

07/2012

Mod: OL104/B2-NN

Production code: OL100NNN-23



Diamond
catering equipment

Orleans

ORLEANS: vetrina adatta per piccole medie superfici, studiata per la vendita di varie categorie merceologiche.

Disponibile nelle seguenti versioni:

- statica con cella oppure statica senza cella, ideale per l'esposizione di prodotti freschi o confezionati: salumi, latticini, gastronomia, sandwiches.
- neutro per pane (senza griglie in legno) o pasticceria secca.
- versione calda è dotata di sistema di riscaldamento tramite resistenza, con termostato per la regolazione della temperatura tra i 30° e 90° C.

Piano lavoro in granito, per le versioni statica e non refrigerata; per la versione calda piano lavoro in acciaio. Spalle laterali in ABS termoformate, piano espositivo in acciaio inox 304, illuminazione superiore, quadro comandi con termostato elettronico e sbrinatorio a pausa, bacinella raccogli condensa a scarico manuale. Vetro intermedio con illuminazione di serie, non refrigerato. Tutti i vetri sono temperati.

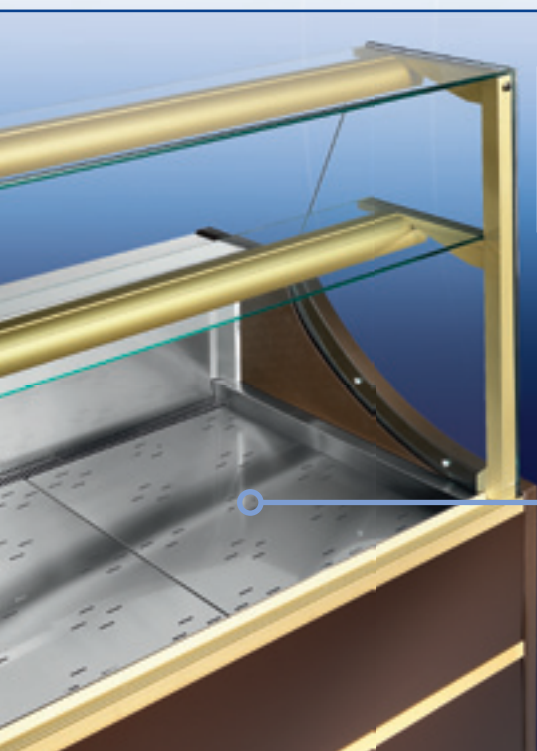
Diverse decorazione frontali sono disponibili nella cartella colori.

ORLEANS: refrigerated display cabinet particularly suitable for small and medium size shops, developed for the sale of different kind of products.

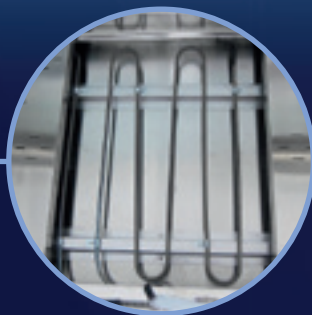
Available in the following versions:

- static with storage or static without storage, ideal for the display of fresh or packed products: sausages, cheese, delicatessen, sandwiches.
- neutral for bread (without wooden grids) or dry cakes.
- hot version equipped with hot system with heating element, with digital thermostat for temperature control between 30° to 90° C.

Working plate made of granite for static and neutral version; for the hot version the working plate is in stainless steel. Side panels in thermoformed ABS, display surface in stainless steel 304, top lighting, control panel with digital thermostat and defrost at intervals, plastic pan for the collection of defrost water to be emptied manually. Non-refrigerated intermediate glass shelf with lighting. All the glasses are tempered. Different colours available as per colour chart.



Versione calda
Hot version
Version chaude
Warme Ausführung



Colore struttura alluminio: oro o argento.
Colour of the aluminium frame: gold or silver.
Couleur de la structure en alu: or ou argent.
Farbe der Aluminium-Struktur: Gold oder Silber.



1 vetro intermedio di serie.
1 glass shelf as standard version.
1 vitre intermédiaire standard.
1 Zwischenglaselage als Standardausführung.

Optional:
Telaio con ruote
Chassis avec roulettes
Frame with casters
Rahmen mit Rollen



ORLEANS: vitrine réfrigérée appropriée pour les magasins de petites et moyennes dimensions, étudiée pour la vente de produits différents.

Disponible dans les versions suivantes :

- Statique avec réserve ou statique sans réserve, idéale pour l'exposition de produits frais ou confectionnés : charcuterie, produits laitiers, gastronomie, sandwiches.
- Neutre pour pain (sans grilles en bois) ou petit four.
- Version chaude dotée de système de chauffage avec résistance, avec thermostat digital pour le contrôle de la température de 30° à 90°C.

Plan de travail en granit pour les versions statique et neutre ; pour la version chaude le plan de travail est en acier. Joints latéraux en ABS thermoformé, surface d'exposition en acier inox AISI 304, illumination supérieure, tableau de contrôle avec thermostat digital et dégivrage avec pause, bac de récupération de l'eau de dégivrage qui doit être vidé manuellement. Vitre intermédiaire non-réfrigérée avec illumination. Toutes les vitres sont trempées.

Différentes couleurs disponibles selon tableau des couleurs.

ORLEANS: gekühlte Vitrine, die besonders für kleine und mittlere Geschäfte geeignet ist, entwickelt für den Verkauf von verschiedenen Produkten.

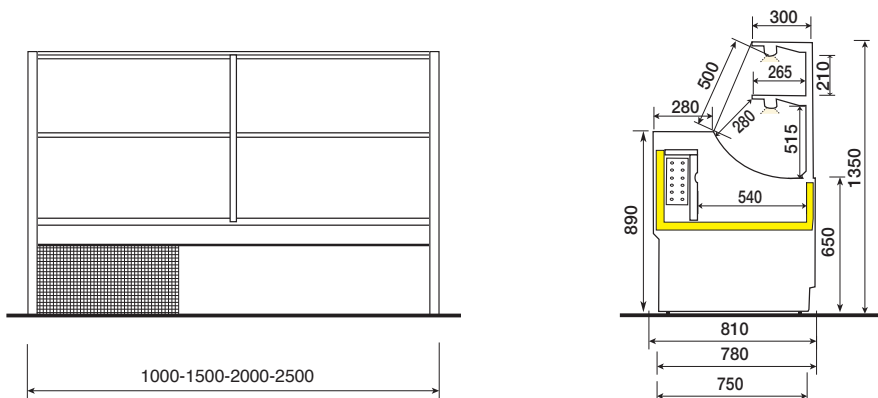
Verfügbar in den folgenden Ausführungen:

- Statisch mit Unterbaukühlung oder Statisch ohne Unterbau, Ideal für die Ausstellung von frischen oder verpackten Produkten: Wurstwaren, Käse, Gastronomieprodukten, Sandwichs.
- Neutral für Brot (ohne Holzgitter) oder fein Gebäck.
- Warme Ausführung ausgestattet mit Heizungssystem, mit Digital-Regler für die Kontrolle der Temperatur von 30° bis 90°C.

Arbeitsplatte aus Granit für die statische und neutrale Ausführungen; für die warme Ausführung ist die Arbeitsplatte aus Stahl. Seitenteile aus warmgeformtem ABS, Ausstellungsfläche aus Inox Stahl AISI 304, obere Beleuchtung, Schalttafel mit Digitalregler und Abtauung mit Pause, Kunststoffschale für Abtauwasser, durch Hand zu entleeren. Ungekühlte Zwischenglasplatte mit Beleuchtung. Alle die Scheiben sind aus Sekurit-Glas.

Verschiedene verfügbare Farben laut Tabelle.

Statico senza cella
Static without storage
Statique sans réserve
Statisch ohne Unterbaukühlung



NEUTRAL

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN



Lunghezza con spalle Lenght including ends Longueur avec joues Länge mit Seitenteilen mm.	Temperatura di esercizio Working temperature Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur	Tensione di alimentazione Supply voltage Tension d'alimentation Speisespannung	Illuminazione Lighting power Eclairage Beleuchtung Watt	Watt assorbiti Watt absorbed Watt absorbés Nennleistungsaufnahme Watt	Potenza frigorifera Refrigeration power Puissance frigorifique Kälteleistung Watt (-10°C)	Superficie espositiva Display surface Surface d'exposition Auslagefläche m2	*Superficie vetro intermedio *Surface area intermediate shelf *Surface de la vitre intermédiaire *Fläche der Zwischenglasetape m2	Capacità cella Storage capacity Capacité réserve Zellenkapazität Lt.	Resistenza Heating element Resistance Heizung Watt
--	---	---	--	---	---	---	---	--	---

ORLEANS - statico senza cella-static without storage - statique sans réserve - Statisch ohne Unterbaukühlung

1000	25° C u.r. 60% +4° +6°	230 V/1/50 Hz	2 x 18	245	376	0,5	0,24	-	-
1500			2 x 36	245	376	0,77	0,37	-	-
2000			2 x 58	323	492	1,04	0,5	-	-
2500			4 x 30	491	721	1,31	0,63	-	-

ORLEANS - statico con cella - static with refrigerated storage - statique avec réserve - Statisch mit Unterbaukühlung

1000	230 V/1/50 Hz	2 x 18	245	376	0,62	0,24	115	-
1500		2 x 36	245	376	0,95	0,37	178	-
2000		2 x 58	323	492	1,29	0,5	240	-
2500		4 x 30	491	721	1,62	0,63	303	-

ORLEANS - non refrigerato - without refrigeration - sans réfrigération - ohne Kühlung

1000	230 V/1/50 Hz	2 x 18	-	-	0,62	0,24	-	-
1500		2 x 36	-	-	0,95	0,37	-	-
2000		2 x 58	-	-	1,29	0,5	-	-
2500		4 x 30	-	-	1,62	0,63	-	-

ORLEANS - versione calda - hot version - version chaude - Warme Ausführung

1000	Temp.+30 ° +90 °	230 V/1/50 Hz	2 x 18	-	-	0,56	0,24	-	1300
1500			2 x 36	-	-	0,95	0,37	-	1700
2000			2 x 58	-	-	1,17	0,5	-	1800
2500			4 x 30	-	-	1,48	0,63	-	1800

* I vetri intermedi non sono refrigerati * The intermediate glass shelves are not refrigerated * Les vitres intermédiaires ne sont pas réfrigérées * Die Zwischenglasetape sind nicht gekühlt

I dati delle unità refrigeranti si riferiscono alla versione gruppo incorporato 230V/50Hz R404a
The details of the refrigerating units are referred to cabinets with built-in unit in 230V/50Hz R404a

Les données des groupes réfrigérants sont pour vitrines avec groupe logé 230V/50Hz R404a
Die technischen Daten der Kühlmaschinen beziehen sich auf Vitrinen mit eingebautem Aggregat 230V/50Hz R404a