

UV2001

UV2001

iePost Descrizione:

- Vasca interamente in acciaio con isolamento in poliuretano schiumato senza CFC
- Struttura superiore con vetri curvi temperati alzabili, montanti in acciaio cromato e cappello in alluminio anodizzato
- Piani esposizione in acciaio inox facilmente estraibili
- Riserva refrigerata accessibile tramite sportelli
- Evaporatore alettato con grande superficie evaporante
- Fiancate in termoplastico antiurto, coibentate, di colore grigio metallizzato
- Profili frontali con fasce colorate a scelta
- Ampio piano di lavoro in acciaio inox con bordi arrotondati
- Quadro di comando elettronico e termometro digitale
- Vaschetta evaporacondensa automatica nella versione a gruppo incorporato

COLORI DISPONIBILI



Personalizzazione RAL a richiesta
Optional RAL customising
Individuelle RAL- Farbausführungen auf Anfrage
Personnalisation RAL sur demande
Personalización RAL bajo pedido



UV2001

- Description:**
- Fully steel belly with polyurethane insulation CFC free
 - Upper structure with liftable curved tempered glass, chromium-plated steel posts, anodized aluminium canopy
 - Stainless steel display decks, easy to remove for cleaning
 - Refrigerated storage accessed by doors
 - Large surface rib-type evaporator
 - Foamed shock-proof thermoplastic side-walls, metal grey colour
 - Front panels with colour strips to be chosen
 - Large stainless steel working table with rounded edges
 - Electronic control panel and digital thermometer
 - Automatic defrost-water-evaporating system (built-in compressor version)

UV2001

- Beschreibung:**
- Wanne völlig aus Stahl mit geschäumt Polyurethan, ohne CFC, isoliert
 - Obere Struktur mit gebogenen, temperierten und hebbaren Glasscheiben, verchromte Ständer, obere Ablage ist aus Eloxaluminium
 - Leicht herausziehbare Ausstellungsdecke aus Edelstahl
 - Unterbaukühlung durch Türen erreichbar
 - Rippenverdämpfer mit einer grossen Verdunstungsfläche
 - Mit thermoplastischen, stossfesten, isolierten Seitenteile, metallisiert grau farbig
 - Frontalscheiben Farben nach Auswahl
 - Breiter Arbeitstisch aus Edelstahl mit gerundeten Kanten
 - Elektronischer Schaltpanel und Digitalthermometer
 - Becken mit automatischer Verdunstung des Kondenswasser für die steckerfertige Version

UV2001

- Description:**
- Cuve entièrement en acier avec isolation en polyuréthane injecté sans CFC
 - Glaces courbes sécurit relevables sur vérins
 - Structures en acier chromé
 - Tablette supérieure en aluminium anodisé
 - Plateaux expo en inox facilement amovibles pour un nettoyage aisé
 - Réserve réfrigérée avec portillons
 - Évaporateur à ailettes à grande surface d'échange
 - Joints en matériau composite antichoc, isolés, et de couleur gris métallisé
 - Bandeau de façade avec couleur au choix et profilé anti-choc
 - Large tablette de service en inox et avec bords arrondis
 - Tableau de commande électronique à affichage digital
 - Bac de récupération des condensas avec réévaporation automatique (sur les

UV2001

- Descripción:**
- Cuba toda en acero con aislamiento en poliuretano inyectado sin CFC
 - Estructura superior con cristales curvos templados que se pueden alzar, montantes en acero cromado y plano superior en aluminio anodizado
 - Planos d'exposición en acero inoxidable extraíbles con facilidad
 - Reserva refrigerada accesible a través de ventanillas
 - Evaporador con aletas con una grande superficie evaporante
 - Laterales en termoplastico antichoque, aislados, de color gris metalizado
 - Perfiles frontales con banda colorada a elección
 - Amplio plano de trabajo en acero inoxidable con bordes redondeados
 - Cuadro de mando electrónico y termómetro digital
 - Cubeta de recuperación de la agua de condensación con re-evaporación automática en los modelos con grupo incorporado



Accessori e personalizzazioni:

- Versione tavola calda "Bagno Maria" oppure piastra riscaldante a secco, con possibilità di plafoniera riscaldante a raggi infrarossi
- Versione "Self-Service"
- Versione con evaporatore statico e fondo refrigerato
- Versione neutra oppure "Pane"
- Piano di lavoro di marmo o granito
- Modulo laterale cassa da 700 mm più spalle (misure diverse a richiesta)
- Mensola intermedia con illuminazione
- Illuminazione zoccolo frontale
- Seconda fila illuminazione su cappello
- Piani rialzati a gradino
- Divisori mobili
- Divisori fissi per temperature o prodotti diversi
- Porta-carta
- Piani porta-bilancia e porta-affettatrice
- Tagliere
- Possibilità inserimento ceppo in legno
- Prese elettriche monofase
- Fianco laterale a specchio

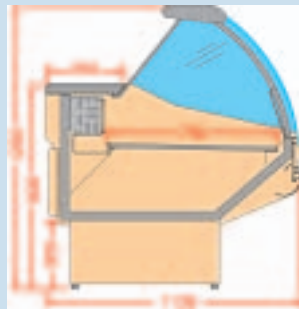
Accessori e personalizzazioni:

Optionals and accessories:

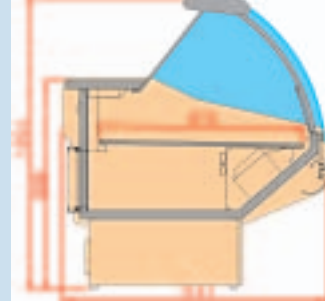
Zubehör und persönliche Ausführungen

Accessoires & options:

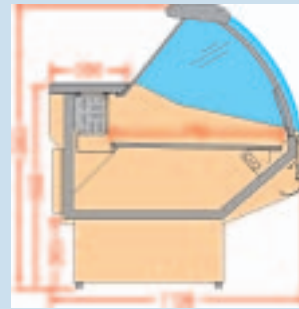
Accesorios y personalizaciones



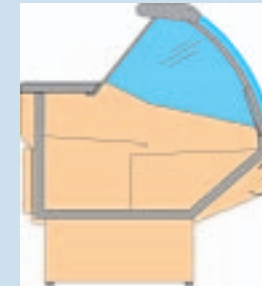
Statico
Static Cooling
Stille Kühlung
Froid Statique
Refrigeración estática



Ventilato
Ventilated
Umluftkühlung
Ventilé
Ventilada



Bassa Ventilazione
Semi-Ventilated
Half-Umluftkühlung
Semi-Ventilé
Semi-Ventilada



Neutro "Pane"
Bakery Version
Sektion "Brot"
Version Boulangerie
Neutro "Pan"

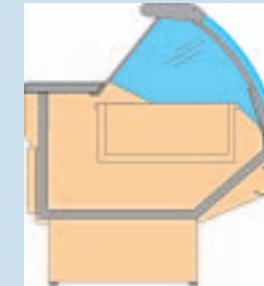
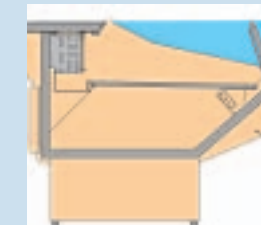
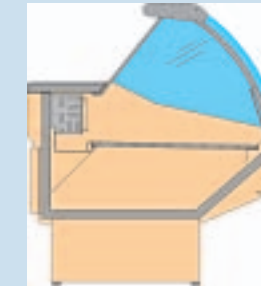


Tavola Calda
Bain-Marie hot case
Bain-Maire warme theke
Table chaude "Bain Marie"
"Baño maria" cafeteria



Versione Libero Servizio
Self-Service version
Selb-Bedienung sektion
Version libre service
Modelo autoservicio



Freddo statico e fondo refrigerato
Static cooling and coiled deck
Stille kühlung und berohrte ausstellungsplatte
Froid statique et fond réfrigéré
Frio estático y fondo refrigerado



Optionals and accessories:

- Hot case version "Bain Marie" type or dry warming plate, with possible additional infrared top heating
- "Self-Service" version
- Static evaporator and coiled deck version
- Dry or "Bakery" version
- Marble or granite working table
- Side cash counter of 700 mm plus end-walls (different sizes on request)
- Interim glass shelf with lighting
- Front lighting
- Additional lighting row on canopy
- Stepped display decks
- Movable dividers
- Fixed dividers for different temperatures or products
- Paper-holder
- Slicer- or scale-holder
- Cutting-plate
- Possible fitting of chopping block
- Electric sockets
- Mirrored side-wall



Zubehör und persönliche Ausführungen

- Ausführung mit Bainmarie warme Theke oder heiße Glasplatte mit Zugabe von Oberhitze Quarzstrahler
- Self-Service Ausführung
- Version mit statischem Verdämpfer und berohrte Ausstellungsplatte
- Neutrale Sektion, oder "Brot"
- Marmor oder Granit Arbeitsplatte
- Ungekühlt Seitenkasse, 700 mm Seitenteile eingeschlossen (verschiedene Masse auf Wunsch)
- Zwischenglass mit Beleuchtung
- Frontalsockelbeleuchtung
- Doppeloberbeleuchtung
- Stufenbanke
- Mobile Trennscheiben
- Feste Trennscheiben für Verschiedene Temperaturen und Produkte
- Papiertaschen
- Waage- und Aufschnittmaschinebrett
- Schneidebrett
- Einfügung von Holzklotze auf Wahl
- Einphasigen Steckdosen
- Seitenspiegel



Accessoires & options:

- Version chaude avec bain-marie ou plaque chauffante et possibilité de chauffage infrarouge sous la tablette supérieure
- Version libre-service (avec glace basse)
- Version "double froid" (évaporateur statique et serpentin sous plateau expo)
- Version neutre type "viennoiserie"
- Tablette de service en marbre ou granit
- Meuble caisse latérale de 700 mm avec joues ou sur mesure
- Etagère intermédiaire en verre avec éclairage
- Éclairage du soubassement
- Rampe d'éclairage double sous la tablette supérieure
- Expo 2 niveaux
- Séparation expo mobile en verre
- Séparation expo fixe pour 2 températures ou 2 types de produits différents
- Case à papiers
- Support balance ou trancheuse
- Planche à découper
- Possibilité d'intégrer un billot
- Prises de courant mono
- Joue d'extrémité avec miroir



Accesorios y personalizaciones

- Modelo Cafeteria "Baño Maria" o placa caliente a seco con posibilidad de iluminación a plafon caliente a rayos infrarrojos.
- Modelo Autoservicio.
- Modelo con evaporador estatico y fondo refrigerado.
- Modelo neutro o "Pan"
- Plano de trabajo de marmol o granito.
- Modulo lateral caja de 700 mm. mas laterales (medidas distintas bajo pedido).
- Estante intermedio con iluminación.
- Iluminación zocalo frontal.
- Segunda fila iluminación plano superior.
- Planos elevados a peldaño.
- Divisorios movibles.
- Divisorios fijos por temperatura o productos distintos.
- Porta-papel.
- Planos porta-balanza y porta-cortadora.
- Tajadera
- Posibilidad de poner un tajo en madera.
- Tomas electricas monofasicas.
- Lateral a espejo.

UV2001

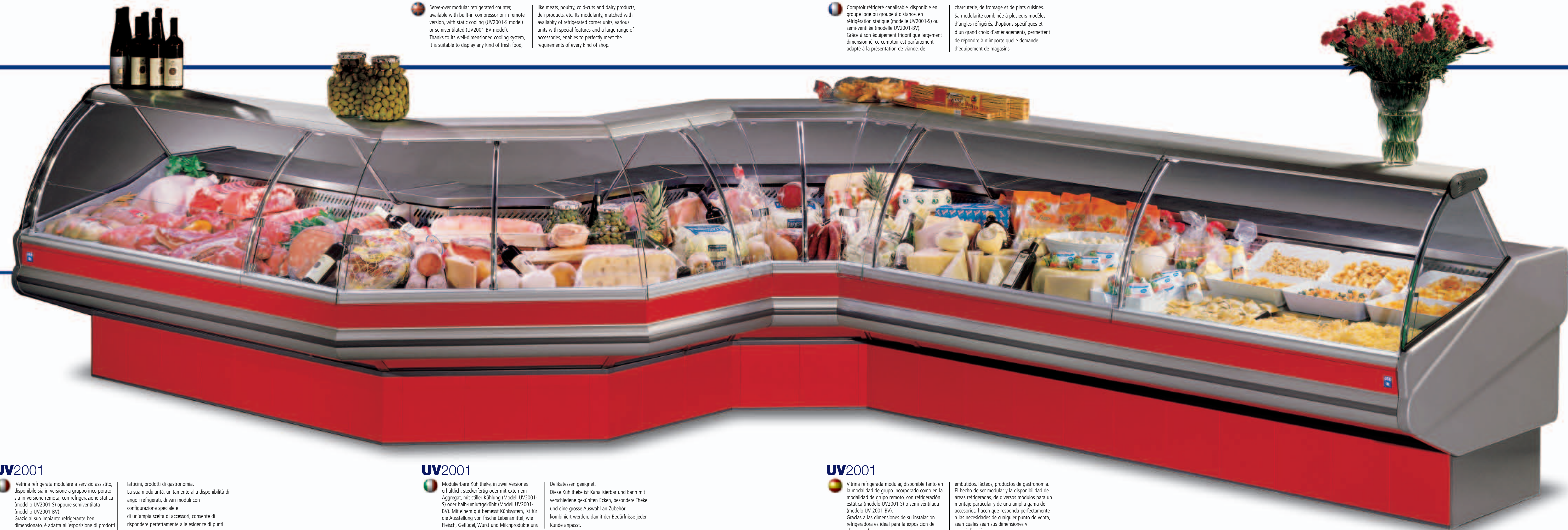
Serve-over modular refrigerated counter, available with built-in compressor or in remote version, with static cooling (UV2001-S model) or semiventilated (UV2001-BV model). Thanks to its well-dimensioned cooling system, it is suitable to display any kind of fresh food,

like meats, poultry, cold-cuts and dairy products, deli products, etc. Its modularity, matched with availability of refrigerated corner units, various units with special features and a large range of accessories, enables to perfectly meet the requirements of every kind of shop.

UV2001

Comptoir réfrigéré canalisable, disponible en groupe logé ou groupe à distance, en réfrigération statique (modèle UV2001-S) ou semi-ventilée (modèle UV2001-BV). Grâce à son équipement frigorifique largement dimensionné, ce comptoir est parfaitement adapté à la présentation de viande, de

charcuterie, de fromage et de plats cuisinés. Sa modularité combinée à plusieurs modèles d'angles réfrigérés, d'options spécifiques et d'un grand choix d'aménagements, permettent de répondre à n'importe quelle demande d'équipement de magasins.



UV2001

Vetrina refrigerata modulare a servizio assistito, disponibile sia in versione a gruppo incorporato sia in versione remota, con refrigerazione statica (modello UV2001-S) oppure semiventilata (modello UV2001-BV). Grazie al suo impianto refrigerante ben dimensionato, è adatta all'esposizione di prodotti alimentari freschi quali carni, pollame, salumi e

latticini, prodotti di gastronomia. La sua modularità, unitamente alla disponibilità di angoli refrigerati, di vari moduli con configurazione speciale e di un'ampia scelta di accessori, consente di rispondere perfettamente alle esigenze di punti vendita di ogni dimensione e specializzazione.

UV2001

Modulierbare Kühltheke, in zwei Versionen erhältlich: steckerfertig oder mit externem Aggregat, mit stiller Kühlung (Modell UV2001-S) oder halb-umluftgekühlt (Modell UV2001-BV). Mit einem gut bemessenen Kühlsystem, ist für die Ausstellung von frische Lebensmittel, wie Fleisch, Geflügel, Wurst und Milchprodukte uns

Delikatessen geeignet. Diese Kühltheke ist Kanalisierbar und kann mit verschiedene gekühlten Ecken, besondere Theke und eine grosse Auswahl an Zubehör kombiniert werden, damit der Bedürfnisse jeder Kunde anpasst.

UV2001

Vitrina refrigerada modular, disponible tanto en la modalidad de grupo incorporado como en la modalidad de grupo remoto, con refrigeración estática (modelo UV2001-S) o semi-ventilada (modelo UV-2001-BV). Gracias a las dimensiones de su instalación refrigeradora es ideal para la exposición de alimentos frescos, como carnes, aves,

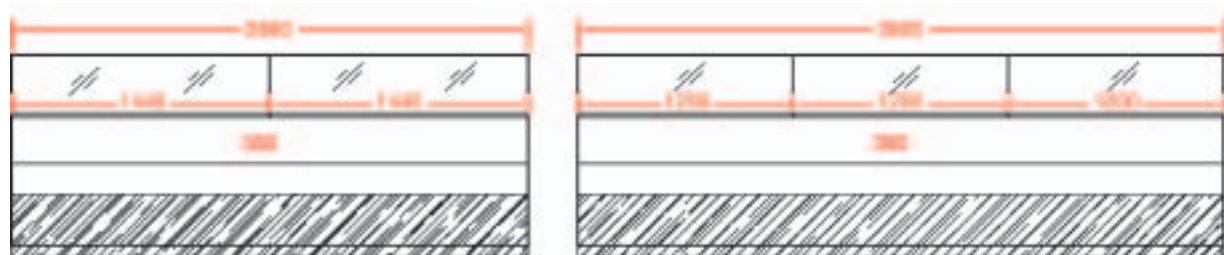
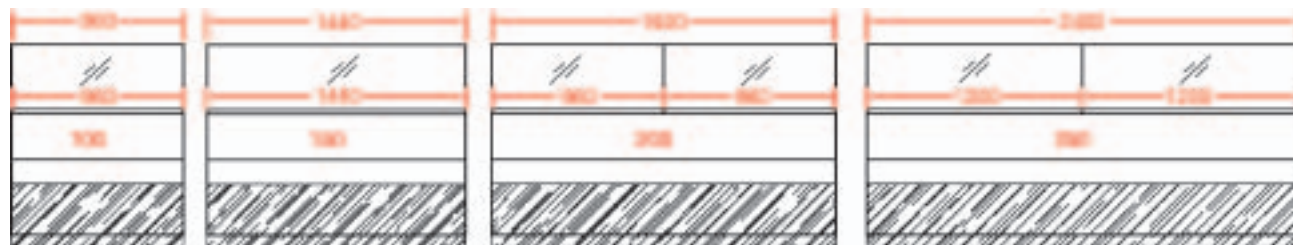
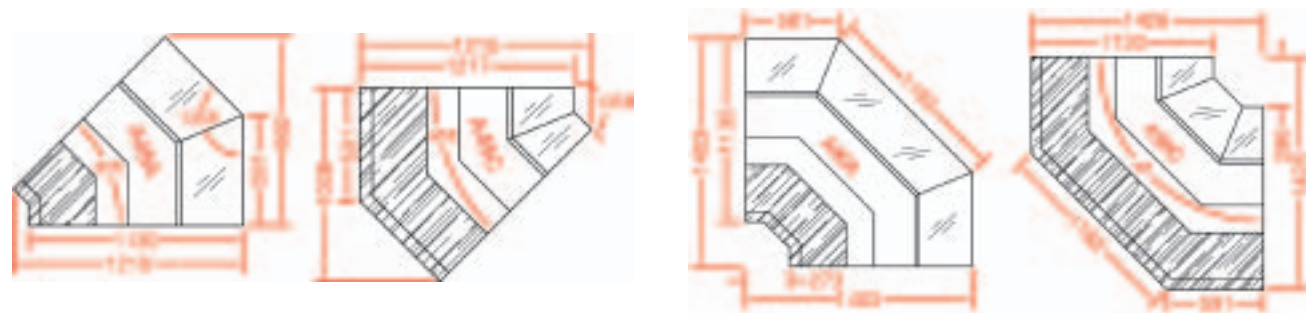
embutidos, lácteos, productos de gastronomía. El hecho de ser modular y la disponibilidad de áreas refrigeradas, de diversos módulos para un montaje particular y de una amplia gama de accesorios, hacen que responda perfectamente a las necesidades de cualquier punto de venta, sean cuales sean sus dimensiones y especialización.

UV2001



Misure moduli standard (senza fiancate)
Standard module sizes (side walls not included)
Masse der standard modelle (ohne seitenteile)
Dimensiones des modules standard (sans joues)
Medidas modulos estandar (sin laterales)

DISEGNI TECNICI



UV2001

Dati e caratteristiche di impiego / Technical data and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Données et caractéristiques d'utilisation / Datos técnicos y características de funcionamiento

Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN 441-4.1.7

Tension: V220/230/50 Hz, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25 °C ambient temperature, 60% R.H.) UNI EN41-4.1.7 / Spannung: V 220/230/50 Hz, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25 °C, 60% R.F) UNI EN41-4.1.7 / Tension de fonction en Volt 220/230/50 Hz Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25 °C température ambiante 60% humidité relative) UNI EN41-4.1.7 / Tension de uso en Volt 220/230/50 Hz Fluído refrigerante R404A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25 °C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN41-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 400W/metro Sbrinamento a gas caldo mod. gruppo incorporato Elettrico mod. gruppo remoto / Required refrigerating power in W/metre: 400 W/metre. Warm-gas defrosting with built-in unit - Electric defrosting with remote unit / Geforderte Kälteleistung in W/Meter: 310W/Meter. Warmabtauung Mod. eingebaute elektrische Einheit Mod. Fernaggregat / Puissance frigorifique requise en W/mètre : 400 W/mètre. Dégivrage par gaz chaud mod. groupe incorporé électrique mod. groupe déporté / Potencia frigorífica en W/metro necesaria 400W/metro Descongelación con gas caliente mod. grupo incorporado Eléctrico mod. grupo remoto

Nelle composizioni - canali sommare le potenze corrispettive / For line or corner-compositions pls. Sum relative powers / Für Linie oder Ecke-Aufbau summieren Sie relative Leistungen / Pour les compositions et canalisations sommer la puissance relative / En las composiciones canalizadas sumar las potencias correspondientes.

Temperatura minima di esercizio per tutte le versioni a rispetto della norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5°/-1°C) / Minimal working temperature for all versions in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2 (M1=+5 °/1 °C) / Minimale Betriebsstemperatur für alle Versionen in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (M1=+5 °/1 °C) / Température minimum de fonction pour tout les versions sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5 °/1 °C) / Temperatura mínima de ejercicio por todos los modelos con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1=+5 °/1 °C)

Modello /Type / Modell/Modèle / Modelo		UV1-100	UV1-150	UV1-200	UV1-250	UV1-300	UV1-350	UV1-A90A	UV1-A90C
Potenza complessiva (senza accessori) Statico (gruppo incorporato) / Overall power (without accessories) Static (built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) statisch (eingebaute Einheit) / Puissance totale (sans accessoires) Statique (groupe incorporé) / Potencia total (sin accesorios) Estático (grupo incorporado)	W	449	608	648	842	971	1181	492	459
Potenza complessiva (senza accessori) Bassa ventilazione (gruppo incorporato) / Overall power (without accessories) Low ventilation (built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) niedrige Ventilation (eingebaute Einheit) / Puissance totale (sans accessoires) Basse ventilation (groupe incorporé) / Potencia total (sin accesorios) Baja ventilación (grupo incorporado)	W	454	615	658	854	985	1198	499	464
Potenza complessiva (senza accessori) Ventilato (gruppo incorporato) / Overall power (without accessories) Ventilated (built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) gelüftet (eingebaute Einheit) / Puissance totale (sans accessoires) Ventilé (groupe incorporé) / Potencia total (sin accesorios) Ventilado (grupo incorporado)	W	455	617	660	856	899	1201	498	465
Potenza complessiva gruppo remoto Statico / Overall power of remote unit Static / Gesamtleistung Fernaggregat statisch / Puissance totale groupe déporté Statique / Potencia total grupo remoto Estático	W	1086	1605	2005	2559	3048	3798	784	1096
Potenza complessiva gruppo remoto Bassa ventilazione / Overall power of remote unit Low ventilation / Gesamtleistung Fernaggregat niedrige Ventilation / Puissance totale groupe déporté Basse ventilation / Potencia total grupo remoto Baja ventilación	W	1091	1612	2015	2571	3062	3815	791	1101
Potenza complessiva gruppo remoto Ventilato / Overall power of remote unit Ventilated / Gesamtleistung Fernaggregat gelüftet / Puissance totale groupe déporté Ventilé / Potencia total grupo remoto Ventilado	W	1092	1614	2017	2573	3065	3818	790	1102
Potenza assorbita dall'illuminazione (senza accessori) - Power absorbed by lighting (without accessories) / Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Puissance absorbée par l'éclairage (sans options) / Potencia de absorción de la iluminación (sin accesorios)	W	20	40	40	80	80	120	28	28
Superficie di esposizione Ventilato / Display area Ventilated / Gelüftet Ausstellfläche / Sur face d'exposition Ventilé / Superficie de exposición Ventilado	m ²	0,84	1,26	1,68	2,10	2,52	3,15	1,35	1,35
Superficie di esposizione Statico e Bassa ventilazione / Display area Static and low ventilation / Ausstellfläche statisch und niedrige Ventilation / Sur face d'exposition Statique et Basse ventilation / Superficie de exposición Estático y Baja ventilación	m ²	0,73	1,09	1,46	1,82	2,19	2,74	1,17	1,17
Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalle 5 cm) / Length (including shoulder units) (Shoulder unit thickness: 5 cm) / Länge (einschließlich Seitenwände) (Stärke Seitenwände 5 cm) / Longueur (montants latéraux inclus) (épaisseur montants latéraux 5 cm) / Longitudes (con espaldares) (espesor espaldares 5 cm)	cm	106	154	202	250	298	370	140 S/S	144 S/S
Volume in litri riserva / Reserve volume (litres) / Reservovolumen in Liter / Volume en litres réserve / Volumen en litros de reserva	L	156	234	312	390	468	546	188	271
Numero sportelli (luce sportello 240x555mm) / Storage door quantity (net size 240x555mm) / Unterbautüren (240x555mm Abmessungen der eingeklemmten Türen) / Portillons réserve (dimensions trou portillons: 240x555mm) / Número de puertas (luz de puerta 240x555 mm)	N°	1	2	2	3	4	4	1*	1
Potenze utili per gruppi remoti-resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10 °C / Nützliche Leistungen für Extremen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10 °C / Puissance nécessaire pour les groupe à distance-rendement en Watt à -10 °C / Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10 °C	W	400	600	800	1000	1200	1450	359	359
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit Verpackung) / Poids en total (déjà emballé) / Peso global (embalado)	Kg	130	170	210	250	285	320	120	120

* Dimensioni/Size/Abmessungen/Dimensiones: 240x215 mm