

ROULEXPO-NICE



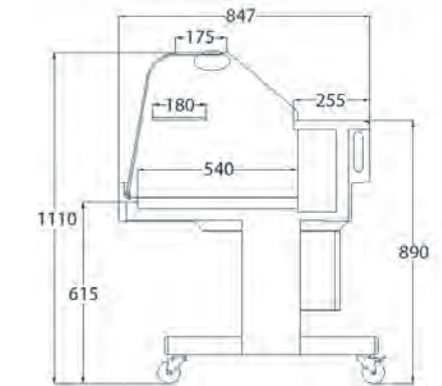
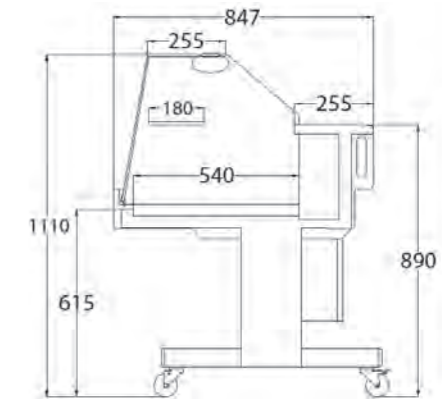
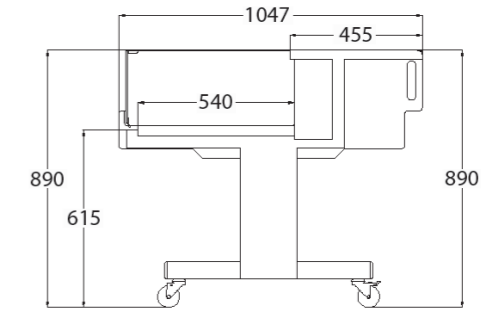
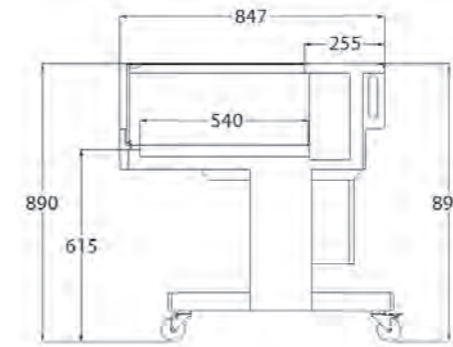
Charcuterie



Vitres bombées



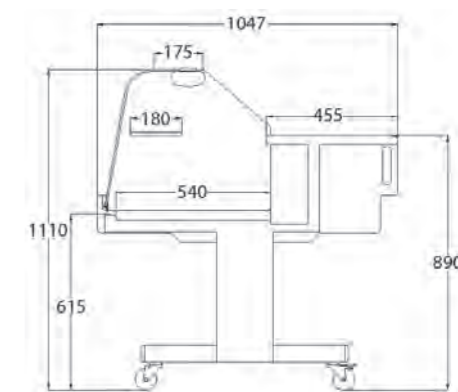
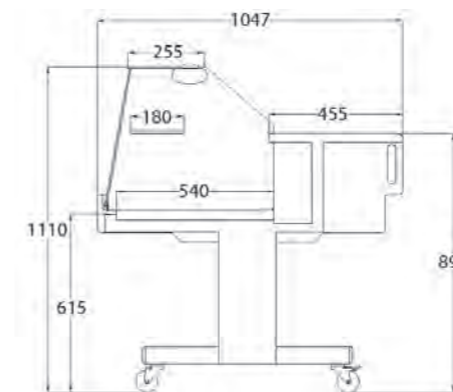
ROULEXPO-NICE



Rodízios / Ruedecillas / Roulettes
Castors / Rollen / Ruote



Painel de control / Panel de control / Panneau de contrôle
Control panel / Steuerpanel / Pannello di controllo



ROULEXPO-NICE



Vitrine concebida para conservação de charcutaria, queijo e sobremesas, apresentando uma forte vocação para a promoção de produtos.

- Refrigeração estática com mesa fria
- Microprocessador electrónico programável com indicação de temperatura
- Chassis desmontável e montado sobre rodízios com travão
- Vidros curvos / vidros planos
- Disponível com grupo compressor por baixo
- Interior e tampo de serviço em aço Inox AISI 304
- Isolamento em poliuretano injectado "In Situ" - sem CFC
- Iluminação interior para melhor apresentação dos produtos
- Temperatura de funcionamento: 0°C / +4°C
- Refrigerante: R134a
- **Os modelos foram concebidos para funcionamento em condições de 25°C e 60% de HR**



Vitrina concebida para mostrar la conservación de carnes frías, quesos y postres, con una fuerte vocación para promover los productos.

- Refrigeración estática con la mesa fría
- Microprocesador electrónico programable con indicador de temperatura;
- Chasis desmontable y montado sobre ruedas con freno
- Cristales curvos / cristales rectos
- Disponible con grupo compresor por bajo
- Interior y encimera en acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano injectado, sin CFC
- Iluminación interior para una mejor presentación de los productos
- Temperatura de funcionamiento: 0°C / +4°C
- Refrigerante: R134a
- **Los modelos fueron diseñados para funcionar en condiciones de 25 ° C y 60% HR**



Vitrine conçue pour conservation de charcuterie, fromage et desserts, ayant fortes caractéristiques pour la promotion de produits.

- Réfrigération statique et exposition réfrigérée
- Microprocesseur électronique programmable avec indication de température
- Vitrine montée sur châssis à roulettes amovible
- Vitres bombées / vitres droites
- Disponible avec groupe compresseur en-dessous
- Intérieur et plan de travail en inox AISI 304
- Isolation au polyuréthane - sans CFC
- Eclairage intérieur pour une meilleure présentation des produits
- Gamme de température: 0°C / +4°C
- Réfrigérant: R134a
- **Les modèles ont été conçus pour un fonctionnement dans des conditions de 25 ° C et 60% HR**



Display conceived for conservation of delicatessen, cheese and desserts, having strong issues for the promotion of products.

- Static refrigeration with cold deck
- Electronically controlled with digital temperature display
- Curved glass / flat glass
- Trolley with fitted castors included but can be counter mounted
- Available with group fitted below
- AISI 304 stainless steel and rear shelf
- Insulation by injected polyurethane "In Situ" - 100% CFC free
- Internal illumination for better display
- Temperature range: 0°C / +4°C
- Refrigerant: R134a
- **The models were designed for operation under conditions of 25 ° C and 60% HR**



Präsentationstheken entwickelt, um die Erhaltung der Aufschnitt, Käse und Desserts präsentieren, mit einer starken Berufung auf Produkte zu fördern.

- Stiller Kühlung mit kaltem Tabelle
- Electronische Bedienung / Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung / Auf Rollen
- Gebogene Scheibe / gerade Scheibe
- Verfügbar mit Aggregat unter hängend
- Ausstellungsfläche und arbeitsplatte aus AISI 304 Edeltahl
- Isolierung aus "In Situ" eingepritzte Polyurethane - 100% CFC frei
- Innenbeleuchtung, schaltbar, für eine bessere Ausstellung den Produkten
- Betriebstemperatur: 0°C / +4°C
- Kältemittel: R134a
- **Die Modelle wurden für den Betrieb unter den Bedingungen von 25 ° C und 60% HR ausgelegt**



Vetrina progettato per mostrare la conservazione di salumi, formaggi e dolci, con una forte vocazione per promuovere i prodotti.

- Refrigrazione statica con tavola fredda
- Microprocessore programmabile con controllo elettronico della temperatura
- Vetrina montati su telaio a ruote amovibile
- Vetro curvo / vetro piano
- Disponibili con compressore di sotto
- Interno i superficie di servizio in acciaio inox AISI 304
- Isolamento in poliuretano "in situ" - privo di CFC
- Illuminazione interna per una migliore presentazione del prodotto
- Temperatura di funzionamento: 0°C / +4°C
- Refrigeranti: R134a
- **I modelli sono stati progettati per il funzionamento in condizioni di 25 ° C e 60% HR**

DADOS TÉCNICOS / DATOS TÉCNICOS / DONNÉES TECHNIQUES TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN / DATI TECNICI

	1,00m	1,20m	1,50m	2,00m
Comprimento (m) / Longitud (m) / Longueur (m) / Length (m) / Länge (m) / Lunghezza (m)	1,000	1,250	1,500	2,000
Área de exposição (m²) / Zona de exposición (m²) / Surface d'exposition (m²) / Opening display area (m²) / Ausstellungsfläche (m²) / Spazio espositivo (m²)	0,520	0,660	0,800	1,000
Peso líquido (kg) / Peso neto (kg) / Poids net (kg) / Net weight (kg) / Nettogewicht (kg) / Peso netto (kg)	87	95	109	120
Peso bruto (kg) / Peso bruto (kg) / Poids brut (kg) / Gross weight (kg) / Bruttogewicht (kg) / peso lordo (kg)	135	145	169	190