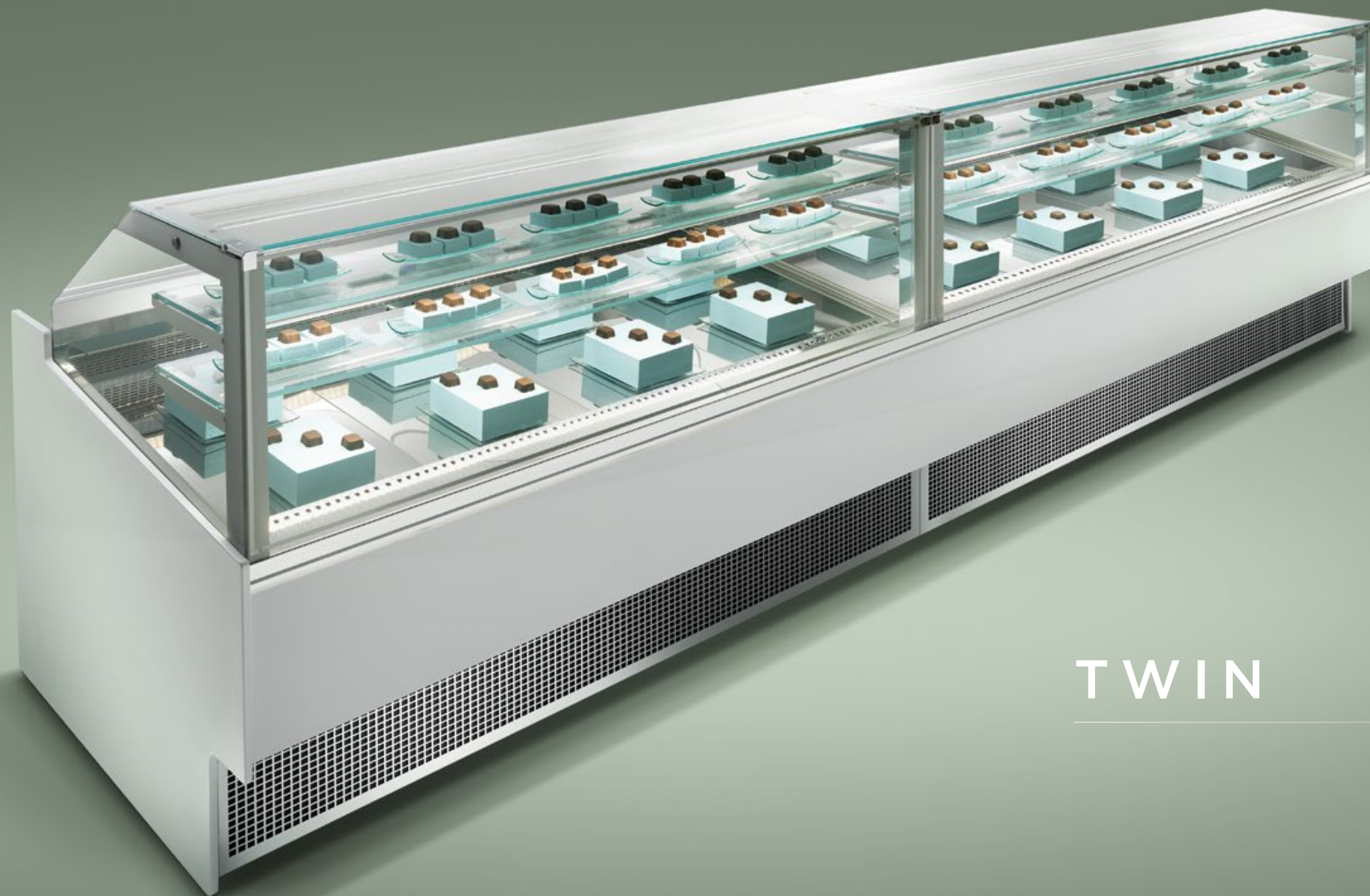




TWIN

TWIN

L'EVOLUZIONE DEL MINIMAL
THE EVOLUTION OF MINIMAL

frigomeccanica



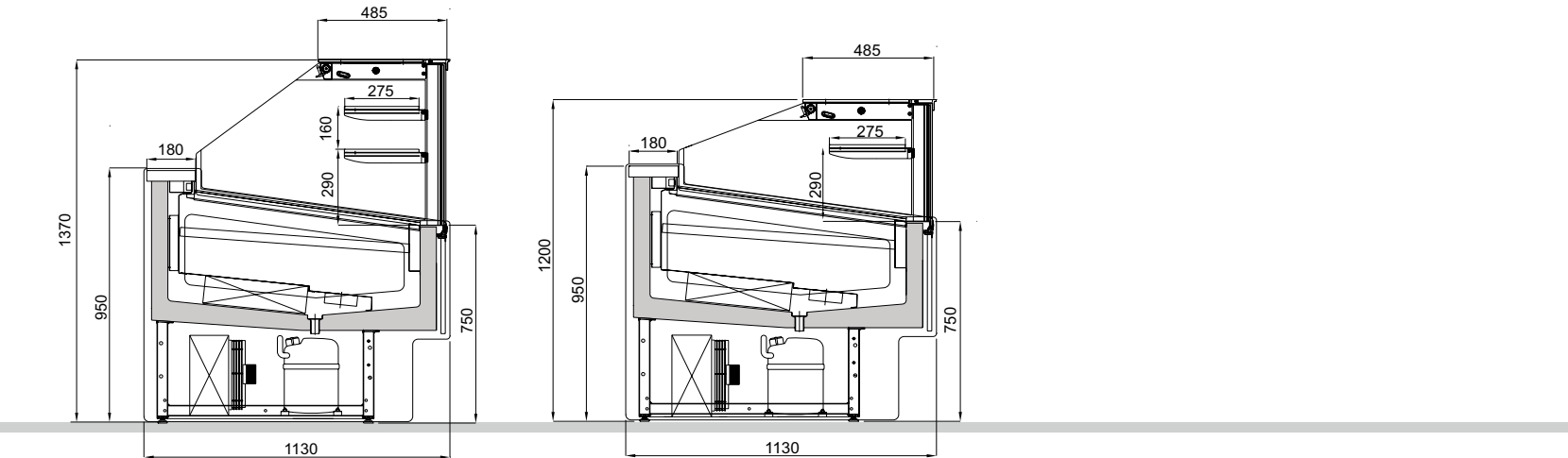
H 120



H 137

TWIN

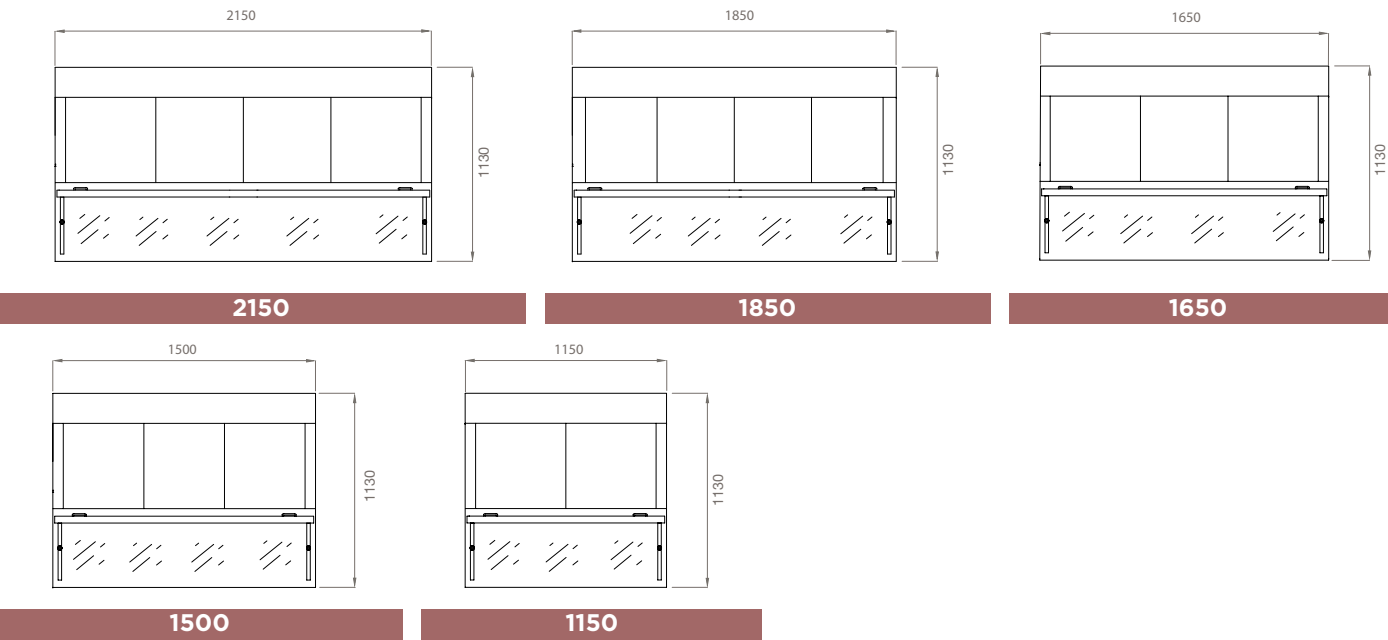
PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili (a richiesta ruote).
Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri in tubolare di alluminio, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile.
N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 – N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, quando la vetrina è con motore esterno.
Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

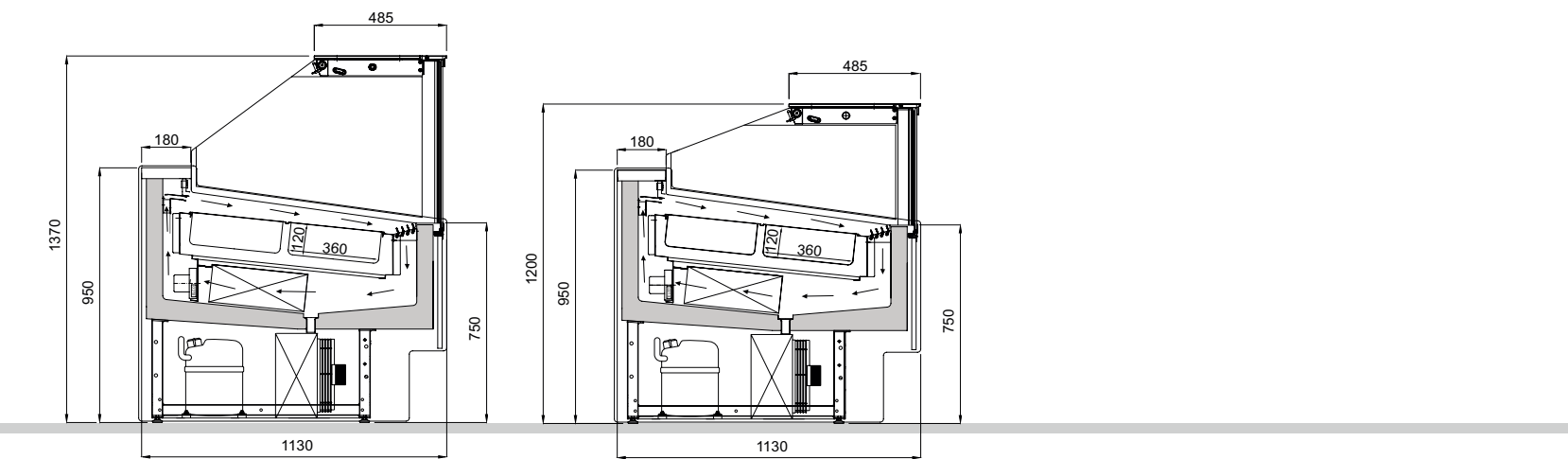
Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel.
Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated fl at glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. 2 shelves on confectionery showcase H. 137 – 1 shelf on confectionery showcase H. 120. Forced-air refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

TWIN PIANO INCLINATO > TWIN WITH INCLINED SURFACE



TWIN

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelati professionale ventilata, castello vetri in tubolare inox, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile a ribalto verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile; basamento metallico verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili (a richiesta ruote), impianto refrigerante con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo, quadro comandi con regolazione elettronica, unità condensatrice con doppio compressore monofase (un solo compressore sulla 12 vaschette), evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Utilizzabile con vaschette 36x16,5x12 (5lt) o da 36x25x12/8 (8/5lt).
N.B Quando non ci sono le vaschette non vengono forniti i traversini.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice cream showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated fl at glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. Refrigeration system with evaporator installed beneath display surface, automatic reverse cycle defrosting, control panel with electronic regulation, condenser unit with twin single-phase compressors (single compressor on 12 tray showcase), automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. For use with tubs of 36x16.5x12h. cm (5 lt.) or 36x25x12/8h. cm (8/5 lt.).
N.B: When the trays are not included, the crossbars are not provided.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

TWIN VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120

