

Arco



Arco

Il banco "Arco" è stato progettato secondo nuove linee estetiche della produzione DGD, ed oltre a fornire prestazioni in sintonia con tutti gli altri prodotti, propone uno stile innovativo, e di sicuro effetto.

La visibilità, che è fondamentale nel settore pasticceria, è stata oggetto di particolare attenzione, in fase progettuale, ed il risultato potrà certamente essere apprezzato dai nostri e Vostri clienti. I materiali che vengono a contatto con i cibi sono vetro ed acciaio inossidabile, e garantiscono quindi assoluta igienicità nell'ambiente in cui si conserva e si espone la merce.

Arco

This counter has been designed following DGD's new aesthetic lines and, besides providing performance equal to their other products, its style is sparkling new and won't fail to surprise. Visibility, absolutely essential in the cake trade, was one of the main aspects taken into consideration when this counter was designed and undoubtedly the result will be appreciated by our customers and yours.

All materials that come into contact with food are either glass or stainless steel hence guaranteeing maximum hygiene there where the goods are kept and displayed.

Arco

Verkaufstisch für Konditoreien "Arco"
Der Verkaufstisch "ARCO" wurde unter Berücksichtigung der neuen ästhetischen Linien der DGD-Produktion geplant; seine Leistungen entsprechen denen der anderen Produkte, wobei jedoch ein neuer und äußerst effektvoller Stil vorgeschlagen wird.

Der Übersichtlichkeit der Ausstellungsfläche, welche ja im Bereich der Konditoreien von großer Bedeutung ist, wurde in der Planungsphase besonderes Augenmerk geschenkt. Und das Ergebnis wird von unseren und Ihren Kunden sicher sehr gut bewertet. Die mit den Speisen in Berührung kommenden Materialien sind Glas und rostfreier Stahl, die somit absolute Hygiene in der Aufbewahrungs- und Ausstellzone der gewährleisten.

Arco

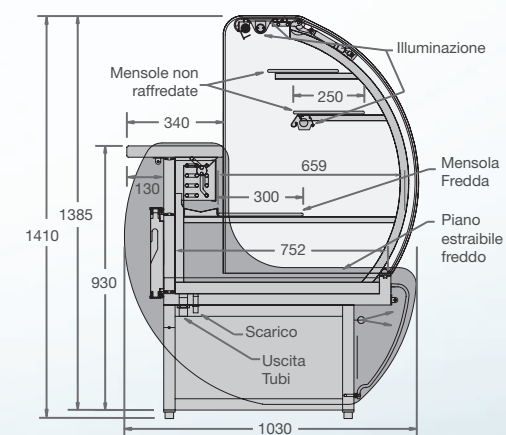
Le comptoir "Arco" a été projeté d'après les nouvelles lignes esthétiques de la production DGD et outre le fait de fournir des prestations en syntonie avec tous les autres produits propose aussi un style innovateur du plus sûr effet.

La visibilité, fondamentale dans le secteur de la pâtisserie, a fait l'objet d'une attention toute particulière durant l'étude du projet et nos clients seront en mesure d'en apprécier le résultat.

Les matériaux en contact avec les aliments sont le verre et l'acier inoxydable, ce qui garantit une hygiène absolue de l'environnement où est conservée et exposée la marchandise

Arco

El mostrador "Arco" ha sido diseñado de acuerdo con el diseño de la producción D.G.D. y además de suministrar prestaciones en línea con los demás equipos, propone un estilo innovador y eficaz. La visual, fundamental en el sector de la pastelería, ha sido objeto de particular esmero, durante el diseño y el resultado podrá ser valorado por nuestros y vuestros clientes. Los materiales en contacto con los alimentos son vidrio y acero inoxidable, lo que garantiza una absoluta higiene en el ambiente en que se conserva y expone la mercancía.



 **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 101**
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 101

Dati e caratteristiche di impiego / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Dates et caractéristique de fonction / Datos y características de uso

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 EN441-4.1.7 / Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) UNI EN441-4.1.7 / Tension de fonction en Volt 220/230/50 Hz Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN441-4.1.7 / Tension de uso en Volt 220/230/50 Hz Fluido refrigerante R404A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 380W/metro Sbrinamento a gas caldo mod. gruppo incorporato Elettrico mod. gruppo remoto / Required refrigerating power in W/metre: 380W/metre Warm-gas defrosting with built-in unit - Electric defrosting with remote unit / Geforderte Kühlleistung in W/Meter: 380W/Meter Warmgasabtauung Mod. eingebaute elektrische Einheit Mod.Fernaggregat Puissance frigorifique requise en W/mètre : 380 W/mètre Dégivrage à gaz chaud mod. groupe incorporé électrique mod. groupe déporté / Potencia frigorífica en W/metro necesaria 380W/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 (H=+10°/+1°C) / Minimal working temperature for all versions in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C) / Minimale Betriebstemperatur für alle Versionen in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C) / Température minimum de fonction pour tout les versions sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C) / Temperatura minima de ejercicio por todos los modelos con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10°/+1°C)

Modello / Model / Modell Modelo / Modelo		ARCO 150	ARCO 200	ARCO 250	ARCO 300
Potenza complessiva (senza accessori) Statico (gruppo incorporato) / Total Absorbed Power (without accessories) Static (Built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) Statische Kühlung (Steckerfertigung) / Puissance en total (sans accessoires) Statique (groupe logé) / Potencia global (sin accesorios) Estatico (grupo incorporado)	W	830	991	1237	1303
Potenza complessiva (senza accessori) Statico (gruppo remoto) / Total Absorbed power (without accessories) Static (without unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) Statische Kühlung (ohne Aggregat) / Puissance en total (sans accessoires) Statique (groupe à distance) / Potencia global (sin accesorios) Estatico (grupo remoto)	W	1140	1525	2020	2475
Potenza assorbita dall'illuminazione (senza accessori) / Power absorbed by lighting (without accessories) Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Puissance absorbé de la lumière (sans accessoires) Potencia abwsorbida por la iluminación (sin accesorios)	W	120	160	240	220
Superficie di esposizione refrigerata / Refrigerated display area / Gekühlte Ausstellfläche Surface d'exposition réfrigérée / Superficie de exposición refrigerada	m²	1,47	1,96	2,45	2,94
Superficie di esposizione a temperatura ambiente / Display area at room temperature / Ausstellfläche bei Raumtemperatur / Surface d'exposition à température ambiante / Superficie de exposición a temperatura ambiente	m²	0,72	0,96	1,02	1,44
Lunghezza (comprese le spalle) (spessore spalla 5 cm.) / Lenght (incl. Side-walls) (Side-wall 5 cm thick) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5 cm) / Longueur (jous compris) (épaisseur joue 5 cm.) Largo (incluido los laterales) (espesor lateral 5 cm.)	cm	154	202	250	298
Potenze utili per gruppi remoti-resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yeld in Watt to -10°C Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C / Puissance nécaissaire pour les groupe à distance-rendement en Watt à -10°C / Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	570	760	950	1140
Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit verpackung) Poids en total (déjà emballé) / Peso global (ambalado)	Kg	180	240	300	360

