



VITRINES

- Versions pour PÂTISSERIE, CAFETERIA, BOULANGERIE, PIZZA, CRÈME-GLACÉE, CHOCOLATS, CHARCUTERIE et TAKE-AWAY froid et chaud
- Vitrage frontal avec système d'ouverture hydraulique
- Éclairage LED
- Intérieur en acier inox
- Comptoir libre-service pour pain
- Les versions avec réserve réfrigérée ont un contrôleur indépendant du froid

OPTIONS:

- Plan d'exposition laqué ou en Corian®
- Vitrage frontal pirolitique
- D'autres couleurs pour finition intérieure et extérieure

SEMI VERTICAUX

- Versions pour CHARCUTERIE, BOISSONS, REPAS PRETS et SUSHI préemballé
- Étagères avec éclairage LED
- Étagères en verre
- Rideau de nuit avec rebobinage contrôlée

OPTIONS:

- Plan d'exposition laqué ou en Corian®
- D'autres couleurs pour finition intérieure et extérieure

DAISY





PASTELARIA

Pastries. Patisserie.

PASTELARIA

Temas de Pão e mais muito mais

TEMPO

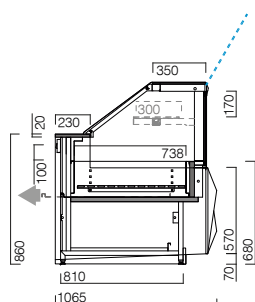
TEMPO

Bolo
Santitas

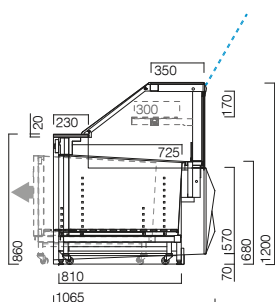
2,99€

Doce de Leite

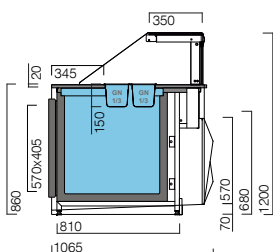
Doce de Leite



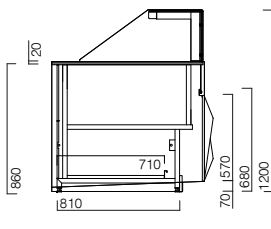
DAINP - VD
boulangerie



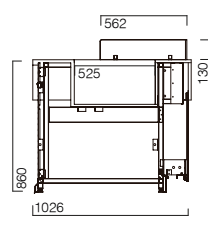
DAINPR - VD
boulangerie roll-in



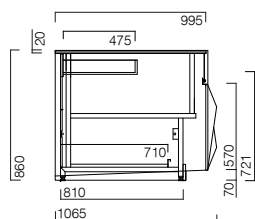
DAIPZ 3M2
pizza



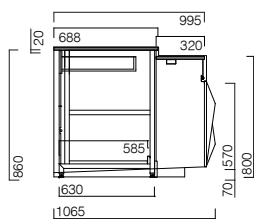
DAINO
comptoir neutre avec vitre



DAIPLS
casse de boulangerie libre service



DAICS
meuble caisse



DAIPMR
caisse PMR



30mm
joue laterale



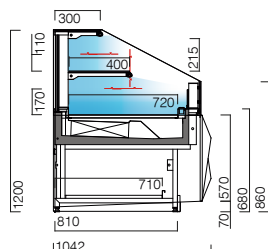
19mm
joue d'assemblage differentes temp.



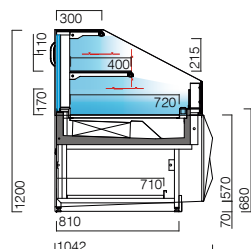
8mm
joue d'assemblage versions differentes

Donnés techniques		DAINP				DAINPR			DAIPZ 3M2	DAINO				
		1250	1562	1875	2500	1250	1875	2500	1562	625	937	1250	1875	2500
Longueur sans joues	mm	1250	1562	1875	2500	1250	1875	2500	1562	625	937	1250	1875	2500
TDA - Surface d'exposition	m²	0,90	1,12	1,35	1,80	0,90	1,35	1,80	12	0,45	0,67	0,90	1,35	1,80
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	471	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	46	62	60	92	46	60	92	62	15	15	20	30	40
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	-	-	-	-	-	-	-	3/6	-	-	-	-	-
Donnés techniques		DAINO				DAIPLS			DAICS				DAIPMR	
		CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°	625	937	CER90°	625	CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°	937
Longueur sans joues	mm	-	-	-	-	625	937	-	625	-	-	-	-	937
TDA - Surface d'exposition	m²	0,51	1,82	1,17	1,67	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	8	24	24	48	15	15	24	15	8	24	24	48	15
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

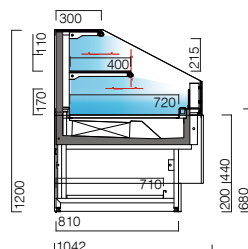
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



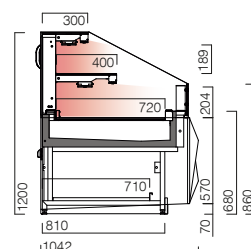
DAIMV - VSF 3M2
murale vitrine



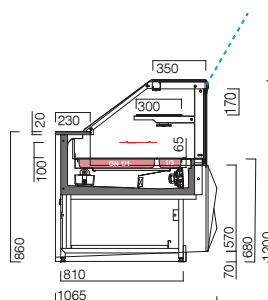
DAIMVP - VSF 3M2
murale vitrine avec portes



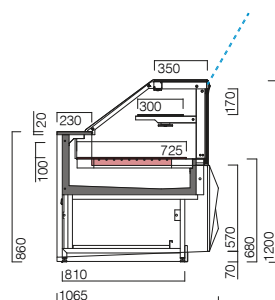
DAIMV - VSF 3M2
murale vitrine



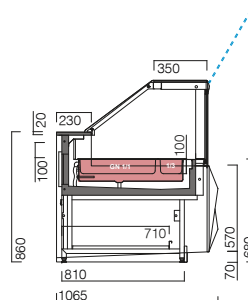
DAIMTA - VSF
semi murale chauffé



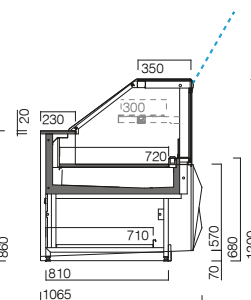
DAITAVH - VD
chaude ventilée



DAITA - VD
plateau d'exposition chaud



DAIBM - VD
bain-marie



DAINA - VD
neutre

Donnés techniques		DAIMV / DAIMVP 3M2								DAIMTA		DAITAVH			
		937	1250	1562	1875	1902****	2500	3125	3750	937	1250	1250	1875		
Longueur sans joues	mm	937	1250	1562	1875	-/1902	2500	3125	3750	937	1250	1250	1875		
TDA - Surface d'exposition ***	m²	0,73	0,98	1,22	1,47	1,47	1,96	2,45	2,94	1,05	1,04	3xGN1/1 3xGN1/3 4xGN1/6	5xGN1/1 5xGN1/3 4xGN1/6		
Puissance frigorifique*	W	855	1038	1285	1497	1497	1497	2570(**)	2994(**)	-	-	-	-		
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	882	1042	1257	1439	1439	1732	2504	2712	1828	2592	2679	3665		
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	60/65	60/65	60/65	60/65		
Donnés techniques		DAITA		DAIBM		DAINA									
		1250	1875	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3750	CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°
Longueur sans joues	mm	1250	1875	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3750	-	-	-	-
TDA - Surface d'exposition ***	m²	0,90	1,35	3xGN1/1 3xGN1/3 4xGN1/6	5xGN1/1 5xGN1/3 4xGN1/6	0,67	0,90	1,12	1,35	1,80	2,70	0,39	0,77	0,70	1,40
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	971	1428	3021	4528	30	46	62	60	92	120	8	24	24	48
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	60/65	60/65	60/65	60/65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

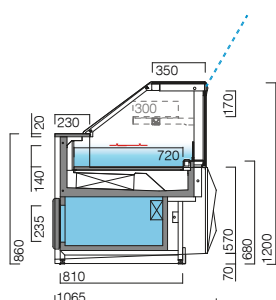
(**) uniquement disponible avec condenseur à distance

(***) Area de Chargement pour vitrines sèches et chaudes

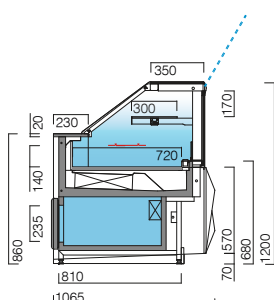
(****) Top de gondole



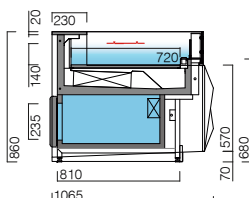
DAISY versions & donnés techniques



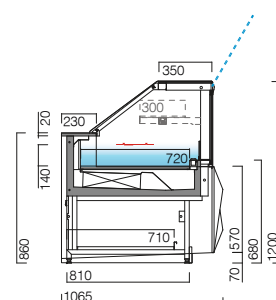
DAIRTV - VD 3M1 / 3M2
ventilée total



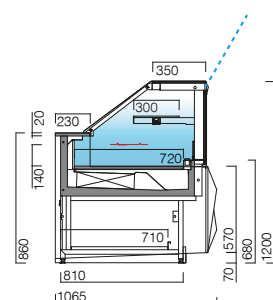
DAIRTV² - VD 3M2
ventilée total+étagères



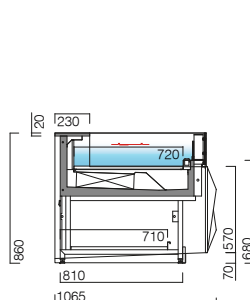
DAIRTV - VSF 3M2
ventilée total self



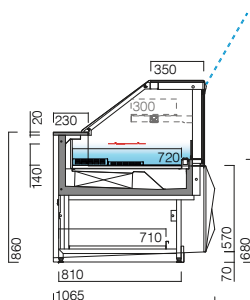
DAIRSV - VD 3M2
ventilée supérieure



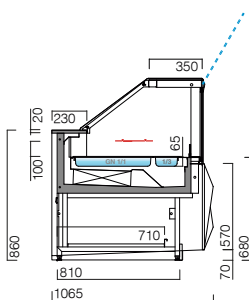
DAIRSV² - VD 3M2
vent. supérieur + étagères



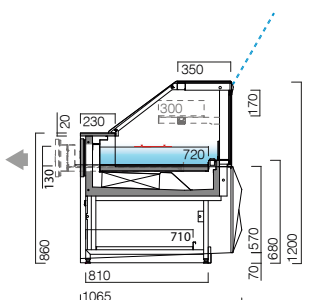
DAIRSV - VSF 3M2
ventilée supérieure self



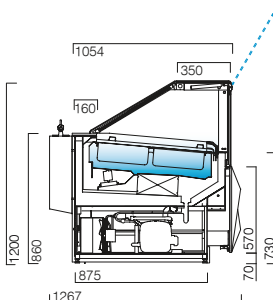
DAIRCH - VD 3S
chocolats



DAIRSSL - VD 3M2
salades



DAIRSS - VD 3M2
vent.sup. avec tiroirs



DAIRSG 3L1
crème glacée

Donnés techniques		DAIRTV/SV 3M1- 3M2 / DAIRTV²/SV² 3M2 / DAIRTV/SV - VSF 3M2													
		937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	CER45° SGP	CER90°	CIR45°	CIR90°			
Longueur sans joues	mm	- / 937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	-	-	-	-			
TDA - Surface d'exposition	m²	0,46	0,61	0,77	0,92	1,23	1,53	1,84	0,25	0,50	0,35	0,70			
Puissance frigorifique*	W	855	1038	1285	1497	1497	2570 ^(**)	2994 ^(**)	471	855	855	1038			
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	870	1042	1257	1709	1732	2504	2712	70	932	982	1170			
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	2/5	2/5	2/5	2/5			
		2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5							
Donnés techniques		DAIRCH 3S		DAIRSL 3M2		DAIRSS 3M1						DAIRSG 3L1			
		937	1250	1250	1875	937	1250	1875	2500	3125	3750	937	1250	1562	1875
Longueur sans joues	mm	937	1250	1250	1875	937	1250	1875	2500	3125	3750	937	1250	1562	1875
TDA - Surface d'exposition	m²	0,46	0,61	3xGN1/1 3xGN1/3 4xGN1/6	5xGN1/1 5xGN1/3 4xGN1/6	0,46	0,61	0,92	1,23	1,53	1,84	10x5L	14x5L	16x5L	20x5L
Puissance frigorifique*	W	855	1038	1038	1497	855	1038	1497	1497	2570 ^(**)	2994 ^(**)	1230	1230	1410	1410
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	1020	1242	942	1239	86	156	277	300	372	430	1428	1469	1682	1705
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	13/15	13/15	3/6	3/6	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	-20/-18	-20/-18	-20/-18	-20/-18

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

(**) uniquement disponible avec condenseur à distance





finitions



RAL 2011



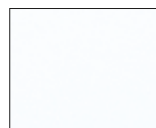
RAL 1001



RAL 7009



RAL 8017



RAL 9003

ISOTECH vitrines et comptoirs
273 rue du Champs du Garet - 69400 ARNAS
Tél. 04 74 65 91 05 - Fax: 04 74 65 91 06
comercial@isotech.fr



Merci bien de votre intérêt pour nos produits; assurez-vous que cette information est mise à jour et valide. Les données présentées dans cette brochure sont susceptibles d'évolution après sa publication en décembre 2018. La société ISOTECH se réserve la possibilité d'effectuer des modifications dans la construction, forme, apparence et caractéristiques techniques de ses équipements, options et accessoires. Des changements sont possibles dans la reproduction des couleurs dues à la technique d'impression. Les illustrations contiennent des éléments en option et accessoires qui ne font pas partie des spécifications de série. L'information incluse de cette brochure n'est pas une suggestion ou proposition de vente, ni prétend engager contractuellement le fabricant et ses revendeurs. Toutes les données concernant l'équipement sont fournies à titre indicatif. Pour obtenir des informations actualisées, veuillez contacter ISOTECH au 04 74 65 91 05.