



PRINCE VC

Nobiltà del design





PERFEZIONE DI STILE

Funzionalità e ricercatezza delle soluzioni estetiche



VERSATILITÀ DI UTILIZZO

Disponibile sia in versione a spina sia remota



CARATTERISTICHE TECNICHE

PRINCE VC



Colori RAL Standard (per i decori frontali bassi)

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

Dotazioni di serie:

- Con gruppo incorporato o remoto con valvola
- Cella sottobanco refrigerata con sportelli
- Refrigerazione ventilata
- Ventilazione frontale antiappannante
- Zona espositiva in acciaio inox
- Illuminazione superiore singola T8
- Vetri curvi con montante anteriore, sollevabili con pistoni
- Quadro comando elettronico
- Batticarrello frontale e laterale in acciaio inox
- Ventilatori elettronici a basso consumo

Dotazioni opzionali:

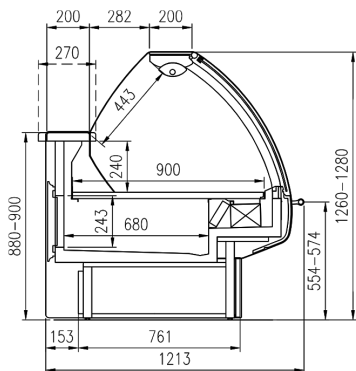
- Divisori fissi e mobili
- Illuminazione frontale T5
- Illuminazione Led / Illuminazione doppia T5
- Mensole intermedie
- Chiusure posteriori plexi
- Piani espositivi a più livelli
- Portacarta
- Portabilancia
- Tagliere
- Vasca interna in acciaio

PRINCE VC

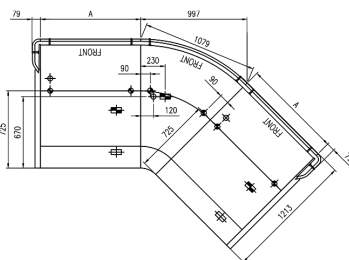
| | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 45° E | 45° I | 90° E | 90° I | 937 |
|--------------------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-----|
| Carni | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Salumi e Latticini | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Pane | • | • | • | • | • | | | | | • |
| Tavola calda | • | | | | | | | | | • |
| Gelati | • | | • | | • | | | | | |
| Surgelati | • | | • | | • | | | | | |
| Pesce | • | | • | | • | | | | | |
| Pasticceria | • | | • | | • | | | | | |

SEZIONI.

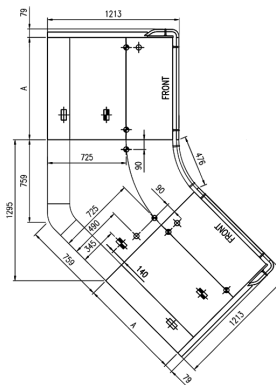
PRINCE VC



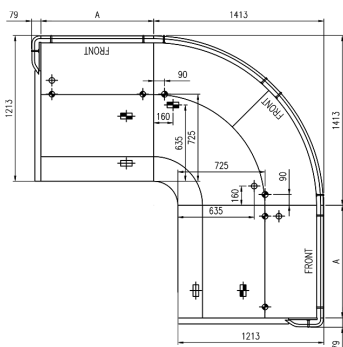
PRINCE VC Meat/Gastronomy



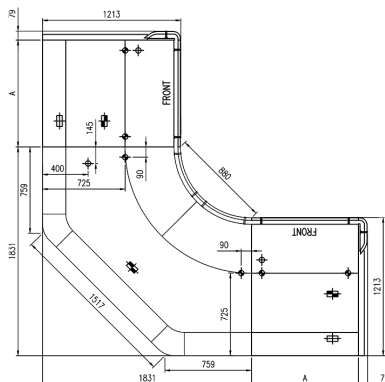
PRINCE VC 45°E



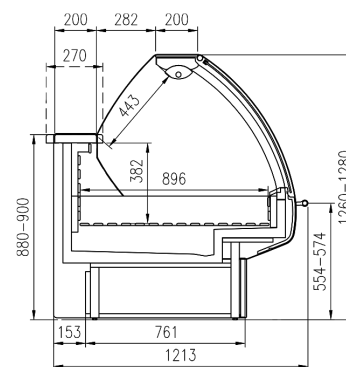
PRINCE VC 45°I



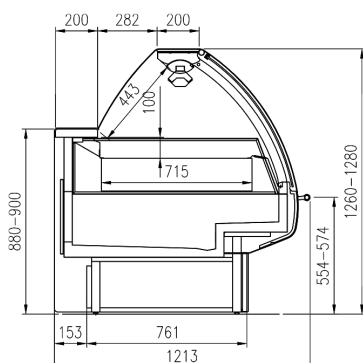
PRINCE VC 90°E



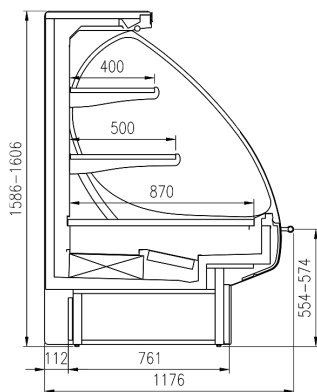
PRINCE VC 90°I



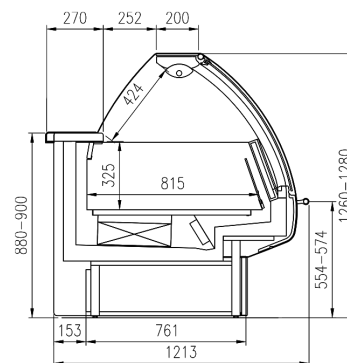
PRINCE VC Bread



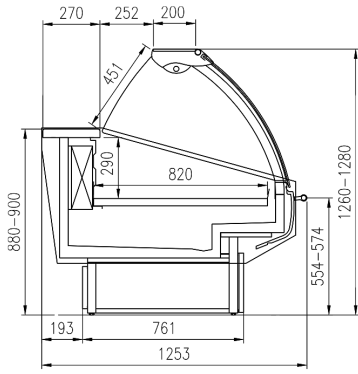
PRINCE VC Hot Section



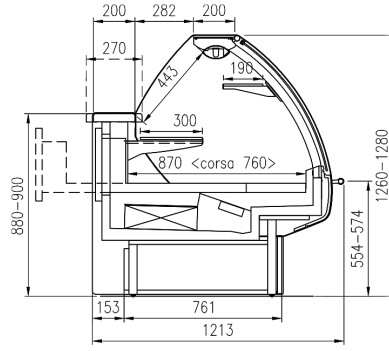
PRINCE VC BMM



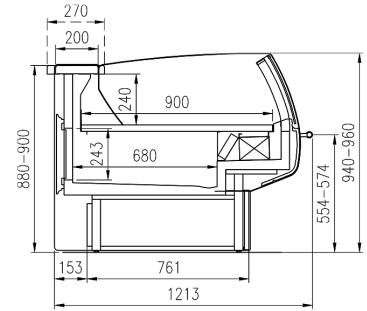
PRINCE VC Low Temperature



PRINCE VC Fish



PRINCE VC Pastry



PRINCE VC 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

Le immagini e le caratteristiche dei prodotti contenute in questo catalogo non tengono conto di eventuali modifiche o aggiornamenti e le configurazioni proposte non sono vincolanti. Ogni riproduzione è vietata.
Las imágenes y las características de los productos contenidos en este catálogo no tienen en cuenta posibles modificaciones o actualizaciones y las configuraciones propuestas no son vinculantes.
Queda prohibida la reproducción total o parcial. 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.