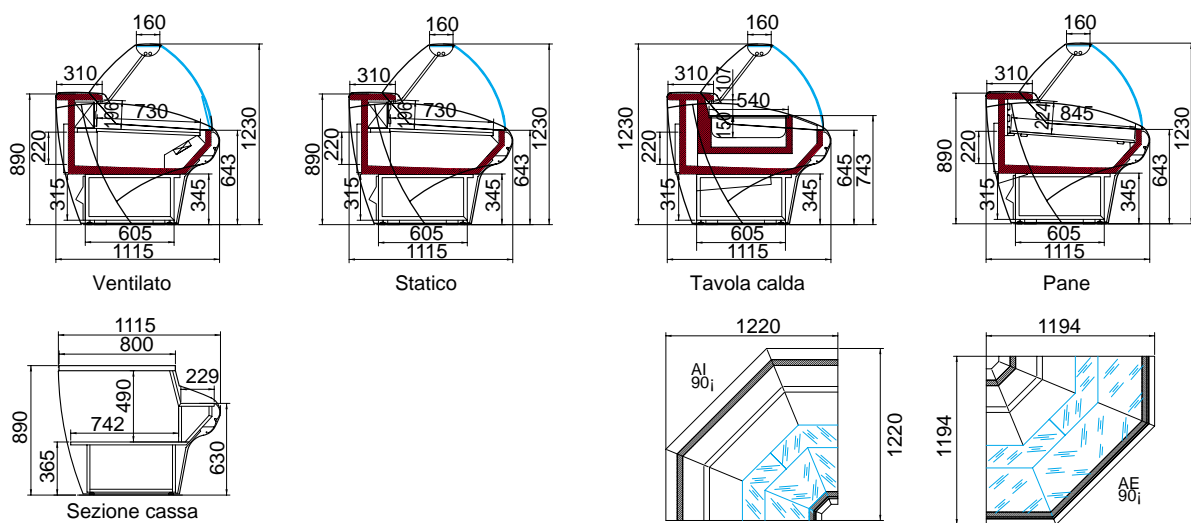


Giove	Lunghezza totale Length Longueur Breite Largo Общая длина	Lunghezza senza spalle Length without ends Longueur sans joues Länge ohne Seiten Largo sin laterales Длина без выступов	Superficie d'esposizione Display surface Surface d'exposition Ausstellfläche Superficie exposición Экспозиционная площадь	Capacità utile vetrina Net volume display area Capacité utile vitrine Nutzleistung Auslagefläche Capacidad útil vitrina Полезный Объем витрины поприлаженной клавиой	Sportelli riserva Doors Portillons Anzahl der Türen im Unt. Puertas reserva Мощность освещения	Temperatura d'esercizio Working temperature Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur Temp. de ejercicio Рабочая температура	Potenza frigorifera Refrigeration power Puissance frigorifique Kälteleistung Potencia frigorífica Мощность охлаждения	Potenza totale Total power Puissance totale Anschlussleistung Potencia total Общая мощность	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Вес нетто	
	mm	mm	dm ²	dm ³	N°	°C	W (-10°C +45°C)	W (230V/50Hz)	kg	
Atta forzata - Fan-assisted	135	1330	1250	89	116	1	+2°/+4°C	509	430	150
	200	1955	1875	133	174	2		615	460	210
	260	2580	2500	178	232	3		710	550	255
	320	3205	3125	222	290	4		1058	640	310
	385	3830	3750	266	348	5		1198	730	410
	AI 90°	-	-	91	119	-		405	310	130
	AE 90°	-	-	89	116	-		405	310	130
Statico - Static	135	1330	1250	89	116	1	+2°/+8°C	509	440	150
	200	1955	1875	133	174	2		615	460	210
	260	2580	2500	178	232	3		710	500	255
	320	3205	3125	222	290	4		1058	590	310
	385	3830	3750	266	348	5		1198	680	410
TC-BM	1330	1250	52	*	-	+65°C				

* Il dato varia in funzione della quantità e del tipo di contenitori Gastro-norm utilizzati - The figure varies in relation to the quantity and type of Gastro-norm containers used - La donnée change en fonction de la quantité et du type de bacs Gastronomiques utilisés. - Der Wert ändert sich je nach der Menge und dem Typ der angewendeten Gastro-Norm-Behälter - El dato cambia según la cantidad y el tipo de cubetas Gastro-norm utilizadas - Данные меняются в зависимости от количества и типа используемых лотков Gastro-norm.

Dati tecnici riferiti alla versione Gruppo Incorporato. - Technical data refer to the version with incorporated compressor unit. - Données techniques concernant la version Groupe-logé - Die technischen Daten beziehen sich auf die Ausführung mit eingebautem Aggregat - Datos técnicos referidos a la versión con Grupo incorporado - Технические характеристики приведены для исполнения со встроенным конденсатором.

EN 441	Classe climatica ambientale Environmental climatic class Classe climatique Raumklimaklasse Clase climática ambiental Климатический класс помещения	3	+25°C 60% U.R.
--------	---	---	----------------



Il costruttore si riserva il diritto di migliorare i propri modelli e di modificare gli elementi tecnici ed estetici senza preavviso. The manufacturer reserves the right to improve his models and to modify technical elements without previous notice. Le constructeur se réserve le droit d'améliorer ses modèles et d'en modifier les éléments techniques et esthétiques sans aucun préavis.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Verbesserung eigener Erzeugnisse und die Änderung der technische Eigenschaften ohne Voranzeige auszuführen. El constructor se reserva el derecho de mejorar los propios modelos y modificar los elementos técnico y estéticos sin preaviso. Конструктор оставляет за собой право модернизировать модели и вносить изменения в технические и эстетические детали без предварительного предупреждения.





Vetrina a refrigerazione ventilata o statica, espressamente studiata per l'esposizione e la vendita di prodotti freschi nei piccoli negozi.

Caratteristiche standard dei modelli refrigerati: celle refrigerate sottostanti, illuminazione superiore interno vasca, piani espositivi in acciaio inox AISI 304, quadro di comando e sbrinamento a fermata semplice con bacinella di raccolta dell'acqua e scarico manuale.

Accessori disponibili: divisori in cristallo, scorrevoli posteriori, portamonete, portacarte, portarotolo, asse tagliere, portabilancia, estensioni piano lavoro, ripiani a uno e due gradini, kit illuminazione frontale, sbrinamento elettrico, poggiaorse, piano lavoro in acciaio inox, kit presa.

Showcase with ventilated or static refrigeration, expressly designed for the display and sale of fresh products in small shops.

Standard features of the refrigerated models: refrigerated compartments underneath, illumination over the top of the inner basin, display shelves in stainless steel type AISI 304, control panel and off-cycle defrosting with tray for collection of the water and manual discharge.

Accessories available: partitions in crystal, sliding rear panels, coin holder, paper holder, paper roll holder, cutting board, scale stand, cabinet extensions, shelves with one or two steps, kit for front illumination, electric defrosting, bag stand, cabinet in stainless steel, socket kit.

Vitrine à réfrigération ventilée ou statique, étudiée exprès pour l'exposition et la vente de produits frais dans les petits magasins.

Caractéristiques standard des modèles réfrigérés: chambres réfrigérées sous-jacentes, éclairage supérieure à l'intérieur de la cuve, étagères d'exposition en acier inox AISI 304, tableau de bord et dégivrage naturel avec bac pour l'eau et vidange manuelle.

Accessoires disponibles: séparateurs en verre, portes coulissantes arrière, plateau rend-monnaie, porte-papier, porte-rouleaux, plateau hachoir, plateau porte-balance, rallonges plan de travail, étagères à un et à deux marches, kit éclairage frontal, dégivrage électrique, plateau pose-sacs, plan de travail en acier inox, kit prise électrique.

Vitrine mit luftgekühlter bzw. statischer Kühlung zum Ausstellen und zum Verkauf von frischen Waren in kleinen Geschäften.

Standard-Eigenschaften der Kühlmöbel: Unterbaukühlung, Oberbeleuchtung des Wannenninneren, Auslagen aus AISI 304-Edelstahl, Bedienfeld und Abtausystem mit einfachem Stilltand mit Wassersammelbecken und manuellem Ablass.

Verfügbares Zubehör: Trennwände aus Kristallglas, rückwärtige Schiebescheiben, Münzenhalter, Papier- und Rollenhaltersätze, Schneidbretter, Waagenhalterung, Arbeitsflächenverlängerung, ein- oder zweistufigen Ausstellungsflächen, Frontbeleuchtungssatz, elektrischen Abtausystem, Taschenablage, Edelstahl-Arbeitsfläche, Steckdosensatz.

Vitrina con refrigeración ventilada o estática, expresamente estudiada para la exposición y venta de productos frescos en locales pequeños.

Características estándar de los modelos refrigerados: cámaras refrigeradas subyacentes, iluminación superior interior cuba, plano expositivo de acero inoxidable AISI 304, cuadro de comando y descongelación con parada simple y cubeta de recogida del agua con descarga manual.

Accesorios disponibles: tabiques de cristal, posteriores deslizables, porta monedas, porta papeles, porta rollos, tabla tajo, porta balanza, extensiones del plano de trabajo, estantes con uno y dos niveles, kit iluminación eléctrica, superficies para apoyar bolsos, plano de trabajo de acero inoxidable, kit enchufe.

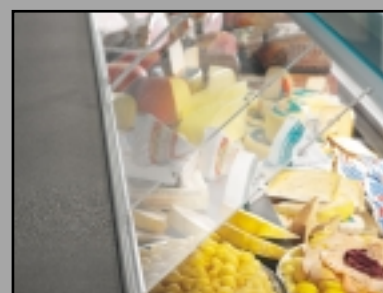
Accessori - Optional:



- Divisori bassi e alti per ripiano standard
- Low and high partitions for standard shelf
- Séparateurs bas et hauts pour étagère standard
- Hohe und niedrige Trennwände für Standard-Auslagen
- Tabiques bajos y altos para estante estándar
- Низкие и высокие делители для стандартных полок



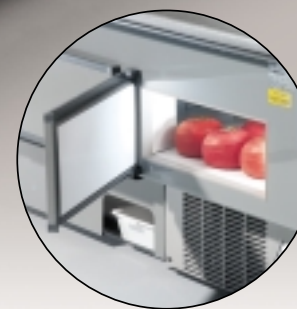
- Ripiani a uno e due gradini con relativi divisori
- Shelves with one or two steps with partitions
- Étagères à un et à deux marches avec séparateurs relatifs
- Ein- und zweistufige Auslagenflächen mit Trennwänden
- Estantes con uno o dos niveles con los correspondientes tabiques
- Полки с одной или двумя ступеньками и соответствующими делителями



- Scorrevoli posteriori
- Sliding rear doors
- Vitres arrière coulissantes
- Rückseitige Schiebetüren.
- Corredizos posteriores
- Задние раздвижные дверцы



- Asse tagliere.
- Cutting board.
- Planche à couper.
- Schneidbrett.
- Tabla de corte.
- Доска для резки



Витрина с вентилируемым или статическим охлаждением, специально разработанная для экспозиции и продажи свежих пищевых продуктов в небольших магазинах. Стандартные характеристики охлаждаемых моделей:

нижние охлаждаемые запасники, верхнее освещение внутри ванны, экспозиционные полки из нержавеющей стали inox AISI 304, пульт управления и оттаивание с простой остановкой, лоток для сбора воды и ручной слив.

Дополнительные комплектующие: стеклянные делители, задние раздвижные панели, подставка для монет, подставка для бумаги, держатель рулона бумаги, резательная доска, подставка для весов, удлинитель рабочей столешницы, полки

с одной или двумя ступеньками, комплект для фронтального освещения, электрическое оттаивание, подставка для сумок, рабочая столешница из нержавеющей стали inox, комплект электрической розетки.

Giove