

CONSERVATION
DISPLAYS



0/+4°C (3M1)



Nice





Excelente para publicidade
Excellente pour publicité
Excellent for publicity

Nice

Vitrina concebida para conservação de charcutaria, queijo e sobremesas, tendo uma forte aplicação na promoção de produtos.

Modelo muito versátil devido à possibilidade de ter o grupo compressor em baixo ou atrás e de na versão standard possuir uma base com rodas aumentando a mobilidade da vitrina.

Vitrine conçut pour conservation de charcuterie, fromage et desserts, ayant une forte application dans la promotion de produits.

Modèle très versatile grâce à la possibilité du groupe compresseur en dessous ou derrière et des roulettes, en version standard, qui lui augmente la mobilité.

Display conceived for conservation of delicatessen products, cheese and desserts, having a strong application in the promotion of products.

Very versatile model due to the possibility to have the compressive group below or behind and, in the standard version, to have a base with wheels increasing the mobility of the display.



Prateleira posterior na versão CA
Étagère postérieure en version CA
Posterior shelf in CA version



Rodízios
Roulettes
Castors



Iluminação interior nas versões VC e VP
Illumination intérieure en versions VP et VC
Inner illumination in VP and VC versions



Base desmontável
Base démontable
Release base

- Base móvel desmontável com rodízios (dois com travão).
- Isolamento em PU injectado in situ com 40 Kg/m3 sem CFC.
- Descongelação automática e programável.
- Evaporação automática das águas de descongelação.
- Temperatura controlada por termostato.
- Termómetro digital.
- Iluminação interior nas versões VC e VP.
- Refrigeração estática com mesa fria com gás R134a.

Opções:

- Portas traseiras deslizantes.
- Base móvel desmontável em inox com rodízios.
- Kit para bandejas Gastronorm.
- Evaporador tratado.
- Grelhas de exposição rilsanzadas.
- Grelhas de exposição em aço inox.
- Base em aço inox.

Consultar-nos para outras opções.

Versões

- VP - Vidro frontal plano.
- VC - Vidro frontal curvo.
- SS - Self-service.

Versões de Refrigeração

- CA - Grupo compressor atrás.
- CB - Grupo compressor por baixo.

- Base mobile démontable avec roulette (deux avec frein).
- Isolement à la mousse de PU sans CFC injectée in situ à 40 Kg/m3.
- Dégivrage automatique et programmable.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Température contrôlée par thermostat.
- Thermomètre digital.
- Illumination intérieure en versions VP et VC.
- Réfrigération statique et exposition réfrigérée avec gaz R134a.

Options :

- Portes arrière coulissantes.
- Base mobile démontable en inox avec roulettes.
- Kit pour plateaux Gastronorm.
- Evaporateur traité.
- Grilles d'exposition rilsanzées.
- Grilles d'exposition en inox.
- Base en inox.

Nous consulter pour d'autres options.

Versions

- VP - Verre frontal plan.
- VC - Verre frontal bombé.
- SS - Self-Service.

Versions de Réfrigération

- CA - Groupe compresseur arrière.
- CB - Groupe compresseur en bas.

- Mobile and release base on castors (two with brakes).
- Isolation using in situ CFC-Free injected PU at 40 Kg/m3..
- Automatic and programmable defrosting.
- Automatic defrosted water evaporation system.
- Temperature controlled by thermostat.
- Digital thermometer.
- Inner illumination in VP and VC versions.
- Static refrigeration with cold deck - R134a gas.

Options :

- Sliding back doors.
- Stainless steel mobile and release base on castors.
- Gastronorm deck kit.
- Treated evaporator.
- Rilsan coated exhibition grids.
- Stainless steel exhibition grids.
- Stainless steel base.


Consult us for other options.

Versions

- VP - Plan frontal glass.
- VC - Curved frontal glass.
- SS - Self-Service.







Refrigeration versions

- CA - Compressor back.
- CB - Compressor down.

1	Laterais Latéraux Side walls	Pintura / Peinture / Painting (RAL TRIMCO) Plástico* / Plastique / Plastic		*Standard Cinza claro / Gris clair / Light grey
2	Perfil Lateral Profil latéral Lateral trim	Plástico / Plastique / Plastic		*Standard Cinza prata / Gris argent / Silver grey
3	Decoração Frontal Décoration Frontale Frontal Decoration	SkinPlate* / SkinPlate / SkinPlate Pintura / Peinture / Painting (RAL TRIMCO)		*Standard Branco / Blanc / White



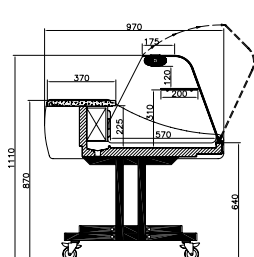
SkinPlate / SkinPlate / SkinPlate

					
Cinza claro Gris clair Light grey	Imitação Inox Imitation inox I. stainless steel	Antracite Antracite Anthracite	Branco Blanc White	Preto Noir Black	Castanho Marron Brown

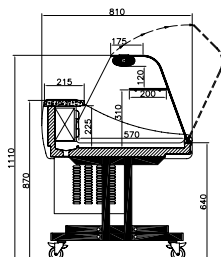
Plástico / Plastique / Plastic

					
Branco Blanc White	Cinza claro Gris clair Light grey	Cinza prata Gris argent Silver grey	Preto Noir Black	Antracite Antracite Anthracite	Castanho Marron Brown

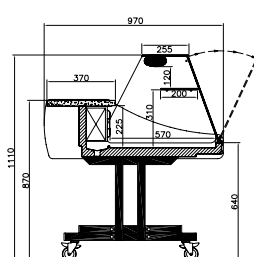
Equipamento	Potência frigorífica Puissance frigorifique Refrigeration power (W/-10°C)	Comprimento Longueur Lenght (cm)	Área de Exposição Surface de exposition Deck area (m²)	Peso Aparelho Poids Net Net Weight (Kg)	Peso Bruto Poids Brut Gross Weight (Kg)
Nice	100	280	0.52	87	135
	120	280	0.66	95	145
	150	280	0.80	109	169
	200	338	1.00	120	190



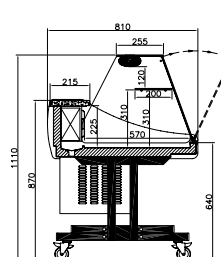
Nice VC CA



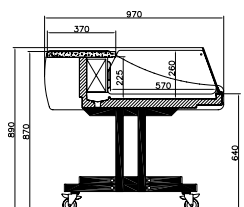
Nice VC CB



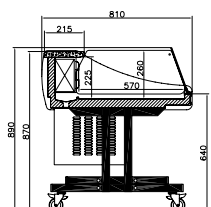
Nice VP CA



Nice VP CB



Nice SS CA



Nice SS CB



Equipamentos Frigoríficos, Lda.
Av. D.Afonso Henriques
4814-516 Guimarães Portugal

T +351 253 421 750 F +351 253 514 226
mail@trimco.pt
www.trimco.pt

A reprodução fotográfica dos tons e cores pode, em alguns casos, não ser fiel à realidade. Características sujeitas a alteração sem aviso prévio. La reproduction des tons peut ne pas correspondre à la réalité, dans certains cas. Caractéristiques sujettes à altérations sans préavis. In some cases, the original tones may vary from those reproduced in the photographs. Characteristics subject to change without prior notice.