



FRUTTA
FRUIT
FRUITS
OBST
FRUTAS

°C +4 / +8
%70



SALUMI
CURED MEATS
CHARCUTERIE
WURSTWAREN
CHARCUTERIA

°C +4 / +6
%70



VERDURE
VEGETABLES
LEGUMES
GEMÜSE
VERDURAS

°C +4 / +6
%70



LATTICINI
DAIRY PRODUCTS
LAITIERS
MILCH PRODUKTE
LACTEOS

°C +2 / +4
%70



VINO E BIRRA
WINE AND BEER
VIN ET BIÈRE
WEIN UND BIER
BEBIDAS

°C +4 / +18
%70



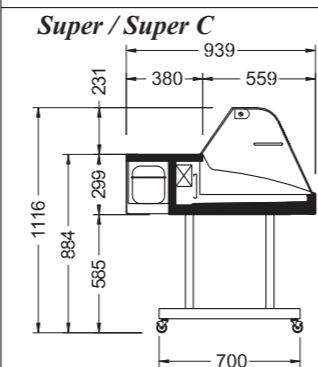
CARATTERISTICHE TECNICHE - SPECIFICATIONS - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE MERKMALE - CARACTERISTICAS TECNICAS

GAMMA "SUPER" / "SUPER" RANGE / GAMME "SUPER" / PRODUKTREIHE "SUPER" / GAMA "SUPER"	Super 75	Super 100	Super 125	Super 150	Super 200
GAMMA DELICIOUS / RANGE DELICIOUS / GAMME DELICIOUS / PRODUKTREIHE DELICIOUS / GAMA DELICIOUS	Delicious 75	Delicious 100	Delicious 125	Delicious 150	Delicious 200
Temperatura / Temperature / Temperature / Temperatur / Temperatura	+2°/+4°C	+2°/+4°C	+2°/+4°C	+2°/+4°C	+2°/+4°C
Riduzione CFC / CFC reduction / Reduction CFC / CFC-Reduktion / Reducción CFC	100%	100%	100%	100%	100%
Dimensioni vasca di esposizione / Dimensions of the display basin / Dimensions du bac d'exposition / Abmessungen des Ausstellungsbeckens / Dimensión superficie expositiva	m² 0,37	0,51	0,65	0,78	1,079
Compressore / Compressor / Compresseur / Kompressor / Compresor	Watt 1x238	1x238	1x238	1x326	1x326
DIMENSIONI / SIZE / DIMENSIONS / MABE / MEDIDAS					
Lunghezza totale / Length / Longueur totale / Gesamtlänge / Longitud total	mm. 756	1006	1256	1506	1972
GAMMA "SUPER" / "SUPER" RANGE / GAMME "SUPER" / PRODUKTREIHE "SUPER" / GAMA "SUPER"					
Nr. 1 ripiano intermedio in cristallo / Nr. 1 middle shelf in crystal / Nr. 1 étagère intermédiaire en cristal / Nr. 1 Zwischenfläche aus Kristall / Nr. 1 cristal intermedio (reprima)	mm. 700x139	950x139	1200x139	1450x139	1916x139
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	R 404 a	R 404 a
Evaporatore in cella / Evaporator in cell / Evaporateur intérieur / Verdunster in der Zelle / Evaporador en la cámara	▲	▲	▲	▲	▲
Sbrinatori 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	N° 4	N° 4
Evaporazione acqua sbrinatorio / 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	230 50/ 1	230 50/ 1
Classe climatica / Climate class / Classe climatique / Klimatische Klasse / Clase climatica	N° 3 (25°C - % U.R. 60)				

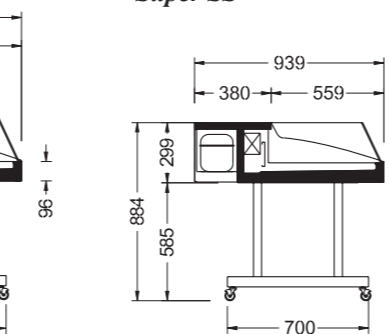
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE - CONSTRUCTION FEATURES - CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION - BAULICHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

Carrello su ruote pivotanti, verniciato. Optional • Piano di lavoro in inox 18/10 AISI 304 • Paralume in acciaio inox (plafonniera luce) • Scarico acqua di condensa ed evaporatore ispezionabile • Piano di esposizione di ampie superfici • Quadro elettronico operatore • Sbrinatorio automatico • Evaporazione acqua sbrinatorio automatico • Vaschetta estraibile di raccolta acqua di condensa • Mensola intermedia in cristallo* • Porte scorrevoli di chiusura* • Copri evaporatore in inox 18/10 AISI 304 facilmente estraibile • Carenatura posteriore in inox 18/10 AISI 304 • Refrigerazione statica • Spalle laterali costruite in poliuretano ad alta densità

* tranne nel modello SS



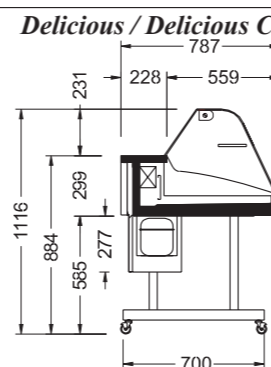
Super SS



* apart from model SS

Chariot sur roulettes pivotantes, vernis. Optionals • Plan de travail en inox 18/10 AISI 304 • Abat-jour en acier inox (plafonnier d'éclairage)* • Déchargé de l'eau de condense et évaporateur à inspecter • Plan d'exposition de grandes surfaces • Cadre électronique côté de l'opérateur • Dégivrage automatique • Evaporation de l'eau de dégivrage automatique • Bac à extraire de récolte de l'eau de condense • Tablette mitoyenne en cristal* • Porte coulissantes de fermeture* • Couverture évaporateur en inox 18/10 AISI 304 à extraire facilement • Structure postérieure en inox 18/10 AISI 304 • Réfrigération statique • Epaulé latérale en polyuréthane à haute densité

* sauf le modèle SS



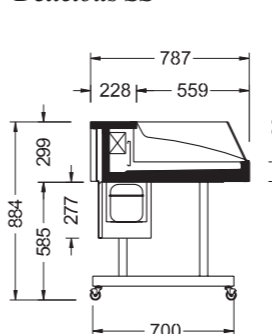
Delicious / Delicious C

* außer Modell SS

Wagen mit drehzapfen Rädern mit Extra • Bearbeitungsplan aus Nirossta 18/10 AISI 304 • Leuchtschirm aus Nirossta (Deckenkappe der Beleuchtung)* • Auslauf des Kondenswassers und verdampfer zur Ueberprüfung • Schausplan mit großen Flächen • Elektronische Tafel Seite der Bedienung • Automatische Abtaung • Verdampfung des Wassers automatische Abtaung • Becken zu ziehen für den Rückhalt des Kondenswassers • Zwischensregal aus Krystall* • Schiebe Türe* • Bedeckung des Verdampfers aus Nirossta 18/10 AISI 304 einfach zu ziehen • Rückseitige Struktur aus Nirossta 18/10 AISI 304 • Statische Kühlung • Seitliche Schulter aus Polyuretan in hoher Dichte

* außer Modell SS

Delicious SS



* No en el modelo SS

DATEPOINT® ZD2150104

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 TITLES 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 BEHALT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG 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
Tel. 0522.688443 r.a.
Fax 0522.682311
e-mail: info@coldmaster.com
http://www.coldmaster.com



Vetrine 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



SUPER 75 C



CHEF PROGRAM & IPER MARKET

SUPER DELICIOUS

La nuova gamma di vetrine refrigerate "COLD MASTER" rappresenta per l'operatore, la sintesi della nostra filosofia aziendale nel settore della refrigerazione: standards elevati di progettazione e lavorazione, sensibilità per l'ambiente, affidabilità e durata dei componenti.

È un risultato questo di anni di esperienze, di marketing evoluto, di presenze costanti nei mercati mondiali.

The new range of "Cold Master" refrigerated showcases for foodstuff is a synthesis of our company philosophy: high standards of design and manufacturing, environmental awareness, reliability and durability of components.

This is the result of our many years of experience, advanced marketing techniques, and constant presence on world markets.

La nouvelle gamme de vitrines réfrigérées pour alimentaires "Cold Master" représente, la synthèse de notre philosophie d'entreprise dans le secteur de la réfrigération: standards élevés d'étude et de construction, sensibilité aux problèmes de l'environnement, fiabilité et durée composants.

Et ceci est le résultat de nombreuses années d'expériences, d'un marketing évolué et de présences constantes sur les marchés mondiaux.

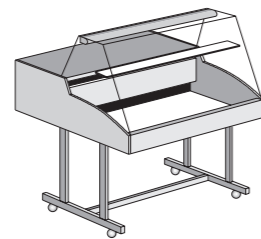
Die neue Produktserie von gekühlte Vitrinen Gastronomie "Cold Master" stellt für den Fachmann der Synthese unserer Firmenphilosophie auf dem

Kühlsektor, hohe Konstruktionsund Verarbeitungsstandards, Umweltfreundlichkeit, Verlässlichkeit sowie Dauerhaftigkeit der Bestandteile.

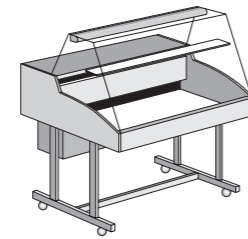
Dies ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung, fortschrittlichen Marketings und ständiger Präsenz auf den Weltmärkten.

La nueva gama de vitrinas refrigeradas "Cold Master" representa la síntesis de nuestra filosofía de empresa en el sector de la refrigeración: estándares elevados de planeamiento y elaboración, sensibilidad por el ambiente, fiabilidad y duración de los componentes.

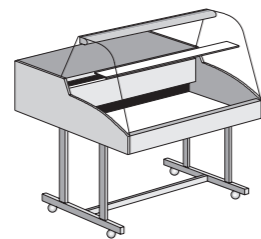
Este es el resultado de años de experiencia, de marketing evolucionado, de presencia permanente en los mercados mundiales.



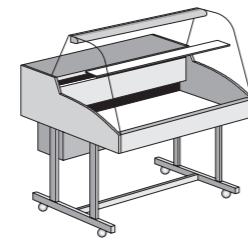
Super



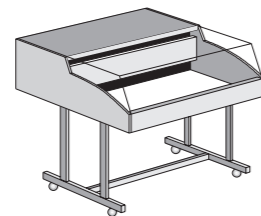
Delicious



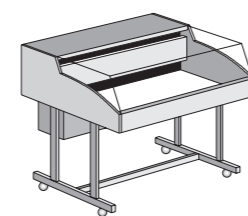
Super C



Delicious C



Super SS



Delicious SS



DELICIOUS 100 SS



SUPER 75 C