
**LA GAMMA
VETRINE**

ABACO

La gamma di vetrine



FLT80
DROP-IN FLAT



DPN80
DROP-IN



MTN80
MULTISERVICE



MTC100
MULTISERVICE COMBI



SNK80-B
ESPOSIZIONE BASSA



SNK80-A
ESPOSIZIONE ALTA



MTN80-S
MULTISERVICE SELF



DLT80
GELATO

I servizi delle vetrine

TN RS Statica

+4°C/+8°C

Vetrina a refrigerazione statica a temperatura positiva con sbrinamento automatico per fermata compressore. Ideale per prodotti freschi, gastronomia, pasticceria e beverage.

TN RS PC

Piano caldo a secco

+4°C/+8°C
+65°C/+80°C

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



SNK80-B

TN RV Ventilata

-1°C/+7°C

Vetrina a refrigerazione ventilata a temperatura positiva con sbrinamento automatico per fermata compressore. Ideale per prodotti freschi, gastronomia, pasticceria e beverage.

TN RV PC

Piano caldo a secco

-1°C/+7°C
+65°C/+80°C

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox. La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100

TN RV CH Ventilata Praline

+14°C/+16°C

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico per fermata compressore e controllo dell'umidità relativa tramite sonda, temperatura positiva. L'ideale per cioccolato e praline.

Controllo dell'umidità relativa

L'aggiunta di un kit elettronico dedicato, permette la regolazione dell'umidità creando le condizioni ottimali per mantenere il cioccolato al di sotto del 50% di umidità relativa. La vetrina perfetta per preservare intatta la qualità e il gusto delle vostre creazioni.



FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100

TB/TN RV Ventilata Gelato/Pastry

-18°C/+4°C

Vetrina a refrigerazione ventilata con sbrinamento a gas caldo e inversione di ciclo (remoto). Ideale per la conservazione del gelato in vaschetta, monoporzioni e semifreddi.

Double Temperature

Le due vasche sono configurabili in modo indipendente permettendo di esporre in contemporanea prodotti in vaschetta e su piani. Questa tecnologia brevettata consente di differenziare contemporaneamente le temperature tra temperatura positiva e negativa per conservare e esporre al meglio qualsiasi prodotto di gelato o pasticceria.



DLT80

I servizi delle vetrine

TC S Tavola Calda Secco

+65°C/+80°C

Vetrina a caldo secco temperatura positiva, l'ideale per gastronomia e snack.

Piano caldo a secco

La vetrina ospita un piano caldo realizzato in ceramica antigraffio stratificata con vetro riscaldato, facilmente estraibile per la pulizia grazie alla maniglia in acciaio inox.

La temperatura di esercizio sul piano caldo è regolabile tramite centralina elettronica fino ad un massimo di 80°C.



**FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80**

TC BM Tavola Calda Bagnomaria

+65°C/+80°C

Vetrina a caldo bagnomaria con temperatura regolabile l'ideale per gastronomia e snack.

Piano caldo a bagnomaria

Il piano espositivo Bagnomaria è costituito da una struttura rialzata adatta a sostenere vaschette Gastronorm. L'acqua contenuta viene riscaldata tramite resistenza. La temperatura è regolabile fino ad un massimo di +80 °C



SNK80-B

N Non refrigerata

Vetrina non refrigerata, l'ideale per pasticceria secca come cornetti o brioches.



**MTN80
MTC100**