

ORLEANS



Zaim
REFRIGERAZIONE

ORLEANS

ORLEANS: vetrina adatta per piccole medie superfici, studiata per la vendita di varie categorie merceologiche.

Disponibile nelle seguenti versioni:

- statica con cella oppure statica senza cella, ideale per l'esposizione di prodotti freschi o confezionati: salumi, latticini, gastronomia, sandwiches.
- neutro per pane (senza griglie in legno) o pasticceria secca.
- versione calda è dotata di sistema di riscaldamento tramite resistenza, con termostato per la regolazione della temperatura tra i 30° e 90° C.

Piano lavoro in granito, per le versioni statica e non refrigerata; per la versione calda piano lavoro in acciaio. Spalle laterali in ABS termoformate, piano espositivo in acciaio inox 304, illuminazione superiore e sul vetro intermedio. Nella versione statica è dotata di quadro comandi con termostato elettronico e sbrinamento a pausa, bacinella raccogli condensa a scarico manuale.

Diverse decorazione frontali sono disponibili nella cartella colori.

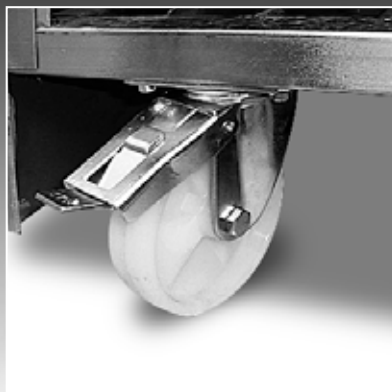
ORLEANS: gekühlte Vitrine, die besonders für kleine und mittlere Geschäfte geeignet ist, entwickelt für den Verkauf von verschiedenen Produkten.

Verfügbar in den folgenden Ausführungen:

- Statisch mit Unterbaukühlung oder Statisch ohne Unterbau, Ideal für die Ausstellung von frischen oder verpackten Produkten: Wurstwaren, Käse, Gastronomieprodukten, Sandwichs.
- Neutral für Brot (ohne Holzgitter) oder fein Gebäck.
- Warme Ausführung ausgestattet mit Beheizungssystem, mit Regler für die Kontrolle der Temperatur von 30° bis 90°C.

Arbeitsplatte aus Granit für die statischen und neutralen Ausführungen; für die warme Ausführung ist die Arbeitsplatte aus Stahl. Seitenteile aus warmgeformtem ABS, Ausstellungsfläche aus Inox Stahl AISI 304, Beleuchtung oben und in der Zwischenglasetape. Die statische Ausführung ist ausgestattet mit: Schalttafel mit Digitalregler und Abtaung mit Pause, Kunststoffschale für Abtauwasser, durch Hand zu entleeren.

Verschiedene verfügbare Farben laut Tabelle.



Optional:
Telaio con ruote
Frame with casters
Rahmen mit Rollen
Chassis avec roulettes

ORLEANS: refrigerated display cabinet particularly suitable for small and medium size shops, developed for the sale of different kind of products.

Available in the following versions:

- static with storage or static without storage, ideal for the display of fresh or packed products: sausages, cheese, delicatessen, sandwiches.
- neutral for bread (without wooden grids) or dry cakes.
- hot version equipped with hot system with heating element, with thermostat for temperature control between 30° to 90° C.

Working plate made of granite for static and neutral version; for the hot version the working plate is in stainless steel. Side panels in thermoformed ABS, display surface in stainless steel 304, lighting on the top and on the glass shelf. The static version is equipped with control panel with digital thermostat and defrost at intervals, plastic pan for the collection of defrost water to be emptied manually.

Different colours available as per colour chart.

ORLEANS: vitrine réfrigérée appropriée pour les magasins de petites et moyennes dimensions, étudiée pour la vente de produits différents.

Disponible dans les versions suivantes :

- Statique avec réserve ou statique sans réserve, idéale pour l'exposition de produits fraises ou confectionnés : charcuterie, produits laitiers, gastronomie, sandwiches.
- Neutre pour pain (sans grilles en bois) ou petit four.
- Version chaude dotée de système de chauffage avec résistance, avec thermostat pour le contrôle de la température de 30° à 90°C.

Plan de travail en granit pour les versions statique et neutre ; pour la version chaude le plan de travail est en acier. Joutes latérales en ABS thermoformé, surface d'exposition en acier inox AISI 304, illumination supérieure et sur la vitre intermédiaire. La version statique est équipée avec tableau de control avec thermostat digital et dégivrage avec pause, bac de récupération de l'eau de dégivrage qui doit être vidé manuellement.

Différentes couleurs disponibles selon tableau des couleurs.

Terminale cassa
Terminal cash desk
Kassentisch
Terminal caisse
70 -100-150 cm



ORLEANS

Optional:
2° vetro intermedio
2nd intermediate glass shelf
2° Zwischenglasetape
2eme vitre intermédiaire

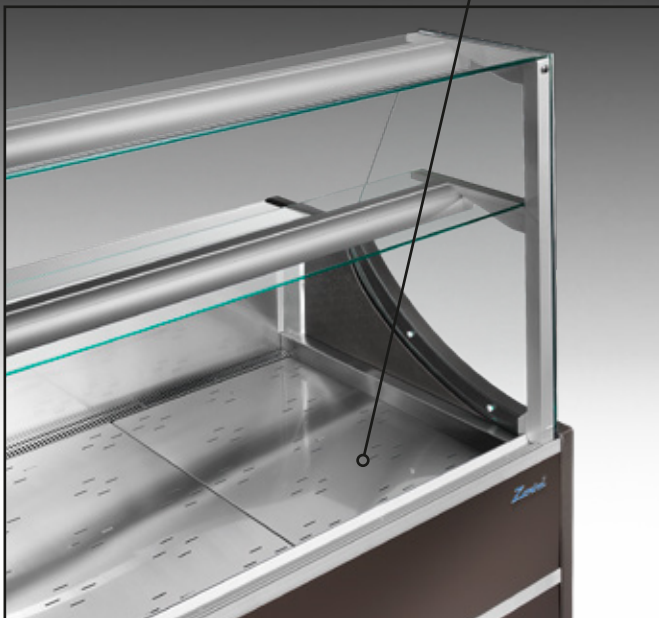
Versione nera
Black version
Schwarze Ausführung
Version noire



Versione calda
Hot version
Warme Ausführung
Version chaude



1 vetro intermedio di serie.
1 glass shelf as standard version.
1 Zwischenglasetape als Standardausführung.
1 vitre intermédiaire standard.



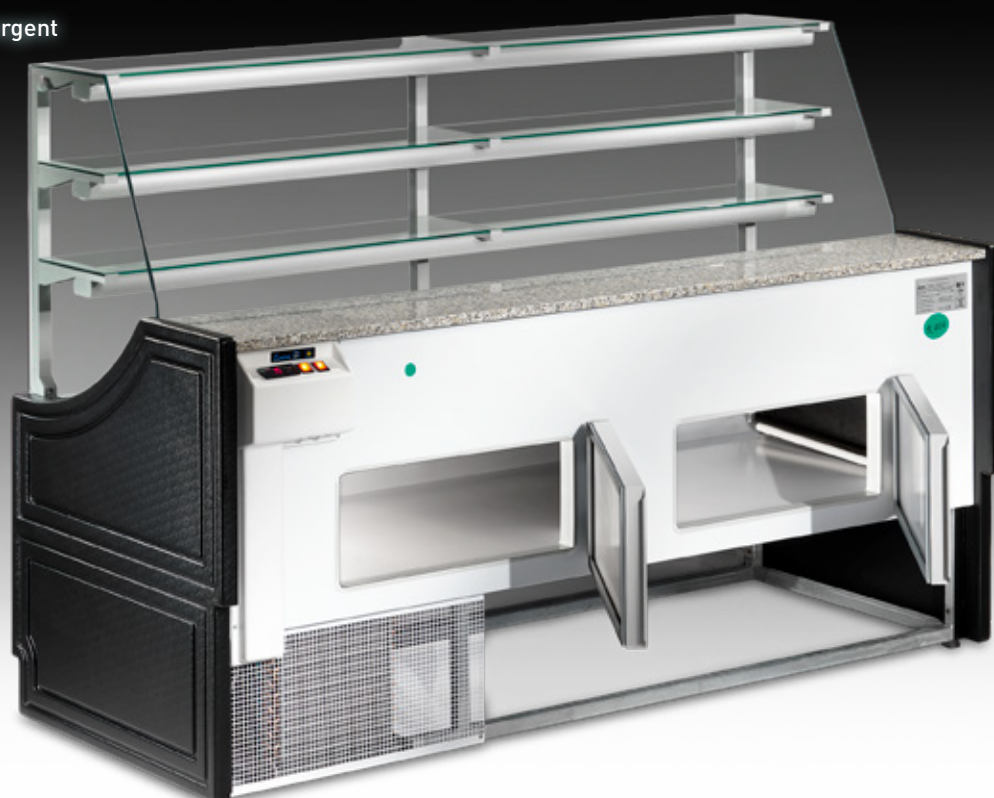
ORLEANS

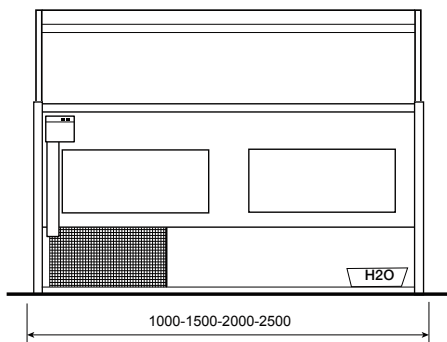
1 vetro intermedio di serie.
1 glass shelf as standard version.
1 Zwischenglaselage als Standardausführung.
1 vitre intermédiaire standard.



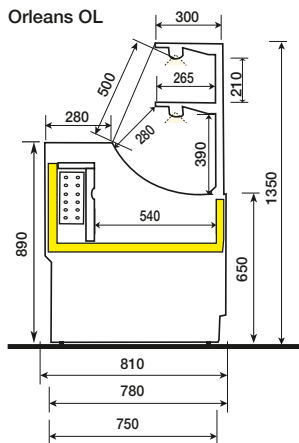
Struttura alluminio solo argento
Aluminium glass frame only in silver
Aluminium-Struktur nur in Silber
Structure en aluminium seulement argent

Statico con cella
Static with refrigerated storage
Statisch mit Unterbaukühlung
Statique avec réserve

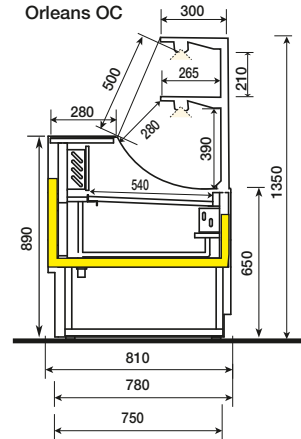




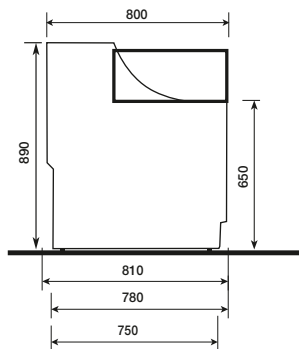
STATICO SENZA CELLA
 STATIC WITHOUT STORAGE
 STATISCH OHNE UNTERBAUKÜHLUNG
 STATIQUE SANS RÉSERVE



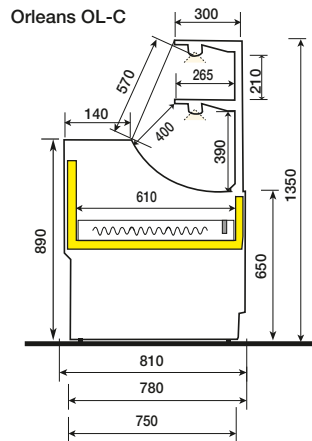
STATICO CON CELLA
 STATIC WITH REFRIGERATED STORAGE
 STATISCH MIT UNTERBAUKÜHLUNG
 STATIQUE AVEC RÉSERVE



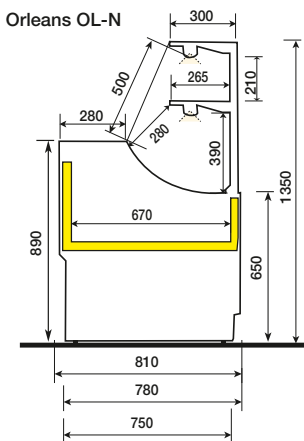
TERMINALE CASSA
 TERMINAL CASH DESK
 KASSENTISCH
 TERMINAL CAISSE



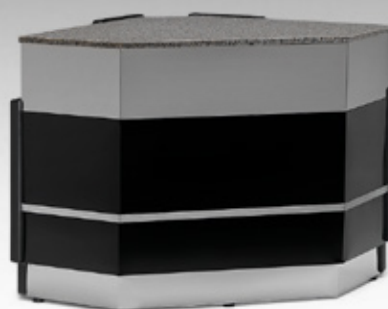
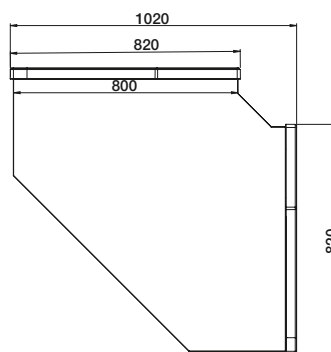
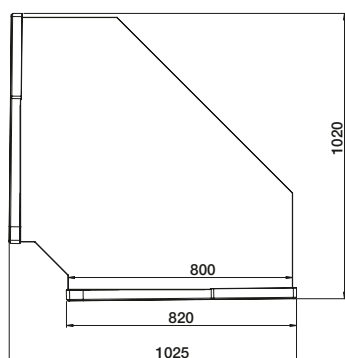
VERSIONE CALDA
 HOT VERSION
 WARME AUSFÜHRUNG
 VERSION CHAUDE



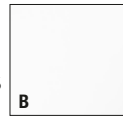
NON REFRIGERATO
 WITHOUT REFRIGERATION
 OHNE KÜHLUNG
 SANS RÉFRIGÉRATION



TERMINALE CASSA AD ANGOLO CON SPALLE (NON CANALIZZABILE)
 CORNER CASH DESK WITH SIDE PANELS (NON-MULTIPLEXABLE)
 ECKE-KASSENTISCH MIT SEITENTEILEN (NICHT KANALISIERBAR)
 MEUBLE CAISSE EN ANGLE AVEC JOUES (PAS CANALISABLE)



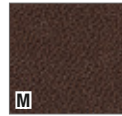
COLORI SPALLE
SIDE PANELS COLOURS
SEITENTEILE FARBEN
COULEURS DE JOUES LATERALES
COLORES POR LATERALES



Bianco
White
Weiß
Blanc
Blanco



Grigio
Grey
Grau
Gris

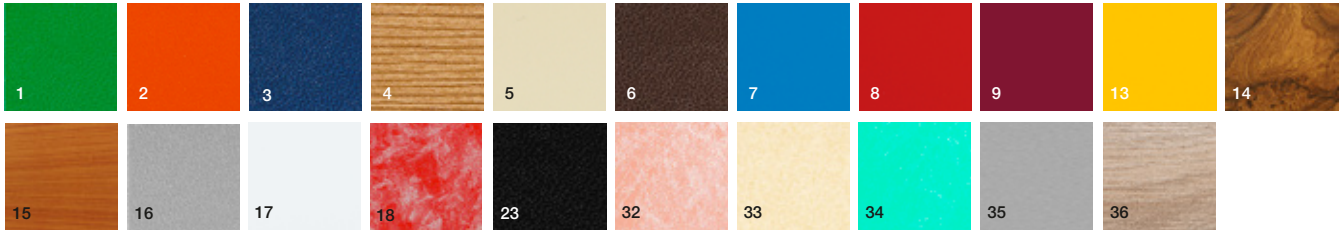


Marrone
Brown
Braun
Marron



Nero
Black
Schwarz
Noire
Negro

COLORI DISPONIBILI - AVAILABLE COLOURS - VERFÜGBARE FARBEN - COULEURS DISPONIBLES - COLORES DISPONIBLES



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNES TECHNIQUES								
Lunghezza con spalle Length including ends Länge mit Seitenteilen Longueur avec joues	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement	Tensione di alimentazione Supply voltage Speisespannung Tension d'alimentation	Superficie espositiva Display surface Auslagefläche Surface d'exposition	*Superficie vetro intermedio *Surface area intermediate shelf *Fläche der Zwischenglaselage *Surface de la vitre intermédiaire	Illuminazione Lighting power Beleuchtung Eclairage	Resistenza Heating element Heizung Resistance	Capacità cella Storage capacity Zellenkapazität Capacité réserve	Sportelli Doors Türen Portes
	° C		m ²	m ²	Watt	Watt	Lt	nr.
STATICO SENZA CELLA - STATIC WITHOUT STORAGE - STATISCH OHNE UNTERBAUKÜHLUNG - STATIQUE SANS RÉSERVE								
1000	25° C u.r. 60% + 4° C + 6° C	230 V/1/50 Hz	0,5	0,24	2 x 14	-	-	-
1500			0,77	0,37	2 x 28	-	-	-
2000			1,04	0,51	2 x 35	-	-	-
2500			1,31	0,64	4 x 21	-	-	-
STATICO CON CELLA - STATIC WITH REFRIGERATED STORAGE - STATISCH MIT UNTERBAUKÜHLUNG - STATIQUE AVEC RÉSERVE								
1000	25° C u.r. 60% + 4° C + 6° C	230 V/1/50 Hz	0,5	0,24	2 x 14	-	118	1
1500			0,77	0,37	2 x 28	-	185	1
2000			1,04	0,51	2 x 35	-	253	2
2500			1,31	0,64	4 x 21	-	320	3
NON REFRIGERATO - WITHOUT REFRIGERATION - OHNE KÜHLUNG - SANS RÉFRIGÉRATION								
1000	-	230 V/1/50 Hz	0,62	0,24	2 x 14	-	-	-
1500			0,95	0,37	2 x 28	-	-	-
2000			1,29	0,51	2 x 35	-	-	-
2500			1,62	0,64	4 x 21	-	-	-
VERSIONE CALDA - HOT VERSION - WARME AUSFÜHRUNG - VERSION CHAUDE								
1000	Temp. +30 ° +90 °	230 V/1/50 Hz	0,56	0,24	2 x 14	600	-	-
1500			0,87	0,37	2 x 28	1300	-	-
2000			1,17	0,51	2 x 35	1500	-	-
2500			1,48	0,64	4 x 21	1500	-	-

Per i dati tecnici delle unità refrigeranti si prega di contattare l'azienda.
For the technical data of the refrigerating units, please contact the producer.
Für die technischen Daten der Kühlmaschine nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller.
Pour les données techniques des groupes réfrigérants veuillez contacter l'usine.

* I vetri intermedi non sono refrigerati
* The intermediate glass shelves are not refrigerated
* Die Zwischenglaselage sind nicht gekühlt
* Les vitres intermédiaires ne sont pas réfrigérées

ZOIN REFRIGERAZIONE S.r.l. 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, ZOIN REFRIGERAZIONE S.r.l. reserves the right to change technical features without notice. • Zur politik der Firma ZOIN REFRIGERAZIONE S.r.l. gehört die kontinuierliche Verbesserung der Produkte, somit behält sie sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern. • ZOIN REFRIGERAZIONE S.r.l. dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier sans préavis les détails techniques.



ZOIN REFRIGERAZIONE s.r.l.

Viale delle Industrie, 27 Z.I. di Ronchi

35010 VILLAFRANCA PADOVANA (PADOVA) - ITALY

Tel. (+39) 049 9070421- 049 9070172 Fax (+39) 049 9070244



NON CONTIENE C.F.C.
DOES NOT CONTAIN C.F.C.
ENTHÄLT KEIN C.F.C.
NE CONTIENT PAS DE C.F.C.