

Capri



Capri

Espositore refrigerato murale a sviluppo verticale per l'esposizione e vendita a libero servizio di salumi e latticini, frutta e verdura, bevande.

Facilmente installabile, è disponibile sia con gruppo incorporato dotato di sistema di recupero e rievaporazione automatica dell'acqua di condensa che in versione per allacciamento a compressore remoto. Viene usualmente fornito completo di fiancate, è però canalizzabile per l'allestimento di composizione con lunghezze diverse. I prodotti esposti vengono sempre mantenuti alla temperatura ideale grazie al flusso di aria refrigerata garantita da un impianto frigorifero ben dimensionato; la temperatura viene regolata tramite un termostato elettronico.

L'illuminazione del prodotto è assicurata dalle apposite lampade poste superiormente. La tenda notte autoavvolgente è fornita di serie. I ripiani, dotati di portaprezzo, sono facilmente regolabili in altezza ed inclinazione.

Novità: CAPRI è ora disponibile anche nella versione specifica per l'esposizione di carni fresche preconfezionate.

Capri

Refrigerated multideck wall case designed for displaying and self-service sale of dairy products, cold-cuts, fruit & vegetables, beverages.

Easy to install, Capri is available either with built-in condensing unit or without compressor (remote version). It is fitted with automatic defrost water evaporation system.

Usually supplied with end-walls, it can also be multiplexed to obtain lines of various lengths. Displayed foodstuffs are always kept at the right temperature by chilled airflow secured through a well-dimensioned refrigerating installation; temperature is controlled by electronic thermostat. Upper interior lighting ensures a good presentation of products. Autorolling night blind is standard supplied. Shelves, fitted with price-rails, are easily adjustable in height and slope.

New: wallcase CAPRI is now available also in the specific version for pre-packed fresh meat.

Capri

Gekühltes Wandregal zum Ausstellen und Verkaufen mit Selbstbedienung von Speisprodukten (Wurstwaren, Milchprodukten, Obst und Gemüse, Getränke). Einfach zu installieren, sind zwei Ausführungen lieferbar: entweder steckerfertig oder mit separatem Aggregat; weiter, CAPRI ist mit einem System vom automatischen Rück- und Wiederverdunstung von Tauwasser versehen.

Serienmäßig ist es komplett mit Seitenteilen, jedoch ist es auch kanalierbar, um verschiedene Länge zu erreichen. Dank dem gekühlten Luftfluss, die durch die gut dimensionierte Kühlanlage versichert wird, behalten die ausgestellten Produkte immer die ideale Temperatur, die durch einen elektronischen Thermostat eingestellt wird. Die Produkte sind durch die oben installierten Lampen sehr gut beleuchtet. Die selbstlaufende Nachrolle ist auch serienmäßig. Die Regalen, die auch Preisträger haben, sind einfach regelbar.

Neuheit: das Wandkühlregal CAPRI ist jetzt auch in der spezielle Ausführung für die Ausstellung von frisches verpacktes Fleisch verfügbar.

Capri

Vitrine réfrigérée murale verticale pour l'exposition et la vente en libre service de produits laitiers, charcuterie, fruits et légumes, boissons.

Aisément installable, est disponible soit avec groupe logé que pour branchement au groupe compresseur à distance, avec recuperation et reévaporation automatique de l'eau de dégivrage.

Normalement il est fourni avec joues, mais il est aussi canalisable pour l'assemblage de plusieurs éléments.

Les produits sont toujours conservés à température adéquate grace au flux d'air réfrigérée garantie par une installation frigorifique bien dimensionnée. La température est réglée par un thermostat eletronique.

L'eclairage du produits est assurée par des lampes montées au-dessus. La rideau de nuit autoenroulable est standard.

Les étagères, avec porte-prix, sont réglables en hauteur et inclination.

Nouveauté: le modèle CAPRI est maintenant disponible aussi dans la version pour l'exposition de viande fraîche préemballée.

Capri

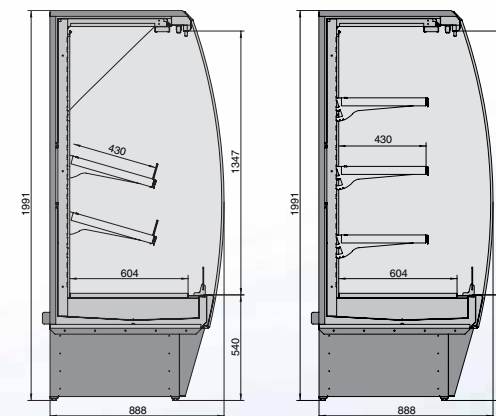
Vitrina refrigerada mural vertical para la exposición y venta de embutidos y lácteos, fruta y verdura, bebidas, a modo de autoservicio.

Fácilmente instalable, disponible tanto con grupo incorporado como para ser conectada a un compresor remoto, y dotada de un sistema de recuperación y re-evaporación automática del agua de condensación solo en el modelo con grupo incorporado. Normalmente viene provista de laterales, pero es posible ampliarla a lo largo.

Los productos expuestos siempre se mantienen a la temperatura adecuada gracias al flujo de aire refrigerado, garantizado por las dimensiones de su instalación refrigeradora; la temperatura es regulada por un termostato electrónico.

La iluminación del producto está garantizada por las lámparas que se encuentran en la parte superior. La cortina de noche es estándar. Los estantes, dotados de portaprecios, se regulan fácilmente en altura e inclinación.

Novedad: CAPRI se encuentra disponible ahora también en la modalidad específica para exposición de carnes frescas preconfeccionadas.



VERSIONE FRUTTA VERDURA

VERSIONE LATTICINI

VEDI DATI TECNICI A PAGINA 111
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 111

Dati e caratteristiche di impiego Mod. Capri - versione salumi/latticini - versione carne / Technical Datas and operational features
 Technische Daten und Eigenschaften - mod. Capri / Dates et caractéristiques de fonction pour mod. Capri - version charcuterie/produits laitiers - version boucherie
 Datos y características de uso Mod. Capri - Tio embutidos/lacteso - Tipo carne

Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) / Tension: V220/230/50 HZ, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H.) / Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) / Tension de fonction en Volt 220/230 50 HZ Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25°C température ambiante, humidité relative à 60%) / Tension de uso en Volt 220/230 50 HZ Fluido refrigerante R404A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN 441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 1100W/metro Sbrinamento a fermata versione latticini e frutta verdura / Required Cooling Power W/mt: 1100 W, timed defrosting for dairy and f/v version / Gefragte Kälteleistung W 1100 - Abtaugung bei Anhaltung für Milch & Wurstwaren und Obst & Gemüse Ausführungen / Puissance frigorifique en W/mètre Dégivrage à temps pour la version produits laitiers et fruits/légumes / Potencia frigorífica en W/metro requerida 1100/ metro. Descongelamiento a parada modelo lacteos y fruta/verdura

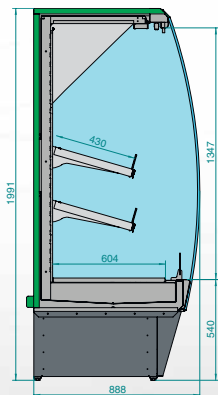
Potenza frigorifera in W/metro richiesta 1300W/metro Sbrinamento elettrico versione carne / Required Cooling Power W/mt: 1300 W, Electric Defrosting for meat version / Gefragte Kälteleistung W 1300 - Elektrische Abtaugung für Fleisch Ausführung / Puissance frigorifique en W/mètre demandé 1300W/mètre Dégivrage électrique pour la version boucherie / Potencia frigorífica en W/metro requerida 1300W/metro. Descongelamiento eléctrico modelo carne.

Temperatura minima di esercizio per le versioni FRUTTA/VERDURA SALUMI/LATTICINI a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M2=+7°/-1°C) / Minimal working temperature for Dairy and F&V version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°/-1°C) / Minimale Betriebstemperatur für M&W und O&G Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°C/-1°C) / Température minimum de fonction pour les versions FRUITS ET LEGUMES CHARCUTERIE/PRODUITS LAITIERS sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (M2=+7°/-1°C) / Temperatura minima de ejercicio por los modelos FRUTA/VERDURA EMBUTIDOS/LACTEOS con respecto de la norma europea UNI EN441-6.3.2. (M2=+7°/-1°C)

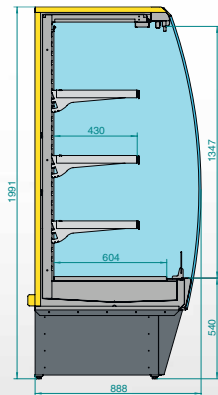
Temperatura minima di esercizio per le versioni CARNE a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Minimal working temperature for all Meat version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2.(M1=+5°/-1°C) / Minimale Betriebstemperatur für Fleisch Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Température minimum de fonction pour la version BOUCHERIE est à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Temperatura minima de ejercicio por los modelos CARNE con respecto de la norma europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C)

Modello / Model/ Modell / Modele / Modelo		EVS/L-100	EVS/L-150	EVS/L-200	EVS/L-250	EV C-100	EV C-150	EV C-200	EV C-250
Potenza complessiva (senza accessori) Ventilato (gruppo incorporato) Total Absorbed Power (without accessories) Ventilated (Built-in unit) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Umluftkühlung (Steckerfertig) Puissance en total (sans accessoires) Ventilé (groupe logé) Potencia global (sin accesorios) Ventilado (grupo incorporado)	W	1610	1921	2121	2499	1732	2191	2953	3997
Potenza complessiva (senza accessori) Ventilato (gruppo remoto) Total Absorbed Power (without accessories) Ventilated (Remote version) Gesamtleistung (ohne Zubehör) Umluftkühlung (ohne Aggregat) Puissance en total (sans accessoires) Ventilé (groupe à distance) Potencia global (sin accesorios) Ventilado (grupo remoto)	W	65	105	145	265	1269	2191	2953	3997
Potenza assorbita dall'illuminazione (senza accessori) / Power absorbed by lighting (without accessories) Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Puissance absorbé de la lumière (sans accessoires) Potencia absorbida por la iluminación (sin accesorios)	W	20	40	60	80	20	40	60	80
Superficie di esposizione standard / Standard display surface / Standard Auslagefläche Surface d'exposition standard / Superficie de exposicion estandar	m2	1,8	2,64	3,5	4,58	1,8	2,64	3,5	4,58
Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalla 5 cm.) / Lenght (incl. Side-walls) (Side-wall 5 cm thick) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5) / Longueur (jous compris) (épaisseur joue 5 cm.) Largo (incluido los laterales) (espesor lateral 5 cm)	cm	106	154	202	260	106	154	202	260
Fusibile / Fuse / Sicherung / Fusible / Fusible	A	10	12	16	24	10	12	16	24
Potenze utili per gruppi remoti - resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10°C / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C Puissance nécessaire pour les groupes à distance - puissance en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos - rendimiento en Watt -10°C	W	1100	1650	2200	2750	1300	1950	2600	3250
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) Poids en total (déjà emballé) / Peso global (embalado)	Kg	180	240	300	400	180	240	300	400

VERSIONE FRUTTA VERDURA
FRUITS VEGETABLES VERSION



VERSIONE LATTICINI
DAIRY VERSION



VERSIONE INOX
STAINLESS STEEL VERSION

