

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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Нижний Новгород (831)429-08-12
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
Тольятти (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 мяса Hangar. Технические характеристики



HANGAR

HANGAR È UN BANCO PER **CARNI,**
SALUMI, FORMAGGI,
GASTRONOMIA, PESCE E PANE;
UNICO NEL DESIGN E VISUAL DEL
PRODOTTO, LA TECNOLOGIA
CON LA QUALE È CONCEPITO
GARANTISCE PRESTAZIONI
SUPERLATIVE.

HANGAR IS A FRESH AND CURED MEAT,
CHEESE, COOKED FOOD, FISH AND BAKERY
COUNTER; UNIQUE IN ITS DESIGN AND ITS
VIEW OF THE PRODUCT, IT INCORPORATES
TECHNOLOGY THAT ENSURES
SUPERLATIVE PERFORMANCES.

HANGAR EST UN COMPTOIR POUR LA
VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE,
LA GASTRONOMIE, LE POISSON ET LE PAIN,
AVEC UN DESIGN ET UN VISUEL PRODUIT
REMARQUABLES. LA TECHNOLOGIE AVEC
LAQUELLE IL EST CONÇU GARANTIT DES
PERFORMANCES SUPERLATIVES.

HANGAR IST EINE THEKE FÜR FLEISCH,
WURST, KÄSE, FEINKOST, FISCH UND BROT.
DESIGN UND PRODUKTSICHTBARKEIT SIND
EINMALIG, DIE TECHNOLOGIE DER
KONZEPTION GARANTIIERT EXTREME
LEISTUNGEN.

HANGAR ES UN MOSTRADOR PARA
CARNES, CHARCUTERÍA, QUESOS,
GASTRONOMÍA, PESCADO Y PAN. ÚNICO
EN CUANTO A DISEÑO Y VISIBILIDAD DEL
PRODUCTO, SUPERLATIVO EN MATERIA DE
TECNOLOGÍA Y PRESTACIONES.

FRIGO SMARTAIR®

HANGAR È DOTATO DI IMPIANTO REFRIGERANTE VENTILATO CON UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA O INTERNA E PUÒ ESSERE EQUIPAGGIATO CON CONTROLLO DI UMIDITÀ AD ULTRASUONI (OPTIONAL) PER GARANTIRE E MIGLIORARE LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI FRESCI TIPO LE CARNI, CON ADATTAMENTO ALLE VARIAZIONI AMBIENTALI. UN SISTEMA SEMPLICE E NATURALE A BASSO IMPATTO ECONOMICO E DI GESTIONE.

Hangar has a fan-assisted refrigeration system with remote or integral condenser unit and can be fitted with optional ultrasound humidity control to guarantee and improve the conservation of fresh products such as meat, with adaptation to changes in environmental conditions. A simple, natural, inexpensive solution with low running costs. A vast assortment of finishing materials and colours, for creating an elegant, personalised, unique interior.

Hangar est équipé d'un système réfrigérant ventilé avec une unité de condensation à distance ou interne, et peut être doté d'un contrôle d'humidité par ultrasons (option) pour garantir et améliorer la conservation des produits frais tels que la viande, avec ajustement en fonction des variations environnementales. Un système simple et naturel, avec un faible impact économique et de gestion. Une large sélection de matériaux de revêtement et de couleurs pour créer un espace élégant, personnalisé et unique.

Hangar ist mit einer Umluft-Kühlanlage mit remoter oder interner Kondensatoreinheit ausgerüstet und kann (optional) mit einer Ultraschall-Feuchtigkeitssteuerung ergänzt werden, um die Konservierung von Frischware wie Fleisch zu garantieren und zu verbessern, denn sie reagiert auf Umgebungsveränderungen. Ein schlichtes, natürliches System mit geringem wirtschaftlichen und Bedienungsaufwand. Es sind viele Beschichtungen und Farben erhältlich, um ein individuelles, elegantes, besonderes Ambiente zu schaffen.

Hangar consta de un sistema refrigerante con unidad de condensación remota o incorporada y puede dotarse de control de humedad por ultrasonido (accesorio opcional) para garantizar la conservación de productos frescos como las carnes, adaptándose a las variaciones ambientales. Un sistema simple y natural, con bajo impacto económico y de gestión. Surtida gama de materiales de revestimiento y colores para crear un ambiente elegante, personalizado y exclusivo.

Hangar's transparent structure ensures perfect, well lit, transparent, unobstructed display of the product. Choice quality materials and finishes for a top-of-the-range counter with Frigoconnect 4.0 Control and connectivity system: an app for on-line remote control of the counter, with "push" messaging service and the sending of operating data to a cloud platform. If authorised, it also enables remote assistance by the manufacturer.

La structure transparente de Hangar assure une présentation parfaite, linéaire et lumineuse du produit. Des matériaux et des finitions de très haute qualité pour un comptoir haut de gamme caractérisé par le système de contrôle et connectivité 4.0 Frigoconnect: une application pour la gestion à distance du comptoir en réseau, avec le service de messagerie « push » et l'envoi des données d'exploitation à la plateforme cloud. Si elle est autorisée, elle permet également une assistance à distance de la part du fabricant.

Der durchsichtige Aufbau von Hangar sorgt für die perfekte Präsentation des Produkts – hell, transparent, mit freier Sicht. Werkstoffe und Oberflächen in höchster Qualität für eine Premium-Theke mit Kontrollsystem und Konnektivität 4.0 Frigoconnect: eine App für die Fernsteuerung der Theke über Internet mit Push-Nachrichten-Service und Sendung von Betriebsdaten an die Cloud-Plattform. Nach der Autorisierung ermöglicht sie auch den Fernservice durch den Hersteller.

Transparente, luminosa y sin interrupciones, la estructura de Hangar ofrece una perfecta exposición de los productos. Materiales y acabados de altísimo nivel para un mostrador tope de gama caracterizado por el sistema de control y conectividad 4.0 Frigoconnect: una aplicación para la gestión remota del mostrador online, con servicio de mensajes "push" y envío de datos de funcionamiento a la plataforma en la nube. Con la debida autorización, permite también la asistencia remota por parte del fabricante.

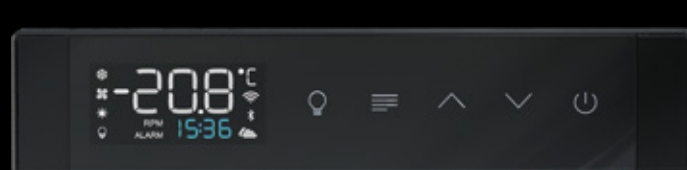
FRIGOCONNECT® INDUSTRY 4.0

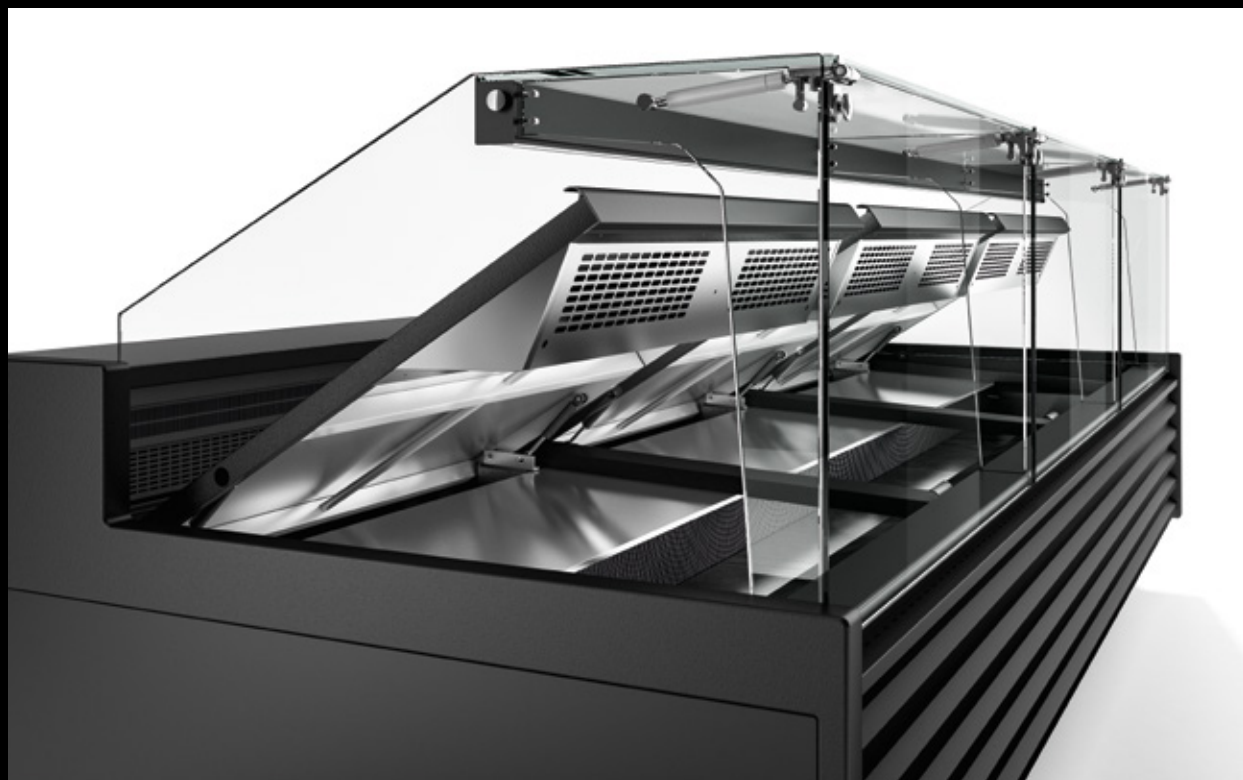
LA STRUTTURA TRASPARENTE DI HANGAR ASSICURA UNA PERFETTA ESPOSIZIONE DEL PRODOTTO, LUMINOSA, TRASPARENTE E SENZA OSTACOLI. MATERIALI E FINITURE DI ALTISSIMO LIVELLO PER UN BANCO TOP DI GAMMA CARATTERIZZATO DAL SISTEMA DI CONTROLLO E CONNETTIVITÀ 4.0 FRIGOCONNECT: UN'APP PER LA GESTIONE REMOTA DEL BANCO IN RETE, CON SERVIZIO DI MESSAGGERIA "PUSH" ED INVIO DEI DATI DI FUNZIONAMENTO VERSO PIATTAFORMA CLOUD. SE AUTORIZZATA, CONSENTE ANCHE LA TELE ASSISTENZA DA PARTE DELLA CASA COSTRUTTRICE.

HANGAR

È UN PRODOTTO ALL'AVANGUARDIA CHE VI INVITIAMO A SCOPRIRE IN QUESTO CATALOGO.

HANGAR IS A STATE-OF-THE-ART PRODUCT WHICH WE INVITE YOU TO DISCOVER IN THIS CATALOGUE. HANGAR EST UN PRODUIT INNOVANT QUE NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR DANS CE CATALOGUE. HANGAR IST EIN HOCHMODERNES PRODUKT, DAS WIR IHNEN IN DIESEM KATALOG VORSTELLEN MÖCHTEN. HANGAR ES UN PRODUCTO DE AVANZADA. TE INVITAMOS A DESCUBRIRLO EN ESTE CATÁLOGO.





Hangar can be fitted (optional) with display surface which tips up by means of hydro-lift pistons, allowing the fans to be top-mounted so that the tank can be washed with water, ideal for butchers' stores. The refrigeration system is forced-air type with air speed adjustment with either tip-up or fixed removable display surface.

Hangar peut être équipé (option) d'un plan d'exposition, relevable par vérins hydro-lift, ce qui permet de suspendre les ventilateurs et de laver le bac avec de l'eau, solution idéale pour la boucherie. Le système de réfrigération produit un froid ventilé avec régulation de la vitesse de l'air, avec plan d'exposition rabattable ou fixe amovible (de série).

Als Optional mit Hydro-Lift-Kolben hochklappbare Präsentationsfläche, sodass die Gebläse oben sind und die Wanne mit Wasser gereinigt werden kann – ideal für die Fleischabteilung. Umluftkühlung mit regulierbarer Stärke, sowohl bei hochklappbarer, als auch bei herausnehmbarer Standard-Präsentationsfläche.

Hangar puede equiparse con superficie expositora abatible hacia arriba (accesorio opcional) y dotada de pistones hydro-lift, que permite suspender los ventiladores y poder lavar así la cubeta con agua, solución ideal para las carnicerías. El sistema de refrigeración es ventilado, con ajuste de la velocidad del aire, tanto con la base abatible como con el tablero estático extraíble (equipamiento estándar).

HANGAR PUÒ ESSERE DOTATO (OPTIONAL) DEL PIANO ESPOSITIVO RIBALTABILE VERSO L'ALTO, CON PISTONI HYDRO-LIFT, CHE PERMETTE DI AVERE LE VENTOLE SOPPESE E DI POTER LAVARE LA VASCA CON ACQUA, SOLUZIONE OTTIMA PER LA MACELLERIA. L'IMPIANTO REFRIGERANTE È VENTILATO CON REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ DELL'ARIA SIA CON PIANALE RIBALTABILE CHE CON PIANO FISSO ASPORTABILE (DI SERIE).

HANGAR



The excellent view of the display surface is enhanced by the LED lighting with outstanding colour rendering (CRI>98), in pink colour, optimal for fresh or cured meats, or in 4000k (natural light) or 3000k (warm light) colour for other food products.

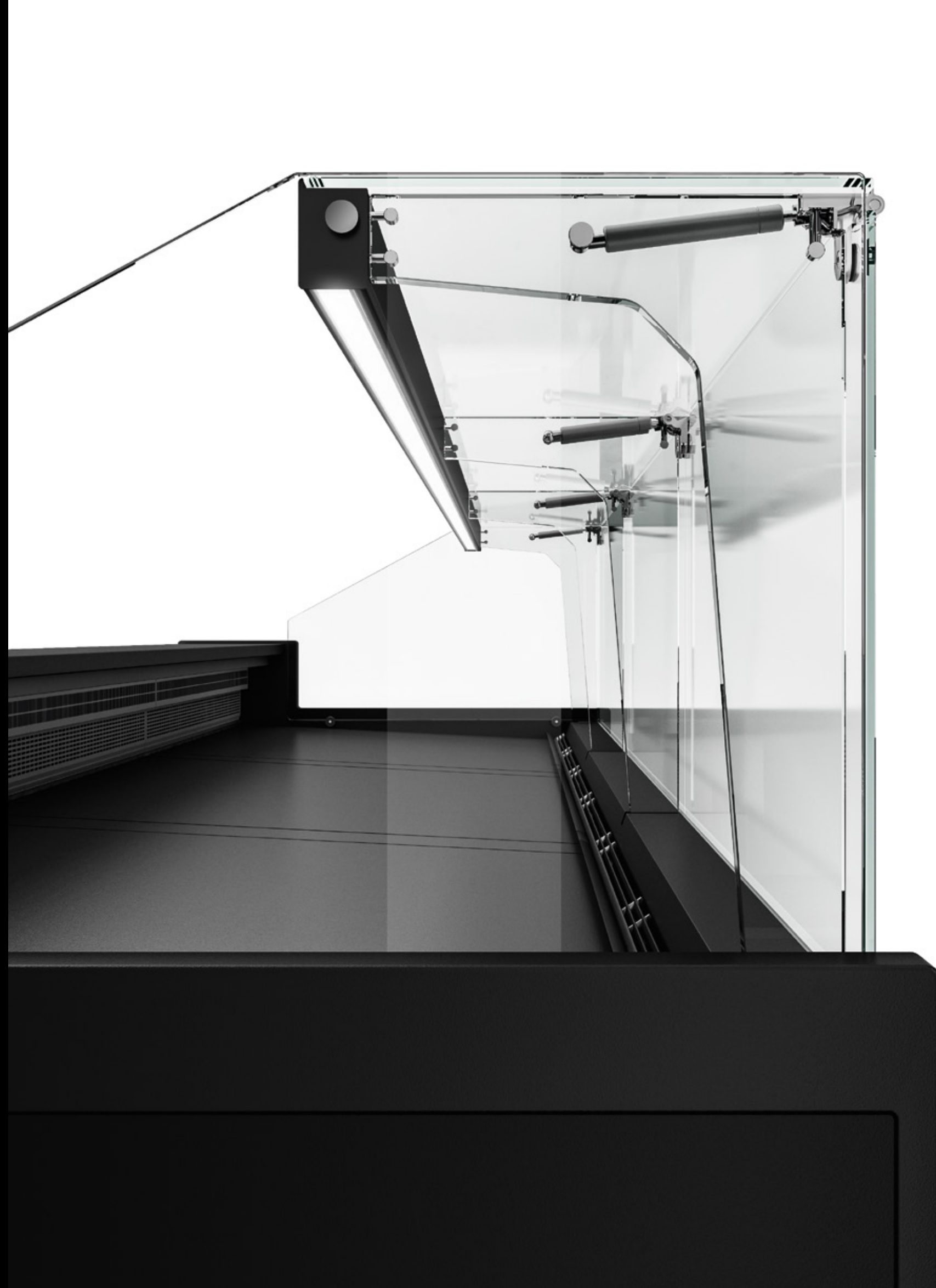
Le « visuel » optimal du plan d'exposition est mis en avant par l'éclairage LED à haut rendu des couleurs (IRC > 98) avec une couleur « rosée », qui convient parfaitement pour les viandes et les charcuteries, ou en couleur 4000k (lumière naturelle) ou 3000k (lumière chaude) pour les autres aliments.

Die optimale Sichtbarkeit der Präsentationsfläche wird von der LED-Beleuchtung mit hoher Farbwiedergabe (CRI>98) unterstützt: Der Ton „Rosa“ eignet sich vor allem für Fleisch und Wurst, die Alternativen 4000 K (neutrales Licht) oder 3000 K (warmes Licht) für andere Lebensmittel.

La óptima visibilidad de la superficie expositora resalta aún más con la iluminación de led de alto rendimiento cromático (CRI>98), que puede ser de color rosado para las carnes y los embutidos o bien de tonalidad natural (4000k) o cálida (3000k) para otros productos alimenticios.

L'OTTIMALE "VISUAL" DEL PIANO ESPOSITIVO E' ESALTATO DALL'ILLUMINAZIONE A LED AD ELEVATA RESA CROMATICA (CRI>98) CON COLORE "ROSATO", OTTIMALE PER CARNI E SALUMI O IN ALTERNATIVA IN COLORE 4000K (LUCE NATURALE) O 3000K (LUCE CALDA) PER ALTRI GENERI ALIMENTARI.

LED "ROSATO" LED 3000K LED 4000K





TUTTI I SOSTEGNI VERTICALI DELLA STRUTTURA PORTANTE SONO IN MATERIALE PLASTICO TRASPARENTE, FACILE DA PULIRE ED ANTIGRAFFIO. L'UTILIZZO DI MATERIALE TRASPARENTE È CONCEPITO PER CREARE UNA PERFETTA VISIBILITÀ DEL PIANO ESPOSITIVO E DEI PRODOTTI DA OGNI ANGOLAZIONE, SENZA PREGIUDICARE LA POSSIBILITÀ DI APRIRE I VETRI ANTERIORI.

HANGAR

ALL VERTICAL STRUCTURAL SUPPORTS ARE IN EASY-CLEAN, SCRATCH-PROOF TRANSPARENT PLASTIC. THE USE OF TRANSPARENT MATERIAL PROVIDES A GOOD VIEW OF THE DISPLAY SURFACE AND PRODUCTS FROM ANY ANGLE, WITHOUT REDUCING THE EASE OF OPENING OF THE FRONT GLASS PANELS.

TOUS LES SUPPORTS VERTICAUX DE LA STRUCTURE PORTANTE SONT EN PLASTIQUE TRANSPARENT, FACILE À NETTOYER ET RÉSISTANT AUX RAYURES. L'UTILISATION D'UN MATÉRIAU TRANSPARENT PERMET UNE VISIBILITÉ PARFAITE DU PLAN D'EXPOSITION ET DES PRODUITS SOUS TOUS LES ANGLES, SANS ENTRAVER L'OUVERTURE DES VITRES AVANT.

ALLE SENKRECHTEN STÜTZEN DER TRAGENDEN STRUKTUR BESTEHEN AUS TRANSPARENTEM KUNSTSTOFF, DER LEICHT ZU REINIGEN UND KRATZFEST IST. DADURCH SIND DIE PRÄSENTATIONSFLÄCHE UND DIE PRODUKTE AUS JEDEM BLICKWINKEL PERFEKT ZU SEHEN, OHNE DIE MÖGLICHE ÖFFNUNG DER FRONTVERGLASUNG ZU BEEINTRÄCHTIGEN.

TODOS LOS SOPORTES VERTICALES DE LA ESTRUCTURA PORTANTE SON DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENT, ANTIRRAYA, DE FÁCIL LIMPIEZA. LA TRANSPARENCIA DEL MATERIAL FACILITA LA VISIBILIDAD DEL ÁREA EXPOSITORA Y DE LOS PRODUCTOS DESDE CUALQUIER LADO, ADEMÁS DE OFRECER LA POSIBILIDAD DE APERTURA DE LOS CRISTALES FRONTALES.



A richiesta (optional) è possibile montare la chiusura posteriore con tenda avvolgibile o sportelli in plexiglass scorrevoli.

The rear can be enclosed by a roller blind or sliding Plexiglass doors on request (optional).

Sur demande (option) il est possible de monter la fermeture arrière avec un rideau de nuit ou des portes en plexiglas coulissantes.

Als Optional Rückseite mit Nachtrollo oder Plexiglas-Schiebetüren.

Bajo pedido (accesorio opcional) es posible montar el cierre posterior con cortina enrollable o puertas correderas de plexiglás.



TENDA AVVOLGIBILE
ROLLER BLIND
RIDEAU À ENROULEUR
NACHTROLLO
CORTINA ENROLLABLE



SPORTELLI IN PLEXIGLASS
PLEXIGLAS DOORS
PORTES EN PLEXIGLAS
PLEXIGLAS-SCHIEBETÜREN
PUERTAS DE PLEXIGLÁS

HANGAR BLACK & NOTTINGHAM OAK



PIANO PER AFFETTATRICE
MEAT SLICER SHELF
PLAN POUR TRANCHEUSE
PLATTE FÜR SCHNEIDEMASCHINE
TABLERO PARA CORTAFIAMBRES



PIANO PER BILANCIA/REGISTRATORE CASSA
SCALES/CASH REGISTER SHELF
PLAN POUR BALANCE/CAISSE ENREGISTREUSE
PLATTE FÜR WAAGE/REGISTRIERKASSE
TABLERO PARA BÁSCULA/CAJA REGISTRADORA



PORTACOLTELLI IN ACCIAIO E POLIETILENE
STEEL AND POLYETHYLENE KNIFE RACK
PORTE-COUTEAU EN ACIER ET EN POLYÉTHYLÈNE
MESSERHALTER AUS STAHL UND POLYETHYLEN
PORTACUCHILLOS DE ACERO Y POLIETILENO



PORTAROTOLLO CARTA ASSORBENTE
ABSORBENT PAPER ROLL HOLDER
PORTE ESSUIE-TOUT
PAPIERROLLENHALTER
PORTARROLLO PAPEL ABSORBENTE



I PIANI ESPOSITIVI SONO FACILMENTE ASPORTABILI PER LA PULIZIA E POSSONO ESSERE IN ACCIAIO INOX AISI 304 O IN ACCIAIO PLASTIFICATO NERO PER ALIMENTI. STESSI MATERIALI PER IL PIANO DI LAVORO OPERATORE. LE SPALLE LATERALI SONO IN ABS ANTIURTO ED ANTIGRAFFIO, INOLTRE È POSSIBILE AVERLE IN COLORE BIANCO O NERO.

THE DISPLAY SURFACES ARE EASILY REMOVABLE FOR CLEANING AND MAY BE IN AISI 304 STAINLESS STEEL OR FOOD-APPROVED BLACK PLASTIC-COATED STEEL. THE WORKTOP IS AVAILABLE IN THE SAME MATERIALS. THE SIDE PANELS ARE IN IMPACT-RESISTANT, SCRATCHPROOF ABS AND ARE AVAILABLE IN BLACK OR WHITE.

LES PLANS D'EXPOSITION SONT FACILEMENT AMOVIBLES POUR LE NETTOYAGE ET PEUVENT ÊTRE EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 OU EN ACIER PLASTIFIÉ NOIR APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE. MÊMES MATÉRIAUX POUR LE PLAN DE TRAVAIL. LES JOUES SONT EN ABS RÉSISTANT AUX CHOCS ET AUX RAYURES. DE PLUS, ELLES SONT DISPONIBLES EN BLANC OU EN NOIR.

DIE PRÄSENTATIONSFLÄCHEN SIND LEICHT ENTNEHMBAR FÜR DIE REINIGUNG. SIE KÖNNEN AUS EDELSTAHL AISI 304 ODER STAHL MIT SCHWARZER KUNSTSTOFFBESCHICHTUNG FÜR LEBENSMITTEL BESTEHEN. DIESELBEN MATERIALIEN GELTEN FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE. DIE SEITENTEILE BESTEHEN AUS STOSS- UND KRATZFESTEM ABS UND SIND AUCH IN WEISS ODER SCHWARZ ERHÄLTICH.

LAS BASES EXPOSITORAS SE EXTRAEN FÁCILMENTE PARA LA LIMPIEZA Y PUEDEN SER DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 O ACERO PLASTIFICADO NEGRO, APTO PARA ALIMENTOS. MATERIALES IGUALES PARA LA ENCIMERA OPERATIVA POSTERIOR. LOS PANELES LATERALES SON DE ABS ANTICHOQUE Y ANTIRRAYA, EN LAS VARIANTES CROMÁTICAS BLANCO O NEGRO.





**HANGAR È PROGETTATO PER
ESSERE ABBINATO ED UTILIZZATO
CON QUALSIASI LINEA DI ARREDO
FRIGOMECCANICA.
I COLORI DEI RIVESTIMENTI UTILIZZATI
SUI BANCHI SONO COORDINATI CON
QUELLI DELLA LINEA DI SCAFFALI
GENIUS, RICCA DI COMPONENTI ED
ACCESSORI CHE OTTIMIZZANO E
RENDONO UN VERO PIACERE
IL SERVIZIO AI CLIENTI.**

HANGAR IS DESIGNED FOR COMBINATION
AND USE WITH ANY FRIGOMECCANICA
FURNISHING LINE.
THE COLOURS OF THE FINISHES USED
ON COUNTERS MATCH THOSE OF THE
GENIUS SHELVING LINE, WITH A WEALTH
OF COMPONENTS AND ACCESSORIES
THAT OPTIMISE TASKS TO MAKE SERVING
CUSTOMERS A REAL PLEASURE.

HANGAR EST CONÇU POUR ÊTRE
COMBINÉ ET UTILISÉ AVEC N'IMPORTE
QUELLE LIGNE DE MOBILIER
FRIGOMECCANICA.
LES COULEURS DES REVÊTEMENTS
UTILISÉS SUR LES COMPTOIRS SONT
COORDONNÉES AVEC CELLES DE LA
LIGNE DE MEUBLES D'EXPOSITION
GENIUS, PLEINE DE COMPOSANTS ET
D'ACCESSOIRES QUI OPTIMISENT ET
TRANSFORMENT LE SERVICE AU CLIENT
EN UN MOMENT CONVIVIAL.

HANGAR IST FÜR DIE KOMBINATION
UND DEN EINSATZ MIT JEDER
AUSSTATTUNGSLINIE VON
FRIGOMECCANICA BESTIMMT.
DIE FARBEN DER VERKLEIDUNG SIND
AUF DIE REGALSYSTEME GENIUS
ABGESTIMMT, DIE ZAHLREICHE BAUTEILE
UND ZUBEHÖR BIETET. SO WIRD DER
DIENST AM KUNDEN OPTIMIERT UND ZU
EINEM WAHREN VERGNÜGEN.

HANGAR HA SIDO DISEÑADO PARA
PERMITIR SU COMBINACIÓN CON
CUALQUIER LÍNEA DE MOBILIARIO
FRIGOMECCANICA.
LOS COLORES DE LOS REVESTIMIENTOS
DE LOS MOSTRADORES ESTÁN
COORDINADOS CON LOS DE LA LÍNEA
DE ESTANTES GENIUS, CON SU SURTIDA
GAMA DE COMPONENTES Y ACCESORIOS
QUE HACEN DEL SERVICIO A LOS
CLIENTES UN VERDADERO PLACER.





I MODULI TAVOLA CALDA,
SONO DISPONIBILI A BAGNOMARIA
CON VASCHETTE, BAGNOMARIA
A PIANO FORATO O CALDO A SECCO.

HOT FOOD MODULES ARE AVAILABLE IN
BASIN BAIN-MARIE, PERFORATED SHELF
BAIN-MARIE, OR DRY HEATED VERSIONS.

LES MODULES POUR PLATS CHAUDS
SONT DISPONIBLES DANS LES VERSIONS
BAIN-MARIE AVEC CUVES, BAIN-MARIE
AVEC PLATEAU PERFORÉ OU À SEC.

MODULE FÜR WARM SPEISEN SIND
FÜR WASSERBAD MIT WANNEN ODER
PERFORIERTER ABLAGE ODER TROCKEN
ALS BEHEIZTE PLATTE ERHÄLTICH.

MÓDULOS PARA COMIDAS CALIENTES
EN LAS VERSIONES BAÑO MARÍA CON
CUBETAS, BAÑO MARÍA CON SUPERFICIE
PERFORADA Y CALOR SECO.

HANGAR

HANGAR BLACK & MATERA

HANGAR SELF

HANGAR VIENE REALIZZATO ANCHE NELLA VERSIONE SELF, CON REFRIGERAZIONE VENTILATA E TENDA DI CHIUSURA AVVOLGIBILE. LE SPALLE LATERALI POSSONO AVERE L'INSERTO DELLO STESSO MATERIALE DEL PANNELLO FRONTALE (ESCLUSO VERSIONE IN LAMIERA ONDULATA) CHE NE ESALTA L'ELEGANZA E LA RAFFINATEZZA.

HANGAR IS ALSO PRODUCED IN SELF-SERVICE VERSION, WITH FAN-ASSISTED REFRIGERATION AND ROLLER BLIND. SIDE PANELS MAY FEATURE AN INSERT IN THE SAME MATERIAL AS THE FRONT PANEL (EXCEPT FOR CORRUGATED SHEET METAL VERSION) FOR ADDED ELEGANCE AND SOPHISTICATION.

HANGAR EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION LIBRE-SERVICE, AVEC UNE RÉFRIGÉRATION VENTILÉE ET UN RIDEAU. LES JOUES PEUVENT PRÉSENTER UN INSERT DANS LE MÊME MATÉRIAU QUE LE PANNEAU AVANT (SAUF POUR LA VERSION EN TÔLE ONDULÉE), POUR REHAUSSER L'ÉLÉGANCE ET LE RAFFINEMENT DE LA COMPOSITION.

HANGAR WIRD AUCH IN DER VERSION SELF MIT UMLUFTKÜHLUNG UND NACHTROLLO HERGESTELLT. FÜR DIE SEITENTEILE KANN DAS GLEICHE MATERIAL WIE BEI DEN FRONTPANELEN VERWENDET WERDEN (MIT AUSNAHME DER VERSION AUS WELLBLECH), WAS DIE ELEGANZ UND ERLESENHEIT BETONT.

HANGAR SE REALIZA TAMBIÉN EN LA VERSIÓN AUTOSERVICIO, CON REFRIGERACIÓN VENTILADA Y CORTINA ENROLLABLE DE CIERRE. LOS PANELES LATERALES PUEDEN TENER UNA APLICACIÓN DEL MISMO MATERIAL QUE LA DEL FRONTAL (EXCEPTO LA VERSIÓN EN CHAPA ONDULADA) PARA DESTACAR AUN MÁS SU ELEGANCIA Y DISTINCIÓN.



HANGAR BLACK
& NOTTINGHAM OAK

HANGAR È DOTATO DI VETRO
EXTRA-CHIARO APRIBILE VERSO
L'ALTO CON PISTONI HYDRO-LIFT.
IL DISAPPANNAMENTO DEL VETRO
FRONTALE É AD ARIA FORZATA
CON COMANDO SUL PANNELLO
DI CONTROLLO .

HANGAR IS FITTED WITH
EXTRA-CLEAR GLASS OPENED
UPWARDS BY HYDRO-LIFT
PISTONS. THE FRONT GLASS
HAS FORCED-AIR DEMISTING
CONTROLLED FROM THE
CONTROL PANEL.

HANGAR EST ÉQUIPÉ D'UNE
VITRE EN VERRE EXTRA-CLAIR
RELEVABLE PAR PISTONS
HYDRO-LIFT. LE DÉSEMBUAGE
FORCÉ DE LA VITRE AVANT SE
FAIT VIA UNE COMMANDE SUR
LE PANNEAU DE CONTRÔLE.

HANGAR IST MIT EXTRA-HELLEM
GLAS AUSGESTATTET, DAS
NACH OBEN MIT HYDRO-LIFT-
KOLBEN GEÖFFNET WERDEN
KANN. DIE FRONTVERGLASUNG
HAT EIN ANTIBESCHLAG-
DRUCKBELÜFTUNGSSYSTEM, DAS
VOM SCHALTFELD BEDIENT WIRD.

LOS CRISTALES DE HANGAR SON
EXTRACLAROS, CON FRONTAL
ABATIBLE HACIA ARRIBA
MEDIANTE PISTONES HYDRO-LIFT
Y DESEMPAÑAMIENTO POR AIRE
FORZADO ACCIONADO DESDE EL
PANEL DE CONTROL.

Optional: cella refrigerata a sportelli o
cassettoni con refrigerazione statica e
temperatura indipendente dal banco.

Optional: refrigerated drawer or
cupboard compartment with static
refrigeration and temperature
controlled independently from counter.

En option: chambre froide avec portes
ou tiroirs avec réfrigération statique
et température indépendante du
comptoir.

Optional: Kühlzelle mit Türen oder
Auszüge mit statischer Kühlung und
Thekenunabhängiger Temperatur.

Accesorio opcional: Cámara
refrigerada con puertas o cajones,
dotada de refrigeración estática
y temperatura independiente del
mostrador.

I portacarta inox e le prese elettriche
schuko 230V 16A sono forniti nella
dotazione di serie, in quantità adeguata
alla lunghezza del banco.

The stainless-steel paper holders and 16A
230V Schuko power sockets are supplied
as standard, with number appropriate to
the length of the counter.

Les supports de rouleau essuie-tout en
inox et les prises électriques Schuko 230v
16A sont fournis en standard, en quantité
adaptée à la longueur du comptoir.

Edelstahl-Papierhalter und Steckdosen
Schuko 230V 16A gehören in
entsprechender Zahl für die Thekenlänge
serienmäßig zur Ausstattung.

El equipamiento estándar incluye
portarrollos de acero inoxidable y
tomas eléctricas Schuko 230V 16A, en
cantidad dependiente de la extensión del
mostrador.



HANGAR

IL PANNELLO FRONTALE DI HANGAR PUÒ ESSERE IN LAMINATO O IN LAMIERA ONDULATA DI COLORI DIVERSI. LA PARTE BASSA PUÒ ESSERE ILLUMINATA DA PLAFONIERA LED (OPTIONAL) A LUCE BIANCA O RGB OTTENENDO UN PIACEVOLE EFFETTO DI "GALLEGGIAMENTO" DEL BANCO. TUTTI I COLORI DI HANGAR SONO ABBINABILI A RETROBANCHI componibili della serie GENIUS

THE HANGAR FRONT PANEL MAY BE IN LAMINATE OR CORRUGATED SHEET METAL IN A VARIETY OF COLOURS. THE BOTTOM SECTION MAY HAVE WHITE-LIGHT OR RGB LED LIGHTING (OPTIONAL), GIVING THE COUNTER AN ATTRACTIVE "FLOATING" LOOK. ALL HANGAR COLOURS MATCH GENIUS SERIES MODULAR BAR-BACK COMPOSITIONS.

LE PANNEAU AVANT DE HANGAR PEUT ÊTRE EN STRATIFIÉ OU EN TÔLE ONDULÉE DE DIFFÉRENTES COULEURS. LA PARTIE INFÉRIEURE PEUT ÊTRE ÉCLAIRÉE PAR UN PLAFONNIER À LED (OPTION) AVEC UNE LUMIÈRE BLANCHE OU RGB QUI PRODUIT UN JOLI EFFET « AÉRIEN ». TOUTES LES COULEURS DE HANGAR PEUVENT ÊTRE COMBINÉES AVEC LES ARRIÈRES DE COMPTOIR MODULAIRES DE LA SÉRIE GENIUS.

DAS FRONTPANEEL VON HANGAR KANN AUS LAMINAT ODER WELLBLECH IN VERSCHIEDENEN FARBEN BESTEHEN. DER UNTERE TEIL KANN VON LED-DECKENLEUCHTEN (OPTIONAL) MIT WEISSLICHT ODER RGB BELEUCHTET WERDEN, SO DASS EIN SCHÖNER „SCHWEBENDER“ EFFEKT DER THEKE ENTSTEHT. ALLE FARBEN VON HANGAR SIND KOMBINIERBAR MIT DEN RÜCKTHEKEN DER SERIE GENIUS.

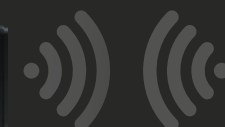
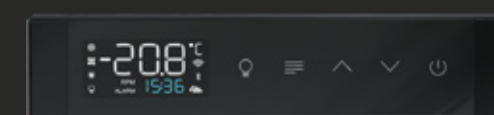
EL PANEL FRONTAL DE HANGAR PUEDE SER DE LAMINADO O CHAPA ONDULADA DE VARIOS COLORES. LA PARTE INFERIOR PUEDE ILUMINARSE MEDIANTE PLAFONES DE LED (ACCESORIO OPCIONAL) EN LAS VARIANTES BLANCO O DE COLORES (RGB), PARA CREAR UN AGRADEABLE EFECTO DE SUSPENSIÓN DEL MOSTRADOR. TODOS LOS COLORES DE HANGAR COMBINAN CON LOS MOBILIARIOS TRASEROS MODULARES DE LA SERIE GENIUS.





FRIGOCONNECT[®] IOT

INDUSTRY 4.0



HANGAR

L'IMPIANTO REFRIGERANTE VENTILATO PUÒ ESSERE COMANDATO DA REMOTO COLLEGANDO FRIGOCONNECT ALLA RETE. IN QUESTO MODO È POSSIBILE ANCHE GESTIRE I FILE PER IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE CRITICHE (HACCP) IN AUTOMATICO. L'EVAPORATORE È TRATTATO IN CATAFORESI CONTRO LA CORROSIONE, PER RESISTERE AGLI AMBIENTI PIÙ AGGRESSIVI ED ACIDI COME QUELLI DI CARNI E FORMAGGI.

THE FAN-ASSISTED REFRIGERATION SYSTEM CAN BE REMOTE-CONTROLLED BY CONNECTING FRIGOCONNECT ONLINE. THIS ALSO ENABLES MANAGEMENT OF FILES FOR AUTOMATIC CRITICAL TEMPERATURE CONTROL (HACCP). THE EVAPORATOR HAS ANTI-CORROSION CATAPHORESIS SURFACE TREATMENT TO WITHSTAND THE MOST AGGRESSIVE AND ACID ENVIRONMENTS, SUCH AS OPERATION WITH MEATS AND CHEESES.

LE SYSTÈME RÉFRIGÉRANT VENTILÉ PEUT ÊTRE COMMANDÉ À DISTANCE EN CONNECTANT FRIGOCONNECT AU RÉSEAU. DE CETTE MANIÈRE, IL EST POSSIBLE DE GÉRER AUTOMATIQUEMENT LES FICHIERS POUR LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES CRITIQUES (ARMPC). L'ÉVAPORATEUR EST TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE CONTRE LA CORROSION, POUR RÉSISTER AUX ENVIRONNEMENTS LES PLUS AGRESSIFS ET ACIDES COMME CEUX DE LA VIANDE ET DU FROMAGE.

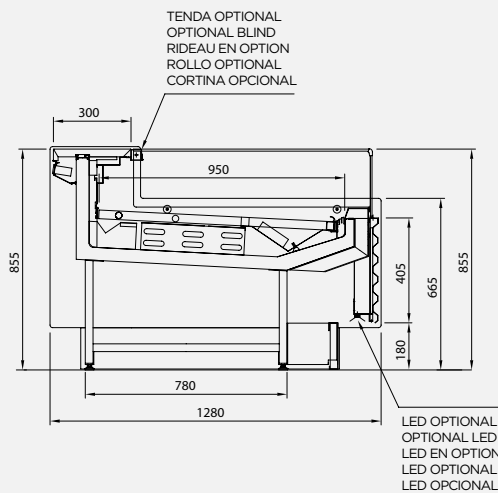
DIE UMLUFTKÜHLANLAGE KANN VON FERN GESTEUERT WERDEN, WENN FRIGOCONNECT AN DAS INTERNET ANGESCHLOSSEN WIRD. SO KÖNNEN DIE DATEIEN FÜR DIE KRITISCHEN KONTROLLPUNKTE (HACCP) AUTOMATISCH VERWALTET WERDEN. DER VERDAMPFER WIRD GEGEN KORROSION MIT KATAPHORESE BEHANDELT, SO DASS ER AUCH AGGRESSIVEREN, SAUREN UMGEBUNGEN WIE BEI FLEISCH UND KÄSE STANDHÄLT.

EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN VENTILADO PUEDE ACCIONARSE A DISTANCIA CONECTANDO FRIGOCONNECT A INTERNET. ESTO TAMBIÉN PERMITE LA GESTIÓN DE ARCHIVOS PARA EL ANÁLISIS AUTOMÁTICO DE LAS TEMPERATURAS CRÍTICAS (HACCP). EVAPORADOR SOMETIDO A TRATAMIENTO ANTICORROSIÓN POR CATAFORESIS PARA RESISTIR A LOS AMBIENTES MÁS CRÍTICOS Y ÁCIDOS, COMO LOS DE LAS CARNES Y LOS QUESOS.



HANGAR

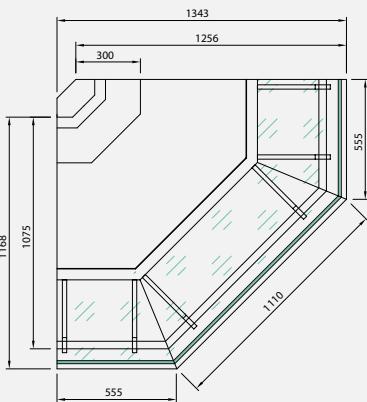
SEZIONE HANGAR SELF REFRIGERATO VENTILATO CROSS-SECTION OF FAN-ASSISTED REFRIGERATED HANGAR SELF-SERVICE SECTION HANGAR LIBRE-SERVICE REFRIGÉRE VENTILE QUERSCHNITT HANGAR SELF MIT UMLUFTKÜHLUNG SECCIÓN HANGAR AUTOSERVICIO REFRIGERADO VENTILADO



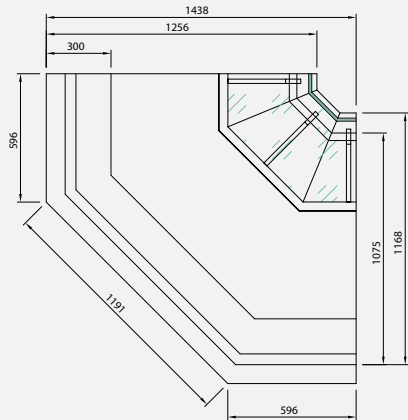
LUNGHEZZE LENGTHS LONGUEURS LÄNGEN LONGITUDES

70 / 100 / 120 / 150 / 200 / 250 / 300 / 320 / 340 / 370 / 400 / 420 / 440

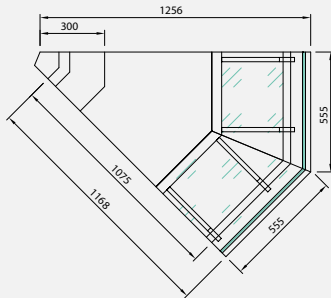
ANGOLO 90° ESTERNO 90° EXTERNAL ANGLE ANGLE 90° EXTERIEURE 90° AUSSENWINKEL ÁNGULO 90° EXTERIOR



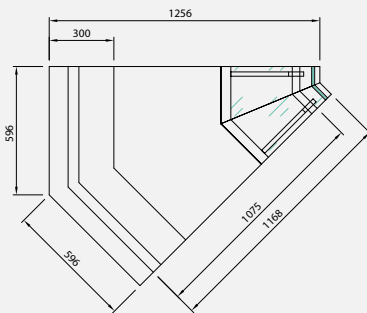
ANGOLO 90° INTERNO 90° INNER ANGLE ANGLE 90° INTERIEURE 90° INNENWINKEL ÁNGULO 90° INTERIOR



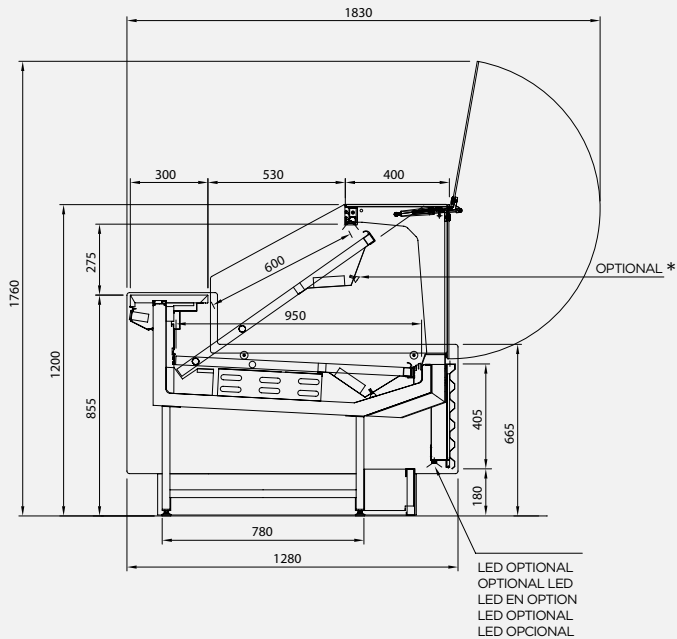
ANGOLO 45° ESTERNO 45° EXTERNAL ANGLE ANGLE 45° EXTERIEURE 45° AUSSENWINKEL ÁNGULO 45° EXTERIOR



ANGOLO 45° INTERNO 45° INNER ANGLE ANGLE 45° INTERIEURE 45° INNENWINKEL ÁNGULO 45° INTERIOR

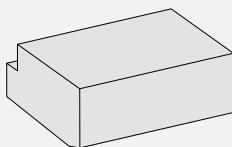
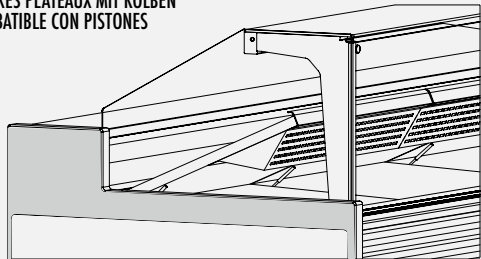


SEZIONE HANGAR REFRIGERATO VENTILATO CROSS-SECTION OF FAN-ASSISTED REFRIGERATED HANGAR SECTION HANGAR REFRIGÉRE VENTILE QUERSCHNITT HANGAR MIT UMLUFTKÜHLUNG SECCIÓN HANGAR REFRIGERADO VENTILADO

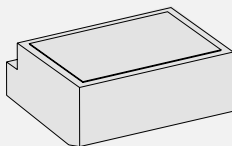


OPTIONAL*

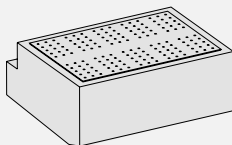
PIATTELLO RIBALTABILE CON PISTONI TIP-UP TOP WITH PISTONS PLATEAU BASCULANT A PISTONS KIPPBARES PLATEAUX MIT KOLBEN BASE ABATIBLE CON PISTONES



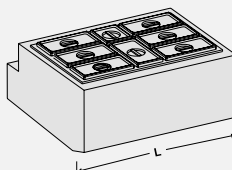
PIANO NEUTRO Non-refrigerated display surface Plan non réfrigéré Platte Neutral Base neutra



PIANO CALDO-SECCO Dry heated display surface Plan réchauffé/chaleur sèche Platte trocken/beheizt Base calor seco



PIANO CALDO-BAGNOMARIA (Piastra forata) Bain-marie heated display surface (Perforated plate) Plan réchauffé/bain marie (Plaque perforée) Platte beheizt/Wasserbad (Perforierte Ablage) Base calor baño maria (Superficie perforada)



PIANO CALDO-BAGNOMARIA (Vaschette) Bain-marie heated display surface (Trays) Plan réchauffé/bain marie (Bacs) Platte beheizt/Wasserbad (Wannen) Base calor baño maria (Cubetas)

ADATTO PER : - CARNI - SALUMI E LATTICINI - FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI - CIBI COTTI - PESCE - PASTICCERIA E PANE - PASTA FRESCA

SUITABLE FOR:

- MEAT
- CURED MEATS AND DAIRY PRODUCTS
- FRESH AND MATURED CHEESES
- COOKED FOODS
- FISH
- CONFECTIONERY AND BREAD
- FRESH PASTA

CONVIENT POUR :

- VIANDES
- CHARCUTERIES ET PRODUITS LAITIERS
- FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
- ALIMENTS CUIITS
- POISSON
- PÂTISSERIE ET PAIN
- PÂTES FRAÎCHES

GEEIGNET FÜR:

- FLEISCH
- WURSTWAREN UND MILCHPRODUKTE
- FRISCHE UND GEREIFTE KÄSE
- GEGARTE SPEISEN
- FISCH
- BACKWAREN UND BROT
- FRISCHE TEIGWAREN

APTO PARA:

- CARNES
- CHARCUTERÍA Y LÁCTEOS
- QUESOS FRESCOS Y CURADOS
- COMIDAS COCIDAS
- PESCADO
- PASTELERÍA Y PAN
- PASTA FRESCA

CARATTERISTICHE TECNICHE HANGAR

- vetri dritti extrachiari temprati ed apribili con pistoni Hydro-lift
- piani espositivi asportabili in acciaio inox Aisi 304 o acciaio plastificato per alimenti colore nero
- piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 o acciaio plastificato per alimenti colore nero
- illuminazione piano espositivo a led ad elevata resa cromatica con possibilità di scelta colore "rosato" o 3000K o 4000K
- spalla in ABS termoformato con inserti di vari colori
- basamento in acciaio trattato con piedi regolabili
- vasca in acciaio inox Aisi 304 con isolamento in poliuretano iniettato a 40 kg/m³
- disappannamento vetro ad aria forzata con comando
- refrigerazione ventilata con valvola termostatica e regolazione ventole
- motore interno o remoto
- chiusura posteriore (optional) in plexiglass o tenda avvolgibile
- centralina digitale con sistema FRIGOCONNECT dotata di wi-fi e cloud predisposto per industria 4.0 con app scaricabile su Android e Apple
- sistema di controllo umidità ad ultrasuoni (optional) con nebbia micronizzata
- smaltimento condensa mediante collegamento ad una linea di scarico o vasca evaporante elettrica (optional).
- pianale retro in acciaio inox Aisi 304 rinforzato
- portacarte scorrevole in acciaio inox (quantità secondo la lunghezza del banco)
- prese elettriche schuko 230V 16A (quantità secondo la lunghezza del banco)
- moduli tavola calda a secco o bagnomaria con vaschette o piani forati
- predisposizione per piani portabalance, affettatrici, registratori di cassa (optional).
- condizioni di funzionamento classe 4 (30°C e 55% U.R.), UNI EN 441-4.1.7
- temperatura minima di esercizio M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2

HANGAR TECHNICAL CHARACTERISTICS

- straight tempered extra-clear glass panels opened via Hydro-lift pistons
- removable display surfaces in Aisi 304 stainless steel or steel with food-approved black plastic coating
- worktop in Aisi 304 stainless steel or steel with food-approved black plastic coating
- display surface lighting with high colour rendering with choice of "pink" or 3000K or 4000K colour
- thermoformed ABS side panel with inserts in various colours
- treated steel base with adjustable feet
- well in Aisi 304 stainless steel with 40 kg/m³ of polyurethane internal insulation
- fan-assisted glass demisting with control
- fan-assisted refrigeration with thermostat valve and choice of fan settings
- integral or remote motor units
- rear enclosure (optional) in Plexiglas or roller blind
- digital control unit with FRIGOCONNECT system with wi-fi and cloud, compatible with Industry 4.0 with app for download to Android and Apple
- ultrasound humidity control system (optional) with micronized mist
- condensate disposal via drain line connection or electric evaporating basin (optional).
- reinforced rear top in Aisi 304 stainless steel
- stainless steel mobile paper holders (number depending on counter length)
- 230V 16A Schuko power sockets (number depending on counter length)
- dry heat or basin or perforated shelf bain-marie hot food modules
- fitted to take scales, meat slicer and cash register shelves (optional)
- working conditions class 4 (30°C and 55% r.h.), UNI EN 441-4.1.7
- minimum operating temperature M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HANGAR

- vitres en verre trempé extra-clair droites relevables par pistons Hydro-lift
- plans d'exposition amovibles en acier inoxydable Aisi 304 ou en acier plastifié noir apte au contact alimentaire
- plan de travail en acier inoxydable Aisi 304 ou en acier plastifié noir apte au contact alimentaire
- éclairage du plan d'exposition à LED avec un haut rendu des couleurs et possibilité de choisir la couleur « rosée » ou 3000K ou 4000K
- joue en ABS thermoformé avec des inserts de différentes couleurs
- base en acier traité avec pieds réglables
- cuve en acier inoxydable Aisi 304 avec isolation en polyuréthane injecté à 40 kg/m³
- désembuage forcé des vitres via une commande
- réfrigération ventilée avec vanne thermostatique et réglage du ventilateur
- moteur interne ou à distance
- fermeture arrière (option) en plexiglas ou rideau
- unité de contrôle numérique avec système FRIGOCONNECT équipée de wi-fi et cloud pour l'industrie 4.0 avec application téléchargeable sur Android et Apple
- système de contrôle d'humidité par ultrasons (option) avec brouillard micronisé
- élimination des condensats par raccordement à une conduite d'évacuation ou à un réservoir d'évaporation électrique (option).
- plan arrière renforcé en acier inoxydable Aisi 304
- support de rouleau essuie-tout coulissant en acier inoxydable (quantité en fonction de la longueur du comptoir)
- prises électriques schuko 230V 16A (quantité en fonction de la longueur du comptoir)
- modules plaques chauffantes à sec ou au bain-marie avec cuves ou plateaux perforés
- possibilité d'aménager des plans accueillant balances, trancheuses, caisses enregistreuses (option)
- conditions de fonctionnement classe 4 (30 °C et 55 % H.R.) UNI EN 441-4.1.7
- température minimale de travail M1 (+ 5 °C / - 1 °C) UNI EN 441-6.3.2

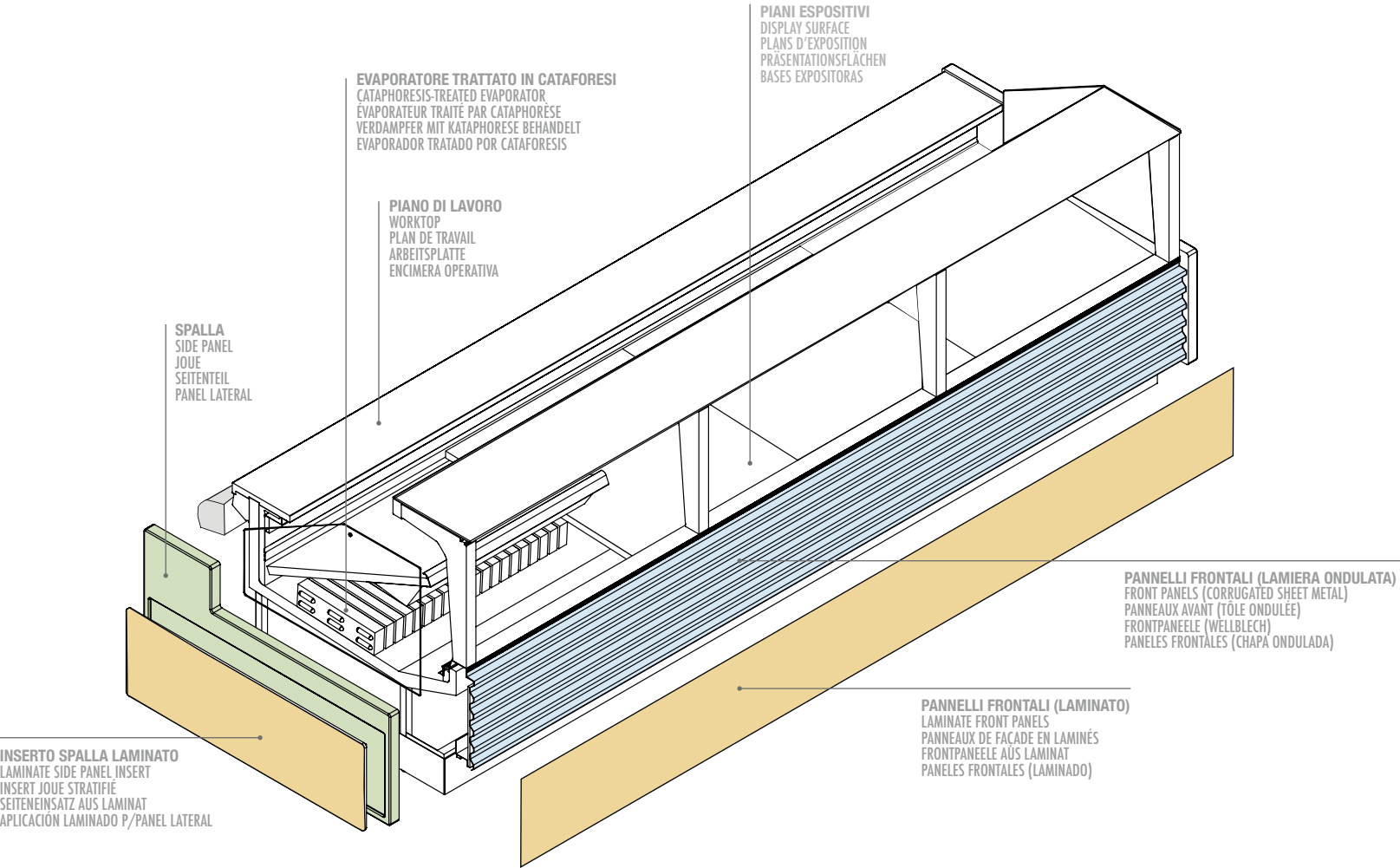
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN HANGAR

- gerade, extra helle, gehärtete Verglasung, die mit Hydro-Lift-Kolben geöffnet wird
- entnehmbare Präsentationsflächen aus Edelstahl Aisi 304 oder Stahl mit Kunststoffbeschichtung für Lebensmittel in Schwarz
- Arbeitsfläche aus Edelstahl Aisi 304 oder Stahl mit Kunststoffbeschichtung für Lebensmittel in Schwarz
- LED-Beleuchtung der Präsentationsfläche mit hoher Farbwiedergabe, Farbwahl: Rosa, 3000 K oder 4000K
- Seitenteil aus thermogeformtem ABS mit Einsätzen in verschiedenen Farben
- Unterbau aus behandeltem Stahl mit verstellbaren Füßen
- Wanne aus Edelstahl Aisi 304 mit Polyurethan-Sprühdämmung 40 kg/m³
- Antibeschlag-Druckbelüftungssystem mit Steuerung
- Umluftkühlung mit Thermostatventil und Lüfterregelung
- Motor eingebaut oder separat
- Abschluss hinten (optional) aus Plexiglas oder mit Rollo
- digitales Steuergerät mit System FRIGOCONNECT mit WLAN und Cloud, vorbereitet für Industrie 4.0 mit App, die für Android und Apple heruntergeladen werden kann
- Ultraschall-Zerstäuber, mikronisiert, für die Feuchtigkeitskontrolle (Optional)
- Kondensatabfluss durch Anschluss an eine Ablassleitung oder elektrische Verdampferwanne (Optional).
- Rückwand aus verstärktem Edelstahl Aisi 304
- verschiebbarer Papierhalter aus Edelstahl (Anzahl je nach Länge der Theke)
- Steckdosen Schuko 230V 16A (Anzahl je nach Länge der Theke)
- Module für warme Speisen trocken oder für Wasserbad mit Wannen oder perforierter Ablage
- Vorbereitung für Platten für Waage, Schneidemaschine, Registrierkasse (Optional)
- Betriebsbedingungen Klasse 4 (30°C und 55% RF) gemäß UNI EN 441-4.1.7
- Mindestbetriebstemperatur M1 (+5°/-1°C) gemäß UNI EN 441-6.3.2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE HANGAR

- cristales extraclaros, templados y rectos, abatibles con pistones Hydro-lift
- bases expositivas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 o acero plastificado negro, apto para alimentos
- encimera operativa de acero inoxidable AISI 304 o acero plastificado negro, apto para alimentos
- iluminación de led de alto rendimiento cromático, en las variantes cromáticas "rosada", 3000K o 4000K
- panel lateral de ABS termoformado con aplicación de varios colores
- basamento de acero tratado, con patas ajustables
- cubeta de acero inoxidable AISI 304 con aislamiento en poliuretano inyectado a 40 kg/m³
- desempañamiento por aire forzado con mando
- refrigeración ventilada con válvula termostática y regulación ventiladores
- motor incorporado o remoto
- cierre posterior (accesorio opcional) de plexiglas o cortina enrollable
- unidad digital con sistema FRIGOCONNECT dotada de wi-fi y cloud, predispuesta para industria 4.0 con aplicación descargable para Android y Apple
- sistema de control humedad por ultrasonido (accesorio opcional) con niebla micronizada
- evacuación condensación mediante conexión a línea de desagüe o cubeta de evaporación eléctrica (accesorio opcional)
- encimera posterior de acero inoxidable AISI 304 reforzado
- portarrollo de acero inoxidable, en cantidad dependiente de la extensión del mostrador
- tomas eléctricas Schuko 230V 16A, en cantidad dependiente de la extensión del mostrador
- módulos calientes en versiones calor seco o baño María con cubetas o superficie perforada
- predisposición para tableros para básculas, cortafiambrs, cajas registradoras (accesorios opcionales)
- condiciones de funcionamiento Clase 4 (30 °C y 55% H.R.) conforme UNI EN 441-4.1.7
- temperatura mínima de funcionamiento M1 (+5 °C / - 1 °C) conforme UNI EN 441-6.3.2

HANGAR



COLORE SPALLA

SIDE PANEL COLOUR
COULEUR JOUE
FARBE SEITENTEIL
COLOR PANEL LATERAL

BIANCO
WHITE
BLANC
WEISS
BLANCO

NERO
BLACK
NOIR
SCHWARZ
NEGRO

MATERIALI E COLORI PIANI ESPOSITIVI E PIANO DI LAVORO

WORKTOP AND DISPLAY SURFACE'S MATERIALS AND COLOURS
MATERIAUX ET COULEURS PLANS D'EXPOSITION E PLANS DE TRAVAIL
MATERIALIEN UND FARBEN PRÄSENTATIONSFLÄCHE UND ARBEITSFLÄCHE
MATERIALES Y COLORES BASES EXPOSITOIRAS Y ENCIMERAS

ACCIAIO INOX AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL
ACIER INOX AISI 304
EDELSTAHL AISI 304
ACERO INOXIDABLE AISI 304

NERO
(ACCIAIO PLASTIFICATO
È CERTIFICATO PER ALIMENTI)
BLACK (FOOD-APPROVED PLASTIC-COATED STEEL)
NOIR (ACIER PLASTIFIÉ ET CERTIFIÉ APTÉ AU CONTACT ALIMENTAIRE)
SCHWARZ (STAHL KUNSTSTOFFBESCHICHTET UND ZERTIFIZIERT FÜR LEBENSMITTEL)
NEGRO (ACERO PLASTIFICADO CERTIFICADO PARA ALIMENTOS)

COLORI CORNICI

FRAME COLOURS
COULEURS DES CADRES
FARBEN FÜR RAHMEN
COLORES DE LAS MOLDURAS

ARGENTO
SILVER
ARGENT
SILBER
PLATA

NERO
BLACK
NOIR
SCHWARZ
NEGRO

PANNELLO FRONTALE IN LAMIERA ONDULATA (STANDARD)

CORRUGATED SHEET METAL FRONT PANEL (STANDARD)
PANNEAU AVANT EN TÔLE ONDULÉE (STANDARD)
FRONTPANEEL AUS WELLBLECH (STANDARD)
PANEL FRONTAL DE CHAPA ONDULADA (ESTÁNDAR)

NERO
BLACK
NOIR
SCHWARZ
NEGRO

BIANCO
WHITE
BLANC
WEISS
BLANCO

COPPER

TUTTI I COLORI RAL (OPTIONAL)

ALL RAL COLOURS (OPTIONAL)
TOUTES LES COULEURS RAL (OPTION)
ALLE RAL-FARBEN (OPTIONAL)
TODOS LOS COLORES RAL (ACCESORIO OPCIONAL)



PANNELLI FRONTALI (LAMINATO)

FRONT PANELS (LAMINATE)
PANNEAUX DE FAÇADE (LAMINÉ)
FRONTPANEEL (LAMINAT)
PANELES FRONTALES (LAMINADO)



NON DISPONIBILE PER SCAFFALE GENIUS
NOT AVAILABLE FOR GENIUS SHELVING
NON DISPONIBLE POUR LE MEUBLE D'EXPOSITION GENIUS
NICHT ERHÄLTICH FÜR REGALSYSTEM GENIUS
NO DISPONIBLE PARA ESTANTERIA GENIUS

NERO
BLACK
NOIR
SCHWARZ
NEGRO

BIANCO
WHITE
BLANC
WEISS
BLANCO

BORDEAUX
BORDEAUX
BORDEAUX
BORDEAUX
BURDEOS

AVORIO
IVORY
IVOIRE
ELFENBEIN
MARFIL

ANTRACITE
ANTHRACITE
ANTHRACITE
ANTHRACIT
ANTRACITA

SUGARPAPER

SMARTPINK

TEQUILA

SHARK

METALSTEEL

IRONMUST

BRONX

STORM

ROVERE AMERICA
AMERICAN OAK
CHÊNE AMÉRICAIN
EICHE AMERIKA
ROBLE AMÉRICA

OLMO VINTAGE
VINTAGE ELM
ORME VINTAGE
ULME VINTAGE
OLMO VINTAGE

NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM EICHE
NOTTINGHAM OAK

WHITE WOOD

YELLOWSTONE WOOD

NOCE VIRGINIA
VIRGINIA WALNUT
NOYER VIRGINIE
NUSSBAUM VIRGINIA
NOGAL VIRGINIA

MATERA

ROVERE SHABBY

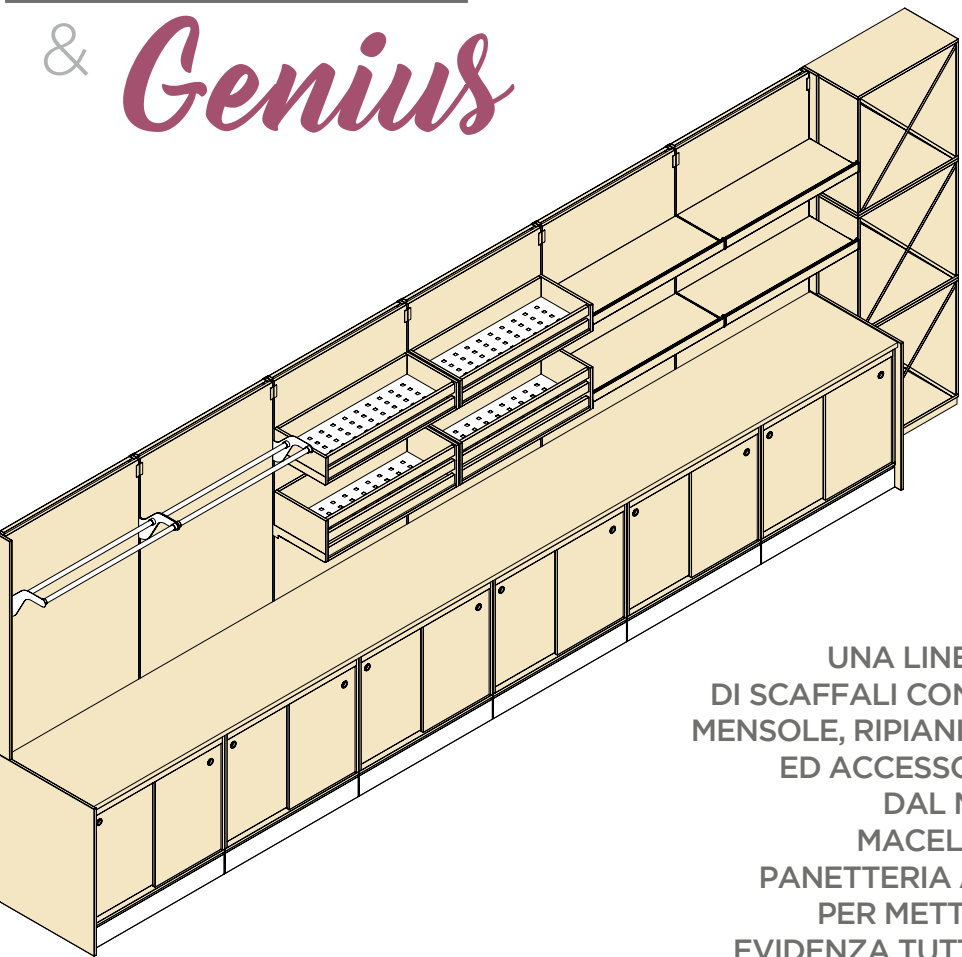
ROVERE POLARE

STATUARIO

ZEBRA

HANGAR

& *Genius*



A COMPLETE SHELVING LINE WITH
DISPLAY UNITS, SHELVES, BREAD RACKS
AND SPECIFIC ACCESSORIES, FROM THE
CONVENIENCE STORE TO THE BUTCHER'S
SHOP, FROM THE BAKERY TO THE WINE
BAR, FOR OPTIMAL DISPLAY OF ALL THE
BEST FOOD PRODUCTS.

UNE LIGNE COMPLÈTE DE MEUBLES
D'EXPOSITION AVEC DES PRÉSENTOIRS, DES
TABLETTES, DES PANIERS À PAIN ET DES
ACCESSOIRES SPÉCIFIQUES, POUR METTRE
EN VALEUR LES MEILLEURS PRODUITS, DU
SUPERMARCHÉ À LA BOUCHERIE, DE LA
BOULANGERIE AU BAR À VIN.

EIN UMFASSENDES REGALSYSTEM MIT
AUSSTELLERN, KONSOLEN, EINSÄTZEN FÜR
BROT UND SPEZIFISCHES ZUBEHÖR FÜR
SUPERMÄRKTE, METZGEREIEN, BÄCKEREIEN,
WINE BARS, UM DIE BESTEN LEBENSMITTEL
ALLE SCHÖN AUSZUSTELLEN.

UNA LÍNEA COMPLETA DE ESTANTERÍAS
CON EXPOSITORES, ESTANTES NORMALES
Y PARA PAN, ASÍ COMO INNUMERABLES
ACCESORIOS ESPECÍFICOS PARA TIENDAS,
CARNICERÍAS, PANADERÍAS, ENOTECAS,
ETC. DESTINADOS A DESTACAR AL
MÁXIMO TODA LA CALIDAD DEL SECTOR
ALIMENTARIO.

UNA LINEA COMPLETA
DI SCAFFALI CON ESPOSITORI,
MENSOLE, RIPIANI PORTA PANE
ED ACCESSORI SPECIFICI,
DAL MARKET ALLA
MACELLERIA, DALLA
PANETTERIA AL WINE BAR,
PER METTERE IN BELLA
EVIDENZA TUTTO IL MIGLIOR
FOOD.



COLORI SCAFFALE GENIUS (LAMINATO)

GENIUS SHELVING COLOURS (LAMINATE)
COULEURS MEUBLES D'EXPOSITION GENIUS (STRATIFIÉ)
FARBEN REGALSYSTEM GENIUS (LAMINAT)
COLORES ESTANTERIA GENIUS (LAMINADO)

NERO
BLACK
NOIR
SCHWARZ
NEGRO

BIANCO
WHITE
BLANC
WEISS
BLANCO

ANTRACITE
ANTHRACITE
ANTHRACITE
ANTHRAZIT
ANTRACITA

METALSTEEL

IRONMUST

BRONX

STORM

ROVERE AMERICA
AMERICAN OAK
CHÊNE AMÉRICAIN
EICHE AMERIKA
ROBLE AMÉRICA

OLMO VINTAGE
VINTAGE ELM
ORME VINTAGE
ULME VINTAGE
OLMO VINTAGE

NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM OAK
NOTTINGHAM EICHE
NOTTINGHAM OAK

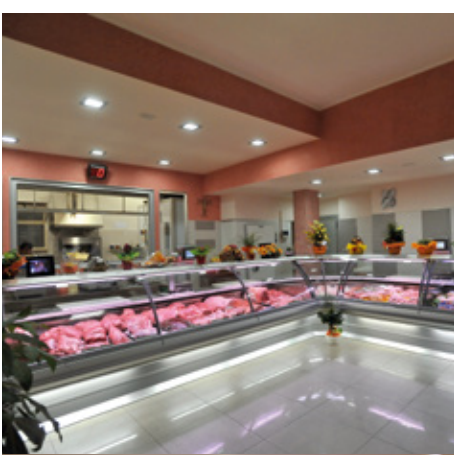
WHITE WOOD

YELLOWSTONE WOOD

NOCE VIRGINIA
VIRGINIA WALNUT
NOYER VIRGINIE
NUSSBAUM VIRGINIA
NOGAL VIRGINIA

MATERA





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
Тольятти (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
Челябинск (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