

frigomeccanica

COLLEZIONE VETRINE 5.0

SHOWCASES COLLECTION 5.0



GHOST



VETRINE

GHOST

frigomeccanica

ORIGINALE
E LUMINOSA

ORIGINAL
AND LUMINOUS



VETRINE

GHOST



VETRINE

GHOST



H 137



H 120

frigomeccanica

TRASPARENZA ASSOLUTA,
VISUAL PERFETTO

ABSOLUTE TRANSPARENCY,
PERFECT VISUAL



H 150



VETRINE

GHOST

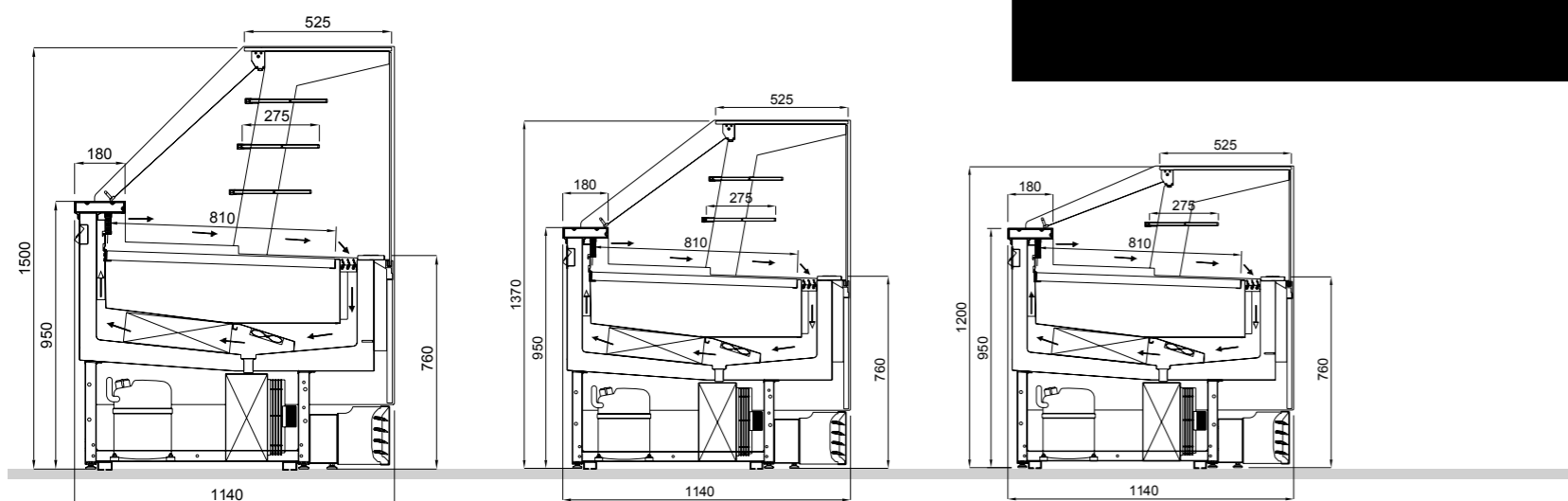
PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

GHOST H120 - H137 - H150

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 123/173/223

Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in RAL colours
Side panels: lacquered in RAL colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: cm. 123/173/223

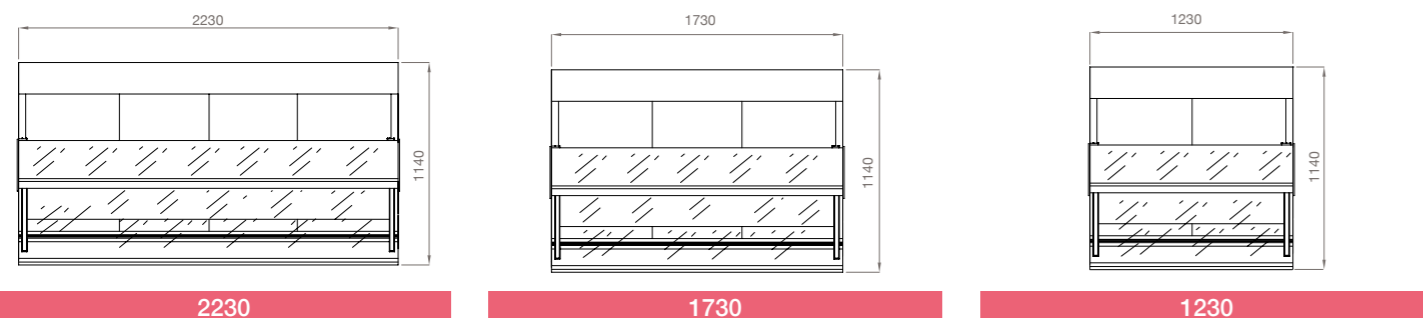


Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti laterali in plexiglass illuminati a led. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. Vetro anteriore apribile verso il basso, e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. N° 3 mensole espositive su H.150 cm, N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 mt.); vetrina canalizzabile con Ghost gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno.

Professional pastry shop showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet (fitted for wheels, supplied on request). Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. 3 display shelves on H.150 cm, 2 display shelves on H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. Fan-assisted refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat, silver anodised aluminium front grille. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request); suitable for installation in-line with ice-cream Ghost. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Climate class 4 (30° - R.H. 55%). Operating temperature 0°C + 5° C.

Classe climatica 4 (30° C. - 55% U.R.). Temperatura d'esercizio 0° C. + 5°

GHOST piano inclinato / with inclined surface



2230

1730

1230

GHOST

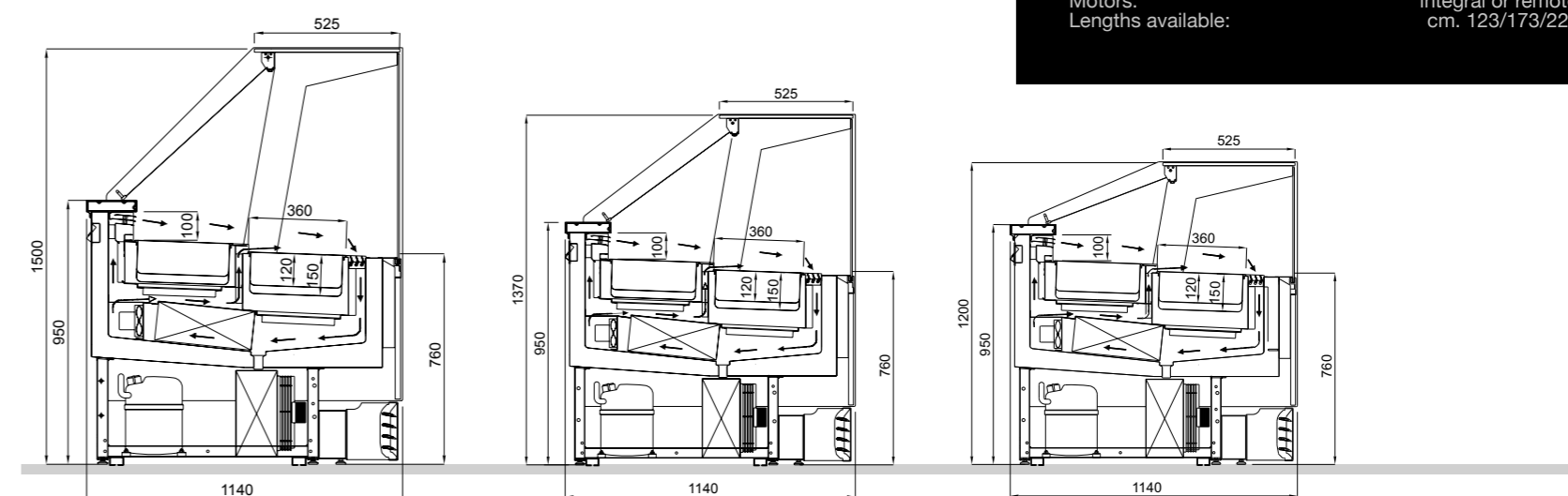
GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

GHOST H120 - H137 - H150

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Serigrafia vetri laterali e frontale: Nero o Bianco
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 123/173/223

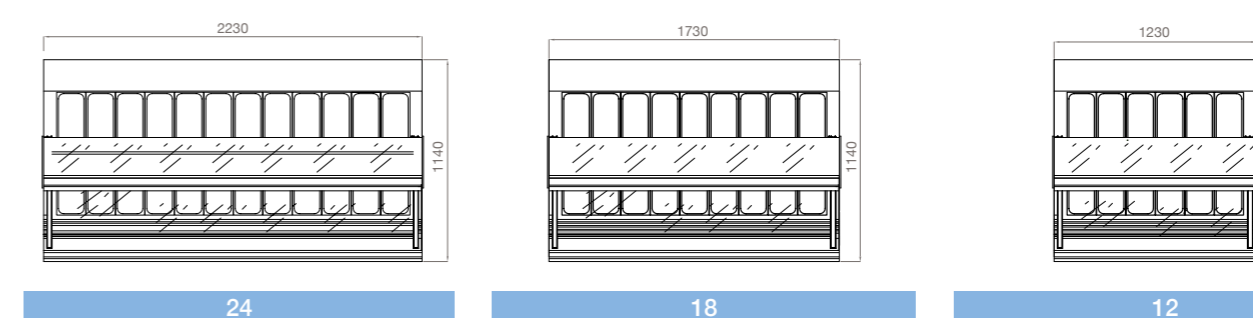
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in RAL colours
Side panels: lacquered in RAL colours
Silkscreen printing for side glass and front: Black or White
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: cm. 123/173/223



Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Montanti laterali in plexiglass illuminati a led. Illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrici trifase semiermetiche su 24-18 vaschette, ermetiche 230V monofase sulla vetrina 12 vaschette. Le unità esterne possono essere dislocate a una distanza massima di 20 m con i compressori semiermetici e metri 10 con quelli ermetici. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe climatica 4+ (35°C - 70% U.R.) con compressori semiermetici, Classe 4 (30° 55% U.R.) con compressori ermetici. Temperatura di esercizio -12°/- 18° C.

Professional ice-cream showcase with dual flow fan-assisted refrigeration. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface. Back enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, showcase demister with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor, silver anodised aluminium front grille. Condenser units, three-phase semi-hermetic on 24-18 tub showcase, hermetic 230V single-phase on 12 tub showcase. Remote units can be located up to 20 m away with semi-hermetic and 10 m with hermetic compressors. To take tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or 36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Climate class 4+ (35°C - R.H. 70%) with semi-hermetic compressors, Class 4 (30° - R.H. 55%) with hermetic compressors. Operating temperature -12°/- 18°C.

GHOST vaschette / tubs > lt.5/7 360x165 mm



24

18

12