



DAIQUIRI BIRRA
Tavoli refrigerati



A close-up photograph of a woman's face. She has bright red lipstick and green-painted fingernails. She is holding a cold, condensation-covered glass of beer and is captured in the middle of taking a drink. Her eyes are closed, and her head is tilted back slightly.

made in Italy

CHI SIAMO

Studio 54 è un'azienda Italiana presente sul mercato della refrigerazione commerciale da più di vent'anni e vanta un'esperienza maturata nella progettazione e realizzazione di prodotti per la ristorazione collettiva.

WHO WE ARE

Studio 54 is an Italian company present in the commercial refrigeration market since more than 20 years and it boasts a well-established experience in planning and realizing products for collective catering.

QUI SOMMES NOUS

Studio 54 est une entreprise italienne présente sur le marché de la réfrigération commerciale depuis de 20 ans et qui possède une expérience qui a mûri dans la conception et la réalisation de produits pour la restauration collective

WER SIND WIR

Studio 54 ist eine italienische Firma, die seit mehr als 20 Jahren im Kühlungsmarkt anwesend ist und eine grosse Erfahrung in der Planung und Verwirklichung von Catering-Produkten anzubieten hat.



il prodotto giusto

DAIQUIRI BIRRA

funzionalità, razionalità,
design

functionality,
rationality, design

fonctionnalité,
rationalité, conception

funktionstüchtigkeit,
rationalität, design

DAIQUIRI BIRRA

caratteristiche tecniche

ITALIA TAVOLO BIRRA

La linea di tavoli refrigerati per bibite e birra risponde alle più avanzate esigenze di praticità e funzionalità con un design ricercato. Le diverse misure di lunghezza lo rendono particolarmente indicato come banco mescita birra o, senza piano di lavoro, come banco da incasso. Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304 e disponibili con porte o cassetiere per l'alloggiamento delle bibite. La linea di tavoli refrigerati per bibite e birra può essere combinato con una serie di modulistica neutra.

FRANCIA TABLE BIÈRE

La ligne des tables réfrigérées pour boissons et bière répond au plus haute exigences de praticité et fonctionnalité avec un dessin exclusif. Les différentes mesures de longueur le rendent particulièrement indiqué comme comptoir de distribution de bière ou, sans plan de travail, comme comptoir d'encaissement. Tous les modèles sont construits en acier inox AISI 304 et disponibles avec portes ou tiroirs pour boissons. La ligne de tables réfrigérées pour boissons et bière peut être combinée avec une série de modules neutres.

REGNO UNITO BEER COUNTER

The refrigerated table line for beverages and beer corresponds to the highest needs of practicality and functionality with an exclusive design. The different lengths makes it particularly suitable as beer distribution counter or without working surface as built in counter. All models are in stainless steel AISI 304 and are available with doors or drawers for bottles. The refrigerated table line for beverages and beer can be combined with a range of neutral modules.

GERMANIA GEKÜHLTE BIERTHEKE

Die Kühlischlinie für Getränke und Bier entspricht den höchsten Bedürfnissen was Praktizität und Funktionalität betrifft und das Design ist exklusiv. Die verschiedenen Längen machen ihn besonders geeignet für den Bierausschank oder ohne Arbeitsfläche als Einbauelement. Alle Modelle sind aus Edelstahl AISI 304 gebaut und sie sind mit Türen oder Schubladen für Getränke erhältlich. Die Kühlischlinie für Getränke und Bier kann mit einer Serie von trockenen Modulen kombiniert werden.

MONDO CARATTERISTICHE

Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304.

Temperatura d'esercizio 0°C/+8°C (ventilato)

Porte in acciaio INOX con guarnizione magnetica e chiusura a leva con chiave. Opzional porte e cassetti vetrati.

Motore incorporato o senza motore predisposto a valvola R134a.

Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione.

Controllo elettronico della temperatura.

Sbrinamento automatico.

REGNO UNITO FEATURES

External / internal body made in certified AISI 304 stainless steel.

Working temperature: 0°/+8° C (ventilated)

S/S doors with magnetic gasket and lever closing lock with key. Glassed doors and drawers on demand.

Cooling installation with built-in compressor or without compressor with E-valve R134a.

Refrigeration system: Ventilated through evaporator painted against corrosion.

Digital temperature control device.

Automatic defrost.

FRANCIA CARACTÉRISTIQUES

Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304.

Température de travail : 0°/+8° C (ventilé)

Portes en acier INOX avec joint magnétique et fermeture à levier avec clé. Portes et tiroirs vitrés sur demande.

Groupe logé ou sans groupe avec détendeur R134a.

Réfrigération : Ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion.

Contrôle digital de la température.

Dégivrage automatique.

GERMANIA MERKMALE

Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304.

Arbeitstemperatur : 0°/+8° C (Umluft)

Türen aus CNS mit Magnetdichtung und mit speziellem Verschluss. Optional Glastüren und -Schubladen.

Eingebautes oder ohne Aggregat mit E-Ventil R134a.

Kühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer.

Digitaltemperaturenregler.

Automatikabtauung.



DAIQUIRI BIRRA

gamma prodotti

201W - 1.4A	Potenza Assorbita / Absorption / Absorption/ Aufnahme
150W	Potenza compressore / Compressor power / Puissance du compresseur / Kompressorleistung
301W	Resa frigorifera/ Output / Rendement/ Leistung/
230V/50Hz	Alimentazione / Voltage / Alimentation/ Strom
0°C / +8°C	Temperatura di esercizio / Working temperature / Température de fonctionnement /Arbeitstemperatur



L. 1600 P. 700 H. 970



323 W - 2.42 A	Potenza Assorbita / Absorption / Absorption/ Aufnahme
270W	Potenza compressore / Compressor power / Puissance du compresseur / Kompressorleistung
499 W	Resa frigorifera/ Output / Rendement/ Leistung/
230V/50Hz	Alimentazione / Voltage / Alimentation/ Strom
0°C / +8°C	Temperatura di esercizio / Working temperature / Température de fonctionnement /Arbeitstemperatur



L. 2180 P. 700 H. 970



450 W - 3.15 A	Potenza Assorbita / Absorption / Absorption/ Aufnahme
280W	Potenza compressore / Compressor power / Puissance du compresseur / Kompressorleistung
632 W	Resa frigorifera/ Output / Rendement/ Leistung/
230V/50Hz	Alimentazione / Voltage / Alimentation/ Strom
0°C / +8°C	Temperatura di esercizio / Working temperature / Température de fonctionnement /Arbeitstemperatur



L. 2760 P. 700 H. 970

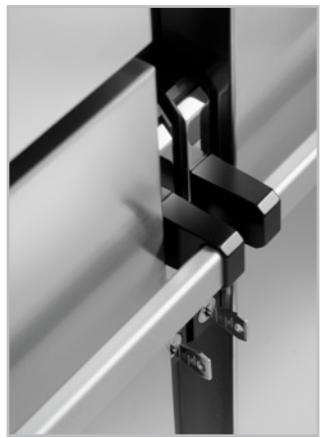




Cassetti con elevata portata e guide telescopiche
Drawers with high weight rate and telescopic rails
Tiroirs avec portée élevée et glissières télescopiques
Schubladen mit hoher Tragkraft und Teleskopschienen



Controllo elettronico della temperatura
Temperature digital control device
Régulateur digital de la température
Elektronische Temperaturkontrolle



A richiesta sono disponibili cassetiere con diverse altezze
On demand there are drawers with several heights
Set de tiroirs avec hauteurs différentes sur demande
Auf Anfrage sind Schubladenfächer mit diversen Höhen verfügbar



Barre ferma bottiglie per cassetto (optional)
Drawer holding bar for bottles (on demand)
Barre de blocage bouteilles pour tiroir (optionnel)
Flaschen-Haltestangen für Schublade (Optional)



Serratura con chiave
Lock with key
Serrure avec clé
Schloss mit Schlüssel



Sui cassetti sistema di apertura con maniglia su tutta la lunghezza.
Drawers opening system through handle on the whole length.
Système ouverture tiroirs par poignée sur toute la longueur.
Bei den Schubladen Öffnungssystem durch Griff auf der gesamten Länge



Cassettiera e porte con chiusura a leva
Drawers and doors with bar closing
Tiroirs et portes avec clôture à lève
Schubladenfächer und Türen mit speziellem Verschluss



Piano mescita birra su richiesta
Beer-serving working top on demand
Plan débit bière sur demande
Bierausschankplatte auf Anfrage



Via Gian Lorenzo Bernini, 147
35010 San Giorgio in Bosco (PD) - Italy

T +39 049 9450466

F +39 049 9451044

F +39 049 9454119

*www.studio-54.it
info@studio-54.it*