

**HOFFMAN**

# AUSGABESYSTEME

by

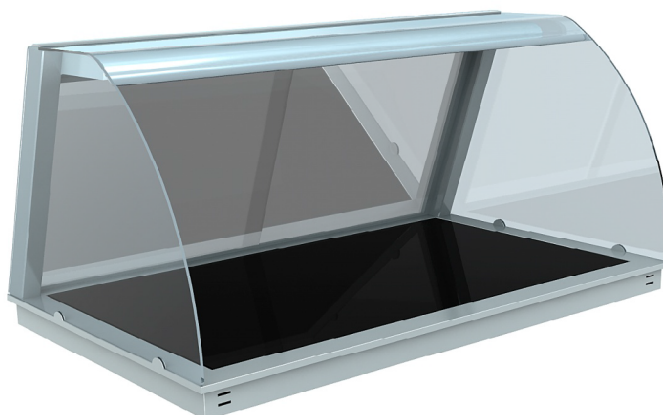


2023



## PEGASUS

**Vetrina calda aperta con piano vitroceramica**  
**Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique**  
**Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte**  
**Open heated display with ceramic glass top**



**IT** Vetrina calda aperta con piano in vitroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vitroceramica. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con termostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravers ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Offene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarem Einlegeboden aus Hartglas und Kerntemperatur-Fühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in open heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Open on the customer side. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vetrina calda aperta con piano vetroceramica  
 Vitrine chauffante ouverte avec plan vitrocéramique  
 Offene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte  
 Open heated display with ceramic glass top

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

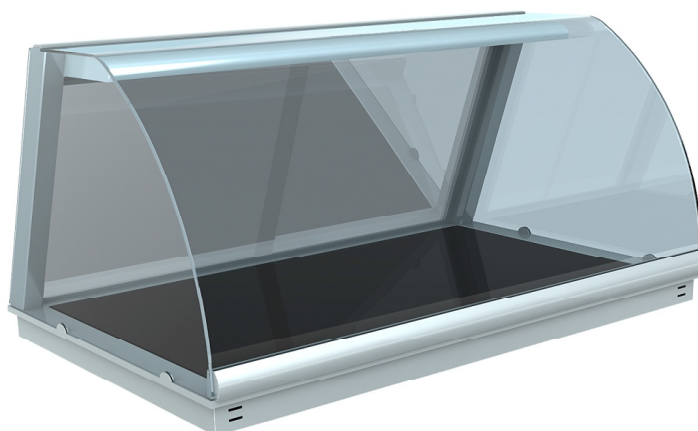
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. �ffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. K�ltemittel / Refr.	GN
PE3MA	1180x870xh.650	1160x850	230	1,50	50/60	-	-	-	3
PE4MA	1530x870xh.650	1510x850	230	2,40	50/60	-	-	-	4
PE5MA	1870x870xh.650	1850x850	230	3,30	50/60	-	-	-	5
PE6MA	2325x870xh.650	2305x850	400	4,20	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande �ffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN
DASQ	Sonda a cuore / Sonde � piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe

## PEGASUS

**Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica**  
**Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique**  
**Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte**  
**Closed heated display with ceramic glass top**



**IT** Vetrina calda chiusa con piano in vetroceramica da incasso. L'ideale per l'esposizione ed il mantenimento in temperatura di cibi caldi in vassoi, contenitori, piatti oppure a diretto contatto con il piano in vetroceramica. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza e sonda a cuore. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique encastrable. L'idéal pour la présentation et le maintien en température d'aliments chauds sur plateaux, assiettes, en ravers ou en contact direct avec le plan vitrocéramique. Fermée côté client par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C ÷ +110°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur et sonde à piquer. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte. Ideal für die Ausstellung und das Warmhalten von warmen Speisen auf Tablett, in Behältern, auf Tellern oder im direkten Kontakt mit der Glaskeramikplatte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbarer Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarem Einlegeboden aus Hartglas und Kerntemperatur-Fühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in closed heated display with ceramic glass top. Ideal for displaying hot food and keeping it warm whether on trays, containers, plates or in direct contact with the ceramic glass top. AISI 304 stainless steel construction. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with digital thermostat. May be accessorised with height-adjustable toughened glass shelf and core probe. Available in sizes 3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vetrina calda chiusa con piano vetroceramica  
 Vitrine chauffante fermée avec plan vitrocéramique  
 Geschlossene Warmhaltevitrine mit Glaskeramikplatte  
 Closed heated display with ceramic glass 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
PE3MC	1180x870xh.650	1160x850	230	1,50	50/60	-	-	-	3
PE4MC	1530x870xh.650	1510x850	230	2,40	50/60	-	-	-	4
PE5MC	1870x870xh.650	1850x850	230	3,30	50/60	-	-	-	5
PE6MC	2325x870xh.650	2305x850	400	4,20	50/60	-	-	-	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
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN
DASQ	Sonda a cuore / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe



# PEGASUS

**Vetrina calda umidificata chiusa**  
**Vitrine chauffante humidifiée fermée**  
**Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung**  
**Closed humidified heated display**



**IT** Vetrina calda umidificata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Controllo dell'umidità (40/90Rh%). Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con sonda a cuore e piano in granito GN 1 + 1/3. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine chauffante humidifiée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Contrôle de l'humidité (40/90Rh%). Régulation de la température de +30°C ÷ +80°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec sonde à piquer et plateau en granit GN 1 + 1/3. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Warmhaltevitrine mit Befeuchtung. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbaren Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Befeuchtungssteuerung (40/90Rh%). Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Granitplatte GN 1 + 1/3 und Kerntemperaturfühler ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in closed humidified heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Humidity control (40/90Rh%). Temperature control from +30°C ÷ +80°C with digital thermostat. Available in sizes 3-4-5-6 GN. May be accessorised with core probe and granite top GN 1 + 1/3.



# PEGASUS

**Vetrina calda umidificata chiusa**  
**Vitrine chauffante humidifiée fermée**  
**Geschlossene Warmhaltevitrine mit Befeuchtung**  
**Closed humidified heated display**

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
PE3CU	1180x870xh.650	1160x850	230	3,60	50/60	¾"	¾"	-	3
PE4CU	1530x870xh.650	1510x850	400	4,30	50/60	¾"	¾"	-	4
PE5CU	1870x870xh.650	1850x850	400	5,30	50/60	¾"	¾"	-	5
PE6CU	2325x870xh.650	2305x850	400	7,80	50/60	¾"	¾"	-	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
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN
DASQ	Sonda a cuore / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe
DAPG2	Piano in granito / Plateau en granit / Granitplatte / Granite top GN 1 + 1/3



# PEGASUS

**Vetrina calda ventilata chiusa**  
**Vitrine chauffante ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine**  
**Closed ventilated heated display**



**IT** Vetrina calda ventilata chiusa da incasso. L'ideale per l'esposizione di cibi caldi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili in vetro temperato a specchio. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade alogene. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato regolabile in altezza, sonda a cuore e piano in granito GN 1+1/3. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine chauffante ventilée fermée encastrable. L'idéal pour la présentation d'aliments chauds. Fermée côté client par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles en verre trempé effet miroir. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Régulation de la température de +30°C÷+80°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur, sonde à piquer et plateau en granit GN 1+1/3. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Warmhaltevitrine. Ideal für die Ausstellung von warmen Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren aus gehärtetem Spiegelglas. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Halogenlampen. Temperatureinstellung von +30°C÷ +80°C über digitales Fernthermostat. Kann mit höhenverstellbarem Einlegeboden aus Hartglas, Kerntemperaturfühler und Granitplatte GN 1 + 1/3 ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated heated display. Ideal for displaying hot food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Removable sliding doors in mirror-finish toughened glass on the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Well in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with halogen lamps. Temperature control from +30°C÷+80°C with digital thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf, core probe and granite top GN 1 + 1/3. Available in sizes 3-4-5-6 GN.





# PEGASUS

Vetrina calda ventilata chiusa  
 Vitrine chauffante ventilée fermée  
 Geschlossene Umluft-Warmhaltevitrine  
 Closed ventilated heated display

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
PE3CSV	1180x870xh.650	1160x850	230	2,40	50/60	-	-	-	3
PE4CSV	1530x870xh.650	1510x850	230	3,60	50/60	-	-	-	4
PE5CSV	1870x870xh.650	1850x850	400	4,20	50/60	-	-	-	5
PE6CSV	2325x870xh.650	2305x850	400	5,40	50/60	-	-	-	6
Dimensioni foro scatola comandi Dimensions découpe boîte de commande Öffnungsabmessungen Steuerkasten Size of hole for control box		105x210							

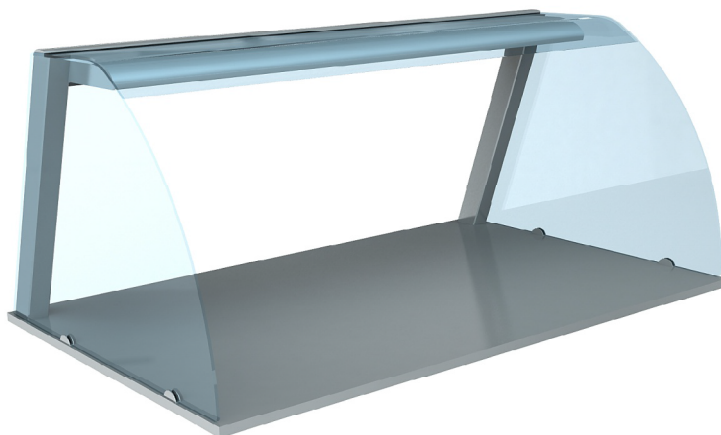
## ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN
DASQ	Sonda a cuore / Sonde à piquer / Kerntemperaturfühler / Core probe
DAPG2	Piano in granito / Plateau en granit / Granitplatte / Granite top GN 1 + 1/3



## PEGASUS

**Vetrina neutra aperta**  
**Vitrine neutre ouverte**  
**Offene Neutralvitrine**  
**Open neutral display**



**IT** Vetrina neutra aperta. L'ideale per la presentazione di pane, posate, vassoi e bicchieri. Aperta lati cliente ed operatore. Vetro superiore e laterali temperati. Fondo realizzato in acciaio inox AISI 304. Illuminazione interna con lampade fluorescenti. Può essere accessoriata con ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine neutre ouverte. L'idéal pour pains, couverts, plateaux et verres. Ouverte côtés service et client. Verres latéraux et supérieur trempés. Fond réalisé en acier inox AISI 304. Éclairage intérieur par lampes fluorescentes. Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé réglable en hauteur. Disponible dans les dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Offene Neutralvitrine. Ideal für Brot, Besteck, Tablett und Gläsern. Auf der Kunden- wie auch auf der Bedienungsseite offen. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Boden aus Edelstahl AISI 304. Innenbeleuchtung mit Leuchtstofflampe. Kann mit höhenverstellbarem Einlegeboden aus Hartglas ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Open neutral display. Ideal for bread, cutlery and trays. Open both on the customer and the operator side. Upper and side panel in toughened glass. Bottom shelf in AISI 304 stainless steel. Interior lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf. Available in sizes 3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vetrina neutra aperta  
 Vitrine neutre ouverte  
 Offene Neutralvitrine  
 Open neutral display

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
PE3NA	1180x870xh.650	-	230	0,030	50	-	-	-	3
PE4NA	1530x870xh.650	-	230	0,036	50	-	-	-	4
PE5NA	1870x870xh.650	-	230	0,036	50	-	-	-	5
PE6NA	2325x870xh.650	-	230	0,060	50	-	-	-	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
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN

## PEGASUS

**Vetrina refrigerata ventilata aperta**  
**Vitrine réfrigérée ventilée ouverte**  
**Offene Umluft-Kühlvitrine**  
**Open ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata aperta da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Aperta lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinatorio automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con ripiano intermedio in vetro temperato, tendina termica frontale ad avvolgimento automatico e bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa. Disponibile nelle dimensioni 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée ouverte encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Ouverte côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec étagère intermédiaire en verre trempé, rideau thermique frontal à enrouleur automatique et bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Offene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite offen. Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit höhenverstellbarem Einlegeboden aus Hartglas, Front-Nachrollo mit automatischer Aufrollung und Tauwasser-Verdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in open ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Open on customer side. Operator side has removable sliding doors. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior lighting. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with height-adjustable intermediate toughened glass shelf, automatic roll-up front blind and condensate-evaporating tray. Available in sizes 3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vetrina refrigerata ventilata aperta  
 Vitrine réfrigérée ventilée ouverte  
 Offene Umluft-Kühlvitrine  
 Open ventilated refrigerated display

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
PE3SRA	1180x870xh.650	1160x850	230	0,76	50	-	1"	R404A	3
PE4SRA	1530x870xh.650	1510x850	230	0,95	50	-	1"	R404A	4
PE5SRA	1870x870xh.650	1850x850	230	1,07	50	-	1"	R404A	5
PE6SRA	2325x870xh.650	2305x850	230	1,23	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE3RRA	1180x870xh.650	1160x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
PE4RRA	1530x870xh.650	1510x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
PE5RRA	1870x870xh.650	1850x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
PE6RRA	2325x870xh.650	2305x850	230	0,060	50	-	1"	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
DATT3	Tendina termica / Rideau thermique / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 3 GN
DATT4	Tendina termica / Rideau thermique / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 4 GN
DATT5	Tendina termica / Rideau thermique / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 5 GN
DATT6	Tendina termica / Rideau thermique / Front-Nachtrollo / Thermic front blind 6 GN
DAPER3	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 3 GN
DAPER4	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 4 GN
DAPER5	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 5 GN
DAPER6	Ripiano intermedio / Étagère intermédiaire / Einlegeboden / Intermediate shelf 6 GN

## PEGASUS

**Vetrina refrigerata ventilata chiusa**  
**Vitrine réfrigérée ventilée fermée**  
**Geschlossene Umluft-Kühlvitrine**  
**Closed ventilated refrigerated display**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata chiusa da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Chiusa lato cliente con vetro frontale curvo temperato, sollevabile per facilitare le operazioni di carico e pulizia. Porte scorrevoli amovibili lato operatore. Vetri laterali e superiore temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. Illuminazione interna. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. 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 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée fermée encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Fermée côté client par verre trempé arrondi, relevable pour faciliter les opérations de ravitaillement et de nettoyage. Côté service avec portes coulissantes amovibles. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. Éclairage intérieur. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. 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 3-4-5-6 GN.

**DE** Geschlossene Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Auf der Kundenseite geschlossen mit einer gebogenen Frontscheibe aus Hartglas, die für eine Erleichterung der Befüllungs- und Reinigungsarbeiten angehoben werden kann. Bedienungssseite mit entfernbaren Schiebetüren. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fern-Thermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in closed ventilated refrigerated display, with split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Closed on the customer side with a curved toughened glass panel, which may be raised to make loading and cleaning easier. Operator side has removable sliding doors. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. Interior lighting. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vetrina refrigerata ventilata chiusa  
 Vitrine réfrigérée ventilée fermée  
 Geschlossene Umluft-Kühlvitrine  
 Closed ventilated refrigerated display

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
PE3SRC	1180x870xh.650	1160x850	230	0,76	50	-	1"	R404A	3
PE4SRC	1530x870xh.650	1510x850	230	0,95	50	-	1"	R404A	4
PE5SRC	1870x870xh.650	1850x850	230	1,07	50	-	1"	R404A	5
PE6SRC	2325x870xh.650	2305x850	230	1,23	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE3RRC	1180x870xh.650	1160x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
PE4RRC	1530x870xh.650	1510x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
PE5RRC	1870x870xh.650	1850x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
PE6RRC	2325x870xh.650	2305x850	230	0,060	50	-	1"	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

# PEGASUS

**Vetrina refrigerata ventilata con flaps**  
**Vitrine réfrigérée ventilée à clapets**  
**Umluft-Kühlvitrine mit Klappen**  
**Ventilated refrigerated display with flaps**



**IT** Vetrina refrigerata ventilata con flaps da incasso, con gruppo split o predisposta per gruppo remoto. L'ideale per l'esposizione e la conservazione di cibi freddi. Flaps lato cliente. Lato operatore con porte scorrevoli amovibili. Vetro superiore e laterali temperati. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con ripiani di fondo in acciaio inox 304 regolabili in altezza da 30÷150 mm ed inclinabili. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato. Sbrinamento automatico. Scarico condensa. 2 ripiani intermedi in vetro temperato regolabili in altezza. Illuminazione interna. Evaporatore verniciato anticorrosione e sollevabile per una facile pulizia. 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 3-4-5-6 GN.

**FR** Vitrine réfrigérée ventilée à clapets encastrable, avec groupe split ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour l'exposition et la conservation de mets froids. Clapets du côté client. Côté service avec portes coulissantes amovibles. Verres latéraux et supérieur trempés. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec plateaux de fond en acier inox AISI 304 réglables en hauteur sur 30÷150 mm et inclinables. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Drainage des condensats. 2 étagères intermédiaires en verre trempé réglables en hauteur. Éclairage intérieur. Évaporateur peint anticorrosion et relevable pour un nettoyage facilité. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats. Disponible en dimensions 3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlvitrine mit Klappen, Splitaggregat oder vorgerüstet für Zentral-Kühlung. Ideal für die Ausstellung und Konservierung kalter Speisen. Klappen auf der Kundenseite. Bedienungsseite mit entfernbar Schiebetüren. Obere und Seitenscheiben aus Hartglas. Becken bestehend aus Edelstahl AISI 304 mit Bodenplatten aus Edelstahl AISI 304, die von 30÷150 mm höhenverstellbar sind und geneigt werden können. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Umluftkühlung. Automatische Abtaugung. Kondenswasserabfluss. 2 höhenverstellbare Einlegeböden aus Hartglas. Innenbeleuchtung. Verdampfer mit Korrosionsschutzlackierung und anhebbar für eine leichte Reinigung. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasserverdunstungsschale ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated display with flaps, split evaporating unit or set up for remote unit. Ideal for displaying and storing cold food. Flaps on customer side. Operator side has removable sliding doors. Upper and side panel in toughened glass. Well made in AISI 304 stainless steel with AISI 304 stainless steel tiltable bottom shelves height-adjustable between 30÷150 mm. Injected polyurethane foam insulation. Ventilated refrigeration. Automatic defrost. Condensation drain. 2 height-adjustable intermediate toughened glass shelves. Interior lighting. The evaporator coated with rust preventive paint can be lifted to make cleaning easier. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray. Available in sizes 3-4-5-6 GN.





# PEGASUS

Vetrina refrigerata ventilata con flaps  
 Vitrine réfrigérée ventilée à clapets  
 Umluft-Kühlvitrine mit Klappen  
 Ventilated refrigerated display with flaps

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

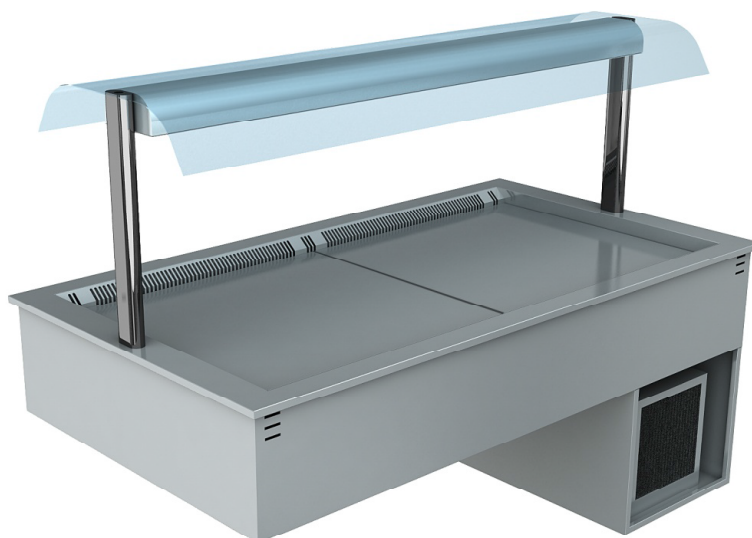
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>gruppo split / groupe split / Splitaggregat / split unit</b>									
PE3SRF	1180x870xh.650	1160x850	230	0,76	50	-	1"	R404A	3
PE4SRF	1530x870xh.650	1510x850	230	0,95	50	-	1"	R404A	4
PE5SRF	1870x870xh.650	1850x850	230	1,07	50	-	1"	R404A	5
PE6SRF	2325x870xh.650	2305x850	230	1,23	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE3RRF	1180x870xh.650	1160x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
PE4RRF	1530x870xh.650	1510x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
PE5RRF	1870x870xh.650	1850x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
PE6RRF	2325x870xh.650	2305x850	230	0,060	50	-	1"	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

## PEGASUS

**Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken mit Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well with superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, con sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e vetro frontale parasputo. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, avec superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessoirisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau, 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 mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer, Halterungen für Behälter und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with superstructure, 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata con sovrastruttura  
 Cuve réfrigérée ventilée avec superstructure  
 Umluft-Kühlbecken mit Aufbau  
 Ventilated refrigerated well with superstructure

## DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

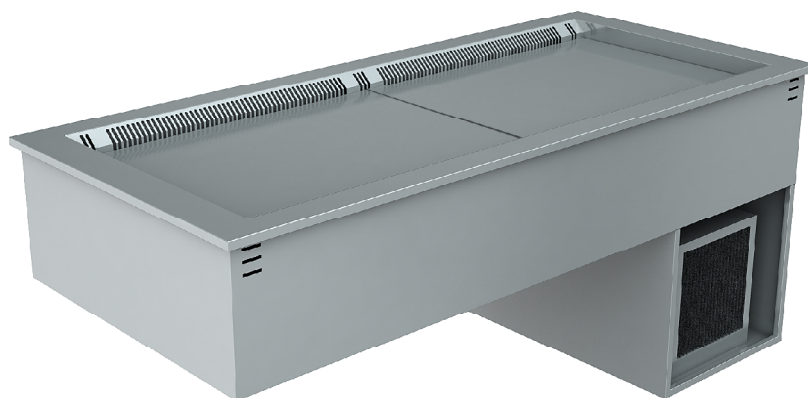
Modelli / Modèles Modelle / Models	Dim. est. / Dim. ext. Außenabm. / Ext. size mm	Dim. foro / Dim. découpe Abm. Öffnung / Hole size mm	V	kW	Hz	H <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
<b>PE2GVRV</b>	770x870xh.490	750x850	230	0,650	50	-	1"	R404A	2
<b>PE3GVRV</b>	1100x870xh.490	1080x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
<b>PE4GVRV</b>	1420x870xh.490	1400x850	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
<b>PE5GVRV</b>	1745x870xh.490	1725x850	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
<b>PE6GVRV</b>	2070x760xh.490	2050x850	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
<b>PE2RVRV</b>	770x870xh.490	750x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	2
<b>PE3RVRV</b>	1100x870xh.490	1080x850	230	0,030	50	-	1"	R404A	3
<b>PE4RVRV</b>	1420x870xh.490	1400x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	4
<b>PE5RVRV</b>	1745x870xh.490	1725x850	230	0,036	50	-	1"	R404A	5
<b>PE6RVRV</b>	2070x870xh.490	2050x850	230	0,058	50	-	1"	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
<b>DABE</b>	Bacinella d'evaporazione / Bac d'évaporation / Tauwasserverdunstungsschale / Condensate-evaporating tray
<b>DAES</b>	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator
<b>DAVF3</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 3 GN
<b>DAVF4</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 4 GN
<b>DAVF5</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 5 GN
<b>DAVF6</b>	Vetro frontale parasputo / Verre frontal pare-haleine / Frontscheibe / Front glass sneeze guard 6 GN

# PEGASUS

**Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura**  
**Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure**  
**Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau**  
**Ventilated refrigerated well without superstructure**



**IT** Vasca refrigerata ventilata da incasso, senza sovrastruttura. Gruppo integrato o remoto. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi. Realizzata in acciaio inox AISI 304, fondo della vasca raggiato, regolabile in altezza da 30 mm a 150 mm ed inclinabile. Isolamento con schiuma poliuretana iniettata. Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale. Sovrastruttura dotata di illuminazione con lampada fluorescente e vetro temperato. Regolazione della temperatura da +2°C ÷ +12°C con teletermostato digitale. Può essere accessoriata con bacinella d'evaporazione dell'acqua di condensa, evaporatore sollevabile e supporti per bacinelle. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

**FR** Cuve réfrigérée ventilée encastrable, sans superstructure. Groupe logé ou prédisposée pour groupe à distance. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux. Réalisée en acier inox AISI 304, fond de cuve rayonné, réglable sur une hauteur allant de 30 mm à 150 mm et inclinable. Isolation par mousse de polyuréthane injectée. Réfrigération ventilée contrôlée par thermostat digital. Superstructure dotée d'éclairage par lampe fluorescente et verre trempé. Réglage de la température de +2°C ÷ +12°C par téléthermostat digital. Peut être accessorisée avec bac d'évaporation des condensats, évaporateur relevable et supports pour bacs. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

**DE** Einbau-Umluft-Kühlbecken aus Edelstahl AISI 304 ohne Aufbau, 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 mit Digitalsteuerung. Hartglas-Aufbau mit Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Temperatureinstellung von +2°C ÷ +12°C über digitales Fernthermostat. Kann mit Tauwasser verdunstungsschale, anhebbarer Verdampfer und stege für Behälter ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

**EN** Drop-in ventilated refrigerated well with integrated condensing unit or set up for remote unit. Without superstructure. 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. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. Temperature control from +2°C ÷ +12°C with digital thermostat. May be accessorised with condensate-evaporating tray, lift-up evaporator and supports for containers. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.



# PEGASUS

Vasca refrigerata ventilata senza sovrastruttura  
 Cuve réfrigérée ventilée sans superstructure  
 Umluft-Kühlbecken ohne Aufbau  
 Ventilated refrigerated well without superstructure

## 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 <sub>2</sub> O in	H <sub>2</sub> O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.	GN
<b>con gruppo / groupe logé / mit integriertem Aggregat / integrated unit</b>									
PE2GVRV S	770x870xh.15	750x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	2
PE3GVRV S	1100x870xh.15	1080x850	230	0,700	50	-	1"	R404A	3
PE4GVRV S	1420x870xh.15	1400x850	230	0,878	50	-	1"	R404A	4
PE5GVRV S	1745x870xh.15	1725x850	230	0,998	50	-	1"	R404A	5
PE6GVRV S	2070x870xh.15	2050x850	230	1,168	50	-	1"	R404A	6
<b>gruppo remoto / groupe à distance / für Zentral-Kühlung / remote unit</b>									
PE2RVRV S	770x870xh.15	750x850	230	-	50	-	1"	R404A	2
PE3RVRV S	1100x870xh.15	1080x850	230	-	50	-	1"	R404A	3
PE4RVRV S	1420x870xh.15	1400x850	230	-	50	-	1"	R404A	4
PE5RVRV S	1745x870xh.15	1725x850	230	-	50	-	1"	R404A	5
PE6RVRV S	2070x870xh.15	2050x850	230	-	50	-	1"	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
DAES	Evaporatore sollevabile / Évaporateur relevable / Anhebbarer Verdampfer / Lift-up evaporator