

NEXT



NEXT WHITE GLASS



NEXT BAR CONCEPT



NEXT SLIM DISPLAY



4

5

NEXT WHITE GLASS – FULL REFRIGERATION DISPLAY



6

7

NEXT BAR CONCEPT - FULL REFRIGERATION DISPLAY - BAR COUNTER



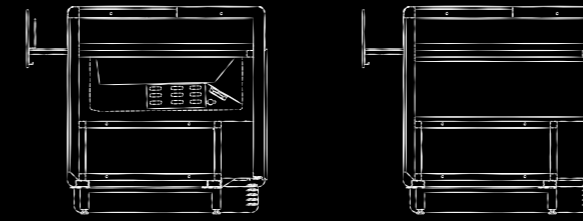
NEXT SLIM DISPLAY
COUNTER



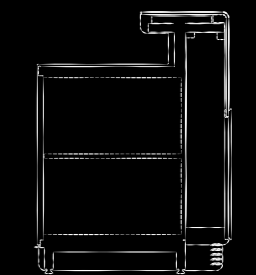
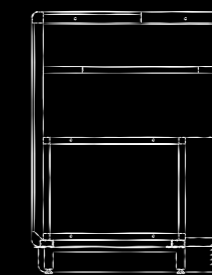
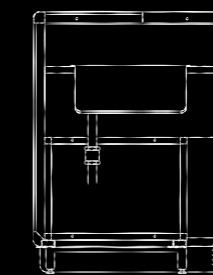
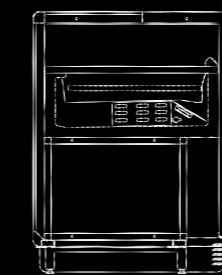
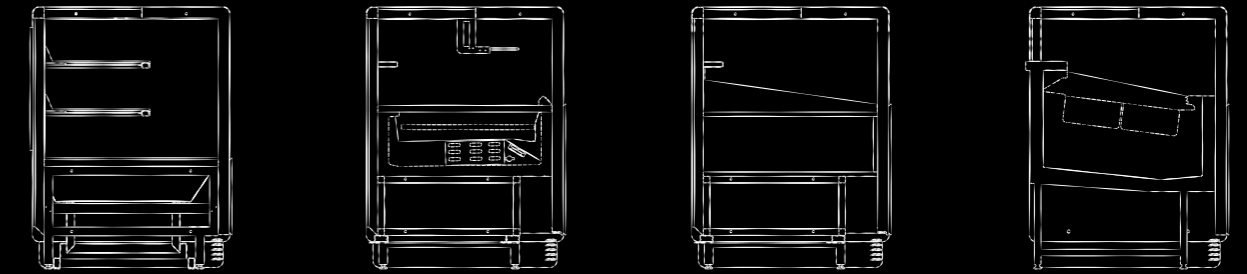
LA GAMMA NEXT / "NEXT" RANGE

contenitori espositivi canalizzabili, food, pasticceria, gelateria e bar.
modular display-counters, food, pastry, ice-cream shop and bar.

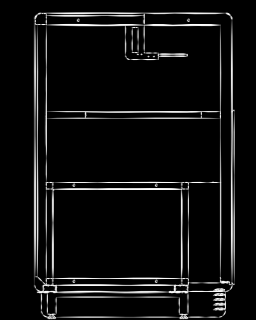
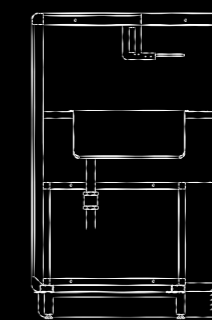
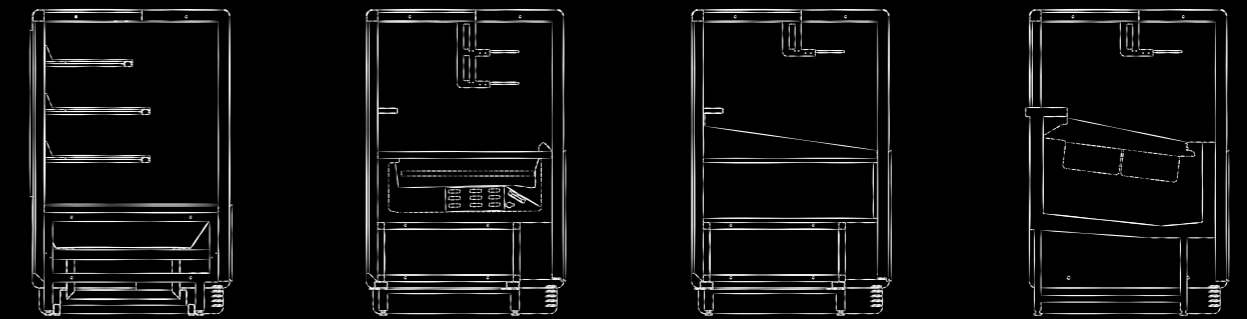
H 950 mm



H 1200



H 1400



VITRINE NEXT

FR

NEXT est un programme de vitrines linéaires, canalissables entre elles et configurables de différentes manières selon les exigences de présentation et de température. Elles peuvent être réfrigérées (température positive), pour pralines, chaudes, non réfrigérées ou pour glaces. Les dimensions de chaque vitrine sont spécialement étudiées pour contenir des bacs selon la norme "Euronorm". Les vitrines "Euronorm" ont une profondeur totale de 90 cm et les longueurs suivantes : 100-135-175-210 cm. Les vitrines Next, selon leur fonction, sont regroupées dans les modèles suivants :

NEXT FULL REFRIGERATION : vitrine avec système de refroidissement ventilé sur toutes les étagères. Hauteurs disponibles 140 cm et 120 cm.

NEXT TOTAL : Disponible dans les versions réfrigérée, pralines, non réfrigérée, chaude bain-marie, chaude avec plaque percée, chaude à sec. Hauteurs disponibles 140 cm et 120 cm.

NEXT MINI : Disponible dans les versions réfrigérée et pralines. Hauteur disponible 95 cm.

NEXT GLACES : Hauteur disponible 120 cm. Bacs de 26x15,6 cm, double rangée.

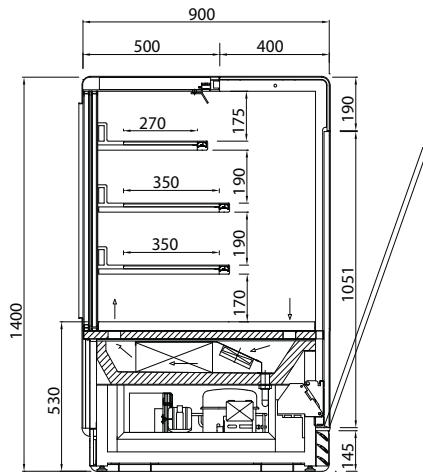
NEXT - VETRINA "FULL"

NEXT "FULL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "FULL" • VITRINE NEXT "FULL"

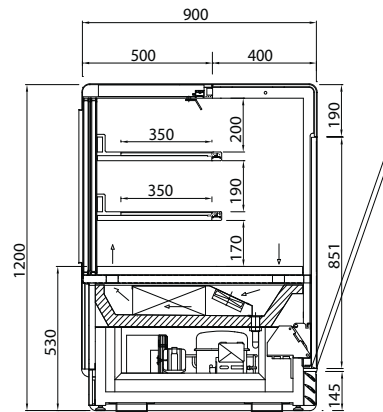
REFRIGERATA/ PRALINERIA

Refrigerated/Confectionery • Réfrigérée/A pralines • Gekühlt/Pralinen

FULL H1400



FULL H1200



DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

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 showcase on all floors suitable for in-line installation.

Tubular aluminium base, adjustable feet and fitting for wheels. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forced-air refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves. (2 shelves on H140cm. and 1 shelf on H120cm.) Operating temperature 0°C/+5°C. Climate class 3 (25°C - 60% U.R.). Relative Humidity 55%-60%.

NEXT "FULL": CONFECTIONERY SHOWCASE

Climate Class 4 (30° - 55% U.R.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60% .

The side panels in double glazed must be added. In the case of in-line installation by more showcase, the side are added only at the beginning and at the end of the composition.

FR

NEXT "FULL" A FROID

Vitrine canalisable, à froid ventilé à tous les étages.

Base en tube d'aluminium, pieds réglables et pré-équipement pour roues. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, ouverture électrique, fermeture arrière sur glissières. Système de refroidissement à vanne, ventilé, avec unité de condensation hermétique, dégivrage automatique réglé avec thermostat électronique. Eclairage à LED sur le dessus et sur les étagères (2 étagères sur H 140 cm et 1 étagère sur H 120 cm). Température de fonctionnement 0°C/+5°C. Classe climatique 3 (25°C - 60% U.R.). Humidité relative 55%-60%.

NEXT "FULL" VITRINE A PRALINES

Classe climatique 4 (30° C- 55% U.R.). Température de service +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60% .

Les joue à double vitrage doit être ajouté. Dans en cas de canalisation plusieurs fenêtres, les joue sont ajoutés uniquement 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. Ventilalkühlung, 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% U.R.) Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.

NEXT "FULL" VITRINE PRALINEN

Klimaklasse 4 (30°C - 55% Rel. Luftfeuchtigk.) Betriebstemperatur +14°/+16° C. Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%

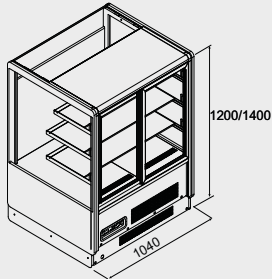
Die Seiten im Doppelverglasung hinzugefügt werden. Im Fall der Kanalisierung mehr Fenster werden die Hüften nur zu Beginn und am Ende der Zusammensetzung zugegeben.

NEXT - VETRINA "FULL"

NEXT "FULL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "FULL" • VITRINE NEXT "FULL"

MI Motore interno Internal motor Moteur interne Interier Motor
ME Motore esterno non fornito (VEDI PAG. 432) External motor not supplied (SEE PAGE 432) Moteur externe non fourni (VOIR PAGE 432)
 Externer Motor, nicht mitgeliefert (SIEHE SEITE 432)

L 1000



H 1400

H 1200

REFRIGERATA
 Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI
 ME

BVFFNB1003

BVFFNB1004

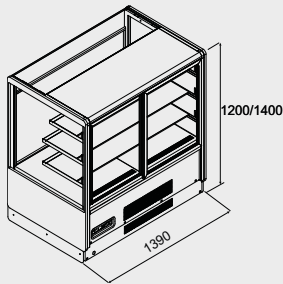
PRALINERIA
 Confectionery/A pralines/Praline

MI
 ME

BVEFNB1003

BVEFNB1004

L 1350



H1400

H1200

REFRIGERATA
 Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI
 ME

BVFFNB1353

BVFFNB1354

PRALINERIA
 Confectionery/A pralines/Praline

MI
 ME

BVEFNB1353

BVEFNB1354

FIANCO VETRINA NEXT FULL

SEITENTEIL VITRINE SNACK • JOUE VITRINE SNACK • SNACK SHOWCASE SIDE

H1400

H1200

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel dx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus Mehrscheiben-Isolierglas

DX

BFFN00000N1

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel sx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus Mehrscheiben-Isolierglas

SX

BFFN00000N2

DIVISORIO IN VETRO CAMERA (in caso di canalizzazione)

Double glazed divider (in case of in-line installation) • Cloison double vitrage (en cas de canalisation) • Trennwand aus Mehrscheiben-Isolierglas (bei Kanalisierung)

H 1200

HDIFN00000001

H 1400

HDIFN00000002

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • FICHE TECHNIQUE • TECHNISCHE DATEN

		U.C. (HP)	Potenza Frig. (WATT)	Potenza Ass. (WATT)	Gas
L 1000	H1200	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H1200	1/2	934 (-10°C)	760	R404A
L 1000	H1400	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H1400	1/2	934 (-10°C)	760	R404A

NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

••

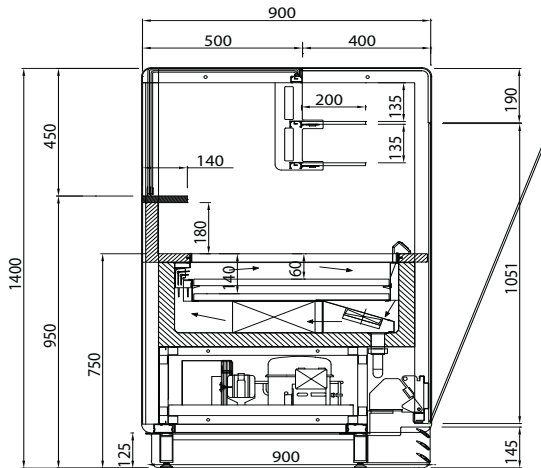
NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

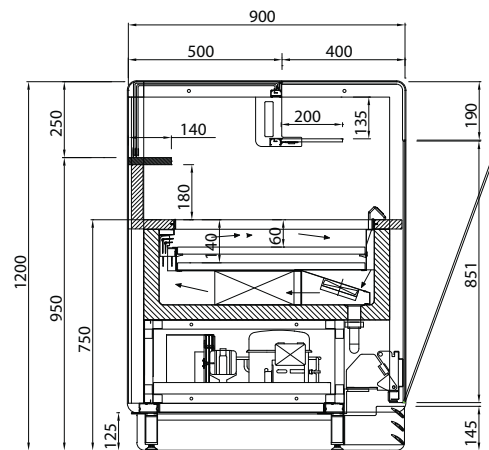
REFRIGERATA/ PRALINERIA

Refrigerated/Confectionery • Réfrigérée/A pralines • Gekühlt/Pralinen

H1400



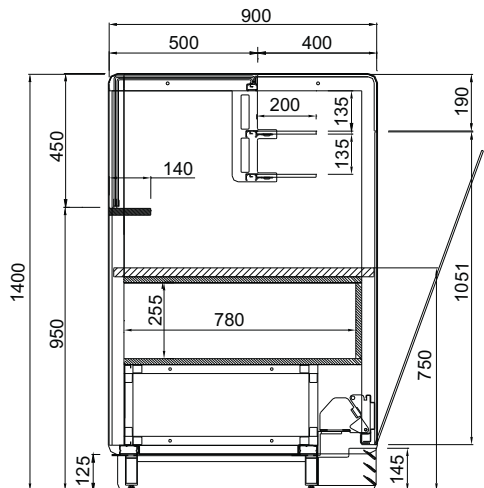
H1200



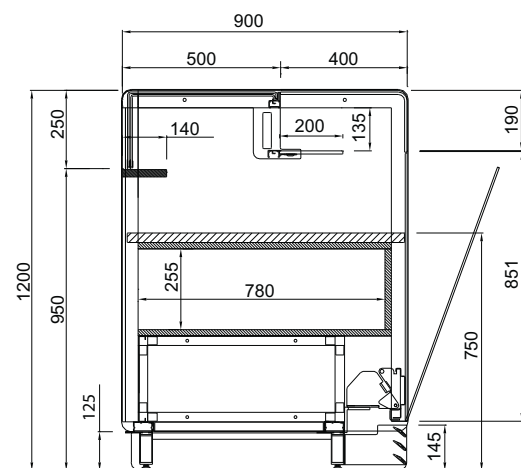
NEUTRA

Non-refrigerated • Non réfrigérée • Neutral

H1400



H1200



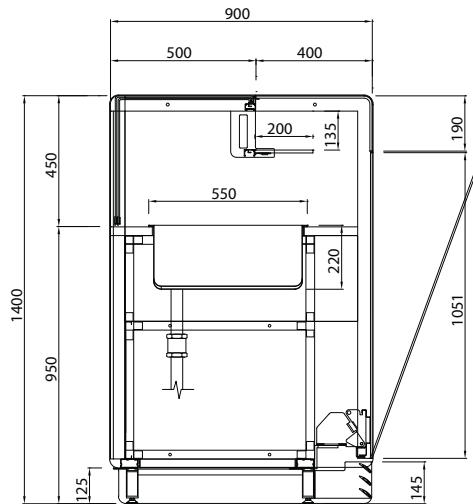
NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

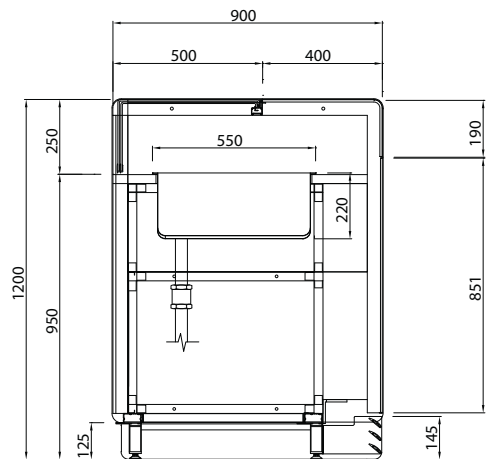
CALDA BAGNOMARIA

Water bath hot • Chaude a bain-marie • Warmhaltevitrine wasserbad

H1400



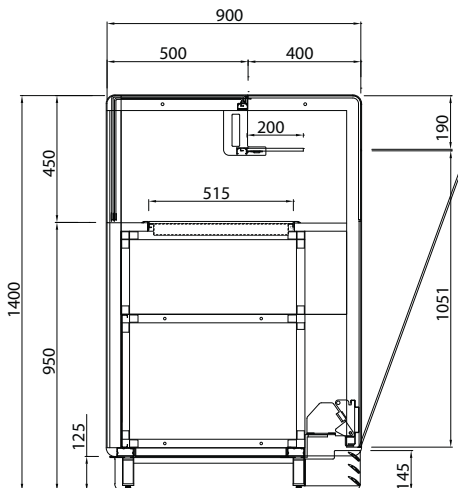
H1200



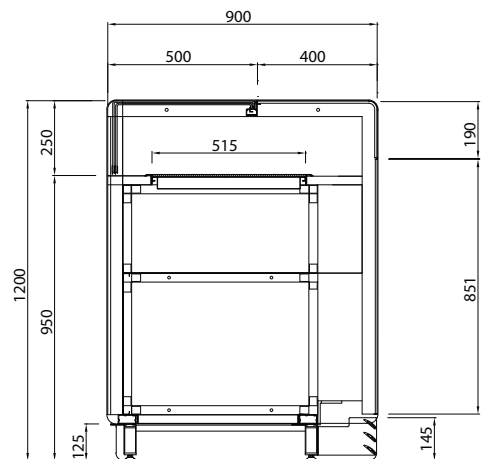
CALDA A SECCO

Dry heat • Chaleur seche • Warmhaltevitrine trocken

H1400



H1200



NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

IT

NEXT "TOTAL" REFRIGERATA VENTILATA

Vetrina fredda ventilata canalizzabile .

Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n. 2 mensole su H140 cm e n.1 su H120cm).

Temperatura di esercizio 0°C/+6°C. Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.). Umidità relativa 55% - 60%.

NEXT "TOTAL" REFRIGERATA PRALINERIA

Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.). Temperatura di esercizio +14°/+16° C. Umidità relativa 55% -60% .

UK

NEXT "TOTAL" REFRIGERATED - VENTILATED

Refrigerated showcase suitable for in-line installation.

Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forced-air refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves. (2 shelves on H140cm. and 1 shelf on H120cm.) Operating temperature 0°C/+6°C. Climate class 3 (25°C - 60% U.R.). Relative Humidity 55%-60%.

NEXT "TOTAL": CONFECTIONERY SHOWCASE

Class 4 (30° - 55% U.R.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60% .

FR

NEXT "TOTAL" A FROID VENTILE

Vitrine canalisable, à froid ventilé.

Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, ouverture électrique, fermeture arrière sur glissières. Système de refroidissement à vanne, ventilé, avec unité de condensation hermétique, dégivrage automatique réglé avec thermostat électronique. Eclairage à LED sur le dessus et sur les étagères (2 étagères sur H 140 cm et 1 étagère sur H 120 cm). Température de fonctionnement 0°C/+6°C. Classe climatique 3 (25°C - 60% U.R.). Humidité relative 55%-60%.

NEXT "TOTAL" VITRINE A PRALINES

Classe climatique 4 (30° C- 55% U.R.). Température de service +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60% .

DE

NEXT "TOTAL" VITRINE MIT UMLUFTKÜHLUNG

Kanalisierte Vitrine mit Umluftkühlung.

Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung, Rückseite mit Schiebetüren. Ventilalkühlung, 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/+6°C. Klimaklasse 3 (25°C - 60% U.R.) Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.

NEXT "TOTAL" VITRINE PRALINEN

Klimaklasse 4 (30°C - 55% Rel. Luftfeuchtigk.) Betriebstemperatur +14°/+16° C. Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%

IT

NEXT "TOTAL" NEUTRA

Vetrina espositiva canalizzabile, senza impianto frigorifero. Basamento in tubolare di alluminio, piedi regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli. Illuminazione a led sul tetto e sulla mensola (n. 1 mensola su H140 cm).

UK

NEXT "TOTAL" NON REFRIGERATED

Showcase suitable for in-line installation without refrigeration system. Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. LED lighting on top and on shelves. (1 shelves on H140cm).

FR

NEXT "TOTAL" VITRINE NON RÉFRIGÉRÉE

Vitrine d'exposition canalisable sans système de refroidissement. Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, ouverture électrique, fermeture arrière sur glissières. Eclairage à LED sur le dessus et sur les étagères (1 étagères sur H 140 cm).

DE

NEXT "TOTAL" VITRINE NEUTRAL

Kanalisierte Vitrine zur Produktpräsentation ohne Kühlung. 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. LED-Beleuchtung auf Decke und Ablagen (1 Ablagen bei H. 140 cm).

NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

IT

NEXT "TOTAL" VETRINA CALDA BAGNOMARIA

Vetrina calda bagnomaria canalizzabile. Basamento in tubolare di alluminio, piedi regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente su H1400, chiusura posteriore con scorrevoli. Illuminazione a led sulla mensola. Quadro comandi con termostato elettronico. Impianto idrico con carico e scarico manuale mediante rubinetto. Vasca in acciaio inox AISI 304, sistema di riscaldamento con resistenze elettriche a contatto. La vetrina calda bagnomaria è predisposta per l'inserimento sia delle vaschette gastronorm che del piano forato. Temperatura di esercizio +60 +70°C.

UK

NEXT "TOTAL" BAIN-MARIE HEATED SHOWCASE

Bain-marie heated showcase suitable for in-line installation. Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening on H1400, sliding rear doors. LED lighting on all shelves (1 shelf on H140). Control panel with electronic thermostat. Water system filled and drained by hand by means of stop-tap. AISI 304 stainless steel well, heating by means of contact electrical elements. The bain-marie heated showcase is fitted to take either gastronorm trays or a perforated shelf. Operating temperature +60°+70° C.

FR

NEXT "TOTAL" VITRINE CHAUDE BAIN-MARIE

Vitrine chaude bain-marie canalisable. Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, ouverture électrique sur H 1400, fermeture arrière sur glissières. Eclairage à LED sur toutes les étagères (1 étagère sur H 140). Panneau de commande avec thermostat électronique. Système d'eau avec alimentation et évacuation manuelle par robinet. Bac en acier inox AISI 304, système de chauffage par résistances électriques en contact. La vitrine chaude bain-marie est pré-équipée pour l'insertion des bacs gastronorm et de la plaque percée. Température de fonctionnement + 60 °C / + 70 °C.

DE

NEXT "TOTAL" VITRINE BEHEIZT MIT WASSERBAD

Kanalisierbare Vitrine mit Wasserbad. Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßchen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung bei H. 1400, Rückseite mit Schiebetüren. LED-Beleuchtung auf allen Ablagen (1 Ablage bei H. 140). Bedienblende mit elektronischem Thermostat. Manuelle Beschickung und Entleerung des Wasserkreises mit Hahn. Wanne aus Edelstahl AISI 304, Heizung mit elektrischen Widerständen und Kontakt. Die Vitrine mit Wasserbad ist sowohl für Gastronorm-Schalen als auch die perforierte Ablage vorbereitet. Betriebstemperatur +60 +70°C.

IT

NEXT "TOTAL" VETRINA CALDA A SECCO

Vetrina calda a secco canalizzabile. Basamento in tubolare di alluminio, piedi regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente su H1400, chiusura posteriore con scorrevoli. Piano inox/vetro riscaldato mediante resistenze elettriche a contatto. Temperatura di esercizio +60 +70°C.

UK

NEXT "TOTAL" DRY HOT SHOWCASE

Dry hot showcase suitable for in-line installation. Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening on H1400, sliding rear doors. Stainless steel/glass surface heated by means of contact electrical elements. Operating temperature +60°+70° C.

FR

NEXT "TOTAL" VITRINE CHAUDE A SEC

Vitrine chaude à sec canalisable. Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, ouverture électrique sur H 1400, fermeture arrière sur glissières. Plan inox/verre chauffé par résistances électriques en contact. Température de fonctionnement + 60 °C / + 70 °C.

DE

NEXT "TOTAL" VITRINE BEHEIZT TROCKEN

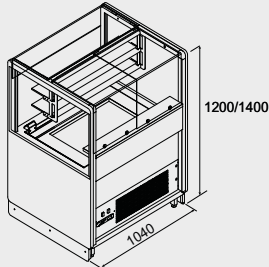
Kanalisierbare Vitrine mit Heizung, trocken. Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßchen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung bei H.1400, Rückseite mit Schiebetüren. Platte aus Edelstahl/Glas kontaktbeheizt mit elektrischen Widerständen. Betriebstemperatur +60 +70°C.

NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

MI Motore interno Internal motor Moteur interne Interner Motor
ME Motore esterno non fornito (VEDI PAG. 432) External motor not supplied (SEE PAGE 432) Moteur externe non fourni (VOIR PAGE 432)
 Externer Motor, nicht mitgeliefert (SIEHE SEITE 432)

L 1000



H1400

H1200

REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRTNB1003

ME

BVRTNB1004

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

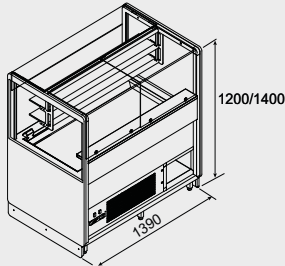
MI

BVETNB1003

ME

BVETNB1004

L 1350



H1400

H1200

REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRTNB1353

ME

BVRTNB1353

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

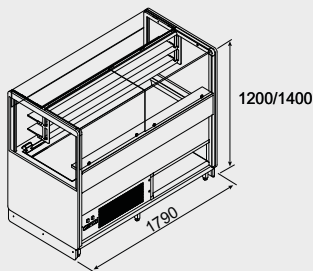
MI

BVETNB1353

ME

BVETNB1353

L 1750



H1400

H1200

REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRTNB1753

ME

BVRTNB1754

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

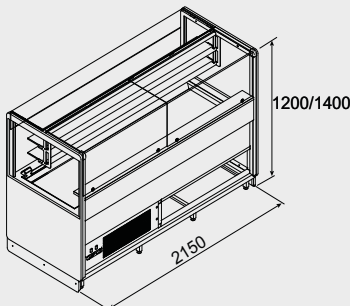
MI

BVETNB1753

ME

BVETNB1754

L 2110



H1400

H1200

REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRTNB2103

ME

BVRTNB2104

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

MI

BVETNB2103

ME

BVETNB2104

€ 8.350,00

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • FICHE TECHNIQUE • TECHNISCHE DATEN

U.C. (HP)	Potenza Frig. (WATT)	Potenza Ass. (WATT)	Gas	
• • •				
L 1000	1/3	608 (-10°C)	415	R404A
L 1350	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1750	1/2	934 (-10°C)	760	R404A
L 2110	3/4	1289 (-10°C)	835	R404A

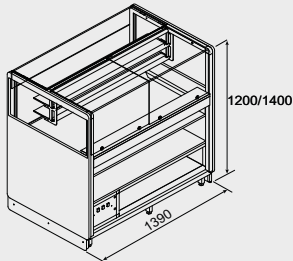
NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

• •

NEXT - VETRINA "TOTAL" NEUTRA

NEXT "TOTAL" non-refrigerated SHOWCASE • VITRINE non réfrigérée NEXT "TOTAL" • VITRINE neutral NEXT "TOTAL"

L 1350

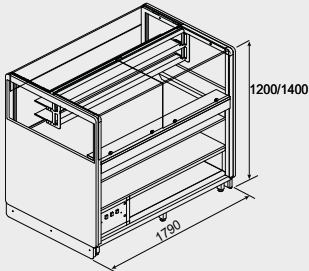


H1400

H1200

BVNTNB135N

L 1750

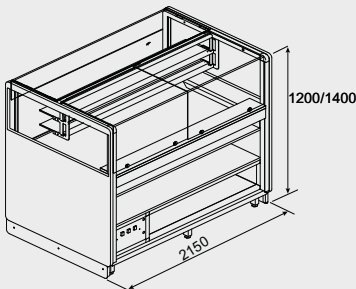


H1400

H1200

BVNTNB175N

L 2110



H1400

H1200

BVNTVNB210N

FIANCO STRUTTURALE VETRINA NEXT
SEITENSTRUKTUR VITRINE SNACK • JOUE STRUCTUREL VITRINE SNACK • SNACK SHOWCASE SIDE STRUCTURAL

H1400

H1200

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel dx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus Mehrscheiben-Isolierglas

DX

BFFN00000N1

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel sx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus Mehrscheiben-Isolierglas

SX

BFFN00000N2

DIVISORIO IN VETRO CAMERA (in caso di canalizzazione)

Double glazed divider (in case of in-line installation) • Cloison double vitrage (en cas de canalisation) • Trennwand aus Mehrscheiben-Isolierglas (bei Kanalisierung)

H 1200

HDIFN00000001

H 1400

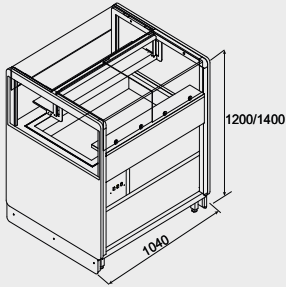
HDIFN00000002

••

NEXT - VETRINA "TOTAL"

NEXT "TOTAL" SHOWCASE • VITRINE NEXT "TOTAL" • VITRINE NEXT "TOTAL"

L 1000



H1400

H1200

BAGNOMARIA PF/VA

Water bath hot/Chaud bain marie/
Warmhaltevitrine wasserbad

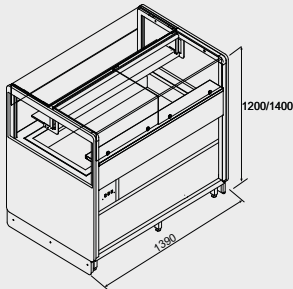
BVCTNB1003

A SECCO

Dry heat/ Chaleur seche/Warmhalte-
vitrine trocken

BVCTNB1000

L 1350



H1400

H1200

BAGNOMARIA PF/VA

Water bath hot/Chaud bain marie/
Warmhaltevitrine wasserbad

BVCTNB1353

A SECCO

Dry heat/ Chaleur seche/Warmhalte-
vitrine trocken

BVCTNB1350

FIANCO STRUTTURALE VETRINA NEXT

SEITENSTRUKTUR VITRINE SNACK • JOUE STRUCTUREL VITRINE SNACK • SNACK SHOWCASE SIDE STRUCTURAL

H1400

H1200

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel dx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus
Mehrscheiben-Isolierglas

DX

BFFN00000N1

Fianco laterale in vetrocamera

Double glazed side panel sx • Panneau latéral double vitrage • Seitenwand aus
Mehrscheiben-Isolierglas

SX

BFFN00000N2

DIVISORIO IN VETRO CAMERA (in caso di canalizzazione)

Double glazed divider (in case of in-line installation) • Cloison double vitrage (en cas de canalisation) • Trennwand aus Mehrscheiben-Isolierglas (bei Kanalisierung)

H 1200

HDIFN00000001

••

H 1400

HDIFN00000002

NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

Vaschette e piano forato da aggiungere Pag.408

Trays and perforated top to be added Page 408 • Bacs et plan perforé à ajouter Page 408 • Schalen und Lochplatten separat Seite 408

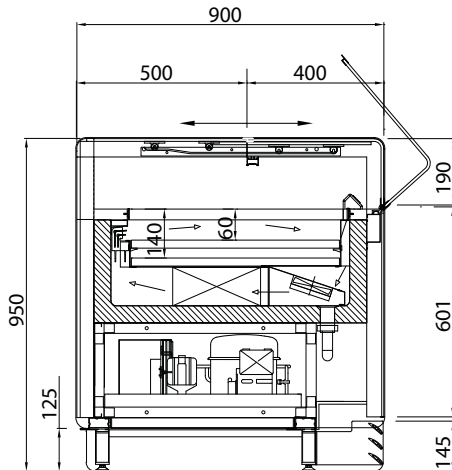
NEXT - VETRINA "MINI"

NEXT "MINI" SHOWCASE • VITRINE NEXT "MINI" • VITRINE NEXT "MINI"

REFRIGERATA/ PRALINERIA

Refrigerated/Confectionery • Réfrigérée/A pralines • Gekühlt/Pralinen

H950



DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

IT

NEXT "MINI" REFRIGERATA VENTILATA

Vetrina fredda ventilata canalizzabile .

Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto. Temperatura di esercizio 0°C/+6°C. Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.). Umidità relativa 55% - 60%.

NEXT "MINI" REFRIGERATA PRALINERIA

Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.). Temperatura di esercizio +14°/+16° C. Umidità relativa 55% -60% .

UK

NEXT "MINI" REFRIGERATED - VENTILATED

Refrigerated showcase suitable for in-line installation.

Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front, sliding rear doors. Valve-type forced-air refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top Operating temperature 0°C/+6°C. Climate class 3 (25°C - 60% U.R.). Relative Humidity 55%-60%.

NEXT "MINI": CONFECTIONERY SHOWCASE

Class 4 (30° - 55% U.R.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60% .

FR

NEXT "MINI" A' FROID VENTILE'

Vitrine canalisable, à froid ventilé.

Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED ; façade en verre, fermeture arrière sur glissières. Système de refroidissement à vanne, ventilé, avec unité de condensation hermétique, dégivrage automatique réglé avec thermostat électronique. Eclairage à LED sur le dessus. Température de fonctionnement 0°C/+6°C. Classe climatique 3 (25°C - 60% U.R.). Humidité relative 55%-60%.

NEXT "MINI" VITRINE A PRALINES

Classe climatique 4 (30° C- 55% U.R.). Température de service +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60% .

DE

NEXT "MINI" VITRINE MIT UMLUFTKÜHLUNG

Kanaliserbare Vitrine mit Umluftkühlung.

Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßchen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung, Rückseite mit Schiebetüren. Ventilkuhlung, Umluft, mit hermetischem Kondensator, automatisches Abtauen mit elektronischem Thermostat. LED-Beleuchtung auf Decke. Betriebstemperatur 0°C/+6°C. Klimaklasse 3 (25°C - 60% U.R.) Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.

NEXT "MINI" VITRINE PRALINEN

Klimaklasse 4 (30°C - 55% Rel. Luftfeuchtigk.) Betriebstemperatur +14°/+16° C. Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%

NEXT - VETRINA "MINI"

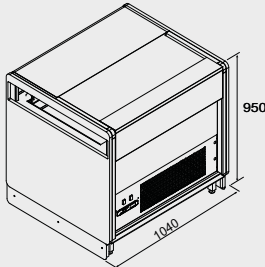
NEXT "MINI" SHOWCASE • VITRINE NEXT "MINI" • VITRINE NEXT "MINI"

MI Motore interno Internal motor Moteur interne Interier Motor

ME Motore esterno non fornito (VEDI PAG. 432) External motor not supplied (SEE PAGE 432) Moteur externe non fourni (VOIR PAGE 432)

Externer Motor, nicht mitgeliefert (SIEHE SEITE 432)

L 1000



REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRMNB1003

ME

BVRMNB1004

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

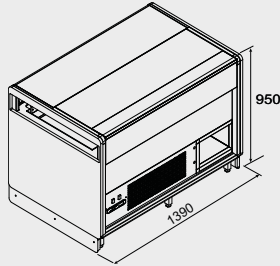
MI

BVEMNB1003

ME

BVEMNB1004

L 1350



REFRIGERATA
Refrigerated/Réfrigérée/ Gekühlt

MI

BVRMNB1353

ME

BVRMNB1353

PRALINERIA
Confectionery/A
pralines/Praline

MI

BVEMNB1353

ME

BVEMNB1353

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • FICHE TECHNIQUE • TECHNISCHE DATEN

L 1000

L 1350

U.C.
(HP)

Potenza Frig.
(WATT)

Potenza Ass.
(WATT)

Gas

• • •

1/3

608 (-10°C)

415

R404A

3/8

721 (-10°C)

486

R404A

NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

• •

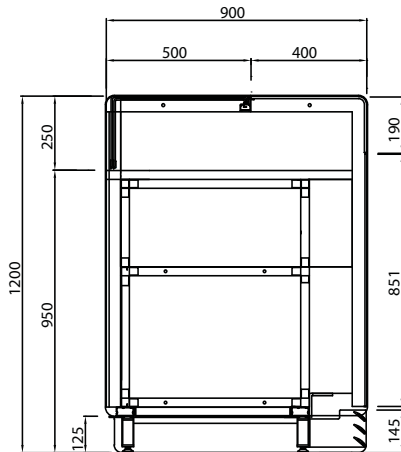
NEXT - BANCO MILLEUSI NEUTRO

NEXT - Multipurpose non-refrigerated BAR COUNTERS • NEXT - COIMPTOIR BAR Multi-usages non réfrigérée • MEHRZWECK-BARTHEKE neutral

BANCO MILLEUSI NEUTRO

Non refrigerated counters NEXT for DROP-IN • NEXT coimptoir non réfrigérée • NEXT mehrzweck- bartheke

H950



DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

IT

NEXT MILLEUSI NEUTRO

Banco milleusi canalizzabile, senza impianto frigorifero. Basamento in tubolare di alluminio, piedi regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, chiusura posteriore con scorrevoli (optional). Illuminazione a led sul tetto. Possibilità di inserimento vasche gastronorm/euronorm e piani caldi.

UK

NEXT NON-REFRIGERATED COUNTERS

Non-refrigerated counters suitable for in-line installation without refrigeration system. Tubular aluminium base, adjustable feet. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors (optional). LED lighting on top and on shelves. Ability to use with gastronorm/euronorm tubs and hot tables.

FR

NEXT COMPTOIR BAR MILLEUSI non réfrigérée

Comptoir bar milleusi non réfrigérée canalisable sans système de refroidissement. Base en tube d'aluminium, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas éclairés à LED; façade en verre, ouverture électrique, fermeture arrière sur glissières (en option). Eclairage à LED sur le dessus. Aptitude à pour l'insertion de bacs Gastronorm/Euronorm et chauds.

DE

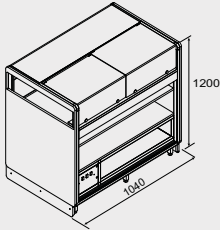
NEXT MEHRZWECK- BARTHEKE neutral

Kanalisierbare mehrzweck- bartheke neutral zur Produktpräsentation ohne Kühlung. Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßchen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung, Rückseite mit Schiebetüren (fakultativ). LED-Beleuchtung auf Decke. Fähigkeit für Gastronorm/Euronorm-Schalen und mit warmen.

NEXT - BANCO MILLEUSI NEUTRO

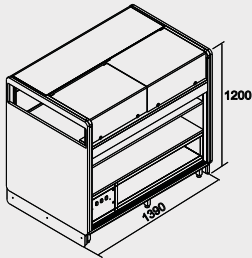
NEXT - Multipurpose non-refrigerated BAR COUNTERS • NEXT - COIMPTOIR BAR Multi-usages non réfrigérée • MEHRZWECK-BARTHEKE neutral

L 1000



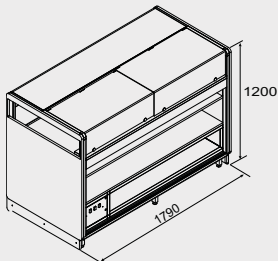
BVNDNB100N

L 1350



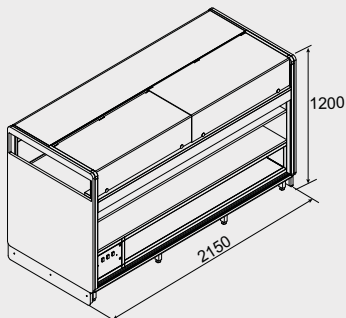
BVNDNB135N

L 1750



BVNDNB175N

L 2110



BVNDNB211N

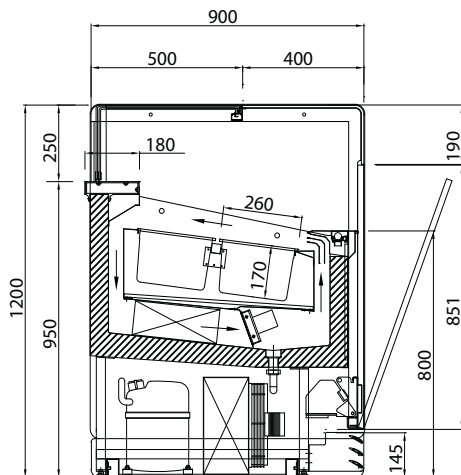
NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

PER LE VASCHE EURONORM, VEDI PAG.404
FOR EURONORM WELLS, SEE PAGE 404
POUR LES PLANS REFRIGERES, VOIR PAGE 404
EURONORM-WANNEN FÜR, SIEHE SEITE 404

NEXT - VETRINA GELATI

NEXT: ICE CREAM SHOWCASE • NEXT: VITRINE A GLACES • NEXT: VITRINE SPEISEEIS

VETRINA GELATERIA H1200



DESCRIZIONI TECNICHE

TECHNICAL DESCRIPTIONS
DESCRIPTIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE BESCHREIBUNGEN

IT

Vetrina gelato canalizzabile con tutti i moduli Next.

Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass, illuminati a led, frontale in vetro camera, apribile elettricamente. Illuminazione a led, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto di refrigerazione a valvola ventilata con unica mandata di aria. Unità condensatrice ermetica incorporata (esterna a richiesta), centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo. La NEXT gelato accoglie vaschette su doppia fila da cm 26x15,6. Temperatura di esercizio -14/-18°C. Classe climatica 4 (30-55% U.R.)

UK

Glass case for ice cream which can be installed in-line with all Next modules.

Base in tubular steel with epoxy powder paint finish, adjustable feet. Aluminum rear uprights, Plexiglas front uprights, LED lighting, double glazed front panel, electric opening mechanism. LED lighting, sliding back closure. Fan-assisted single air inlet refrigeration system. Built-in hermetic condenser unit (external unit on request), electronic control unit, reverse cycle defrosting. The NEXT ice cream unit takes a double row of 26x15.6 cm tubs. Working temperature -14/-18°C. Climatic class 4 (30-55% U.R.)

FR

Vitrine à glaces canalisable avec tous les modules Next.

Base en tube d'acier peint époxy, pieds réglables. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas, avec éclairage à LED, façade double vitrage et ouverture électrique. Éclairage par LED, fermeture arrière avec des éléments coulissants. Système de refroidissement à ventilation unique. Unité de condensation hermétique incorporée (extérieure sur demande), unité de commande électronique, dégivrage à inversion de cycle. La vitrine NEXT glaces loge des bacs sur une double rangée de 26x15,6 cm. Température de fonctionnement -14 / -18 °C. Classe climatique 4 (30 °C / 55 % Humidité Relative)

DE

Mit allen Next-Modulen kanalisierbare Speiseeisvitrine.

Unterbau aus epoxidpulverbeschichtetem Aluminiumrohr mit Stellfüßchen. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas, mit LED-Beleuchtung, Frontscheibe aus Mehrscheiben-Isolierglas mit elektrischer Öffnung. LED-Beleuchtung, Rückseite mit Schiebetüren. Ventilkuhlung mit einfacher Umluft. Eingebauter hermetischer Kondensator (auf Anfrage extern), Bedienblende mit elektronischer Einstellung, Abtauen mit Zyklusumkehrung. Für eine Doppelreihe Schalen 26x15,6 cm. Betriebstemperatur -14/-18°C. Klimaklasse 4 (30-55% RF)

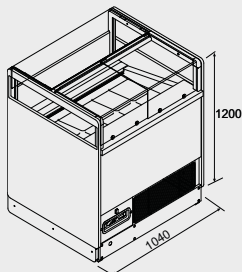
VETRINA NEXT GELATI

MI Motore interno Internal motor Moteur interne Interne Motor

ME Motore esterno non fornito (VEDI PAG. 433) External motor not supplied (SEE PAGE 433) Moteur externe non fourni (VOIR PAGE

433) Externer Motor, nicht mitgeliefert (SIEHE SEITE 422)

VETRINA 10 VASCHETTE SHOWCASE 10 TRAYS VITRINE 10 BACS VITRINE 10 SCHALEN L 1000



H1200

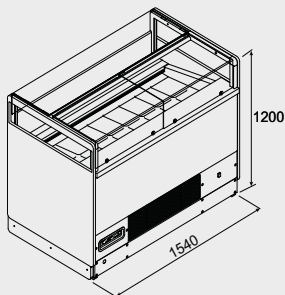
MI

BGE0NB1003300

ME

BGE0NB1004300

VETRINA 16 VASCHETTE SHOWCASE 16 TRAYS VITRINE 16 TRAYS VITRINE 16 SCHALEN L 1500



H1200

MI

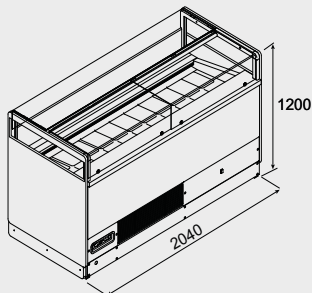
BGE0NB150360

ME

BGE0NB150460

••

VETRINA 24 VASCHETTE SHOWCASE 24 TRAYS VITRINE 24 BACS VITRINE 24 SCHALEN L2000



H1200

MI

BGE0NB2003900

ME

BGE0NB2003900

••

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • FICHE TECHNIQUE • TECHNISCHE DATEN

L 1000
L 1500
L 2000

U.C.
(HP)

Potenza Frig.
(WATT)

Potenza Ass.
(WATT)

Gas

1

580 (-30°C)

851

R404A

1,2

890 (-30°C)

1123

R404A

1,5

1013 (-30°C)

1488

R404A

•••

NOTE • NOTE • NOTES • NOTES

Il kit vaschette non è compreso nel prezzo vedi Pag.414

The tray kit is not included in the price see page 414 • Le kit des bacs n'est pas compris dans le prix voir page 414 • Der Schalen-Ausstattung ist im Preis nicht inbegriffen siehe seite 414