







DAL DESIGN ELEGANTE E PULITO, VENUS RAPPRESENTA UN FELICE CONNUBIO TRA SOSTANZA E FORMA. VERSATILE, EFFICIENTE E DALLE DIMENSIONI CONTENUTE, IL PROGRAMMA DI VETRINE VENUS È UNA NUOVA GRANDE OPPORTUNITÀ PER I TUTTI PROFESSIONISTI DEL FREDDO E DELL'ARREDAMENTO.

ELEGANT AND CLEAN, VENUS REPRESENTS A HAPPY BLEND BETWEEN SUBSTANCE AND FORM. EFFICIENT AND WITH COMPACT SIZE, THE VENUS COUNTERS PROGRAM IS A GREAT NEW OPPORTUNITY FOR ALL PROFESSIONALS IN THE COLD AND FURNITURE.

ELEGANT UND SAUBER, IST DIE VENUS EINE GLÜCKLICHE MISCHEUNG VON SUBSTANZ UND FORM. VIELSEITIG, EFFIZIENT UND KOMPAKT, IST DAS PROGRAMM ZEIGT VENUS EINE GROSSE CHANCE FÜR PROFIS ALL DER KÄLTE-UND MÖBEL.





PERFETTO NELLA CURA DELLA MACELLERIA

- **ESPOSIZIONE LUMINOSA PER UN'OTTIMA VISIBILITÀ, CON ILLUMINAZIONE NEON O LED ROSATI PER ESALTARE IL PRODOTTO** •**VETRI VERTICALI TEMPERATI APERTURA VERSO L'ALTO A PISTONCINI O VERSO IL BASSO CON CERNIERE** •**DESIGN MODERNO** •**FINITURE IN CORIAN, LEGNO LACCATO OPACO OPPURE LUCIDO PER UN'IMMAGINE ELEGANTE.**

PERFECT IN THE CARE OF THE MEAT

- BRIGHT EXPOSURE FOR EASY VIEWING , PINK NEON OR LED ILLUMINATION TO ENHANCE THE PRODUCT**
- TEMPERED VERTICAL GLASS OPENING UPWARD WITH PISTONS OR DOWNWARD WITH HINGES** •**MODERN DESIGN - FINISHED IN CORIAN, LACQUERED WOOD AND SLEEK MATTE FOR A STYLISH IMAGE.**

PERFEKT IN DER OBHUT DES METZGERS

- DISPLAY FÜR EINE OPTIMALE AUSLEUCHTUNG IN HELLEN NEON-ODER LED-LICHT ROSA, UM DIE PRODUKTE ZU VERBESSERN** •**VERTIKALER AUFBAU AUS GEHÄRTEM GLAS, MIT DER MÖGLICHKEIT NACH OBEN ODER NACHUNten ZU ÖFFNEN** •**MODERNES DESIGN - IN CORIAN ODER LACKIERTEM HOLZ FÜR EINE ELEGANTE ERSCHENUNGS.**

FREDDO IDEALE

- VERSIONE STATICÀ, CON EVAPORATORE SOTTO IL PIANO DI LAVORO, PROGRAMMAZIONE ELETTRONICA DI TUTTE LE FUNZIONI, SBRINAMENTI E TEMPERATURE CONTROLLATE •VERSIONE VENTILATA CON GIUSTO RAPPORTO FREDDO/UMIDITÀ, REGOLATO DA VENTILATORI A REGIME DI GIRI VARIABILE •CONTROLLO ELETTRONICO DI TUTTE LE FUNZIONI, LETTORI DI TEMPERATURA IN ESPOSIZIONE •POSSIBILITÀ DI RISERVA REFRIGERATA A CADUTA SU VENUS LB-R •CELLE A REFRIGERAZIONE INDIPENDENTE SU VENUS BQ E VENUS MZ.

PERFECT COLD

- STATIC VERSION, WITH EVAPORATORS UNDER THE WORKTOP - ELECTRONIC PROGRAMMING OF ALL FUNCTIONS, CONTROLLED TEMPERATURES AND DEFROST PROCESS •VENTILATED VERSION WITH BALANCED COLD / HUMIDITY RATIO, CONTROLLED BY VARIABLE FAN SPEED SYSTEM
- ELECTRONIC CONTROL OF ALL FUNCTIONS - TEMPERATURE READERS IN EXPOSURE •VENUS LB-R CAN INSTALL DROP-IN REFRIGERATED RESERVES •CELLS WITH INDEPENDENT REFRIGERATION ARE AVAIABLE ON VENUS BQ OR VENUS MZ.

PERFEKTE KÄLTE

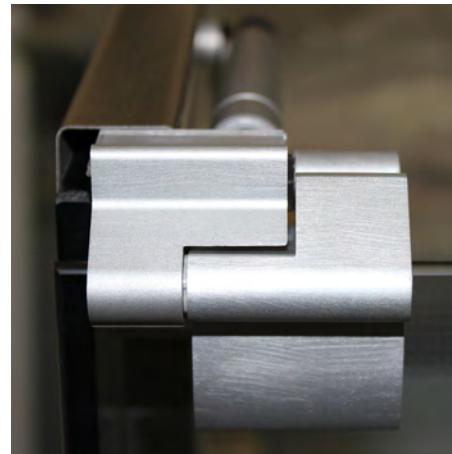
- STATISCHE VERDAMPFER VERSION ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERUNG ALLER FUNKTIONEN
- TEMPERATURINSTELLUNG UND ABTAUINTERVALLE ECC •BELÜFTETE VERSION MIT BALANCE KÄLTE UND FEUCHTIGKEIT - KONTROLLIERTEN LÜFTER MIT VARIABLER DREHZAHL-SYSTEM
- ELEKTRONISCHE STEUERUNG ALLER FUNKTIONEN •GEKÜHLTER UNTERBAU FÜR RESERVEN BEI MODELL VENUS LB-R •UNGEKÜHLTER UNTERBAU BEI MODELL VENUS BQ ODER VENUS MZ.





ARREDAMENTO SU MISURA

• REALIZZAZIONE DI SOLUZIONI PER L'ARREDAMENTO • STUDIO ED ESECUZIONE SU DISEGNO DI PRODOTTI PER NEGOZI • RICERCA DI MATERIALI PER UN PERFETTO DESIGN • FORNITURA DI STRUTTURE SEMILAVORATE PER L'INSERIMENTO IN PROGETTI DI FALEGNAMERIA DEL CLIENTE.



CUSTOM FURNITURE

• DEVELOPMENT OF SOLUTIONS FOR FURNITURE • STUDY AND EXECUTION OF PROJECTS ON DESIGNED SHOPS • RESEARCH OF MATERIALS FOR A PERFECT DESIGN • SUPPLY OF SEMI-FINISHED CARPENTRY STRUCTURES FOR INCLUSION IN THE CUSTOMER'S PROJECT.



MÖBEL NACH MASS

• VIELE UNTERSCHIEDLICHE LÖSUNGEN IM MÖBELAUFBAU • SUCHE NACH EINEM PERFEKten DESIGN VON MATERIALIEN • SPEZIELLE THEKENHERSTELLUNG FÜR EINE FIMALISIERUNG DURCH DEN LADENBAUER.



ESSENZIALE NELLA LINEA GASTRONOMIA

• CAPACITÀ E VISIBILITÀ NELL'ESPOSIZIONE
• ESPOSIZIONE SALUMI E FORMAGGI A TEMPERATURE DIFFERENZiate • VENTILAZIONE IN VASCA REGOLABILE • FREDDO STATICO PER PASTA FRESCA E PREPARATI • POSSIBILITÀ DI RISERVE REFRIGERATE A SPORTELLI O CASSETTI • DISPONIBILE CALDO SECCO C/UMIDIFICATORE • CALDO BAGNOMARIA C/VASCHETTE G/N IN VARIE COMPOSIZIONI • PIANI INCARTO E PORTAFFETTATRICI IN LINEA PERFETTA CON LA VETRINA • SCORREVOLE IN PLEXIGLASS PER CALDO • TENDINE TERMICHE SU ZONE FREDDE PER RISPARMIO ENERGETICO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO.

ESSENTIAL IN THE DELICATESSEN LINE

• CAPACITY AND VISIBILITY IN THE EXPOSURE • ZONES WITH DIFFERENT TEMPERATURES FOR MEATS AND CHEESES • VENTILATED VERSION WITH ADJUSTABLE FAN SPEED • STATIC COOLING AREAS FOR FRESH PASTA AND PREPARATIONS • AVAILABLE WITH REFRIGERATED CELLS EQUIPPED WITH DOORS OR DRAWERS • HEATED PLATE CABINETS WITH HUMIDIFIER • BAIN-MARIE VERSION IS AVAILABLE WITH VARIOUS G/N COMPOSITIONS • WRAPPING AND SLICER'S PLANS ARE PERFECTLY IN LINE WITH THE COUNTERS • SLIDING CLOSURE DOORS FOR HOT VERSION.

WESENTLICHES FÜR LEBENSMITTEL

• KAPAZITÄT DER EXPOSITION UND DIE SICHTBARKEIT • ZONEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN TEMPERATUREN WIE Z.B. KÄSE-UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN • VENTILATOREN MIT EINSTELLBARER DREHZAHLREGELUNG • STATICHE KÜHLZONEN FÜR FRISCHE NUDELN UND ZUBEREITUNGEN • RESERVEN KÖNNEN IN SCHUBLÄDEN GEKÜHLT WERDEN • HEISSE AUSLAGENFLÄCHE MIT BEFEUCHTMUNGSMÖGLICHKEIT • HEISSE ZONE FÜR BAINMARIE FÜR UNTERSCHIEDLICHE GN CONTAINER • PERFEKTE PRÄSENTATION • EINE NACHTABDECKUNG AUS PLEXIGLAS-SCHIEBETÜREN ZUR ENERGIEEINSPARUNG UND ERHALT DER WARE.



LINEA PREPARATI E PASTA FRESCA

- ESPOSIZIONE VARIABILE CON ALTEZZA PIANO DI CARICO A CM. 25 DAL PIANO LAVORO •VASCA PIATTA PER PREPARATI CALDI E FREDDI •PROFONDITÀ VARIABILE DELLA VETRINA PER ARREDAMENTO DI PICCOLE E PICCOLISSIME SUPERFICI •VETRI ALTI CON POSSIBILITÀ DI INSERIMENTO MENSOLE INTERMEDIA CON ILLUMINAZIONE A LED A BASSO CONSUMO ENERGETICO •TETTINO IN VETRO DI PROFONDITÀ VARIABILE •ZONE CALDE E FREDDI - ZONE NEUTRE E MOBILI DI RACCORDO LINEARI O ANGOLARI PER CASA •FINITURE IN LEGNO O COLORATE SU SCA- LA RAL PER ADATTARSI A QUALSiasi AMBIENTE.



FRESH PASTA AND PREPARATIONS LINE

- VARIABLE EXPOSURE WITH 25 CM BETWEEN THE LOAD PLAN AND THE WORKTOP •FLAT TUB FOR HOT AND COLD PREPARED FOOD •VARIABLE DEPTH OF FURNISHINGS FOR SMALL AND VERY SMALL SURFACES •STRAIGHT GLASS STRUCTURE IS AVAILABLE WITH SHELVES EQUIPPED BY LED LIGHTING FOR ENERGY SAVING •AVAILABLE DIFFERENT DEPTHS OF GLASS TOP •AVAILABLE HOT AND COLD ZONES, NEUTRAL ZONES AND MOBILE LINEAR OR ANGULAR CASH DESK •FINISHED WITH WOOD OR RAL COLORS TO MATCH ANY ENVIRONMENT.

THEKE FÜR VORBEREITUNG UND PASTA

- VARIABLE HÖHEN FÜR DEN THEKENBODEN MIT 25 CM VON DER ARBEITSPLATTE •ODER EINE WANNE FÜR HEISSE UND KALTE VORBEREITUNG •VARIABLE TIEFEN FÜR KLEINE UND SEHR KLEINE AUSSTELLFLÄCHEN •GLAS-ETAGEN MIT DER MÖGLICHKEIT DES EINSETZENS MIT LED-BELEUCHTUNG MIT GERINGEM ENERGIEVERBRAUCH •GLASPLATTE MIT UNTERSCHIEDLICHEN TIEFEN •WARMEN UND KALTEN ZONEN, SOWIE NEUTRALE ZONEN UND MOBILE MONTAGE VON GERADEN ODER ECKIGEN KASSA-ZONEN •ANPASSUNG DER HOLZ-ODER RAL-FARBEN AN JEDE UMGEBUNG.

LINEA PESCHERIA

- LINEA PESCHERIA DAL FRESCO DESIGN • FREDDO A SERPENTINE A CONTATTO O CON EVAPORATORE SUPPLEMENTARE PER FRUTTI DI MARE VERNICIATO ANTICORROSIONE • ANGOLI REFRIGERATI C/ INCLINAZIONI A RICHIESTA • VETRI VERTICALI BASI APRIBILI VERSO L'ALTO O VERSO IL BASSO.



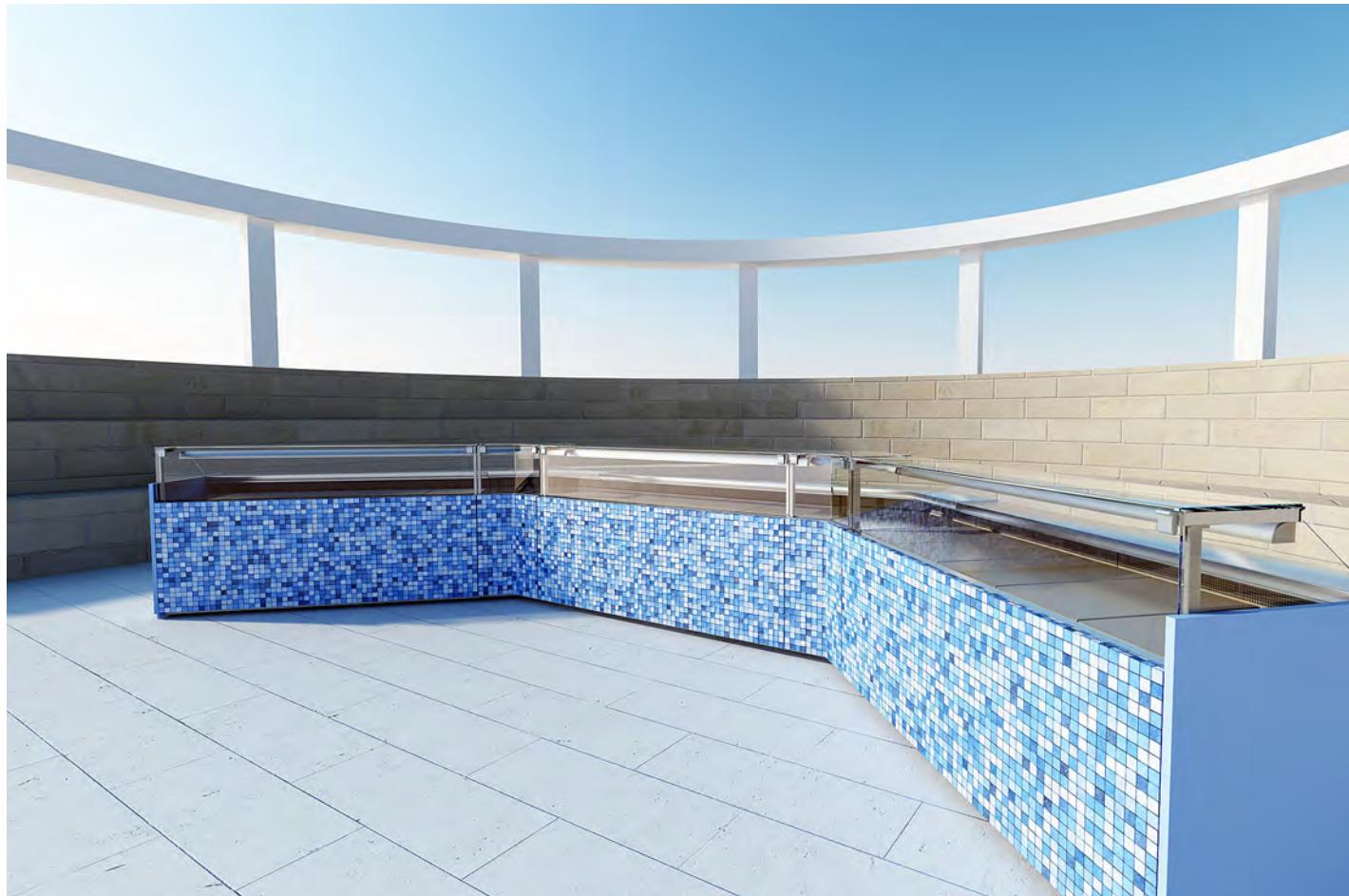
FISH SHOP LINE

- FRESH DESIGN FOR THE FISH SHOP LINE • REFRIGERATION WITH COIL IN CONTACT WITH THE EXPOSITION SURFACE • FOR SEAFOOD EXPOSITION, ADDITIONAL EVAPORATOR COATED FOR CORROSION RESISTANCE • REFRIGERATED ANGULAR CABINETS WITH DIFFERENT INCLINATION ON DEMAND
- LOW GLASS OPENABLE DOWNWARD OR UPWARD.

FISCH LINIE

- FISCH-DESIGN FÜR DIE SPEZIELLE FISCHTHEKEN LINIE • KONTAKTKÜHLUNG IN DER WANNE ODER BESCHICHTETE VERDAMPFER GEGEN KORROSION
- AUF ANFRAGE MIT GENEIGTER UND GEKÜHLTER AUSSTELLFLÄCHE • HEBE- UND KIPPGLASSCHEIBEN





LINEA PESCHERIA

- ZONE SELF-SERVICE PER PESCE PREPARATO • C/ GRIGLIE DI FONDO INOX E VETRI TEMPERATI DRTTI
- OTTIMA CURA E REFRIGERAZIONE PER GASTRONOMIA E PREPARATI • ZONE CALDE CON VASCA INOX E RESISTENZA ELETTRICA A SECCO • POSSIBILITÀ DI LAMPADE RISCALDATE AL QUARZO O VETRO CERAMICA .

FISCH SHOP LINE

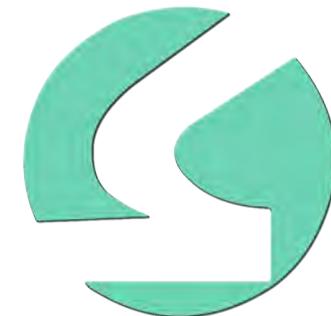
- SELF-SERVICE AREAS FOR PREPARED FISH PRO- DUCTS • BOTTOM GRID IN STAINLESS STEEL • TEM- PERED STRAIGHT GLASS • GREAT CARE AND REFRIGERATION FOR DELICATESSEN AND PREPARATION
- HOT AREAS WITH STAINLESS STEEL SURFACE AND DRY ELECTRIC RESISTANCE • POSSIBILITY OF QUARTZ HEATING LAMPS OR GLASS CERAMIC .

FISCH LINIE

- SELF-SERVICE-BEREICH FÜR FISCH VORBEREI- TUNG, BASIS STAHLRAHMEN MIT GEHÄRTEM GERADEM GLASAUFSATZ. • MIT GROSSER SORGFALT WIRD DIE KÄLTETECHNIK IN DEN THEKEN FÜR LEBENSMITTEL GEFERTIGT • HOT SPOTS KÖNNEN AUCH MIT EINER EDELSTAHL- SCHÜSSEL UND ELEKTROHEIZUNG GEFERTIGT WERDEN. ZUSÄTZLICHE HEIZUNGEN MIT QUARZ ODER GLAS KERAMIK LAMPEN SIND MÖGLICH.


LINEA PANE

- VASCA A PROFONDITÀ VARIABILE PER PICCOLI SPAZI O GRANDI SUPERFICI;
- VASCA PIATTA PER PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA SECCA;
- VASCA CON CARICO H. CM. 25 PER PANE E PANINI CON OTTIMA VISIBILITÀ;
- GRIGLIATO IN LEGNO NATURALE O VERNICIATO USO ALIMENTARE PER ZONA PANE;
- DIVISORI MOBILI ALTI PER PERFETTA ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI;
- FINITURE IN LEGNO O LAMINATI PER ARREDAMENTI PERSONALIZZATI.


BREAD LINE

• VARIABLE DEPTH OF THE EXPOSURE SURFACE FOR SMALL SPACES OR LARGE AREAS • FLAT TUB FOR BAKED GOODS AND PASTRIES • THE 25 CM TUB DEPTH GARANTEES THE EXCELLENT VISIBILITY OF BREAD AND ROLLS • EXPOSURE GRID IN NATURAL WOOD OR PAINTED FOR THE FOOD USE • HIGH MOVABLE DIVISORS, PERFECT FOR PRODUCTS EXPOSURE • FINISHED IN WOOD OR LAMINATE FOR CUSTOM FURNITURE.

BROT LINIE

• WANNE MIT VARIABLER TIEFE FÜR KLEINE RÄUME ODER GROSSE FLÄCHEN • SPEZIELLE WANNE FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN • WANNE MIT EINER TIEFE VON 25 CM FÜR BROT UND GEBÄCK MIT EXZELLENTER SICHTBARKEIT • NATURHOLZROST ODER BEMALTER ROST FÜR DEN BEREICH LEBENSMITTEL BROT • BEWEGLICHE TRENNWÄNDE PERFEKT FÜR HOHE PRODUKTPRÄSENTATION • THEKEN FINALISIERUNG IN HOLZ ODER LAMINAT AUF KUNDENWUNSCH.





LINEA TAVOLA CALDA

- CALDO SECCO CON UMIDIFICATORE E REGOLATORE ELETTRONICO DI TEMPERATURA;
- CALDO A VAPORE CON VASCHETTE G/N O PIANO FORATO INOX;
- CALDO CON PIASTRA VETROCERAMICA PER ESPOSIZIONE A LIVELLO DEL PIANO LAVORO;
- LAMPADE AL QUARZO;
- LAMPADE VETROCERAMICA;
- ZONE NEUTRE CON MENSOLE INTERMEDI E LAMPADE RISCALDATI;
- SCORREVOLI IN PLEXIGLASS DI CHIUSURA POSTERIORE;
- FINITURE IN LEGNO PER CALDO DESIGN.



HOT SURFACE VERSION

- HEATED PLATE COUNTERS WITH HUMIDIFIER AND ELECTRONIC TEMPERATURE CONTROLLER
- STEAM VERSION WITH GN TUBS OR PERFORATED STEEL PLATE
- AVAILABLE HOT VERSION WITH GLASS CERAMIC FOR EXPOSURE IN LINE WITH THE WORKTOP
- QUARTZ LAMPS
- GLASS-CERAMIC LAMPS
- NEUTRAL COUNTERS CAN BE EQUIPPED WITH INTERMEDIATE HEATED SHELVES AND LAMPS
- SLIDING PLEXIGLASS REAR CLOSING
- WOOD FINISHED, FOR WARM DESIGN.

HEISSE THEKEN LINIE

- TROCKENE HITZE MIT LUFTBEFEUCHTER UND ELEKTRONISCHER TEMPERATURREGLER
- BAINMARIE FÜR GN BEHÄLTER ODER GELOCHTEM STAHLBLECH
- HITZE MIT EINER KERAMIK-PLATTE FÜR DIE BELICHTUNG
- QUARTZ-LAMPEN
- KERAMIK-LAMPEN
- ZONEN MIT NEUTRALEN ZWISCHENBÖDEN UND BEHEIZTEN LAMPEN
- SCHIEBE-PLEXIGLAS AUF DER RÜCKSEITE ZUM ABSCHLIESSEN
- SPEZIELLE HOLZLACKE FÜR DIE HEISSE LINIE.



LINEA DOLCI E CIOCCOLATO

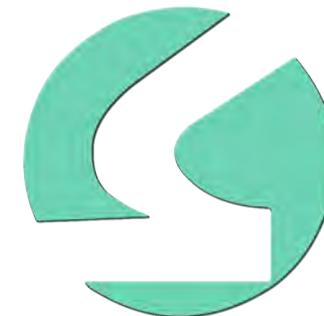
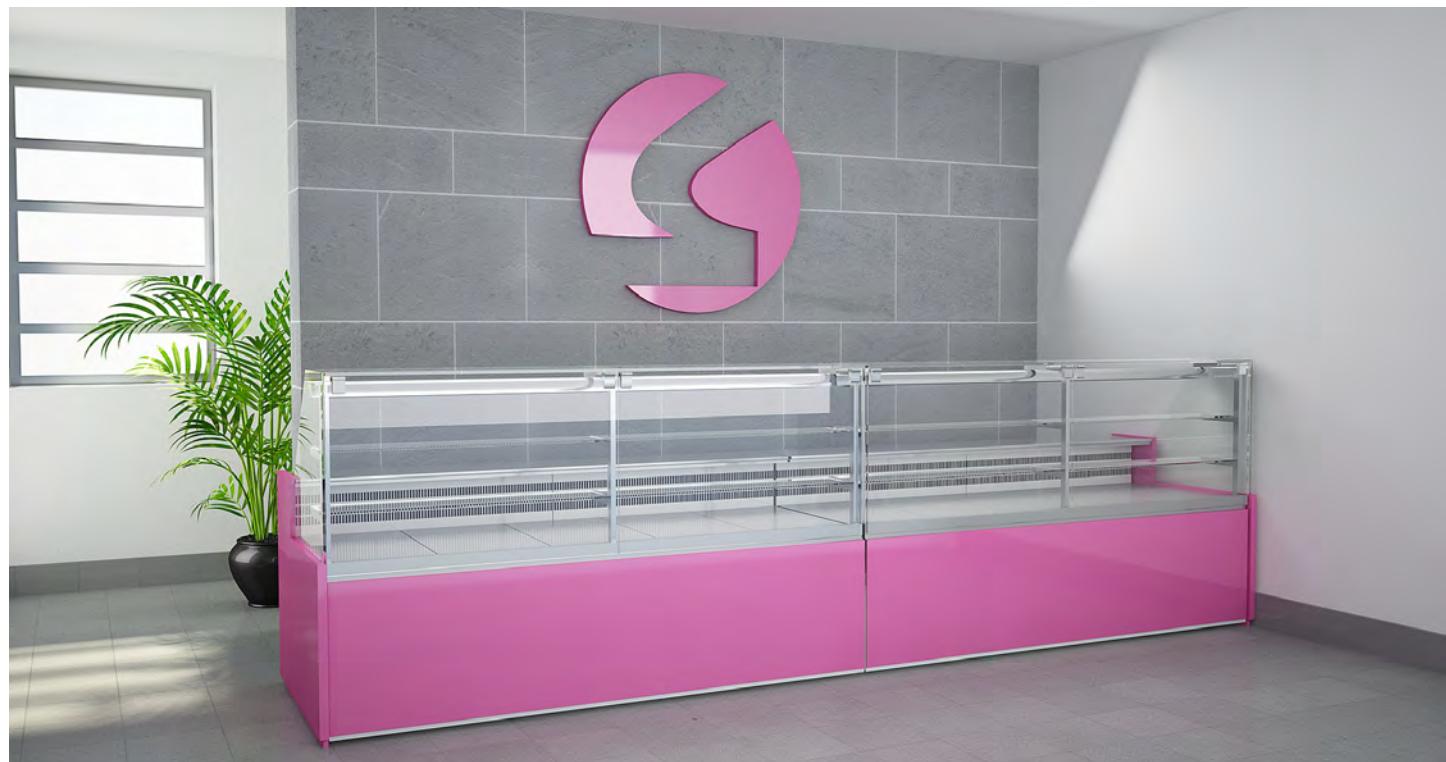
- FREDDO ESSENZIALE PER CIOCCOLATO;
- PERFETTA UMIDITÀ PER REFRIGERAZIONE PRALINE;
- ESPOSIZIONE PIATTA O PROFONDA INOX O LACCATA PER ESALTARE IL PRODOTTO;
- DOPPIA O TRIPLO SERIE DI PIANI COLORATI PER MASSIMA VISIBILITÀ;
- VERSIONE VENTILATA CON CASSETTONI ESTRAIBILI PER TORTE;
- ILLUMINAZIONE A LED IN VETRINA E SULLE MENSOLE INTERMEDI IN VETRO, SCORREVOLI IN PLEXIGLASS;
- VETRI DRTTI BASSI INCOLLATI PER GRANDE VISIBILITÀ;
- VETRI DRTTI APRIBILI VERSO L'ALTO A PISTONCINI O VERSO IL BASSO CON CERNIERE.

PASTRY AND CHOCOLATE LINE

- ESSENTIAL COLD FOR CHOCOLATE •PERFECT HUMIDITY FOR PRALINES REFRIGERATION •FLAT OR DEEP EXPOSURE SURFACE IN STAINLESS STEEL OR LACQUERED COLORS TO ENHANCE THE PRODUCT • DOUBLE OR TRIPLE ROW OF COLORED SHELVES •VENTILATED VERSION AVAILABLE WITH PULL-OUT DRAWERS FOR CAKES •LED LIGHTING FEATURED ON THE INTERMEDIATE GLASS SHELVES •SLIDING PLEXIGLASS CLOSING •LOW STRAIGHT GLASS FOR HIGH VISIBILITY

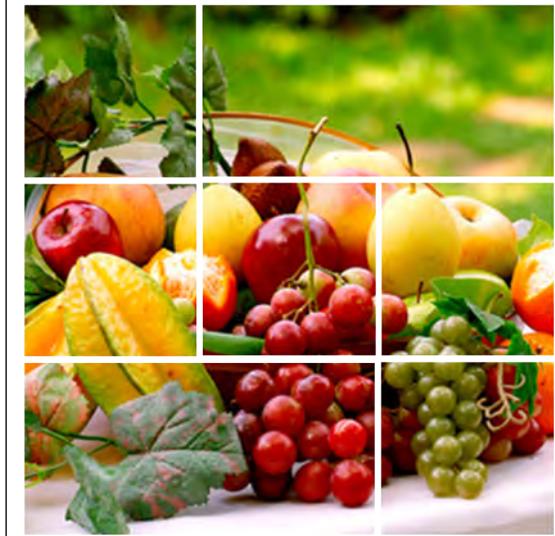
LINIE FÜR SÜSSE SCHOKOLADE

- KÜHLUNG ESSENTIELL FÜR SCHOKOLADE •PERFEKTE LUFTFEUCHTIGKEIT FÜR DIE GEKÜHLTEN PRALINEN •FLACHSTAHL IN EDELSTAHL ODER LACKIERT MIT KRÄFTIGE FARBEN ZUR OPTISCHEN STEIGERUNG DER PRODUKTE •MÖGLICHKEITEN DIE AUSSTELLFLÄCHE ZU VERDOPPELN ODER ZU VERDREIFACHEN •ZUGLAGEN FÜR KUCHEN• MIT UMLUFTKÜHLUNG •LED-BELEUCHTUNG IN DER AUSLAGE UND UNTER DEM ZWISCHENGLAS• SCHIEBPLEXIGLAS•NIEDERE GLASPLATTEN IN GERADE RER AUSFÜHRUNG FÜR HOHE SICHTBARKEIT




LINEA MACEDONIA - CREPES:

- FREDDO STATICO O VENTILATO CON REGOLATORI VELOCITÀ VENTOLE ELETTRONICI PER UN OTTIMO RAPPORTO FREDDO /UMIDITÀ;
- ESATTE TEMPERATURE PER ESALTARE LA FRESCHEZZA DI FRUTTA- VERDURE -MACEDONIE;
- CASSETTONI ESTRAIBILI PER INSALATE;
- COLORI VIVACI PER LINEE MODERNE E FRESCO DESIGN;
- FINITURE IN LEGNO PER ARREDAMENTI PERSONALIZZATI


LINE MACEDONIA CREPES

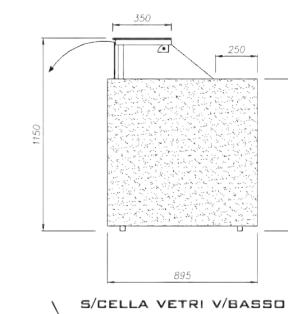
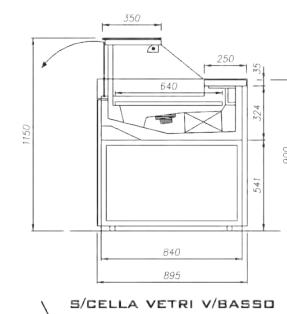
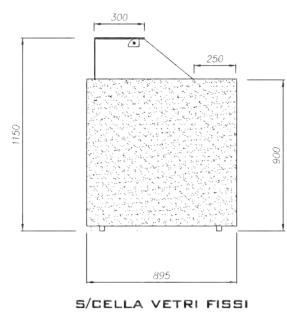
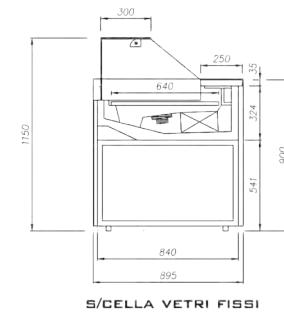
- STATIC OR VENTILATED VERSION WITH ELECTRONIC CONTROLLERS OF FAN'S SPEED, FOR AN EXCELLENT COLD / HUMIDITY RATIO
- EXACT TEMPERATURES TO ENHANCE THE FRESHNESS OF FRUIT, VEGETABLE AND SALADS
- PULL-OUT DRAWERS FOR SALAD
- BRIGHT COLORS AND FRESH DESIGNS FOR MODERN LINES
- WOOD FINISHES FOR CUSTOM FURNITURE.

LINIE MAZEDONIEN CREPES

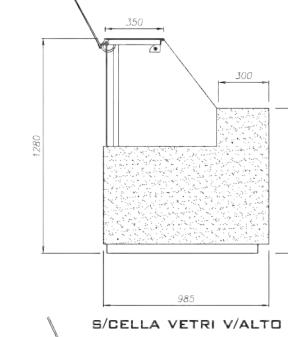
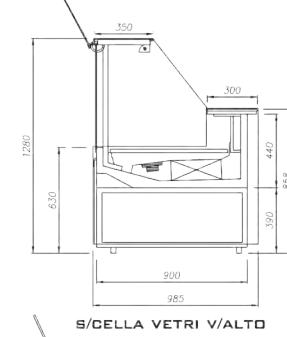
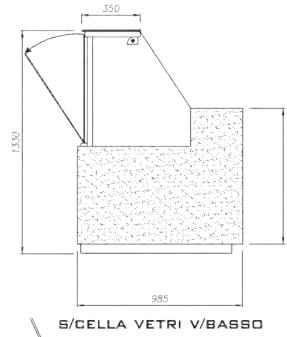
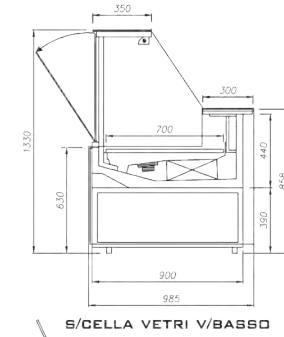
- STATISCHE ODER BELÜFTETE LÜFTER MIT ELEKTRONISCHEN REGLERN FÜR EINE HERVORRAGENDE KÄLTE UND FEUCHTIGKEIT
- EXAKTE TEMPERATUREN UM DIE FRISCHE VON OBST-GEMÜSE-SALAT ZU HALTEN
- AUSZIEHBARE SCHUBLÄDEN FÜR SALAT
- HELLE FARben UND FRISCHE DESIGNS FÜR MODERNE LINIEN
- BENUTZERDEFINIerte HOLZDEKORE.



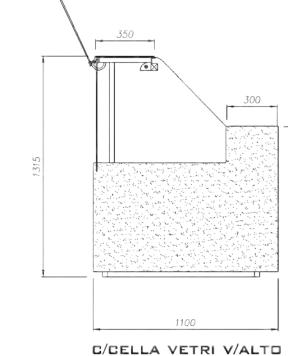
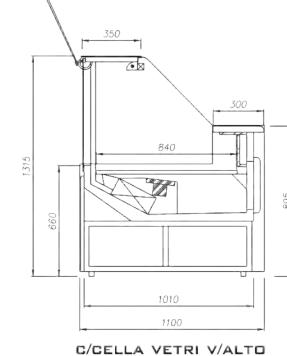
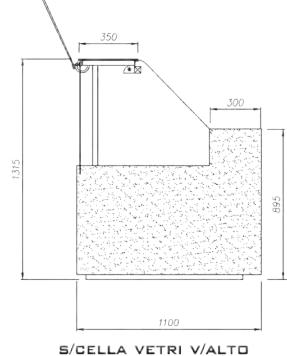
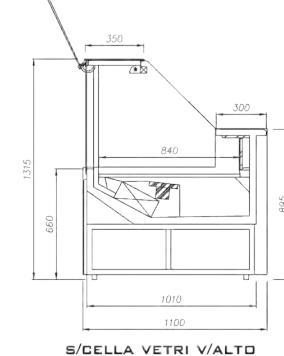
VENUS BQ P859



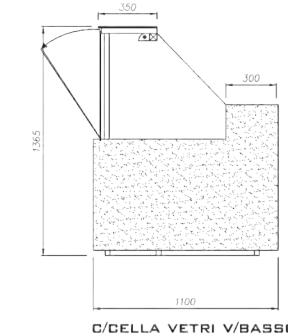
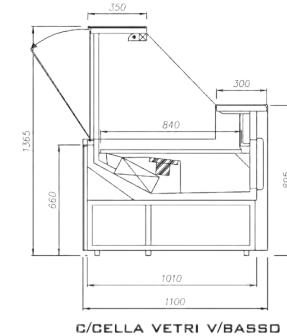
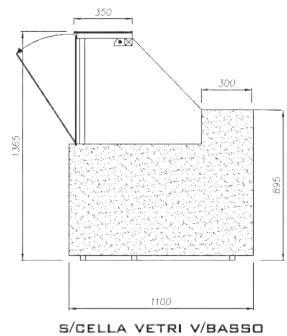
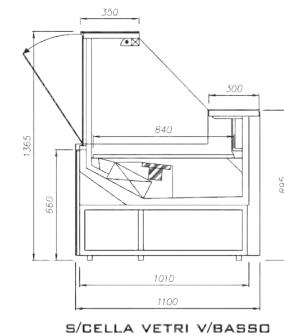
VENUS MZ P985

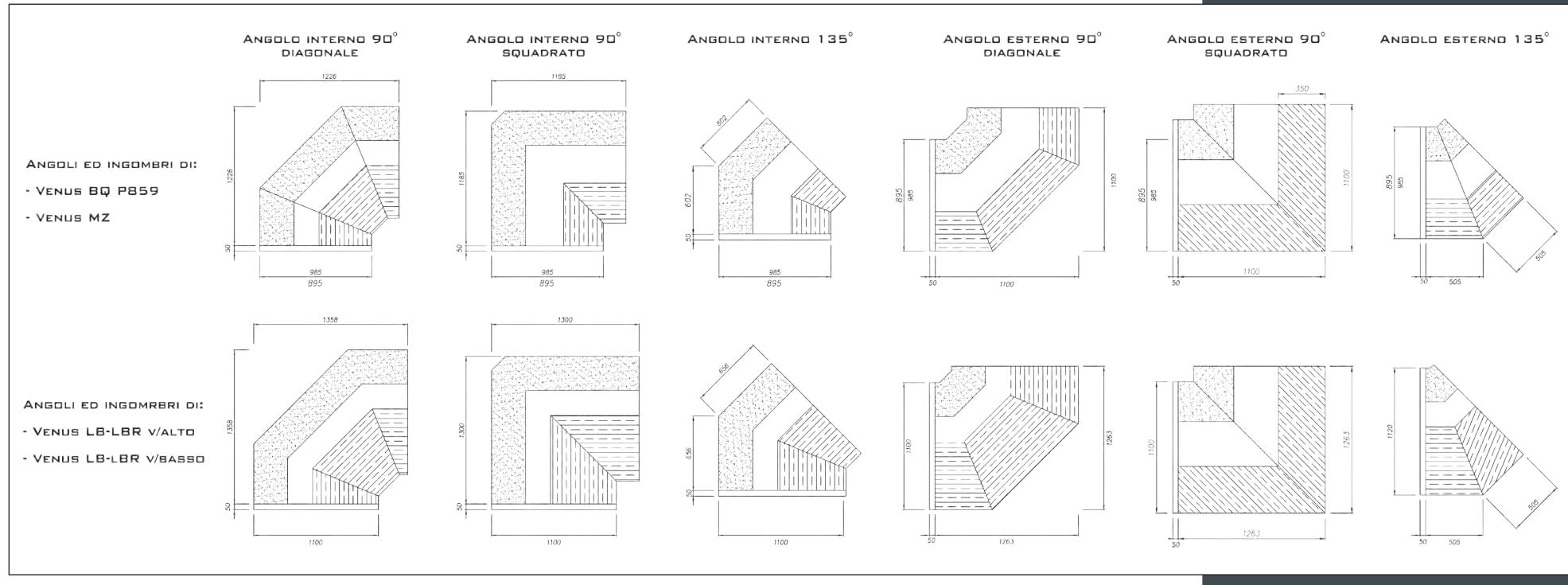


VENUS LB P1100
VETRI VERSO L'ALTO



VENUS LB P1100
VETRI VERSO IL BASSO





DATI TECNICI	UNITÀ	VENUS LR-LB-R							VENUS MZ-BQ								
		100	150	200	250	300	350	375	100	125	150	200	250	300	350	375	400
LUNGHEZZA SENZA SPALLA LENGTH WITHOUT ENDS	MM	950	1450	1900	2500	2900	3450	3750	950	1250	1450	1900	2500	2900	3450	3750	3940
POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER	W	314	559	675	848	930	1140	1210	343	418	488	651	883	1046	1267	1453	1534
POTENZA NOMINALE RATED POWER	W	300	400	520	680	720	750	820	270	290	300	410	630	640	690	1000	1020
SPORTELLI RISERVA DOORS	QT.	1	1	2	3	4	4	5	1	1	2	3	4	5	6	6	6
AREA ESPOSITIVA REFRIGERATA COOLED DISPLAY AREA	MQ	0.70	1.05	1.38	1.82	2.11	2.51	2.71	0.75	0.99	1.15	1.51	1.99	2.31	2.74	3.14	3.30