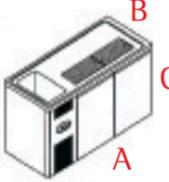


MODELLO MODEL MODELE MODELL	Dimensioni Sizes Dimensions Masse	Assorbimento Absorption Absorption Nennaufnahme	Temperatura d'esercizio Working temperature Température de travail Temperaturen bereich °C	Tensione Voltage Tension Spannung	√Peso netto Net Weight Poid Net Netto-Gewicht
	A: 1600 B: 700 C: 970	290 W	0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	105 Kg.
	A: 1920 B: 700 C: 970	290 W	0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	130 Kg.
	A: 2500 B: 700 C: 970	378 W	0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	160 Kg.
	A: 1500 B: 700 C: 920	290 W	0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	97 Kg.
	A: 2080 B: 700 C: 920	378 W	0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	120 Kg.
	A: 1280 B: 700 C: 920		0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	70 Kg.
	A: 1860 B: 700 C: 920		0°/8°C 35°C - U.R. 60%	230/1/50	85 Kg.

La Ditta produttrice si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. - Producer company reserves the right to change technical features without notice - L'usine productrice se réserve le droit de varier sans préavis les détails techniques. - Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.

Photo: L. Linguanotto - Concept: M. Dolzan - Stampa: Papegraf spa



DAIQUIRI birra

TAVOLI REFRIGERATI

STUDIO 54

Refrigeration System





UN SISTEMA COLLAUDATO . TESTED SYSTEM

UN SYSTEME TESTÉ . EIN GETESTETES SYSTEM

■ 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 cassettiere per l'alloggiamento delle bibite.

La linea di tavoli refrigerati per bibite e birra può essere combinato con una serie di modullistica neutra.

■ 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.



■ 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.

■ GEKÜHLTE BIERTHEKE

Die Kühltschlinie für Getränke und Bier entspricht den höchsten Bedürfnissen was Praktikizität 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 Kühltschlinie für Getränke und Bier kann mit einer Serie von trockenen Modulen kombiniert werden.

