

Denver

Denver

STUDIOVERDE

06050727 - Ed. 00 - 25/07/2007



ARNEG S.p.A.  
35010 Campo San Martino (PD) Italy - Tel. +39 049 9699333 - Fax +39 049 9699444  
Certified UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2004 - RAEE IT801000000139  
www.arneg.com



Styling & Refrigeration





## Quality and performance

La vetrina DENVER offre buoni livelli qualitativi tecnici ed estetici che bene rispondono alle necessità della clientela; l'ideale soluzione per piccoli e medi punti vendita. La vasca da 870 mm, con altezze di 130 mm nella versione STANDARD e 260 mm nella versione MAXI, garantisce un'ottima visibilità della merce in esposizione.

The DENVER serve-over counter offers good levels of technical and aesthetic quality which satisfy customer demands; the ideal solution for small and medium stores. The 870 mm deep basin, with 130 mm height in the STANDARD version and 260 mm height in the MAXI version, guarantees excellent visibility of the goods on display.

Das ausgezeichnete, technische und ästhetische Niveau der Theke DENVER entspricht den Anforderungen der Kunden: Die ideale Lösung für kleine und mittlere Verkaufspunkte. Die 870 mm-Wanne Tiefe, mit Höhen von 130 mm bei der Ausführung STANDARD und 260 mm bei der Ausführung MAXI, garantiert eine optimale Ansicht der ausgestellten Waren.

La vitrine DENVER offre de bons niveaux de qualité technique et esthétique, qui répondent parfaitement aux exigences de la clientèle; La solution idéale pour les points de vente de petite et moyenne dimension. La cuve de 870 mm, avec une hauteur de 130 mm dans la version STANDARD et de 260 mm dans la version MAXI, garantit une visibilité excellente de la marchandise exposée.

Isla refrigerada con grupo compresor incorporado, ideal para las ventas promocionales. Ofrece una visibilidad óptima de los productos expuestos gracias a las grandes vitrinas. El modelo TN es ideal para exponer productos frescos. La versión BT/TN se puede utilizar tanto para los productos frescos como para los productos congelados o helados, simplemente modificando.

Технические параметры и дизайн витрины DENVER полностью отвечают пожеланиям клиентов. Данная витрина- идеальное решение для малых и средних торговых площадей. Глубина выкладки составляет 870 мм., высота – 130 мм (в исполнении STANDARD) и 260 мм (в исполнении MAXI), что обеспечивает оптимальный обзор выставленного товара.

# Versatility



VERSATILE, grazie alla possibilità di scelta dei vetri (dritti, curvi o self) e della parte frontale inferiore chiusa o su zamponi. La linea DENVER è indicata per la vendita di Salumi/Latticini e carni fresche. E' proposta nelle lunghezze 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 e 3750 mm, nelle versioni con compressore incorporato o remoto.

VERSATILE, thanks to the possibility of choosing the glass (straight, curved and self-service) and the lower front part which may be closed or on feet. The DENVER line is suitable for the sale of salami, dairy products and fresh meats. It is proposed in the lengths 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 and 3750 mm, in versions with built-in or remote condensing unit.

Dank der Möglichkeit, die Frontscheibe (gerade, gebogen und Self) und die untere Frontseite geschlossen bzw. auf Sockeln zu wählen, ist dieses Möbel sehr VIELSEITIG. Die Linie DENVER ist zum Verkauf von Wurstwaren und Milchprodukten sowie frisches Fleisch geeignet. Es wird mit den Längen 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 e 3750 mm bei den Ausführungen mit eingebautem Aggregat bzw. Fernaggregat vorgeschlagen.

VERSATILE grâce à la possibilité de choisir les vitres (droits, courbes et self) et la partie frontale inférieure fermée ou sur pieds. La ligne DENVER est indiquée pour la vente de Charcuterie, Produits laitiers et viandes fraîches. Elle est proposée dans les longueurs 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 et 3750 mm, dans les versions avec groupe logé ou groupe extérieur.

VERSÁTIL, gracias a la posibilidad de elección de los diversos tipos de cristales (rectos, curvos o self) y de la parte frontal inferior cerrada o con grandes patas. La línea DENVER se aconseja para la venta de Embutidos/Lácteos y carnes frescas. Se propone con los siguientes largos 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 y 3750 mm, en las versiones con compresor incorporado o remoto.

Универсальность использования витрины достигается за счет применения различных типов стекла (прямое, панорамное и низкое self), а также благодаря возможности исполнения витрины на тумбах или с фронтальной декоративной панелью. Линия витрин DENVER предназначена для продажи гастрономии, молочных изделий и свежего мяса. Выпускаются витрины длиной 1250, 1560, 1875, 2500, 3125 и 3750 мм. со встроенным агрегатом и под выносное холодоснабжение.

# Richness of details



Denver	Lunghezza senza spalle Length without ends Länge ohne Seiten Longeur sans jous Longitud sin laterales Длина без боковин	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement Temperatura de trabajo Рабочая температура	Superficie di esposizione orizzontale Horizontal display surface Gesamte Ausstellfläche Surface d'exposition horizontale Superficie de exposición de apoyo Горизонтальная площадь экспозиции	Capacità utile Net volume Nutzleistung Capacitat útil Capacidad útil Полезный объем	
				vetrina display surface	cella storage
	mm	°C	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	
VCB VDB SELF	1250	0°C / +2°C +2°C / +4°C	1,1	143	131
	1562		1,4	178	164
	1875		1,6	214	197
	2500		2,2	286	263
	3125		2,7	357	328
	3750		3,3	428	394
	AA4		0,6	77	-
	AA9		1,2	151	-
	AC4		0,5	72	-
AC9	1,1		142	-	
VCB MAXI VDB MAXI SELF MAXI	1250		1,1	283	-
	1562		1,4	354	-
	1875		1,6	425	-
	2500		2,2	567	-
	3125		2,7	709	-
	3750		3,3	850	-
	AA4		0,6	153	-
	AA9		1,2	300	-
	AC4	0,5	141	-	
AC9	1,1	282	-		
VCB FISH	1250	0°C / +2°C	1,0	79	-
	2500		2,0	158	-
	3750		3,0	236	-
VCB PANE	1250	ambiente ambient	0,9	-	-
	2500		1,9	-	-
	3750		2,8	-	-
VCB TCBM	1250	+65°C	1,0	-	-
	1875		1,1	254	-
VCB BT	1250	-18°C / -25°C	1,1	254	-
	1875		1,6	381	-

Classe climatica ambientale - Environmental climatic class - Classe climatique - Raumklimaklasse - Clase climática ambiental - Климатический класс оборудования: 3 +25 °C 60% U.R. - EN-ISO 23953 - 1/2

L'ARNEG, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. • Due to technical progress, ARNEG reserves the right to change technical features without notice. • ARNEG, dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier les détails techniques sans préavis • Die Firma ARNEG, dessen Bestreben eine stetige Verbesserung ihrer Produkte ist, behält sich das Recht vor die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern. • ARNEG, cuya política prevé un perfeccionamiento continuo, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento y sin advertencia previa los detalles técnicos • Ввиду постоянного совершенствования выпускаемой продукции, фирма ARNEG оставляет за собой право изменять технические характеристики продукции без предварительного уведомления.

