

LDF LONGONI il freddo in vetrina



Codice

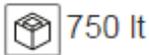
XGN 900



Armadio Gastronorm

-15/-25°C

 -15/-25 °C



Optionals



Disegno in Pianta



1 ENERGY SAVING: il sistema mantiene sempre i prodotti alla temperatura ideale riducendo i consumi, regolando il termostato in modalità economica quando non si verificano frequenti aperture della porta.

ENERGY SAVING: the system constantly maintains the products at an ideal temperature reducing consumptions. The thermostat works in "economy mode" when the door is not open frequently.

ENERGY SAVING: le système maintient toujours les produits à une température idéale réduisant la consommation d'énergie, en réglant le thermostat en mode économique quand il n'y a pas d'ouverture fréquente de la porte.

2 CONTROLLORE ELETTRONICO: ora presente su tutti i modelli della rinnovata gamma **CHEF** - *The ELECTRONIC CONTROL SYSTEM featuring now in the whole new CHEF range* - **Le CONTROLEUR ELECTRONIQUE** qui caractérise maintenant toute la nouvelle gamme CHEF

3 Speciale trattamento ANTI-IMPRONTA: una lavorazione aggiuntiva che conferisce all'acciaio inox un aspetto sempre impeccabile e scintillante grazie all'inserimento di uno speciale trattamento anti-impronta. Un plus di prestigio per questi armadi refrigerati professionali.

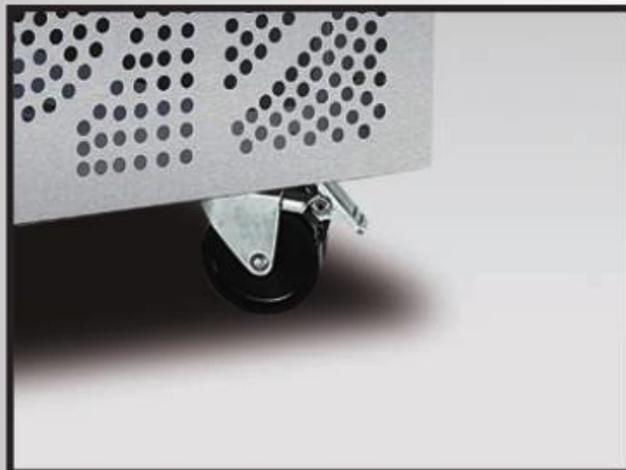
Special FINGER MARKS PROOF treatment: an additional process which gives stainless steel sheet an impeccable and twinkling appearance with a special finger marks proof treatment. A prestigious plus value to this professional refrigerated cabinets.

Traitement spécial ANTI-EMPREINTE: un procédé supplémentaire qui donne à l'acier inox un aspect toujours impeccable et scintillant grâce à l'insertion d'un traitement spécial anti-empreintes. Un plus de prestige pour ces armoires réfrigérées professionnelles.





Kit 4 piedi di rialzo (di serie su mod. DVX)
4 standing feet kit (included on mod. DVX)
Kit 4 pieds de réhausse (en dotation sur mod. DVX)



Kit 4 ruote pivotanti
4 pivoting wheels kit
Kit 4 roues pivotantes



Assetto interno per pasticceria su mod. N/NX
(9 griglie + max. 58 vaschette inox da 5 l.)
Internal ice-cream layout for N/NX mod.
(9 shelves + max. 58 x 5 lts s/s bins)
Aménagement intérieur pour glacier sur mod. N/NX
(9 grilles + max. 58 bacs inox de 5 l.)



Assetto interno per pasticceria su mod. N/NX
(4 montanti + 10 guide dx + 10 guide sx)
Internal pastry layout for N/NX mod.
(4 risers + 10 left rails + 10 right rails)
Aménagement intérieur à pâtisserie sur mod. N/NX
(4 montants + 10 glissières droites + 10 glissières gauches)

