



## **VIRGO**

**Vetrina neutra aperta**  
**Vitrine neutre ouverte**  
**Offene Neutralvitrine**  
**Open neutral display**



Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampada fluorescente. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour la présentation de pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampe fluorescente. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Offene neutralvitrine. Ideal für die Unterbringung von Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. Beleuchtung mit Leuchtstofflampe. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with fluorescent lamp. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

## VIRGO



**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**

Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili, dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150

mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation d'aliments froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec étagères de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage interne. Évaporateur peint anti-corrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Zwischenablagen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Hartglas. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. May be accessorised with automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5 GN.

## VIRGO



### **Vetrina refrigerata ventilata con flaps** **Vitrine réfrigérée ventilée à clapets** **Umluft-Kühlvitrine mit Klappen** **Ventilated refrigerated display with flaps**

Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico

condensa. 3 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. 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 GN.

Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation d'aliments froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles, dotées de convoyeur d'air pour la réfrigération des étagères. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec étagères de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 3 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage interne. Évaporateur peint anti-corrosion et relevable pour un nettoyage facilité. 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 GN.

Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren ausgerüstet mit Luftförderer für die Kühlung der Zwischenablagen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Kondenswasserabfluss. 3 höhenverstellbare Zwischenablagen aus Hartglas. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors with ducted airflow for cooling the shelves. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 3 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. 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 GN.