

BATIDA HOT & COLD PARADISE COLD



COLD

HOT



VETRINETTE DA ESPOSIZIONE CALDE E FREDDE BATIDA:

- BATIDA CALDA: funzionamento con resistenze elettriche; illuminazione interna; termostato meccanico per controllo della temperatura **+30°/+90°C**; cassetto estraibile per aggiunta acqua per funzione "caldo umido"; sovrastruttura di protezione del prodotto con vetro curvo frontale temperato; misure disponibili per alloggiamento da 1 a 3 bacinelle GN 1/1 Prof. 65mm; griglia per ripiano intermedio (bacinelle in acciaio GN1/1 e piano espositivo non inclusi nel prezzo)
- BATIDA FREDDA: impianto frigo R404A per refrigerazione ventilata temperatura **+6°/+15°C**; illuminazione interna; centralina elettronica per controllo della temperatura; sbrinatorio automatico; auto-evaporazione dell'acqua sbrinata; sovrastruttura di protezione del prodotto con vetro curvo frontale temperato; sistema anti appannamento dei vetri; piano espositivo in acciaio inox; misure disponibili per alloggiamento da 2 a 3 bacinelle GN 1/1; griglia per ripiano intermedio
- VERSIONE ECONOMICA EC: apertura scorrevole vetro lato operatore
- VERSIONE LUSO LX: apertura integrale basculante vetro lato operatore con movimento a scomparsa interno
- Struttura interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Piedini d' appoggio in plastica regolabili
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 30°C - 55% UR Cl. 4



HOT AND COLD TOP DISPLAY CASE BATIDA:

- HEATING BATIDA: working through electrical resistances; inside lighting; mechanic thermostat to control the working temperature **+30°/+90°C**; with drawer for water to have "humid heating"; protecting glass top structure with front curved secured glass; available dimensions from 1 till 3 pans GN1/1 with 65mm highness; grilled intermediate shelf (Stainless steel GN1/1 pan and exposition surface on demand)
- COOLING BATIDA: cooling installation R404a for ventilated refrigeration temperature **+6°/+15°C**; inside lighting; temperature digital control device; automatic defrosting; auto-evaporation of defrosted water; protecting glass top structure with front curved secured glass; anti misting system; stainless steel exposition surface, available dimensions for 2 and 3 pans GN1/1; grilled intermediate shelf
- ECONOMIC VERSION EC: sliding door of the service glass
- LUXUS VERSION LX: integral lift-up opening of service glass to the inside part of the display case
- External/internal body made in certified AISI 304 stainless steel
- Adjustable feet
- Power 230V/50Hz
- Ambient testing temperature +30°C – 55% R.H. – Cl. 4



HEIßE UND KALTE AUSSTELLUNGSVITRINE BATIDA:

- HEIßE BATIDA: Arbeitsweise mit Elektrowiderstand; Innenbeleuchtung; mechanischer Temperaturregler **+30°/+90°C**; ausziehbare Wasserschublade für Feuchtwarm-Funktion; Schutzglasaufbau mit gebogener Sekurifrontscheibe; verfügbare Einsatzbehälter-Maße für 1, 2 und 3 Behälter GN1/1 65mm tief; Zwischenablage aus verchromtes Rost (CNS-Behälter GN1/1 und Ausstellungsfläche auf Wunsch)
- KALTE BATIDA: Kühlanlage R404a für Umluftkühlung mit Temperatur **+6°/+15°C**; Innenbeleuchtung; Digitalregler für Temperaturprüfung, Automatikabtauung, Automatikwasserverdunstung, Schutzglasaufbau mit gebogener Sekurifrontscheibe; Klarsichtscheibesystem; CNS-Ausstellungsfläche; verfügbaren Einsatzbehälter-Maße für 2 und 3 Behälter GN1/1; Zwischenablage aus verchromtes Rost
- ÖKONOMISCHE AUSFÜHRUNG EC: Dienstschiebescheibe
- LUXUSAUSFÜHRUNG LX : Integrale Dienstglasöffnung mit Hebescheibesystem nach innen
- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Regelbare Kunststoff-Füße
- Strom 230V/50Hz
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4



VITRINE D'EXPOSITION CHAUDE ET FROIDE BATIDA:

- BATIDA CHAUDE : fonctionnement par résistances électriques; éclairage intérieure, thermostat mécanique pour le contrôle de la température **+30°/+90°C**; tiroir ouvrable pour l'eau pour fonctionnement "chaude humide"; superstructure de protection du produit par verre frontale bombé trempé; dimensions disponibles pour loger de 1 à 3 bacs GASTRO GN1/1 65mm de profondeur; grille pour étagère intermédiaire (Bacs GASTRO en acier et surface d'exposition plane sur demande)
- BATIDA FROIDE : installation frigo R404a pour réfrigération ventilée à température **+6°/+15°C** ; éclairage intérieure, contrôle digital de la température; dégivrage automatique; auto évaporation de l'eau dégivrée; superstructure de protection du produit par verre frontale bombé trempé; système anti-ternissement des verres; surface d'exposition en acier; dimensions disponibles pour loger de 2 à 3 bacs GASTRO GN1/1; grille pour étagère intermédiaire
- VERSION ECONOMIQUE EC: ouverture coulissante de verre de service
- VERSION LUXE LX: ouverture intégrale basculante du verre de service vers l'intérieure
- Monocoque intérieure et extérieure an acier INOX AISI 304
- Pieds réglables
- Alimentation 230V/50Hz
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4



ХОЛОДИЛЬНЫЕ И НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ BATIDA:

- BATIDA CALDA (Мармит – витрина): функционирование электрическим сопротивлением; внутренняя подсветка; механический термостат для контроля температуры **+30°/+90°C**; выдвижная водонагревательная емкость; выгнутое фронтальное стекло для защиты продуктов; вместимость от 1 до 3 емкостей GN 1/1 Prof. 65 мм; промежуточная решетчатая полка (полка и емкости из нержавеющей стали GN1/1 в цену не входят)
- BATIDA FREDDA (Холодильная витрина): встроенный компрессорно-конденсаторный блок R404A воздушного охлаждения с автоматическим испарением конденсата и с устойчивым к коррозии воздухоохладителем; диапазон температур **+6°/+15°C**; внутренняя подсветка; электронный контроль температур; автоматическая разморозка; выгнутое фронтальное стекло для защиты продуктов; система антизапотевания стекол; полка из нержавеющей стали; вместимость от 2 до 3 емкостей GN 1/1; промежуточная решетчатая полка
- ЭКОНОМ ВЕРСИЯ ЕС: открывание с раздвижными дверями
- ВЕРСИЯ ЛЮКС LX: открывание с поднимающейся задней стенкой
- Корпус внутренний/внешний - нержавеющая сталь INOX AISI 304
- Пластмассовые регулируемые ножки
- Потребляемая мощность 230V / 50Hz
- Температура окружающей среды для тестирования 30°C, относительная влажность воздуха 55% (Cl. 4)

Vetrine da esposizione Batida Calda +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 2/1 EC



51 Kg
74 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300070 BATIDA GN 2/1 EC +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 2/1 LX



51 Kg
74 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300040 BATIDA GN 2/1 LX +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 3/1 EC



60 Kg
83 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300110 BATIDA GN 3/1 EC +30°/+90°C

BATIDA HOT GN 3/1 LX



60 Kg
83 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



COD. **MOD.**

66300080 BATIDA GN 3/1 LX +30°/+90°C

BATIDA
PARADISE

Bacinelle in acciaio non incluse nel prezzo
S/S containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

COD. **MOD.**

66300010 BATIDA GN 1/1 LX +30°/+90°C

42 Kg
61 Kg



LxPxH mm
450x775x600
(i) 560x900x760



BATIDA HOT GN 1/1 LX



Accessori Optional Accessories Zubehör

BATIDA **COLD +6°/+15°C** - BATIDA **HOT +30°/+90°C**

	Codice	Descrizione	
	64700735	Copechio inox GN 1/1 S/S Cover GN 1/1 Couvercle inox GN 1/1 CNS-Deckel GN 1/1	
	64700724	Bacinella inox GN1/1 h 65mm S/S Container GN1/1 h 65mm Bac inox GN1/1 h 65mm CNS-Gastrobehälter GN 1/1	
	62450630	Piano in acciaio GN 1/1 S/S top GN 1/1 Plan inox GN 1/1 CNS Ablage GN 1/1	
	64704014	Tagliere Cutboard Plan decoupe Schneidbrett	

Vetrine da esposizione Batida Fredda +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 2/1 EC



62 Kg
85 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300230 BATIDA GN 2/1 EC +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 2/1 LX



62 Kg
85 Kg



LxPxH mm
750x775x600
830x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300200 BATIDA GN 2/1 LX +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 3/1 EC



79 Kg
104 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300270 BATIDA GN 3/1 EC +6°/+15°C

BATIDA COLD GN 3/1 LX



79 Kg
104 Kg



LxPxH mm
1080x775x600
1150x900x760 (i)



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD. MOD.

66300240 BATIDA GN 3/1 LX +6°/+15°C

BATIDA
PARADISE

Bacinelle in acciaio non incluse nel prezzo
S/S containers not enclosed on the price

NB. Acciaio inossidabile AISI 304 certificato; Made in Italy; CE
NB. Certified Stainless steel AISI 304; Made in Italy; CE

Vetrine da esposizione Paradise Fredda +2°/+8°C



Caratteristiche comuni / Common features



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321010

PARADISE 800 VETRO

60 Kg
80 Kg



LxPxH mm
800x420x900
(i) 900x520x1000



PARADISE 800 VETROCAMERA



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321000

PARADISE 800 PLEXIGLASS

60 Kg
80 Kg



LxPxH mm
800x420x900
(i) 900x520x1000



PARADISE 800 PLEXIGLASS



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321060

PARADISE 1000 VETRO

80 Kg
100 Kg



LxPxH mm
1000x420x900
(i) 1100x520x1000



PARADISE 1000 VETROCAMERA



MOTORE INCORPORATO
PLUG-IN
GROUPE LOGÉ
STECKFERTIG

COD.

MOD.

66321050

PARADISE 1000 PLEXIGLASS

80 Kg
100 Kg



LxPxH mm
1000x420x900
(i) 1100x520x1000

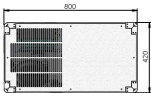
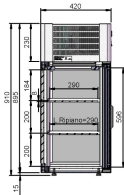
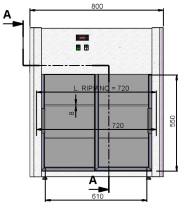


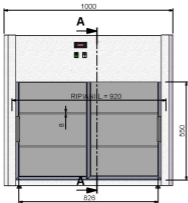
PARADISE 1000 PLEXIGLASS



BATIDA
PARADISE

SEZIONE A-A





SEZIONE A-A

