

# 8 Supermercati

SUPERMERCATI  
SUPERMARKETS  
SUPERMARCHES  
SUPERMÄRKTE  
SUPERMERCADOS



## SUPER 750 C



Vitrine refrigerate con o senza carrello

Refrigerated showcases with or without trolley

Vitrines réfrigérées avec ou sans chariot

Wandregale, Gekühlte Vitrinen mit oder ohne Wagen

Vitrinas refrigeradas con/sin carrito

Carrello su ruote piovanti, verniciato (Optionals)

Trolley on pivoting wheels, painted with (Optionals) / Chariot sur roulettes pivotantes, vernis (Optionals) / Wagen mit drehzapfenen Rädern mit Extra / Soporte con ruedas pivotantes construido en tubo de miero esmaltado (Extra)

Vaschetta estraibile di raccolta acqua di condensa

Extractable basin to collect condensing water / Bac à extraire de récolte de l'eau de condense / Becken zu ziehen für den Rückhalt des Kondenswassers / Bandeja del agua de descongelacion extraible

Mensola intermedia in cristallo\*

Middle shelf in crystal \*  
Tablette mitoyenne en cristal\*  
Zwischenregal aus Krystall\*  
Repiza intermedia de cristal\*  
N° 1  
SUPER 750 = mm 700x139  
SUPER 1000 = mm 950x139  
SUPER 1250 = mm 1200x139  
SUPER 1500 = mm 1450x139  
SUPER 2000 = mm 1916x139

Porte scorrevoli di chiusura\*

Closed by sliding doors \* /  
Porte coulissantes de fermeture \* /  
Schiebe Türe\* / Cierre lado servicio con puertas correderizas\*

Piano di lavoro in inox 18/10 AISI 304

Stainless steel 18/10 AISI 304 worktable / Plan de travail en inox 18/10 AISI 304 /  
Bearbeitungsplan aus Niosta 18/10 AISI 304 / Mesada de servicio construida en acero inoxidable 18/10

Evaporazione acqua di sbrinamento

Evaporation of defrost water  
Evaporation eau de dégivrage  
verdunsten des Auftauwassers  
Evaporación agua descongelación



Superficie espositiva

Display surface  
Surfaces d'exposition  
Ausstellungsoberfläche  
Superficie espositiva  
SUPER 750 = m<sup>2</sup> 0,37  
SUPER 1000 = m<sup>2</sup> 0,51  
SUPER 1250 = m<sup>2</sup> 0,65  
SUPER 1500 = m<sup>2</sup> 0,78  
SUPER 2000 = m<sup>2</sup> 1,079

Sbrinamenti nelle 24 h.

Defrosting in 24 h.  
Dégivrages en 24 heures  
Auftaußen innerhalb 24 Stunden  
Descongelación en las 24 h.  
N° 4

Copri evaporatore in inox 18/10 AISI 304 facilmente estraibile

Easy-to-extract evaporator cover in stainless steel 18/10 AISI 304 /  
Couverture évaporateur en inox 18/10 AISI 304 à extraire facilement  
Bedeckung des Verdampfers aus Niosta 18/10 AISI 304 einfach zu ziehen /  
Cubre evaporador construido en acero inox 18/10 facilmente desmontable

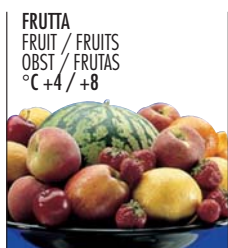
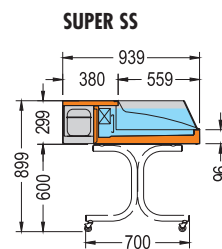
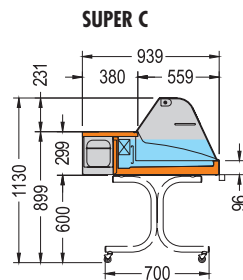
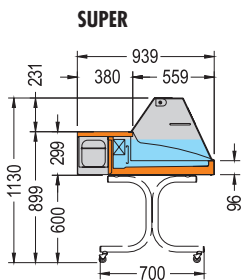
Carenatura posteriore in inox 18/10 AISI 304

Back streamlining in stainless steel 18/10 AISI 304 /  
Structure postérieure en inox 18/10 AISI 304 /  
Rückseitige Struktur aus Niosta 18/10 AISI 304 /  
Chapas que cubren el grupo motor y rejillas de ventilación construidas en acero inox 18/10

Dati di collaudo

Test details  
Détails d'essai  
Prüfungsergebnisse  
Datos de ensayo

MAX = (25°C - % U.R. 60)



Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Dégivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Lunghezza totale Lenght Longueur totale Gesamtlänge Longitud total	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
SUPER 750/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	❄️	R 404a	mm 756	Kg 60
SUPER 1000/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	❄️	R 404a	mm 1006	Kg 74
SUPER 1250/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	❄️	R 404a	mm 1256	Kg 84
SUPER 1500/C/SS	W 326	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	❄️	R 404a	mm 1506	Kg 97
SUPER 2000/C/SS	W 326	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	❄️	R 404a	mm 1972	Kg 118

## DELICIOUS 1000 SS



Mensola intermedia in cristallo\*  
Middle shelf in crystal\*  
Tablette mitoyenne en cristal\*  
Zwischensregal aus Krystall\*  
Repiza intermedia de cristal\*  
N° 1

DELICIOUS 750 = mm 700x139  
DELICIOUS 1000 = mm 950x139  
DELICIOUS 1250 = mm 1200x139  
DELICIOUS 1500 = mm 1450x139  
DELICIOUS 2000 = mm 1916x139

Porte scorrevoli di chiusura\*  
Closed by sliding doors\* /  
Porte coulissantes de fermeture\* /  
Schiebe Türe\* / Cierre lado servicio  
con puertas corredizas\*

\*Tranne nel modello SS  
\*apart from model SS  
\*sauf le modèle SS  
\*Außer Modell SS  
\*No en el modelo SS

Piano di lavoro in inox 18/10 AISI 304

Stainless steel 18/10 AISI 304  
worktable / Plan de travail en inox  
18/10 AISI 304 /  
Bearbeitungsplan aus Nirosta 18/10  
AISI 304 / Mesada de servicio  
construida en acero inoxidable 18/10

Evaporazione acqua di sbrinamento  
Evaporation of defrost water  
Evaporation eau de dégivrage  
Verdunsten des Auftauwassers  
Evaporación agua descongelación



Superficie espositiva

Display surface  
Surfaces d'exposition  
Ausstellungsoberfläche  
Superficie expositiva  
DELICIOUS 750 = m<sup>2</sup> 0,37  
DELICIOUS 1000 = m<sup>2</sup> 0,51  
DELICIOUS 1250 = m<sup>2</sup> 0,65  
DELICIOUS 1500 = m<sup>2</sup> 0,78  
DELICIOUS 2000 = m<sup>2</sup> 1,079

Sbrinamenti nelle 24 h.

Defrosting in 24 h.  
Dégivrage en 24 heures  
Auftauen innerhalb 24 Stunden  
Descongelación en las 24 h.  
N° 4



DELICIOUS 1000

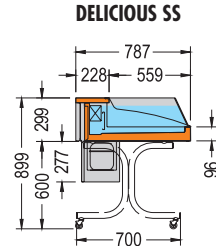
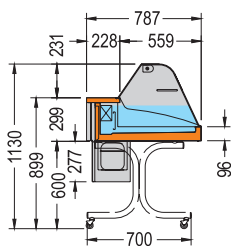
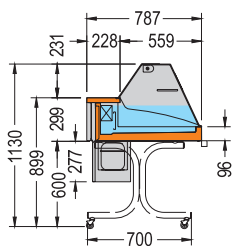
Carrello su ruote pivotanti, verniciato (Optionals) / Trolley on pivoting wheels, painted with (Optionals)  
/ Chariot sur roulettes pivotantes, vernis (Optionals) / Wagen mit drehzapfenen Rädern mit Extra / Soporte  
con ruedas pivotantes construido en tubo de hierro esmaltado (Extra)

Vaschetta estraibile di raccolta acqua di condensa / Extractable basin to collect condensing water / Bac  
à extraire de récolte de l'eau de condense / Becken zu ziehen für den Rückhalt des Kondenswassers /  
Bandeja del agua de descongelación extraíble

### DELICIOUS

### DELICIOUS C

### DELICIOUS SS



**FRUTTA**  
FRUIT / FRUITS  
OBST / FRUTAS  
°C +4 / +8

**SALUMI**  
CURED MEATS / CHARCUTERIE  
WURSTWAREN / CHARCUTERIA  
°C +2 / +4

**VERDURE**  
VEGETABLES / LEGUMES  
GEMÜSE / VERDURAS  
°C +4 / +6

**LATTICINI**  
DAIRY PRODUCTS / LAITIERS  
MILCH PRODUKTE / LACTEOS  
°C +2 / +4

**VINO E BIRRA**  
WINE AND BEER / VIN ET BIERE  
WEIN UND BIER / BEBIDAS  
°C +4 / +18

Copri evaporatore in inox 18/10 AISI 304 facilmente estraibile

Easy-to-extract evaporator cover in stainless steel 18/10 AISI 304 /  
Couverture évaporateur en inox 18/10 AISI 304 à extraire facilement  
Bedeckung des Verdampfers aus Nirosta 18/10 AISI 304 einfach zu ziehen /  
Cubre evaporador construido en acero inox 18/10 facilmente desmontable

Carenatura posteriore in inox 18/10 AISI 304

Back streamlining in stainless steel 18/10 AISI 304 /  
Structure postérieure en inox 18/10 AISI 304 /  
Rückseitige Struktur aus Nirosta 18/10 AISI 304 /  
Chapas que cubren el grupo motor y rejillas de ventilación construidas en acero inox 18/10

Dati di collaudo

Test details  
Détails d'essai  
Prüfungsergebnisse  
Datos de ensayo

MAX = (25°C - % U.R. 60)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Temperatura Temperature Temperature Temperatur Temperatura	Refrigerazione Refrigeration Refrigeration Kuehlung Refrigeracion	Sbrinamento Defrosting Dégivrage Enteisung Desescarche	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Lunghezza totale Lenght Longueur totale Gesamtlänge Longitud total	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
DELICIOUS 750/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	★	R 404a	mm 756	Kg 59
DELICIOUS 1000/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	★	R 404a	mm 1006	Kg 73
DELICIOUS 1250/C/SS	W 238	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	★	R 404a	mm 1256	Kg 83
DELICIOUS 1500/C/SS	W 326	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	★	R 404a	mm 1506	Kg 96
DELICIOUS 2000/C/SS	W 326	230V/1/50Hz	+2/+4 °C	▲	★	R 404a	mm 1972	Kg 116

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 BEHAELT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFUEHRUNG AENDERUNGEN 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  
(ReggioEmilia) - Italy  
Via Galileo Galilei, 13  
tel. 0522.688443 - fax. 0522.682311  
e-mail: [info@coldmaster.com](mailto:info@coldmaster.com)  
<http://www.coldmaster.com>

ZD0006407