

## ZURICH



Pasteleria  
Pasteleria / Pâtisserie  
Pastry / Kuchen / Pasticceria



Vidros Curvos / Cristales Curvos / Vitres Bombés  
Curved Glass / Gebogene Scheibe / Vetro Curvo

# ZURICH



Pastelaria

Pasteleria / Pâtisserie

Pastry / Kuchen / Pasticceria



Madeira / Madera / Bois  
Wood / Holz / Madera



Versão chocolate / Versión chocolate / Version chocolat  
Chocolate version / Schokolade Version / Versione cioccolato



Pastelaria

Pastelaria / Pâtisserie

Pastry / Kuchen / Pasticceria



Aço Inox AISI 304 / Acero AISI 304 / Inox AISI 304  
AISI 304 Stainless steel / AISI 304 Edelstahl / In acciaio inox AISI 304



# ZURICH

VITRINES / VITRINAS / VITRINES / DISPLAY COUNTERS / PRÄSENTATIONSTHEKEN / VETRINA



- Vitrina para pastelaria ou conservação de chocolate
- Refrigeração pelo sistema de ar forçado
- Descongelação automática
- Controlador digital de temperatura
- 4 níveis de exposição
- Tabuleiro de exposição em aço inox AISI 304
- Iluminação em cada nível de exposição
- Vidros Curvos / Vidros Planos / Vidros self-service
- Portas traseiras corredeiras em vidro duplo
- Pés reguláveis
- Isolamento em poliuretano injetado "In Situ" - sem CFC
- Temperatura de funcionamento : +4°C/+8°C
- Refrigerante : R134a

#### Versão chocolate

- Temperatura de funcionamento : +15°C / +17°C
- Humidade controlada por hygrostat

**- Os modelos foram concebido para funcionamento em condições de 25°C e 60% de HR**



- Vitrina para pastelaria ou conservación de chocolate
- Refrigeración ventilada
- Descongelación automática
- Controlador digital de temperatura
- 4 niveles de exposición
- Bandeja de exposición en acero AISI 304
- Iluminación en todas las bandejas
- Cristales Curvos / Cristales rectos / Cristales auto-servicio
- Puertas traseras correderas en cristal duplo
- Pés reguláveis
- Aislamiento de poliuretano inyectado "In Situ" - sin CFC
- Temperatura de funcionamiento : +4°C/+8°C
- Refrigerante : R134a

#### Versión chocolate

- Temperatura de funcionamiento : +15°C / +17°C
- Humidade controlada por hygrostat

**- Los modelos fueron diseñados para funcionar en condiciones de 25°C y 60% HR**



- Vitrine pour présentation de pâtisserie ou chocolat
- Réfrigération ventilée
- Cycles de décongélation automatiques
- Contrôleur digital de température
- 4 niveaux d'exposition
- Plateaux d'exposition en inox AISI 304
- Illumination sous chaque étagère
- Vitres bombées / Vitres droites / Vitres self-service
- Portes coulissantes arrières en double-vitrage
- Pieds réglables
- Isolation en polyuréthane injecté "In Situ" - sans CFC
- Température de fonctionnement : +4°C / +8°C
- Réfrigérant : R134a

#### Versión chocolat

- Température de fonctionnement : +15°C / +17°C
- Humidité contrôlée par hygrostat

**- Les modèles ont été conçus pour un fonctionnement dans des conditions de 25°C et 60% HR**



- Display counter for patisserie or chocolate
- Fan assisted cooling
- Automatic defrosting
- Electronically controlled
- 4 exhibition levels
- Deck trays in stainless steel AISI 304
- Illumination under each glass shelf
- Curved glass / flat glass / self-service glass
- Double-glazed rear sliding doors
- Adjustable feet
- Isolation "In Situ" - 100% CFC free
- Temperature range : +4°C / +8°C
- Refrigerant : R134a

#### Chocolate version

- Temperature range : +15°C / +17°C
- Humidity controlled by hygrostat

**- The models were designed for operation under conditions of 25°C and 60% HR**



- Verkaufstheke für Kuchen oder Schokolade
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauerung
- Elektronische Steuerung
- 3 gekühlte und beleuchtete Glasablagen im Innenraum
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- Gebogener / Eckiger / Selbstbedienung Glasaufbau
- 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
- Höhenverstellbare Ausgleichfüße
- Isolierung aus "In Situ" eingespritzte Polyurethane - 100% CFC frei
- Betriebstemperatur : +4°C / +8°C
- Kältemittel : R134a

#### Schokolade Version

- Betriebstemperatur : +15°C / +17°C
- Luftfeuchteregelung

**- Die Modelle wurden für den Betrieb unter den Bedingungen von 25°C und 60% HR ausgelegt**



- Espositore da banco per pasticceria o al cioccolato
- Raffreddamento forzato
- Sbrinamento automatico
- Controllo elettronico
- 4 livelli espositivi
- Consiglio di esposizione in acciaio inox AISI 304
- Illuminazione sotto ogni ripiano in vetro
- Vetro curvo / vetro piano / self-service di vetro
- Doppi vetri porte posteriori sliding
- Piedini regolabili
- Isolamento "In Situ" - 100% privo di CFC
- Temperatura: +4°C / +8°C
- Refrigerante: R134a

#### Chocolate Versione

- Temperatura di esercizio: +15°C / +17°C
- Umidità controllata da igrostat

**- I modelli sono stati progettati per il funzionamento in condizioni di 25°C e 60% HR**

