

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru

Витрина для кондитерских изделий Next. Технические характеристики



DESIGN E VERSATILITÀ

DESIGN AND VERSATILITY
DESIGN ET POLYVALENCE
DESIGN UND VIELSEITIGKEIT

H1400



Il design pulito e razionale di Next
è studiato per l'inserimento
in qualsiasi ambiente.

Next: a clean, rational design
created to adapt to any setting.

Le design sobre et rationnel de
Next a été étudié pour d'intégrer
dans tous les espaces.

Das klare, rationale Design von
Next fügt sich harmonisch in
jedes Ambiente ein.

NEXT

H1200





Costruita con pareti in vetro su 4 lati e con struttura portante in plexiglass trasparente, Next consente una visione del prodotto a 360° senza limiti nelle dimensioni poiché canalizzabile tra i vari moduli.

Built with glass panels on 4 sides and with a frame in transparent Plexiglas, Next provides a full view of the products no limit on size because the different modules can be connected to each other.

Réalisée avec des parois en verre sur 4 côtés et une structure porteuse en plexiglas transparent, Next assure une visibilité à 360° du produit, sans restrictions dimensionnelles grâce à l'adaptabilité des différents modules.

Dank der Rundumverglasung und der transparentem Plexiglasstruktur können die ausgestellten Produkte von allen Seiten und auch von oben gut gesehen werden. Bei Bedarf lassen sich auch mehrere Vitrinenmodule ohne störende Trennwände zu einer durchgehenden Kühlgalerie zusammenbauen.

VISIONE TOTALE E COMPONIBILITÀ TOTAL VISION AND MODULARITY VISIBILITE TOTALE ET MODULARITE TOTALER ÜBERBLICK UND MODULARE BAUWEISE



Il particolare piano superiore
è realizzato in vetro curvato e
temprato.
Lo spazio interno viene utilizzato
completamente grazie alle ampie
mensole in vetro refrigerate.
Illuminazione a led sulle mensole e
sui montanti.

The special upper surface is in
curved, tempered glass.
The internal space can be used
completely thanks to spacious,
refrigerated glass shelves.
Led lighting on shelves and
uprights.

Le plan supérieur est réalisé en
verre cintré et trempé.
L'espace intérieur est entièrement
exploité, grâce aux larges consoles
réfrigérées en verre.
Eclairage par LED sur les consoles
et les montants.

Die funktional und optisch
perfekt gestaltete Abdeckung
mit abgerundeter Kante und
Frontblende ist aus getempertem
und geformtem Glas.
Der Innenraum kann dank der
großen, gekühlten Ablagen aus
Glas auf mehreren Etagen optimal
genutzt werden.
LED-Beleuchtung auf den
Einlegeböden und den Stützen.

NEXT

**SPAZIO E
TRASPARENZA**
SPACE AND TRANSPARENCY
ESPACE ET TRANSPARENCE
PLATZ UND TRANSPARENZ





L'impianto refrigerante è studiato secondo l'opzione di prodotto da esporre, con distribuzione uniforme del freddo su tutti i piani e la giusta umidità di conservazione.

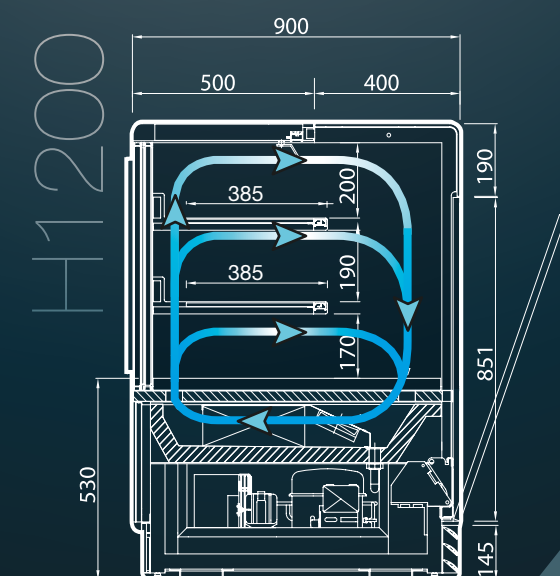
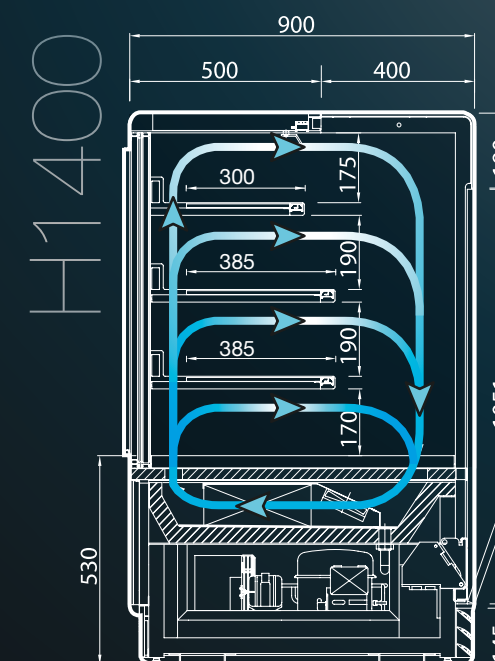
The refrigeration system has been designed based on products to be displayed providing uniform refrigeration distribution over all the shelves and the correct conservation humidity.

Le système de réfrigération est étudié en fonction du produit à exposer, avec une répartition homogène du froid et une humidité de conservation correcte à tous les niveaux.

Die Kühltechnik gewährleistet dank der gleichmäßigen Kälteverteilung über alle Etagen und der richtigen Luftfeuchtigkeit eine optimale Aufbewahrung der ausgestellten Produkte.

NEXT

**REFRIGERAZIONE
OTTIMALE**
OPTIMAL REFRIGERATION
REFRIGERATION OPTIMALE
OPTIMALE KÜHLUNG





APERTURA
AUTOMATICA
AUTOMATIC OPENING
OUVERTURE AUTOMATIQUE
AUTOMATISCHE ÖFFNUNG



L'apertura del vetro anteriore è ad azionamento elettrico mediante pulsante.

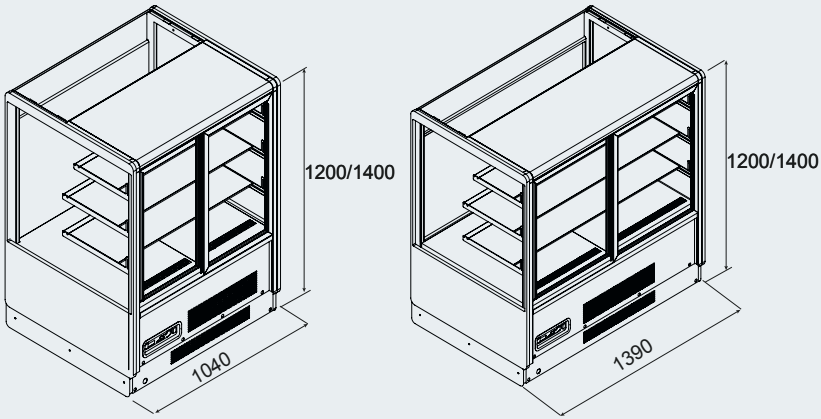
The front glass panel is opened electrically by pushing a button.

L'ouverture de la vitre avant est du type à commande électrique, à l'aide d'un bouton-poussoir.

Die Frontverglasung lässt sich per Knopfdruck elektrisch öffnen.

NEXT

INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA



DATI TECNICI TECHNICAL DATA		U.C (HP)	POTENZA FRIG. (WATT)	POTENZA ASS. (WATT)	GAS
L 1000	H 1200	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H 1200	1/2	934 (-10°C)	760	R404A
L 1000	H 1400	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H 1400	1/2	934 (-10°C)	760	R404A

IT
NEXT "FULL" REFRIGERATA
Vetrina canalizzabile refrigerata ventilata su tutti i piani.
Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili e predisposizione per ruote. Montanti posteriori in alluminio montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetrocamera apribile elettricamente. Chiusura posteriore con antine scorrevoli in vetrocamera. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n.3 mensole su H140cm. e n.2 mensole su H120cm.) L'impianto frigorifero, montato su guide e quindi di facile estrazione per la manutenzione, è a valvola, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico con termostato elettronico. Temperatura di esercizio 0°/+5° C. Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.)
NEXT "FULL" PRALINERIA
Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.). Temperatura di esercizio +14°/+16° C. Umidità relativa 55% -60%.
I fianchi laterali in vetrocamera devono essere aggiunti. In caso di canalizzazione di più vetrine, i fianchi vengono aggiunti soltanto all'inizio ed alla fine della composizione.

UK
NEXT "FULL" REFRIGERATED
Refrigerated display cases, with ventilated refrigeration on all shelves.
Tubular, epoxy powder paint finished aluminum base, adjustable feet ready for the application of wheels. Rear uprights in aluminum, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; double glazed front glass panel with electric opening mechanism; Rear closing with small, double glazed glass sliding doors. LED lighting on ceiling and shelves (3 shelves on 140 cm H version, 2 shelves on 120 cm H version). Refrigeration system is mounted on tracks to facilitate extraction for maintenance; expansion valve, forced air refrigeration system, hermetic condensing unit, automatic defrosting with electronic thermostat.
Working temperature 0°/+5° C. Climate class 3 (25°C - 60% R.H.)
NEXT "FULL": CONFECTIONERY SHOWCASE
Climate Class 4 (30° - 55% R.H.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60%
Double glazed glass side panels must be added. If several display cases are connected, the side panels are only added at the extremities of the compositions.

FR
NEXT "FULL" A' FROID
Vitrine canalisable réfrigérée, ventilée à tous les niveaux.
Base en tubes d'acier peint par poudres époxy, pieds réglables et pré-équipement pour roues. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglass, éclairés par LED ; façade en double vitrage à ouverture électrique, fermeture arrière avec battants coulissants en double vitrage. Eclairage par LED sur le dessus et les étagères (3 étagères H 140 cm et 2 étagères H 120 cm). Le système de réfrigération, doté de guides pour faciliter son extraction lors de l'entretien, est du type à vanne, avec unité de condensation étanche, dégivrage automatique commandé par thermostat électronique. Température de fonctionnement 0°C/+5°C. Classe climatique 3 (25°C - 60% H.R.).
NEXT "FULL" VITRINE A PRALINES
Classe climatique 4 (30° C - 55% H.R.). Température de fonctionnement +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60%.
Les joues à double vitrage doivent être ajoutées. En cas de canalisation de plusieurs vitrines, les joues ne sont ajoutées qu'au début et à la fin de la composition.

DE
NEXT "FULL" VITRINE MIT UMLUFTKÜHLUNG
Kanalisierbare Vitrine mit Umluftkühlung auf allen Etagen.
Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßen und Vorrüstung für Räder. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung, Rückseite mit Schiebetüren. Ventilkuhlung, Umluft, mit hermetischem Kondensator, automatisches Abtauen mit elektronischem Thermostat. LED-Beleuchtung auf Decke und Ablagen (2 Ablagen bei H. 140 cm und 1 Ablage bei H. 120 cm).
Betriebstemperatur 0°C/+5°C. Klimaklasse 3 (25°C - 60% RH) Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.
NEXT "FULL" VITRINE PRALINEN
Klimaklasse 4 (30°C - 55% RH) Betriebstemperatur +14°/+16° C. Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.
Die Seitenwände mit Isolierverglasung müssen bei der Bestellung noch hinzugefügt werden. Bei einer Kanalisierung mehrerer Vitrinen sind lediglich zwei Außenwände an den beiden Enden der Kombination erforderlich.

TUTTO SOTTO CONTROLLO
EVERYTHING UNDER CONTROL
MAITRISE TOTALE
ALLES UNTER KONTROLLE

La centralina comandi digitale gestisce tutte le funzioni della vetrina compresa l'apertura del vetro frontale.

The digital command control unit manages all the showcase functions, including the opening of the front glass panel.

La centrale de commande numérique gère toutes les fonctions de la vitrine, y compris l'ouverture de la vitre avant.

Auf der praktischen Bedienblende mit Digitalanzeige können alle Vitrinenfunktionen einschließlich der Öffnung der Frontverglasung gesteuert werden.



FULL

H 1400 mm
(55,12")

pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorie



bevande
drinks / boissons / Getränke



gastronomia fredda
non-heated delicatessen /
gastronomie froid /
unbeheizte Gastronomie



TOTAL

H 1400 mm
(55,12")

pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



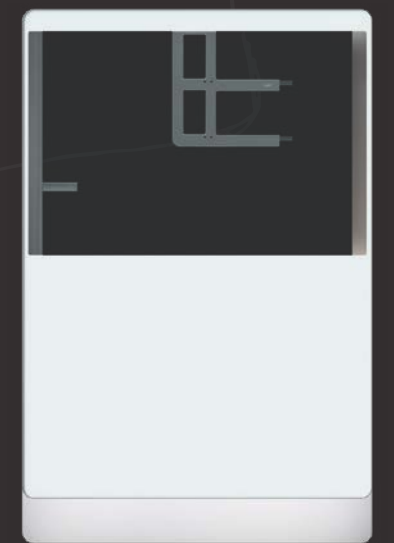
pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorie



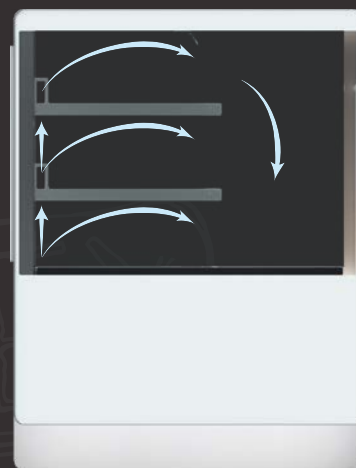
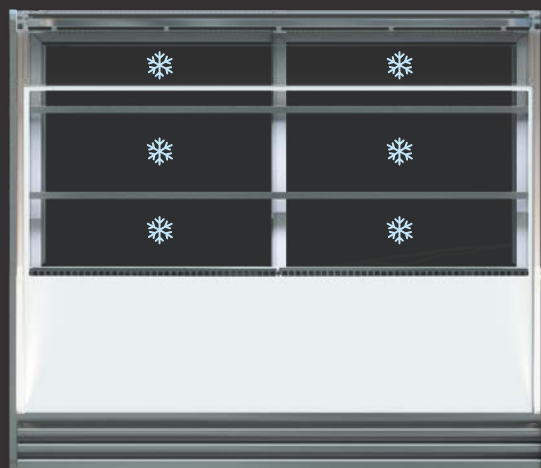
gelateria
ice cream / glacier / Eisdiele



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen



H 1200 mm
(47,24")



L 1350 mm / L 1000 mm
(53,15") / (39,37")

P 900 mm
(35,43")

H 1200 mm
(47,24")



L 2110 mm / L 1750 mm / L 1350 mm / L 1000 mm
(83,07") / (68,90") / (53,15") / (39,37")

P 900 mm
(35,43")

MINI

H 950 mm
(37,40")

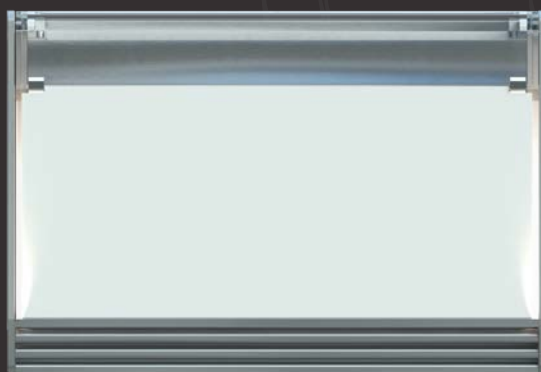
pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorie



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen



L 1350 mm / L 1000 mm
(53,15") / (39,37")

P 900 mm
(35,43")

MILLEUSI

H 1200 mm
(47,24")

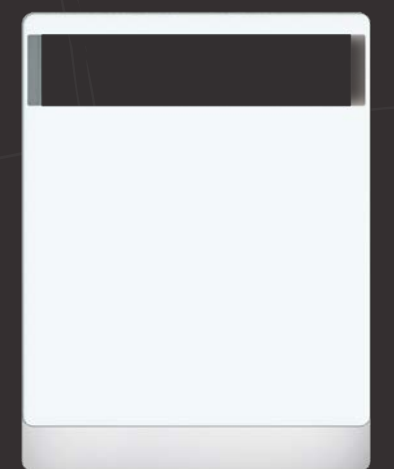
pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorie



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen



L 2110 mm / L 1750 mm / L 1350 mm / L 1000 mm
(83,07") / (68,90") / (53,15") / (39,37")

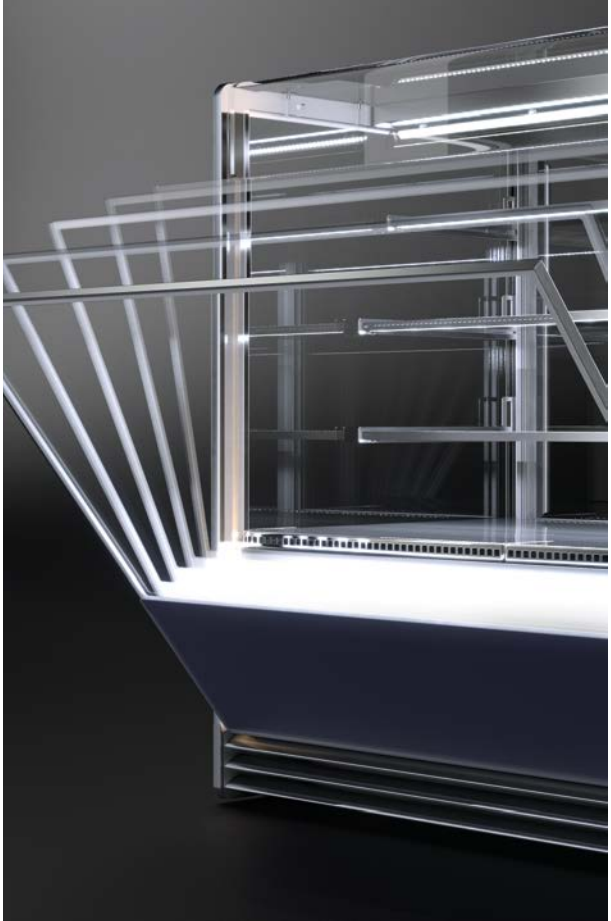
P 900 mm
(35,43")

IT Disponibile in due altezze di 140 e 120 cm., Full è la vetrina refrigerata su tutti i piani studiata per l'esposizione di pasticceria e gastronomia con temperature positive 0°+5°C [+32°+41°F] e per pralineria/cioccolato con temperature +14+16°C ed umidità del 55-60% [+57 °+60° F].
L'illuminazione è a led su ogni mensola e sui montanti; le pareti sono in vetrocamera di sicurezza sui quattro lati.
L'apertura del vetro anteriore è ad azionamento elettrico mediante pulsante, mentre il lato posteriore è dotato di ante scorrevoli con chiusura automatica a molla.

EN Full is available in two heights, 140 and 120 cm with refrigeration distributed all over the shelves for the display of confectionery and delicatessen at positive temperatures of 0°+5°C [+32°+41°F] and confectionery/chocolates with temperatures of +14+16°C and a humidity of 55-60% [+57 °+60° F].
Illuminated with LED lights on each shelf and on the uprights; all four sides are in double glazed safety glass.
The front glass panel is opened electrically with a push button; the back of the case has sliding doors with an automatic spring closing mechanism.

FR Disponible en deux hauteurs (140 e 120 cm), Full est une vitrine réfrigérée à tous les niveaux, spécialement étudiée pour l'exposition de pâtisserie/gastronomie, à des températures positives de 0°+5°C [+32°+41°F], ainsi que pour la confiserie/chocolat, avec des températures de +14+16°C et une humidité de 55-60% [+57 °+60° F].
Éclairage par LED sur chaque étagère et sur les montants ; les joues sont en double vitrage de sécurité sur les quatre côtés.
L'ouverture de la façade est du type à commande électrique (par bouton), tandis que la partie arrière est dotée de battants coulissants avec fermeture automatique à ressort.

DE Die mit 140 und 120 cm Höhe erhältliche und auf allen Etagen gekühlte Vitrine Full eignet sich zum Ausstellen von Konditoreiwaren und Speisen im Plusbereich 0°+5°C [+32°+41°F] und Konfiserie/Schokolade bei Temperaturen von +14+16°C und einer Luftfeuchtigkeit von 55-60% [+57 °+60° F].
LED-Beleuchtung auf allen Ablagen und Ständern. Wände auf allen vier Seiten aus Sicherheitsisolierglas.
Öffnung der Frontverglasung elektrisch per Knopfdruck. Auf der Rückseite mit Federmechanismus automatisch schließende Schiebetüren.



FULL



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserie



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditorei



bevande
drinks / boissons / Getränke



gastronomia fredda
non-heated delicatessen /
gastronomie froid /
unbeheizte Gastronomie



IT Disponibile in vetro laccato bianco di serie, Full può essere personalizzata sul fronte anteriore e sul laterale con delle "cover" (optional) di vari colori. L'unità condensatrice è dislocata all'interno della vetrina e scorre su guide, che agevolano l'estrazione in caso di manutenzione. A richiesta può essere fornita con unità condensatrice remota.

EN Full comes with white lacquered glass as standard, but can be customized on the front and sides using optional covers in a variety of colors. The condenser unit is mounted on tracks to facilitate extraction for maintenance. On request, it can be supplied with a remote condenser unit.

FR Disponible en verre laqué blanc de série, Full peut être personnalisée en ajoutant des « covers » (en option) de différentes couleurs sur la façade et les joues. L'unité de condensation, logée à l'intérieur de la vitrine, est dotée de guides qui facilitent son extraction en cas d'entretien. Une unité de condensation déportée est disponible en option.

DE Verkleidung serienmäßig aus Weiß lackiertem Glas, auf Wunsch Front und Seiten mit Covers in diversen Farben personalisierbar (optional). In die Vitrine eingebauter, für die Wartung auf Führungen ausziehbarer Kondensator. Auf Anfrage mit externem Kondensator.

IT Mini è la vetrina H95 cm. che espone ed esalta la preziosità del prodotto.
E' disponibile nella versione refrigerato, calda o neutra ed è ideale per pralineria, piccola pasticceria e gastronomia di alta qualità.
Il piano espositivo refrigerato ventilato può essere a "sfioro" o con vasca ribassata.
Mini è illuminata a led per esaltarne la trasparenza ed ha l'apertura del vetro superiore scorrevole su cuscinetti.
Il vetro superiore è realizzato in unico pezzo con minimo raggio di curvatura ed è apribile verso il basso per agevolare le operazioni di pulizia.
Disponibile in vetro laccato bianco di serie, Mini può essere personalizzata sul fronte anteriore e sul laterale con delle "cover" (optional) di vari colori. L'unità condensatrice può essere interna o remota a richiesta.

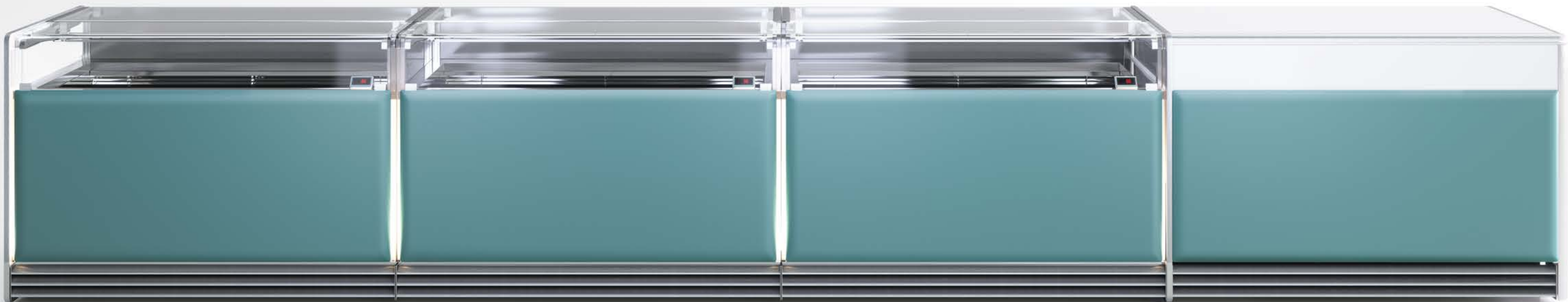
EN Mini is a 95cm high case that displays and enhances the value of the product.
It is available in refrigerated, heated or ambient versions and is perfect for chocolate, small assorted pastries and top quality delicatessen.
The ventilated refrigerated display shelf is available either flush or lowered.
Mini is LED lighted to enhance its transparency; the upper glass slides open on a ball bearing track.
The top glass is made in a single piece with a minimum curve radius and can be opened downwards to facilitate cleaning.
Mini comes with white lacquered glass as standard, but can be customized on the front and sides using optional covers in a variety of colors.
On request, it can be supplied with a remote condenser unit.

FR Mini est une vitrine (H95 cm) qui expose et met en valeur la noblesse des produits.
Disponibile en version réfrigérée ou pas ou chaude, elle est idéale pour la confiserie, la petite pâtisserie et la gastronomie haut de gamme.
Le plan d'exposition réfrigéré peut être du type "à débordement" ou avec bas surbaissé.
Mini est éclairée par LED pour exalter sa transparence. L'ouverture de la vitre supérieure coulissante s'effectue à l'aide de roulements.
La vitre supérieure monobloc présente un moindre rayon de courbure. Elle s'ouvre vers le bas pour faciliter les opérations de nettoyage.
Disponibile en verre laqué blanc de série, Mini peut être personnalisée en ajoutant des « covers » (en option) de différentes couleurs sur la façade et les joues. Unité de condensation intégrée ou déportée en option.

DE Mini ist eine 95 cm hohe Vitrine für die optimale Präsentation exklusiver Produkte.
Lieferbar in den Ausführungen gekühlt, beheizt oder neutral, ideal für exklusive Konfiserie, kleine Konditoreiwaren und die gehobene Gastronomie.
Ausstellungsfläche mit Umluftkühlung, flächenbündig oder versenkt.
Die LED-Beleuchtung unterstreicht die Transparenz der Vitrine. Auf Lagern verschiebbare Glasabdeckung.
Frontglas aus einem Stück mit minimalem Kurvenradius für die Frontkante, nach unten abklappbar für eine einfache Reinigung.
Verkleidung serienmäßig aus Weiß lackiertem Glas, auf Wunsch Front und Seiten mit Covers in diversen Farben personalisierbar (optional).
Kondensator eingebaut oder extern auf Anfrage.



MINI



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditoreie



gastronomia calda
warm delicatessen/ gastronomie
chaud / warme Speisen

IT Total è il modello Next con la gamma di misure più completa ed è refrigerata o calda soltanto sul piano espositivo.
Le mensole (una o due a seconda che l'altezza della vetrina sia di cm.120 o di cm.140) sono neutre ed illuminate a led, come i montanti.
L'impiantistico può essere adattata alle esigenze più diverse: refrigerazione ventilata a "sfioro" sul piano o con incasso, mediante unità condensatrice interna o esterna; moduli caldi, neutri o a bassa temperatura per gelati e granite.
Le pareti sono in vetro laccato bianco sui quattro lati e possono essere personalizzate mediante l'applicazione di cover (optional)

EN Total is the Next model available in the widest range of sizes; only the display shelf is refrigerated or heated.
The shelves (one or two, depending on the height of the case, 120cm or 140cm) are neutral and LED lit, as are the uprights.
According to different needs this model may be supplied with forced air ventilation, with flush or lowered display shelf, with an internal or external condenser unit; heated, ambient or refrigerated for ice cream and wafer ices.
The walls are in white lacquered glass as standard but can be customized on the front and sides using optional covers.

FR Total est le modèle qui offre le plus large éventail de dimensions de la gamme Next. Cette vitrine est réfrigérée ou chaude uniquement sur le plan d'exposition.
Les étagères (une ou deux, suivant la hauteur de la vitrine, soit 120 ou 140 cm) sont non réfrigérées et éclairées par LED, tout comme les montants.
Le système peut être configuré pour répondre aux exigences les plus diverses: réfrigération ventilée, plan "à débordement" ou abaissé avec unité de condensation intégrée ou externe; modules chauds, réfrigérés ou pas pour glaces et granités.
Les joues, en verre laqué blanc sur les quatre côtés, peuvent être personnalisées à travers l'application de « covers » (en option).

DE Total ist das in allen erdenklichen Größen lieferbare Modell von Next, mit Kühlung oder Heizung nur für die Ausstellungsfläche.
Ablagen (je nach Höhe der Vitrine - 120 oder 140 cm - ein oder zwei Stück) weder gekühlt noch beheizt und mit LED-Beleuchtung wie die Ständer.
Je nach Bedarf mit Umluftkühlung, flächenbündig oder versenkt, mit eingebautem oder externem Kondensator; beheizte, neutrale oder Minusbereich -Module für Speiseeis und Granita.
Verkleidung auf allen vier Seiten aus Weiß lackiertem, auf Wunsch personalisierbar mit Covers (optional).



TOTAL

-  **pralineria**
chocolate / pralinerie / Konfiseriein
-  **pasticcERIA**
confectionery / pâtisserie / Konditorei
-  **gelateria**
ice cream / glacier / Eisdiele
-  **gastronomia calda**
warm delicatessen / gastronomie chaud / warme Speisen



IT Milleusi Next è il banco polivalente ad altezza 120 cm, sul quale effettuare il servizio al cliente e nello stesso tempo esporre il prodotto.
Numerose le opzioni di drop-in da incasso disponibili, refrigerati ventilati euronorm o gastronorm, a sfioro o a incasso, statici e a contatto, caldi a secco e bagnomaria o neutri.
La chiusura lato operatore è assicurata da plexiglass scorrevoli mobili con appoggio sul piano di lavoro.
Le unità condensatrici possono essere interne o remote.

EN Milleusi Next is a multipurpose, 120 cm high case which is used for serving the client as well as displaying the product.
There are numerous drop-in options, ventilated cooling, euronorm or gastronorm, flush or inset trays, static or contact, dry heat, bain-marie or ambient.
On the operator side the case closes by means of mobile, sliding Plexiglas panels which rest on the worktop.
Internal or external condenser units are available.

FR Milleusi Next est une vitrine polyvalente [H120cm], qui permet à la fois de servir les clients et d'exposer les produits.
Elle dispose de nombreuses options «drop-in: réfrigérées, ventilées, Euronorm ou Gastronorm, avec plan "à débordement" ou abaissé, statiques ou à contact, chaudes à sec, bain-marie ou non réfrigérées.
La fermeture côté opérateur est assurée par des battants coulissants en plexiglas, en appui sur le plan de travail.
Les unités de condensation peuvent être intégrées ou déportées.

DE Milleusi Next ist die 120 cm hohe Mehrzwecktheke zum Bedienen der Gäste und Ausstellen der Produkte.
Zahlreiche Drop-In-Optionen zum Einbau verfügbar, Umluft-Kühlung, Euronorm oder Gastronorm, flächenbündig oder versenkt, statisch oder Kontakt, beheizt trocken und mit Wasserbad, Raumtemperatur.
Bedienerseitig mobile Plexiglas-Schiebetüren mit Ablage auf der Arbeitsplatte.
Kondensatoren wahlweise eingebaut oder extern.



MILLEUSI



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditorie



gastronomia calda
warm delicatessen/ gastronomie
chaud / warme Speisen

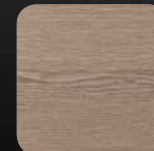
MATERIALI MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN

1 FRONTALE IN VETRO RETROVERNICIATO
front panel in back painted glass
façade en verre rétro-peint
Frontverglasung Rückseite lackiert



Bianco
White
Blanc
Weiß

2 COVER ANTERIORE e/o LATERALE
front and/or side cover
covers avant et/ou latéral
Cover vorne und/oder seitlich *optional



Rovere Bio
Bio Oak
Chêne Bio
Eiche Bio



Dark Gold
Dark Gold
Dark Gold
Dark Gold



RAL 9007
(grigio)
(grey)
(gris)
(Grau)



RAL 3020
(rosso)
(red)
(rouge)
(Rot)



RAL 1018
(giallo)
(yellow)
(jaune)
(Gelb)



RAL a scelta (optional)
Choice of RAL colour (optional)
RAL au choix (option)
RAL nach Wahl (Optional)

3 FIANCO IN VETROCAMERA
side panel in double glazed glass
joue en double vitrage
Wände aus Sicherheitsisoliertglas



Bianco
White
Blanc
Weiß

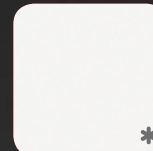
4 GRIGLIA DI AEREAZIONE
ventilation grate
grille d'aération
Belüftungsgitter



Ossido BR6
Oxide BR6
Oxyde BR6
Oxid BR6



Laccato RAL (optional)
RAL lacquered finish (optional)
Laqué RAL (option)
Lackiert RAL (Optional)



No griglia ma pannello (optional)
Instead of grate, panel (optional)
Panneau à la place de la grille (option)
Paneel statt Gitter (Optional)



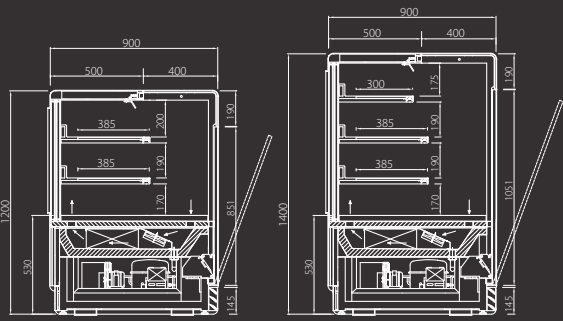
* disponibile solo su modelli con motore esterno
* available only models with remote motor
* uniquement disponible sur les modèles avec moteur externe
* Nur für Modelle mit externem Motor

VERSIONI DISPONIBILI

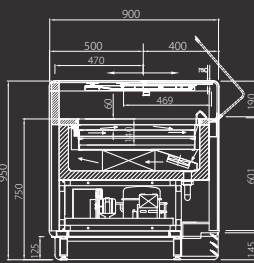
AVAILABLE VERSIONS / VERSIONS DISPONIBLES / LIEFERBARE VERSIONEN



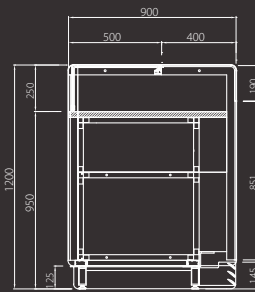
FULL



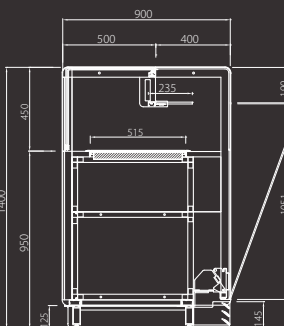
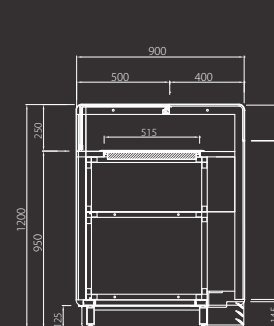
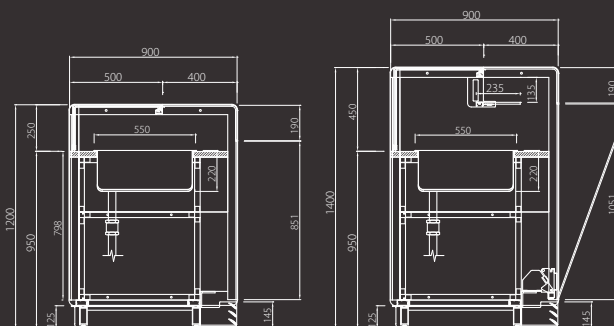
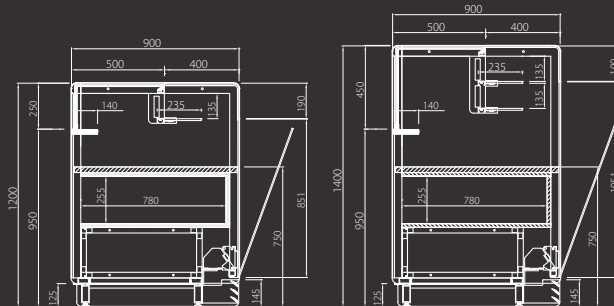
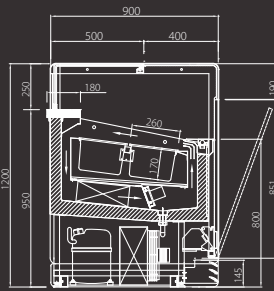
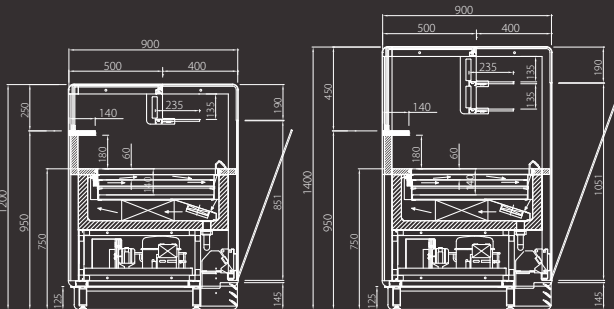
MINI



MILLEUSI



TOTAL



Design
Roberto Garbugli

Industrializzazione
Ufficio Progetti Frigomeccanica

IT Frigomeccanica si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

EN Frigomeccanica reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

FR Frigomeccanica se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux produits illustrés dans cette brochure, sans aucune obligation de préavis.

DE Frigomeccanica behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den in diesem Katalog gezeigten Produkten vorzunehmen.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новокузнецк (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Новосибирск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru