

# Gourmet

Lo spettacolo della genuinità

Pasticceria / Panetteria / Ristorazione / Gastronomia

Vetrine orizzontali



Vetrine orizzontali

# Gourmet

Pasticceria / Panetteria / Ristorazione / Gastronomia



## La qualità prima di tutto

Conservare perfettamente il gusto, l'appeal e le proprietà degli alimenti.

- o Refrigerazione ventilata modulabile.
- o Refrigerazione con **evaporatore potenziato**.
- o Refrigerazione con **doppio evaporatore** statico a vantaggio dell'eccezionale mantenimento dell'umidità.

## Metti in mostra la tua professionalità

Regala alle tue specialità una visibilità eccezionale.

- o **Ventilazione** sui vetri frontali e laterali contro la formazione di condensa.
- o Speciale **illuminazione a LED**.
- o Pratici **pianetti espositivi rialzati**.

## La perfezione è nei dettagli

Ogni elemento di Gourmet è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura del particolare.

- o **Profondità ridotta** per un minimo ingombro e un massimo spazio espositivo.
- o Apertura del **vetro frontale** verso l'alto con pistoni di nuova generazione.
- o **Indicatore di temperatura**, alimentato a energia solare.
- o Luce a LED nascosta nella parte superiore del castello vetri, per il **massimo comfort visivo**.
- o **Piano lavoro** in acciaio inox gofrato antigraffio.

## Benvenuti in Gourmet

Esalta il gusto e la genuinità dei tuoi prodotti con **Gourmet**, la linea completa di banchi alimentari dedicata a gastronomia, salumi, formaggi, carni, pane, pasta fresca e pasticceria. Unisci alla perfetta conservazione degli alimenti un'esposizione che cattura ogni sguardo, con un design che ti aiuta a ottimizzare gli spazi.

# Scheda tecnica



## > CLASSE CLIMATICA 3

I Tutti i servizi +25°C – 60% U.R.

## > SERVIZI

Gastronomia (con e senza cella di riserva)	M2
Gastronomia self (con e senza cella di riserva)	M2
Carne & Gastronomia	M1
Gastronomia con doppio evaporatore statico	M2
Pasticceria o Snack freddo	H1
Bagnomaria	+70°C
Pane	Temperatura ambiente

## > MISURE

mm  
H 1190 (Self H 865)  
L 937/1250/1875/2500/ 3125/3750  
Angoli (solo servizio gastronomia):  
aperti e chiusi 90° e 45°  
P 1154

## > GAS

Motore incorporato  
R290 (solo versioni ventilate) o R452A  
Motore remoto R452A

## > CLASSE ENERGETICA



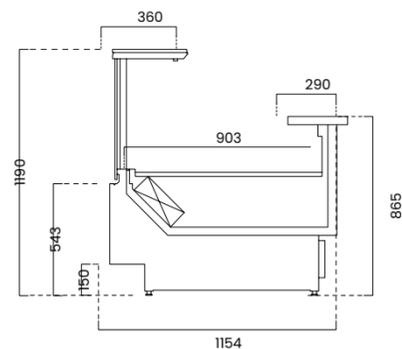
## > FINITURE



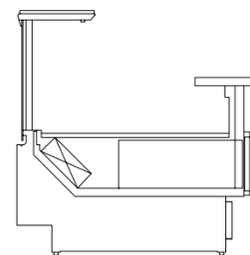
E per chi lo desidera, finiture  
personalizzabili a piacere.

## > DISEGNI TECNICI

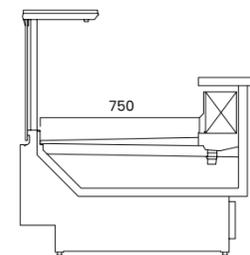
Gastronomia



Gastronomia con riserva

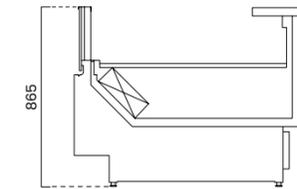


Gastronomia con doppio  
evaporatore statico

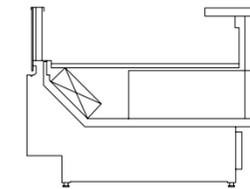


## > DISEGNI TECNICI

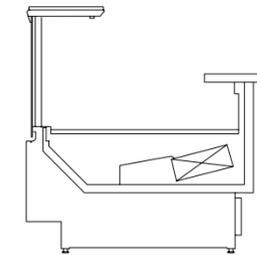
Gastronomia self



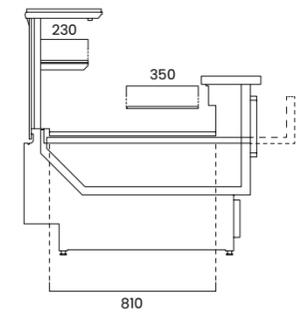
Gastronomia self con riserva



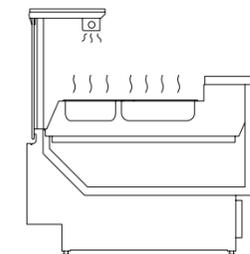
Carne & Gastronomia



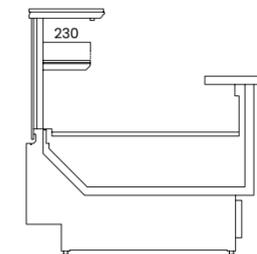
Pasticceria o Snack freddo



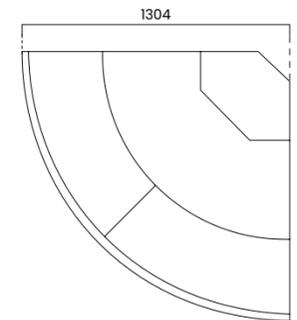
Bagnomaria



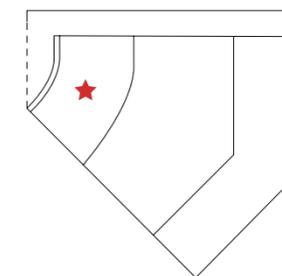
Pane



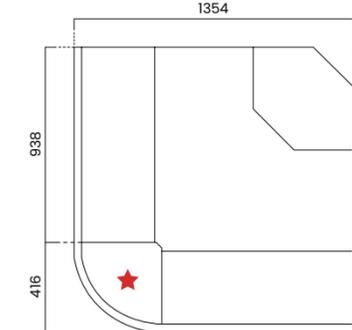
Angolo 2/90°



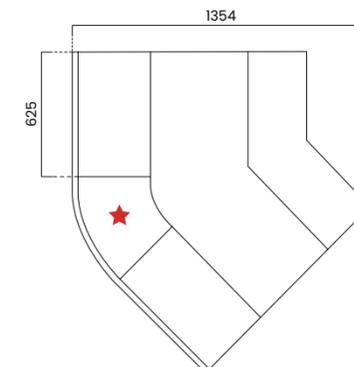
Angolo 1/45°



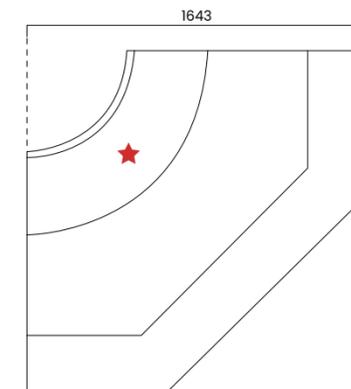
Angolo 2/90°S



Angolo 2/45°



Angolo 1/90°



★ Vetro frontale fisso