

MAJOR Beyond visual limits





OSCARTIELLE
Cool display

MAJOR

La vetrina Major coniuga ampia capacità di carico ed un aspetto estetico caratterizzato da linee morbide, accentuate dalla disponibilità degli elementi angolari con vetri sferici e rappresenta la naturale evoluzione di questa tipologia di mobili refrigerati.

Sempre alla ricerca del connubio tra design ed ergonomia, la vetrina si distingue per la mancanza dei montanti posteriori, particolare che ne esalta il moderno design e nel contempo elimina ogni ostacolo durante l'utilizzo e la pulizia quotidiana.

The serve-over cabinet Major incorporates a good display depth, with an aesthetical aspect defined by soft lines, enhanced by the corner elements with spherical glasses. It represents the natural evolution of this type of serve-over counter.

Always looking for the union between design and ergonomics, the benefit of this cabinet is the absence of rear supports, which highlights the modern design and provides unrestricted access to the products displayed, together with easier cleaning operations.

La vetrina Major permet l'exposition d'un grand volume de produits tout en présentant une esthétique remarquable caractérisée par la douceur des lignes. Les glaces sphériques des éléments d'angles accentuent cette douceur. Ce meuble matérialise l'évolution naturelle et moderne de ce type de vitrines réfrigérées.

Toujours à la recherche de la conjugaison harmonieuse du "design" et de l'ergonomie, nous proposons une vitrine sans montants postérieurs. Cette absence de supports arrière souligne l'esthétique moderne et en même temps élimine tout obstacle en vue de faciliter l'utilisation et le nettoyage.



Die Modellreihe Major verbindet großflächige Ausstellflächen mit einer ästhetischen Formgebung. Dieses unterstützen die weichen Linien und die spezielle Formgebung der Gläser, welche die Natürlichkeit dieser Thekenlinie bezeichnen.

Das Zusammenspiel von Design und Funktionalität bietet mit der neuartigen hinteren Konstruktion einen modernen Auftritt gegenüber dem Kunden. Die Theke lässt sich so barrierefrei bedienen und servicefreundlich reinigen.

La vitrina Major combina una amplia capacidad de carga y un diseño caracterizado por líneas suaves, acentuadas en la disposición de los ángulos con vidrios esféricos. Esto representa la natural evolución de esta tipología de muebles frigoríficos.

Siempre en busca de la unión entre diseño y ergonomía, la vitrina se distingue por la falta de los montantes posteriores, particularidad que acentúa el diseño moderno y al mismo tiempo elimina todo obstáculo durante la utilización y la limpieza diaria.

Витрина «Major» сочетает в себе большие объемы загрузки с эстетическим аспектом, который характеризуют мягкие линии, подчеркнутые наличием угловых элементов со сферическими стеклами; она представляет естественную эволюцию данной типологии холодильных прилавков.

Находясь в поисках единения между дизайном и эргономикой, витрину отличает отсутствие задних стоек, той особенности, которая усиливает превосходства современного дизайна и в то же время устраняет любые помехи при проведении планового техобслуживания и эксплуатации.



MAJOR

Ampia la gamma dei modelli disponibili sia con gruppo remoto che con gruppo interno: versione ventilata con e senza riserva refrigerata posteriore, versione self, versione statica, versione pesce, versione pane, versione tavola calda sia bagno maria che con piastre riscaldanti (pie warmer).

Tutti i modelli sono dotati di vetri anteriori apribili verso l'alto e di una vasta gamma di accessori optional che ne aumentano ulteriormente la versatilità.

A wide range of models are available as plug-in or remote unit, ventilated version with or without refrigerated storage, self service, static, fish, bread display case; hot version, both bain marie and pie warmer with heating surfaces.

Each model is equipped with lift-up front glasses and with a wide range of optional accessories, that further improve its versatility.

Très nombreuses possibilités: avec groupe logé ou prévu pour groupe à distance; réfrigération ventilée avec ou sans réserve réfrigérée; réfrigération statique; version libre-service, version "poisson", version "pain", version chaude tant bain-marie que plaque chauffante (pie warmer). Tous ces modèles avec les glaces frontales qui s'ouvrent vers le haut. De très nombreux accessoires et options sont disponibles pour mieux répondre aux exigences particulières des utilisateurs.





Verfügbare Modelle mit eingebautem Aggregat oder ohne, für den Anschluss an eine externe Verbundanlage. Auslagefläche mit Umluftkühlung und wahlweise mit oder ohne gekühltem Unterbau. Version mit stiller Kühlung, SB-Variante oder als Bäckerei und Fischtheke im hochwertigen Edelstahl AISI 316. Auch die Warmausgabe „Heiße Theke“ als Bain Marie oder mit Heizplatten ist verfügbar. Die gesamte Modellen sind mit Hebescheiben ausgerüstet. In allen Linien sind umfangreiche Zubehöre verfügbar.

Amplia gama de modelos, con grupo remoto o grupo incorporado: versión ventilada con o sin reserva refrigerada, versión self, versión estática, versión pescado, versión pan, versión Hot tanto baño maría como plancha radiante. Todos los modelos están equipados con vidrios frontales con abertura hacia arriba y accesorios que aumentan su versatilidad.

Широкая гамма моделей как со встроенным, так и с гыносным агрегатом: вентилируемая версия с задним холод ильным запасом и без него, версия «селф», статическая версия, версия «рыба», версия «хлебобулочные изделия», версия «горячие блюда» как с подогревом, в водяной бане, так и с нагревательными плитами (pie warmer). Все модели оснащены передними стеклами, открывающимися наверх и обширной гаммой опционных принадлежностей, что еще больше увеличивает их многогранность.



MAJOR

Completano la gamma di questa vetrina; le versioni "Tavola calda" sia bagno maria che con piastre riscaldanti (pie warmer) e la versione "Pesce", quest'ultima dotata di serie di ripiani forati con bacinelle di raccolta ed interno vasca in acciaio inox AISI 316.

The range of this serve-over counter is completed by the "Hot" version, both bain marie and pie warmer with heating plates, and by the "Fish" version, the latter equipped with holed display surfaces with collection trays and internal basin in stainless steel AISI 316.

Nous complétons la gamme des possibilités de cette vitrine avec les versions chaudes - tant bain-marie que plaque chauffante (pie warmer) et avec la version "poisson". Cette dernière a - de série - les plateaux d'exposition perforés avec bacs de récupération et la cuve interne en inox AISI 316.



Major versione "Pesce" fotografato completo di fiancate e finiture optional in acciaio inox.

Major "Fish" version, photographed with end panels and optional finishings in stainless steel.

Major version "poisson" représenté avec les joues latérales et accessoires optionnels en acier inox.

Major Version "Fisch": Komplettausstattung mit Seitenteilen und optionaler Ausführung in Edelstahl.

En la fotografía, Major Versión Pescado con laterales y acabados opcionales en acero inox.

Major версия "Рыба" в комплекте с боковинами и опционной отделкой из нержавеющей стали.

Ergonomic design

Die Produktpalette dieser Vitrine ist ergänzt durch die Version "Heiße Theke", sowohl Bain Marie als auch Pie Warmer mit Heizplatten und die "Fisch" Ausführung, die serienmäßig mit gelöcherten Etagen und untere Schalen und mit innerer Wanne aus Edelstahl AISI 316 ausgerüstet ist.

Completan la gama de esta vitrina; las versiones "Hot" ya sea baño maría o plancha radiante, la versión "Pescado", equipada esta última de serie con planos expositores perforados con bandejas de recogida de agua e interior de la cuba en acero inoxidable AISI 316.

Завершают гамму этих витрин; версии "Горячие блюда" как с подогревом в водяной бане, так и с нагревательными плитами (pie warmer), и версия "Рыба", она снабжена серией перфорированных полок с поддоном для сбора воды и внутренней ванной из нержавеющей стали AISI 316.



MAJOR



Piano intermedio - Illuminazione piano intermedio.
Intermediate shelf - Lighting of intermediate shelf.
Étagère intermédiaire - Éclairage étagère intermédiaire.
Zwischenetage - Beleuchtung der Zwischenetage.
Estante intermedio - Iluminación estante intermedio.
Промежуточная полка. -
Освещение промежуточной полки.



Scorrevoli posteriori.
Sliding rear doors.
Coulissantes postérieures.
Schiebescheiben.
Corredizos posteriores.
Задние раздвижные дверцы.



Rendiresto plexiglas.
Plexiglass change dish.
Plateau rend monnaie en plexiglas.
Rückgeldbehälter aus Plexiglas.
Bandeja-portamonedas en plexiglás.
Подставка для сдачи из плексигласа.



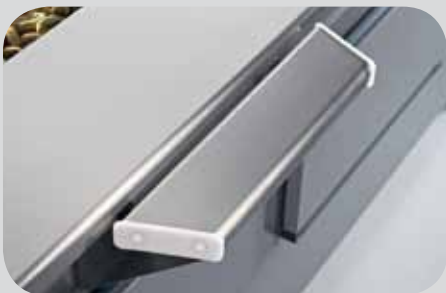
Estensione piano lavoro 700 mm - Asse tagliere - Piano per incarto in plexiglas.
Working shelf extension 700 mm - Cutting board - Wrapping table in plexiglas.
Extension tablette de travail 700 mm - Planche à couper - Tablette pour emballage en plexiglas.
Verlängerung der Arbeitsplatte 700 mm - Schneidebrett Verpackungsfläche aus Plexiglas.
Extensión estante de trabajo 700 mm - Tabla de corte - Superficie para envolver en plexiglás.
Удлинитель рабочего стола 700 mm - Доска для резки - Стол из плексигласа для упаковки.



Asse tagliere.
Cutting board.
Planche à couper.
Schneidebrett.
Tabla de corte.
Доска для резки.



Portabilancia.
Scale rest.
Porte balance.
Waagebrett.
Portabilanza.
Подставка под весы.



Удлинитель рабочего стола 350 mm.



Piano esposizione inox.
Stainless steel display surface.
Surface d'exposition en acier inox.
Auslagefläche aus Edelstahl.
Estante de exposicion en acero inox.
Экспозиционная поверхность из нержавеющей стали.



Vaschette gastro-norm.
Gastro-norm trays.
Bacs Gastronorm.
Gastronorm Schalen.
Cubetas Gastronorm.
Лотки гастро-норм.

Divisori bassi e alti per ripiano standard o a uno e due gradini.
High and low partitions for STD shelf or one and two steps.
Séparations basses et hautes pour étagère STD à un et à deux marches.
Hohe und niedrige Trennwände für ein- und zweistufige STD-Auslagen.
Divisores bajos y altos para estante STD o con uno y dos niveles.
Низкие и высокие делители для полки STD или одно- и двухступенчатые.





Portacarte.
Paper holder.
Porte papier.
Papier Träger.
Portapapel.
Салфетница



Portarotolo.
Paper towel holder.
Porte-rouleau.
Papierrollenträger.
Porta-rotolo.
Держатель рулона бумаги.



Vano posteriore a giorno.
Open rear compartment.
Réserve arrière ouverte.
Offenes Vorratsfach im Möbelunterbau.
Local posterior abierto.
Заднее отделение открытое.



Per versione "Pesce": Fiancate e finiture in acciaio inox. - Piano lavoro e vasca completa in acciaio inox AISI 316.
For "Fish" version: End walls and finishings in stainless steel. - Working shelf and complete basin in stainless steel AISI 316.
Pour la version "Poisson": joues latérales et finitions en acier inox. - Tablette de travail et cuve complètement en acier inox AISI 316.
Version "Fisch": Der Rahmen und die Seitenteile aus hochwertigem Edelstahl (optional). - Komplette Innenwanne und Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 316.
Para la versión "Pescado": laterales y acabados en acero inox. - Estante de trabajo y cuba completa en acero inox AISI 316.
Для версии "Рыба": боковины и отделка из нержавеющей стали – рабочий стол и ванна в сборке из нержавеющей стали AISI 316.



Illuminazione fronte esterno.
Front lighting.
Eclairage extérieur du front.
Frontbeleuchtung.
Iluminación frontal al exterior.
Наружное фронтальное освещение.



Divisorio pesce.
Glass divider for fish.
Separateur pour poisson.
Trennscheibe für Fisch.
Divisorio para pescado.
Делитель для рыбы.



Fiancata intermedia.
Intermediate sidewall.
Joue intermédiaire.
Zwischenseitenteil.
Lado intermedio.
Промежуточная боковая стенка.





Major

Ventilato
Fan-assisted
Ventilé
Umluftkühlung
Ventilado
Вентилируемый

Lunghezza totale
Length
Longueur
Breite
Largo
Общая длина

Lunghezza senza spalle
Length without ends
Longueur sans joues
Länge ohne Seiten
Largo sin Laterales
Длина без выступов

Superficie d'esposizione frontale
Opening display surface
Surface d'exposition frontale
Sichtbare Ausstellfläche
Superficie de exposición frontal
Лицевая площадь экспозиции

Capacità utile vetrina
Net volume display area
Capacité utile vitrine
Nutzleistung Auslagefläche
Capacidad útil vitrina
Полезный Объем витрины

* Capacità utile riserva
* Net volume storage
* Capacité utile réserve
* Nutzleistung Unterbau
* Capacidad útil almacenamiento
* Полезный Объем поагрлавоуной клаовой

Temperatura d'esercizio
Working temperature
Temp. de fonctionnement
Betriebstemperatur
Temp. de ejercicio
Рабочая температура



RAL 1023



RAL 2004



RAL 3020



RAL 5019



RAL 6018



RAL 9016

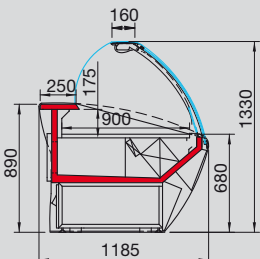
	mm	mm	m ²	dm ³	dm ³	°C
100	1017	937	0,84	101	71	0/+2 °C +2°C/+4°C
135	1330	1250	1,13	135	94	
200	1955	1875	1,69	203	141	
260	2580	2500	2,25	270	188	
320	3205	3125	2,81	338	235	
385	3830	3750	3,38	405	282	
AI90°	-	-	1,23	143	-	
AE90°**	-	-	0,94	110	-	
AI45°**	-	-	0,61	72	-	
AE45°**	-	-	0,47	55	-	
TC	1330	1250	0,52	***	-	+65 °C

Classe climatica ambientale - Environmental climatic class - Classe climatique - Raumklimaklasse - Clase climática ambiental - Климатический класс оборудования: 3 +25 °C 60% U.R. - EN-ISO 23953 - 1/2

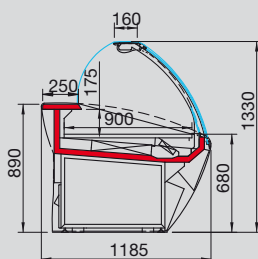
* Major Ventilato, Major Ventilato Self, Major Statico

** Disponibile solo in versione Gruppo Esterno. - Available only in version with external unit. - Disponible uniquement en version avec Groupe Extérieur. - Nur in der Ausführung mit externem Aggregat vorhanden. - Disponible sólo en versión Grupo Externo. - Только для исполнений с вынесенным компрессором.

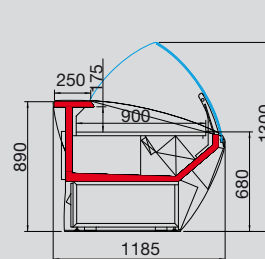
*** Il dato varia in funzione della quantità e del tipo di contenitori Gastro-norm che vengono utilizzati. - This item may vary depending on the number and type of Gastro-Norm trays used. - La donnée change en fonction de la quantité et du type des récipients Gastro-Norm qui sont utilisés. - Der Wert ändert sich je nach Menge und verwendetem Gastro-Norm-Behälter-Typ. - El dato varia en base a la cantidad y tipo de contenedores Gastro-Norm utilizados. - Величина изменяется в зависимости от числа и типа используемых лотков Гастро-Норм.



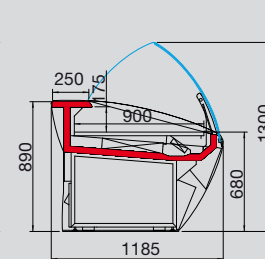
Ventilato - Ventilated



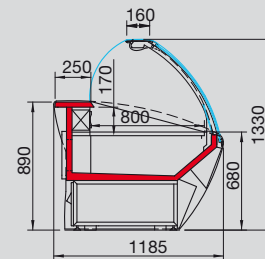
Ventilato SC - Ventilated SC



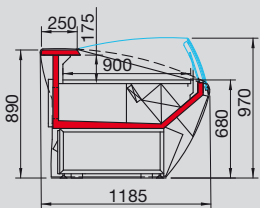
Ventilato VCB - Ventilated VCB



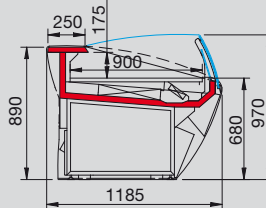
Ventilato SC VCB - Ventilated SC VCB



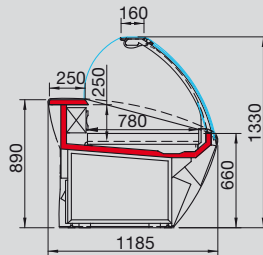
Statico - Static



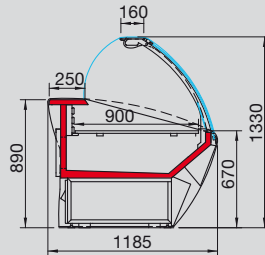
Self



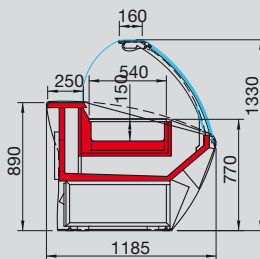
Self SC



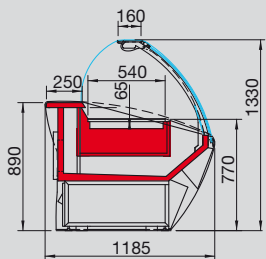
Pesce - Fish



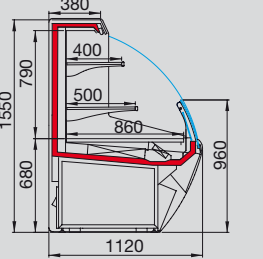
Pane - Bread



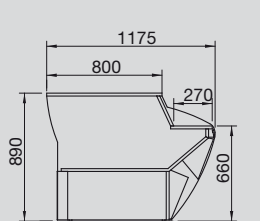
TC-BM



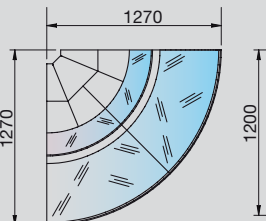
TC-PW



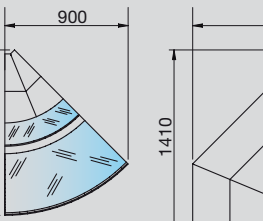
SC H155



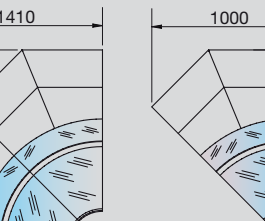
Prolunga - Extension Counter



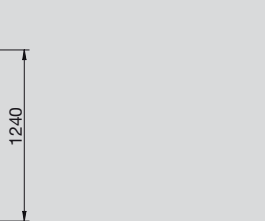
AE 90°



AE 45°



AI 90°



AI 45°