

frigomeccanica

COLLEZIONE VETRINE 5.0

SHOWCASES COLLECTION 5.0



MAGNUM



VETRINE

MAGNUM

SPAZIO SENZA LIMITI

UNLIMITED SPACE



VETRINE

MAGNUM

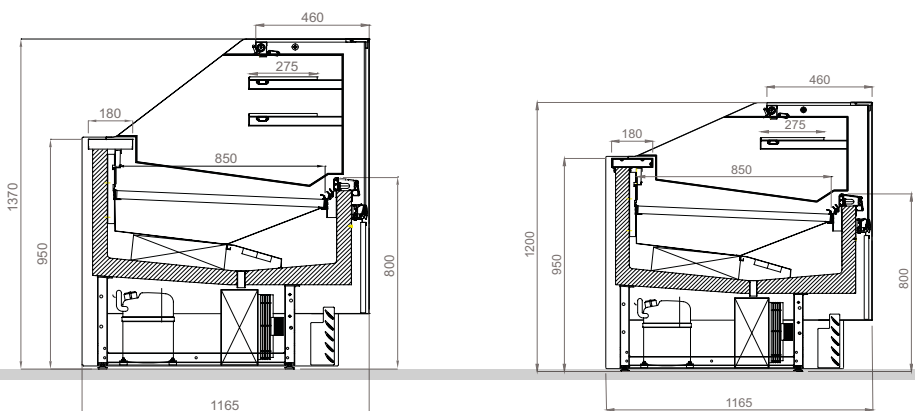
PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

MAGNUM H137 - H120

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 120/155/170/190/220 ed angolo 30° esterni

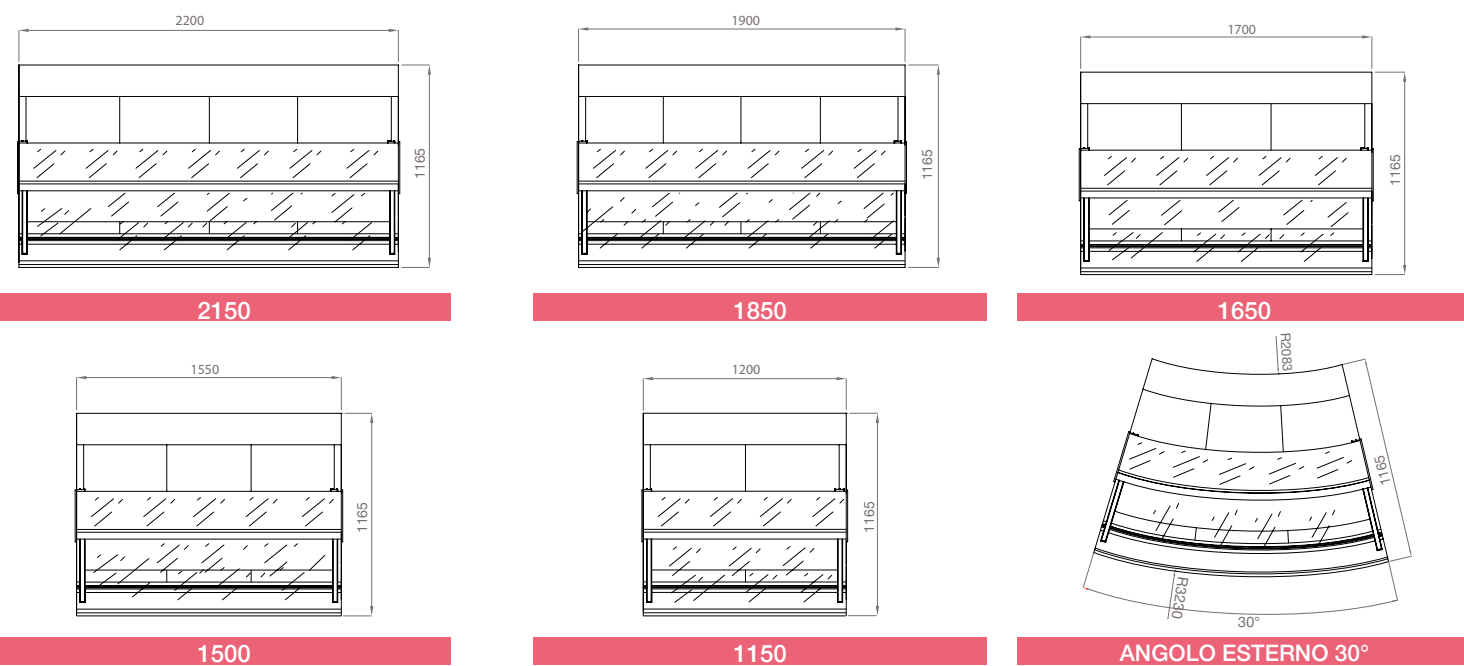
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in RAL colours
Side panels: lacquered in RAL colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: cm. 120/155/170/190/220 and external 30° corner units



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote 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. Il castello vetri è sorretto da robusti montanti dritti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Vetro anteriore temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali temprati e riscaldati. N°2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.), canalizzabile con Magnum pasticceria e con Magnum gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe climatica 4 (30° C. - 55% U.R.). Temperatura d'esercizio 0° C. + 5° C.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet. 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. The glass superstructure is supported by sturdy straight uprights in polished stainless steel with internal ducting for electric wiring. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. 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 confectionery Magnum and ice-cream Magnum. 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.

MAGNUM piano inclinato / with inclined surface



MAGNUM

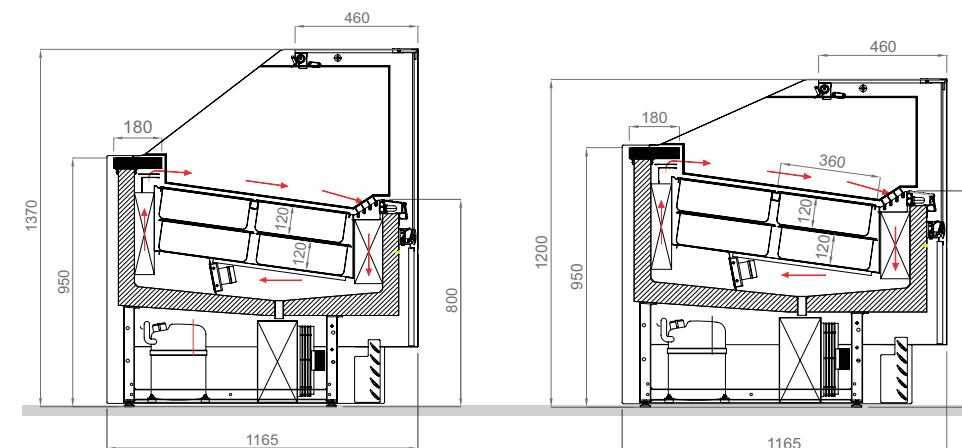
GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

MAGNUM H137 - H120

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze Disponibili: cm. 120/155/170/190/220 ed angoli 30° esterni

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. 120/155/170/190/220 and external 30° corner units



Vetrina gelati professionale ventilata con riserva sottopiano solo nella vetrina con singola lama d'aria. Vetro anteriore apribile verso il basso, temprato e riscaldato. Vetri laterali temprati e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sul porta gusti. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Impianto refrigerante con doppio evaporatore verniciato in cataforesi nero contro la corrosione, 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. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici (monofase singolo sulla vetrina V12 e angolo esterno). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fi no alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. 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 storage area underneath display surface on single laminar air flow units only. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface and on flavour board. Backs enclosed by roller blinds. Refrigeration system with twin evaporators, with black cataphoresis corrosion-resistant coating, automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors (one single-phase on V12 showcase and external corner unit). The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. For use with 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 - 70% U.R.) with semi-hermetic compressors. Classe 4 (30° 55% U.R.) with hermetic compressors. Operating temperature - 12°/- 18° C.

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

