



model

EURO BALI



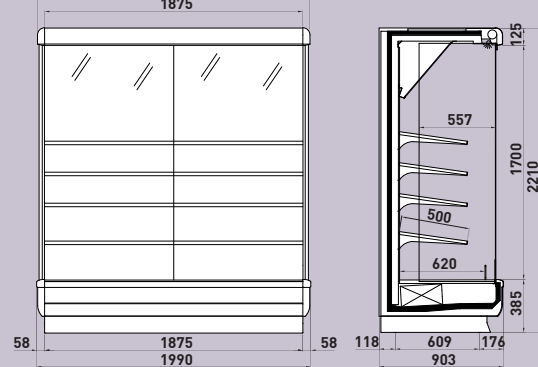
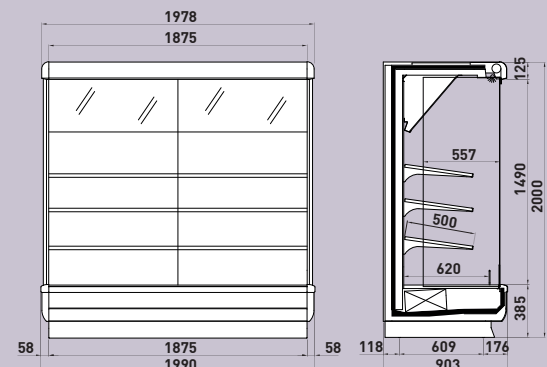
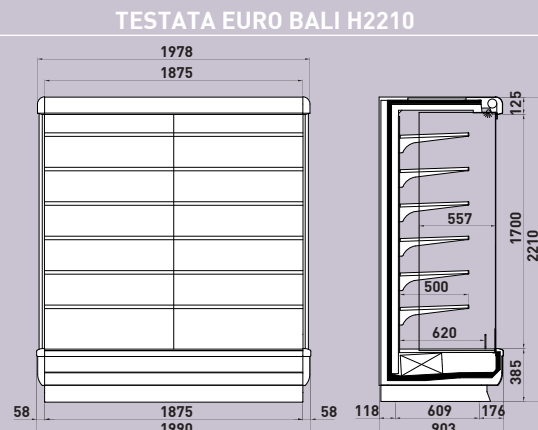
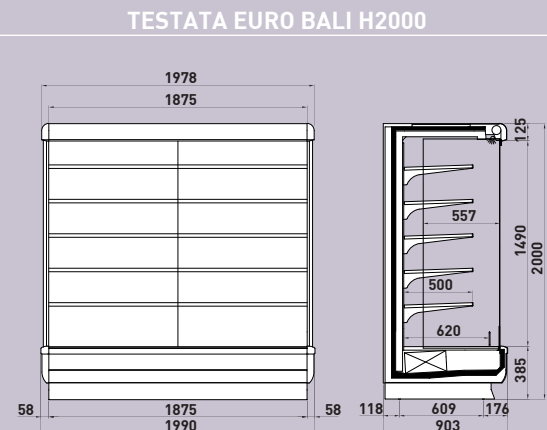
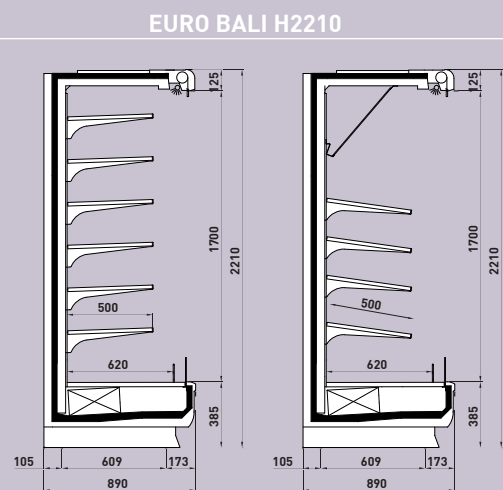
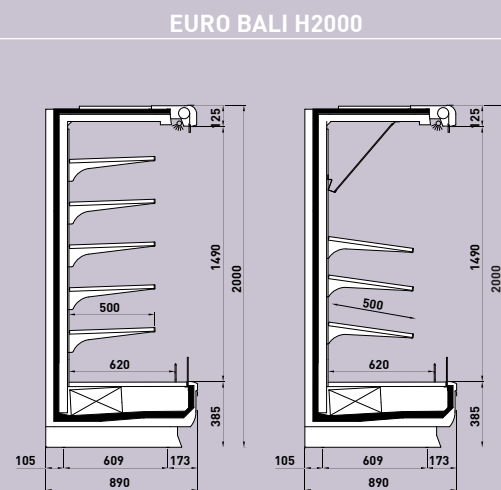
NEW : Disponibili nuove spalle panoramiche. New panoramic gable ends available.

* Disponibile versione Euro Bali con specchio.
Available Euro Bali with mirror.

NEW : Disponibili testate. Head pieces available.

Euro Bali può essere dotato di porte a battente in vetrocamera basso emissivo in grado di garantire un notevole risparmio energetico.

Euro Bali could be equipped with double-glazed low-E hinged doors which are able to guarantee significant energy savings.



GB
Vertical, positive-temperature display unit for the display and sale of dairy products, cured meats, fruit and vegetables, meat and poultry. Extremely versatile and easily adapted to displaying an extremely wide range of product types, Euro Bali ensures significant energy savings.

F
Vitrine verticale réfrigérée à température positive pour la présentation et la vente de produits laitiers, charcuterie, fruits et légumes, viandes et volailles. Extrêmement polyvalent et s'adaptant facilement à de nombreuses typologies de présentation de marchandises, Euro Bali garantit une réelle économie d'énergie.

D
Senkrecht Ausstellungsregal mit positiver Temperatur für die Ausstellung und den Verkauf von Milchprodukten, Wurstwaren, Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel. Extrem vielseitig, leicht an die unterschiedlichen Warentypologien anpassbar, garantiert Euro Bali eine beachtliche

E
Expositor vertical de temperatura positiva para la exposición y venta de lácteos, embutidos, hortalizas y frutas, carnes y pollos. Extremadamente versátil y fácilmente adaptable a los tipos más diferentes de exposición de mercaderías, Euro Bali asegura un considerable ahorro energético.

RUS
Вертикальные выставочные стенды с температурой выше нуля для экспозиции и продажи мясо-молочной продукции, колбасных изделий, овощей, фруктов. Чрезвычайно гибкие и легко настраиваемые под разные типы экспозиции продукции, стенды Euro Bali обеспечивают, помимо прочего, значительную экономию энергии.

Espositore verticale a temperatura positiva per l'esposizione e vendita di latticini, salumi, ortofrutta, carni e polli. Estremamente versatile e facilmente adattabile alle più diverse tipologie di display merceologico, Euro Bali assicura un notevole risparmio energetico.

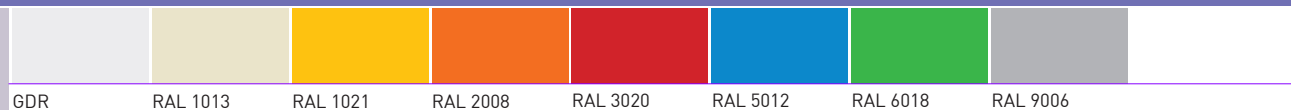
technical data

EURO BALI				H				M2				M1			
Lunghezza length/ longueur/ länge/ longitud/ длина			mm	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	3750
Spessore spalla thickness of end/ épaisseur joue/ seitenteil dicke espesor del lateral/ толщина боковин			mm	40				40				40			
Superficie espositiva TDA display area/ surface d'exposition/ ausstellungsfläche superficie expositiva/ выкладка	H2000	Con porte (with doors)	m²	1,55	2,32	3,09	4,64	1,55	2,32	3,09	4,64	1,55	2,32	3,09	4,64
	H2200			1,76	2,64	3,52	5,28	1,76	2,64	3,52	5,28	1,76	2,64	3,52	5,28
	H2000	Senza porte (without doors)		2,18	3,27	4,36	6,54	2,18	3,27	4,36	6,54	2,18	3,27	4,36	6,54
	H2200			2,44	3,66	4,88	7,32	2,44	3,66	4,88	7,32	2,44	3,66	4,88	7,32
Volume lordo gross loading capacity/ capacité de chargement brut/ inhalt capacidad de carga bruta/ объем брутто	H2000 s/S*	Con o senza porte	dm³	956	1434	1911	2865	956	1434	1911	2865	956	1434	1911	2865
	H2000 c/S*			697	1044	1391	2084	697	1044	1391	2084	697	1044	1391	2084
	H2200 s/S*	(with or without doors)		1088	1631	2173	3259	1088	1631	2173	3259	1088	1631	2173	3259
	H2200 c/S*			828	1241	1653	2478	828	1241	1653	2478	828	1241	1653	2478
Potenza elettrica normale rating power/ puissance absorbée/ leistungsaufnahme potencia absorbida/ номинальная электрическая мощность	H2000 s/S*	Con o senza porte (with or without doors)	W	96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2000 c/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2200 s/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2200 c/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
Potenza elettrica assorbita in sbrinamento defrosting power/ puissance pour le dégivrage abtaungsleistungsaufnahme/ potencia descongelation потребляемая мощность при оттайке (дефрост)	H2000 s/S*	Con porte (with doors)	W	96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2000 c/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2200 s/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288
	H2200 c/S*	96		178	192	288	96	178	192	288	96	178	192	288	
	H2000 s/S*	Senza porte (without doors)		96	178	192	288	96	178	192	288	356	588	762	1168
	H2000 c/S*			96	178	192	288	96	178	192	288	356	588	762	1168
H2200 s/S*	96		178	192	288	96	178	192	288	356	588	762	1168		
Temperatura d'esercizio running temperature/ température de fonctionnement betriebsstemperatur/ temperatura de ejercicio/ рабочая температура			°C	+6°/+8°				+3°/+5°				0°/+2°			

* c/S = con specchio (with mirror); * s/S = senza specchio (without mirror)

Lazienda si riserva di apportare modifiche tecniche senza preavviso/ The Company reserves the right to modify these modelos without advise/ La société se réserve le droit d'apporter modifications techniques sans préavis/ Der hersteller behält sich mögliche Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor/ La sociedad se reserva el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso/ Компания оставляет за собой право вносить изменения в технические данные без предупреждения.

Campionario colori / colour sample / farbenmuster / echantillon couleurs / lista colores / образцы цветов



EURO BALI

DE RIGO REFRIGERATION srl

→ Sede Legale Amministrativa e Stabilimenti
Via Cavassico Inferiore 1
32028 Trichiana
Belluno Italy
Tel. +39 0437 5591
Fax +39 0437 559300
info@derigorefrigeration.com
expsales@derigorefrigeration.com

→ Stabilimento di Ronchi dei Legionari
Via Redipuglia 163
34077 Ronchi dei Legionari
Gorizia Italy
Tel. +39 0481 477411
Fax +39 0481 776330
vendite@derigorefrigeration.com

www.derigorefrigeration.com