

**VITRINAS
SELF**

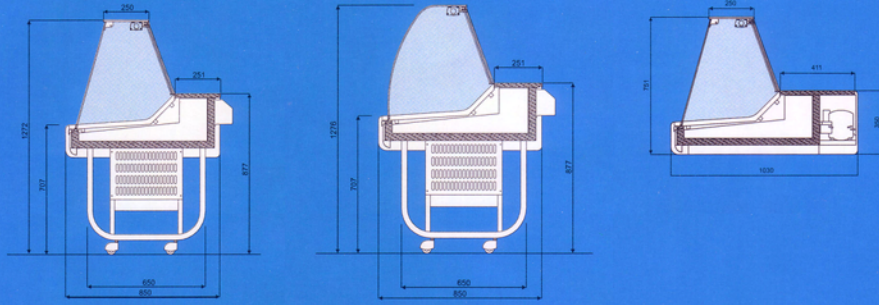
**SELF
SHOW WINDOWS**

**VITRINES
SELF**

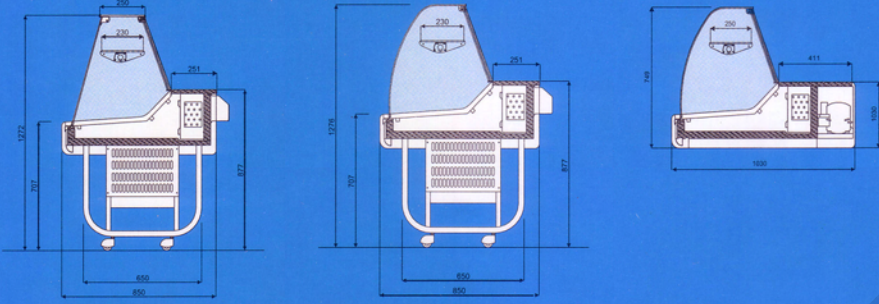
**KÜHLTHEKE
SELF**



Peixe/mariscos, Fish/Sea Food, Poissons/Fruits de Mer, Fisch/Meeresfrüchte



Sobremesa, Desserts, Desserts, Dessert



CARACTERÍSTICAS NOMINAIS
TECHNICAL CHARACTERISTICS
CARACTERISTIQUES NOMINALES
NOMINAL KENNZIFFER

		1.00 Mts.	1.30 Mts.	1.50 Mts.	
Comprimento sem laterais Length without side panels Longueur sans laterales Die Länge ohne Seitenteile	mm	960	1210	1420	
Espessura de duas laterais Thickness of two panels Epaisseur des deux laterales Die Stärke von zwei Seitenteile	mm	90	90	90	
Superfície de exposição Display area Surface d'étalage Ausstellfläche	m ² (1) (2)	0.77 0.68	0.97 0.86	1.13 1.01	(1) Para sobremesas. (2) Para peixe/marisco.
Temperatura de serviço Operating temperature Temperature de service Temperaturbereich	°C(1) (2)	+2/+4 0/+2(a)	+2/+4 0/+2(a)	+2/+4 0/+2(a)	(3) Modelo Sem Base. (4) Modelo Com Base. (a) No plano expositor.
Condições ambientais Environmental conditions Conditions d'ambiance Standortbedingung	°C %HR	+25 60	+25 60	+25 60	(1) For desserts. (2) For fish/sea food. (3) Model Without Base. (4) Model With Base. (a) On the display case.
Volume com embalagem de madeira Volume with wood pack Volume avec emballage en bois Totalvolumen mit Holzverslang	m ³ (3) (4)	0.73 1.045	0.88 1.274	1.02 1.466	(1) Pour desserts. (2) Pour poisson/fruits de mer. (3) Modèle Sans Base. (4) Modèle Avec Base. (a) Sur le plan d'étalage.
Peso líquido Net weight Poids net Netto-Gewicht	Kg(3) (4)	78(1) 66(2) 87(1) 75(2)	92(1) 78(2) 101(1) 87(2)	102(1) 86(2) 111(1) -95(2)	(1) Für Dessert. (2) Für Fisch/Meeresfrüchte. (3) Im Modell ohne Untersatz. (4) Im Modell mit Untersatz. (a) In der Ausstellungsebene.
Peso bruto Gross weight Poids brut Brutto-Gewicht	Kg(3) (4)	120(1) 108(2) 132(1) 120(2)	142(1) 128(2) 154(1) 140(2)	162(1) 146(2) 147(1) 158(2)	

Documentação não contratual. Non-contractual documentation. Documentation non-contractuel. Nicht-Vertragliche Unterlagen.

**Serviços Comerciais/Commercial Services/
Services Commerciaux/Vertrieb:**

Águeda: Apartado 42 • 3751 Águeda Codex
Tel: (034) 621322/33 • Fax: (034) 601870
Porto: Rua do Outeiro, Lote 27
Zona Industrial Maia - Sector 1
4470 Gemunde Maia
Tel: (02) 942 9241/942 9266 • Fax: (02) 942 9291
Leiria: Quinta da Alçada, Lote 3 - r/c-dt.º
2400 Gândara dos Olivais
Tel: (044) 828 391 • Fax: (044) 828 391
Viseu: Estrada Velha de Abraveses
Quinta S. João das Lameiras, Lote B, r/c
3500 Viseu
Tel: (032) 459 290 • Fax: (032) 459 290
Lisboa: Rua Dr. João de Barros, 19 - Lojas A e B
Benfica • 1500 Lisboa
Tel: (01) 715 0003 • Fax: (01) 714 0200

Fábrica/Factory/Usine/Produktion:

MAFIROL - Indústria de Refrigeração, SA
Borralha • Apartado 42
3751 Águeda Codex • Portugal
Tel: (034) 623 754/621 152
Fax: (034) 624 891

Export Department
Tel: +351 34 625 860
Fax: +351 34 625 859

e-mail: mafirol@mail.telepac.pt
http://www.mafirol.pt

**VITRINAS
SELF**

- Dois modelos vocacionados para sobremesas ou peixe/marisco.
- Convecção natural.
- Placa fria no plano expositor (2).
- Comando por termostato.
- Quadro eléctrico de comando e sinalização com tomada e termómetro incorporados.
- Plano expositor, placa fria e tampo de serviço em aço inox 18/8.
- Exterior em chapa zincada plastificada.
- Vidros curvos ou vidros planos.
- Iluminação no plano expositor.
- Chassi provido de rodas giratórias para fácil mobilidade.
- Esgoto para aparadeira incorporada no chassi.
- Versão com ou sem base.

**SELF
SHOW WINDOWS**

- Two models designed for desserts or fish/sea food.
- Natural convection.
- Chilled tray in the display case (2).
- Controlled by thermostat.
- Electric control and signal panel with socket and thermometer.
- Display case, chill tray and servicing covers in 18/8 stainless steel.
- Plasticised zinc coated exterior.
- Curved or flat glasses.
- Illuminated display case.
- Chassis with castors for easy mobility.
- Drainage into small tank fitted on the chassis.
- Model with or without base (support).

**VITRINES
SELF**

- Deux modèles pour desserts et poissons/fruits de mer.
- Convection naturelle.
- Plaque froide sur le plan d'étalage (2).
- Commande par thermostat.
- Tableau électrique de commande et signalisation avec prise et thermomètre incorporés.
- Plan d'étalage, plaque froide et couvercle de service en acier inox 18/8.
- Extérieur en tôle zinguée plastifiée.
- Vitres bombés ou vitres planes.
- Eclairage du plan d'étalage.
- Chassis pourvu de roues giratoires, pour accroître plus de mobilité.
- Égout vers vidoir incorporé au chassis.
- Version avec ou sans base.

**KÜHLTHEKE
SELF**

- Zwei Modelle geeignet für Dessert oder Fisch / Meeresfrüchte.
- Ohne Belüftung.
- Gekühlte Ausstellplatte (2)
- Steuerung durch Thermostat.
- Elektrische Steuerung und Schalttafel mit Steckdose und Thermometer integriert.
- Ausstellfläche, gekühlte Ausstellplatte und Arbeitsplatte aus Edelstahl 18/8.
- Außenplatte verkleidet aus Zink und Kunststoff.
- Abgerundete oder flache Glasscheiben.
- Beleuchtung innen und unter der Frontblende.
- Fahrbar mit schwenkbaren Rollen.
- Kondenswasserbehälter, integriert.
- Version mit oder ohne Untersatz.

