

BUFFALO



Zoim

R E F R I G E R A Z I O N E

BUFFALO

BUFFALO: vetrina ottimale per le medie superfici. Ideale per l'esposizione della carne.

Disponibile nella versione:

- statica senza cella
- ventilata senza cella

Piano lavoro e piano espositivo in acciaio inox AISI 304. Vetri curvi temperati apribili verso l'alto, con illuminazione superiore. Disponibile solo nella versione con gambe. Quadro comandi con termostato elettronico e sbrinamento a pausa. Bacinella in plastica raccogli condensa a scarico manuale. Dotato di chiusura in plexiglass di serie.

BUFFALO: gekühlte Vitrine, die besonders für mittlere Geschäfte geeignet ist. Ideal für Ausstellung von Fleisch.

In den folgenden Ausführungen verfügbar:

- statisch ohne Unterbaukühlung
- Umluft ohne Unterbaukühlung

Arbeitsplatte und Ausstellungsfläche aus Inox Stahl AISI 304. Gebogene Sekurit-Glasscheibe zu öffnen nach oben, mit oberer Beleuchtung. Verfügbar nur in der Ausführung mit Beinen. Schalttafel mit Digitalregler und Abtauung mit Pause. Kunststoffschale für Abtauwasser, durch Hand zu entleeren. Ausgestattet mit Rückschiebescheiben aus plexiglass.

BUFFALO: refrigerated cabinet optimal for medium size shops. Ideal for the display of meat.

It is available in following versions:

- static without storage
- ventilated without storage

Working plate and display surface made of stainless steel AISI 304. Front curved tempered glasses opening upwards, with top lighting. Available only in the version with legs. Control panel with digital thermostat and defrost at intervals. Plastic pan for the collection of defrost water to be emptied manually. Equipped with plexiglass closing.

BUFFALO: vitrine réfrigérée appropriée pour les magasins de moyennes dimensions. Idéale pour l'exposition de viande.

Disponible en version :

- statique sans réserve
- ventilé sans réserve

Plan de travail et surface d'exposition en acier inox AISI 304. Vitre bombée trempée avec ouverture vers l'haup, avec illumination supérieure. Disponible seulement en version avec jambes. Tableau de control avec thermostat digital et dégivrage avec pause. Bac de récupération de l'eau de dégivrage qui doit être vidé manuellement. Equipé avec fermeture arrière en plexiglass.



Portacarta in ABS
Paper holder in ABS
Porte papier en ABS
Papierablage aus ABS



Chiusura posteriore in plexiglass
Plexiglass closing
Fermeture arrière en plexiglass
Rückschiebescheiben aus plexiglass



Diverse decorazione frontali sono disponibili nella cartella colori. Different colours available as per colour chart. Verschiedene verfügbare Farben laut Tabelle. Différentes couleurs disponibles selon tableau des couleurs.

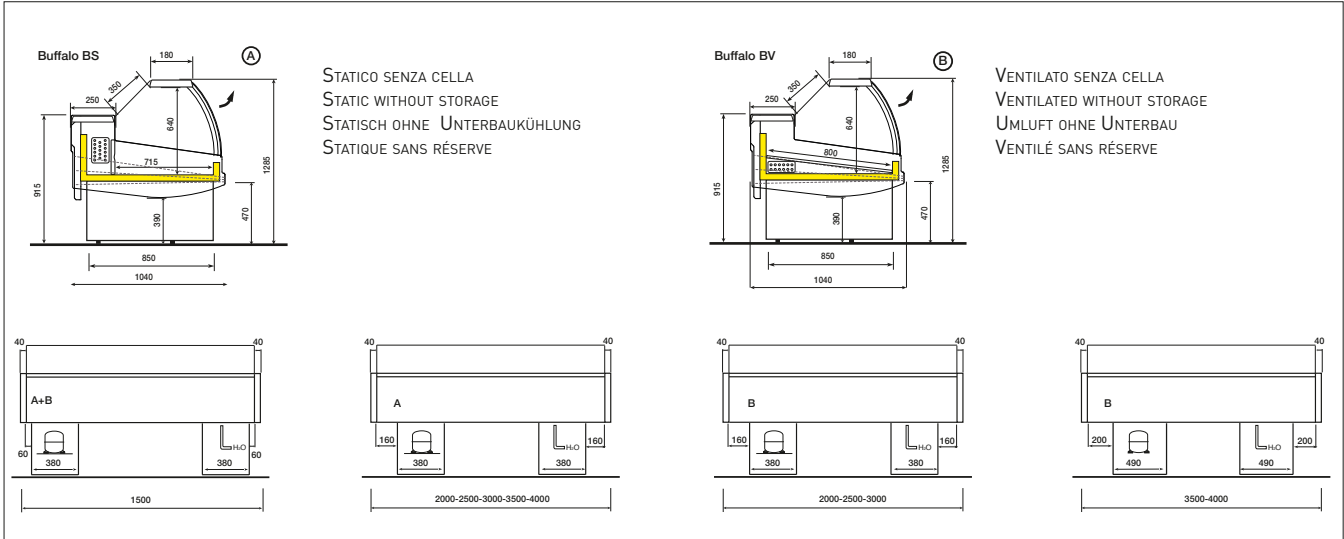
Batticarrello - Bumper - Pare-chocs - Stoßfänger

Nero
Black
Schwarz
Noire
Negro

Grigio
Grey
Grau
Gris
Gris

BUFFALO BS

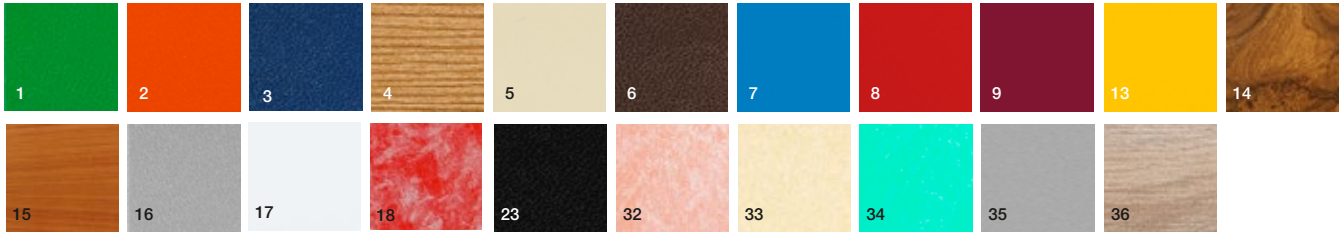




STICO SENZA CELLA
 STATIC WITHOUT STORAGE
 STATISCH OHNE UNTERBAUKÜHLUNG
 STATIQUE SANS RÉSERVE

VENTILATO SENZA CELLA
 VENTILATED WITHOUT STORAGE
 UMLUFT OHNE UNTERBAU
 VENTILÉ SANS RÉSERVE

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



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



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	Ventilatore Fan Lufter Ventilateur	Illuminazione Lighting power Beleuchtung Eclairage
	° C		m ²	Watt	Watt
STICO SENZA CELLA - STATIC WITHOUT STORAGE - STATISCH OHNE UNTERBAUKÜHLUNG - STATIQUE SANS RÉSERVE					
1500	25° C u.r. 60% + 0° C + 2° C	230 V/1/50 Hz	1,01	-	1 x 28
2000			1,37	-	1 x 35
2500			1,73	-	2 x 21
3000			2,09	-	2 x 28
3500			2,45	-	3 x 21
4000			2,80	-	3 x 28
VENTILATO SENZA CELLA - VENTILATED WITHOUT STORAGE - UMLUFT OHNE UNTERBAU - VENTILÉ SANS RÉSERVE					
1500	25° C u.r. 60% + 0° C + 2° C	230 V/1/50 Hz	1,14	1 x 19	1 x 28
2000			1,53	2 x 19	1 x 35
2500			1,93	2 x 19	2 x 21
3000			2,33	3 x 19	2 x 28
3500			2,73	3 x 19	3 x 21
4000			3,13	4 x 19	3 x 28

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.

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.
 NE CONTIENT PAS DE C.F.C.
 ENTHÄLT KEIN C.F.C.