

# KING

Elégance et style





# TRANSPARENCE ET VISIBILITÉ

Lignes harmonieuses confèrent un style unique

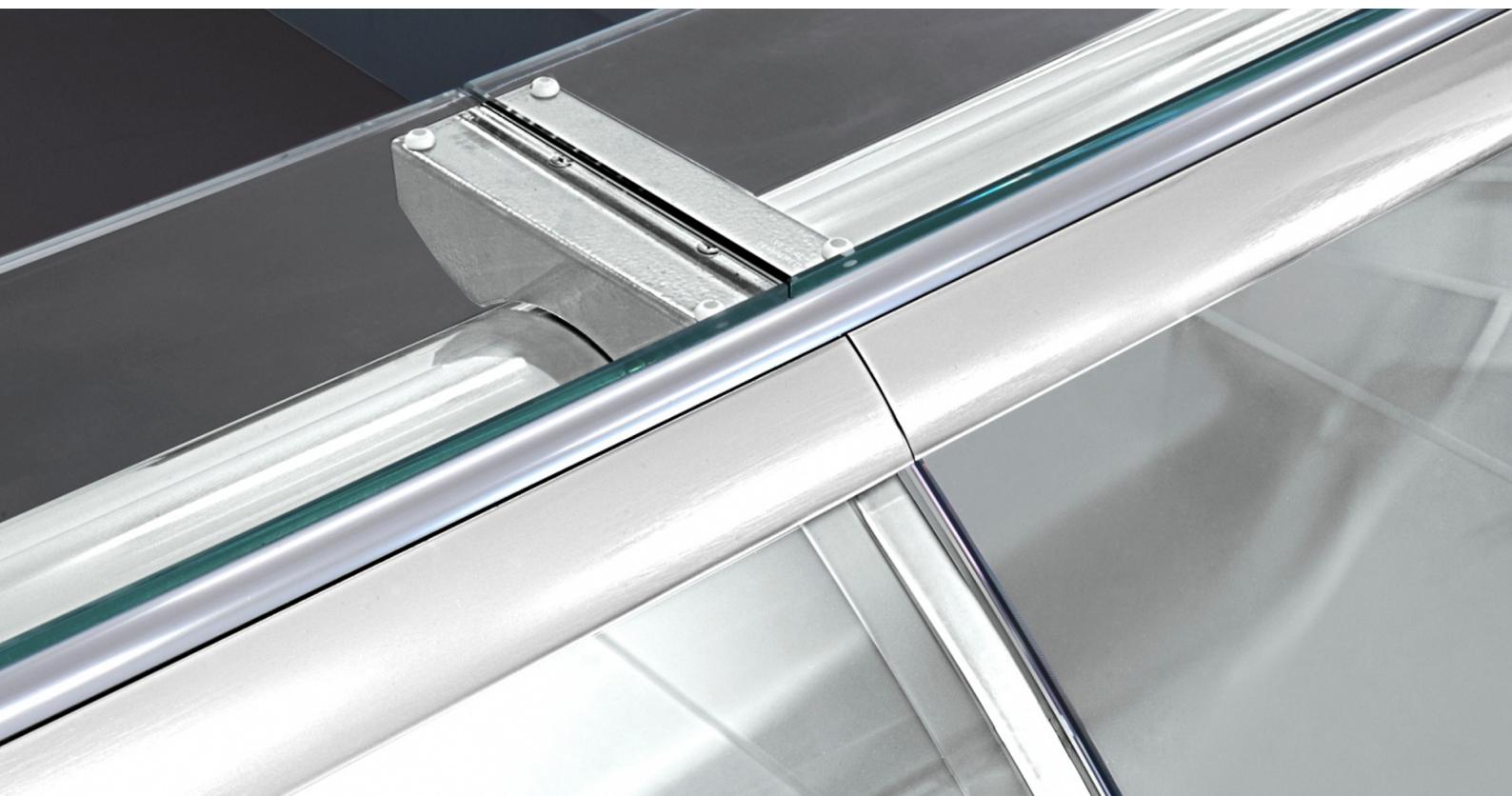


# CLARTÉ D'EXPOSITION

Le maximum de pureté pour exalter les caractéristiques des produits exposés.



# PURÉTÉ DES DETAILS





# DOUBLE STATIQUE

La solution idéale pour la conservation et l'exposition de la viande



## PROJET EXCLUSIF PASTORFRIGOR













Plateaux d'exposition réfrigérés, escamotables par des pistons hydrauliques

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KING



Couleurs RAL standard disponibles  
( pour les décorations frontales basses)

 1015	 1021	 2011
 3002	 3020	 5005
 5012	 6018	 7035
 7037	 9006	 9010

## Equipment standard:

Modules linéaires et angles canalisables  
Réfrigération ventilée  
Ventilation frontale anti-condensation  
Zone d'exposition en inox  
Éclairage supérieur à double rangée de barres T8  
Ventilateurs électroniques à faible consommation  
Pare-choc antérieur et latérale en inox

## Equipment en option:

Séparateur fixe et mobile en verre  
Éclairage LED T5  
Tablette intermédiaire  
Fermeture plexiglas postérieure  
Plateau à niveaux  
Porte papier  
Porte-couteaux  
Porte balance  
Vanne électronique  
Joues panoramiques  
Panneaux de contrôle Master et Slave

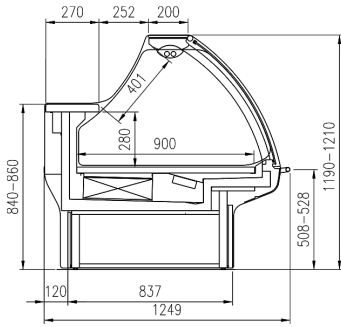
KING

	1250	1875	2500	3125	3750	45° E	45° I	90° E	90° I	937
Viandes	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gastronomie	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pain	•	•	•	•	•					•
Table chaude	•									•
Glaces	•		•		•					
Surgelés	•		•		•					
Poisson	•		•		•					
Pâtisserie	•		•		•					

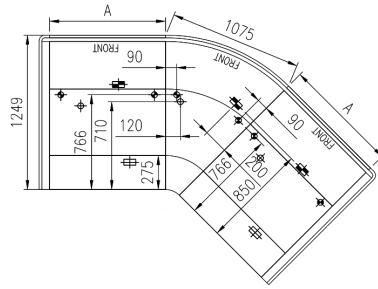


# COUPES

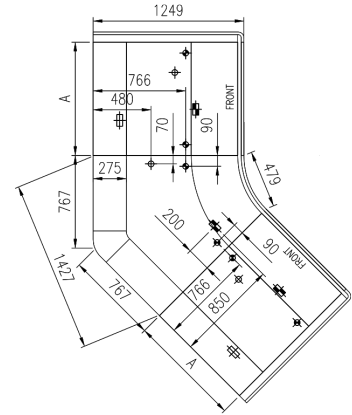
## KING



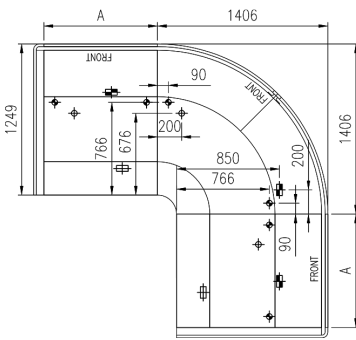
KING Meat/Gastronomy



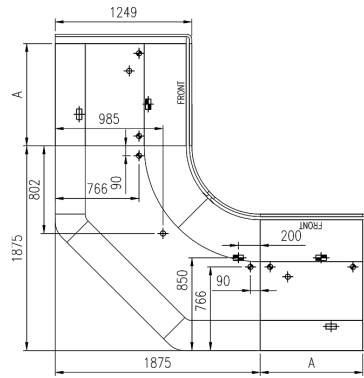
KING 45°E



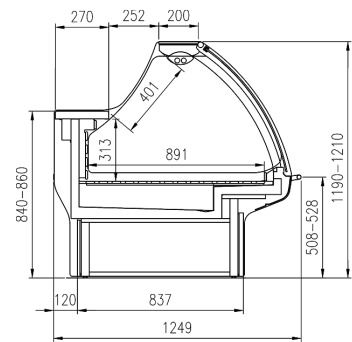
KING 45°I



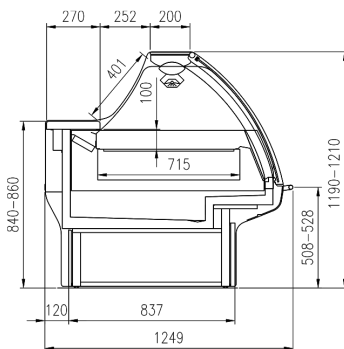
KING 90°E



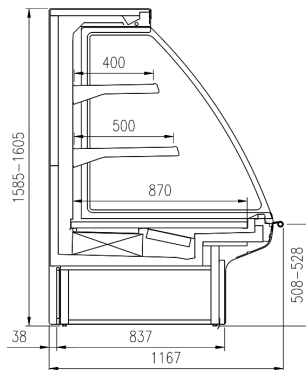
KING 90°I



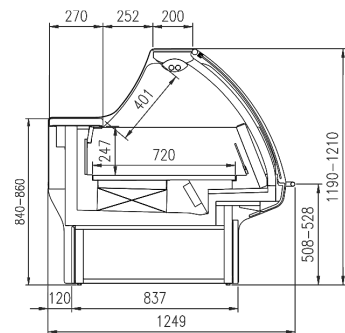
KING Bread



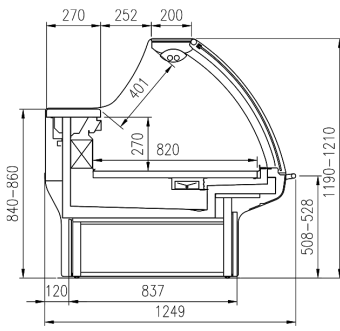
KING Hot Section



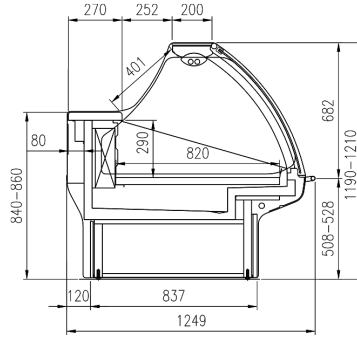
KING BMM



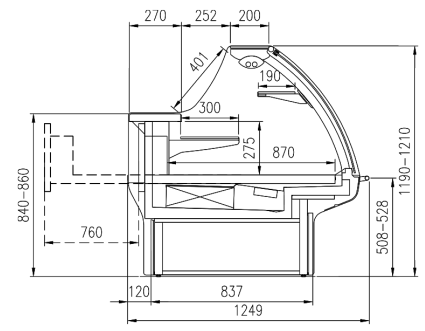
KING Low Temperature



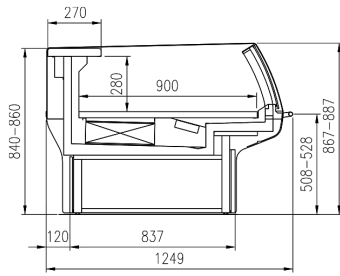
KING Double Static



KING Fish



KING Pastry



KING SS



**pastorfrigor**  
Italian Cold Style 

Pastorfrigor Spa  
15030 Terruggia (AL) - Italy - Reg. Gabannone, 4 Z.I.  
Tel. +39 0142.433.711 - Fax +39 0142.433.701  
info@pastorfrigor.it - www.pastorfrigor.it  
P.IVA 00578270068

---

Les images et les caractéristiques des produits mentionnées dans ce catalogue ne tiennent pas compte des modifications ou des mises à jour et les configurations proposées ne sont pas contraignantes. Toute reproduction est interdite.