

GEMINI

Vetrina calda aperta con piano vetroceramica
Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique
Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte
Open heated display with ceramic glass top



Vetrina calda aperta con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravier ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Construction en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Offene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 AISI 304. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in open heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Open on the customer side. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital remote thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



GEMINI

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica
Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique
Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte
Closed heated display with ceramic glass top



Vetrina calda chiusa con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravers ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Beleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in closed heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital remote thermostat. May be accessorised with core probe. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



GEMINI

Vetrina calda umidificata chiusa
Vitrine chauffante humidifiée fermée
Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung
Closed humidified heated display



Vetrina calda umidificata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Controllo dell'umidità (40/90Rh%). Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine chauffante humidifiée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Contrôle de l'humidité (40/90Rh%). Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Befeuchtung. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Befeuchtungssteuerung (40/90Rh%). Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Granitplatte GN 1/1 und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in closed humidified heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Humidity control (40/90Rh%). Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



GEMINI

Vetrina calda ventilata chiusa
Vitrine chauffante ventilée fermée
Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine
Closed ventilated heated display



Vetrina calda ventilata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1/1. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine chauffante fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage interne par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1/1. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5 GN.

Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Kerntemperaturfühler und Granitplatte GN 1/1 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in closed ventilated heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital remote thermostat. May be accessorised with core probe and granite top GN 1/1. Available in sizes 2-3-4-5 GN.



GEMINI

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.

GEMINI

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.

GEMINI



Vetrina refrigerata ventilata chiusa **Vitrine réfrigérée ventilée fermée** **Geschlossene Umluft-Kühlvitrine** **Closed ventilated refrigerated display**

Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore dotate di convogliatore d'aria per il raffreddamento dei ripiani. Vetri laterali e superiore 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 bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5 GN.

Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation d'aliments froids. Fermée côté client par verre frontal arrondi et trempé, relevable pour faciliter les opérations de chargement et de nettoyage. 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.

Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. 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 Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5 GN.

Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. 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.

GEMINI



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 accessoirisée 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 entfernbarer 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.

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, anhebbaarem 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.