

Jabal90



Jabal90

Il JABAL90 rappresenta una nuova concezione nella gamma degli espositori verticali a libero servizio, nato per soddisfare le moderne esigenze di valorizzazione del prodotto. Il suo design ricercato, che dà una linea slanciata ed attraente, mira soprattutto alla funzionalità. Il JABAL90 è adatto alla conservazione di: latticini, formaggi, frutta e verdura. La struttura è realizzata con pannelli di acciaio zincato e verniciato con resine epossidiche resistenti all'abrasione e alla corrosione. L'isolamento è in poliuretano espanso.

Il mobile è fornito completo di:

- illuminazione superiore con plafoniera e diffusore, posta nel ciellino;
 - tendine notte autoavvolgenti manuali.
- I ripiani sono predisposti per essere regolati in altezza e inclinazione. Il murale può essere canalizzato senza alcun limite. La conservazione del prodotto avviene mediante flusso di aria refrigerata, ottimizzato da un evaporatore ad ampia superficie.

Jabal90

The JABAL90 represents the new concept of exposing food in vertical self-service cabinets. It has been thought to satisfy the new needs of giving an attractive image to the exposed food. The particular design is combined to the functionality of the cabinet suitable to the preservation of dairy products, sausages, vegetables and fruit. The structure is in galvanized stainless steel, coloured with epoxy resins. The injected polyurethan guarantees the complete isolation.

It is supplied with standard:

- upper lighting
- roller curtain

The shelves can be positioned at the desired height and inclination.

The cabinet is multiplexable, with no limits of length.

It is cooled by conveying cooled air with equally distributed by the wide-surface evaporator.

Jabal90

JABAL90 ist die neue Konzeption der Ausstellungsweise in Selbstbedienungskühlregale.

Es ist geeignet für die Konservierung den: Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse und Wurstware.

Das gute Design und die sonderen Formen erlauben eine effektvolle Ausstellung.

Die Struktur ist aus CNS-Paneele mit Epoxydharzlackierung. Isolierung ist mit eingespritzten Polyurethan.

Es ist geliefert mit standard:

- oberer Beleuchtung
- Nachrollvorhang.

Die zwischenablage sind regelbar in Höhe und Inklination. Die JABAL90 ist kanalisierbar. Die Lebensmittel werden durch gekühlte Luft. Der Fluß ist vom großen Verdampfer geregelt.

Jabal90

Le nouveau modèle JABAL90 est né pour satisfaire les modernes exigences de valoriser les produits exposés.

Le design absolument nouveau et charmant se combine à la fonctionnalité du meuble, qui peut conserver les produits laitiers, les fruits et légumes et la charcuterie.

La structure est réalisé en panneaux d'acier galvanisé, peints avec les poudres epossidiques, l'isolation en polyurethane.

Le meuble est complet de:

- illumination supérieure
- rideaux-nuit

Les étagères peuvent être réglées en hauteur et inclination.

Le JABAL90 est canalizable jusqu'à n'importe quelle longueur.

La conservation est garantie par le flux d'air réfrigéré optimisé per un gros évaporateur

Jabal90

JABAL90 representa una nueva concepción en la gama de expositores verticales de autoservicio que satisface las exigencias modernas relacionadas con la valorización del producto. Su diseño esmerado, flexible y cautivador, tiene como objeto ser funcional. JABAL90 es ideal para la conservación de productos lácteos, quesos y verdura.

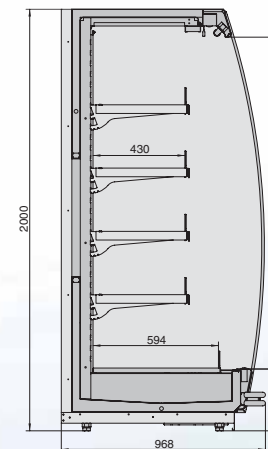
La estructura está realizada con paneles de acero galvanizado y barnizado con resinas epoxi resistentes a la abrasión y a la oxidación. El aislamiento está realizado con espuma de poliuretano.

El mueble se suministra con:

- iluminación superior con plafón y difusor, ubicado en la parte superior;
- cortinas de apertura manual

Los anaqueles son de altura e inclinación regulables. El panel mural se puede canalizar sin algún límite.

La conservación del producto se realiza mediante flujo de aire refrigerado, optimizado por un evaporador de amplia superficie.



 **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 109**
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 109

Jabal90



Jabal90

Il JABAL90 rappresenta una nuova concezione nella gamma degli espositori verticali a libero servizio, nato per soddisfare le moderne esigenze di valorizzazione del prodotto. Il suo design ricercato, che dà una linea slanciata ed attraente, mira soprattutto alla funzionalità. Il JABAL90 è adatto alla conservazione di: latticini, formaggi, frutta e verdura. La struttura è realizzata con pannelli di acciaio zincato e verniciato con resine epossidiche resistenti all'abrasione e alla corrosione. L'isolamento è in poliuretano espanso.

Il mobile è fornito completo di:

- illuminazione superiore con plafoniera e diffusore, posta nel ciellino;
 - tendine notte autoavvolgenti manuali.
- I ripiani sono predisposti per essere regolati in altezza e inclinazione. Il murale può essere canalizzato senza alcun limite. La conservazione del prodotto avviene mediante flusso di aria refrigerata, ottimizzato da un evaporatore ad ampia superficie.

Jabal90

The JABAL90 represents the new concept of exposing food in vertical self-service cabinets. It has been thought to satisfy the new needs of giving an attractive image to the exposed food. The particular design is combined to the functionality of the cabinet suitable to the preservation of dairy products, sausages, vegetables and fruit. The structure is in galvanized stainless steel, coloured with epoxy resins. The injected polyurethane guarantees the complete isolation.

It is supplied with standard:

- upper lighting
- roller curtain

The shelves can be positioned at the desired height and inclination.

The cabinet is multiplexable, with no limits of length.

It is cooled by conveying cooled air with equally distributed by the wide-surface evaporator.

Jabal90

JABAL90 ist die neue Konzeption der Ausstellungsweise in Selbstbedienungskühlregale.

Es ist geeignet für die Konservierung den: Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse und Wurstware.

Das gute Design und die sonderen Formen erlauben eine effektvolle Ausstellung.

Die Struktur ist aus CNS-Paneele mit Epoxydharzlackierung. Isolierung ist mit eingespritzten Polyurethan.

Es ist geliefert mit standard:

- oberer Beleuchtung
- Nachrollvorhang.

Die zwischenablage sind regelbar in Höhe und Inklination. Die JABAL90 ist kanalisierbar. Die Lebensmittel werden durch gekühlte Luft. Der Fluß ist vom großen Verdampfer geregelt.

Jabal90

Le nouveau modèle JABAL90 est né pour satisfaire les modernes exigences de valoriser les produits exposés.

Le design absolument nouveau et charmant se combine à la fonctionnalité du meuble, qui peut conserver les produits laitiers, les fruits et légumes et la charcuterie.

La structure est réalisé en panneaux d'acier galvanisé, peints avec les poudres épossidiques, l'isolation en polyurethane.

Le meuble est complet de:

- illumination supérieure
- rideaux-nuit

Les étagères peuvent être réglées en hauteur et inclination. Le JABAL90 est canalisable jusqu'à n'importe quelle longueur.

La conservation est garantie par le flux d'air réfrigéré optimisé par un gros évaporateur

Jabal90

JABAL90 representa una nueva concepción en la gama de expositores verticales de autoservicio que satisface las exigencias modernas relacionadas con la valorización del producto. Su diseño esmerado, flexible y cautivador, tiene como objeto ser funcional. JABAL90 es ideal para la conservación de productos lácteos, quesos y verdura.

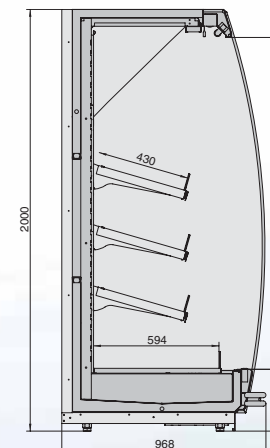
La estructura está realizada con paneles de acero galvanizado y barnizado con resinas epoxi resistentes a la abrasión y a la oxidación. El aislamiento está realizado con espuma de poliuretano.

El mueble se suministra con:

- iluminación superior con plafón y difusor, ubicado en la parte superior;
- cortinas de apertura manual

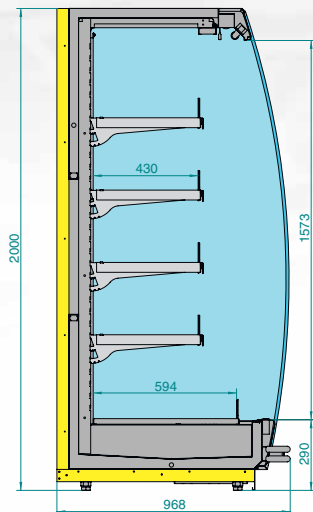
Los anaqueles son de altura e inclinación regulables. El panel mural se puede canalizar sin algún límite.

La conservación del producto se realiza mediante flujo de aire refrigerado, optimizado por un evaporador de amplia superficie.

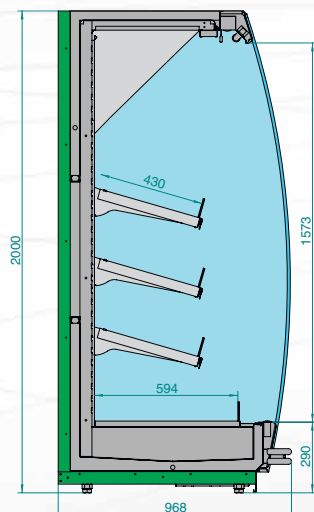


Jabal90

VERSIONE LATTICINI DAIRY VERSION



VERSIONE FRUTTA VERDURA FRUITS VEGETABLES VERSION



Dati e caratteristiche di Impiego / Technical data and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Données et caractéristiques d'utilisation / Datos y características de uso

Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25° C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN 441-4.1.7

Tension: V 220/230/50 HZ, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H) UNI EN 441-4.1.7

Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) UNI EN 441-4.1.7

Tension de fonction en Volt 220/230 50 Hz Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25° C température ambiante, humidité relative 60%)

Tension de uso en Volt 220/230 50Hz Fluido refrigerante R 404 A.Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 1400W/metro vers. latticini;1100W/metro vers. frutta verdura; 1600W/metro vers. carne / Required Cooling Power W/mt: 1400 W for Dairy version, 1100 W for F & V version, 1600 W for Meat version/Gefragte Kälteleistung W 1400 - für Milch & Wurstwaren Ausführung, 1100 W für Obst & Gemüse Ausführung, 1600 W für Fleisch Ausführung. / Puissance frigorifique en W/mètre demandé 1400W/mètre vers. Charcuterie/produits laitiers;1100W/mètre vers. Fruits/légume; 1600W/mètre vers. Boucherie/Potencia frigorífica en W/metro requerida 1400 W/metro modelo lacteos; 1100 W/metro modelo frota y verdura;1600W/metro modelo carne

Sbrinamento fermata vers. latticini e futta/verdura - Elettrico vers. carne / Timed defrosting for dairy and f/v version, Electric Defrosting for meat version/Abtauung bei Anhaltung für Milch & Wurstwaren und Obst & Gemüse Ausführungen, Elektrische abtauung für fleisch ausführung. / Dégivrage à temps vers. Charcuterie/produits laitiers et fruits/légumes - Électrique vers. Boucherie/Descongelamiento a parada modelo lacteos Y fruta/verdura - Electrico modelo carne

Temperatura minima di esercizio per le versioni FRUTTA-VERDURA e 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°/-1 °C) / Température minimum de fonction pour les versions FRUITS/LEGUMES et CHARCUTERIE/PRODUITS LAITIERS sont à Norme/Temperatura minima de ejercicio por los modelos FRUTA - VERDURA Y 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 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 / Temperatura minima de ejercicio por los modelos CARNE con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1= +5°/-1°C)

Nelle composizioni / canall sommare le potenze corrispettive / For line compositions pls. Sum relative powers / Für Linie - Aufbau summieren Sie relative Leistungen. / Pour les compositions et canalisations sommer la puissance rélativ/En las composiciones canalizadas sumar las potencias correspondientes.

Modello / Type Modell / Modelle	SC-S/L vent. 125	SC-S/L vent. 250	SC-S/L vent. 375	SC-Carne 125	SC-Carne 250	SC-Carne 375
Potenza assorbita dall'illuminazione / Power absorbed by lighting / Leistungsaufnahme der Beleuchtung Puissance absorbé de la lumière / Potencia absorbida por la iluminacion	W	40	80	130	40	80
Potenza assorbita / Absorbed power / Leistungsaufnahme / Puissance absorbé / Potencia absorbida	W	45	75	135	2800	6400
Superficie di esposizione orizzontale (con 4 ripiani) / Horizontal Dispaly surface (4 Shelves) Horizontale Auslagefläche (4 Regale) / Surface d'exposition horizontal (avec 4 étagères) Superficie de exposicion horizontal (con 4 estantes)	m2	2.82	5.64	8.64	2.82	5.64
Superficie di esposizione verticale / Vertical Dispaly surface / Verticale Auslagefläche Surface d'exposition vertical / Superficie de exposicion vertical	m2	1.87	3.75	5.61	1.87	3.75
Volume interno / Internal volume / Interne Ausgabe / Volume intérieure / Volumen interno	Lt	832	1664	2496	832	1664
Lunghezza complessiva (comprese le spalle) (spessore spalla 6 cm.) / Lenght (incl. Side - walls) (Side -wall 6 cm thick) / Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 6 cm) / Longueur en total (jouis compris) / Largo total (incluido los laterales) (épaisseur joue 6 cm.) (espesor lateral 6 cm)	cm	137	262	387	137	262
Lunghezza complessiva (escluse le spalle) / Lenght (without side - walls) / Länge (ohne Seitenteile) Longueur en total (sans joues) / Largo total (sin laterales)	cm	125	250	375	125	250
Potenza utili per i 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-rendement en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	1750	3500	5250	2000	4000
Modello / Type Modell / Modelle	SC-F/V vent. 125	SC-F/V vent. 250	SC-F/V vent. 375			
Superficie di esposizione orizzontale (con 2 ripiani) / Horizontal Dispaly surface (2 Shelves) Horizontale Auslagefläche (2 Regale) / Surface d'exposition horizontal (avec 2 étagères) Superficie de exposicion horizontal (con 2 estantes)	m2	1.84	3.61	5.4		
Superficie di esposizione verticale / Vertical Dispaly surface / Verticale Auslagefläche Surface d'exposition vertical / Superficie de exposicion vertical	m2	1.37	2.74	4.11		
Volume interno / Internal volume / Interne Ausgabe / Volume intérieure / Volumen interno	Lt	591	1182	1773		
Potenze utili per i 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 distancesi-rendement en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	1400	2800	4150		
Volume interno / Internal volume / Interne Ausgabe / Volume intérieure / Volumen interno	Lt	591	1182	1773		
Peso complessivo (imballato) per tutte le versioni / Total weight (with packing) Gesamtgewicht (mit Verpackung) / Poids en total (déjà emballé) pour tout les versions Peso global (embalado) por todos los modelos.	kg	200	400	600		

ACCESSORI DI SERIE

