

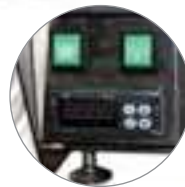


CHEF COLD 2

Luce neon di serie
Neon light standard
Néon lumière standard
Neonlicht Standard
Luz neón estándar



Centralina elettronica
Electronic control unit
Central électronique
Elektronisches Steuergehäuse
Centralita electrónica



Le vetrine sopra banco modello CHEF, disponibili sia nella versione refrigerata che in quella calda, sono state concepite per paninoteche, bar, pizzerie, ristoranti, gastronomie, chioschi ecc.. Sono ideali per l'esposizione ad esempio di antipasti, stuzzichini, salse ed alimenti per la preparazione di pizze, panini, framezzini. Le dimensioni contenute permettano una facile collocazione in qualsiasi arredamento preesistente. Tutti gli elementi caldi o refrigerati sono realizzati all'interno ed esterno in acciaio inox.

The CHEF counter top food display case models, available in both refrigerated and hot versions, have been designed for sandwich bars, bars, pizzerias, restaurants, gastronomic shops, kiosks etc.. They are perfect for displaying, for example, hors d'oeuvres, appetisers, sauces and ingredients used in the preparation of pizzas, rolls, sandwiches. Their contained dimensions mean that they can be easily inserted into any pre-existing furniture fittings. All the internal and external hot or refrigerated elements are made in stainless steel.

Les vitrines pour le dessus des comptoirs du modèle CHEF, disponibles pour la version réfrigérante et pour la version chauffante, ont été conçues pour les paninoteques, les bars, les pizzerias, les restaurants, les comptoirs ambulants...etc. Elles sont idéales pour l'exposition d'entrées, d'amuse-gueules, de sauces et d'aliments pour la préparation de pizzas, desandwich

ou d'en-cas. Ses dimensions réduites permettent de les intégrer facilement à n'importe quelle structure pré-existante. Tous les éléments chauds et réfrigérés sont entièrement réalisés (intérieur et extérieur) en acier inox.

Die auf dem Thesen aufstellbaren Vitrinen CHEF, sowohl in der Version zur Kühlung als auch in der beheizbaren Version erhältlich, sind für Sandwich-Bars, Bars, Pizzerien, Restaurants, Gastronomie, Kioske usw. entwickelt worden. Sie sind besonders für die Präsentation zum Beispiel von Vorspeisen, Appetithappen, Soßen und Lebensmitteln zur Präparation von Pizzen, Brötchen und Sandwiches geeignet. Die beschränkten Ausmaße erlauben ein leichtes Aufstellen in jeder schon vorhandenen Einrichtung. Alle warmen oder gekühlten Elemente sind sowohl Innen als auch Außen aus INOX Stahl gefertigt.

Las vitrinas de mostrador modelo CHEF, están disponibles en la versión refrigerada y en la versión caliente, han sido ideadas para sandwicherías, bares, pizzerías, restaurantes, tiendas de gastronomía, quioscos, etc. Son ideales para la exposición de entradas, tentempiés, salsas, alimentos para la preparación de pizzas y sandwiches. Sus reducidas dimensiones permiten una fácil colocación en cualquier decoración preexistente. Todos los elementos calientes y refrigerados están completamente realizados con acero inoxidable (interior y exterior).



CHEF COLD 3



Spot con luce di serie
Spot with light as standard
Spot avec lumière de série
Beleuchtetes Spot als Standard
Spot con luz de serie

	Watt	230v/1/50Hz	°C			H ₂ O		GN - h. 65 mm. ACCESSORI / ACCESSORIES	mm. (LxPxH)		Kg.
CHEF COLD 2	130	230v/1/50Hz	+3/+5			AUT	R 404a	GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3	737x793x530	Di serie	61,5
CHEF COLD 3	130	230v/1/50Hz	+3/+5			AUT	R 404a	GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3	1067x793x530	Di serie	76,5
CHEF COLD 2 PS	130	230v/1/50Hz	+3/+5			AUT	R 404a	GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3	737x790x530	Di serie	61,5
CHEF COLD 3 PS	130	230v/1/50Hz	+3/+5			AUT	R 404a	GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 2/3	1067x790x530	Di serie	76,5

Dati di collaudo - Test details - Détails d'essai - Prüfungsergebnisse - Datos de ensayo - MAX = (25°C - % U.R. 60)

Prezzi vedi a pagina 17-18
Prices see page 17-18

PICCOLA ESPOSIZIONE
SMALL DISPLAYS
REFRIGERATORI & CONGELATORI
REFRIGERATORS & FREEZERS
MINIBAR & FARMACIA
MINIBAR & PHARMACY
ARMADI SPECIALI
SPECIAL CABINETS
PASTICCERIA
PAstry
RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT
PIZZERIA
PIZZERIA
SUPERMERCATI
SUPERMARKETS
IPERMERCATI
HYPERMARKETS
10
ATTREZZATURE COMPLEMENTARI di servizio
ADDITIONAL EQUIPMENT'S SERVICE
€