

HOFFMAN

AUSGABESYSTEME

by



2023



ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica
Plan vitroc ramique de maintien en température
Glaskeramik-Warmhalteplatte
Ceramic glass holding top



IT Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Plan de maintien en température encastrable, réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Disponible en dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C  ber Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Lieferbar in den Gr o en 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in holding top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano di mantenimento vetroceramica
 Plan vitroc ramique de maintien en température
 Glaskeramik-Warmhalteplatte
 Ceramic glass holding top

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. �ffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1PMV	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2PMV	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3PMV	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4PMV	1420x650xh.15	1400x630	230	2,40	50/60	-	-	-	4
AR5PMV	1745x650xh.15	1725x630	230	3,00	50/60	-	-	-	5
AR6PMV	2070x650xh.15	2050x630	230	3,60	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande �ffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							



ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato
Plan de maintien en température en verre trempé
Warmhalteplatte aus Hartglas
Toughened glass holding top



IT Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetro temperato ed acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Plan de maintien en température encastrable, réalisé en verre trempé et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Hartglass und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in holding top made in toughened glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano di mantenimento in vetro temperato
Plan de maintien en température en verre trempé
Warmhalteplatte aus Hartglas
Toughened glass holding top

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1PMT	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2PMT	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3PMT	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4PMT	1420x650xh.15	1400x630	230	2,40	50/60	-	-	-	4
AR5PMT	1745x650xh.15	1725x630	230	3,00	50/60	-	-	-	5
AR6PMT	2070x650xh.15	2050x630	230	3,60	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							



ARIES

Vasca bagnomaria
Cuve bain-marie
Bain-Marie-Becken
Bain-marie well



IT Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in contenitori. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con termostato. Mantenimento automatico del livello d'acqua. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter les aliments en bacs. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Maintien automatique du niveau d'eau. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Speisen in Behältern. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Automatische Erhaltung des Wasserstands. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food in containers. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Automatic water level control. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca bagnomaria
Cuve bain-marie
Bain-Marie-Becken
Bain-marie well

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1BMA	350x650xh.15	330x630	230	1,50	50/60	3/4"	3/4"	-	2
AR2BMA	770x650xh.15	750x630	230	1,50	50/60	3/4"	3/4"	-	2
AR3BMA	1100x650xh.15	1080x630	230	2,25	50/60	3/4"	3/4"	-	3
AR4BMA	1420x650xh.15	1400x630	230	3,00	50/60	3/4"	3/4"	-	4
AR5BMA	1745x650xh.15	1725x630	400	3,75	50/60	3/4"	3/4"	-	5
AR6BMA	2070x650xh.15	2050x630	400	4,50	50/60	3/4"	3/4"	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							



ARIES

Vasca calda ventilata
Cuve chauffante ventilée
Umluft-Warmhaltebecken
Heated ventilated well



IT Vasca calda ventilata da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca ragginata e stampata, profondità h. 215 mm.
Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Cuve chauffante ventilée encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. L'idéal pour présenter des aliments sur assiettes ou plateaux. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm.
Disponibile dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Umluft-Warmhaltebecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in heated ventilated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca calda ventilata
Cuve chauffante ventilée
Umluft-Warmhaltebecken
Heated ventilated well

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1VCV	350x650xh.15	330x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR2VCV	770x650xh.15	750x630	230	1,20	50/60	-	-	-	2
AR3VCV	1100x650xh.15	1080x630	230	1,80	50/60	-	-	-	3
AR4VCV	1420x650xh.15	1400x630	230	2,70	50/60	-	-	-	4
AR5VCV	1745x650xh.15	1725x630	400	3,60	50/60	-	-	-	5
AR6VCV	2070x650xh.15	2050x630	400	4,20	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							



ARIES

Vasca isolata h. 110 mm
Cuve isotherme h. 110 mm
Isoliertes Becken H. 110 mm
Insulated well h. 110 mm



IT Vasca isolata da incasso, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca raggiata e stampata, profondità h.110 mm, isolamento con schiuma poliuretanicainiettata. Può essere accessoriata con falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Cuve isotherme encastrable, idéale pour exposer les mets sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304, cuve rayonnée et emboutie, profondeur h.110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Peut être accessorisée avec faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Isoliertes Einbau-Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett auf Eisbett. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Kann mit gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in insulated well made in AISI 304 stainless steel. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. May be accessorised with a perforated false bottom shelf. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca isolata h. 110 mm
 Cuve isotherme h. 110 mm
 Isoliertes Becken H. 110 mm
 Insulated well h. 110 mm

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
AR1VI	400x650xh.15	380x630	-	-	-	-	1/2"	-	2
AR2VI	770x650xh.15	750x630	-	-	-	-	1/2"	-	2
AR3VI	1100x650xh.15	1080x630	-	-	-	-	1/2"	-	3
AR4VI	1420x650xh.15	1400x630	-	-	-	-	1/2"	-	4
AR5VI	1745x650xh.15	1725x630	-	-	-	-	1/2"	-	5
AR6VI	2070x650xh.15	2050x630	-	-	-	-	1/2"	-	6

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAFF2	Falsofondo forato 2 GN / Faux fond perforé 2 GN / Gelochter Blindboden 2 GN / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato 3 GN / Faux fond perforé 3 GN / Gelochter Blindboden 3 GN / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato 4 GN / Faux fond perforé 4 GN / Gelochter Blindboden 4 GN / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato 5 GN / Faux fond perforé 5 GN / Gelochter Blindboden 5 GN / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato 6 GN / Faux fond perforé 6 GN / Gelochter Blindboden 6 GN / Perforated false bottom shelf 6 GN



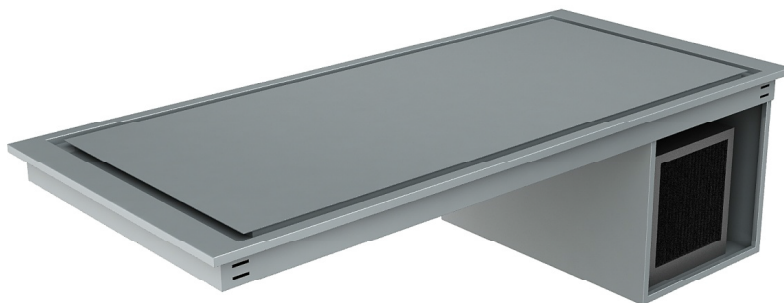
ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Plan réfrigéré

Kühlplatte

Refrigerated top



IT Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Plan réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablets. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano refrigerato ad 1 livello

Plan réfrigéré

Kühlplatte

Refrigerated top

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR1GPR1L	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR2GPR1L	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR3GPR1L	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	3
AR4GPR1L	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	10 mm	R404A	4
AR5GPR1L	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	10 mm	R404A	5
AR6GPR1L	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	10 mm	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR1RPR1L	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR2RPR1L	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR3RPR1L	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	3
AR4RPR1L	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	4
AR5RPR1L	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	5
AR6RPR1L	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

ARIES

Piano refrigerato a 2 livelli
Plan réfrigéré à gradin
Kühlplatte auf 2 Ebenen
Stepped refrigerated top



IT Piano refrigerato a 2 livelli, da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Realizzato in acciaio inox AISI 304, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

FR Plan réfrigéré encastrable à gradin, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des mets sur assiettes ou plateaux, et facilite le service au client. Réalisé en acier inox AISI 304, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Réglage de la température réglable de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Kühlplatte auf 2 Ebenen bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in stepped refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano refrigerato a 2 livelli
 Plan réfrigéré à gradin
 Kühlplatte auf 2 Ebenen
 Stepped refrigerated top

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

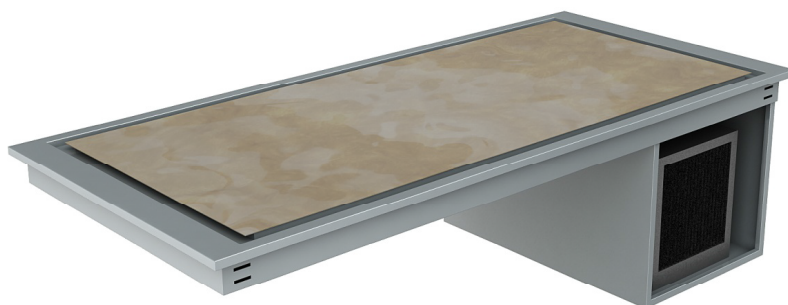
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR2GPR2L	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR2GPR2L	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3GPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4GPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	0,450	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5GPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	0,500	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6GPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	0,620	50	-	2x10 mm	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR2RPR2L	770x650xh.85	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3RPR2L	1100x650xh.85	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4RPR2L	1420x650xh.85	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5RPR2L	1745x650xh.85	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6RPR2L	2070x650xh.85	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

ARIES

Piano refrigerato in granito ad 1 livello
Plan réfrigéré en granit
Kühlplatte aus Granit
Refrigerated top in granite



IT Piano refrigerato ad 1 livello, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

FR Plan réfrigéré encastrable, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

DE Einbau-Kühlplatte bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgertistet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

EN Drop-in refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.



ARIES

Piano refrigerato in granito ad 1 livello

Plan réfrigéré en granit

Kühlplatte aus Granit

Refrigerated top in granite

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR1GPRILG	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR2GPRILG	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	2
AR3GPRILG	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	10 mm	R404A	3
AR4GPRILG	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	10 mm	R404A	4
AR5GPRILG	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	10 mm	R404A	5
AR6GPRILG	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	10 mm	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR1RPRILG	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR2RPRILG	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	2
AR3RPRILG	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	3
AR4RPRILG	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	4
AR5RPRILG	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	5
AR6RPRILG	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

ARIES

Piano refrigerato in granito ad 2 livelli
Plan réfrigéré à gradin en granit
Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen
Stepped refrigerated top in granite



IT Piano refrigerato ad 2 livelli, da incasso, realizzato in granito ed acciaio inox AISI 304, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto. La particolare forma a 2 livelli permette di ottimizzare l'esposizione delle pietanze in piatti o vassoi e facilita il prelievo al consumatore. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Canalina perimetrale per la raccolta dell'acqua di condensa. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa.

Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN. Granito a scelta.

FR Plan réfrigéré encastrable à gradin, réalisé en granit et acier inox AISI 304, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. Sa forme particulière permet d'optimiser l'exposition des préparations sur assiettes ou plateaux, et en facilite le service au client. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Rigole périphérique pour le drainage des condensats. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats.

Disponibile dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN. Granit au choix.

DE Einbau-Kühlplatte auf zwei Ebenen bestehend aus Granit und Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Die besondere Form mit 2 Ebenen erlaubt die Optimierung der Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tabletts und erleichtert die Entnahme für den Verbraucher. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umlaufende Rinne für die Sammlung von Kondenswasser. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN. Granit nach Wahl.

EN Drop-in stepped refrigerated top made in granite and AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. The particular stepped arrangement offers best display of food on plates or trays plus easy access for the customer. Injected polyurethane foam insulation. Perimeter condensate-collecting channel. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN. Granite to choice.



ARIES

Piano refrigerato in granito ad 2 livelli

Plan réfrigéré à gradin en granit

Kühlplatte aus Granit auf 2 Ebenen

Stepped refrigerated top in granite

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

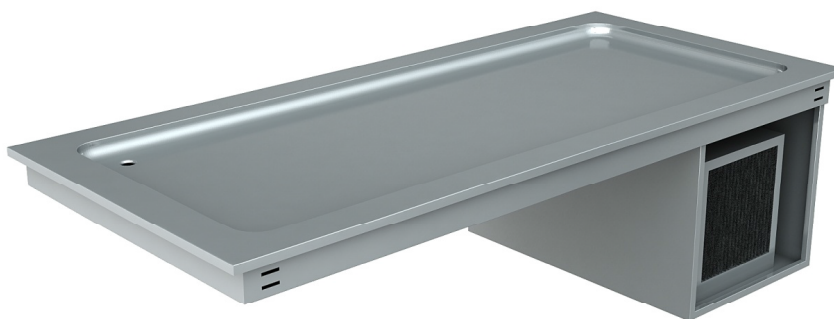
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR2GPR2LG	770x650xh.85	750x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3GPR2LG	1100x650xh.85	1080x630	230	0,320	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4GPR2LG	1420x650xh.85	1400x630	230	0,450	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5GPR2LG	1745x650xh.85	1725x630	230	0,500	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6GPR2LG	2070x650xh.85	2050x630	230	0,620	50	-	2x10 mm	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR2RPR2LG	770x650xh.85	750x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	2
AR3RPR2LG	1100x650xh.85	1080x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	3
AR4RPR2LG	1420x650xh.85	1400x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	4
AR5RPR2LG	1745x650xh.85	1725x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	5
AR6RPR2LG	2070x650xh.85	2050x630	230	-	50	-	2x10 mm	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

ARIES

Piano refrigerato ribassato h. 30 mm
Plan réfrigéré avec rabaissement h. 30 mm
Statische Kühlplatte H. 30 mm
Static refrigerated top h. 30 mm



IT Piano refrigerato da incasso, con gruppo integrato o predisposto per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi a contatto con il piano oppure su letto di ghiaccio. Realizzato in acciaio inox AISI 304, piano stampato e raggato, profondità h.30 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessorizzato con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Plan réfrigéré encastrable, avec groupe logé ou prédisposé pour groupe à distance. L'idéal pour présenter les aliments sur assiettes ou plateaux en contact direct avec le plan ou sur lit de glace. Réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti et rayonné, rabaissement de 30 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisé avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Einbau-Kühlplatte bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett im Kontakt mit der Platte oder auf einem Eisbett. Abgerundete und in Form gepresste Platte, Tiefe H. 30 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in refrigerated top made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays placed directly on the top or on a bed of ice. Pressed and radiused top, depth 30 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C÷+12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Piano refrigerato ribassato h. 30 mm
 Plan réfrigéré avec rabaissement h. 30 mm
 Kühlplatte H. 30 mm
 Refrigerated top h. 30 mm

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR1GPRR	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR2GPRR	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GPRR	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GPRR	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GPRR	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GPRR	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR1RPRR	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR2RPRR	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RPRR	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RPRR	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RPRR	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RPRR	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray

ARIES

Vasca refrigerata statica h. 110 mm
Cuve réfrigérée statique h. 110 mm
Statisches Kühlbecken H. 110 mm
Static refrigerated well h. 110 mm



IT Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 110 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa e falso fondo forato. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. Réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats et faux fond perforé. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablettts oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und gelochtem Blindboden ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or in containers. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and perforated false bottom shelf. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca refrigerata statica h. 110 mm

Cuve réfrigérée statique h. 110 mm

Statisches Kühlbecken H. 110 mm

Static refrigerated well h. 110 mm

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR1GVRSB	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR2GVRSB	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GVRSB	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GVRSB	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GVRSB	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GVRSB	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR1RVRSB	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR2RVRSB	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RVRSB	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RVRSB	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RVRSB	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RVRSB	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAFF2	Falsofondo forato 2 GN / Double fond perforé 2 GN / Gelochter Blindboden 2 GN / Perforated false bottom shelf 2 GN
DAFF3	Falsofondo forato 3 GN / Double fond perforé 3 GN / Gelochter Blindboden 3 GN / Perforated false bottom shelf 3 GN
DAFF4	Falsofondo forato 4 GN / Double fond perforé 4 GN / Gelochter Blindboden 4 GN / Perforated false bottom shelf 4 GN
DAFF5	Falsofondo forato 5 GN / Double fond perforé 5 GN / Gelochter Blindboden 5 GN / Perforated false bottom shelf 5 GN
DAFF6	Falsofondo forato 6 GN / Double fond perforé 6 GN / Gelochter Blindboden 6 GN / Perforated false bottom shelf 6 GN

ARIES

Vasca refrigerata statica h. 215 mm
Cuve réfrigérée statique h. 215 mm
Statisches Kühlbecken H. 215 mm
Static refrigerated well h. 215 mm



IT Vasca refrigerata statica da incasso con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, realizzata in acciaio inox AISI 304. Ideale per esporre pietanze in piatti, vassoi o contenitori. Vasca stampata e raggiata, profondità 215 mm, isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento statico. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 1-2-3-4-5-6 GN.

FR Cuve réfrigérée statique encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance, réalisée en acier inox AISI 304. Idéale pour l'exposition d'aliments sur assiettes, plateaux ou bacs. Cuve emboutie et rayonnée, profondeur 215 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération statique. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats. Disponible dans les dimensions 1-2-3-4-5-6 GN.

DE Statisches Einbau-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern, Tablets oder in Behältern. Abgerundetes und in Form gepresstes Becken, Tiefe H. 215 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Statische Kühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 1-2-3-4-5-6 GN.

EN Drop-in static refrigerated well made in AISI 304 stainless steel, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates, trays or containers. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Injected polyurethane foam insulation. Static refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 1-2-3-4-5-6 GN.



ARIES

Vasca refrigerata statica h. 215 mm

Cuve réfrigérée statique h. 215 mm

Statisches Kühlbecken H. 215 mm

Static refrigerated well h. 215 mm

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR1GVRSA	400x650xh.15	380x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR2GVRSA	770x650xh.15	750x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	2
AR3GVRSA	1100x650xh.15	1080x630	230	0,320	50	-	1/2"	R404A	3
AR4GVRSA	1420x650xh.15	1400x630	230	0,450	50	-	1/2"	R404A	4
AR5GVRSA	1745x650xh.15	1725x630	230	0,500	50	-	1/2"	R404A	5
AR6GVRSA	2070x650xh.15	2050x630	230	0,620	50	-	1/2"	R404A	6
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR1RVRSA	400x650xh.15	380x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR2RVRSA	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	2
AR3RVRSA	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	3
AR4RVRSA	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	4
AR5RVRSA	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	5
AR6RVRSA	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1/2"	R404A	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

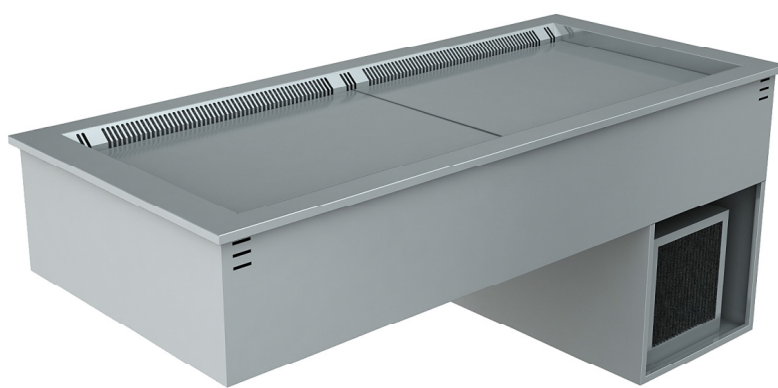
ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray



ARIES

Vasca refrigerata ventilata
Cuve réfrigérée ventilée
Umluft-Kühlbecken
Ventilated refrigerated well



IT Vasca refrigerata ventilata da incasso, con gruppo integrato o predisposta per gruppo remoto, ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Vasca raggiata in acciaio inox AISI 304 con fondo inclinabile e regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa ed evaporatore sollevabile. Disponibile nelle dimensioni 770-1100-1420-1745-2070 mm.

FR Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Cuve rayonnée en acier inox AISI 304 avec fond inclinable et réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats et évaporateur relevable. Disponible dans les dimensions 770-1100-1420-1745-2070 mm.

DE Einbau-Umluft-Kühlbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit integriertem Aggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett. Abgerundetes Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit von 30 bis 150 mm höhenverstellbaren und neigbaren Bodenplatten. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale und anhebbarer Verdampfer ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 770-1100-1420-1745-2070 mm.

EN Drop-in ventilated refrigerated well, with integrated condensing unit or set up for remote unit. Ideal for displaying food on plates or trays. Radiused well in AISI 304 stainless steel with tiltable bottom shelves height-adjustable from 30 mm to 150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray and lift-up evaporator. Available in sizes 770-1100-1420-1745-2070 mm.



ARIES

Vasca refrigerata ventilata
Cuve réfrigérée ventilée
Umluft-Kühlbecken
Ventilated refrigerated well

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit									
AR2GVRV	770x650xh.15	750x630	230	0,620	50	-	1"	R404A	-
AR3GVRV	1100x650xh.15	1080x630	230	0,730	50	-	1"	R404A	-
AR4GVRV	1420x650xh.15	1400x630	230	0,914	50	-	1"	R404A	-
AR5GVRV	1745x650xh.15	1725x630	230	1,034	50	-	1"	R404A	-
AR6GVRV	2070x650xh.15	2050x630	230	1,226	50	-	1"	R404A	-
gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit									
AR2RVRV	770x650xh.15	750x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR3RVRV	1100x650xh.15	1080x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR4RVRV	1420x650xh.15	1400x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR5RVRV	1745x650xh.15	1725x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
AR6RVRV	2070x650xh.15	2050x630	230	-	50	-	1"	R404A	-
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DABE	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
DAES	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator

ARIES

Sollevatori piatti e cestelli
Distributeurs à assiettes et casiers
Teller- und Korbspender
Self-levelling plate and basket dispensers



IT Sollevatore piatti neutro o caldo e sollevatore cestelli neutro o caldo. Realizzati in acciaio inox AISI 304. Livello della pila variabile aggiungendo o togliendole apposite molle. Regolazione del diametro dei piatti. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C tramite termostato. Modelli per piatti Ø 200 ÷ 260 mm o Ø 260 ÷ 310 mm, per cestelli 500x500 mm o vassoi 370x530 mm.

FR Distributeur à assiettes neutre ou chauffant et distributeur à casiers neutre ou chauffant. Réalisés en acier AISI 304. Système éleveur à niveau variable par adjonction ou retrait de ressorts. Régulation du diamètre des assiettes. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. Modèles pour assiettes Ø 200 ÷ 260 mm ou Ø 260 ÷ 310 mm, pour casiers 500x500 mm ou plateaux 370x530 mm.

DE Neutraler oder beheizter Tellerspender und neutraler oder gewärmter Korbspender aus Edelstahl AISI 304. Variable Stapelhöhe durch das Einsetzen oder Entfernen von dafür vorgesehenen Federn. Einstellung des Tellerdurchmessers. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Modelle für Teller Ø 200 ÷ 260 mm oder Ø 260 ÷ 310 mm, für Körbe 500x500 mm oder Tablett 370x530 mm.

EN Neutral or heated self-levelling plate dispenser and neutral or heated basket dispenser. Made in AISI 304 stainless steel. Stack height adjustable by adding or removing special springs. Plate diameter adjustment. Thermostatic temperature control from +30°C ÷ +110°C. Models for plates Ø 200 ÷ 260 mm or Ø 260 ÷ 310 mm, for baskets 500x500 mm or trays 370x530 mm.



ARIES

Sollevatori piatti e cestelli
 Distributeurs à assiettes et casiers
 Teller- und Korbspender
 Self-levelling plate and basket dispensers

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	Descrizione / Description Beschreibung / Description	V	kW	Hz
ARSN26	325x325x15	310x310	neutro / neutre / neutral / neutral Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSC26	325x325x15	310x310	caldo / chauffant / beheizt / heated Ø 200 ÷ 260	230	1,40	50/60
ARSN31	380x380x15	360x360	neutro / neutre / neutral / neutral Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSC31	380x380x15	360x360	caldo / chauffant / beheizt / heated Ø 260 ÷ 310	230	1,40	50/60
ARSND26	325x650x15	310x630	neutro doppio / neutre double neutral doppel / neutral double Ø 200 ÷ 260	-	-	-
ARSCD26	325x650x15	310x630	caldo doppio / chauffant double beheizt doppel / heated double Ø 200 ÷ 260	230	2,80	50/60
ARSND31	380x760x15	360x740	neutro doppio / neutre double / neutral doppel neutral double Ø 260 ÷ 310	-	-	-
ARSCD31	380x760x15	360x740	caldo doppio / chauffant double beheizt doppel / heated double Ø 260 ÷ 310	230	2,80	50/60
ARSNC	760x650x15	680x630	neutro / neutre / neutral / neutral	-	-	-
ARSCC	760x650x15	680x630	caldo / chauffant / beheizt / heated	230	1,60	50/60
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210				

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DACS26	Coperchio per Ø 260 / Couvercle pour Ø 260 / Deckel für Ø 260 / Lid for Ø 260
DACS31	Coperchio per Ø 310 / Couvercle pour Ø 310 / Deckel für Ø 310 / Lid for Ø 310
DACSC	Coperchio per sollevatore cesti / Couvercle pour distributeur à casiers / Deckel für Korbspender / Lid for basket dispenser