

Vetrina refrigerata per pesce fresco, carne fresca e bacinelle GN • Refrigerated showcase for freshly-displayed fish, meat and GN boxes • Vitrine réfrigérée pour poisson frais, viande fraîche et plateaux GN • Gefriertes Schaufenster für Frischfisch, Frischfleisch und GN - Schüsseln
Vitrinas refrigeradas para pescado fresco y carne



SHOPPING COLD

-4 +6 °C



Gastroline



CHEF PROGRAM & IPER MARKET

MACELLERIA
BUTCHER
BOUCHERIE
METZGEREI
CARNICERIA

°C -4 / +6

PESCE FRESCO
FRESH FISH
POISSON FRAIS
FRISCHER FISCH
PESCADO FRESCO

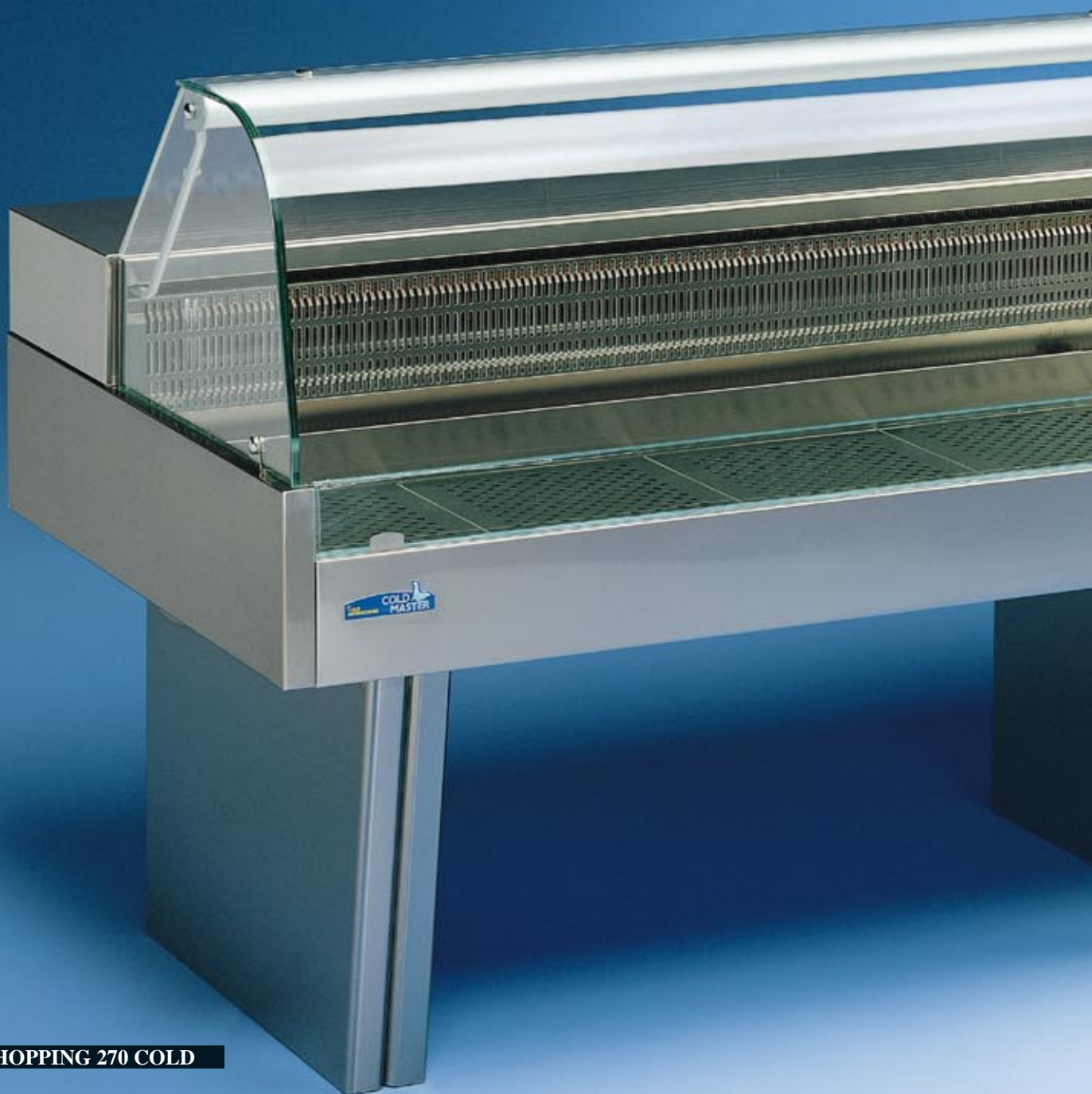
°C -4 / +6

GASTRONOMIA
GASTRONOMY
GASTRONOMIE
DELICATESSEN
GASTRONOMIA

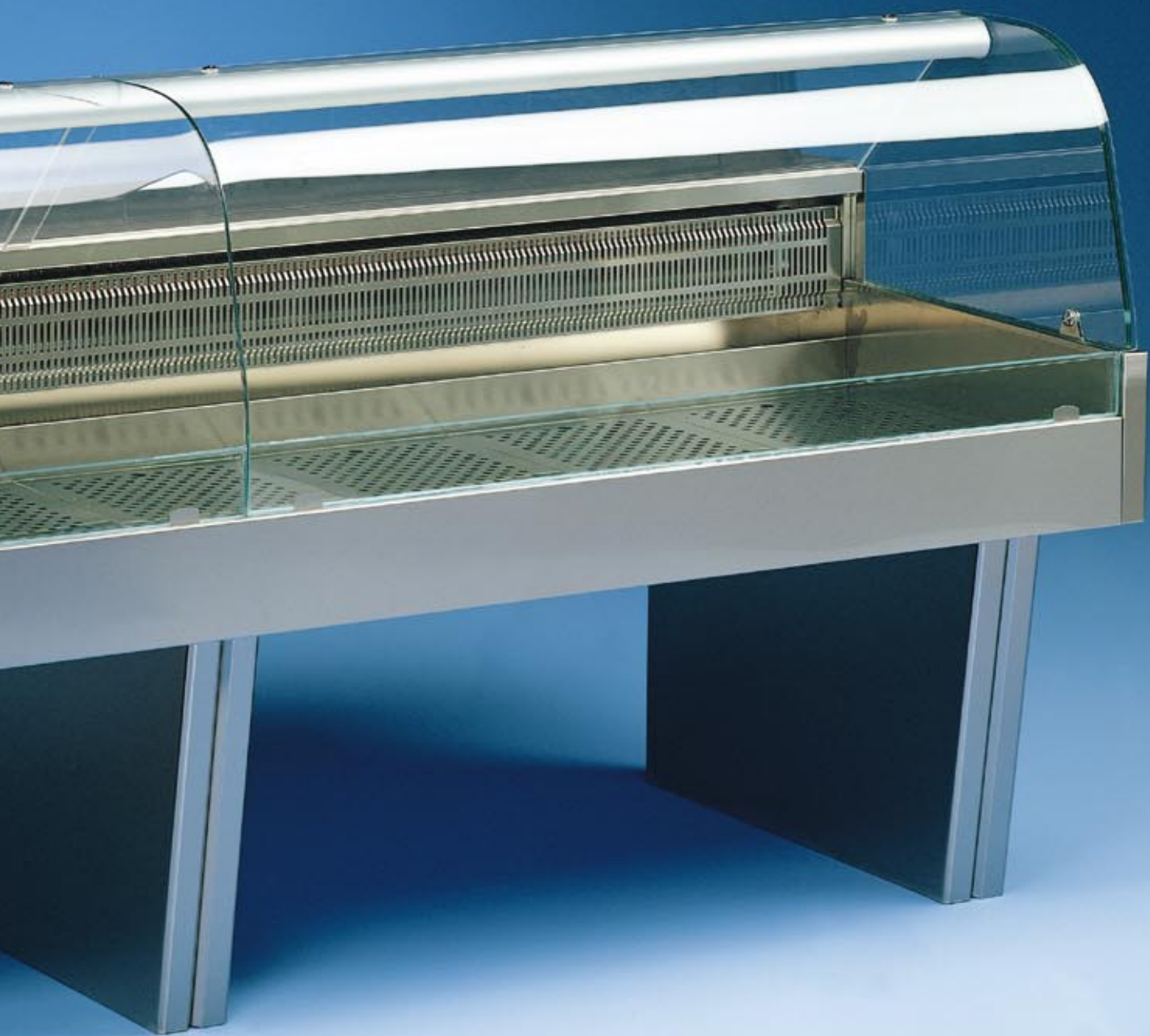
°C -4 / +6



SHOPPING 140 COLD



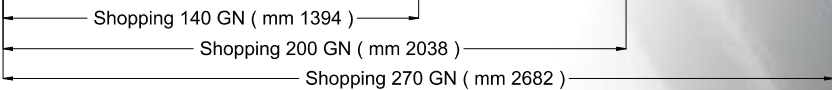
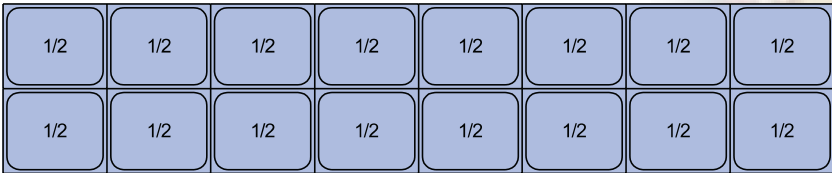
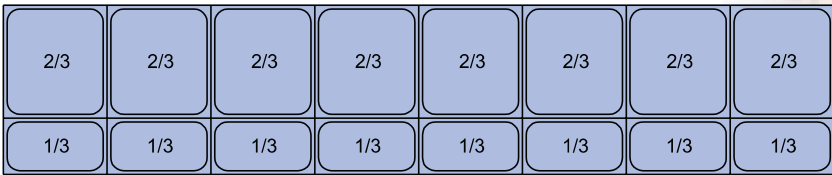
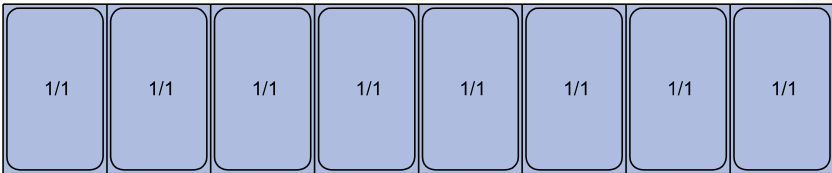
SHOPPING 270 COLD





SHOPPING 140 GN COLD

•LE VASCLETTE GN SONO FORNITE A RICHIESTA. • GN BASINS ARE AVAILABLE ON REQUEST • LES BACS GN SONT FOURNIS SUR DEMANDE.
 •DIE SCHALEN GN WERDEN AUF WUNSCH GELIEFERT. •LAS CUBETERAS GN SE ENTREGAN BAJO PEDIDO.

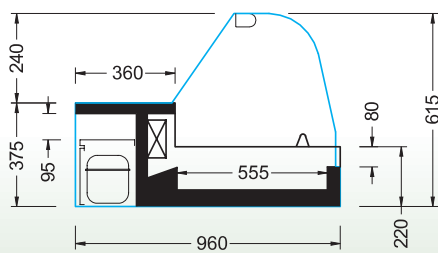


CARATTERISTICHE TECNICHE - SPECIFICATIONS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE MERKMALE - CARACTERISTICAS TECNICAS

GAMMA "SHOPPING COLD" / "SHOPPING COLD" RANGE / GAMME "SHOPPING COLD" PRODUKTREIHE "SHOPPING COLD" / GAMA "SHOPPING COLD"	Shopping 140 Cold Shopping 140 GN Cold	Shopping 200 Cold Shopping 200 GN Cold	Shopping 270 Cold Shopping 270 GN Cold
Temperatura / Temperature / Temperature / Temperatur / Temperatura	-4°/+6°C	-4°/+6°C	-4°/+6°C
Riduzione CFC / CFC reduction / Réduction CFC / CFC-Reduktion / Reducción CFC	100%	100%	100%
Dimensioni vasca di esposizione / Dimensions of the display basin / Dimensions du bac d'exposition Abmessungen des Ausstellungsbeckens / Dimensión superficie expositiva	m ² 0,73	1,10	1,45
Compressore / Compressor / Compresseur / Kompressor / Compresor	Watt 1x270	1x440	1x530
DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS / MABE / MEDIDAS			
Lunghezza totale / Length / Longueur totale / Gesamtlänge / Longitud total	mm. 1394	2038	2682
UNITÀ REFRIGERANTE / REFRIGERATING UNIT / UNITE REFRIGERANTE / KUEHLEINHEIT / EQUIPO DE REFRIGERACIÓN			
Gas refrigerante / Cooling gas / Gaz réfrigérant / Kühlgas / Gas refrigerante	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Evaporatore in cella / Evaporator in cell / Evaporateur intérieure / Verdunster in der Zelle / Evaporador en la cámara			
Sbrinamenti nelle 24 h. / Defrosting in 24 h. / Dégivrages en 24 heures Auftauen innerhalb 24 Stunden / Descongelación en las 24 h.	N° 4	N° 4	N° 4
Evaporazione acqua sbrinamento/ Evaporation of defrost water / Evaporation eau de dégivrage Verdunsten des Auftauwassers / Evaporación agua descongelación			
Sistema elettrico / Electric system / Dispositif électrique / Elektrisches System / Instalación eléctrica	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1

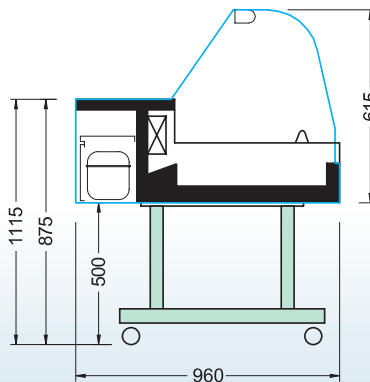
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE - CONSTRUCTION FEATURES - CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION - BAULICHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Costruzione in acciaio inox 18/10 • Paralume con luce • Scarico condensa ispezionabile • Piano di esposizione di ampia superficie e maggiore visibilità • Quadro elettronico lato operatore • Mensola portaoggetti lato operatore • Sbrinamento automatico • Evaporazione acqua sbrinamento automatico • Portelli scorrevoli di chiusura • Copri evaporatore in acciaio inox • Evaporatore trattato contro acidi • Refrigerazione statica • Lato cliente panoramico | <ul style="list-style-type: none"> • 18/10 stainless steel body • light with light-cover • possibility of inspecting the condensation water drain system • high-visibility and large-surface display top • electronic panel installed close to the operator • object-holding top installed close to the operator • automatic defrosting water evaporation • sliding doors, stainless steel evaporator cover • anti-acid treated evaporator • static refrigeration • panoramic customer side | <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable 18/10 • pare-lumière avec lumière • possibilité de contrôler le dispositif de déchargement de l'eau de condensation • plan d'étalage de grandes dimensions et de grande visibilité • panneau électronique côté opérateur • étagère porte-objets côté opérateur • dégivrage automatique • évaporation automatique de l'eau de dégivrage • portes coulissantes de fermeture • dispositif de couverture de l'évaporateur en acier inoxydable • évaporateur traité contre les acides • réfrigération statique • côté client panoramique | <ul style="list-style-type: none"> • Konstruktion aus rostfreiem Stahl 18/10 • Leuchtschirm mit licht • Überprüfbarer Kondenswasserablaß • Große und besser sichtliche Ausstellfräche • Elektronikschrank auf Technikerseite • Konsole für verschiedene Gegenstände auf Technikerseite • Automatische Auftauen • Automatische Auftauwasserverdampfung • Verschiebbares Schließfach • Verdampferabdeckung aus rostfreiem Stahl • Gegen Säuren behandelter Verdampfer • Statische Gefrierung • Panoramische Kundenseite | <ul style="list-style-type: none"> • Construcción de acero inoxidable 18/10 • Pantalla con luz • Desaque del agua inspeccionable • Importante plano de exposición y de muy buena visibilidad • Cuadro electrónico del lado del operador • Repisa para objetos al lado del operador • Descongelamiento automático • Evaporación del agua de descongelación automática • Puertas de cierre corredizas • Tapa del evaporador de acero inoxidable • Evaporador tratado con barnices anti-acidos • Refrigeración estática • Lado del cliente muy panorámico |
|---|--|--|--|---|



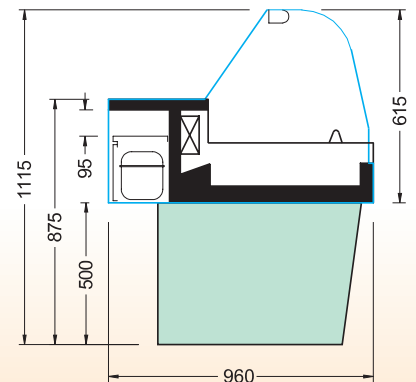
Shopping Cold • Shopping GN Cold

Da appoggio su banco
To be positioned onto the counter
A positionner sur les étagères
Zum Aufsetzen auf den Ladentisch
Para colocar sobre el mostrador



Shopping Cold • Shopping GN Cold

Con carrello
With trolley
Avec chariot
Mit Wagen
Con piè rotante



Shopping Cold • Shopping GN Cold

Con montanti fissi in acc. inox
With non-removable stainless steel vertical rods
Avec montants fixes en acier inoxydable
Mit fixen Ständern aus rostfreiem Stahl
Con montantes fijos de acero inox

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC., SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGNANO IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PRÉAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTÉRISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENÄCHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFÜHRUNG ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.



COLD MASTER s.r.l.
42024 Castelnovo di Sotto
REGGIO EMILIA Italy
Via Alessandro Volta, 10
Zona Artigianale
Tel. 0522.688443 r.a.
Fax 0522.682311
E-mail: info@coldmaster.com
http://www.coldmaster.com

