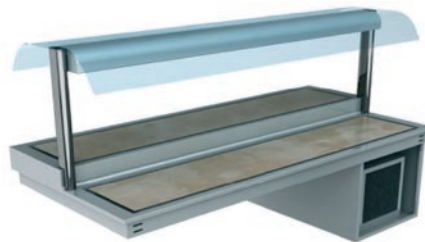
Plan réfrigéré statique encastrable 1 niveau, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats.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

Statische Einbau-Kühlplatte aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel with superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## LIBRA

**Piano refrigerato statico a 2 livelli con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré statique 2 niveaux avec superstructure**  
**Statische Kühlplatte auf 2 Ebenen mit Aufbau**  
**Stepped static refrigerated top with superstructure**



Piano refrigerato statico a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. 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. Sovrastruttura realizzata in vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

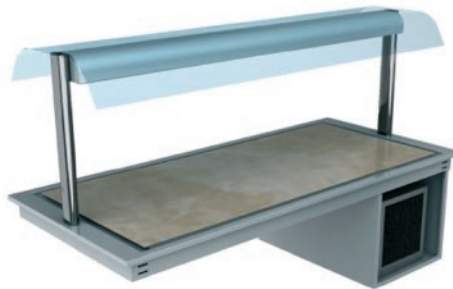
Plan réfrigéré statique encastrable 2 niveaux, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa configuration particulière à 2 niveaux permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304,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

Statische Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe 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 superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## LIBRA

**Piano refrigerato statico in granito ad 1 livello con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré statique en granit 1 niveau avec superstructure**  
**Statische Kühlplatte aus Granit mit Aufbau**  
**Static refrigerated top in granite with superstructure**



Piano refrigerato statico ad 1 livello, da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304. 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. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

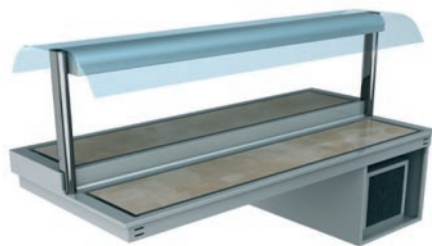
Plan réfrigéré statique encastrable 1 niveau, avec superstructure. Réalisé en granit et acier inox AISI 304. Groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage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

Statische Einbau-Kühlplatte aus Granit und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tabletts. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe 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 superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.

## LIBRA

**Piano refrigerato statico in granito a 2 livelli con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré statique en granit 2 niveaux avec superstructure**  
**Statische Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen mit Aufbau**  
**Stepped static refrigerated top in granite with superstructure**



Piano refrigerato statico a 2 livelli, da incasso, con sovrastruttura. Realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304. 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. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Il piano può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

Plan réfrigéré statique encastrable 2 niveaux, avec superstructure. Réalisé en granit et acier inox AISI 304. 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 digital. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

Statische Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen aus Granit und Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe 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 superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.



## LIBRA

**Piano refrigerato statico ribassato h. 30 mm con sovrastruttura**  
**Plan réfrigéré statique avec rabaissement h. 30 mm avec superstructure**  
**Statische Kühlplatte H. 30 mm mit Aufbau**  
**Static refrigerated top h. 30 mm with superstructure**



Piano refrigerato statico da incasso con sovrastruttura. 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 raggiato e stampato profondità h.30 mm, isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Plan réfrigéré statique encastrable, avec superstructure. 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. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel with superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with condensate-evaporating tray and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## LIBRA

**Vasca refrigerata statica h. 110 mm con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée statique h. 110 mm avec superstructure**  
**Statisches Kühlbecken H. 110 mm mit Aufbau**  
**Static refrigerated well h. 110 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 110 mm, isolamento con schiuma poliuretanicata 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, falso fondo forato 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 110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Réfrigération statique. Régulation de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats, faux fond perforé 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. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale, gelochtem Blindboden 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 110 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, perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.

## 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.

## LIBRA

**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. 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, 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 antispunto. 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. 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 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.