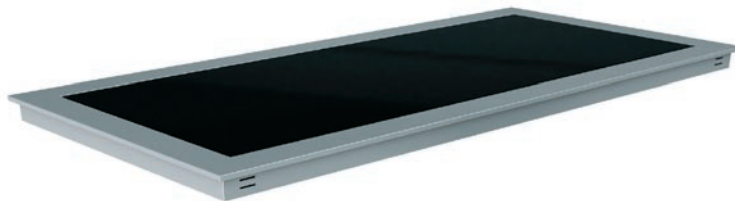




HYDRA

Piano refrigerato in vetro temperato
Plan réfrigéré en verre trempé
Statische Hartglas-Kühlplatte
Static refrigerated toughened glass top



Piano refrigerato statico in vetro temperato nero da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per pasticceria. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4 EN.

Plan réfrigéré statique encastrable en verre trempé noir, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour pâtisserie. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Disponible dans les dimensions 2-3-4 EN.

Statische Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304 und schwarzem Hartglas, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Konditoreiwaren. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Lieferbar in den Größen 2-3-4 EN.

Drop-in static refrigerated top made in AISI 304 stainless steel and black toughened glass, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying pastries. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital remote thermostat. Available in sizes 2-3-4 EN.



HYDRA

Vasca gelato
Cuve à crèmes glacées
Eiscreme-Wanne
Ice-cream well



Vasca refrigerata a bassa temperatura da incasso per l'esposizione di vaschette di gelato, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinato. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Regolazione della temperatura da -10°C ÷ -20°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con piani regolabili in altezza per l'esposizione di torte semifredde, coppe di gelato, ecc... Disponibile nelle dimensioni 5 o 7 vaschette (vaschette e ripiani a richiesta).

Cuve réfrigérée à basse température encastrable pour l'exposition de bacs à crème glacée, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond incliné. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réglage de la température de -10°C ÷ -20°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec plateaux réglables en hauteur pour l'exposition de produits glaciers, coupes de glace, etc... Disponible dans les dimensions 5 ou 7 bacs (bacs et plateaux sur demande).

Einbau-Kühlwanne mit Niedertemperatur für die Ausstellung von Eisbehälter mit integriertem Kühlaggregat oder vorgerüstet für eine Zentralkühlung. Abgerundete Wanne aus Edelstahl AISI 304 mit geneigtem Boden. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Temperatureinstellung von -10°C ÷ -12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbaren Böden für die Ausstellung von Eistorten, Eisbechern usw. ausgestattet werden. Lieferbar in den Größen 5 oder 7 Behälter (Behälter und Böden auf Anfrage).

Drop-in low temperature refrigerated well for displaying ice-cream containers, with incorporated condensing unit or set-up for remote unit. Radiused well in AISI 304 stainless steel with sloping bottom. Injected polyurethane foam insulation. Temperature control from -10°C ÷ -20°C with digital remote thermostat. It may be accessorised with height-adjustable shelves for displaying semi-freddo desserts, ice-cream cups, etc. Available in sizes for accommodating 5 or 7 containers (containers and shelves on request).