

11/2018

Mod: MN12B-C1/R2

Production code: MN120PSVG013HQ



Diamond
catering equipment

MANDY



Diamond
refrigeration equipment

MANDY

MANDY: espositore verticale a libero servizio di dimensioni contenute, adatto all'esposizione di: bevande, sandwiches confezionati, insalate confezionate, per vendite promozionali. Dotato di 3 ripiani refrigerati inclinabili in acciaio 304 completi di porta-prezzi, con illuminazione solo superiore, spalle in ABS termoformate, con sbrinamento automatico, smaltimento dell'acqua di sbrinamento con doppia vaschetta. Disponibile con gruppo incorporato o senza gruppo. Optionals: Paracolpi in acciaio (solo per la versione ML), telaio con ruote, tenda notte.

MANDY ist ein Selbstbedienung-Wandkühlregal mit kleinen Abmessungen, geeignet für die Ausstellung von: Getränken, verpackten Sandwiches, verpackten Salaten und für Sonderverkauf. Es ist ausgestattet mit: 3 kippbaren Etagenböden aus 304 Edelstahl mit Preisschienen, mit Beleuchtung nur oben, warmgeformten Seitenteilen aus ABS, automatischem Abtauen und Verdunstung des Abtauwassers durch 2 Schalen. Es ist mit eingebautem Kälteaggregat oder ohne Kälteaggregat verfügbar. Zubehörteile: Stoßfänger aus Stahl (nur für die Ausführung ML), Rahmen mit Rollen, Nachttrollo.

MANDY is a refrigerated vertical cabinet for self-service sale, with small dimensions, created for displaying: soft drinks, packed sandwiches, packed salads, and for promotional sales. It is equipped with: 3 refrigerated inclinable shelves in 304 stainless steel with price holders, lighting only on the top, ABS thermoformed side panels, automatic defrost, evaporation of the defrost water through 2 evaporating pans. It is available with refrigerating built-in unit or without unit. Optionals: Bumper in stainless steel (only for the ML version), frame with casters, night-blind.

MANDY est un mural vertical réfrigéré à libre-service de petites dimensions approprié pour l'exposition de : boissons, sandwiches préemballés, salades préemballées et produits de promotion. Il est équipé avec : 3 étagères inclinables en acier inox 304 avec porte-prix, illumination seulement supérieure, joues thermoformées en ABS, dégivrage automatique, élimination de l'eau de dégivrage par 2 bacs d'évaporation. Il est disponible avec groupe réfrigérant incorporé ou sans groupe. Optionnelles : Pare-chocs en acier (seulement pour la version ML), châssis avec roulettes, rideau de nuit.



Optional:
Paracolpi in acciaio
Bumper in stainless steel
Stoßfänger aus Stahl
Pare-chocs en acier



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



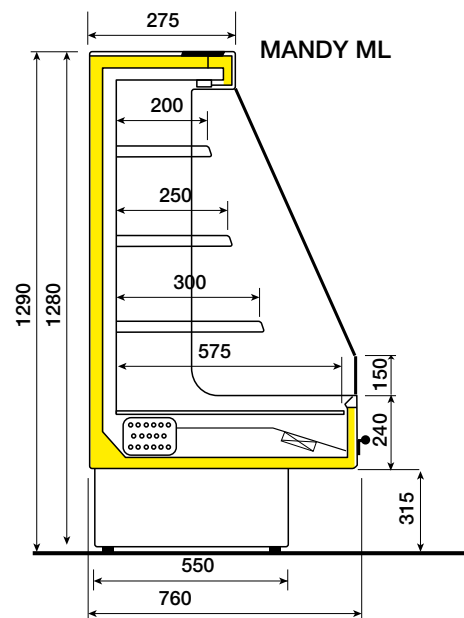
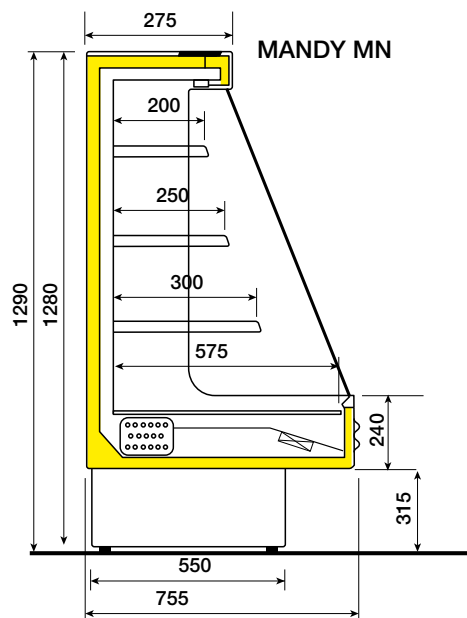
Optional:
Tenda notte
Night-blind
Nachttrollo
Rideau de nuit

MANDY ML

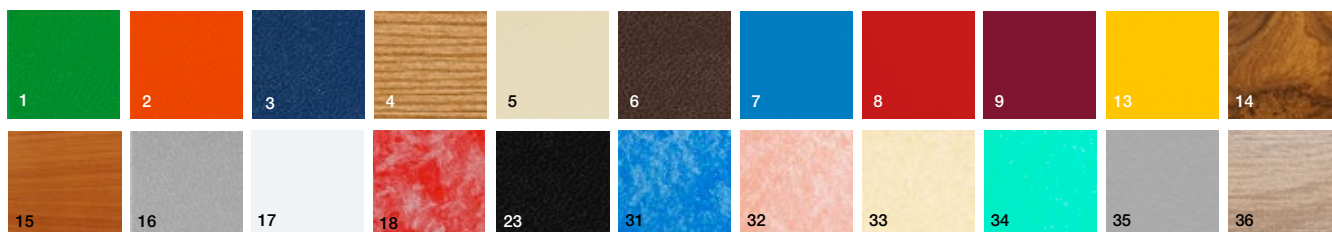


MANDY MN

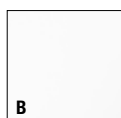




COLORI DISPONIBILI - AVAILABLE COLOURS - VERFÜGBARE FARBEN - COULEURS DISPONIBLES - COLORES DISPONIBLES



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



Bianco
White
Weiß
Blanc
Blanco



Grigio
Grey
Grau
Gris
Gris



Nero
Black
Schwarz
Noire
Negro

COLORI BATTICARRELLO - BUMPER'S COLOURS - STÖßFÄNGER FARBEN - COULEURS DU PARE-CHOC - COLORES POR PARA-GOLPES



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES 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	Evaporazione elettrica* Electric evaporation* Elektrische Verdunstung* Evaporation électrique*	Superficie espositiva Display surface Auslagefläche Surface d'exposition	Ventilatore Fan Lufter Ventilateur	Illuminazione Lighting power Beleuchtung Eclairage
	° C		Watt	m²	Watt	Watt
1000	25° C u.r. 60% + 4° C + 8° C	230 V/1/50 Hz	270	1,5	1 x 18	18
1200			270	1,45	1 x 18	30
1500			400	1,85	2 x 18	36

*Consumo della resistenza della vaschetta elettrica

*Consumption of the heater of the electric evaporation pan

*Verbrauch der Heizung der elektrischen Tauwasserschale

*Consommation de la résistance du bac d'évaporation électrique

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.



Diamond
refrigeration equipment



NON CONTIENE C.F.C.
DOES NOT CONTAIN C.F.C.
NE CONTIENT PAS DE C.F.C.
ENTHÄLT KEIN C.F.C.