



Nouveau avec
**réfrigérant
R600a**



Uno Top Cold

Uno Top Cold — le système de vitrine réfrigérée le plus compact au monde

Présentation professionnelle de vos mets réfrigérés

L'Uno Top Cold combine de manière raffinée un design novateur avec une technique intelligente, tout en se focalisant sur l'essentiel. Par sa construction compacte, le système peut être utilisé de façon idéale et flexible directement sur le front de vente et s'intègre parfaitement à de nombreux concepts dans les secteurs Take-Away, boulangerie, charcuterie, station-service ou kiosque.

Que vous proposiez des viennoiseries, des produits de petit déjeuner, des desserts, des en-cas et bien d'autres choses encore - vos mets et préparations réfrigérés se présentent dans une fraîcheur irréprochable et sont parfaitement mis en valeur à toute heure de la journée. Les présentoirs linéaires du modèle Uno Top Cold conviennent pratiquement à toutes les offres de restauration.

Vos avantages:

- ❑ Appareil sur table extrêmement compact et toujours prêt à l'emploi
- ❑ Rafraîchissement par voile d'air qui préserve les mets présentés grâce à un système de ventilation à recyclage d'air
- ❑ Plage de température de +2 °C à +8 °C
- ❑ Température de rafraîchissement réglable individuellement
- ❑ Design novateur et technique intelligente
- ❑ Intégration flexible dans vos concepts journaliers
- ❑ Systèmes portables et donc utilisables partout
- ❑ Éclairage favorisant les ventes des mets présentés
- ❑ Combinaison idéale avec le modèle Uno Top Hot
- ❑ Également disponible avec structure en verre arrondie



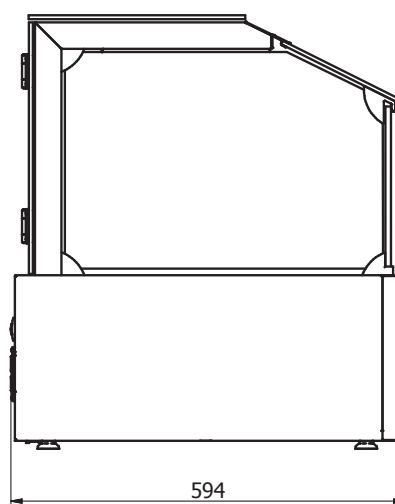
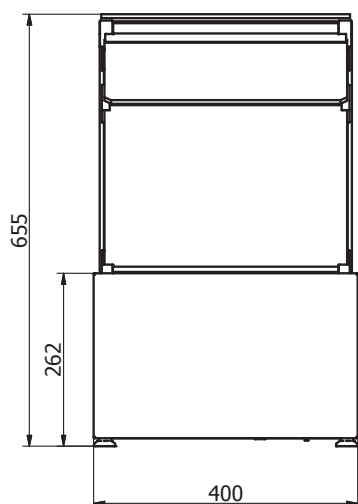
Uno Top Cold



Vue latérale



Vue arrière avec porte arrière ouverte et commande



Données techniques

Modèle	Illustration	Plage de température	Dimension mm L x P x H (mm)	Poids	Tension	Courant nominal max.	Fiche
Uno Top Cold GN 1/1		+2 °C à +8 °C	400 x 594 x 655	40 kg	230 V	1.1 A	Typ 12/ Schuko