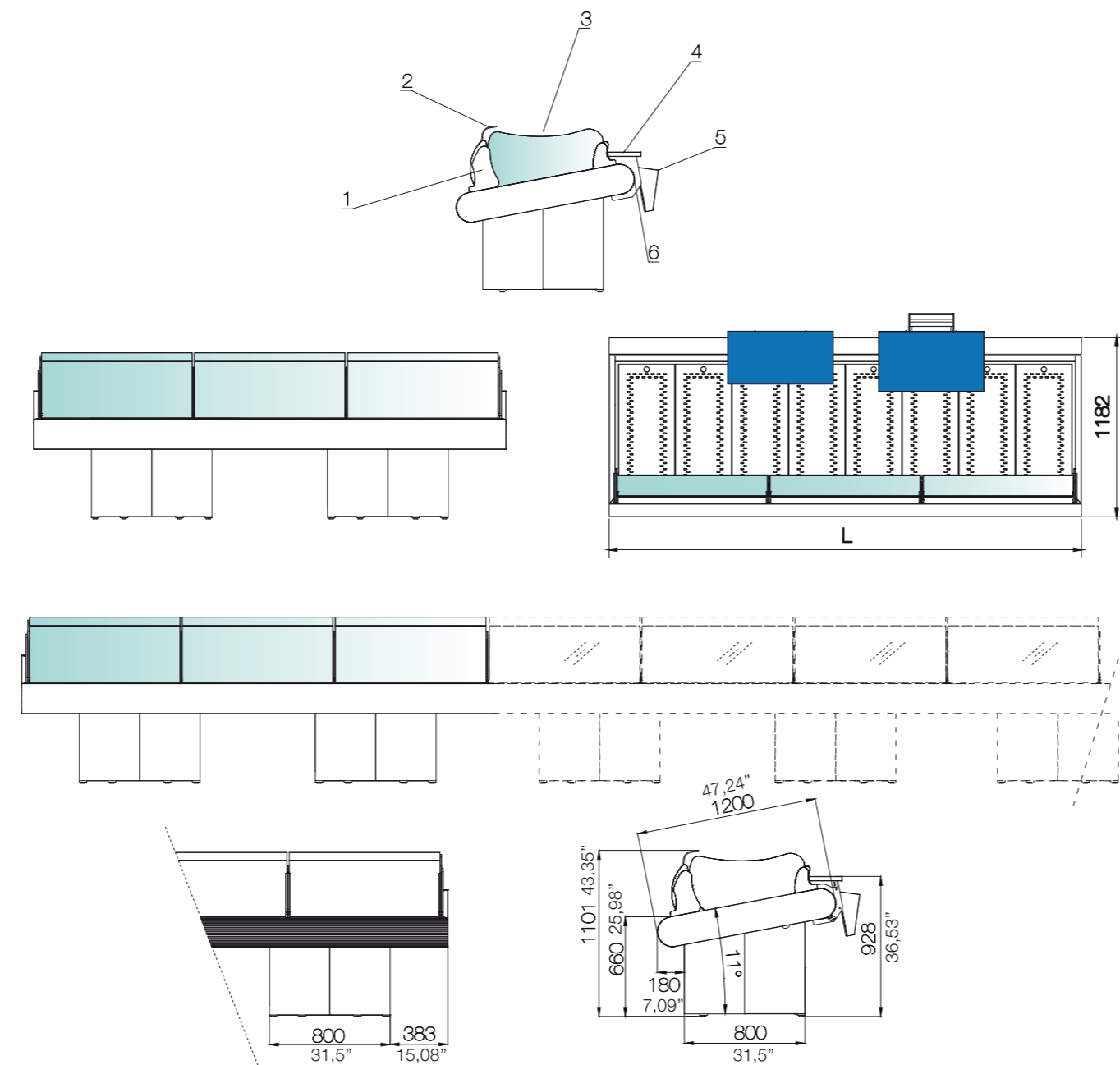
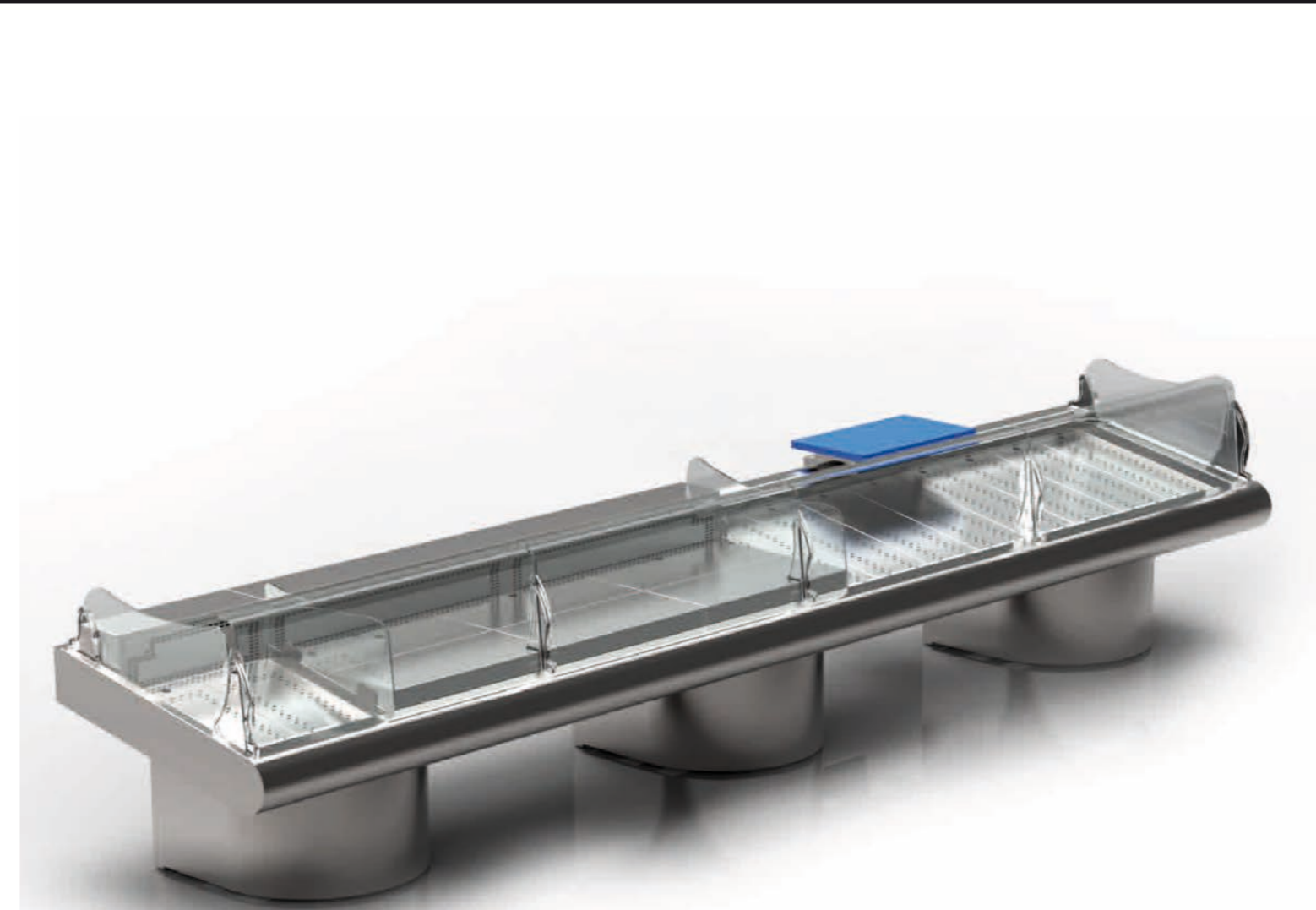


schede tecniche



1. STAFFE REGGIVETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO/POLIETILENE (VEDI ACCESSORI)
5. PORTABUSTE / PORTACARTA (VEDI ACCESSORI)
6. LATO OPERATORE CURVO O DRITTO SU RICHIESTA

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE / POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)
6. OPERATOR SIDE CURVED OR STRAIGHT ON REQUEST



LINEA BANCHI PESCE

INOX PACK
DIVISIONE GRANDI IMPIANTI



Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:
 - refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
 - refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
 - ammollo baccalà
 - modulo ventilato con refrigerazione tramite aerovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
 - modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti
 I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali. Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.

Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:
 - static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition
 - refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition
 - salted codfish soaking
 - aired module with refrigeration by aerovaporator for packed and embellished products
 - warm dry module for cooked products exposition and keep
 Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass. Optional opening glasses.
 Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility.



INOX PACK
DIVISIONE GRANDI IMPIANTI
ARCA
CUCINE
ITALIA

INOX PACK S.p.A.
Contrada Taiano, 7 - 64010 Controguerra (TE) - Italia
Tel. +39 0861 809948 - Fax +39 0861 89217
info@inoxpack.it www.inoxpack.it

ELUDO



ELUDO

Eludo, il banco pesce costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e contraddistinto dal suo frontale sagomato. Struttura portante di tipo ellissoidale. Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1480 mm a 5900 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

Eludo, the fish counter INOX AISI 316 18/10 steel built and distinguished by its shaped frontal. Ellipsing geometry load-bearing. Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 58,17" to 232,93" and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.

