

FREGIBOX

concept

Vasca isolata h. 110 mm con sovrastruttura
Cuve isotherme h. 110 mm avec superstructure
Isoliertes Becken H. 110 mm mit Aufbau
Insulated well h. 110 mm with superstructure



Vasca isolata da incasso con sovrastruttura. Ideale per esporre pietanze in piatti o vassoi su letto di ghiaccio. Realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca raggiata e stampata, profondità h.110 mm, isolamento con schiuma poliuretanicata iniettata. Sovrastruttura realizzata con vetro temperato. Illuminazione con lampada fluorescente. Può essere accessoriata con falso fondo forato e vetro frontale parasputi. Disponibile nelle dimensioni 2-3-4-5-6 GN.

Cuve isotherme encastrable, avec superstructure. Idéale pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux sur lit de glace. Réalisée en acier inox AISI 304, cuve rayonnée et emboutie, profondeur h.110 mm, isolation par mousse de polyuréthane injectée. Superstructure réalisée en verre trempé. Éclairage par lampe fluorescente. Peut être accessoirisée avec faux fond perforé et verre frontal pare-haleine. Disponible dans les dimensions 2-3-4-5-6 GN.

Isoliertes Einbau-Becken aus Edelstahl AISI 304 mit Aufbau. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett auf Eisbett. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 110 mm. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Hartglas-Aufbau. Beleuchtung durch Leuchtstofflampe. Kann mit gelochtem Blindboden und Frontscheibe ausgerüstet werden. Lieferbar in den Größen 2-3-4-5-6 GN.

Drop-in insulated well made in AISI 304 stainless steel with superstructure. Ideal for displaying food on plates or trays on a bed of ice. Pressed and radiused well, depth 110 mm. Injected polyurethane foam insulation. Toughened glass superstructure. Lighting with fluorescent lamp. May be accessorised with a perforated false bottom shelf and front glass sneeze guard. Available in sizes 2-3-4-5-6 GN.