

**OSCARTIELLE®**

*Cool display*



*Giove*

Good quality and modern shape

# Tradition and New Technology

# giòve



Vetrina a refrigerazione ventilata o statica, espressamente studiata per l'esposizione e la vendita di prodotti freschi nei piccoli negozi.

**Caratteristiche standard** dei modelli refrigerati: celle refrigerate sottostanti, illuminazione superiore interno vasca, piani espositivi in acciaio inox AISI 304, quadro di comando e sbrinatorio a fermata semplice con bacinella di raccolta dell'acqua e scarico manuale.

**Accessori disponibili:** divisori in cristallo, scorrevoli posteriori, portamonete, portacarte, portarotolo, asse tagliere, portabilancia, estensioni piano lavoro, ripiani a uno e due gradini, kit illuminazione frontale, sbrinatorio elettrico, poggiaorse, piano lavoro in acciaio inox, kit presa.

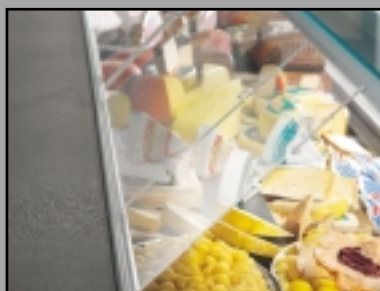
## Accessori - Optional:



- Divisori bassi e alti per ripiano standard
- Low and high partitions for standard shelf
- Séparateurs bas et hauts pour étagère standard
- Hohe und niedrige Trennwände für Standard-Auslagen
- Tabiques bajos y altos para estante estándar
- Низкие и высокие делители для стандартных полок



- Ripiani a uno e due gradini con relativi divisori
- Shelves with one or two steps with partitions
- Étagères à un et à deux marches avec séparateurs relatifs
- Ein- und zweistufige Auslagenflächen mit Trennwänden
- Estantes con uno o dos niveles con los correspondientes tabiques
- Полки с одной или двумя ступеньками и соответствующими делителями



- Scorrevoli posteriori
- Sliding rear doors
- Vitres arrière coulissantes
- Rückseitige Schiebetüren.
- Corredizos posteriores
- Задние раздвижные дверцы



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



Витрина с вентилируемым или статическим охлаждением, специально разработанная для экспозиции и продажи свежих пищевых продуктов в небольших магазинах. Стандартные характеристики охлаждаемых моделей:

# Giove



Showcase with ventilated or static refrigeration, expressly designed for the display and sale of fresh products in small shops.

**Standard features** of the refrigerated models: refrigerated compartments underneath, illumination over the top of the inner basin, display shelves in stainless steel type AISI 304, control panel and off-cycle defrosting with tray for collection of the water and manual discharge.

**Accessories available:** partitions in crystal, sliding rear panels, coin holder, paper holder, paper roll holder, cutting board, scale stand, cabinet extensions, shelves with one or two steps, kit for front illumination, electric defrosting, bag stand, cabinet in stainless steel, socket kit.

Vitrine à réfrigération ventilée ou statique, étudiée exprès pour l'exposition et la vente de produits frais dans les petits magasins. **Caractéristiques standard** des modèles réfrigérés: chambres réfrigérées sous-jacentes, éclairage supérieure à l'intérieur de la cuve, étagères d'exposition en acier inox AISI 304, tableau de bord et dégivrage naturel avec bac pour l'eau et vidange manuelle. **Accessoires disponibles:** séparateurs en verre, portes coulissantes arrière, plateau rend-monnaie, porte-papier, porte-rouleaux, plateau hachoir, plateau porte-balance, rallonges plan de travail, étagères à un et à deux marches, kit éclairage frontal, dégivrage électrique, plateau pose-sacs, plan de travail en acier inox, kit prise électrique.

Vitrine mit luftgekühlter bzw. statischer Kühlung zum Ausstellen und zum Verkauf von frischen Waren in kleinen Geschäften. **Standard-Eigenschaften** der Kühlmöbel: Unterbaukühlung, Oberbeleuchtung des Wanneninneren, Auslagen aus AISI 304-Edelstahl, Bedienfeld und Abtausystem mit einfachem Stillstand mit Wassersammelbecken und manuellem Ablass. **Verfügbares Zubehör:** Trennwände aus Kristallglas, rückwärtige Schiebescheiben, Münzenhalter, Papier- und Rollenhaltersätze, Schneidbretter, Waagenhalterung, Arbeitsflächenverlängerung, ein- oder zweistufigen Ausstellungsflächen, Frontbeleuchtungssatz, elektrischen Abtausystem, Taschenablage, Edelstahl-Arbeitsfläche, Steckdosensatz.

Vitrina con refrigeración ventilada o estática, expresamente estudiada para la exposición y venta de productos frescos en locales pequeños. **Características estándar** de los modelos refrigerados: cámaras refrigeradas subyacentes, iluminación superior interior cuba, plano expositivo de acero inoxidable AISI 304, cuadro de comando y descongelación con parada simple y cubeta de recogida del agua con descarga manual.

**Accesorios disponibles:** tabiques de cristal, posteriores deslizables, porta monedas, porta papeles, porta rollos, tabla tajo, porta balanza, extensiones del plano de trabajo, estantes con uno y dos niveles, kit iluminación frontal, descongelación eléctrica, superficies para apoyar bolsos, plano de trabajo de acero inoxidable, kit enchufe.



нижние охлаждаемые запасники, верхнее освещение внутри ванны, экспозиционные полки из нержавеющей стали inox AISI 304, пульт управления и оттаивание с простой остановкой, лоток для сбора воды и ручной слив.

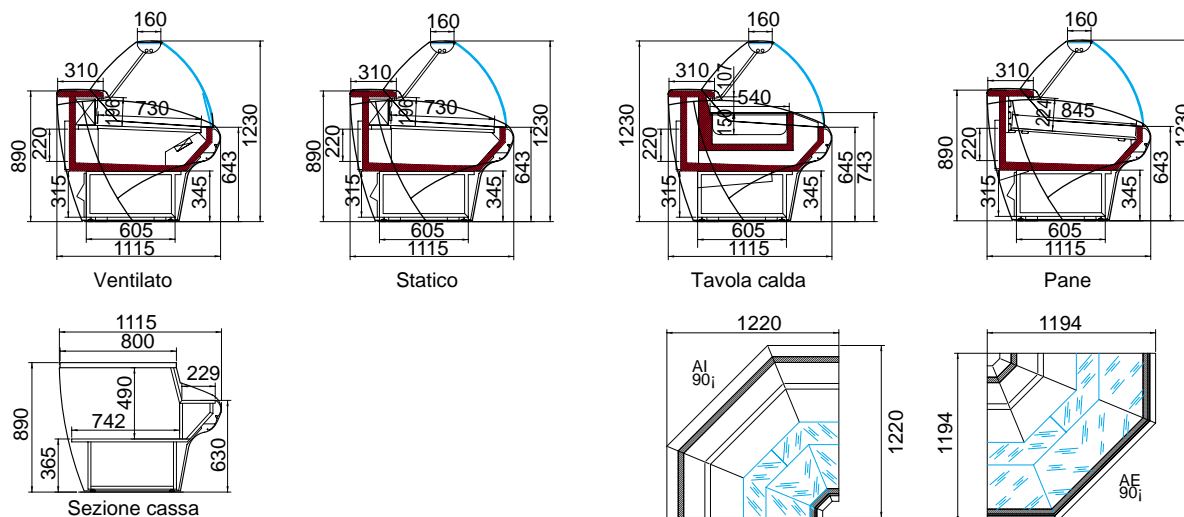
**Дополнительные комплектующие:** стеклянные делители, задние раздвижные панели, подставка для монет, подставка для бумаги, держатель рулона бумаги, резательная доска, подставка для весов, удлинитель рабочей столешницы, полки





с одной или двумя ступеньками, комплект для фронтального освещения, электрическое оттаивание, подставка для сумок, рабочая столешница из нержавеющей стали inox, комплект электрической розетки.







| Giove                       | Lunghezza totale<br>Length<br>Longueur<br>Breite<br>Largo<br>Общая длина | Lunghezza senza spalle<br>Length without ends<br>Longueur sans joues<br>Länge ohne Seiten<br>Largo sin Laterales<br>Длина без выступов | Superficie d'esposizione<br>Display surface<br>Surface d'exposition<br>Ausstellfläche<br>Superficie exposición<br>Экспозиционная площадь | Capacità utile vetrina<br>Net volume display area<br>Capacité utile vitrine<br>Nutzleistung Auslagefläche<br>Capacidad útil vitrina<br>Полезный Объем витрины поприлауовой клаовой | Sportelli riserva<br>Doors<br>Portillons<br>Anzahl der Türen im Unt.<br>Puertas reserva<br>Мощность освещения | Temperatura d'esercizio<br>Working temperature<br>Temp. de fonctionnement<br>Betriebstemperatur<br>Temp. de ejercicio<br>Рабочая температура | Potenza frigorifera<br>Refrigeration power<br>Puissance frigorifique<br>Kälteleistung<br>Potencia frigorífica<br>Мощность охлаждения | Potenza totale<br>Total power<br>Puissance totale<br>Anschlusleistung<br>Potencia total<br>Общая мощность | Peso netto<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht<br>Peso neto<br>Вес нетто |     |
|-----------------------------|--|--|--|--|---|--|--|---|---|-----|
|                             | mm   | mm   | dm <sup>2</sup>  | dm <sup>3</sup>  | N°  | °C   | W<br>(-10°C +45°C)   | W<br>(230V/50Hz)  | kg  |     |
| Aria forzata - Fan-assisted | 135  | 1330   | 1250   | 89   | 1   | +2°/+4°C   | 509  | 430   | 150   |     |
|                             | 200  | 1955   | 1875   | 133  | 2   |  | 615  | 460   | 210   |     |
|                             | 260  | 2580   | 2500   | 178  | 3   |  | 710  | 550   | 255   |     |
|                             | 320  | 3205   | 3125   | 222  | 4   |  | 1058   | 640   | 310   |     |
|                             | 385  | 3830   | 3750   | 266  | 5   |  | 1198   | 730   | 410   |     |
|                             | AI 90°   | -  | -  | 91   | 119   |  | -  | 405   | 310   | 130 |
|                             | AE 90°   | -  | -  | 89   | 116   |  | -  | 405   | 310   | 130 |
| Statico - Static            | 135  | 1330   | 1250   | 89   | 1   | +2°/+8°C   | 509  | 440   | 150   |     |
|                             | 200  | 1955   | 1875   | 133  | 2   |  | 615  | 460   | 210   |     |
|                             | 260  | 2580   | 2500   | 178  | 3   |  | 710  | 500   | 255   |     |
|                             | 320  | 3205   | 3125   | 222  | 4   |  | 1058   | 590   | 310   |     |
|                             | 385  | 3830   | 3750   | 266  | 5   |  | 1198   | 680   | 410   |     |
| TC-BM                       | 1330   | 1250   | 52   | *  | -   | +65°C  |  |   |   |     |

\* Il dato varia in funzione della quantità e del tipo di contenitori Gastro-norm utilizzati - The figure varies in relation to the quantity and type of Gastro-norm containers used - La donnée change en fonction de la quantité et du type de bacs Gastronormes utilisés. - Der Wert ändert sich je nach der Menge und dem Typ der angewendeten Gastro Norm-Behälter - El dato cambia según la cantidad y el tipo de cubetas Gastro-norm utilizados - Данные меняются в зависимости от количества и типа используемых лотков Gastro-norm.  
 Dati tecnici riferiti alla versione Gruppo Incorporato. - Technical data refer to the version with incorporated compressor unit. - Données techniques concernant la version Groupe-logé - Die technischen Daten beziehen sich auf die Ausführung mit eingebautem Aggregat - Datos técnicos referidos a la versión con Grupo incorporado - Технические характеристики приведены для исполнения со встроенным конденсатором.

|        |   |   |                |
|--------|---|---|----------------|
| EN 441 | Classe climatica ambientale<br>Environmental climatic class<br>Classe climatique<br>Raumklimaklasse<br>Clase climática ambiental<br>Климатический класс помещения | 3 | +25°C 60% U.R. |
|--------|---|---|----------------|



RAL 1023      RAL 2004      RAL 3020      RAL 5019      RAL 6018      RAL 9016

Il costruttore si riserva il diritto di migliorare i propri modelli e di modificare gli elementi tecnici ed estetici senza preavviso.  
 The manufacturer reserves the right to improve his models and to modify technical elements without previous notice.  
 Le constructeur se réserve le droit d'améliorer ses modèles et d'en modifier les éléments techniques et esthétiques sans aucun préavis.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Verbesserung eigener Erzeugnisse und die Aenderung der technische Eigenschaften ohne Voranzeige auszuführen. El constructor se reserva el derecho de mejorar los propios modelos y modificar los elementos técnico y estéticos sin preaviso.  
 Конструктор оставляет за собой право модернизировать модели и вносить изменения в технические и эстетические детали без предварительного предупреждения.



Oscartielle S.p.A.  
 Via Boffalora, 1/A - 24048 Treviolo (Bergamo) - Italy  
 Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200  
 www.oscartielle.it      info@oscartielle.it