

Baden



Styling & Refrigeration

arneg

Baden

La vetrina Baden è proposta come "soluzione ideale" per qualsiasi tipologia di punto vendita. Il nuovo prodotto offre ottime caratteristiche di funzionalità, abbinando un moderno concetto stilistico di alto livello.

La nuova vetrina si distingue grazie alla sua leggerezza, trasparenza e versatilità, avvicinando maggiormente il prodotto al cliente e favorendo un contatto più diretto con il consumatore."

Die Theke "Baden" wurde als ideale Lösung für jedes erdenkliche Supermarktlayout entwickelt. Es handelt sich um eine hochentwickelte, ästhetische Theke mit einer absolut überzeugenden Funktionalität. Die Transparenz, Leichtigkeit und Vielseitigkeit des Aufsatzes ermöglicht eine optimale Warenpräsentation und bringt so das Produkt noch näher an den Kunden.

The showcase Baden is proposed as the "ideal solution" for any type of store. The new product provides an excellent functionality, combining a modern design concept of high level. The new showcase stands out thanks to its lightness, transparency and versatility, bringing the product to the customer and facilitating a direct contact with the consumer."

La vitrine "Baden" est la solution idéale pour tous les formats de magasins. Elle possède une très large gamme d'utilisations possibles et une approche haut de gamme grâce à son aspect résolument moderne. Transparence, visuel accrue, et "théâtralisation" sont les maîtres mots des caractéristiques évidentes de la vitrine "Baden".



A large glass display case filled with various food products, including hanging hams and various deli items.

Styling & Refrigeration

Advanced design solutions

La vitrina Baden se propone como una "solución ideal" para cualquier tipo de tienda.

El nuevo producto ofrece una excelente funcionalidad, combinando un concepto de diseño moderno de alto nivel. Esta nueva vitrina se distingue su ligereza, transparencia y flexibilidad, que acerca más el producto al cliente y facilita un contacto directo con el consumidor".

Витрина Baden предлагается в качестве «идеального решения» для торговых объектов любого типа. Модель Baden обеспечивает отличную функциональность и разработана с учетом современных концепций дизайна высокого уровня. Новая витрина выделяется благодаря своей визуальной легкости, прозрачности и универсальности, максимально близкой для покупателя выкладке продукции, что обеспечивает более близкий контакт с потребителем.







Lo sviluppo della linea Baden ha generato il Baden ATB che nasce dalla combinazione del modello "vetrina alta a servizio" e del modello "self service".

Un connubio assolutamente inedito e innovativo che garantisce una totale visibilità della merce. La versione ATB è in grado di sostituire completamente la funzione espositiva dei tradizionali retrobanchi, riducendo i costi di attrezzature e di superfici occupate al suolo nelle aree di vendita.

The development of the Baden showcase has generated the ATB version that is a combination of "serve-over" and "self-service" counter. A completely new and innovative alliance that provides total visibility of the goods. The ATB version is able to replace the display function of the traditional rear wall cabinets, reducing equipment costs and areas on the ground in the sales areas.

Die Linie "Baden" hat das Modell Baden ATB hervorgebracht, welches aus der Kombination eine hohen Bedientheke und einer SB-Theke heraus entwickelt wurde. Eine völlig neue Verbindung, welche eine absolute Transparenz der Ware gewährleistet.

Die Ausführung ATB übernimmt auch die Warepräsentation der traditionellen Rückwandregale, welches die Kosten reduziert und mehr Platz im Verkaufsbereich garantiert



De ses avantages à découlé la version "ATB", version intégrant le mixte du Service arrière et du Libre service sur une même profondeur, et mettant en valeur les produits face au client et la vente d'impulsion évidente.
Les vitrines "Services" découvrent enfin une révolution avec les modèles "Baden" par l'approche client accrue et la relation avec le vendeur plus proche.

El desarrollo de la línea Baden generó el desarrollo del modelo ATB que es una combinación de "vitrina con servicio" y "self-service".
Una combinación completamente nueva e innovadora que ofrece una visibilidad total de los géneros. La versión ATB es capaz de substituir completamente la función de exposición de los retromuebles tradicionales, reduciendo los costes de los equipamientos y la superficie ocupada en la zona de ventas.

Эволюция витрины Baden привела к созданию модели Baden ATB, сочетающей в себе черты заправочного стеллажа и витрины типа «самообслуживание».
Это – совершенно уникальное и инновационное решение, обеспечивающее полный обзор товара. Модель в исполнении ATB выполняет все функции традиционного заправочного стеллажа, сокращая как расходы на оборудование, так и занимаемые площади в торговых залах.







Piano inox scorrevole.
Stainless steel sliding top shelf.
Plan d'appui inox coulissant.
Verschiebbare Edelstahlarbeitsplatte.
Plano corredizo en inox.
Полочка сдвижная из нерж. стали.



Tagliere polietilene.
Polythene cutting board.
Planche decoupe polythene.
Schneidbrett polyäthylen.
Tajo de polietileno.
Доска для резки пластиковая.



Tagliere in polietilene scorrevole.
Sliding polyethylene cutting board.
Schiebeschneidbrett aus Polyäthylen.
Planche de coupe en polyéthylène coulissante.
Tajadera de polietileno deslizable.
Доска разделочная пластиковая сдвижная.



Porta-bilancia.
Scale-holder.
Porte-balance.
Waageträger.
Portabalanza.
Подставка под весы.



Porta-affettatrice.
Slicer platform.
Porte machine à trancher.
Schneidmaschinentisch.
Portacortadora.
Подставка под слайсер.



Griglia pane.
Wood grid shelf for bred.
Grille en bois pour pain.
Holzgitter für Brot.
Rejilla para pan.
Решетка на поддон для хлеба.



Porta-carte.
Paper-holder.
Porte-papier.
Papierträger.
Portapapeles.
Держатель для бумаги.



Porta-coltelli.
Knife-holder.
Porte-couteaux.
Messerträger.
Porta cuchillos.
Емкость для ножей.



Gancio porta-sacchetti.
Bag-hook.
Crochet porte sachets.
Tütenhaken.
Gancho portabolsas.
Держатель для пакетов.



Vassoi inox a 2 gradini.
2-step stainless steel base trays.
Plateaux inox 2 gradins.
2-Stufige Auslage Inox.
Bandejas inox 2 niveles.
Поддоны из нерж. стали 2-х ступенчатые.



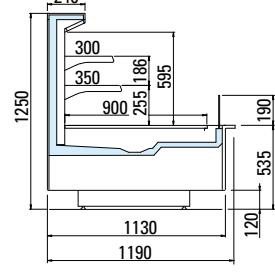
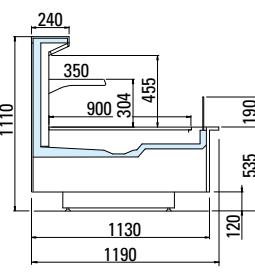
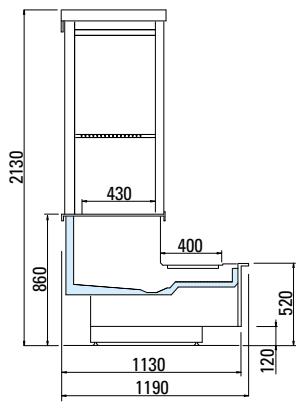
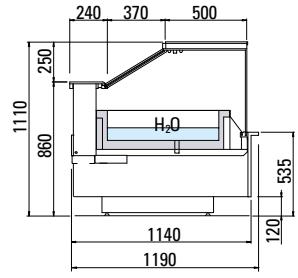
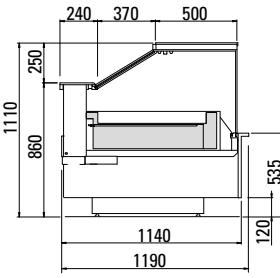
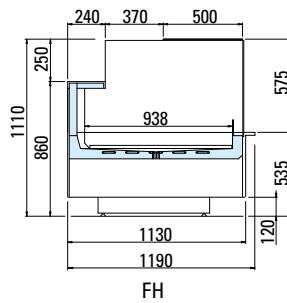
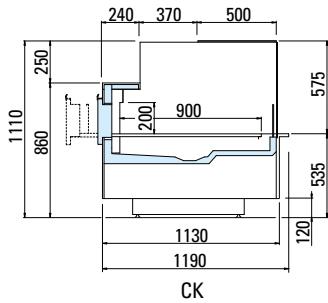
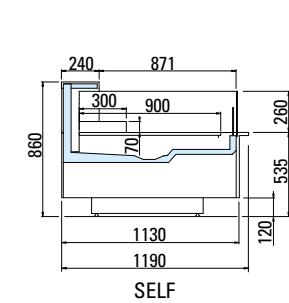
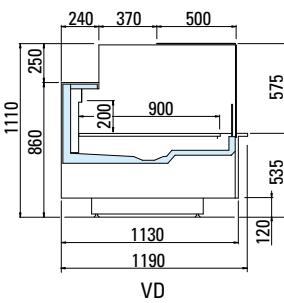
Vassoi inox a 3 gradini.
3-step stainless steel base trays.
Plateaux inox 3 gradins.
3-Stufige Auslage Inox.
Bandejas inox 3 niveles.
Поддоны из нерж. стали 3-х ступенчатые.

Baden

	Lunghezza senza spalle Length without ends Länge ohne Seiten Longeur sans joues 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 Capacité utile Capacidad útil Полезный объём
	mm	°C	m ²	dm ³
VD	937 1250 2500	0°C/+2°C +2°C/+4°C	0,85 1,13 2,25	169 225 450
SELF	937 1250 2500		0,85 1,13 2,25	169 225 450
CK	1250 2500	+2°C/+4°C	1,13 2,25	225 450
FH	1250 2500	0°C/+2°C	1,18 2,35	111 222
TCBM TCPW	1250	+65°C	0,76	*
H110	1250 1875 2500 3750	0°C/+2°C +2°C/+4°C	1,56 2,35 3,13 4,70	385 577 770 1155
H125	1250 1875 2500 3750		1,94 2,90 3,87 5,81	415 622 830 1245
ATB	1250	+2°C/+4°C	1,04	665

* Il dato varia in funzione della quantità e del tipo di contenitori Gastronom utilizzati. This data may vary depending on the number and type of Gastronom trays. Die Zahl variiert je nach Menge und Art von Gastronom Behältern. Le chiffre varie selon la quantité et le type de bacs GN utilisés. La cifra varia dependiendo de la cantidad y tipo de recipientes Gastronom utilizados. Показатель варьируется в зависимости от количества и типа используемых гастроемкостей.

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. Le foto contenute in questa pubblicazione sono puramente rappresentative e non possono essere considerate in alcun modo vincolanti. • Due to technical progress, ARNEG reserves the right to change technical features without notice. Photos included in this publication are merely representative and in any case are not to be considered as binding. • ARNEG, dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier les détails techniques sans préavis. Les photos contenues dans cette publication sont seulement représentatives et ne peuvent être considérées comme contractuelles. • 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. Die in dieser Veröffentlichung enthalten Fotos, sind nur repräsentativ und können in keiner Weise als verbindlich angesehen werden. • ARNEG, cuya política prevé un perfeccionamiento continuo, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento y sin advertencia previa los detalles técnicos. Las fotos contenidas en esta publicación son representativas y no se pueden considerar vinculantes de ninguna manera. • Ввиду постоянного совершенствования выпускаемой продукции, фирма ARNEG оставляет за собой право изменять технические характеристики продукции без предварительного уведомления. Изображения, содержащиеся в данной публикации, имеют исключительно репрезентативный характер и не могут считаться обязательными.



Baden

STUDIOVERDE

05050792 - Ed. 00 - 18/04/2013



arneg

ARNEG S.p.A.

35010 Campo San Martino (PD) Italy - Tel. +39 049 9699333 - Fax +39 049 9699444

Certified ISO 9001:2008 - ISO 14001:2004 - BS OHSAS 18001:2007

RAEE IT8010000000139 - www.arneg.it

