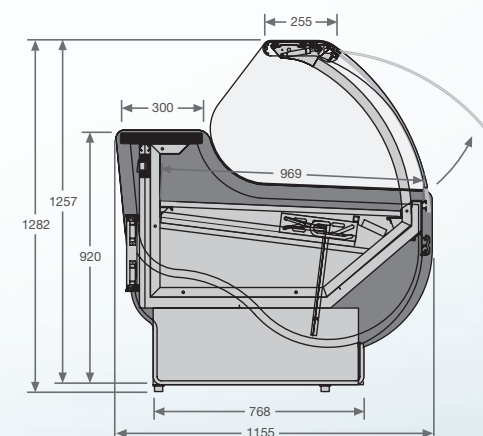
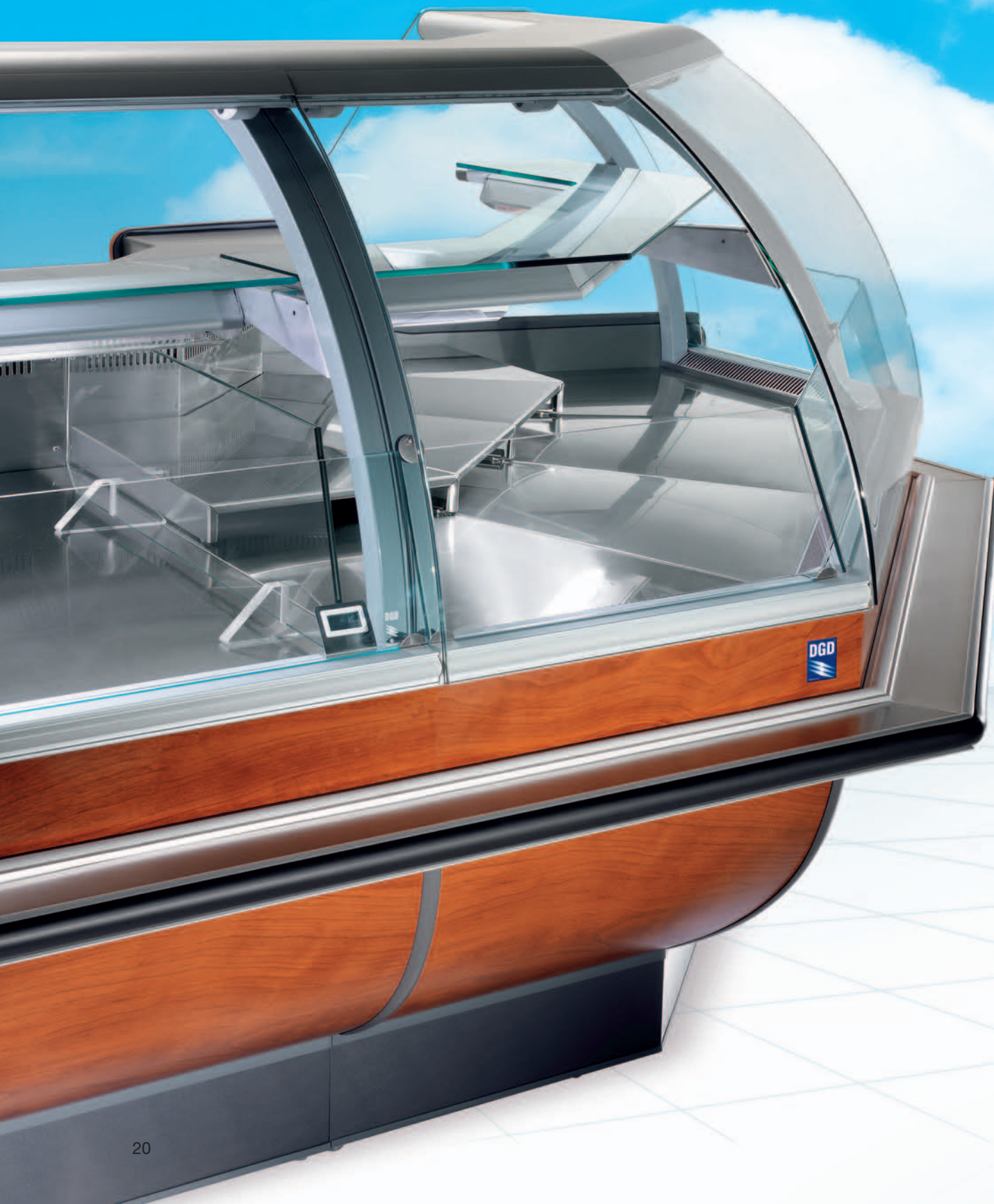


UV3000





➤ **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 102**
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 102



UV3000

Il design di nuova concezione è accompagnato da un'ottima funzionalità, dalla qualità dei materiali usati e dalla perfetta idoneità all'esposizione di prodotti alimentari, in special modo carni. Il banco è dotato di refrigerazione ventilata, con un'ampia riserva anch'essa refrigerata. La buona visibilità della merce esposta è garantita da un ampio piano di esposizione facilmente raggiungibile da parte dell'operatore grazie alla particolare struttura priva dei montanti posteriori. I vetri curvi frontali sono temperati ed apribili verso l'alto, con un profilo cappello in alluminio anodizzato sostenuto da solidi bracci anteriori, con una portata fino a 60 kg/m adatta all'esposizione di merce non deperibile. Il banco UV3000 è canalizzabile e componibile con tutte le varie versioni di angoli disponibili (45° e 90°, aperto e chiuso). Il banco è realizzato in acciaio inox satinato AISI 304. Nella versione a gruppo incorporato lo sbrinamento avviene tramite gas caldo ad inversione di ciclo, mentre nella versione remota è eseguito da apposite resistenze elettriche. Tutte le regolazioni (temperatura, cicli di sbrinamento, luci, etc) vengono eseguite tramite un sofisticato ed affidabile pannello elettronico.

UV3000

The modern design is matched with the high functionality of the counter, the quality of the raw materials and its being perfectly suitable to the display of foodstuffs, especially of meat.

The counter is ventilated and provided with a capacious refrigerated underneath storage.

The exceptional visibility of the goods is guaranteed by a large exposition surface on which the operator can work freely without any obstruction of back upright supports. The curved front glass panes are tempered and can be opened upwards, with an anodized aluminium canopy supported by stable front posts, supporting up to

60 kg/m, suitable for the exposition of non-perishable food. UV3000 can be multiplexed with all the combination of available corners (45° and 90°, open or closed).

The counter is made of satined stainless steel AISI 304. In the version with built-in unit defrosting is carried out by hot gas and cycle inversion, whereas in the remote version it is carried out by defrosting heaters. All regulations (temperatures, defrosting cycles, lights, etc.) are performed through an advanced and reliable electronic panelboard.

UV3000

Das aktuelle Design steht mit einer optimalen Funktion und einer hohen Materialqualitaet zusammen. Diese Theke ist fuer die Ausstellung von Lebensmitteln geeignet, vorallem fuer das Fleisch. Die Theke ist umluftgekuehlt und ist mit einer breiten, umluftgekuehlten Unterbautuer ausgestattet. Die breite Auslageflaeche garantiert eine ausgezeichnete Ausstellung der Ware. Die Ausstellware ist wom Bediener einfach zu erreichen, da es keine hintere Stuetze gibt. Die gebogenen Glasscheiben sind temperiert und werden nach oben geoeffnet. Die Glasscheiben sind mit einer Aluminiumplatte bedeckt, welche von soliden Stuetzen gehalten wird, die bis 60 kg/lfd M tragen koennen. Geeignet

fuer die ausstellung von Ware die nicht leicht verderblich ist. Die UV3000 Theke ist kanalisierbar und kann mit allen verfuegbaren Ecken hergestellt werden (45° und 90°, Aussen- und Innenecke). Die Theke ist aus Edelstahl AISI 304 hergestellt. Bei der Ausfuehrung mit eingebautem Aggregat erfolgt die Abtauung durch warmes Gas und zwar mit Phasenumkehrung. Waehrend bei der Theke mit separatem Aggregat erfolgt die Abtauung mit einem geeigneten, elektriscken Widerstand. Alle Regulierungen (Temperatur, Abtauzyklus, Beleuchtung, u.s.w.) erfolgen durch ein zuverlaessiges, elektronisches Schaltpanel.

UV3000

Le nouveau design se joint à d'exceptionnel caractère fonctionnel, qualité del matériaux utilisés et idoneité à la presentation des viandes. Le comptoir est ventilé, doué d'une réserve ventilée. La bonne visibilité de la merchandise exposée est garantie par une surface d'exposition très spacieuse, sur laquelle l'operateur peut agir librement sans aucun présence de bras postérieurs. Les vitres bombées sont tempérées et relevables vers le haut, fermées par une grande tablette d'aluminium, laquelle est soutenu par des bras antérieur solides, lesquelles

soutien jusqu'à 60 kg par metre, bonne pour l'exposition de la merchandise pas périssable.

La vitrine UV3000 est canalisable avec n'importe quelles gradations d'angles disponibles (45° et 90°, ouvert et fermé). Dans la version avec groupe logé, le dégivrage est à gas chaud avec inversion de cycle.

Dans la versione avec groupe a distance le dégivrages est exécuté avec une resistance électrique. Tous le régulations (température, cycle de dégivrage, lumière, etc.) viennent exécuter par un panneau électronique sophistique et fiable.

UV3000

El diseño moderno se caracteriza por su excelente funcionalidad, la calidad de los materiales utilizados y la perfecta exposición de los productos alimenticios, en especial las carnes. La mesa está dotada de refrigeración ventilada, con una amplia reserva también refrigerada. La buena visibilidad de la mercancía expuesta es asegurada por una ancha superficie de exposición fácilmente alcanzable por el operador gracias a la estructura sin montantes posteriores. Los cristales curvados delanteros son templados y se abren por arriba, con un perfil montante de aluminio anodizado soportado por sólidos brazos anteriores, con una capacidad máxima

de 60 kg/m, ideal para la exposición de mercancía no perecedera.

La mesa UV3000 es canalizable y componible con todas las distintas versiones de ángulos disponibles (45° y 90°, abierto y cerrado). La mesa se realiza de acero inoxidable satinado AISI 304. En la versión con grupo incorporado, la descongelación se produce por medio de gas caliente por inversión de ciclo, mientras en la versión remota se realiza por resistencias eléctricas. Todos los ajustes (temperatura, ciclos de descongelación, luces, etc.) son realizados por medio de un sofisticado y fiable panel electrónico.

UV3000

Dati e caratteristiche di impiego / Technical data and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Données et caractéristiques d'utilisation / Datos caracteristicas de uso

Tensione di utilizzo in Volt 220 50 Hz Refrigerante R404 condizioni di funzionamento classe 3 (25° C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN441-4.1.7

Tension : V 220/50 Hz, Refrigerating Gas R404A, working conditions : climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H) UNI EN441-4.1.7

Spannung: V 220/50 HZ, Kältemittel : Gas R404A, Betriebsbedingungen : Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C , 60% R.H) UNI EN441-4.1.7

Tension de fonction en Volt 220 50 Hz Réfrigérant R404 condition de fonctionnement classe 3 (25° C température ambiante, humidité relative 60%)

Tension de uso en Volt 220/230 50Hz Fluido refrigerante R 404 A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN441-4.1.7

Modello / Type Modell/Modelle		100	150	200	250	300	350	A90A	A90C
Potenza complessiva con gruppo (Senza opzionale) Ventilato (gruppo incorporato) Total power (without accessories) / Total Absorbed Power (without accessories) (Built-in unit) Gesamtleistung (ohne Zubehör) (Steckerfertig) - Puissance en total (sans accessoires) Ventilé (groupe logé) Potencia global (sin opciones) Ventilado (grupo incorporado)	W	400	573	640	787	819	967	403	403
Potenza complessiva (Senza opzionale) Ventilato (gruppo remoto) / Ventilated (Built-in unit) Umluftkühlung (Steckerfertig) / Puissance en total (sans accessoires) / Potencia global (sin opciones) Ventilé (sans groupe) / Ventilado (grupo remoto)	W	655	1140	1555	2020	2475	3100	663	663
Potenza assorbita dall'illuminazione (senza accessori) / Total Absorbed Power (without accessories) Gesamtleistung (ohne Zubehör) / Puissance absorbé de la lumière (sans accessoires) Potencia absorbida por la iluminacion (sin accesorios)	W	20	40	40	80	80	120	28	28
Potenza assorbita dall'illuminazione Mensola intermedia / Power absorbed by lighting – mezzanine glasshelf / Leistungsaufnahme der Beleuchtung -Zwischenglass / Puissance absorbé de la lumière de la tablette intermédiaire / Potencia absorbida por la iluminacion repisa intermedia	W	20	40	40	80	80	120	35	35
Superficie di esposizione Ventilato / Display surface - Ventilated Version / Auslagefläche-Umluftkühlung Surface d'exposition ventilé / Superficie de exposicion ventilado	m2	0.84	1.26	1.68	2.1	2.52	3.15	1.2	1.2
Lunghezza (comprese le spalle) spessore spalla 5 cm. / Lenght (incl. Side -walls) (Side -wall 5 cm thick) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5 cm) / Longueur (jous compris) épaisseur joue 5 cm. Largo (incluido los laterales) espesor lateral 5 cm	cm	106	154	202	250	298	370	140 S/S	144 S/S
Volume in litri riserva / Storage volume in liters / Unterbaureserve in Liter Volume en litre de la réserve / Volumen en litros reserva	Lt	142	213	284	355	426	532	180	260
Numero sportelli (luce sp. 265 x 425) (* 265 x 260) / Storage door qty.(net size 265 x 425 mm) (* net size 265 x 260 mm) / Unterbautüren (Abmessungen der eingeklemmten Türen 265 x 425 mm) (* Abmessungen der eingeklemmten Türen 265 x 260 mm) / Numéro portillons (dim. d'accès pour le portillon 265 x 425) (* dim.d'accès pour le portillon 265 x 260) / Numero de puertas (vano puerta 265x425) (*265x260)		1	2	2	2	4	4	1*	2
Potenze utili per gruppi remoti-resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10°C / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C / Puissance nécessaire pour les groupes à distance -rendement en Watt à -10°C / Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	400	600	800	1000	1200	1450	400	400
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) Poids en total (déjà emballé) / Peso global (embalado)	Kg	150	220	280	320	380	440	200	200

Condizioni di funzionamento = Classe Climatica 3 (Temp. Ambiente +25°C / 60% U.R.) / Working conditions = Climatic Class 3 (Ambient temp. +25°C / 60% H.R.)

Betriebsbedingungen = Klimatische Klasse 3 (Raumtemp. + 25°C / 60% R.F.) / Conditions de fonctionnement = Classe climatique 3 (Temp. ambiance +25°C / 60% H.R.)

