

# EURONORM

## ■ LINEA TAVOLO FRIGO DAIQUIRI "EURONORM".

La linea Euronorm dei tavoli frigo DAIQUIRI soddisfa le esigenze specifiche della **pizzeria** e della **pasticceria secca** in genere, poiché offre una serie di tavoli studiati e realizzati per i molteplici usi della teglia (600x400 mm.).

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata, i piedini regolabili inox, una griglia cromata per vano.

Sono inoltre disponibili le versioni senza motore incorporato per inserimento remoto, le versioni con refrigerazione ventilata (standard) e statica (su richiesta), con temperatura di 0°/+8°C (standard) e di -18°/-20°C (su richiesta) e profondità 800 mm.(su richiesta).

## ■ REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI "EURONORM" LINE.

The refrigerated working table DAIQUIRI Euronorm line satisfies the specific needs of the **pizzeria** and **dry confectionery** in general, because it offers a line of working tables projected and manufactured for various using of the tray (600x400 mm.). The whole line of working tables is equipped with hermetic engine, the electronic thermostat, the auto-evaporation of defrosting water, the inox adjustable feet and one chromed grate each space as standard version.

Moreover, some other versions are available as: without engine for remote connection, versions with ventilated refrigeration (standard) and static (on request), with normal temperature 0°/+8°C (standard) and low temperature -18°C/-20°C (on request) and 800 mm. deep (on request).

## ■ TABLE REFRIGERE' DAIQUIRI LIGNE "EURONORM".

La ligne Euronorm des tables réfrigérées DAIQUIRI satisfait les exigences spécifiques de la **pizzeria** et de la **boucherie sèche**, parce qu' on offre des tables réalisés pour les utilisations multiples du bac 600x400 mm.. Toute la ligne des table monte un monobloc hermétique, le thermostat digital, le système d'auto-évaporation d'eau de dégiv-rage, les pieds réglables en acier inox, une grille chromée par baie. Ils sont disponibles les versions sans groupe logé avec détenteur pour jonction centrale, les versions avec réfrigération ventilée (standard) et statique (sur demande), avec la température positive 0°/+8°C (standard) et température négative -18°/-20°C (sur demande) et profondeur 800 mm.(sur demande).

## ■ DAIQUIRI "EURONORM" KÜHLTISCHLINIE.

Die Euronorm Linie der DAIQUIRI Kühltische stellt die spezifischen Anfragen der **pizzeria** und trockenen **konditorei** zufrieden, weil man eine serie von Kühltischen anbietet, welche für die verschiedenen Verwendungen der Backformen (600x400 mm.) geplant und gebaut wurden. Die ganze Kühltischlinie enthält das hermetisches Aggregat, die Elektrosteuerung, die Autoabtauwasserverdunstung, die regelbaren Füßen aus Edelstahl, einen verchromten Drahtrost für jeden Raum. Es gibt auch die ohne eingebaute Aggregat mit E-Ventil-Ausführung, die Umlut-fkühlungsausführung (Standard), die Stillekühlungsausführung durch geschäumten Verdampfer (auf Wunsch), die Normalkühlungsausführung 0°/+8°C (Standard) und die Tiefkühlungsausführung -18°/-20°C (auf Wunsch) und 800 mm. Tiefe (auf Wunsch).

MODELLO / MODEL MODELE / MODELL	2P+M	3P+M	4P+M	2P+UR	3P+UR	4P+UR
Larghezza / Width A Largeur / Breite	1380	1900	2416	1160	1680	2200
Profondità / Depth B Profondeur / Tiefe	700	700	700	700	700	700
Altezza / Height C Hauteur / Höhe	850	850	850	850	850	850
Capacità / Capacity Capacité / Inhalt	345 Lts	530 Lts	715 Lts	345 Lts	530 Lts	715 Lts
Assorbimento / In put Absorption / Aufnahme	290 W	290 W	378 W	==	==	==
Resa / Out put Rendement / Leistung	285 W	285 W	527 W	285 W	285 W	527 W
Alimentazione / Voltage Voltage / Spannung	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	250/50/1
Dim.Imballo / Packing sizes Emballage / Verpackung	143x75x110	196x75x110	248x75x110	132x75x110	176x75x110	225x75x110
Peso / Weight Poids / Gewicht	87/109	120/147	139/171	69/88	99/126	118/150

La Ditta produttrice si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso. - Producer company reserves the right to change technical features without notice - L'usine productrice se réserve le droit de varier sans préavis les détails techniques. - Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern.



Particolare versione 600x400 mm. per bacinelle pizza.  
Detail of version 600x400 mm. for pizza containers.  
Détail de la version 600x400 mm. pour les bacs pizza.  
Detail der 600x400 mm. Ausführung für Pizzabehälter.

Photo: Linguanotto / A.D. M. Dolani / Stampa Papergraf Spa



# DAIQUIRI

TAVOLI REFRIGERATI



## STUDIO 54

Refrigeration System



STUDIO 54 srl - Via Gian Lorenzo Bernini 147 - 35010 S.GIORGIO IN BOSCO (PD) Italy  
Tel +39 049 9450466 - Fax +39 049 9451044 / +39 049 9454119 - www.studio-54.it - info@studio-54.it

EURONORM E U R O N O R M E U R O N O R M E U R O N O R M E U R O N O R M

# Un sistema flessibile . A flexible system . Un système flexible . Ein flexibles System

## GASTRONORM

Rappresentazione di alcuni modelli della serie.  
Representation of some models of the line.  
Représentation de quelque modèles de la ligne.  
Einige Modelldarstellungen der Serie.



Particolare del nuovo profilo in PVC e angolo porta.  
Detail of new profile in PVC and door corner.  
Détail du profil en PVC nouveaux et angle de la porte.  
Detail des neuen Kunststoffprofils und der Türecke.



Cassetto estraibile per bacinelle GN.  
Extractable drawer for GN containers.  
Tiroir coulissant pour bacs GN.  
Schublade für GN-Behälter.

■ I tavoli delle linee "EURONORM" "GASTRONORM" sono costruiti esternamente ed internamente in ACCIAIO INOX AISI 304.  
L'isolamento è ottenuto mediante l'utilizzo di schiume poliuretane con reagenti a norma di legge.  
Sono comunque disponibili altre versioni ancora rappresentate sul nostro listino.

■ The refrigerated working table of "EURONORM" "GASTRONORM" lines are built externally and internally in STAINLESS STEEL AISI 304.  
The insulation is made by using of polyurethane foams with reagent in compliance with the world instructions. Nevertheless other versions are represented on our price list too.

■ Les tables de les lignes "EURONORM" "GASTRONORM" sont construit à l'extérieur et à l'intérieur en ACIER INOX AISI 304.  
L'isolation est obtenue par l'utilisation de mousses polyuréthaniques avec des réactifs conformes aux directives établies. Autres versions sont représentées sur notre liste des prix.

■ Die "EURONORM" "GASTRONORM" Kühltischlinie ist AUSSEN UND INNEN aus EDELSTAHL AISI 304 GEBAUT.  
Die Isolierung besteht aus Polyurethanschaum mit Reagens gemäss der Weltnormen.  
Andere Ausführungen sind auf unsere Preisliste dargestellt.

### LINEA TAVOLO FRIGO DAIQUIRI "GASTRONORM".

La linea Gastronorm dei tavoli frigo DAIQUIRI soddisfa le esigenze specifiche della **gastronomia** (GN1/1=530x325 mm.), perché si offre un tavolo di dimensioni contenute che prevede una serie interessante di soluzioni e varianti.

Tutta la linea dei tavoli monta di serie un monoblocco ermetico, il termostato elettronico, il sistema di auto-evaporazione dell'acqua sbrinata, i piedini regolabili inox, una griglia cromata per vano.

Sono inoltre disponibili le versioni senza motore incorporato per inserimento remoto, le versioni con refrigerazione ventilata (standard) e statica (su richiesta), con temperatura di 0°/+8°C (standard) e di -18°/-20°C (su richiesta).

### REFRIGERATED WORKING TABLE DAIQUIRI "GASTRONORM" LINE.

The refrigerated working table DAIQUIRI Gastronorm line satisfies the specific needs of **gastronomy** (GN1/1=530x325 mm.), because it offers a refrigerated working table of contained dimensions which includes an interesting line of solutions and variants. The whole line of working tables is equipped with hermetic engine, the electronic thermostat, the auto-evaporation of defrosting water, the inox adjustable feet, and one chromed grate each space as standard version. Moreover, some other versions are available as: without engine for remote connection, versions with ventilated refrigeration (standard) and static refrigeration (on request), with normal temperature 0°/+8°C (standard) and low temperature -18°/-20°C (on request).

### TABLE REFRIGERE' DAIQUIRI LIGNE "GASTRONORM".

La ligne Gastronorm des tables réfrigérées DAIQUIRI satisfait les exigences spécifiques de la **gastronomie** (GN1/1=530x325 mm.), parce qu' on offre un table des dimensions contenues qui prévoit des solutions et de versions intéressantes.

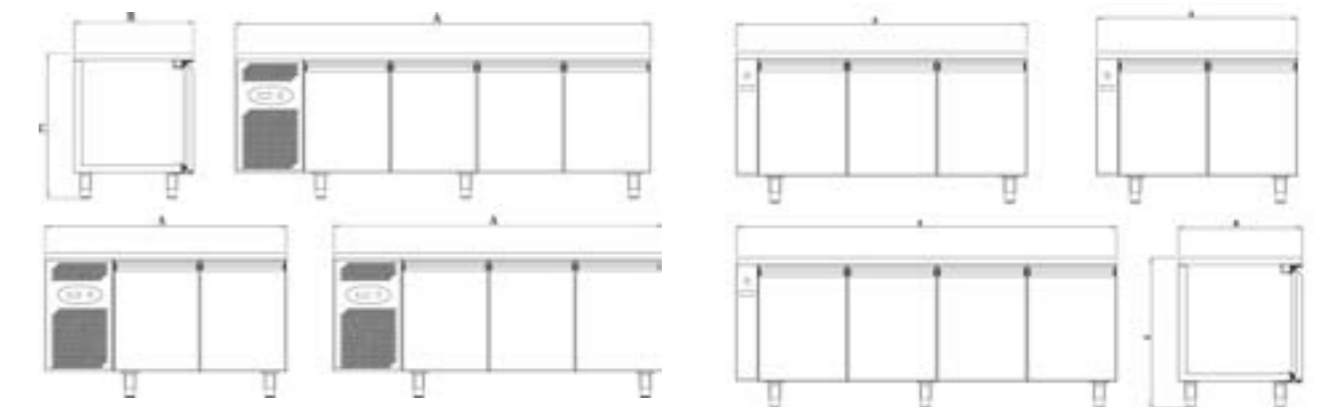
Toute la ligne des tables monte un monobloc hermétique, le thermostat digital, le système d'auto-évaporation d'eau de dégivrage, les pieds réglables en acier inox, une grille chromée par baie. Ils sont disponibles les versions sans groupe logé avec détendeur pour jonction centrale, les versions avec réfrigération ventilée (standard) et statique (sur demande), avec la température positive 0°/+8°C (standard) et température négative -18°/-20°C (sur demande).

### DAIQUIRI "GASTRONORM" KÜHLTISCHLINIE.

Die Gastronorm Linie der DAIQUIRI Kühltische stellt die genauen Anfragen der **Gastronomie** (GN 1/1 530x325 mm.) zufrieden, weil man anbietet ein Kühltisch mit Kurzabmessungen, welchen einige interessanten Lösungen und Varianten vorsieht.

Die ganze Kühltischlinie montiert das hermetisches Aggregat, die Elektrosteuerung, die Autoabtauwasserverdunstung, die regelbaren Füßen aus edelstahl, einen verchromten Drahtrost für jeden Raum. Es gibt auch die ohne eingebautem Aggregat mit E-ventil-Ausführung, die Umluf-tkühlungsausführung (Standard), die Stillekühlungsausführung durch geschäumten Verdampfer (auf Wunsch), die Normkühlungsausführung 0°/+8°C (Standard) und die Tiefkühlungsausführung -18°/-20°C (auf Wunsch).

MODELLO / MODEL MODELE / MODELL	2P+M	3P+M	4P+M	2P+UR	3P+UR	4P+UR
Larghezza / Width A Largeur / Breite	1260	1720	2180	1040	1500	1960
Profondità / Depth B Profondeur / Tiefe	700	700	700	700	700	700
Altezza / Height C Hauteur / Höhe	850	850	850	850	850	850
Capacità / Capacity Capacité / Inhalt	300 Lts	460 Lts	630 Lts	300 Lts	460 Lts	630 Lts
Assorbimento / In put Absorption / Aufnahme	290 W	290 W	378 W	==	==	==
Resa / Out put Rendement / Leistung	285 W	285 W	527 W	285 W	285 W	527 W
Alimentazione / Voltage Voltage / Spannung	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	250/50/1
Dim.Imballo / Packing sizes Emballage / Verpackung	132x75x110	176x75x110	225x75x110	132x75x110	176x75x110	225x75x110
Peso / Weight Poids / Gewicht	80/102	110/137	125/157	62/61	89/116	104/136



GASTRONORM