

PEGASUS

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. 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. 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 ripiano intermedio in vetro temperato, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 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. 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. Éclairage interne. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec étagère intermédiaire en verre trempé, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 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 entfernbaren Schiebetüren. 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. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarer Zwischenablage aus Hartglas, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 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. 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. 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 height-adjustable intermediate toughened glass shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 3-4-5-6 GN.