

SIFA

SIFA Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.A. - 61022 Colbordolo (PU) Italy
Via Nazionale 15/19 _ Tel. 0721/4741 _ Fax 0721/497507 _ info@sifaspa.it _ www.sifaspa.it

Acantocomunicazione



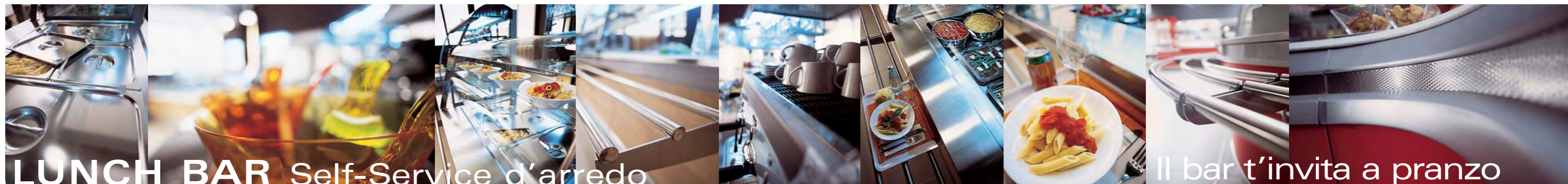
SIFA
Arreda il tuo locale

LUNCH BAR Self-Service d'arredo

The fitting system for Self-service Die Selbstbedienungseinrichtung
Self-service d'aménagement El Self-service de decoración

Il bar non è più soltanto l'ambiente dove sostare per la prima colazione, per ordinare un panino o sorseggiare un aperitivo con gli amici. Oggi, per le mutate esigenze ed i ritmi frenetici della vita attuale, si diffonde l'abitudine di trattarsi anche durante la pausa pranzo, per consumare un vero pasto: primi piatti caldi o freddi, appetitosi secondi, oppure frutta e dessert. **Sifa**, sempre attenta alle nuove tendenze ed all'evoluzione del settore, con il suo nuovo programma **"LUNCH BAR" Self-service d'arredo** propone un'ampia serie di elementi dedicati espressamente ad una ristorazione veloce, progettati per realizzare ambienti funzionali, dal pregevole design, in grado di armonizzarsi in un'atmosfera gradevole ed accogliente. L'obiettivo del programma **"LUNCH BAR"** è anche quello di arredare "aree multifunzionali" per integrare il servizio tradizionale con l'attrezzatura di ristorazione e spazi destinati alla tabaccheria, alla rivendita di giornali ed allo shopping. Una linea ideale per conservare, esporre e distribuire alimenti in maniera ottimale e per organizzare la vendita di generi merceologici diversi. Il **Self-Service Sifa** prevede una gamma composta da 6 tipi di moduli lineari più 4 moduli angolari: ■ modulo con vasca calda a bagnomaria (per vaschette "Gastronorm" in acciaio) ■ modulo caldo a secco (con plateaux in acciaio) ■ modulo con vasca a refrigerazione statica (con o senza plateaux per piatti o vassoi) ■ modulo vetrina a refrigerazione ventilata ■ modulo cassa da L 100 cm ■ moduli angolari tipo A90 – A45 – B90 – B45 ■ modulo murale a refrigerazione ventilata (in tre diverse lunghezze). Gli elementi Self-Service, ad eccezione dei moduli murali, possono essere rivestiti con pannellature delle linee Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin e riprendono le caratteristiche di struttura della linea prescelta. Questo catalogo mostra come esempio, nelle illustrazioni, delle linee Docks e Memphis e, nella pagina 27, varie possibilità di personalizzazione di colore. Per gli ulteriori accostamenti di colori e finiture disponibili, si consiglia di prendere visione dei cataloghi specifici, relativi a ciascuna linea. Coffee and snack bars are no more places where people go just to have a fast breakfast or eat sandwiches or have a drink with friends. Today, our lifestyle needs have changed with the times and in accordance with the frantic pace of modern life. This means that more and more people prefer to have their lunch break in coffee and snack bars where they may eat a complete meal: from warm to cold dishes with a variety of appetizing food

gedacht ist und für zweckmäßige Räume im Design-Stil konzipiert wurde. Eine Palette, die im Einklang mit einem angenehmen und gastfreundlichen Ambiente steht. Das Programm **"LUNCH BAR"** von **Sifa** zielt jedoch auch auf die Einrichtung „multifunktionaler Bereiche“, so dass der traditionelle Service mit der Restaurantsausrüstung und den für den Tabak-, Zeitungs- und Warenverkauf vorbehaltenen Bereichen eine harmonische Einheit bilden kann. Eine ideale Einrichtungslinie zur optimalen Aufbewahrung, Ausstellung und Verteilung der Nahrungsmittel sowie für einen gut strukturierten Verkauf verschiedener Warenarten. Die **Selbstbedienungspalette Sifa** sieht 6 lineare Modularten und 4 Eckmodule vor: ■ Modul mit warmer Wasserbadwanne (für "Gastronorm"-Wannen aus Stahl) ■ warmes Trockenmodul (mit Plateaux aus Stahl) ■ Modul mit statischer Kühlwanne (mit oder ohne Plateaux für Teller oder Tablett) ■ Vitrinenmodul mit ventilierter Kühlung ■ Kassenmodul, Länge 100 cm ■ Eckmodule A90 – A45 – B90 – B45 ■ Wandmodul mit ventilierter Kühlung (in drei verschiedenen Längen). Mit Ausnahme der Wandmodule können die Selbstbedienungselemente mit Tafelungen der Linien Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin verkleidet werden. Dabei greifen sie die Struktur der gewählten Linie auf. Die Bilder dieses Katalogs zeigen das Beispiel der Linien Docks und Memphis; Seite 27 hingegen die verschiedenen, kundenspezifischen Farblösungen. Für die weiteren, zur Verfügung stehenden Farb- und Ausführungskombinationen sind die Kataloge der einzelnen Linien zu Rate zu ziehen. Le bar ne représente plus seulement un lieu où l'on se rend pour prendre son petit déjeuner, manger un sandwich ou boire un apéritif avec des amis. Aujourd'hui, les nouvelles exigences et les rythmes frénétiques de la vie moderne nous ont donné l'habitude de passer notre pause déjeuner hors de la maison pour consommer un vrai repas composé d'entrées chaudes ou froides, de plats du jour appétissants, de fruits ou de desserts. **Sifa**, toujours attentive aux nouvelles tendances et aux évolutions du secteur, propose, avec son nouveau programme **"LUNCH BAR" Self-service d'aménagement**, une vaste série de modules expressément destinés à une restauration rapide, conçus pour réaliser des ambiances fonctionnelles, à travers un design de qualité, et capables de se fondre dans une atmosphère agréable et accueillante. L'objectif du programme **"LUNCH BAR"** est d'aménager des "zones fonctionnelles" pour intégrer le service traditionnel dans l'équipement de restauration et dans les espaces destinés au tabac, à la vente des journaux et au shopping. Une ligne idéale pour la conservation, l'exposition et la distribution optimales des denrées alimentaires et pour organiser la vente de produits commerciaux divers. Le **Self-Service Sifa** prévoit une gamme composée de 6 types de modules linéaires et de 4 modules angulaires: ■ module avec cuve chaude à bain-marie (pour bacs "Gastronorm" en acier) ■ module buffet chaud à sec (avec plateaux en acier) ■ module avec cuve à froid statique (avec ou sans supports pour assiettes ou plateaux) ■ module vitrine à froid ventilé ■ modu-



The fitting system for Self-service

Die Selbstbedienungseinrichtung
Self-service d'aménagement
El Self-service de decoración

Self-service – it offers a wide range of items specially devised for serving fast meals and for a practical refreshment service while featuring, at the same time, a beautiful design that fits perfectly in warm and pleasant environments. The purpose of the **"LUNCH BAR"** system is also to furnish and fit "multifunctional areas" in order to combine its traditional product range with the equipment used for refreshment and restaurant service as well as with the equipment for areas dedicated to shops, tobacco shops and news-stands. An ideal range to store, display and distribute food at its best and to organise sales of different products. **Sifa's Self-Service** comes in a range of 6 linear units plus 4 corner units: ■ unit with bain-marie heated tank (for "Gastronorm" trays in steel) ■ dry-heated unit (with trays in steel) ■ unit with static refrigeration tank (w/ or w/out display surfaces for dishes or trays) ■ glass display unit with ventilated refrigeration ■ cash-desk, 100 cm long ■ A90 – A45 – B90 – B45 corner units ■ wall cabinet with ventilated refrigeration (in three different lengths). The Self-Service units, exception made for the wall cabinets, may be covered with panels from the lines Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York and Docks Twin and they follow the structural characteristics of the chosen line. The illustrations of this catalogue show, as an example, the design of the lines Docks and Memphis and, on page 27, different choices of colour customisation are presented. For availability of further combinations of colours and finishes, we recommend you to view the specific catalogues relevant to each line. Die Bar ist nicht mehr nur ein bloßer Ort, den man zum Frühstück aufsucht, um ein Brötchen zu bestellen oder gemeinsam mit den Freunden einen Aperitif zu genießen. Heute macht sich infolge der veränderten Bedürfnisse und des hektischen Lebensrhythmus die Gewohnheit breit, die Bar auch während der Mittagspausen aufzusuchen, um eine richtige Mahlzeit zu sich zu nehmen: warme oder kalte Vorspeisen, appetitanregende Hauptgerichte oder ganz einfach Obst und Desserts. Die Firma **Sifa**, die stets ein wachsameres Auge auf die neuen Branchentrends und -entwicklungen hat, bietet nun mit ihrem neuen Programm **"LUNCH BAR" Selbstbedienungseinrichtung** ein breites Angebot an Elementen an, das ausschließlich für einen schnellen Verzehr

that also includes fruit and desserts. **Sifa** is always very attentive to new trends as well as to the evolution in fittings and furnishings and – thanks to its new **"LUNCH BAR"**, the fitting system for

You are invited to come to the bar for lunch Die Bar lädt Sie zum Mittagessen ein!
Le bar vous invite à déjeuner El bar te invita a almorzar

le caisse de L 100 cm ■ modules angulaires type A90 – A45 – B90 – B45 ■ module mural à froid ventilé (trois longueurs différentes). Les éléments Self-Service, à l'exception des modules muraux, peuvent être revêtus avec les décors de panneaux des lignes Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin et ils reprennent les caractéristiques structurelles de la ligne choisie. Ce catalogue illustre, à titre d'exemple, l'esthétique des lignes Docks et Memphis et, en page 27, différentes possibilités de personnalisation de couleur. Pour les autres associations de couleur et de finition disponibles, il est conseillé de se référer aux catalogues Sifa relatifs à chaque ligne. El bar ya no es únicamente el local para desayunar, para pedir un bocadillo o tomar un aperitivo con los amigos. Hoy, por las cambiantes exigencias y los ritmos frenéticos de la vida actual, se difunde la costumbre de ir al bar también durante la pausa del almuerzo, para consumir una auténtica comida: primeros platos calientes o fríos, apetitosos segundos o bien fruta y postre. **Sifa**, siempre atenta a las nuevas tendencias y a la evolución del sector, con su nuevo programa **"LUNCH BAR" Self-service de decoración**, propone una amplia serie de elementos dedicados expresamente al suministro rápido de comidas, proyectados para realizar locales funcionales, de diseño importante, capaces de armonizarse en una atmósfera agradable y acogedora. El objetivo del programa **"LUNCH BAR"** es, también, decorar "áreas multifuncionales" para integrar el servicio tradicional con el equipamiento necesario para el suministro de comidas y con espacios destinados a estanco, a la venta de periódicos y a las compras. Una línea ideal para conservar, exponer y distribuir alimentos de manera óptima y para organizar la venta de mercancías diversas. El **Self-Service Sifa** prevé una gama constituida por 6 tipos de módulos lineales más 4 módulos angulares: ■ módulo con recipiente caliente a baño María (para cubetas "Gastronorm" de acero) ■ módulo caliente en seco (con plateaux de acero) ■ módulo con recipiente de refrigeración estática (con o sin plateaux para platos o bandejas) ■ módulo vitrina de refrigeración ventilada ■ módulo caja de 100 cm de largo ■ módulos angulares tipo A90 – A45 – B90 – B45 ■ módulo mural de refrigeración ventilada (en tres diversas longitudes). Los elementos Self-Service, con excepción de los módulos murales, pueden revestirse con paneles de la línea Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York y Docks Twin, y reproducen las características de estructura de la línea escogida. Este catálogo muestra como ejemplo, en las ilustraciones, la estética de las líneas Docks y Memphis y, en la página 27, varias posibilidades de personalización del color. Para las otras combinaciones de colores y acabados disponibles, se aconseja ver los catálogos específicos, relativos a cada línea.





Zona dedicata al self-service.
Area dedicated to self-service. Selbstbedienungsbereich. Zone destinée au Self-service. Zona dedicada al self-service.





Settore dedicato alla distribuzione degli alimenti caldi e freddi.

Area dedicated to hot and cold food service. Bereich für die Verteilung kalter und warmer Speisen. Secteur destiné à la distribution des plats chauds et froids. Sector dedicado a la distribución de los alimentos calientes y fríos.



Zona cassa e murale per alimenti, bibite e vini.

Cash-desk area and wall cabinet for food and beverage. Kassenbereich und Wandmodul für Speisen, Getränke und Weine.
Zone caisse et armoire murale pour aliments, boissons et vins. Zona caja y zona mural destinada a alimentos, refrescos y vinos.



Particolare della zona tabacchi e della parete per giornali e riviste, a libero servizio.

Detail of the tobacconist's area and of the news-stand for self-service. Detail des Tabakwarenbereichs und der für Zeitungen und Zeitschriften vorbehaltenen Wand, freier Service. Détail de la zone à tabac et de la paroi à journaux et revues, en libre service. Detalle de la zona dedicada a estanco y de la pared para periódicos y revistas, de libre servicio.



Modulo caldo a bagnomaria
Bain-marie Heated Unit
Warmes Wasserbadmodul
Module chaud à bain-marie
Módulo caliente a baño María



Modulo caldo a secco
Dry-heated Unit
Warmes Trockenmodul
Module buffet chaud à sec
Módulo caliente en seco



Modulo con vasca a refrigerazione statica
Unit with Static Refrigeration Tank
Modul mit statischer Kühlungswanne
Module avec cuve à froid statique
Módulo con recipiente de refrigeración estática



Modulo vetrina a refrigerazione ventilata
Glass Display Unit with Ventilated Refrigeration
Vitrinenmodul mit ventilierter Kühlung
Module vitrine à froid ventilé
Módulo vitrina de refrigeración ventilada



Moduli murali a refrigerazione ventilata
Wall Cabinets with Ventilated Refrigeration
Wandmodule mit ventilierter Kühlung
Modules muraux à froid ventilé
Módulos murales de refrigeración ventilada

Modulo cassa da L 100 cm e moduli angolari tipo A90 – A45 – B90 – B45 _ Gli elementi cassa e gli elementi angolari hanno la stessa struttura e le caratteristiche della "linea bar" Sifa di cui verrà scelta la pannellatura. Sono dotati di piani "scorri-vassoio" in tubolari di acciaio inox (e relative centine di attacco al pannello). Fanno eccezione gli angolari tipo A 90 e A 45, che sono privi di piani "scorri-vassoio". **Fianchi terminali** _ Avranno le caratteristiche di quelli previsti dalla "linea bar "Sifa" prescelta. NB. Nell'abbinamento dei "moduli self-service" non occorrono i fianchi di collegamento: dovranno prevedersi soltanto se abbinati a moduli bar o, comunque, a sezioni differenti dal modulo cassa. **Cash-Desk (L 100 cm) and A90 – A45 – B90 – B45 Corner Units** _ The cash-desk and corner units have the same structure and characteristics of Sifa's "Bar Line" in accordance with the relevant panelling that you will choose. They are fitted with sliding surfaces in tubular stainless steel for trays (and with relevant supports connecting to the panels). A 90 and A 45 corner units are the only exceptions, since they are not fitted with sliding surfaces for trays. **End Panels** _ These are available with the same characteristics of those provided for in the Sifa's "Bar Line" that you will choose. Please Note: Combinations of "Self-service Units" do not need connecting side panels: these must be included only when matched with bar units or, in any case, with units different from the cash-desk. **Kassenmodul, Länge 100 cm, und Eckmodule A90 – A45 – B90 – B45** _ Die Kassen- und Eckelemente weisen die gleiche Struktur und Merkmale der "Barlinie" Sifa auf, die für die Wahl der Täfelung ausschlaggebend ist. Sie sind mit Tablettablagen aus rostfreien Edelstahlrohren (und mit dazugehörigen Bogenkrümmungen für die Befestigung an dem Paneel) versehen. Davon ausgenommen sind die Eckelemente A 90 und A 45, die keine Tablettablagen aufweisen. **Abschlussseitentile** _ Die Merkmale dieser Teile sind mit denen der ausgewählten "Barlinie Sifa" deckungsgleich. Anmerk. Die Kombination der „Selbstbedienungsmodule“ benötigt keine Verbindungsseitentile: Diese sind nur bei einer Kombination mit Barmodulen oder jedenfalls bei Aufteilungen vorzusehen, die nicht dem Kassenmodul entsprechen. **Module caisse de L 100 cm et modules angulaires type A90 – A45 – B90 – B45** _ Les éléments caisse et les éléments angulaires présentent la même structure et les mêmes caractéristiques que la "ligne bar" Sifa que l'on a choisie pour les décors de panneaux. Ils sont munis de tables tubulaires en acier inox pour le "transfert des plateaux" (ainsi que de cintres en acier fixés au panneau). A l'exception des modules angulaires type A 90 et A 45, qui ne sont pas munis de la table pour le "transfert des plateaux". **Joues terminales** _ Elles auront les mêmes caractéristiques que celles prévues pour la "ligne bar "Sifa" choisie. N.B. Pour la canalisation des "modules self-service" les joues de jonction ne sont pas nécessaires: il faudra les prévoir seulement si les modules "self-service" sont assemblés à des modules bar ou, quoi qu'il en soit, à des sections différentes du module caisse. **Módulo caja de 100 cm de largo y módulos angulares tipo A90 – A45 – B90 – B45** _ Los elementos caja y los elementos angulares tienen la misma estructura y las mismas características que la "línea bar" Sifa, de la que se escogerán los paneles de revestimiento. Están provistos de tableros "desliza-bandejas" realizados con tubos de acero inoxidable (y correspondientes bastidores curvos de fijación al panel). Se exceptúan los módulos angulares tipo A 90 y A 45, que carecen de tableros "desliza-bandejas". **Lados terminales** _ Tendrán las mismas características que los previstos por la "línea bar" Sifa escogida. N.B.: En la combinación de los "módulos self-service", no hacen falta los lados de conexión: su utilización será necesaria únicamente si se combinan con módulos bar o, en cualquier caso, con secciones diferentes al módulo caja.



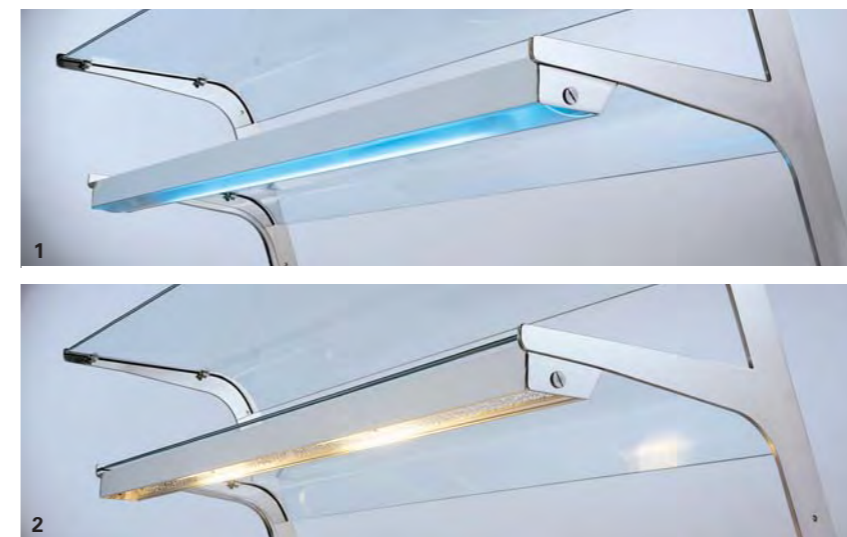
Modulo caldo a bagnomaria

Bain-marie Heated Unit
Warmes Wasserbadmodul
Module chaud à bain-marie
Módulo caliente a baño María



L'elemento mantiene in caldo ad umidità ottimale gli alimenti nelle apposite vaschette "Gastronorm" in acciaio. **Dimensioni:** L 125 cm - P 119 cm (ingombro massimo con piano "scorri-vassoi") - H 145 cm. **L'elemento è dotato di:** I struttura superiore con due centine porta-vetri in acciaio lucido I n. 2 mensole in vetro curvo I vasca "Gastronorm" a bagnomaria in acciaio inox, completamente saldata e con angoli arrotondati, atta a contenere n. 3 vasche "Gastronorm" tipo 1/1 di H 15 cm I riscaldamento tramite resistenza a contatto, regolata da variatore di temperatura a scheda elettronica I termometro a cristalli liquidi I interruttore del livello minimo dell'acqua dotato di allarme acustico I carico dell'acqua con rubinetto interno alla vasca I scarico idrico I piano "scorri-vassoi" in tubolari di acciaio inox. **Acciai inox impiegati:** tipo AISI 304. **Optional:** I vaschette "Gastronorm" in acciaio inox I plafoniera con illuminazione fluorescente I plafoniera riscaldante dotata di due lampade alogene, a ciclo di iodio da 300 watt cadauna. This unit - with its special "Gastronorm" steel trays - keeps the food warm and at the optimum humidity degree. **Dimensions:** L 125 cm - D 119 cm (overall dimensions with sliding surface for trays) - H 145 cm. **The unit is fitted with:** I upper structure with two glass supports in polished steel I 2 shelves in curved glass I bain-marie heated "Gastronorm"

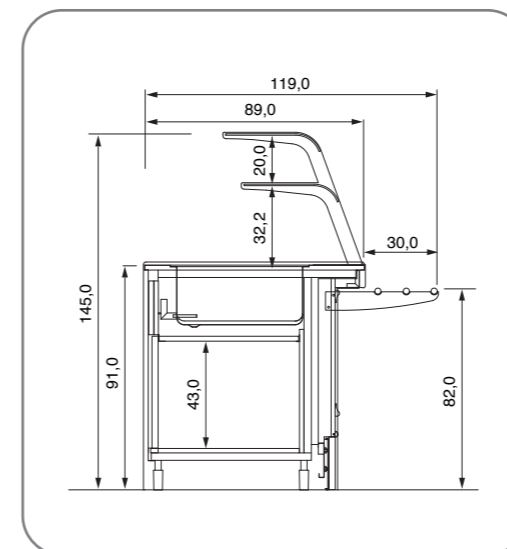
tank in stainless steel, fully welded and with rounded corners, suitable to contain 3 Gastronorm 1/1 trays with H 15 cm I heating through contact-resistor, adjusted by an electronic card temperature control I liquid crystal thermometer I minimum water level switch, equipped with sound alarm I water inlet system with tap inside the tank I waste pipe I sliding surface in tubular stainless steel for trays. **Stainless steel used:** type AISI 304. **Optional Extras:** I "Gastronorm" trays in stainless steel I lampholder with fluorescent light I heating lampholder fitted with two halogen lamps, iodine cycle, 300 watt each. **Dieses Element hält die Nahrungsmittel in den dafür konzipierten „Gastronorm“-Wannen aus Stahl bei optimaler Feuchtigkeit warm. Abmessungen:** Länge 125 cm - Tiefe 119 cm (max. Raumbedarf mit Tablettablage) - Höhe 145 cm. **Elementaufbau:** I obere Struktur mit zwei Bogenkrümmungen für die Scheibhalterung, aus Blankstahl I Nr. 2 Ablagen aus gekrümmter Scheibe I "Gastronorm" - Wasserbadwanne aus rostfreiem Edelstahl, komplett geschweißt und mit abgerundeten Ecken zur Aufnahme von Nr. 3 "Gastronorm" Wannen 1/1, Höhe 15 cm I Erwärmung durch Kontaktwiderstand, versehen mit Temperaturregler mit elektronischer Leiterplatte I Flüssigkristallthermometer I Wasserstandscharter MIN mit akustischem Alarmsignal I Zuleitung mit wanneninternem Wasserhahn I Wasserabfluss I Tablettablage aus rostfreien Edelstahlrohren. **Eingesetzter, rostfreier Edelstahl:** AISI 304. **Optionals:** I "Gastronorm"-Wannen aus rostfreiem Edelstahl I Deckenlampe mit Leuchtstofflampe I erwärmende Deckenlampe mit zwei Jodlampen zu je 300 Watt. Cet élément maintient les aliments au chaud, à une humidité optimale, à l'intérieur des bacs "Gastronorm" en acier. **Dimensions:** L 125 cm - P 119 cm (encombrement maximum avec table pour le "transfert des plateaux") - H 145 cm. **Le module est muni de:** I structure supérieure avec deux cintres de soutien des vitres en acier brillant I n. 2 étagères en verre bombé I cuve "Gastronorm" à bain-marie en acier inox, entièrement soudée et à angles arrondis,



Optional
Optional Extras
Optionals
Options
Elementos opcionales

1 Plafoniera con illuminazione fluorescente.
Lampholder with fluorescent light.
Deckenlampe mit Leuchtstofflampe.
Plafonnier à éclairage fluorescente.
Plafón con iluminación fluorescente.

2 Plafoniera riscaldante dotata di due lampade alogene, a ciclo di iodio.
Heating lampholder fitted with two halogen lamps, iodine cycle.
Erwärmende Deckenlampe mit zwei Jodlampen.
Plafonnier chauffant muni de deux lampes halogènes, à cycle d'iode.
Plafón de calentamiento dotado de dos lámparas halógenas, con ciclo de yodo.



LUNGHEZZA LENGTH LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	RESISTENZE RESISTANCE WIDERSTAND RESISTANCES RESISTENCIAS	ASSORBIMENTO ILLUMINAZIONE (OPTIONAL) LIGHTING ABSORBED POWER (OPTIONAL) LEISTUNGS-AUFNAHME BELEUCHTUNG (OPTIONEN) ABSORPTION ECLAIRAGE (OPTION) ABSORCIÓN ILLUMINACIÓN (OPCIONAL)	ASSORBIMENTO TOTALE TOTAL ABSORBED POWER GESAMTLEISTUNGS-AUFNAHME ABSORPTION TOTALE ABSORCIÓN TOTAL	VOLTAGGIO VOLTAGE SPANNUNG VOLTAGE VOLTAJE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE BETRIEBSTEMPERATUR TEMPERATURE DE SERVICE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO
cm	Ohm	W	W	V/Hz	°C
L 125	24,2	30	2000	220÷240 50Hz	+ 50 / +90

pouvant contenir n. 3 bacs "Gastronorm" type 1/1 de H 15 cm I réchauffement à travers une résistance par contact, réglée par un variateur de température à carte électronique I thermomètre à cristaux liquides I interrupteur de niveau minimum de l'eau avec alarme sonore I arrivée d'eau avec robinet interne à la cuve I évacuation hydrique I table tubulaire en acier inox pour le "transfert des plateaux". I Aciers inox employés: type AISI 304. **Options:** I bacs "Gastronorm" en acier inox I plafonnier à éclairage fluorescent I plafonnier chauffant muni de deux lampes halogènes, à cycle d'iode de 300 watt chacune. El elemento mantiene, en caliente y con la humedad ideal, los alimentos en las cubetas "Gastronorm" de acero, expresamente realizadas. **Dimensiones:** Long. 125 cm - Prof. 119 cm (dimensiones máximas ocupadas con tablero "desliza-bandejas") - Alt. 145 cm. El elemento está dotado de: I estructura superior con dos bastidores curvos portavidrios de acero brillante I 2 repisas de cristal curvo I recipiente "Gastronorm" a baño María de acero inoxidable, completamente soldado y con esquinas redondeadas, adecuado para contener 3 cubetas "Gastronorm" tipo 1/1 de 15 cm de alto I calentamiento mediante resistencia de contacto, regulada por variador de temperatura con tarjeta electrónica I termómetro de cristales líquidos I interruptor del nivel mínimo del agua dotado de alarma acústica I carga del agua con grifo situado dentro del recipiente I desagüe I tablero "desliza-bandejas" realizado con tubos de acero inoxidable. **Aceros inoxidables empleados:** tipo AISI 304. **Elementos opcionales:** I cubetas "Gastronorm" de acero inoxidable I plafón con iluminación fluorescente I plafón de calentamiento dotado de dos lámparas halógenas, con ciclo de yodo de 300 vatios cada una.



Modulo caldo a secco

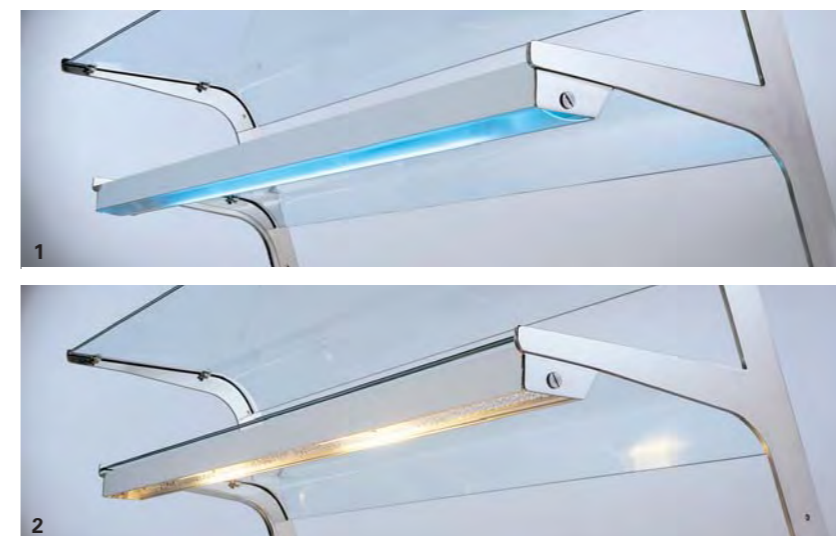
Dry-heated Unit
Warmes Trockenmodul
Module buffet chaud à sec
Módulo caliente en seco



L'elemento mantiene a temperatura i cibi e può essere usato anche per il riscaldamento dei piatti da distribuire. Dimensioni: L 125 cm - P 119 cm (ingombro massimo con piano "scorri-vassoi") - H 145 cm. **L'elemento è dotato di:** I struttura superiore con due centine porta-vetri in acciaio lucido I n. 2 mensole in vetro curvo I n. 2 plateaux riscaldanti a secco in acciaio inox (55,8 x 46,6) cm. I riscaldamento tramite resistenza a contatto, regolata da variatore di temperatura a scheda elettronica I termometro a cristalli liquidi I piano "scorri-vassoi" in tubolari di acciaio inox. **Acciai inox impiegati:** tipo AISI 304. **Optional:** I plafoniera con illuminazione fluorescente. I plafoniera riscaldante dotata di due lampade alogene, a ciclo di iodio da 300 watt cadauna. This unit keeps the food at the right temperature. It may also be used to warm up the dishes to be served. **Dimensions:** L 125 cm - D 119 cm (overall dimensions with sliding surface for trays) - H 145 cm. **The unit is fitted with:** I upper structure with two glass supports in polished steel I 2 shelves in curved glass I 2 dry-heated trays in stainless steel (55.8 x 46.6 cm) I heating through contact-resistor, adjusted by an electronic card temperature control I liquid crystal thermometer I sliding surface in tubular stainless steel for trays. **Stainless steel used:** type AISI 304. **Optional Extras:** I lampholder with fluorescent light I heating lampholder fitted with two halogen lamps, iodine

cycle, 300 watt each. Das Element hält die Nahrungsmittel warm und kann auch für die Erwärmung der zu verteilenden Gerichte eingesetzt werden. **Abmessungen:** Länge 125 cm - Tiefe 119 cm (max. Raumbedarf mit Tablettablage) - Höhe 145 cm. **Elementaufbau:** I obere Struktur mit zwei Bogenkrümmungen für die Scheibehalterung, aus Blankstahl I Nr. 2 Ablagen aus gekrümmter Scheibe I Nr. 2 Erwärmungsplateaux trocken aus rostfreiem Edelstahl (55,8 x 46,6 cm). I Erwärmung durch Kontaktwiderstand, versehen mit Temperaturregler mit elektronischer Leiterplatte I Flüssigkristallthermometer I Tablettablage aus rostfreien Edelstahlrohren. Eingesetzter, rostfreier Edelstahl: AISI 304. **Optionals:** I Deckenlampe mit Leuchtstofflampe I erwärmende Deckenlampe mit zwei Jodlampen zu je 300 Watt. Cet élément maintient les aliments à leur température et il peut être utilisé aussi pour réchauffer les plats à distribuer. **Dimensions:** L 125 cm - P 119 cm (encombrement maximum avec table pour le "transfert des plateaux") - H 145 cm. Le module est muni de: I structure supérieure avec deux cintres de soutien des vitres en acier brillant I n. 2 étagères en verre bombé I n. 2 plateaux chauffants en acier inox à chaleur à sec (55,8 x 46,6 cm). I réchauffement à travers une résistance par contact, réglée par un variateur de température à carte électronique I thermomètre à cristaux liquides I table tubulaire en acier inox pour le "transfert des plateaux". **Aciers inox employés:** type AISI 304. **Options:** I plafonnier à éclairage fluorescent I plafonnier chauffant muni de deux lampes halogènes, à cycle d'iode de 300 watt chacune. El elemento mantiene los alimentos a la temperatura adecuada y puede utilizarse, también, para calentar los platos destinados a los clientes. **Dimensiones:** Long. 125 cm - Prof. 119 cm (dimensiones máximas ocupadas con tablero "desliza-bandejas") - Alt. 145 cm.

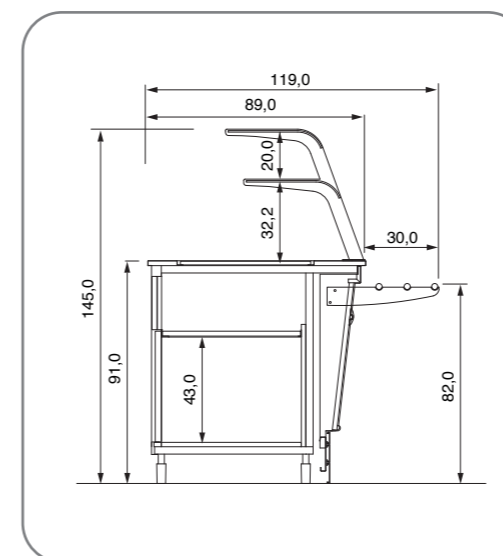
El elemento está dotado de: I estructura superior con dos bastidores curvos portavidrios de acero brillante I 2 repisas de cristal curvo I 2 plateaux



Optional
Optional Extras
Options
Elementos opcionales

1 Plafoniera con illuminazione fluorescente.
Lampholder with fluorescent light.
Deckenlampe mit Leuchtstofflampe.
Plafonnier à éclairage fluorescent.
Plafón con iluminación fluorescente.

2 Plafoniera riscaldante dotata di due lampade alogene, a ciclo di iodio.
Heating lampholder fitted with two halogen lamps, iodine cycle.
Erwärmende Deckenlampe mit zwei Jodlampen.
Plafonnier chauffant muni de deux lampes halogènes, à cycle d'iode.
Plafón de calentamiento dotado de dos lámparas halógenas, con ciclo de yodo.



LUNGHEZZA LENGTH LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	RESISTENZE RESISTANCE WIDERSTAND RÉSISTANCES RESISTENCIAS	ASSORBIMENTO ILLUMINAZIONE (OPTIONAL) LIGHTING ABSORBED POWER (OPTIONAL) LEISTUNGS-AUFNAHME BELEUCHTUNG (OPTIONEN) ABSORPTION ECLAIRAGE (OPTION) ABSORCIÓN ILLUMINACIÓN (OPCIONAL)	ASSORBIMENTO TOTALE TOTAL ABSORBED POWER GESAMTLEISTUNGS-AUFNAHME ABSORPTION TOTALE ABSORCIÓN TOTAL	VOLTAGGIO VOLTAGE SPANNUNG VOLTAGE VOLTAJE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE BETRIEBS-TEMPERATUR TEMPERATURE DE SERVICE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO
cm	Ohm	W	W	V/Hz	°C
L 125 cm	332 x 2 Ohm	30	260	220+240 50Hz	+ 20 / +70

de calentamiento en seco de acero inoxidable (55,8 x 46,6 cm) I calentamiento mediante resistencia de contacto, regulada por variador de temperatura con tarjeta electrónica I termómetro de cristales líquidos I tablero "desliza-bandejas" realizado con tubos de acero inoxidable. **Aceros inoxidables empleados:** tipo AISI 304. **Elementos opcionales:** I plafón con iluminación fluorescente I plafón de calentamiento dotado de dos lámparas halógenas, con ciclo de yodo de 300 vatios cada una.



Modulo con vasca a refrigerazione statica

Unit with Static Refrigeration Tank
 Modul mit statischer Kühlwanne
 Module avec cuve à froid statique
 Módulo con recipiente de refrigeración estática



L'elemento espone e conserva in maniera ottimale bibite e alimenti freddi. La possibilità di adottare plateaux in acciaio inox rialzati consente una migliore esposizione. **Dimensioni:** L 125 cm - P 119 (ingombro massimo con piano "scorri-vassoi") - H 145 cm. **L'elemento è dotato di:** I struttura superiore con due cinte porta-vetri in acciaio lucido I n. 2 mensole in vetro curvo I vasca "Gastronorm" in acciaio inox, coibentata con schiume poliuretatiche senza CFC, atta a contenere n. 3 vasche "Gastronorm" tipo 1/1 di H 15 cm I refrigerazione statica con serpentina evaporante a contatto della vasca e unità refrigerante incorporata I regolazione della temperatura tramite termostato I termometro a cristalli liquidi I scarico idrico I piano "scorri-vassoi" in tubolari di acciaio inox. **Acciai inox impiegati:** tipo AISI 304. **Optional:** I plafoniera con illuminazione fluorescente I plateaux rialzati in acciaio inox per piatti freddi e vassoi. This unit displays and stores cold food and beverage at their best. Raised stainless steel surfaces are also available for a better display. **Dimensions:** L 125 cm - D 119 cm (overall dimensions with sliding surface for trays) - H 145 cm. **The unit is fitted with:** I upper structure with two glass supports in polished steel I 2 shelves in curved glass I "Gastronorm" tank in stainless steel, insulated with CFC-free polyurethane foams, suitable to contain 3 Gastronorm 1/1 trays with H 15 cm I static refrigeration

with evaporation coil connected to the tank and incorporated refrigerating unit I temperature adjustment by thermostat I liquid crystal thermometer I waste pipe I sliding surface in tubular stainless steel for trays. Stainless steel used: type AISI 304. **Optional Extras:** I lampholder with fluorescent light I raised display surfaces in stainless steel for cold dishes and trays. Dieses Element dient der Ausstellung und optimalen Aufbewahrung von Getränken und kalten Nahrungsmitteln. Der eventuelle Einsatz erhöhter Plateaux aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht eine bessere Ausstellung. **Abmessungen:** Länge 125 cm - Tiefe 119 cm (max. Raumbedarf mit Tablettablage) - Höhe 145 cm. **Elementaufbau:** I obere Struktur mit zwei Bogenkrümmungen für die Scheibhalterung, aus Blankstahl I Nr. 2 Ablagen aus gekrümmter Scheibe I "Gastronorm"-Wanne aus rostfreiem Edelstahl, mit PUR-Schaum ohne HFCKW isoliert, zur Aufnahme von Nr. 3 „Gastronorm“-Wannen 1/1, Höhe 15 cm I statische Kühlung mittels Dampfschlange mit Wannenkontakt und eingebauter Kühleinheit I Temperaturregelung mittels Thermostat I Flüssigkristallthermometer I Wasserabfluss I Tablettablage aus rostfreien Edelstahlrohren. **Eingesetzter, rostfreier Edelstahl:** AISI 304. **Optionals:** I Deckenlampe mit Leuchtstofflampe I erhöhte Plateaux aus rostfreiem Edelstahl für kalte Gerichte und Tablett. Cet élément présente et conserve de façon optimale les boissons et les plats froids. La possibilité d'utiliser des supports surélevés en acier inox permet une meilleure exposition. **Dimensions:** L 125 cm - P 119 cm (encombrement maximum avec table pour le "transfert des plateaux") - H 145 cm. **Le module est muni de:** I structure supérieure avec deux cintres de soutien des vitres en acier brillant I n. 2 étagères en verre bombé I cuve "Gastronorm" en acier inox, isolée par mousses polyuréthaniques sans CFC, pouvant contenir n. 3 bacs "Gastronorm" type 1/1 de H 15 cm I froid statique avec serpentin d'évaporation par contact avec la cuve et unité de réfrigération incorporée I réglage de la température par



Optional Extras
Optionals
Options
Elementos opcionales

1 Plafoniera con illuminazione fluorescente.

Lampholder with fluorescent light.
 Deckenlampe mit Leuchtstofflampe.
 Plafonnier à éclairage fluorescent.
 Plafón con iluminación fluorescente.

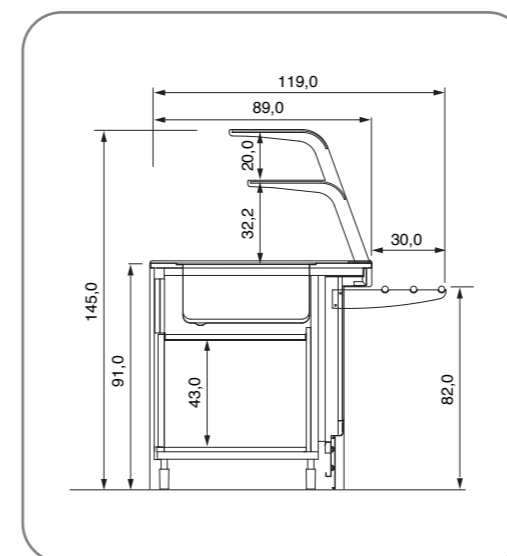
2/3 Uno o due plateaux rialzati, in acciaio inox, per piatti freddi e vassoi.

One or two raised display surfaces in stainless steel for cold dishes and trays.

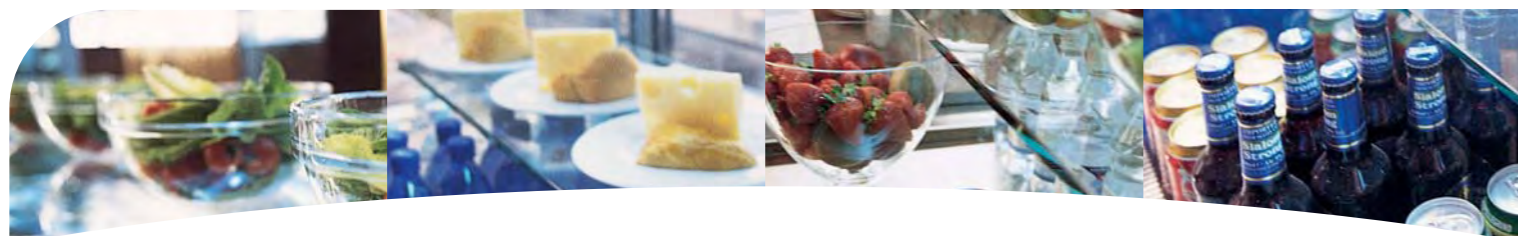
Ein oder zwei erhöhte Plateaux aus rostfreiem Edelstahl für kalte Gerichte und Tablett.

Un ou deux supports surélevés en acier inox pour assiettes froides et plateaux.

Uno o dos plateaux realizados, de acero inoxidable, para platos fríos y bandejas.

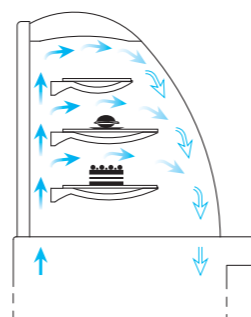


LUNGHEZZA LENGTH LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	POTENZA GRUPPO UNIT POWER LEISTUNG AGGREGAT PUISSANCE GROUPE POTENCIA GRUPO	CILINDRATA CAPACITY UBRAUM CYLINDRÉE CILINDRADA	RESA FRIGORIFERA (-10°C) REFRIGERATING CAPACITY KÜHLUNG-STUNDE PUISSANCE FRIGORIFIQUE RENDIMIENTO FRIGORIFICO	GAS GAS GAZ GAZ	ASSORBIMENTO ILLUMINAZIONE (OPTIONAL) LIGHTING ABSORBED POWER (OPTIONAL) LEISTUNGSAUFNAHME BELEUCHTUNG (OPTIONEN) ABSORPTION ECLAIRAGE (OPTION) ABSORCIÓN ILUMINACIÓN (OPCIONAL)	ASSORBIMENTO GRUPPO UNIT ABSORBED POWER LEISTUNGSAUFNAHME AGGREGAT ABSORPTION GROUP ABSORCIÓN GRUPO	ASSORBIMENTO TOTALE TOTAL ABSORBED POWER GESAMTLEISTUNGSAUFNAHME ABSORPTION TOTALE ABSORCIÓN TOTAL	VOLTAGGIO VOLTAGE SPANNUNG VOLTAGE VOLTAGE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE BETRIEBSTEMPERATUR TEMPERATURE DE SERVICE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO
cm	HP	cm ³	W		W	W	W	V/Hz	°C
L 125	1/5	6,00	279	R134a	30	207	207	220+240 50Hz	+ 2 / +5



Modulo vetrina a refrigerazione ventilata

Glass Display Unit with Ventilated Refrigeration
Vitrinenmodul mit ventilierter Kühlung
 Module vitrine à froid ventilé
Módulo vitrina de refrigeración ventilada



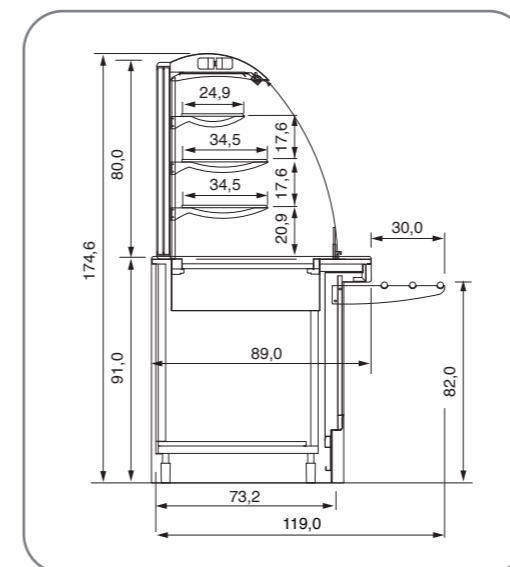
La vetrina è ideale per conservare ed esporre alimenti e bevande, consentendo un'ottima distribuzione. Il sistema a circolazione forzata dell'aria raffredda gli alimenti in maniera ottimale, evitando l'eccessiva essiccazione. Gli scorrevoli posteriori, in "vetro-camera" ad alto isolamento, assicurano comodità di carico. **Dimensioni:** L 125 cm. - P 119 cm (ingombro massimo con piano "scorri-vassoi") - H 175 cm. **L'elemento è dotato di:** I struttura superiore con tre mensole in vetro, refrigerate in maniera omogenea dalla circolazione forzata dell'aria, con reggi-mensole in acciaio inox lucido I fianchi in "vetro-camera" I scorrevoli posteriori in "vetro-camera" a chiusura automatica, con telaio in alluminio anodizzato dotato di resistenza anti-condensa I plafoniera superiore illuminante con due lampade a fluorescenza da 30 w ciascuna I tendina di chiusura, auto-avvolgente lato cliente I ampio piano espositivo in acciaio inox I vasca con evaporatore di grande superficie, a garanzia di un'adeguata umidificazione dell'aria fredda I regolazione della temperatura tramite centralina elettronica a Led luminosi e sbrinamento automatico I termometro a cristalli liquidi I vasca, lamiera porta-ventole e lamiera copri-evaporatore in acciaio inox tipo AISI 304 I sistema di evaporazione automatica della condensa I refrigerazione mediante circolo forzato dell'aria, con unità refrigerante incorporata I piano "scorri-vassoi" in tubolari di acciaio inox. This glass display unit is ideal for storing and exhibiting food and beverage, thus allowing for a perfect distribution. The air forced-circulation system cools the food in the best

manner, thus avoiding excessive dehydration. The rear sliding doors are in high insulation "double glass", thus ensuring an easy and practical filling of the display surfaces. **Dimensions:** L 125 cm. - D 119 cm (overall dimensions with sliding surface for trays) - H 175 cm. **The unit is fitted with:** I upper structure with three glass shelves, evenly refrigerated thanks to the air forced-circulation, shelf brackets in polished stainless steel I side panels in "double glass" I rear sliding doors in "double glass" with automatic closure, and anodised aluminium frame equipped with anti-mist resistor I top lampholder with two fluorescent lamps of 30 w each I automatic pull-down shade, on the customer's side I large display surface in stainless steel I tank with large surface evaporator to guarantee a suitable humidification of the cold air I temperature adjustment through an electronic control panel with LEDs, automatic defrosting I liquid crystal thermometer- I AISI 304 stainless steel tank with metal sheets to hold the fans and to cover the evaporator I automatic evaporation system for condensate I refrigeration through air forced-circulation, with incorporated refrigerating unit I sliding surface in tubular stainless steel for trays. Die Vitrine eignet sich hervorragend für die Aufbewahrung und Ausstellung von Nahrungsmitteln und Getränken und garantiert überdies eine optimale Verteilung. Die Zwangsbelüftung gewährleistet eine optimale Nahrungsmittelkühlung und vermeidet ein zu starkes Austrocknen. Die Schiebetüren auf der Rückseite sind aus hochisolierter „Glaskammer“ und ermöglichen eine bequemes Auf- und Nachfüllen. **Abmessungen:** Länge 125 cm - Tiefe 119 cm (max. Raumbedarf mit Tablettablage) - Höhe 175 cm. **Elementaufbau:** I obere Struktur mit drei zwangsbelüfteten, gleichförmig gekühlten Glasablagen, mit Ablagehaltern aus blankem rostfreiem Edelstahl I Seitenteile aus "Glaskammer" I automatisch verschließbare, rückseitige Schiebetüren aus „Glaskammer“, Rahmen aus eloxiertem Aluminium mit Widerstand zur Verhinderung von Kondensbildung I obere Deckenlampe mit zwei Leuchtstofflampen zu je 30 W I automatisch einrollbarer Vorhang auf der Kundenseite I große Ausstellungsfläche aus rostfreiem Edelstahl I Wanne mit großflächigem Verdampfer zur Gewährleistung einer angemessenen Kaltluftbefeuchtung



1 Particolare della tendina di chiusura, auto-avvolgente, lato cliente.

Detail of the automatic pull-down shade, on the customer's side.
 Detail des automatisch einrollbaren Vorhangs, auf der Kundenseite.
 Détail du volet de fermeture à enroulement automatique, côté client.
 Detalle del cierre autoenrollable por el lado del cliente.



I Temperaturregelung mittels elektronischem Regelsystem mit LEDs und automatischem Abtauen I Flüssigkristallthermometer I Wanne mit Lüfterradhalteblech und Verdampferabdeckblech aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 I Selbstverdampfung des Kondenswassers I Kühlung mittels Zwangsbelüftung mit eingebauter Kühleinheit I Tablettablage aus rostfreien Edelstahlrohren. Cette vitrine est idéale pour conserver et présenter les aliments et les boissons, permettant un service parfait. Le système à circulation forcée de l'air refroidit les aliments de façon optimale, en évitant leur déshydratation excessive. Les vitres arrière coulissantes, en double vitrage et à haute isolation, assurent un chargement facile. **Dimensions:** L 125 cm - P 119 cm (engembrement maximum avec table pour le "transfert des plateaux") - H 175 cm. **Le module est muni de:** I structure supérieure avec trois étagère en verre, réfrigérées de façon homogène par circulation forcée de l'air, avec supports en acier inox brillant I joues à "double vitrage" I vitres arrière coulissantes en "double vitrage" et à fermeture automatique, avec châssis en aluminium anodisé muni de résistances anti-condensation I plafonnier supérieur avec deux lampes à éclairage fluoescnet de 30 watt chacune I volet de fermeture, côté clients, à enroulement automatique I vaste plan d'exposition en acier inox I cuve avec évaporateur à grandes dimensions pour garantir l'humidification adéquate de l'air froid I réglage de la température par centrale électronique à témoins lumineux et dégivrage automatique I thermomètre à cristaux liquides I cuve tôle porte-ventilateur et tôle couvre-évaporateur en acier inox type AISI 304 I dispositif d'évaporation automatique de la condensation I réfrigération par circulation forcée de l'air, avec unité de réfrigération incorporée I table tubulaire en acier inox pour le "transfert des plateaux". La vitrina es ideal para conservar y exponer alimentos y bebidas, consintiendo una óptima distribución. El sistema de circulación forzada del aire enfria los alimentos de manera perfecta, evitando la excesiva deshidratación. Las puertas correderas posteriores, realizadas con cristales dobles de alto aislamiento, aseguran una elevada comodidad de carga. **Dimensiones:** Long. 125 cm - Prof. 119 cm (dimensiones máximas ocupadas con tablero "desliza-bandejas") - Alt. 175 cm. **El elemento está dotado de:** I estructura superior con tres repisas de cristal, refrigeradas de manera homogénea mediante la circulación forzada del aire, con soportes de acero inoxidable brillante I lados realizados con cristales dobles I puertas correderas posteriores realizadas con cristales dobles de cierre automático, con bastidor de aluminio anodizado dotado de resistencia contra la condensación I plafón superior de iluminación con dos lámparas fluorescentes de 30 W cada una I cierre autoenrollable por el lado del cliente I amplio tablero de exposición de acero inoxidable I recipiente con evaporador de gran superficie, que garantiza una adecuada humidificación del aire frío I regulación de la temperatura mediante unidad de control electrónica con Leds luminosos y descongelación automática I termómetro de cristales líquidos I recipiente con chapa portaventiladores y chapa cubreevaporador de acero inoxidable tipo AISI 304 I sistema de evaporación automática del líquido de condensación I refrigeración mediante circulación forzada del aire, con unidad refrigeradora incorporada I tablero "desliza-bandejas" realizado con tubos de acero inoxidable.

LUNGHEZZA LENGTH LONGUEUR LONGITUD	POTENZA GRUPPO LEISTUNG AGGREGAT PUISSANCE GROUPE POTENCIA GRUPO	CILINDRATA CAPACITY UBRALUM CYLINDRÉE CILINDRADA	RESA FRIGORIFERA (+10°C) REFRIGERATING CAPACITY KÜHLUNG-STUNDE PUISSANCE FRIGORIFIQUE RENDIMIENTO FRIGORÍFICO	GAS GAS GAZ GAZ	ASSORBIMENTO ILLUMINAZIONE LIGHTING ABSORBED POWER LEISTUNGS-AUFNAHME BELEUCHTUNG ABSORPTION ÉCLAIRAGE ABSORCIÓN ILLUMINACIÓN	ASSORBIMENTO GRUPPO UNIT ABSORBED POWER LEISTUNGS-AUFNAHME AGGREGAT ABSORPTION GROUP ABSORCIÓN GRUPO	ASSORBIMENTO TOTALE TOTAL ABSORBED POWER GESAMTLEISTUNGS-AUFNAHME ABSORPTION TOTALE ABSORCIÓN TOTAL	VOLTAGGIO VOLTAGE SPANNUNG VOLTAGE VOLTAJE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE BETRIEBSTEMPERATUR TEMPERATURE DE SERVICE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO
cm	HP	cm ³	W		W	W	W	V/Hz	°C
L 125	3/4	21,7	1921	R404a	60	1045	1330	220+240 50Hz	+ 4 / +6



Moduli murali a refrigerazione ventilata

Wall Cabinets with Ventilated Refrigeration
Wandmodule mit ventilierter Kühlung
Modules muraux à froid ventilé
Módulos murales de refrigeración ventilada

Gli elementi murali espongono e conservano, a temperatura ottimale, alimenti, bibite, vini mediante la circolazione forzata dell'aria fredda. **Dimensioni:** L 94 cm - L126 cm - L182 cm - P 62 cm - H 200 cm. **L'elemento è dotato di:** I struttura superiore a 4 piani espositivi in acciaio inox refrigerati, con porta-prezzi. I ampio piano espositivo in acciaio inox refrigerato I fianchi in "vetro-camera", temperati e serigrafati I plafoniera superiore con illuminazione fluorescente I tendina di chiusura auto-avvolgente I regolazione della temperatura tramite centralina elettronica a Led luminosi e sbrinatorio automatico I sistema di evaporazione automatica della condensa I fascione superiore, schienale, interno vasca, lamiera porta-ventole, fianchi e pannello frontale in acciaio inox tipo AISI 304 I evaporatore situato nella vasca sotto il piano espositivo I refrigerazione mediante circolo forzato dell'aria, con unità refrigerante incorporata. **Optional:** I piano espositivo supplementare I reggi-mensole, in acciaio inox anziché verniciate Ral 7016 I ruote dotate di freno al posto dei piedini regolabili. These wall cabinets display and store – at an optimum temperature – food, beverage and wines through the forced-circulation of cold air. **Dimensions:** L 94 cm - L126 cm - L182 cm - D 62 cm - H 200 cm. **The cabinet is fitted with:** I upper structure with 4 refrigerated display surfaces in stainless steel, with price tags holder I large refrigerated display surface in stainless steel I side panels in

"double glass", toughened and screen-printed I top lampholder with fluorescent light I automatic pull-down shade I temperature adjustment through an electronic control panel with LEDs, automatic defrosting I automatic evaporation system for condensate I upper fascia, back, inside of the tank, metal sheet holding the fans and side and front panels, all in AISI 304 stainless steel I evaporator located in the tank and under the display surface I refrigeration through air forced-circulation, with incorporated refrigerating unit. **Optional Extras:** I additional display surface I shelf brackets in stainless steel in place of the Ral 7016 painted version I castors fitted with brake in place of the adjustable feet. Die Wandelemente gewährleisten dank der zwangsbelüfteten Kaltluft eine temperaturoptimale Ausstellung und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, Getränken und Weinen. **Abmessungen:** Länge 94 cm - Länge 126 cm - Länge 182 cm - Tiefe 62 cm - Höhe 200 cm. **Elementaufbau:** I obere Struktur mit 4 Ausstellungsflächen aus rostfreiem Edelstahl mit Kühlaggregat und Preisschildhalter. I große Ausstellungsfläche aus rostfreiem Edelstahl mit Kühlaggregat I Seitenteile aus "Glaskammer", gehärtetem Glas und mit Siebdruck I obere Deckenlampe mit Leuchtstofflampe I automatisch einrollbarer Vorhang I Temperaturregelung mittels elektronischem Regelsystem mit LEDs und automatischem Abtauen I Selbstverdampfung des Kondenswassers I obere Leiste, Rückenwand, Wanneninnenseite, Lüfterradhalteblech, Seitenteile und Frontpaneel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 I wanneninterner Verdampfer unter der Ausstellungsfläche I Kühlung mittels Zwangsbelüftung mit eingebauter Kühleinheit. **Optionals:** I zusätzliche Ausstellungsfläche I Ablagehalter aus rostfreiem Edelstahl, ohne Farbblack Ral 7016 I Räder mit Bremse anstelle verstellbarer Füße. Les éléments muraux présentent et conservent les aliments, les boissons et le vin à une température optimale, par circulation forcée de l'air froid. **Dimensions:** L 94 cm - L126 cm - L182 cm - P 62 cm - H 200 cm. **Le module est muni de:** I structure

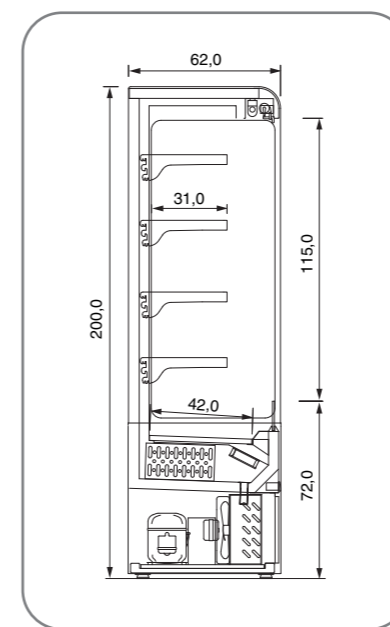


1 Particolare della tendina di chiusura, auto-avvolgente.

Detail of the automatic pull-down shade. Detail des automatisch einrollbaren Vorhangs. Détail du volet de fermeture à enroulement automatique. Detalle del cierre autoenrollable.

2 Particolare del fianco in vetro-camera, temperato e serigrafato e del piano espositivo in acciaio inox.

Detail of the side panel in double glass, toughened and screen-printed, and detail of the display surface in stainless steel. Seitenteildetail aus Glaskammer, gehärtetem Glas und mit Siebdruck; Detail der Ausstellungsfläche aus rostfreiem Edelstahl. Détail de la joue à double vitrage, en verre trempé et sérigraphié, et du plan d'exposition en acier inox. Detalle del lado realizado con cristales dobles, templado y decorado con serigrafía y del tablero de exposición de acero inoxidable.



supérieure à 4 plans d'exposition réfrigérés en acier inox, avec porte-étiquettes pour indiquer le prix. I vaste plan d'exposition réfrigéré en acier inox I joues à "double vitrage", en verre trempé et sérigraphié I plafonnier supérieur à éclairage fluorescent I volet de fermeture à enroulement automatique I réglage de la température par centrale électronique à témoins lumineux et dégivrage automatique I dispositif d'évaporation automatique de la condensation I bandeau supérieur, panneau arrière, intérieur de la cuve, tôle porte-ventilateur, joues et panneau frontal en acier inox type AISI 304 I évaporateur situé à l'intérieur de la cuve, sous le plan d'exposition I réfrigération par circulation forcée de l'air, avec unité de réfrigération incorporée. **Options:** I plan d'exposition supplémentaire I supports à étagère en acier inox à la place de la peinture Ral 7016 I roues munies de frein à la place des pieds réglables. Los elementos murales exponen y conservan, a la temperatura adecuada, alimentos, refrescos y vinos mediante la circulación forzada del aire frío. **Dimensiones:** Long. 94 cm - Long. 126 cm Long. 182 cm - Prof. 62 cm - Alt. 200 cm. **El elemento está dotado de:** I estructura superior con 4 tableros de exposición refrigerados de acero inoxidable, con rótulo para precios I amplio tablero de exposición refrigerado de acero inoxidable I lados realizados con cristales dobles, templados y decorados con serigrafía. I plafón superior con iluminación fluorescente I cierre autoenrollable I regulación de la temperatura mediante unidad de control electrónica con Leds luminosos y descongelación automática I sistema de evaporación automática del líquido de condensación I tira superior, panel posterior, parte interior del recipiente, chapa portaventiladores, lados y panel frontal en acero inoxidable tipo AISI 304 I evaporador situado en el recipiente presente debajo del tablero de exposición I refrigeración mediante circulación forzada del aire, con unidad refrigeradora incorporada. **Elementos opcionales:** I tablero de exposición suplementario I soportes para repisas, de acero inoxidable en vez de pintados con pintura Ral 7016 I ruedas dotadas de freno en lugar de los pies de apoyo regulables.

LUNGHEZZA LENGTH LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	RIPIANI SHELVES ABLAGEES ETAGERES ESTANTES	GAS GAS GAZ GAS	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR RATING LEISTUNG KOMPRESSOR PUISSANCE COMPRES POTENCIA COMPRESOR	CILINDRATA CAPACITY UBRAUM CYLINDRÉE CILINDRADA	BESA (-10°C +45°C) CAPACITY LEISTUNG PUISSANCE RENDIMIENTO	ASSORBIMENTO GRUPPO UNIT ABSORBED POWER LEISTUNGS-AUFNAHME AGREGAT ABSORPTION GROUP ABSORCIÓN GRUPO	ASSORBIMENTO TOTALE TOTAL ABSORBED POWER GESAMTLEISTUNGS-AUFNAHME ABSORPTION TOTALE ABSORCIÓN TOTAL	VOLTAGGIO VOLTAGE SPANNUNG VOLTAGE VOLTAJE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE BETRIEBSTEMPERATUR TEMPERATURE DE SERVICE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO °C
cm	N°		HP	cm ³	W	W	W	V/Hz	°C
L 94	4	R404a	5/8	17,40	1417	953	1371	220÷240 50Hz	+ 3 / +6
L 126	4	R404a	3/4	21,70	1921	1054	1504	220÷240 50Hz	+ 3 / +6
L 182	4	R404a	1,5	32,70	3006	1695	2183	220÷240 50Hz	+ 3 / +6

Condizioni ambientali: temperatura di +25° C e umidità relativa del 60%. Ambient Conditions: Temperature + 25°C, 60% R.H.. Umweltbedingungen: Temperatur + 25°C und relative Luftfeuchtigkeit 60%. Conditions ambiantes: Température + 25°C et humidité relative 60%. Condiciones atmosféricas locales: temperatura de +25°C y humedad relativa del 60%

Le linee bar SIFA attrezzabili con il programma LUNCH BAR

“Self-service d’arredo” _ Gli elementi compositivi del “Self-service d’arredo”, ad eccezione dei moduli murali, possono essere abbinati e integrati alle seguenti linee SIFA: Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin. Pannellature e rivestimenti riprendono le caratteristiche di struttura del programma prescelto.

SIFA’s bar lines that may be equipped with “LUNCH BAR”, the fitting system for Self-service _ The combination units of the “Fitting System for Self-service”, wall cabinets excluded, may be matched and integrated with SIFA’s following lines: Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York and Docks Twin. Panelling and covering follow the structural characteristics of the chosen line.

Die Barlinien SIFA, mit dem Programm LUNCH BAR “Selbstbedienungseinrichtungen” ausstattbar

_ Die zusammenstellbaren Elemente der “Selbstbedienungseinrichtungen” können, mit Ausnahme der Wandmodule, mit den folgenden Linien SIFA kombiniert und integriert werden: Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin. Die Tafelungen und Verkleidungen greifen die Struktureigenschaften des ausgewählten Programms wieder auf.

Les lignes bar SIFA peuvent être équipées avec le programme “LUNCH BAR” Self-service d’aménagement _ Les modules de composition du “Self-service d’aménagement”, à l’exception des armoires murales, peuvent être coordonnés et intégrés avec les lignes SIFA suivantes: Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin. Les décors de panneaux et les revêtements reprennent les caractéristiques structurelles du programme choisi.

Las líneas para bar SIFA equipables con el programa “LUNCH BAR” Self-service de decoración _ Los elementos de composición del “Self-service de decoración”, con excepción de los módulos murales, pueden combinarse e integrarse con las siguientes líneas SIFA: Moka, Amadeus Classic, Memphis, Docks, York, Docks Twin. Paneles y revestimientos reproducen las características de estructura del programa preferido.



L. MOKA



L. AMADEUS CLASSIC



L. MEMPHIS



L. DOCKS



L. YORK



L. DOCKS TWIN

Esempio di colori e finiture della linea Docks Example of colours and finishes of the Docks line Farben- und Ausführungsbeispiel der Linie Docks Exemple de couleurs et de finitions de la ligne Docks Ejemplo de colores y acabados de la línea Docks


A) Laccati Standard

Standard lacquered panels / Lackierte Paneele Standard / Laqués standard / Lacados estándar

	1] Bianco spino Off-white Gebrochenweiß Blanc cassé Blanco hueso		2] Rosso Sifa Sifa Red Sifa-Rot Rouge Sifa Rojo Sifa		3] Giallo zinco Zinc Yellow Zinkgelb Jaune de zinc Amarillo cinc	1-2-3] Riferimento Catalogo Docks Twin Refer to the Docks Twin Catalogue Mit Verweis auf Katalog Docks Twin Voir Catalogue Docks Twin Referencia Catálogo Docks Twin
	4] Blu oltremare Ultramarine Blue Lasurblau Bleu outremer Azul ultramar		5] Verde acqua Sea Green Aquaegrün Vert d’eau Verde agua		6] Rosso bordeaux Burgundy Bordeauxrot Bordeaux Rojo Burdeos	4-5-6] Riferimento Catalogo Docks senza centina Refer to the Docks Catalogue (w/out curved décor) Mit Verweis auf Katalog Docks ohne Bogenkrümmung Voir Catalogue Docks sans cambrure Referencia Catálogo Docks sin cimbra
	7] Bianco crema Cream-white Cremeweiß Blanc crème Blanco crema		8] Avorio opaco Matt Ivory Elfenbein, matt Ivoire opaque Marfil opaco			7] Riferimento Catalogo Docks con centina Refer to the Docks Catalogue (with curved décor) Mit Verweis auf Katalog Docks mit Bogenkrümmung Voir Catalogue Docks avec cambrure Referencia Catálogo Docks con cimbra
						8] Riferimento Catalogo Pasticceria Omega Refer to the Omega Patisserie Catalogue Mit Verweis auf Katalog Konditorei Omega Voir Catalogue Pâtisserie Omega Referencia Catálogo Pastelería Omega

B) Laccati Metallizzati Standard

Standard Metallic Lacquered Panels / Metallisierte Paneele Standard
Laqués Métallisés Standard / Lacados Metalizados Estándar

	9] Argento Silver Silberfarben Argenté Plata		10] Verde acido Acid Green Beißendes Grün Vert acidulé Verde ácido		11] Arancio Orange Orange Orange Naranja
---	---	---	---	---	---

C) Laccati Ral

RAL lacquered panels / Lackierte Paneele
RAL-Farben / Laqués RAL / Lacados RAL



D) Tonalità Legno

Wood-effect / Holzeffekt / Tonalité bois / Tonalidad madera

	12] Wengé Wengé Wengé Wengé Wengé		12] Rovere sbiancato Bleached oak Gebleichte Eiche Rouvre blanchi Roble blanqueado		13] Ciliegio Cherry Kirsch Merisier Cerezo		12] Mogano Mahogany Mahagoni Acajou Caoba
---	--	---	---	---	---	---	--

Per gli ulteriori accostamenti di colori e finiture disponibili, si consiglia di prendere visione dei cataloghi specifici, relativi a ciascuna linea. For availability of further combinations of colours and finishes, we recommend you to view the specific catalogues relevant to each line. Für die weiteren, zur Verfügung stehenden Farb- und Ausführungskombinationen sind die Kataloge der einzelnen Linien zu Rate zu ziehen. Pour les autres associations de couleurs et de finitions disponibles, il est conseillé de se référer aux catalogues Sifa relatifs à chaque ligne. Para las otras combinaciones de colores y acabados disponibles, se aconseja ver los catálogos específicos, relativos a cada línea.