

Системы стеллажные, модульные мебельные системы, настенные шкафы-витрины, холодильные витрины, оборудованные прилавки S1, Composer, NOEMI, P70, PROMOTER, P90, VEGA, KAPPA FOOD, FLY

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sqc@nt-rt.ru || сайт: <https://sifa.nt-rt.ru/>

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRÉSENTOIR

VETRINE
SHOWCASES
VITRINES

MURALE
WALL DISPLAY CABINET
MEUBLE MURAL

PENSILE
HANGING DISPLAY UNIT
HAUT

S1 INDEX

COMPOSER

VEGA
PROMOTER
NOEMI
KAPPA FOOD

P90
P70

FLY



FOODSHOW è un sistema completo di banchi refrigerati e retrobanchi attrezzati, scaffali ed espositori per l'arredamento specifico di negozi per generi alimentari, macellerie, panetterie, ortofrutta ed enoteche.

FOODSHOW is a complete system of refrigerated display counters, equipped back counters, shelving systems and display units specifically for furnishing grocery shops, butchers' stores, bakeries, greengrocers' stores and wine stores.

SIFA®
**FOOD
SHOW**

FOODSHOW est un système complet de comptoirs réfrigérés et d'arrières de comptoir équipés, de rayonnages et de présentoirs pour l'aménagement spécifique de magasins d'alimentation, de boucheries, de boulangeries, de magasins de fruits et légumes et de bars à vin.



VEGA

SIFA®
FOOD
SHOW

BANCO SPECIFICO PER CARNE, SALUMI E LATTICINI.
LA SUA VERSATILITÀ CONSENTE L'INSERIMENTO
DELLA TAVOLA CALDA, L'ESPOSIZIONE DI PANE
E PASTICCERIA O DI PESCE FRESCO.

COUNTER SPECIFICALLY
DESIGNED FOR MEAT, COLD
CUTS AND CHEESE. VERSATILE
DESIGN ALLOWS INCLUSION
OF HOT FOOD, BREAD,
CONFECTIONERY AND FRESH
FISH SECTIONS.

COMPTOIR SPÉCIFIQUEMENT
CONÇU POUR LA VIANDE, LES
CHARCUTERIES ET LE FROMAGE.
SA POLYVALENCE PERMET
LA PRÉSENTATION DE PLATS
CHAUDS, PAINS, PÂTISSERIES
OU POISSON FRAIS.

VEGA BANCO
COUNTER
COMPTOIR

FLY PENSILE
HANGING DISPLAY UNIT
HAUT

S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

Since 1958 - Butchers Wilson - Fresh Meat





SIFA®
FOOD
SHOW

PENSILE
HANGING DISPLAY UNIT
HAUT

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

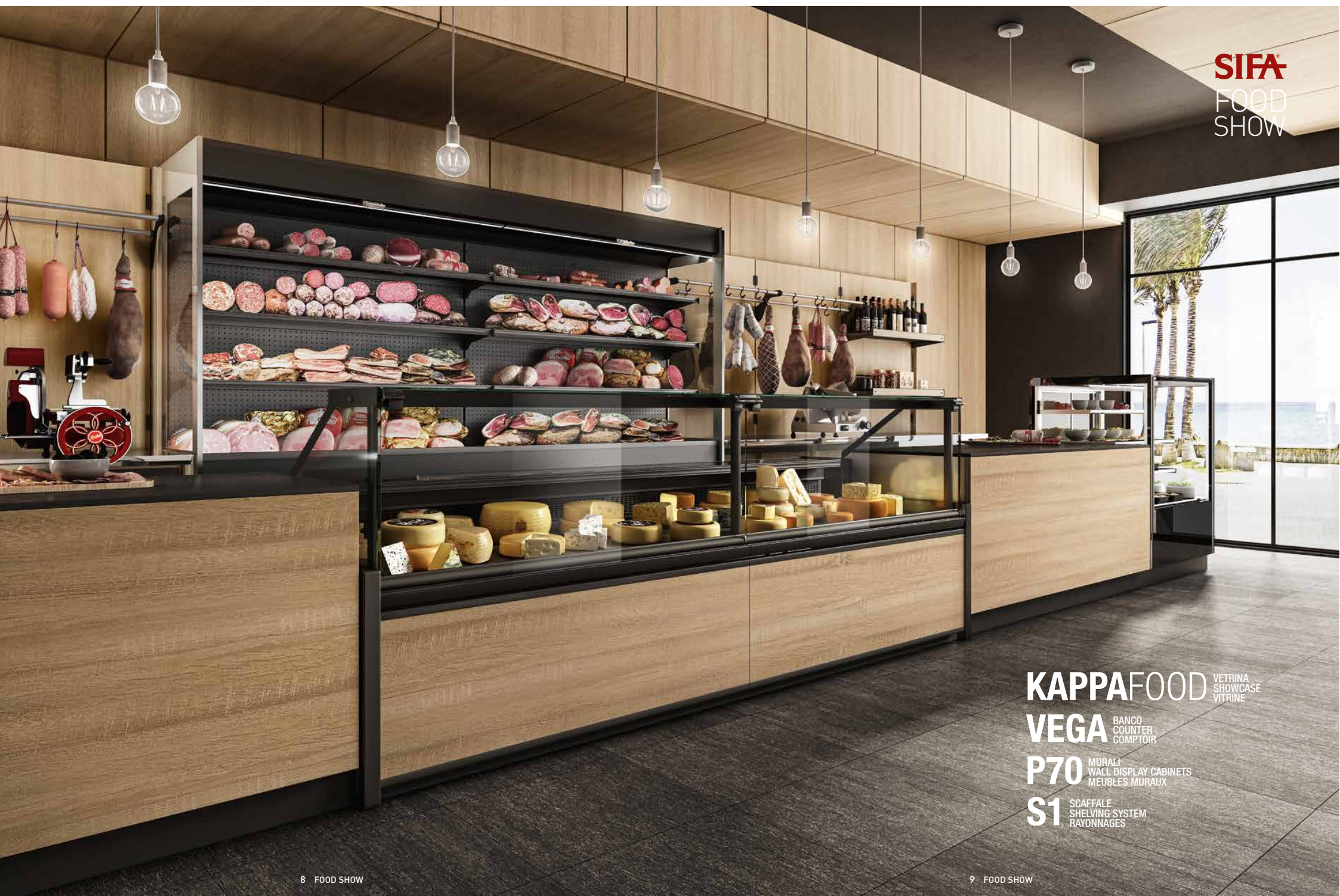
FLY
S1

FLY É IL SISTEMA REFRIGERATO
SOSPESO CHE RENDE LIBERO IL
PIANO DI LAVORO, PERMETTENDO
L'ESPOSIZIONE "VISTA CLIENTE"
DI SALUMI E FORMAGGI.

FLY IS THE WALL-MOUNTED
REFRIGERATED SYSTEM THAT
LEAVES THE WORK SURFACE
FREE, ENABLING COLD CUTS
AND CHEESE TO BE DISPLAYED
ON VIEW TO CUSTOMERS.

FLY EST LE SYSTÈME DE
RÉFRIGÉRATION SUSPENDU QUI
LIBÈRE LE PLAN DE TRAVAIL
ET PERMET DE PRÉSENTER
LES CHARCUTERIES ET LES
FROMAGES À LA VUE DU CLIENT.





KAPPAFOOD VETRINA
SHOWCASE
VITRINE

VEGA BANCO
COUNTER
COMPTOIR

P70 MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES



SIFA
FOOD
SHOW



VEGA BANCO COUNTER COMPTOIR

VEGA COMPOSTO DA VARI MODULI A REFRIGERAZIONE VENTILATA. IDONEO PER MACELLERIE, GRAZIE ALLA AMPIA PROFONDITÀ DELLA VASCA, PERMETTE IL MASSIMO DELL'ESPOSIZIONE.

VEGA COMPRISES VARIOUS MODULES WITH FORCED-AIR REFRIGERATION. SUITABLE FOR BUTCHERS' SHOPS, IT HAS A VERY DEEP WELL TO MAXIMISE DISPLAY CAPACITY.

VEGA EST COMPOSÉ DE PLUSIEURS MODULES DE RÉFRIGÉRATION VENTILÉS. ADAPTÉ AUX BOUCHERIES, GRÂCE À LA GRANDE PROFONDEUR DU BAC, IL MET EN VALEUR LES PRODUITS EXPOSÉS.



SIFA®
FOOD
SHOW

LA VETRINA KAPPA,
COMPATTA E VERTICALE,
OFFRE UN'ESPOSIZIONE DI
PIATTI PRONTI DA GUSTARE,
AFFIANCANDO LA
DEGUSTAZIONE ALLA VENDITA.

THE COMPACT VERTICAL KAPPA SHOWCASE
IS IDEAL FOR DISPLAYING READY-TO-EAT
FOODS FOR TASTING, COMBINING TASTING
WITH SALE.

LA VITRINE KAPPA, COMPACTE ET VERTICALE,
PERMET UNE PRÉSENTATION DE PLATS
CUISINÉS, ALLIANT DÉGUSTATION ET VENTE.

KAPPAFOOD VETRINA
SHOWCASE
VITRINE



VEGAROUND

BANCO
COUNTER
COMPTOIR



L'impianto refrigerante è ventilato con regolazione della velocità dell'aria sia con pianale ribaltabile che con piano fisso asportabile (di serie).

The refrigeration system is forced-air type with air speed adjustment with either tip-up or fixed removable (standard) display surface.

Le système de réfrigération produit un froid ventilé avec régulation de la vitesse de l'air, avec plan d'exposition rabattable ou fixe amovible (de série).

PORTACARTE DI SERIE
PAPER DISPENSER AS STANDARD
PORTE-ESSUIE-TOUT DE SÉRIE



SIFA
FOOD
SHOW

VEGA

OPTIONAL OPTIONAL / EN OPTION

Vega può essere dotato (optional) del piano espositivo in acciaio inox AISI 304, ribaltabile verso l'alto mediante pistoni idro-lift che permette di avere le ventole sospese e di poter lavare la vasca con acqua, soluzione ottima per la macelleria.

Vega can be fitted (optional) with AISI 304 display surface which tips up by means of hydro-lift pistons, allowing the fans to be top-mounted so that the well can be washed with water, ideal for butchers' stores.

Vega peut être équipé (option) d'un plan d'exposition en acier inox AISI 304, relevable par vérins hydro-lift, ce qui permet de suspendre les ventilateurs et de laver le bac avec de l'eau, solution idéale pour la boucherie.



Optional: cella refrigerata a cassettoni con refrigerazione statica e temperatura indipendente dal banco.

Optional: refrigerated deep drawer compartment with static refrigeration and temperature controlled independently from counter.

En option : chambre froide avec tiroirs avec réfrigération statique et température indépendante du comptoir.



Optional: è possibile montare la chiusura posteriore con tenda avvolgibile o sportelli in plexiglass scorrevoli.

Optional: the rear can be enclosed by a roller blind or sliding Plexiglass doors.

En option : il est possible de monter la fermeture arrière avec un rideau de nuit ou des portes en plexiglas coulissantes.



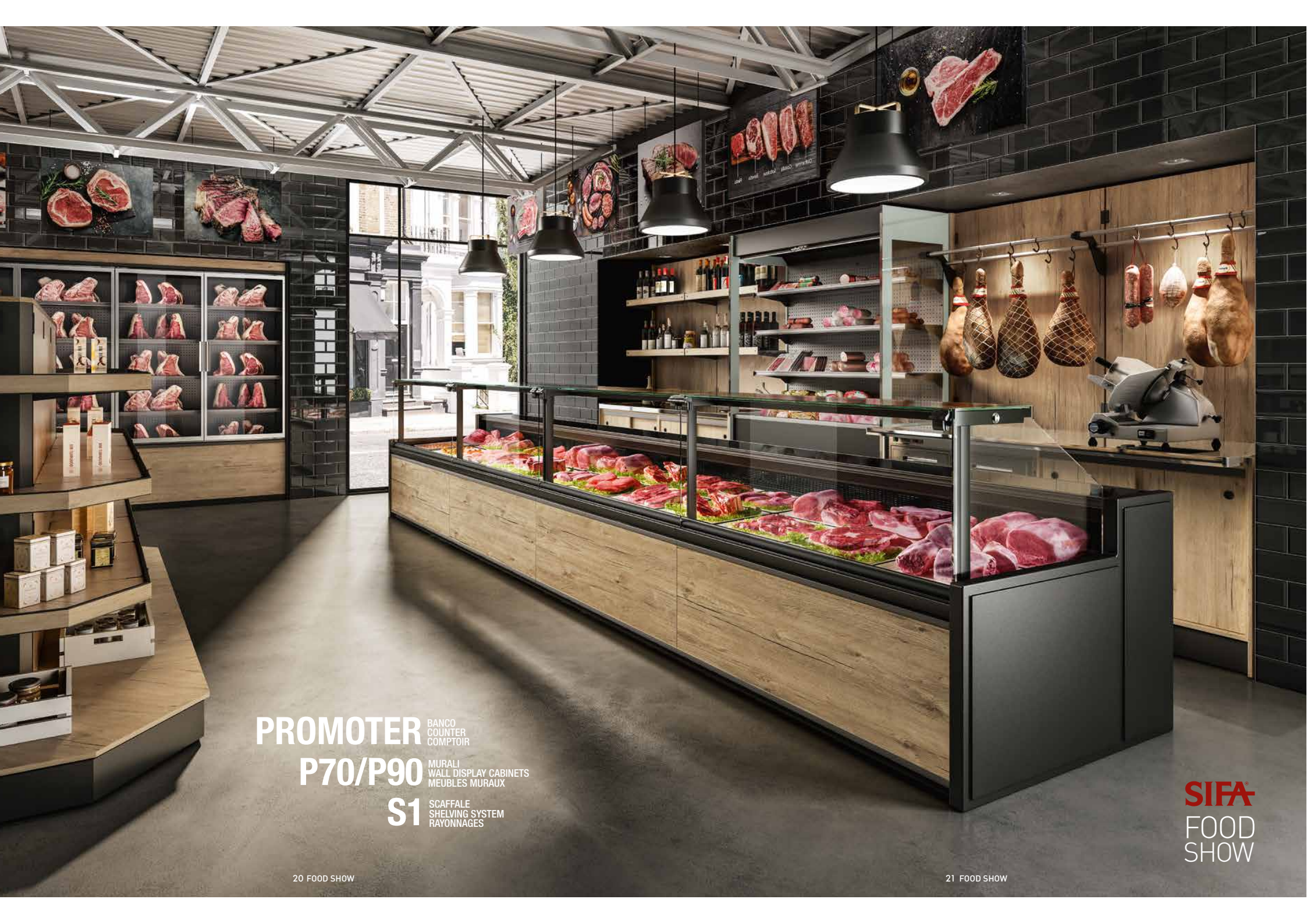
SIFA® FOOD SHOW

PROMOTER

PROMOTER È UN BANCO INNOVATIVO SIA PER IL DESIGN CHE PER LA FUNZIONALITÀ. PROGETTATO PER SALUMI, FORMAGGI E CARNI, HA UNA GAMMA COMPLETA DI MODULI REFRIGERATI VENTILATI O STATICI, CALDI E NEUTRI, SIA LINEARI CHE AD ANGOLO. È DISPONIBILE IN LOOK TOTAL BLACK, TOTAL WHITE O PERSONALIZZABILE A PIACERE IN UNA VASTA GAMMA DI OPTIONAL, COLORI E LEGNI.

PROMOTER COUNTER IS INNOVATIVE IN BOTH DESIGN AND FUNCTIONS. DESIGNED FOR COLD CUTS, CHEESE AND MEAT, IT HAS A COMPLETE RANGE OF STRAIGHT AND CORNER, HEATED AND AMBIENT AND FORCED-AIR OR STATIC REFRIGERATED MODULES. IT IS AVAILABLE WITH TOTAL BLACK OR TOTAL WHITE FINISHES, OR CUSTOMISED TO REQUIREMENTS IN A VAST RANGE OF OPTIONAL FINISHES, COLOURS AND WOODS.

PROMOTER EST UN COMPTOIR INNOVANT EN TERMES DE DESIGN ET DE FONCTIONNALITÉ. CONÇU POUR LES CHARCUTERIES, FROMAGES ET VIANDES, IL OFFRE UNE GAMME COMPLÈTE DE MODULES REFRIGÉRÉS À FROID VENTILÉ OU STATIQUE, CHAUDS ET NEUTRES, LINÉAIRES ET D'ANGLE. IL EST DISPONIBLE DANS LE LOOK TOTAL BLACK, TOTAL WHITE OU PERSONNALISABLE DANS UNE LARGE PALETTE D'OPTIONS, DE COLORIS ET DE BOIS.



PROMOTER BANCO
COUNTER
COMPTOIR
P70/P90 MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX
S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES



MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

P70

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

S1

**MURALE P70 INGLOBATO
NELLO SCAFFALE S1
PERMETTE DI ESPORRE
I PRODOTTI E CONSERVARE
I SALUMI, OTTIMIZZANDO
LO SPAZIO.**

P70 WALL DISPLAY CABINET INTEGRATED
IN THE S1 SHELVING SYSTEM IS IDEAL
FOR DISPLAYING PRODUCTS AND
CONSERVING CURED MEATS,
OPTIMISING SPACE.

LE MEUBLE MURAL P70 INTÉGRÉ DANS
LE RAYONNAGES S1 PERMET
DE PRÉSENTER LES PRODUITS ET
DE CONSERVER LA CHARCUTERIE,
OPTIMISANT AINSI L'ESPACE DISPONIBLE.





SIFA
FOOD
SHOW

PROMOTER BANCO
COUNTER
COMPTOIR

PROMOTER È IL BANCO CON
REFRIGERAZIONE VENTILATA O STATICA,
COORDINABILE ALL'ESTETICA DI MURALI
ED ESPOSITORI, UN TOTAL LOOK
FUNZIONALE PER OGNI LOCALE.

PROMOTER IS THE COUNTER
WITH FORCED-AIR OR STATIC
REFRIGERATION THAT CAN BE
FINISHED TO MATCH THE WALL
DISPLAY CABINET AND DISPLAY
UNITS, CREATING A TOTAL LOOK
TO SUIT ANY STORE.

PROMOTER EST UN COMPTOIR
À RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
OU STATIQUE, QUI PEUT ÊTRE
COORDONNÉ AVEC L'ESTHÉTIQUE
DES MEUBLES MURAUX
ET DES PRÉSENTOIRS, UN TOTAL
LOOK FONCTIONNEL POUR
CHAQUE ESPACE.

KAPPAFOOD
PROMOTER

VETRINA
SHOWCASE
VITRINE

P70/P90

BANCO
COUNTER
COMPTOIR

S1

MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES



SIFA
FOOD
SHOW

KAPPAFOOD
PROMOTER
P70/P90
S1

VETRINA
SHOWCASE
VITRINE

BANCO
COUNTER
COMPTOIR

MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

**MURALE P70: MASSIMA ESPOSIZIONE
IN MINOR SPAZIO D'INGOMBRO. POSSIBILITÀ
DI CHIUSURA CON SPORTELLI SCORREVOLI
IN VETRO CAMERA O TENDINA.**

P70 WALL DISPLAY CABINET:
MAXIMUM DISPLAY CAPACITY IN
LESS SPACE. CAN BE ENCLOSED
WITH SLIDING DOUBLE GLAZED
GLASS DOORS OR BLIND.

MEUBLE MURAL P70:
UNE VISIBILITÉ MAXIMALE DANS
UN ESPACE MINIMAL. POSSIBILITÉ
DE FERMETURE PAR PORTES
COULISSANTES EN DOUBLE
VITRAGE OU RIDEAU.





SIFA
FOOD
SHOW

**KAPPA FOOD GRAZIE ALLA
SUA TECNOLOGIA GARANTISCE
LA MASSIMA REFRIGERAZIONE.
VETRINA ADATTA ANCHE
ALL'ESPOSIZIONE DI CARNE.**

THE KAPPA FOOD TECHNOLOGY
GUARANTEES THE HIGHEST
REFRIGERATION POWER. SHOWCASE
ALSO SUITABLE FOR DISPLAYING MEAT.

KAPPA FOOD GARANTIT UNE
RÉFRIGÉRATION MAXIMALE GRÂCE
À SA TECHNOLOGIE. LA VITRINE CONVIENT
ÉGALEMENT À LA PRÉSENTATION
DE LA VIANDE.

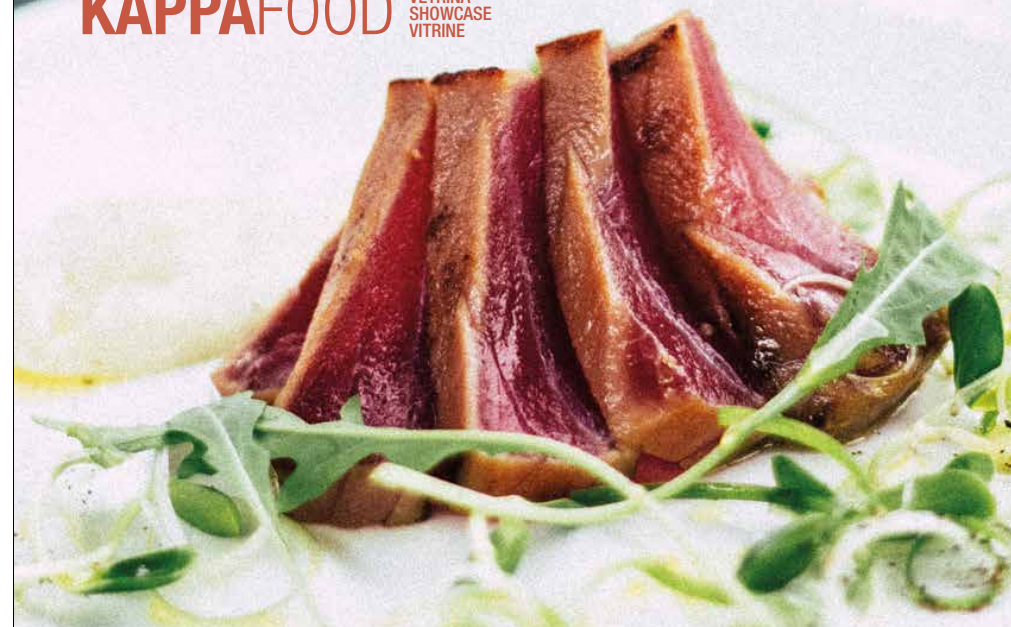


H 140



H 120

KAPPAFOOD VETRINA
SHOWCASE
VITRINE





PROMOTERROUND

BANCO
COUNTER
COMPTOIR



Tutti i moduli lineari ed angolari sono canalizzabili. Il dissapannamento del vetro anteriore è assicurato da flusso d'aria a comando. La struttura portante superiore è realizzata con montanti in alluminio di colore nero nelle versioni total black e argento nelle versioni total white.

All straight and corner modules are designed for installation in-line with other units. Front glass demisting is by air flow with on-off control. The superstructure consists of aluminium uprights, in black in all-black and silver in all-white versions.

Tous les modules linéaires et d'angle sont canalissables. Le désembuage de la vitre avant est assuré par un flux d'air sur commande. La structure portante supérieure est réalisée avec des montants en aluminium noir dans les versions total black et argent dans les versions total white.



PROMOTER

Promoter è disponibile con refrigerazione ventilata o statica e con vetro anteriore apribile verso l'alto (VDP) o verso il basso (VDB). Il piano espositivo è realizzato con piattelli in acciaio inox AISI 304 o in lamiera plastificata per alimenti di colore nero (alternativa a scelta), così come il piano di lavoro può essere sia in acciaio inox AISI 304 che in lamiera nera (alternativa a scelta).



DI SERIE STANDARD / DE SÉRIE

Promoter is available with forced-air or static refrigeration and with front opening upwards (VDP) or downwards (VDB). The display surface consists of shelves in AISI 304 stainless steel or sheet metal with food-approved plastic coating in black (or customised colour); the worktop may also be either in AISI 304 stainless steel or black sheet metal (or customised colour).

Promoter est disponible en froid ventilé ou statique et avec vitre avant relevable (VDP) ou rabattable (VDB). Le plan d'exposition est réalisé avec des tablettes en acier inox AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (alternative au choix), le plan de travail peut être en acier inox AISI 304 ou en tôle noire (alternative au choix).



OPTIONAL OPTIONAL / EN OPTION

È possibile inserire il portacarta inox (optional) su di una guida scorrevole, così da poterlo spostare quando si voglia aprire lo sportello cella.

The counter can be fitted with (optional) a stainless steel paper dispenser sliding on runners to allow it to be moved when the refrigerated cupboard door is opened.

On peut insérer le porte-essuie-tout inox (en option) sur un rail coulissant, de manière à pouvoir le déplacer pour ouvrir la porte de la réserve.



P70 / P90

SIFA® FOOD SHOW

P70 E P90 SONO UNA SERIE DI MURALI PROGETTATI SPECIFICAMENTE PER L'ESPOSIZIONE DI PRODOTTI FRESCI, ADATTI PER I GRANDI MARKET FINO AI PICCOLI ALIMENTARI. LE DIVERSE LUNGHEZZE E LA CANALIZZAZIONE PERMETTONO L'OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO FUNZIONALE, CON UN'ESTETICA COORDINATA CON TUTTO IL LOCALE.

P70 AND P90 ARE A SERIES OF WALL DISPLAY CABINETS SPECIFICALLY DESIGNED FOR DISPLAYING FRESH PRODUCTS, SUITABLE FOR STORES OF ALL SIZES, FROM LARGE SUPERMARKETS TO SMALL GROCERS. THE DIFFERENT LENGTHS AND IN-LINE INSTALLATION OPTIMISE THE USE OF SPACE, WITH FINISHING TO MATCH THE INTERIOR DESIGN OF THE WHOLE STORE.

P70 ET P90 SONT UNE SÉRIE DE MEUBLES MURAUX CONÇUS SPÉCIFIQUEMENT POUR LA PRÉSENTATION DE PRODUITS FRAIS. ELLES CONVIENNENT AUSSI BIEN AUX GRANDS SUPERMARCHÉS QU' AUX PETITS MAGASINS ALIMENTAIRES. LES DIFFÉRENTES LONGUEURS ET LA CANALISATION PERMETTENT D'OPTIMISER L'ESPACE FONCTIONNEL, AVEC UNE ESTHÉTIQUE COORDONNÉE À L'ENSEMBLE DU MAGASIN.



MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

P90





SIFA
FOOD
SHOW

P90 è una serie completa di murali refrigerati aperti e chiusi, con motore sia interno che esterno. La gamma comprende moduli di diverse lunghezze tutti canalizzabili tra loro.

P90 is a full series of refrigerated wall display cabinets, with and without doors, with internal or remote motor. The range includes modules of different lengths, all suitable for in-line installation.

P90 est une série complète de meubles muraux réfrigérés ouverts et fermés, avec moteur interne et externe. La gamme comprend des modules de longueurs différentes canalissables entre eux.

P90 WITH DOORS
AVEC PORTES





P90 MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

MURALE P90 DISPONIBILI NELLA VERSIONE MARKET CON MOTORE ESTERNO E SELF CON MOTORE INTERNO. PERFETTO PER LA VENDITA DI SALUMI, LATTICINI, FRUTTA E VERDURA, CARNI CONFEZIONATE.

P90 WALL DISPLAY CABINETS AVAILABLE IN SUPERMARKET VERSION WITH REMOTE AND SELF-SERVICE VERSION WITH INTERNAL MOTOR. PERFECT FOR SELLING CURED MEATS, DAIRY PRODUCTS, FRUIT AND VEGETABLES AND PACKAGED MEATS.

MEUBLE MURAL P90 DISPONIBLE DANS LA VERSION SUPERMARCHÉ AVEC MOTEUR EXTERNE ET LIBRE-SERVICE AVEC MOTEUR INTERNE. PARFAIT POUR LA VENTE DE CHARCUTERIES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES, VIANDES EMBALLÉES.



P90
OPEN
OUVERT

100%
HEALTHY
Fresh
FOOD

NATURALLY
Grown

SIFA®
FOOD
SHOW

MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX

P70



P70 SLIM

OPEN
OUVERT

P70 è il murale refrigerato dalla profondità ridotta, studiato per coloro che necessitano di esporre una notevole quantità di prodotti nel minimo spazio. È disponibile sia con motore interno che remoto. Il colore interno può essere nero, bianco o inox lucido, mentre il pannello anteriore esterno nei colori di serie o in legno.

P70 is the shallow refrigerated wall display cabinet for those who need to display large quantities of products in the smallest possible space. It is available with either internal or remote motor. The interior colours are black, white or polished stainless steel, with front fascia in the standard colours or wood.

P70 est le meuble mural réfrigéré d'une profondeur réduite, spécifiquement conçu pour mettre en valeur une quantité importante de produits dans un espace réduit. Il est disponible avec un moteur interne ou à distance. Le coloris intérieur peut être noir, blanc ou inox brillant, tandis que le panneau avant extérieur est disponible dans les coloris standards ou en bois.



P70 MURALI WALL DISPLAY CABINETS LINEAIRES

MURALE P70: MASSIMA ESPOSIZIONE IN MINOR SPAZIO D'INGOMBRO. POSSIBILITÀ DI CHIUSURA CON SPORTELLI SCORREVOLI IN VETRO CAMERA O TENDINA.

P70 WALL DISPLAY CABINET: MAXIMUM DISPLAY CAPACITY IN LESS SPACE. CAN BE ENCLOSED WITH SLIDING DOUBLE GLAZED GLASS DOORS OR BLIND.

MEUBLE MURAL P70 : UNE VISIBILITÉ MAXIMALE DANS UN ESPACE MINIMAL. POSSIBILITÉ DE FERMETURE PAR PORTES COULISSANTES EN DOUBLE VITRAGE OU RIDEAU.



P70 SLIM

WITH DOORS
AVEC PORTES

SIFA
FOOD
SHOW

Gli sportelli scorrevoli in vetrocamera isolante assicurano igiene e risparmio energetico.

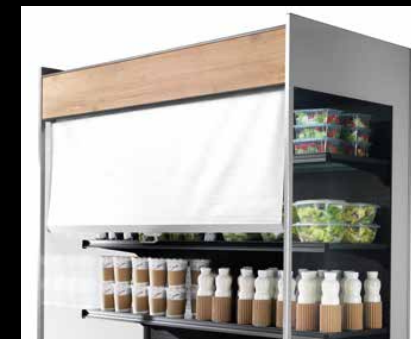
Hygienic, energy-saving double-glazed sliding doors.

Les portes coulissantes double vitrage isolant assurent hygiène et économie d'énergie.

La tenda notte avvolgibile permette di chiudere P70 nei momenti di pausa risparmiando energia.

The roller night-shade allows P70 to be closed when not in use, to save energy.

Le rideau de nuit à enrouleur permet de fermer P70 durant les moments de pause et de réaliser des économies d'énergie.





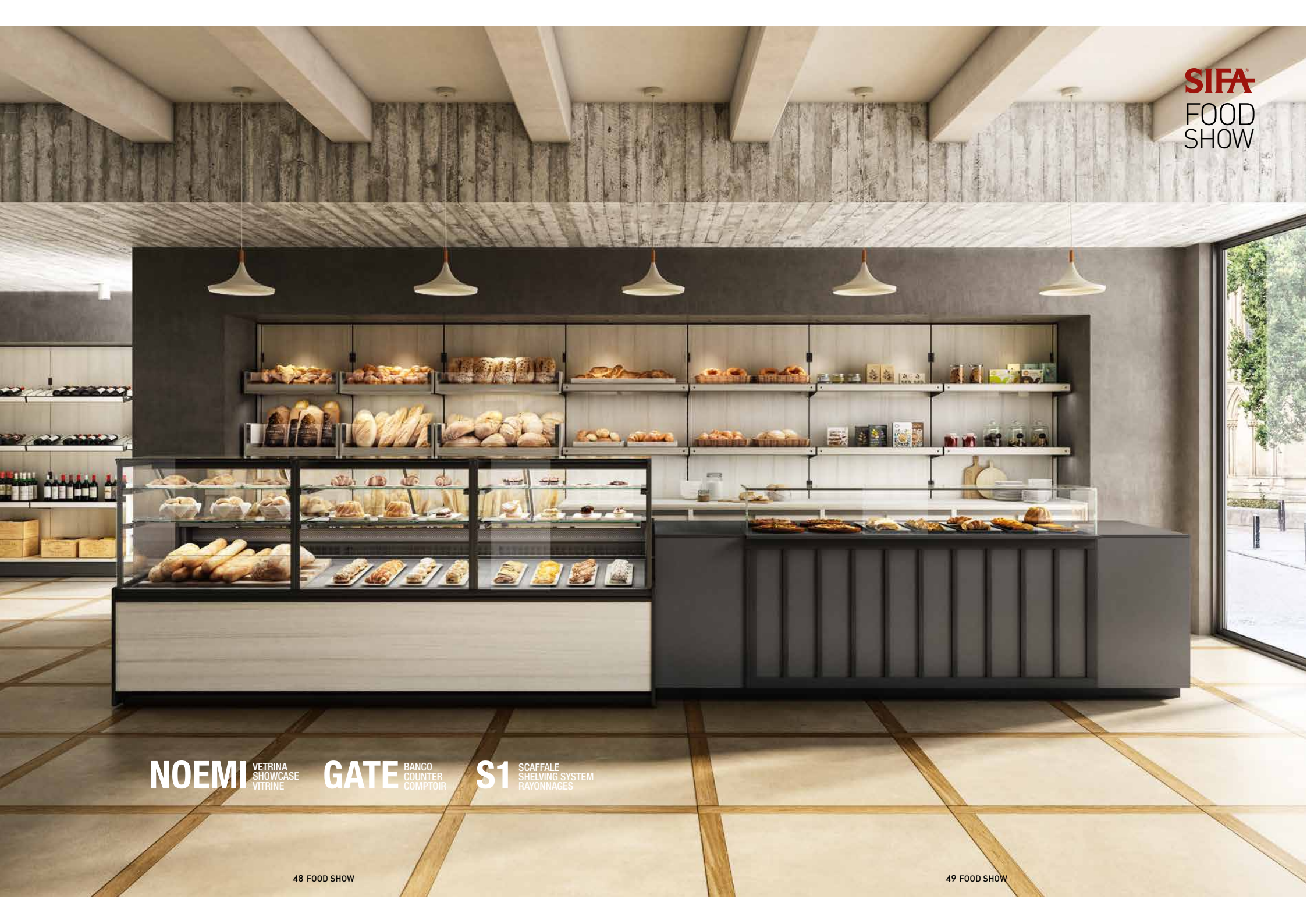
SIFA® FOOD SHOW

NOEMI

PROGETTATA PER PASTICCERIA, PANETTERIA ED ALIMENTI FRESCHI, HA UNA GAMMA COMPLETA DI MODULI REFRIGERATI STATICI O VENTILATI, CALDI, NEUTRI E PER PRALINERIA, SIA LINEARI CHE AD ANGOLO, TUTTI CANALIZZABILI TRA LORO. È DISPONIBILE IN LOOK TOTAL BLACK, TOTAL WHITE O PERSONALIZZABILE A PIACERE IN UNA VASTA GAMMA DI OPTIONAL, COLORI E LEGNI.

DESIGNED FOR PASTRIES, BREAD AND FRESH FOODS, IT HAS A COMPLETE RANGE OF STRAIGHT AND CORNER STATIC OR FORCED-AIR REFRIGERATED, HOT, AMBIENT OR CHOCOLATE MODULES, WHICH CAN ALL BE INSTALLED IN-LINE. IT IS AVAILABLE WITH TOTAL BLACK OR TOTAL WHITE FINISHES, OR CUSTOMISED TO REQUIREMENTS IN A VAST RANGE OF OPTIONAL FINISHES, COLOURS AND WOODS.

CONÇU POUR LA PÂTISSERIE, LA BOULANGERIE ET LES PRODUITS FRAIS, IL COMPREND UNE GAMME COMPLÈTE DE MODULES RÉFRIGÉRÉS À FROID STATIQUE OU VENTILÉ, CHAUDS, NEUTRES ET POUR PRALINÉS, LINÉAIRES ET D'ANGLE. TOUS CANALISABLES. IL EST DISPONIBLE DANS LA VERSION TOTAL BLACK, TOTAL WHITE OU PERSONNALISABLE DANS UNE LARGE PALETTE D'OPTIONS, DE COLORIS ET DE BOIS.



NOEMI VETRINA
SHOWCASE
VITRINE

GATE BANCO
COUNTER
COMPTOIR

S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES



SIFA
FOOD
SHOW

GATE BANCO COUNTER COMPTOIR

TUTTE LE SOLUZIONI FOODSHOW SONO
ABBINABILI ALLA GAMMA DI BANCHI
SIFA, VERSATILI NELL'ESTETICA E NELLA
MODULARITÀ, COMPLETANO OGNI LOCALE PER
OGNI ESIGENZA DI ESPOSIZIONE E VENDITA.

ALL FOODSHOW SOLUTIONS
CAN BE COMBINED WITH THE
SIFA RANGE OF COUNTERS;
VERSATILE IN FINISHES AND
MODULAR COMPOSITION
OPTIONS, THEY COMPLETE ANY
LOCATION TO MEET ALL DISPLAY
AND SALE NEEDS.

TOUTES LES SOLUTIONS
D'EXPOSITION DES ALIMENTS
PEUVENT ÊTRE COMBINÉES
AVEC LA GAMME DE COMPTOIRS
SIFA. POLYVALENTS PAR LEUR
ESTHÉTIQUE ET LEUR MODULARITÉ,
ILS COMPLÈTENT LE MAGASIN POUR
RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS
D'EXPOSITION ET DE VENTE.



SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

BAKERY S1



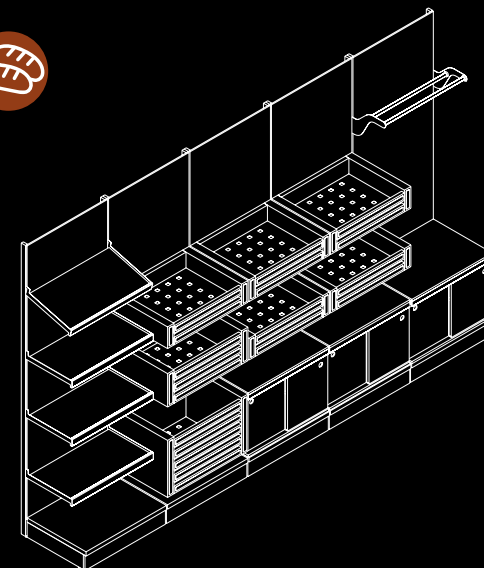
SIFA
FOOD
SHOW

S1 È IL SISTEMA MODULARE
ATTEZZABILE IN VARIE
MODALITÀ E TONALITÀ
DI COLORE. I CESTI PANE SONO
CON FRONTALE VETRO O DOGHE.



S1 IS THE MODULAR SHELVING
SYSTEM WITH A VARIETY OF
COMPOSITION MODES AND COLOUR
SHADES. BREAD BASKETS ARE
AVAILABLE WITH GLASS OR WOOD
SLAT FRONT.

S1 EST LE SYSTÈME MODULAIRE
POUVANT ÊTRE ÉQUIPÉ DE
DIFFÉRENTES FAÇONS ET
COULEURS. LES CORBEILLES À
PAIN SONT DISPONIBLES AVEC UNE
FAÇADE EN VERRE OU DES LATTES.

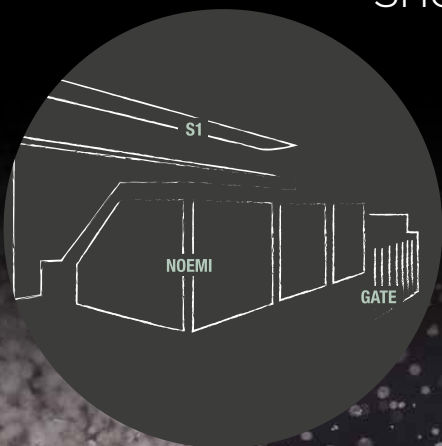


VETRINA NOEMI,
BANCO GATE E SCAFFALE S1:
TRE SOLUZIONI PER AVERE
LA MASSIMA FUNZIONALITÀ
DI SERVIZIO.

NOEMI SHOWCASE, GATE COUNTER
AND S1 SHELVING SYSTEM: THREE
SOLUTIONS FOR UNBEATABLE
SERVICE CONVENIENCE.

VITRINE NOEMI, COMPTOIR GATE ET
RAYONNAGES S1: TROIS SOLUTIONS
POUR UNE FONCTIONNALITÉ
MAXIMALE DU SERVICE.

NOEMI VETRINA
SHOWCASE
VITRINE
GATE BANCO
COUNTER
COMPTOIR
S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES



SIFA
FOOD
SHOW



IL VETRO ANTERIORE È
APRIBILE PER UN'AGEVOLE
PULIZIA DELLA VETRINA.
LA CHIUSURA POSTERIORE È
DI SERIE ED È REALIZZATA CON
SPORTELLI SCORREVOLI IN
PLEXIGLASS TRASPARENTE DI
FACILE RIMOZIONE.

THE FRONT GLASS OPENS FOR EASY
CLEANING OF THE SHOWCASE. THE
REAR ENCLOSURE IS STANDARD AND
COMPRISES EASILY REMOVED CLEAR
PLEXIGLAS SLIDING DOORS.

LA VITRE AVANT PEUT ÊTRE OUVERTE
POUR FACILITER LE NETTOYAGE. LE
SYSTÈME DE FERMETURE ARRIÈRE
EST STANDARD ET CONSTITUÉ DE
PORTES COULISSANTES EN PLEXIGLAS
TRANSPARENT FACILES À ENLEVER.



56 FOOD SHOW



NOEMI

SIFA®
FOOD
SHOW

La refrigerazione sul piano espositivo può essere ventilata o statica secondo le esigenze di carico e tipologia del prodotto da esporre. La struttura portante coibentata è in acciaio inox AISI 304 e poliuretano espanso senza CFC così come le griglie posteriori di aerazione. La robusta struttura portante è realizzata con profili e mensole in alluminio ossidato anticorrosione nero.
I piani espositivi possono essere in acciaio inox AISI 304 o in lamiera plastificata per alimenti di colore nero (alternativa a scelta).

Static or forced-air refrigeration of the display surface, depending on load requirements and the type of product for display. The insulated supporting structure and the rear ventilation grilles are in AISI 304 stainless steel and CFC-free expanded polyurethane. The rugged supporting structure has black corrosion-proof anodised aluminium profiles and shelves. Display surfaces, may be in AISI 304 stainless steel, or in steel with food-approved black plastic coating (as customer prefers).

La réfrigération de la surface d'exposition peut être ventilée ou statique en fonction des exigences de charge et du type de produit à exposer. La structure portante isolée et les grilles de ventilation arrière sont en acier inoxydable AISI 304 et en mousse de polyuréthane sans CFC. La structure robuste est constituée de profils et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion coloris noir. Les plateaux d'exposition peuvent être réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix).



57 FOOD SHOW



SIFA
FOOD
SHOW

S1
MARKET
SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

S1 È IL SISTEMA D'ARREDO MODULARE CHE PERMETTE IL PIÙ AMPIO UTILIZZO D'ESPOSIZIONE PER LA VENDITA DEI VARI SETTORI DI MERCHANDISING.

S1 IS THE MODULAR FURNISHING SYSTEM THAT ENABLES THE WIDEST RANGE OF DISPLAY OPTIONS FOR SALE IN THE VARIOUS MERCHANDISING SECTORS.

S1 EST LE SYSTÈME MODULAIRE QUI PERMET UNE EXPOSITION MAXIMALE POUR LA VENTE DE DIVERSES CATEGORIES DE PRODUITS.

S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES
P90 MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX
COMPOSER ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRESENTOIR



SIFA
FOOD
SHOW

SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

S1
WINE

S1 È PENSATO PER METTERE
IN BELLA MOSTRA ANCHE
L'ESPOSIZIONE DI VINI E LIQUORI,
PER LA VENDITA E NELLA
DEGUSTAZIONE.
MENSOLE, RIPIANI E BOX PER
STOCCAGGIO DELLE BOTTIGLIE
SONO COORDINABILI CON TUTTI
GLI ALTRI SCAFFALI.

S1 IS ALSO DESIGNED FOR THE
ATTRACTIVE DISPLAY OF WINES
AND SPIRITS, FOR SALE AND TASTING.
SHELVES, SURFACES AND BOTTLE
STORAGE BOXES CAN BE MATCHED
WITH ALL THE OTHER SHELVING UNITS.

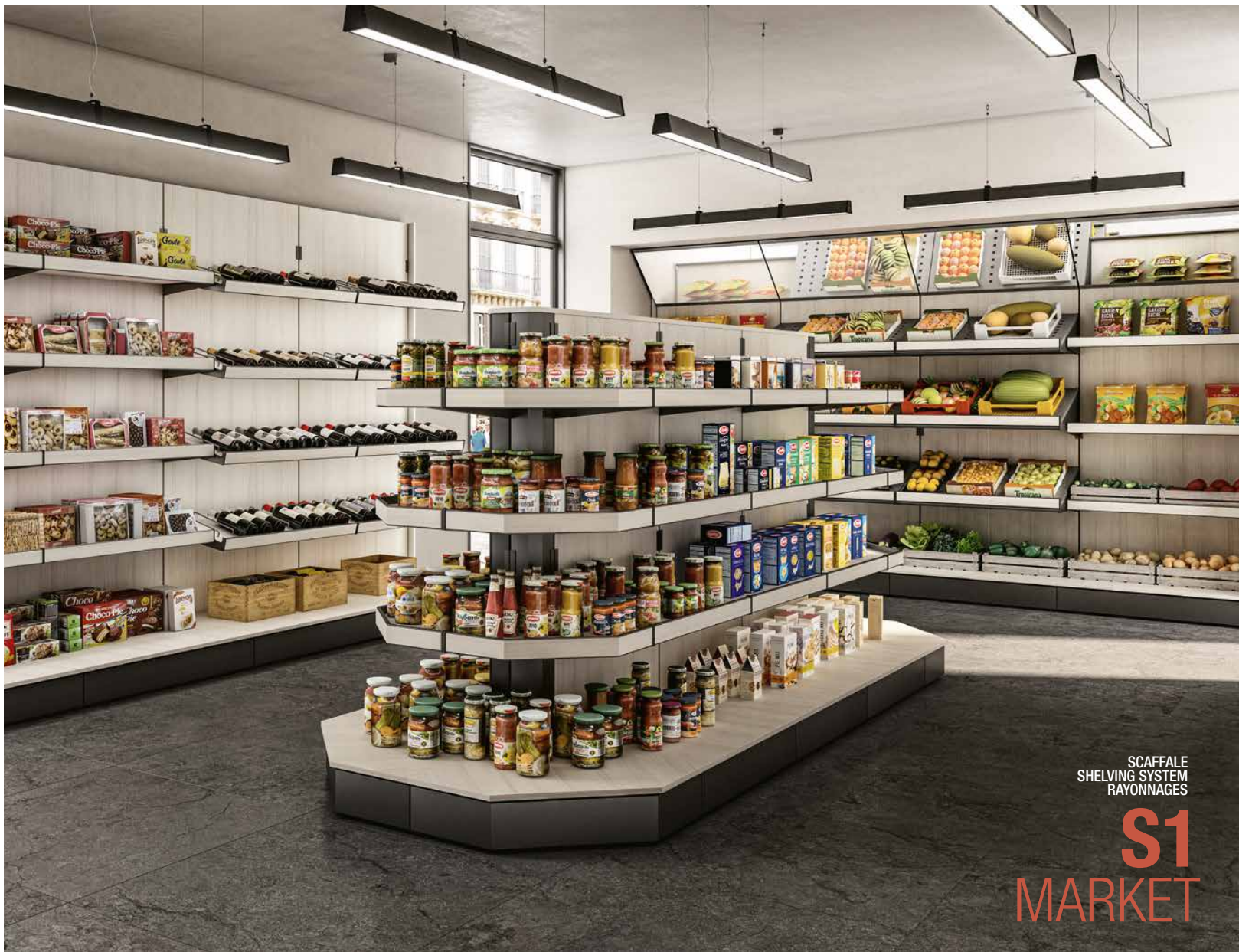
S1 EST CONÇU POUR PRÉSENTER
ÉGALEMENT DE MANIÈRE ÉLÉGANTE
DES VINS ET DES LIQUEURS, POUR
LA VENTE ET LA DÉGUSTATION.
LES ÉTAGÈRES, LES TABLETTES
ET LES BOÎTES DE RANGEMENT
DES BOUTEILLES PEUVENT ÊTRE
COORDONNÉES AVEC TOUS LES
AUTRES RAYONNAGES.

S1 SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES
P90 MURALI
WALL DISPLAY CABINETS
MEUBLES MURAUX
COMPOSER ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRESENTOIR

64 FOOD SHOW

SIFA
FOOD
SHOW

65 FOOD SHOW



SCAFFALE
SHELVING SYSTEM
RAYONNAGES

S1
MARKET



SIFA
FOOD
SHOW

S1 CARATTERIZZATO
DA UN'AMPIA SCELTA
DI ESSENZE DI LEGNO.

S1 FEATURES A WIDE
SELECTION OF WOOD FINISHES.

S1 SE DISTINGUE PAR UN LARGE
CHOIX D'ESSENCE DE BOIS.



COMPOSER É SISTEMA MODULARE CHE PERMETTE LA PIÙ AMPIA POSSIBILITÀ DI ARREDARE PARETI ATTREZZATE, CON IL PLUS DI POTERLE RICONFIGURARLE FACILMENTE IN BASE A EVENTUALI NUOVE E DIVERSE ESIGENZE.

COMPOSER IS THE MODULAR SYSTEM OFFERING THE WIDEST RANGE OF OPTIONS FOR EQUIPPED WALL COMPOSITIONS, AND CAN EASILY BE RECONFIGURED TO SUIT CHANGING NEEDS.

COMPOSER EST UN SYSTÈME MODULAIRE QUI OFFRE LE PLUS LARGE ÉVENTAIL DE POSSIBILITÉS D'AMÉNAGEMENT DES PAROIS ÉQUIPÉES, AVEC L'AVANTAGE SUPPLÉMENTAIRE QU'ELLES PEUVENT ÊTRE FACILEMENT RECONFIGURÉES POUR RÉPONDRE À DES EXIGENCES NOUVELLES ET MULTIPLES.

COMPOSER

ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRÉSENTOIR



SIFA FOOD SHOW

PIANI IN LEGNO CON POSSIBILITÀ
DI SCELTA TRA VARIE ESSENZE,
MENSOLE E CESTI PANE IN METALLO
IN VARIE TONALITÀ, COMPOSER
DIVENTA ELEMENTO D'ARREDO.

WOOD SURFACES WITH CHOICE OF WOOD
EFFECTS, METAL SHELVES AND BREAD
BASKETS IN VARIOUS COLOURS: COMPOSER
IS A GENUINE INTERIOR DESIGN FEATURE.

PLANS EN BOIS AVEC POSSIBILITÉ DE
CHOISIR PARMI DIFFÉRENTES ESSENCE,
ÉTAGÈRES ET CORBEILLES À PAIN EN MÉTAL
DE DIFFÉRENTES COULEURS, COMPOSER
DEVIENT UN ÉLÉMENT D'AMEUBLEMENT.

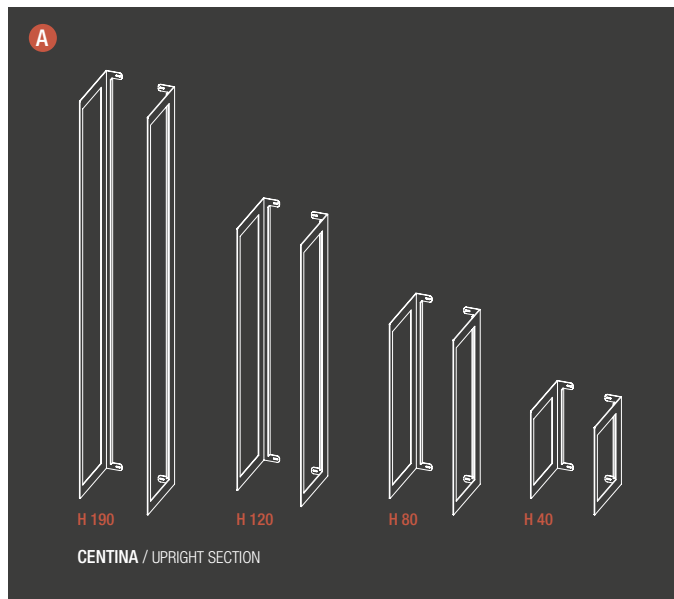
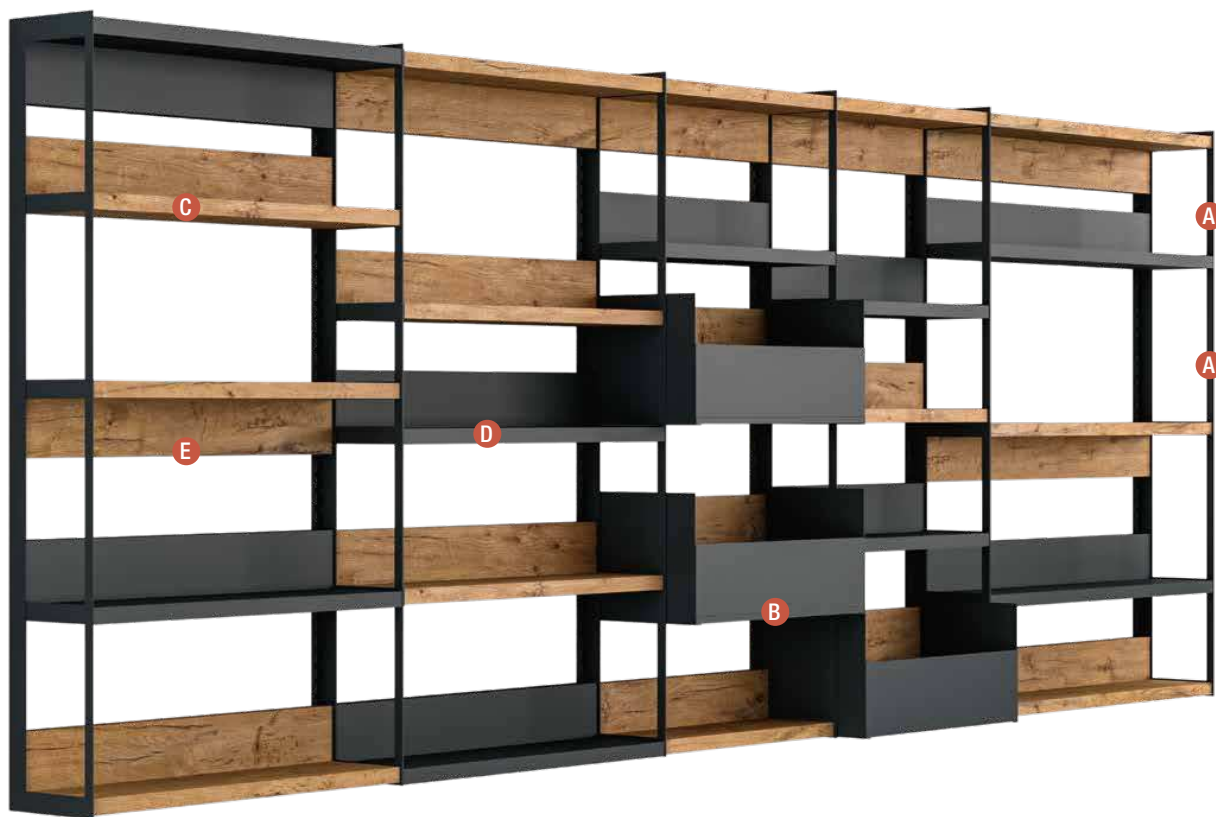
COMPOSER ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRESENTOIR



SIFA[®] FOOD SHOW

INFORMAZIONI TECNICHE

TECHNICAL INFORMATION
INFORMATIONS TECHNIQUES



COMPOSER

ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRÉSENTOIR

SIFA
FOOD
SHOW



IL SISTEMA COMPOSER PROPONE FINITURE E COLORI COORDINATI CON I BANCHI, LE VETRINE E I RETRO BANCHI. LE CENTINE COMPONGONO LA STRUTTURA, CHE PUÒ ESSERE COMPLETATA CON CESTI, RIPIANO E VASSOI DI DIVERSE MISURE, PERMETTENDO UNA COMBINABILITÀ INFINITA LUNGO OGNI PARETE.

THE COMPOSER SYSTEM OFFERS FINISHES AND COLOURS MATCHED WITH THE COUNTERS, SHOWCASES AND COUNTER BACK UNITS. THE METAL BAR STRUCTURE CAN BE COMPLETED WITH BASKETS, SHELVES AND TRAYS OF VARIOUS SIZES, ENABLING INFINITE MODULAR COMPOSITIONS ALONG ANY WALL.

LE SYSTÈME COMPOSER OFFRE DES FINITIONS ET DES COULEURS ASSORTIES POUR LES COMPTOIRS, LES VITRINES ET LES ARRIÈRES DE COMPTOIR. LES ÉLÉMENTS VERTICAUX CONSTITUENT LA STRUCTURE, QUI PEUT ÊTRE COMPLÉTÉE PAR DES CORBEILLES, DES TABLETTES ET DES PLATEAUX DE DIFFÉRENTES TAILLES, PERMETTANT UNE MODULARITÉ INFINIE LE LONG DE CHAQUE PAROI.

COMPOSER

ESPOSITORE
DISPLAY UNIT
PRESENTOIR

C COLORI / COLOURS / COULEURS

STANDARD

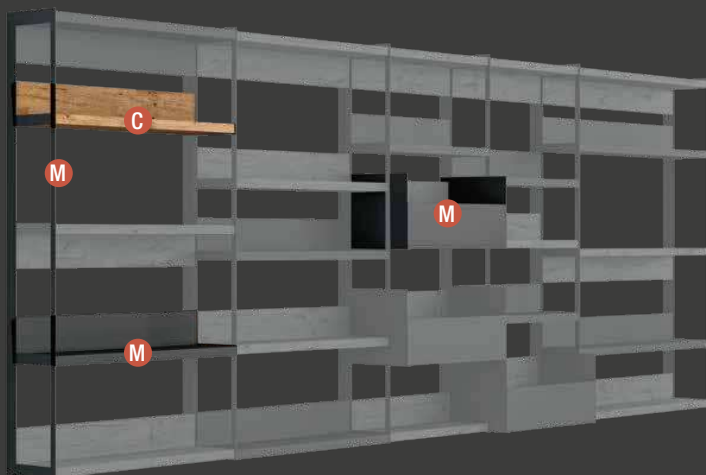
AMAZZONIA	ANTRACITE	OPAL WHITE	FLANNEL	CASHMERE	CUBA LIBRE	AGAVE
ROVERE	DARK BLUE	PLATINUM GREY	CONGO	GREPHITE BLACK	CORTEN	COLORI RAL RAL COLOURS COULEURS RAL

OPTIONAL

M FINITURE METALLICHE / METALLIC FINISHES / FINITIONS MÉTALLIQUES

STANDARD

WHITE MAT	OTTONE SATINATO	BRONZO SU OTTONE SPAGLIETTATO	BRONZO SATINATO	RAME SATINATO	COLORI RAL RAL COLOURS COULEURS RAL
ANTRACITE	PELTRO	PLATINO SATINATO	BRONZO SU OTTONE SATINATO	FERRO NATURALE	



NOEMI / VEGA / PROMOTER / P90 / P70

FRONTALI DI SERIE STANDARD FRONT PANELS FAÇADES DE SÉRIE

NOTTINGHAM OAK	ROVERE AMERICA	OLMO VINTAGE	YELLOWSTONE WOOD	WHITE WOOD	NOCE VIRGINIA
METALSTEEL	IRONMUST	BRONX	STORM	MATERA	
BIANCO	ANTRACITE	NERO	ROSSO CAVALLINO		

S1

STRUTTURE / SCHIENALI DI SERIE STRUCTURES/STANDARD WALL CLADDINGS STRUCTURES/DOSSIERS DE SÉRIE

NOTTINGHAM OAK	ROVERE AMERICA	OLMO VINTAGE	YELLOWSTONE WOOD	WHITE WOOD	NOCE VIRGINIA
METALSTEEL	IRONMUST	BRONX	STORM	MATERA	
BIANCO	ANTRACITE	NERO			

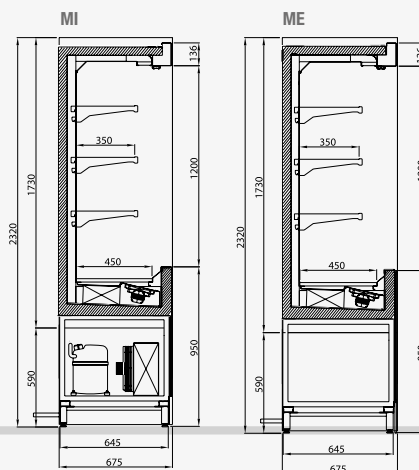
TOP RETRO REAR TOP TOP ARRIÈRE

NOTTINGHAM OAK	ROVERE AMERICA	OLMO VINTAGE	YELLOWSTONE WOOD	WHITE WOOD	
ANTRACITE	ACCIAIO INOX SATINATO	BIANCO	NERO		

MARMI MARBLE MARBRES

AMIATA	POLAR WHITE	METROPOLIS BEIGE	AOSTA	CALEDONIA	NERO NOTTE	NERO OPACO SPAZZOLATO
--------	-------------	------------------	-------	-----------	------------	-----------------------

P70 MURALE / WALL DISPLAY CABINET / MEUBLE MURAL



Il murale P70 refrigerato con motore interno oppure motore esterno non fornito; murale canalizzabile con base in metallo verniciato a polveri epossidiche; schienale e ripiani in acciaio inox o lamiera plastificata nera o bianca per alimenti; frontale in laminato. Evaporazione condensa automatica quando il motore è interno. Lo scarico condensa è da canalizzare esternamente quando il motore è esterno.

Le spalle laterali in vetrocamera con serigrafia color grigio sono da aggiungere.
Condizioni di funzionamento classe 3 (25°C e 60% U.R.), Temperatura minima di esercizio (+7/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

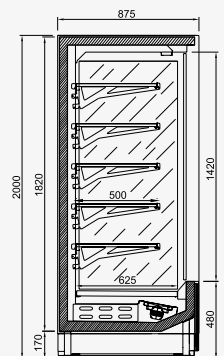
P70 refrigerated wall display cabinet with internal motor or remote motor (not supplied). Wall display cabinet suitable for in-line installation with epoxy powder painted metal base, back and shelves in stainless steel or black or white food-approved plastic sheet metal, laminated front panel. Condensate evaporation is automatic with internal motor. External condensate drain required with remote motor.

Double-glazed side panels with grey screen-printing are add-ons.
Class 3 operating conditions 3 (25°C and 60% R.H.). Minimum operating temperature (+7/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

Le meuble mural réfrigéré P70 avec moteur interne ou moteur externe non fourni; meuble mural canalisable avec base métallique revêtue de poudres époxy; dossier et tablettes en acier inoxydable ou en tôle plastifiée noire ou blanche pour les aliments; façade en stratifié. Évaporation automatique des condensats avec le moteur interne. L'évacuation des condensats doit être canalisée vers l'extérieur lorsque le moteur est externe.
Il faut ajouter des joues en double vitrage avec sérigraphie grise.
Conditions de fonctionnement classe 3 (25 °C et 60 % H.R.). Température minimale de travail (+ 7 °/- 1 °C) UNI EN 441-6.3.2

P90 MURALE / WALL DISPLAY CABINET / MEUBLE MURAL

MARKET



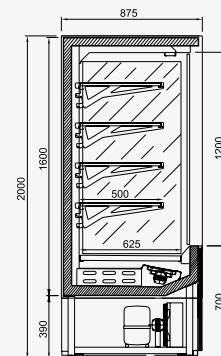
Refrigerato con motore esterno non fornito; murale canalizzabile. Spalliera in lamiera di alluminio verniciata bianca o nera; ripiani regolabili in altezza ed inclinabili realizzati in lamiera pastificata bianca o nera per alimenti; illuminazione a led ai lati e sul tetto. Lo scarico condensa da canalizzare esternamente.

Le spalle laterali in vetrocamera con serigrafia color nero sono da aggiungere.
Temperatura di esercizio +3° + 6°C per latticini e +0° +2°C per carni.

Refrigerated with remote motor (not supplied); wall display cabinet suitable for in-line installation. Back panel in white or black painted sheet aluminium; shelves (adjustable height and angle) in white or black food-approved plastic-coated sheet metal; LED lighting on sides and top.
External condensate drain required. Double-glazed side panels with black screen-printing are add-ons.
Operating temperature +3° +6°C for dairy; 0° +2°C for meat.

Élément réfrigéré avec moteur externe non fourni; meuble mural canalisable. Dossier en tôle d'aluminium peint en blanc ou noir; tablettes réglables en hauteur et inclinables en tôle plastifiée blanche ou noire pour usage alimentaire; éclairage LED sur les côtés et le dessus. L'évacuation des condensats doit être canalisée vers l'extérieur.
Il faut ajouter des joues en double vitrage avec sérigraphie noire.
Température de travail + 3 ° / + 6 °C pour les produits laitiers et + 0 ° / + 2 °C pour les viandes.

SELF



Self refrigerato con motore interno fornito e con evaporazione condensa automatica; murale canalizzabile; spalliera in lamiera di alluminio verniciata bianca o nera e ripiani regolabili in altezza ed inclinabili realizzati in lamiera pastificata bianca o nera per alimenti; illuminazione a led ai lati e sul tetto.

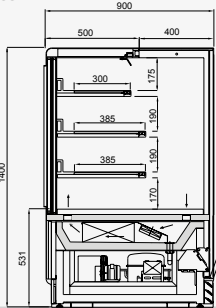
Le spalle laterali in vetrocamera con serigrafia color nero sono da aggiungere.
Temperatura di esercizio +3° + 6°C per latticini e +0° +2°C per carni.

Refrigerated self-service cabinet with internal motor and automatic condensate evaporation; wall display cabinet suitable for in-line installation; back panel in white or black painted sheet aluminium; shelves (adjustable height and angle) in white or black food-approved plastic-coated sheet metal; LED lighting on sides and top.
Double-glazed side panels with black screen-printing are add-ons.
Operating temperature +3° +6°C for dairy; 0° +2°C for meat.

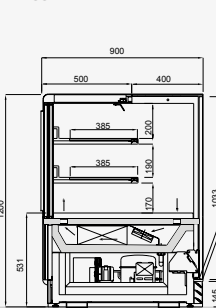
Libre-service réfrigéré avec moteur interne fourni et évaporation automatique des condensats; meuble mural canalisable; dossier en tôle d'aluminium peint en blanc ou noir et tablettes réglables en hauteur et inclinables en tôle plastifiée blanche ou noire pour usage alimentaire; éclairage LED sur les côtés et le dessus.
Il faut ajouter des joues en double vitrage avec sérigraphie noire.
Température de travail + 3 ° / + 6 °C pour les produits laitiers et + 0 ° / + 2 °C pour les viandes.

KAPPA FOOD VETRINA / SHOWCASE / VITRINE

H 1400



H 1200



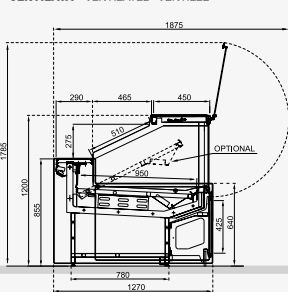
Vetrina canalizzabile refrigerata ventilata su tutti i piani. Basamento in tubolare di acciaio verniciato polveri epossidiche, piedini regolabili e predisposizione per ruote. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led, frontale in vetrocamera NERO apribile elettricamente. Chiusura posteriore con antine scorrevoli in vetrocamera. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n.3 mensole su H140cm, e n.2 mensole su H120cm). L'impianto a valvola, montato su guide e quindi di facile estrazione per la manutenzione, unità condensatrice emetica, sbrinatorio automatico con termostato elettronico. Temperatura di esercizio: 0°/+5°C. Classe climatica 3 (25°C -60% U.R.) I fianchi laterali in vetrocamera NERI devono essere aggiunti. In caso di canalizzazione di più vetrine, i fianchi vengono aggiunti soltanto all'inizio ed alla fine della composizione.

Showcase for in-line installation with forced-air refrigeration on all levels. Base in epoxy powder coated tubular steel, adjustable feet and fitting for wheels. Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; BLACK double-glazed front with electric lifting. Double-glazed sliding doors at rear. LED lighting in top and on shelves (3 shelves on H 410 cm and 2 shelves on H 120 cm). Valve system mounted on rails for easy removal for maintenance, hermetic condenser unit, automatic defrosting with electronic thermostat. Operating temperature 0°/+5°C. Climate class 3 (25° -60% R.H.) BLACK double glazed side panels are add-ons. If multiple showcases are installed in-line, side panels are only required at the beginning and end of the composition.

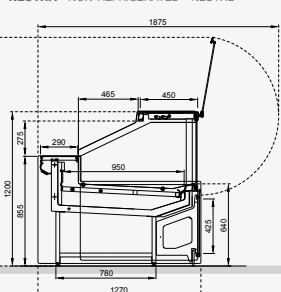
Vitrine canalisable réfrigérée ventilée sur tous les niveaux. Base en tube d'acier peint époxy, pieds réglables et pré-équipement pour roues. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglas, avec éclairage à LED; façade double vitrage NOIR avec ouverture électrique. Fermeture arrière avec portes coulissantes en double vitrage. Éclairage LED sur le dessus et sur les étagères (3 étagères sur H140cm et 2 étagères sur H120cm). Système à vanne, monté sur des rails et donc facile à enlever pour l'entretien, unité de condensation hermétique, désembuage automatique avec thermostat électronique. Température de travail 0°/+5°C. Classe climatique 3 (25°C / 60 % H.R.). Il faut ajouter des cotés latéraux double vitrage NOIR. Dans le cas de canalisation de plusieurs vitrines, les cotés latéraux ne sont ajoutés qu'au début et à la fin de la composition.

VEGA BANCO / COUNTER / COMPTOIR

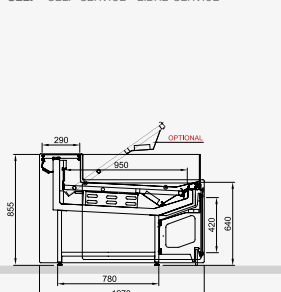
VENTILATA VENTILATED VENTILÉE



NEUTRA NON-REFRIGERATED NEUTRE



SELF SELF-SERVICE LIBRE-SERVICE



DOTAZIONE STANDARD

Banco vetrina modulare canalizzabile per carni ed alimentari in genere. Vetri dritti temperati ed apribili con pistoni hydrolift, disappannamento vetri mediante aria forzata, quadro comandi digitale alimentato a 12 volt., impianto frigorifero ventilato a valvola, ventilazione regolabile, illuminazione a led sull'esposizione, i motori sono esclusi e possono essere forniti a richiesta. Per il calcolo della potenza del motore, considerare 525 Watt (-10°C) per ogni ml. di banco. Spalle escluse.

STANDARD EQUIPMENT

Modular showcase counter suitable for in-line installation, for meat and foods in general. Straight tempered glass panels with hydro-lift piston system, forced-air demisting, 12 volt digital control panel, valve-controlled forced-air refrigeration system, adjustable fan speed LED lighting on display area. Motors not included, available on request. When calculating motor power, consider 525 Watts (-10°C) per linear metre of counter. Side panels not included.

ÉQUIPEMENT STANDARD

Comptoir vitrine modulaire canalisable pour la viande et les produits alimentaires en général. Vitrines en verre trempé à levage par pistons hydrolift, désembuage des vitres par convection forcée, panneau de contrôle numérique 12 volts, système de réfrigération ventilé à vanne, ventilation réglable, éclairage LED sur les produits présentés, les moteurs sont exclus et peuvent être fournis sur demande. Pour calculer la puissance du moteur, il faut considérer 525 W (-10 °C) par mètre linéaire de comptoir. Jalousies exclues.

DOTAZIONE STANDARD

Banco vetrina modulare canalizzabile neutra. Vetri dritti temperati ed apribili con pistoni hydrolift, n.1 mensola intermedia fornita di serie alla versione pane, griglie forate in acciaio inox AISI 304, illuminazione sull'esposizione. Spalle escluse.

STANDARD EQUIPMENT

Ambient modular showcase counter suitable for in-line installation. Straight tempered glass panels opening with hydro-lift piston system, 1 middle shelf supplied as standard on bread version, racks in AISI 304 stainless steel, lighting on display area. Side panels not included.

ÉQUIPEMENT STANDARD

Comptoir vitrine neutre modulaire canalisable. Vitrines en verre trempé droites relevables par pistons hydrolift, 1 étagère intermédiaire fournie de série sur la version pain, grilles perforées en acier inox AISI 304, éclairage sur les produits présentés. Jalousies exclues.

DOTAZIONE STANDARD

Banco vetrina modulare canalizzabile per carni ed alimentari in genere. Vetri bassi e temperati, quadro comandi con termostato elettronico, impianto frigorifero ventilato a valvola, ventilazione regolabile, i motori sono esclusi e possono essere forniti a richiesta. Per il calcolo della potenza del motore, considerare 525 Watt (-10°C) per ogni ml. di banco. Spalle escluse. Classe climatica 3 (25°C -60% U.R.) M1.

STANDARD EQUIPMENT

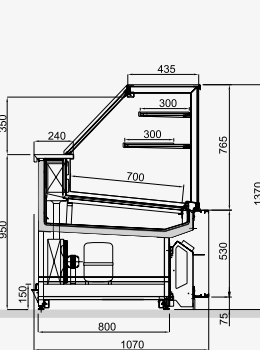
Modular showcase counter suitable for in-line installation, for meat and foods in general. Tempered glass panels with downward opening, control panel with electronic thermostat, valve-controlled forced-air refrigeration system, adjustable fan speed, motors not included, available on request. When calculating motor power, consider 525 Watts (-10°C) per linear metre of counter. Side panels not included. Climate class 3 (25° -60% R.H.) M1.

ÉQUIPEMENT STANDARD

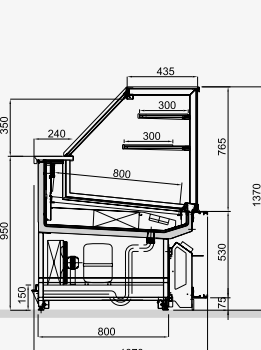
Comptoir vitrine modulaire canalisable pour la viande et les produits alimentaires en général. Vitrines basses et trempées, panneau de commande avec thermostat électronique, système de réfrigération à vanne, ventilation réglable, les moteurs sont exclus et peuvent être fournis sur demande. Pour calculer la puissance du moteur, il faut considérer 525 W (-10 °C) par mètre linéaire de comptoir. Jalousies exclues. Classe climatique 3 (25 °C / -60 % H.R.) M1.

NOEMI VETRINA / SHOWCASE / VITRINE

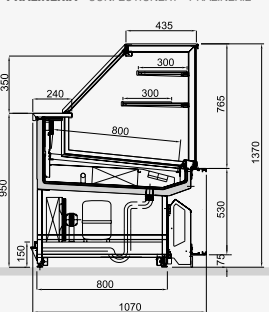
STATICA STATIC STATIQUE



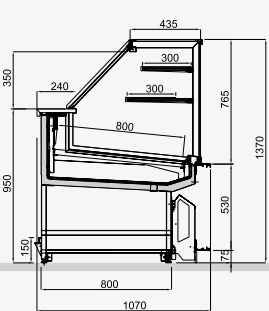
VENTILATA VENTILATED VENTILÉE



PRALINERIA CONFECTIONERY PRALINERIE



NEUTRA NON-REFRIGERATED NEUTRE



Struttura tubolare in acciaio trattato con piedini regolabili, vasca refrigerata monoscocca con isolamento in poliuretano espanso, con densità 38/40 kg /mc. Refrigerazione ventilata a valvola, piano espositivo in acciaio AISI 304, struttura vetri in alluminio anodizzato nero opaco, vetro frontale dritto temperato con apertura in basso, illuminazione a led sul rendiestro e montanti, chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli, quadro comandi con termostato elettronico, termometro lato cliente, sbrinatorio automatico, antappannamento vetro con resistenza. Gruppo incorporato. Sbrinatorio con densa mediante evaporazione o predisposizione per allaccio alla rete fognaria. Classe climatica 3 (25°C/60%U.R) Umidità relativa 55%-60%. Temperatura di esercizio e umidità +14°C/+16°C.

Treated steel tubular structure with adjustable feet, one-piece refrigerated well with expanded polyurethane insulation, density 38/40 kg/m3. Forced-air refrigeration with valve system; AISI 304 stainless steel display surface; matt black anodised aluminium glazing frame; straight tempered glass front with downward opening; LED lighting on payment surface and uprights; plexiglas sliding rear enclosure; control panel with electronic thermostat; customer side thermometer; automatic defrosting; glass demisting with heating element. Integral refrigeration unit. Condensate disposal via evaporation or fitting for drain connection. Climate class 3 (25°C/60% R.H.) Relative humidity 55% -60%. Operating temperature and humidity +14°C/+16°C.

Struttura tubolare in acciaio trattato con piedini regolabili, vasca refrigerata monoscocca con isolamento in poliuretano espanso, con densità 38/40 kg /mc. Refrigerazione ventilata con impianto a valvola; impianto a capillare su vetrina statica; piano espositivo in acciaio inox, struttura vetri in alluminio anodizzato nero opaco, vetro frontale dritto temperato con apertura in basso, illuminazione a led sul rendiestro e montanti, chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli, quadro comandi con termostato elettronico, termometro lato cliente, sbrinatorio automatico. Gruppo incorporato (esterno a richiesta). Sbrinatorio condensa mediante evaporazione o predisposizione per allaccio alla rete fognaria. Classe climatica 3 (25°C/60% U.R) Temperatura di esercizio: statico +3°/+6°C, ventilato +1°/+4°C.

Structure in tube of steel treated with adjustable feet, one-piece refrigerated well with expanded polyurethane insulation, density 38/40 kg/m3. Forced-air refrigeration with valve system; capillary system on static showcase; stainless steel display surface; matt black anodised aluminium glazing frame; straight tempered glass front with downward opening; LED lighting on payment surface and uprights; plexiglas sliding rear enclosure; control panel with electronic thermostat; customer side thermometer; automatic defrosting. Integral refrigeration unit (remote on request). Condensate disposal via evaporation or fitting for drain connection. Climate class 3 (25°C/60% R.H.) Operating temperature: static 3°/+6°C, forced-air +1°/+4°C.

Structure en tube d'acier traité avec pieds réglables, bac réfrigéré monocoque avec isolation en mousse de polyuréthane, densité 38/40 kg/m3. Réfrigération ventilée avec système à vanne; système à tube capillaire sur vitrine statique, plan d'exposition en acier inox, structure vitres en aluminium anodisé noir mat, vitre frontale droite en verre trempé avec ouverture en bas, éclairage LED sur le plateau à monnaie et les montants, fermeture arrière en plexiglas sur glissières, tableau de commande avec thermostat électronique, thermomètre côté client, désembuage automatique. Groupe incorporé (externe sur demande). Élimination des condensats par évaporation ou pré-équipement pour le raccordement au réseau des égouts. Classe climatique 3 (25 °C / 60 % H.R.) Température de travail : statique + 3°/+ 6 °C, ventilé + 1°/+ 4 °C.

Structure en tube d'acier traité avec pieds réglables, bac réfrigéré monocoque avec isolation en mousse de polyuréthane, densité 38/40 kg/m3. Réfrigération ventilée à vanne, plan d'exposition en acier AISI 304, structure vitres en aluminium anodisé noir mat, vitre frontale droite en verre trempé avec ouverture en bas, éclairage par LED sur le plateau à monnaie et les montants, fermeture arrière en plexiglas sur glissières, tableau de commande avec thermostat électronique, thermomètre côté client, désembuage automatique, système anti-buée vitres par éléments chauffants. Groupe incorporé. Élimination des condensats par évaporation ou pré-équipement pour le raccordement au réseau des égouts. Classe climatique 3 (25 °C / 60 % H.R.) Humidité relative 55 % - 60 %. Température de travail et humidité + 14 °C / + 16 °C.

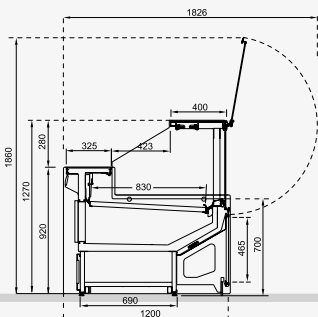
Treated steel tubular structure with adjustable feet, one-piece refrigerated well with expanded polyurethane insulation, density 38/40 kg/m3. Forced-air refrigeration with valve system; AISI 304 stainless steel display surface; matt black anodised aluminium glazing frame; straight tempered glass front with downward opening; LED lighting on payment surface and uprights; plexiglas sliding rear enclosure; control panel with electronic thermostat; customer side thermometer; automatic defrosting; glass demisting with heating element. Integral refrigeration unit. Condensate disposal via evaporation or fitting for drain connection. Climate class 3 (25°C/60% R.H.) Relative humidity 55% -60%. Operating temperature and humidity +14°C/+16°C.

Struttura tubolare in acciaio trattato con piedini regolabili, vasca monoscocca con isolamento in poliuretano espanso. Piano espositivo in acciaio AISI 304, struttura vetri in alluminio anodizzato nero opaco, vetro frontale dritto temperato con apertura in basso, illuminazione a led sul rendiestro e sui montanti, chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli, quadro comandi per illuminazione.

Treated steel tubular structure with adjustable feet, one-piece well with expanded polyurethane insulation. AISI 304 stainless steel display surface; matt black anodised aluminium glazing frame; straight tempered glass front with downward opening; LED lighting on payment surface and uprights; plexiglas sliding rear enclosure; lighting control panel.

Structure en tube d'acier traité avec pieds réglables, bac monocoque avec isolation en mousse de polyuréthane. Plan d'exposition en AISI 304, structure vitres en aluminium anodisé noir mat, vitre frontale droite en verre trempé avec ouverture en bas, éclairage LED sur le plateau à monnaie et les montants, fermeture arrière en plexiglas sur glissières, tableau de commande pour éclairage.

VDP NEUTRA VDP NON-REFRIGERATED VDP NEUTRE

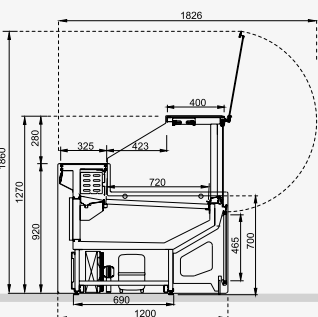


DOTAZIONE STANDARD
Banchi con vetri dritti temprati con sollevamento a pistoni, verniciato nero con polvere epossidica. I moduli sono canalizzabili.

STANDARD EQUIPMENT
Counters with straight tempered glasses with pistons uplift, black painted with electrostatic epoxy powder. Modules suitable for in-line installation.

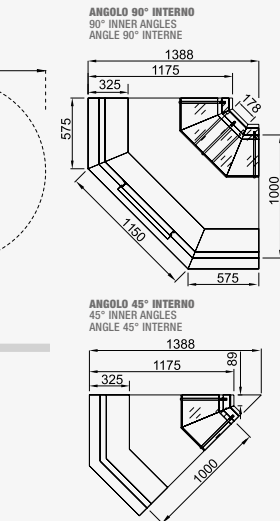
ÉQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs avec vitres en verre trempé droites relevables par pistons, revêtus de poudres époxy en noir. Les modules sont canalissables.

VDP STATICA VDP STATIC VDP STATIQUE



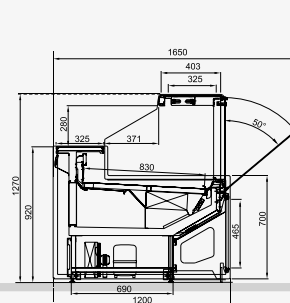
DOTAZIONE STANDARD
Banchi statici a capillare, gruppo incorporato (esterno a richiesta), vetri dritti temprati con sollevamento a pistoni, verniciato nero con polvere epossidica, celle sottobanco con sportelli refrigerati a caduta. I moduli sono canalizzabili. L'impianto frigorifero dell'angolo è collegato con il compressore del modulo lineare.

STANDARD EQUIPMENT
Static refrigerated counters with capillary refrigeration system (remote on request), straight tempered glass panels with piston lifting, epoxy powder black painted, bottom storage cupboard with doors, refrigerated by cold air down-flow. Modules suitable for in-line installation. The refrigeration system of the corner unit is connected to the compressor of the straight module.



ÉQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs statiques à tube capillaire, groupe incorporé (externe sur demande), vitres en verre trempé droites relevables par pistons, revêtement de poudres époxy en noir, cellules de stockage sous le comptoir avec portes réfrigérées rabattables. Les modules sont canalissables. Le système de réfrigération de l'angle est relié au compresseur du module linéaire.

VDB VENTILATI VENTILATED VDB VDB VENTILÉE

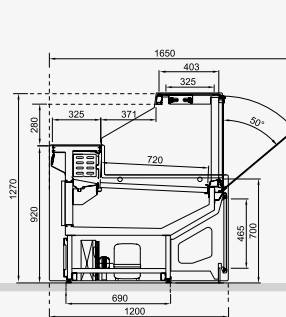


DOTAZIONE STANDARD
Banchi ventilati a valvola, gruppo incorporato (esterno a richiesta), vetri dritti temprati ribaltabili in basso, verniciato nero con polvere epossidica, celle sottobanco con sportelli refrigerati a caduta. I moduli sono canalizzabili.

STANDARD EQUIPMENT
Valve-controlled forced-air refrigerated counters with integral refrigeration unit (remote on request), downward-opening straight tempered glass panels, epoxy powder black painted, bottom storage cupboards with doors, refrigerated by cold air down-flow. Modules suitable for in-line installation.

EQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs ventilés à vanne, groupe incorporé (externe sur demande), vitres en verre trempé droites rabattables, revêtement de poudres époxy en noir, cellules de stockage sous le comptoir avec portes réfrigérées rabattables. Les modules sont canalissables.

VDB STATICA STATIC VDB VDB STATIQUE

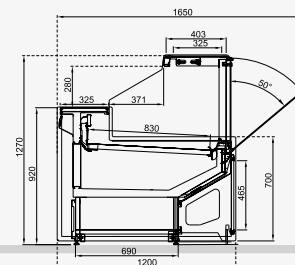


DOTAZIONE STANDARD
Banchi statici a capillare, gruppo incorporato (esterno a richiesta), vetri dritti temprati ribaltabili in basso, verniciato nero con polvere epossidica, celle sottobanco con sportelli refrigerati a caduta. I moduli sono canalizzabili.

STANDARD EQUIPMENT
Static capillary system refrigerated counters with integral refrigeration unit (remote on request), downward-opening straight tempered glass panels, epoxy powder black painted, bottom storage cupboards with doors, refrigerated by cold air down-flow. Modules suitable for in-line installation.

EQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs statiques à tube capillaire, groupe incorporé (externe sur demande), vitres en verre trempé droites rabattables, revêtement de poudres époxy en noir, cellules de stockage sous le comptoir avec portes réfrigérées rabattables. Les modules sont canalissables.

VDB PANE / NEUTRA NON-REFRIGERATED VDB PAIN / NEUTRE

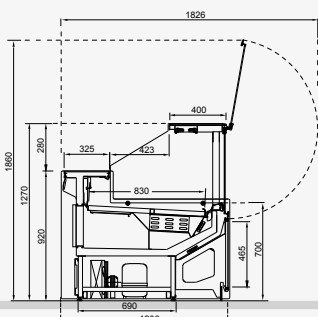


DOTAZIONE STANDARD
Banchi con vetri dritti temprati ribaltabili verso il basso, verniciato nero con polvere epossidica. I moduli sono canalizzabili.

STANDARD EQUIPMENT
Counters with downward-opening straight tempered glass panels, black epoxy powder painted. Modules suitable for in-line installation.

EQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs avec vitres en verre trempé droites rabattables, revêtement de poudres époxy en noir. Les modules sont canalissables.

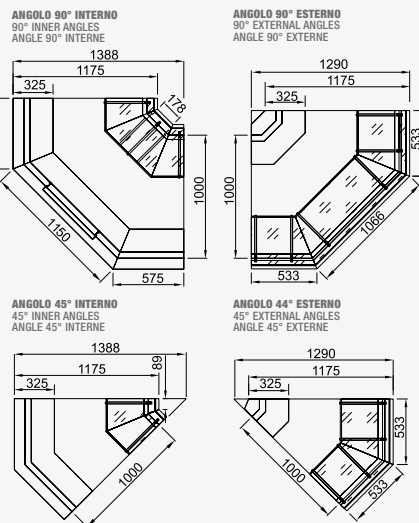
VDP VENTILATA VDP VENTILATED VDP VENTILÉE



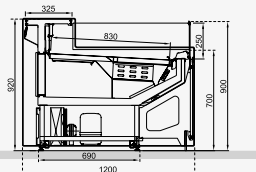
DOTAZIONE STANDARD
Banchi ventilati a valvola, gruppo incorporato (esterno a richiesta), vetri dritti temprati con sollevamento a pistoni, verniciato nero con polvere epossidica, celle sottobanco con sportelli refrigerati a caduta. I moduli sono canalizzabili. Disappannamento vetri con ventole di serie per il promoter ventilato. L'impianto frigorifero dell'angolo è collegato con il compressore del modulo lineare. (Modulo 370+angoli = n°2 motori).

STANDARD EQUIPMENT
Forced-air refrigerated counters with integral refrigeration unit (remote on request), straight tempered glass panels with piston lifting, epoxy powder black painted, bottom storage cupboards with doors, refrigerated by cold air down-flow. Modules suitable for in-line installation. Forced-air fan demisting standard on forced-air Promoter. The refrigeration system of the corner unit is connected to the compressor of the straight module. (370 module +corners = 2 motors).

ÉQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs ventilés à vanne, groupe incorporé (externe sur demande), vitres en verre trempé droites relevables par pistons, revêtement de poudres époxy en noir, cellules de stockage sous le comptoir avec portes réfrigérées rabattables. Les modules sont canalissables. Dés-embuage des vitres avec ventilateurs de série pour le promoter ventilé. Le système de réfrigération de l'angle est relié au compresseur du module linéaire. (Module 370 + angles = 2 moteurs).



SELF VENTILATA VENTILATED SELF LIBRE-SERVICE VENTILÉ

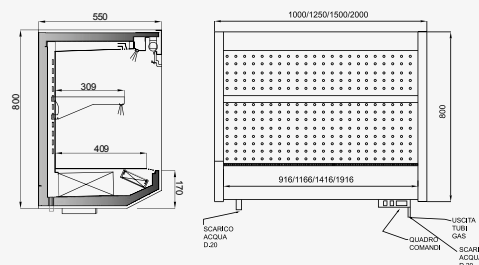


DOTAZIONE STANDARD
Banchi ventilati a valvola, gruppo incorporato (esterno a richiesta), vetri dritti temprati, verniciato nero con polvere epossidica, celle sottobanco con sportelli refrigerati a caduta. I moduli sono canalizzabili.

STANDARD EQUIPMENT
Valve-controlled forced-air refrigerated counters with integral refrigeration unit (remote on request), straight tempered glass panels, epoxy powder black painted, bottom storage cupboards with doors, refrigerated by cold air down-flow. Modules suitable for in-line installation.

EQUIPEMENT STANDARD
Comptoirs ventilés à vanne, groupe incorporé (externe sur demande), vitres en verre trempé droites, revêtement de poudres époxy en noir, cellules de stockage sous le comptoir avec portes réfrigérées rabattables. Les modules sont canalissables.

FLY PENSILE / HANGING DISPLAY UNIT / HAUT



Schienale esterno zincato, le altre parti in acciaio inox, impianto a refrigerazione ventilata, illuminazione superiore a LED rosato, tenda notte, ripiano regolabile, Quadro comandi con termostato elettrico, scarichi acqua a destra e sinistra d.20 mm da canalizzare, spalle in acciaio inox. Classe climatica 3 (25 °C -60% U.R.) M1.

Galvanised external back panel, other parts in stainless steel, forced-air refrigeration system, pink LED top lighting, night shade, adjustable shelf. Control panel with electronic thermostat, right and left water drains d. 20 for pipe connection, stainless steel sides. Climate class 3 (25 °C -60% R.H.) M1.

Panneau arrière extérieur galvanisé, autres parties en acier inox, système de réfrigération ventilé, éclairage supérieur avec LED roses, rideau de nuit, tablette réglable, tableau de commande avec thermostat électrique, évacuations d'eau gauche et droite d.20 mm à canaliser, joues en acier inox. Classe climatique 3 (25 °C - 60 % H.R.) M1.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sqc@nt-rt.ru || сайт: <https://sifa.nt-rt.ru/>