

Laval 3 - Shiraz

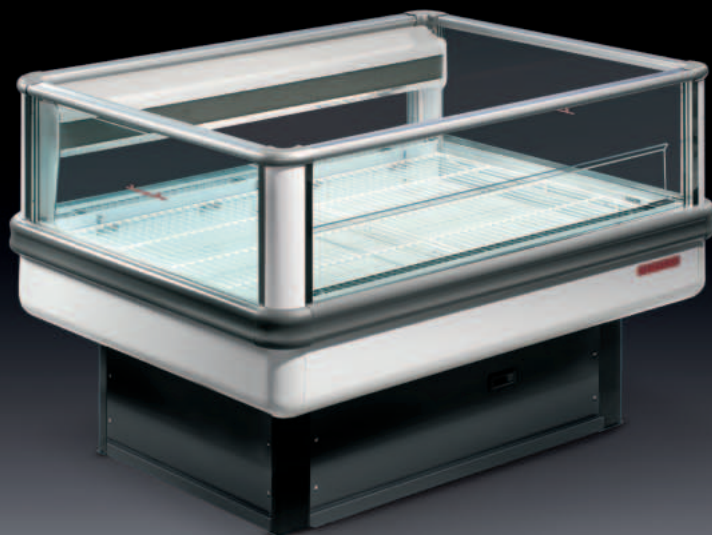


Meeting with excellence



arne

Shiraz



Isola refrigerata con gruppo compressore incorporato, ideale per le vendite promozionali. Offre un'ottima visibilità dei prodotti esposti grazie alle notevoli vetrate termoisolanti. Il modello **TN** è ideale per l'esposizione di prodotti freschi.

La versione **BT/TN**, può essere utilizzata sia per i prodotti freschi che per i prodotti surgelati o gelati semplicemente modificando i parametri di programmazione del controllore. Le tre lunghezze (1320 - 1920 - 2520 mm) permettono di rispondere alle esigenze espositive e di lay-out di qualsiasi superficie di vendita.

Refrigerated island with built-in condensing unit, ideal for promotional sales.

Offers visibility of the products on display thanks to the considerable heat-insulating glasses. The **TN** model is ideal for the display of fresh products.

The **BT/TN** version may be used for both fresh and frozen products or ice creams simply by modifying the controller programming parameters. The three lengths (1320 - 1920 - 2520 mm) allow to satisfy the display and lay-out demands of any sales surface.

Kühlinsel mit eingebautem Aggregat, ideal zum Verkauf von Promotionen.

Dank der bemerkenswerten Isoliergläser bietet das Möbel eine optimale Sicht der ausgestellten Produkte. Die Ausführung **NK** ist ideal zur Ausstellung von Frischprodukten.

Die Ausführung **TK/NK** kann durch einfache Änderung der programmierbare Parameter des Steuergerätes sowohl für Frischprodukte als auch Tiefkühlprodukte sowie Speiseeis eingesetzt werden.

Die drei Längen (1320 - 1920 - 2520 mm) ermöglichen es, allen Anforderungen wie Ausstellung der Produkte und Lagepläne jeder Verkaufsfläche entgegenzukommen.

Meeting with excellence

Appeal of frozen food



Îlot réfrigéré avec groupe compresseur logé, idéal pour les ventes promotionnelles.

Il offre une visibilité excellente des produits exposés grâce aux grandes vitres thermo-isolantes.

Le modèle **TN** est idéal pour l'exposition des produits frais.

La version **BT/TN** peut être utilisée soit pour les produits frais que pour les produits surgelés ou les glaces simplement en modifiant les paramètres de programmation du contrôleur.

Les trois longueurs (1320 - 1920 – 2520 mm) permettent de répondre aux exigences d'exposition et d'aménagement de toutes les surfaces de vente.

Isla refrigerada con grupo compresor incorporado, ideal para las ventas promocionales. Ofrece una visibilidad óptima de los productos expuestos gracias a las grandes vitrinas. El modelo **TN** es ideal para exponer productos frescos.

La versión **BT/TN** se puede utilizar tanto para los productos frescos como para los productos congelados o helados, simplemente modificando los parámetros de programación del controlador electrónico.

Las tres longitudes (1320 - 1920 – 2520 mm) permiten responder a las exigencias expositivas y de lay-out de cualquier superficie de venta.

Охлаждаемая витрина островного типа со встроенным компрессором. Идеально подходит для активных продаж.

Высокие стеклопакеты обеспечивают отличный обзор выложенной продукции.

Среднетемпературная (TN) модель рекомендуется для выкладки свежей продукции. Витрина комбинированного типа – средне-низкотемпературная (BT/TN), – в зависимости от режима охлаждения, устанавливаемого при помощи контроллера, может применяться как для выкладки свежей продукции, так и для продуктов глубокой заморозки или мороженого. Благодаря трем различным типоразмерам (1320 - 1920 – 2520 мм) витрина может использоваться на различных торговых площадях, удовлетворяя любые требования к выкладке товара.

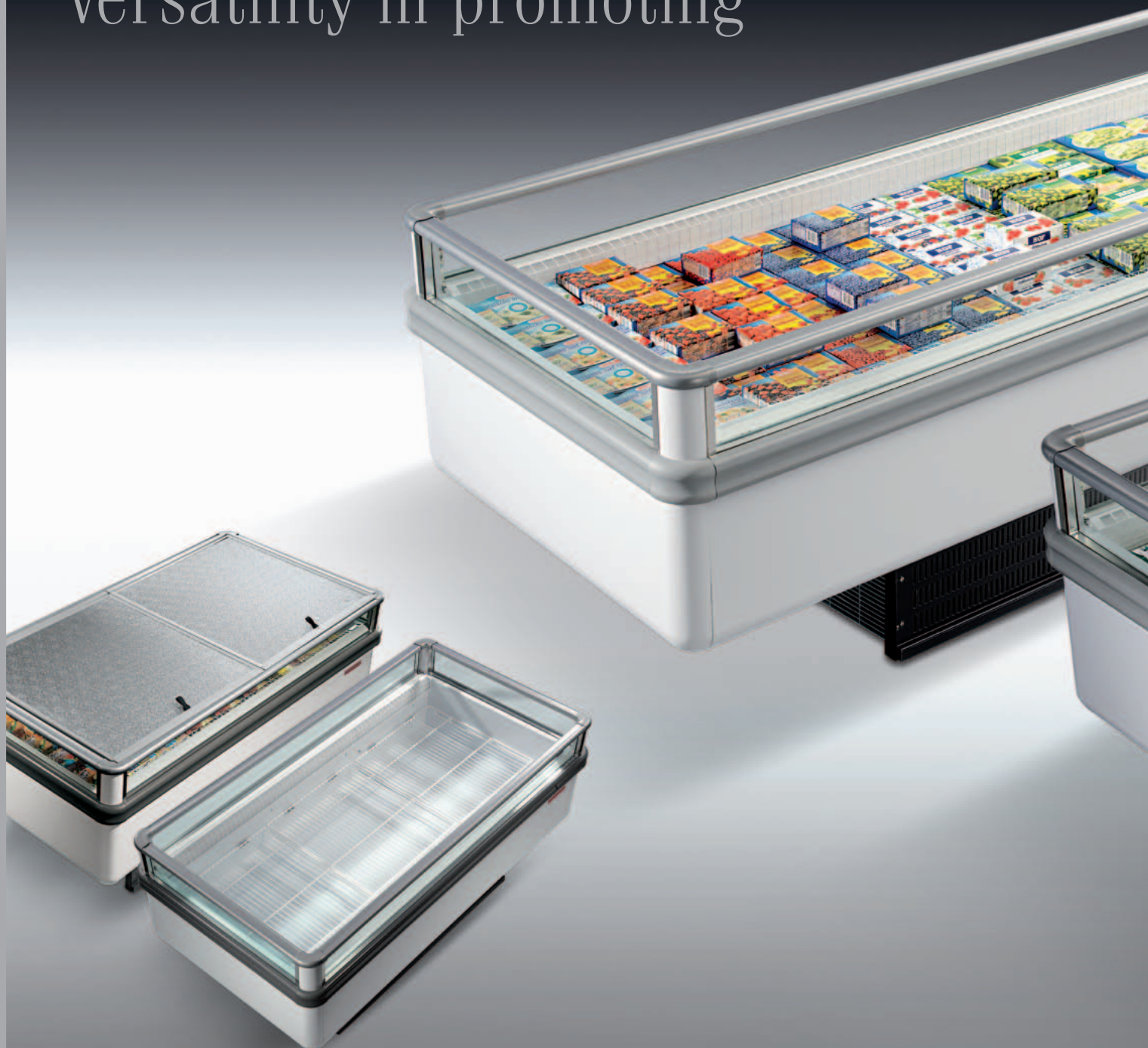
Isola refrigerata con gruppo compressore incorporato, ideale per le vendite promozionali.
Il modello TN è ideale per l'esposizione di prodotti freschi. La versione BT/TN, può essere utilizzata sia per i prodotti freschi che per i prodotti surgelati o gelati semplicemente modificando i parametri di programmazione del controllore.
Le tre lunghezze (1320 - 1920 - 2520 mm) permettono di rispondere alle esigenze espositive e di lay-out di qualsiasi superficie di vendita.

Refrigerated island with built-in condensing unit, ideal for promotional sales.
The TN model is ideal for the display of fresh products.
The BT/TN version may be used for both fresh and frozen products or ice creams simply by modifying the controller programming parameters.
The three lengths (1320 - 1920 - 2520 mm) allow to satisfy the display and lay-out demands of any sales surface.

Kühlinsel mit eingebautem Aggregat, ideal zum Verkauf von Promotionen.
Die Ausführung NK ist ideal zur Ausstellung von Frischprodukten.
Die Ausführung TK/NK kann durch einfache Änderung der programmierbare Parameter des Steuergerätes sowohl für Frischprodukte als auch Tiefkühlprodukte sowie Speiseeis eingesetzt werden.
Die drei Längen (1320 - 1920 - 2520 mm) ermöglichen es, allen Anforderungen wie Ausstellung der Produkte und Lagepläne jeder Verkaufsfläche entgegenzukommen.

Meeting with excellence

Versatility in promoting



Îlot réfrigéré avec groupe compresseur logé, idéal pour les ventes promotionnelles. Le modèle TN est idéal pour l'exposition des produits frais.

La version BT/TN peut être utilisée soit pour les produits frais que pour les produits surgelés ou les glaces simplement en modifiant les paramètres de programmation du contrôleur. Les trois longueurs (1320 - 1920 - 2520 mm) permettent de répondre aux exigences d'exposition et d'aménagement de toutes les surfaces de vente.

Isla refrigerada con grupo compresor incorporado, ideal para las ventas promocionales.

El modelo TN es ideal para exponer productos frescos.

La versión BT/TN se puede utilizar tanto para los productos frescos como para los productos congelados o helados, simplemente modificando los parámetros de programación del controlador electrónico. Las tres longitudes (1320 - 1920 - 2520 mm) permiten responder a las exigencias expositivas y de lay-out de cualquier superficie de venta.

Охлаждаемая витрина островного типа со встроенным компрессором.

Идеально подходит для активных продаж. Среднетемпературная (TN) модель рекомендуется для выкладки свежей продукции. Витрина комбинированного типа – средне-низкотемпературная (BT/TN), - в зависимости от режима охлаждения, устанавливаемого при помощи контроллера, может применяться как для выкладки свежей продукции, так и для продуктов глубокой заморозки или мороженого. Благодаря трем различным типоразмерам (1320 - 1920 - 2520 мм) витрина может использоваться на различных торговых площадях, удовлетворяя любые требования к выкладке товара.





Meeting with excellence

Laval 3 - Shiraz

Richness of details



Griglie regolabili.
Adjustable base grids.
Regelbare Bodengitter.
Grilles de fond réglables.
Rejillas regulables.
Регулируемые решетки.



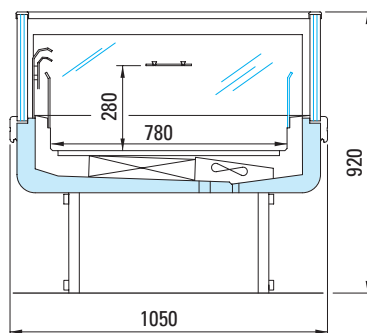
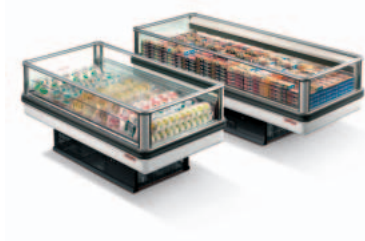
Coperchi notte.
Night covers.
Nachtabdeckungen.
Couvercles de nuit.
Tapas de noche.
Ночные шторы.



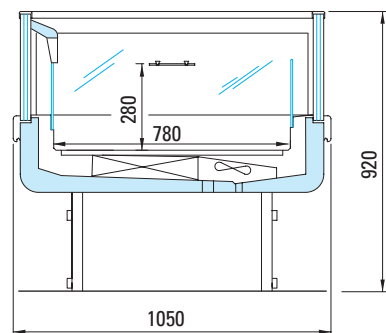
Divisori in grigliato.
Wire dividers.
Trenngitter.
Separations en grille.
Divisores de rejilla.
Решетчатый делитель.

Shiraz	Lunghezza esterna External length Aussenlänge Longueur extérieure Longitud externa Внешняя длина	Codice Code Kodenummer Code Código Код	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement Temperatura de trabajo Рабочая температура	Superficie di esposizione orizzontale Horizontal display surface Gesamte Ausstellefläche Surface d'exposition horizontale Superficie de exposición de apoyo Горизонтальная площадь экспозиции	Capacità utile Net volume Nutzleistung Capacité utile Capacidad útil Полезный объем	Peso Weight Gewicht Poids Peso Вес
	mm		°C	m²	dm³	Kg
TN	1320	96099601	0°C / +2°C	0.93	262	200
	1920	96099603		1.40	393	240
	2520	96099604		1.87	524	280
BT/TN	1320	96030292	0°C / +2°C -18°C/-25°C	0.93	262	220
	1920	96030294		1.40	393	265
	2520	96030295		1.87	524	310

Classe climatica ambientale - Enviromental climatic class - Classe climatique - Raumklimaklasse - Clase climática ambiental - Климатический класс оборудования: 3 +25 °C 60% U.R. - EN-ISO 23953 - 1/2



SHIRAZ TN

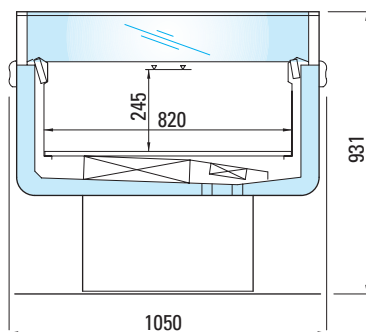


SHIRAZ BT/TN

Laval 3	Lunghezza esterna External length Aussenlänge Longueur extérieure Longitud externa Внешняя длина	Codice Code Kodenummer Code Código Код	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement Temperatura de trabajo Рабочая температура	Superficie di esposizione orizzontale Horizontal display surface Gesamte Ausstellefläche Surface d'exposition horizontale Superficie de exposición de apoyo Горизонтальная площадь экспозиции	Capacità utile Net volume Nutzleistung Capacité utile Capacidad útil Полезный объем	Peso Weight Gewicht Poids Peso Вес
	mm		°C	m²	dm³	Kg
TN	1320	96030720	0°C / +2°C	0.98	241	155
	1920	96030721		1.48	362	200
	2520	96030722		1.97	482	250
BT/TN	1320	96030710	0°C / +2°C -18°C/-25°C	0.98	241	155
	1920	96030711		1.48	362	200
	2520	96030712		1.97	482	250

Classe climatica ambientale - Enviromental climatic class - Classe climatique - Raumklimaklasse - Clase climática ambiental - Климатический класс оборудования: 3 +25 °C 60% U.R. - EN-ISO 23953 - 1/2

L'ARNEG, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. • Due to technical progress, ARNEG reserves the right to change technical features without notice. • ARNEG, dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier les détails techniques sans préavis • Die Firma ARNEG, dessen Bestreben eine stetige Verbesserung ihrer Produkte ist, behält sich das Recht vor die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern. • ARNEG, cuya política prevé un perfeccionamiento continuo, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento y sin advertencia previa los detalles técnicos • Ввиду постоянного совершенствования выпускаемой продукции, фирма ARNEG оставляет за собой право изменять технические характеристики продукции без предварительного уведомления.



LAVAL 3

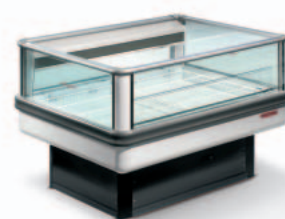
Shiraz



STUDIOVERDE

05/05/0680 - Ed. 01 - 15/07/2006

Meeting with excellence



arneg

ARNEG S.p.A.
35010 Marsango (PD) Italy - Tel. +39 049 9699333 - Fax +39 049 9699444
Certified ISO 9001:2000
www.arneg.com - info@arneg.it

