



Oscartielle S.p.A.

Via Boffalora, 1/A - 24048 Treviolo (Bergamo) - Italy - Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200
www.oscartielle.it - info@oscartielle.it

Cod.D000307 Ed.0615

STUDIOVERDE



L'OSCARIELLE, 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, OSCARIELLE reserves the right to change technical features without notice. • OSCARIELLE, dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier les détails techniques sans préavis. • Die Firma OSCARIELLE, dessen Bestreben eine stetige Verbesserung ihrer Produkte ist, behält sich das Recht vor die technischen Eigenschaften jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung zu ändern. • OSCARIELLE, 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 OSCARIELLE оставляет за собой право изменять технические характеристики продукции без предварительного уведомления.

 VETRINE
SERVE-OVER COUNTERS

 OSCARIELLE

MAJOR 2 VDA

MAJOR 2 VDA

Presente in una completa gamma di versioni, è contraddistinto dalla disponibilità di tutti gli angoli per poter realizzare ogni tipo di lay-out. L'ampia capacità di carico è garantita dalla disponibilità di due profondità della vasca, mentre la miglior ergonomia e facilità di approccio è assicurata dall'apertura dei vetri verso l'alto.

Available in a complete range of versions, its distinctive feature is the availability of all corners in order to achieve any kind of layout. The large cargo capacity is guaranteed by the availability of two tub depths, while the upward opening of the glass panels ensures the best ergonomics and ease of approach.

Présent dans une gamme complète de versions, ce meuble se distingue pour la capacité de tous les angles de s'adapter à n'importe quel layout. L'ample capacité de charge est garantie par les deux profondeurs possibles de la cuve, alors que l'ouverture des vitres vers le haut offre une excellente ergonomie et facilite l'approche.

In einer kompletten Produktpalette von Ausführungen vorhanden, zeichnet sie sich durch die Verfügbarkeit aller Ecken aus, um jede Art von Lay-out erstellen zu können. Die große Füllmenge wird durch die Verfügbarkeit von zwei Tiefen des Beckens gewährleistet, während die beste Ergonomie und Einfachheit des Zugangs durch die Öffnung des Glases nach oben versichert wird.

Se presenta en una completa gama de versiones, se caracteriza por la disponibilidad de todos los rincones para poder realizar todo tipo de esquema. La amplia capacidad de carga está garantizada por la disponibilidad de dos profundidades de la pila, mientras la mejor ergonomía y facilidad de acercamiento está asegurada por la abertura de los cristales hacia arriba.

В наличии полный ассортимент исполнений, характерной чертой является свобода всех углов, что позволяет реализовать любые варианты размещения. Объемная плащадь выкладки обеспечивается за счет двух размеров глубины поддона, эргономичность и простота доступа достигается благодаря вертикальному открытию стеклянных дверок.



MAJOR 2 VDA

Ampia la gamma dei modelli disponibili, sia con gruppo remoto che con gruppo interno: versione ventilata con e senza riserva refrigerata posteriore, versione self, versione statica, versione pesce (dotata di serie di ripiani forati con bacinelle di raccolta ed interno vasca in acciaio inox AISI 316), versione pane, versione tavola calda, sia bagno maria che con piastre riscaldanti (pie warmer). Tutti i modelli sono dotati di una vasta gamma di accessori optional che ne aumentano ulteriormente la versatilità.

Breite Palette von verfügbaren Modellen, sowohl mit Außen- als auch Innenaggregat: Version Umluft mit und ohne gekühlte Lagereinheit, Version Self, Version statische Kühlung, Version Fisch (serienmäßig mit gelochten Auslagen mit Ablaufwannen und Beckeninnerem aus Edelstahl AISI 316 ausgestattet), Version Brot, Version Heißtheke, sowohl mit Wasserbad als auch mit Kochplatten (pie warmer). Alle Modelle sind mit einer breiten Palette von optionalem Zubehör ausgestattet, das ihre Vielseitigkeit weiterhin erhöht.

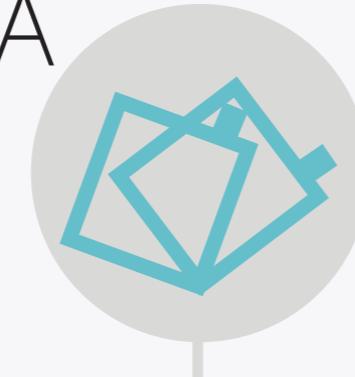
A wide range of models available, with remote or inner unit: ventilated version with and w/out rear refrigerated reserve, self version, static version, seafood version (equipped with a series of drilled shelves with storage containers and inside of the tank in stainless steel AISI 316), bread version, diner version, both Bain-Marie and with heating plates (pie warmer). All models are equipped with a wide range of optional accessories that increase their versatility.

L'ample gamme des modèles disponibles, équipés tant de groupe à distance que de groupe interne: version ventilée avec et sans réserve réfrigérée postérieure, version libre-service, version statique, version poisson (équipée de série d'étagères perforées avec bacs de récupération et partie interne de la cuve en acier inox AISI 36), version pain, version table chaude, tant à bain marie qu'à plaques chauffantes (pie warmer). Tous les modèles sont équipés d'une vaste gamme d'accessoires en option qui en augmentent ultérieurement la polyvalence.

Amplia gama de los modelos disponibles, tanto con grupo remoto como con grupo interno: versión ventilada con y sin reserva refrigerada posterior, versión self, versión estática, versión pescado (equipada de serie con repisas perforadas con recipientes de recogida e interior pila de acero inoxidables AISI 316), versión pan, versión cafetería, tanto baño María como con placas para calentar (pie warmer). Todos los modelos están equipados con una amplia gama de accesorios opcionales que aumentan ulteriormente la versatilidad.



MAJOR 2 VDA



SELF

SELF SERVICE
LIBRE-SERVICE
SELF-SERVICE
САМООБСЛУЖИВАНIE

ruota il vetro a 90°

rotate the glass 90°
tourner la vitre de 90°
dreh die Glasscheibe um 90°
girar el cristal en 90°
поворот стекла на 90°

FULL SERVICE
VOUS ÊTES SERVÉ
BEDIENT
SERVIDO
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДАВЦОМ

SERVITO



Il modello Convertibile, frutto di un progetto innovativo che raggruppa due soluzioni di vendita in un unico mobile frigorifero ventilato, è l'espressione della massima versatilità e personalizzazione di nuova generazione.

Das "Konvertierbare" Modell, Ergebnis eines innovativen Projekts, das zwei Verkaufslösungen in einem belüfteten Kühlmöbel vereinigt, ist der maximale Ausdruck der Vielseitigkeit und Anpassung von neuer Generation.

The Convertible model, with an innovative design that includes two sales solutions into a single refrigerated convection compartment, is an expression of the utmost versatility and cutting-edge customisation.

Le modèle "Convertible", résultat d'un innovant projet qui renferme deux solutions de vente en un seul comptoir frigorifique ventilé, est l'expression de la polyvalence et de la personnalisation d'une nouvelle génération.

Модель Convertibile является результатом инновационного проекта, который объединяет два продажных решения в единый элемент с вентилируемым охлаждением — новое поколение максимальной гибкости применения и индивидуального подбора.



Accessori Accessories



Piano intermedio – Illuminazione piano intermedio.
Intermediate shelf – Lighting of intermediate shelf.
Étagère intermédiaire – Éclairage étagère intermédiaire.
Zwischenetage – Beleuchtung der Zwischenetage.
Estante intermedio – Iluminación estante intermedio.
Промежуточная полка. - Освещение промежуточной полки.



Portacarte.
Paper holder.
Porte papier.
Papier Träger.
Portapapel.
Салфетница.



Vano posteriore a giorno.
Open rear compartment.
Réserve arrière ouverte.
Offenes Vorratsfach im Möbelunterbau.
Local posterior abierto.
Заднее отделение открытое.



Scorrevoli posteriori.
Sliding rear doors.
Coulissantes postérieures.
Schiebescheiben.
Corredizos posteriores.
Задние раздвижные дверцы.



Estensione piano lavoro 350 mm.
Working shelf extension 350 mm.
Extension pour tablette travail 350 mm.
Erweiterung für Arbeitsplatte 350 mm.
Extensión estante de trabajo 350 mm.
Удлинитель рабочего стола 350 мм.



Piano esposizione inox.
Stainless steel display surface.
Surface d'exposition en acier inox.
Auslagefläche aus Edelstahl.
Estante de exposición en acero inox.
Экспозиционная поверхность из нержавеющей стали.



Vaschette gastro-norm.
Gastro-norm trays.
Surface d'exposition en acier inox.
Bacs Gastronom.
Gastronorm Schalen.
Cubetas Gastronorm.
Лотки гастро-норм.



Portarotolo.
Paper towel holder.
Porte-rouleau.
Papierrollenträger.
Porta-rollo.
Держатель рулона бумаги.



Estensione piano lavoro 700 mm - Asse tagliere - Piano per incarto in plexiglas.
Working shelf extension 700 mm - Cutting board - Wrapping table in plexiglas.
Extension tablette de travail 700 mm - Planche à couper - Tablette pour emballage en plexiglas.
Verlängerung der Arbeitsplatte 700 mm - Schneidebrett Verpackungsfläche aus Plexiglas.
Extensión estante de trabajo 700 mm - Tabla de corte - Superficie para envolver en plexiglás.
Удлинитель рабочего стола 700 мм - Доска для резки - Стол из плексигласа для упаковки.



Asse tagliere.
Cutting board.
Planche à couper.
Schneidebrett.
Waagebrett.
Tabla de corte.
Доска для резки.



Divisori bassi e alti per ripiano standard o a uno e due gradini.
High and low partitions for STD shelf or one and two steps.
Séparations basses et hautes pour étagère STD à un et à deux marches.
Hohe und niedrige Trennwände für ein- und zweistufige STD-Auslagen.
Divisores bajos y altos para estante STD o con uno y dos niveles.
Низкие и высокие делители для полки STD или одно- и двухступенчатые.





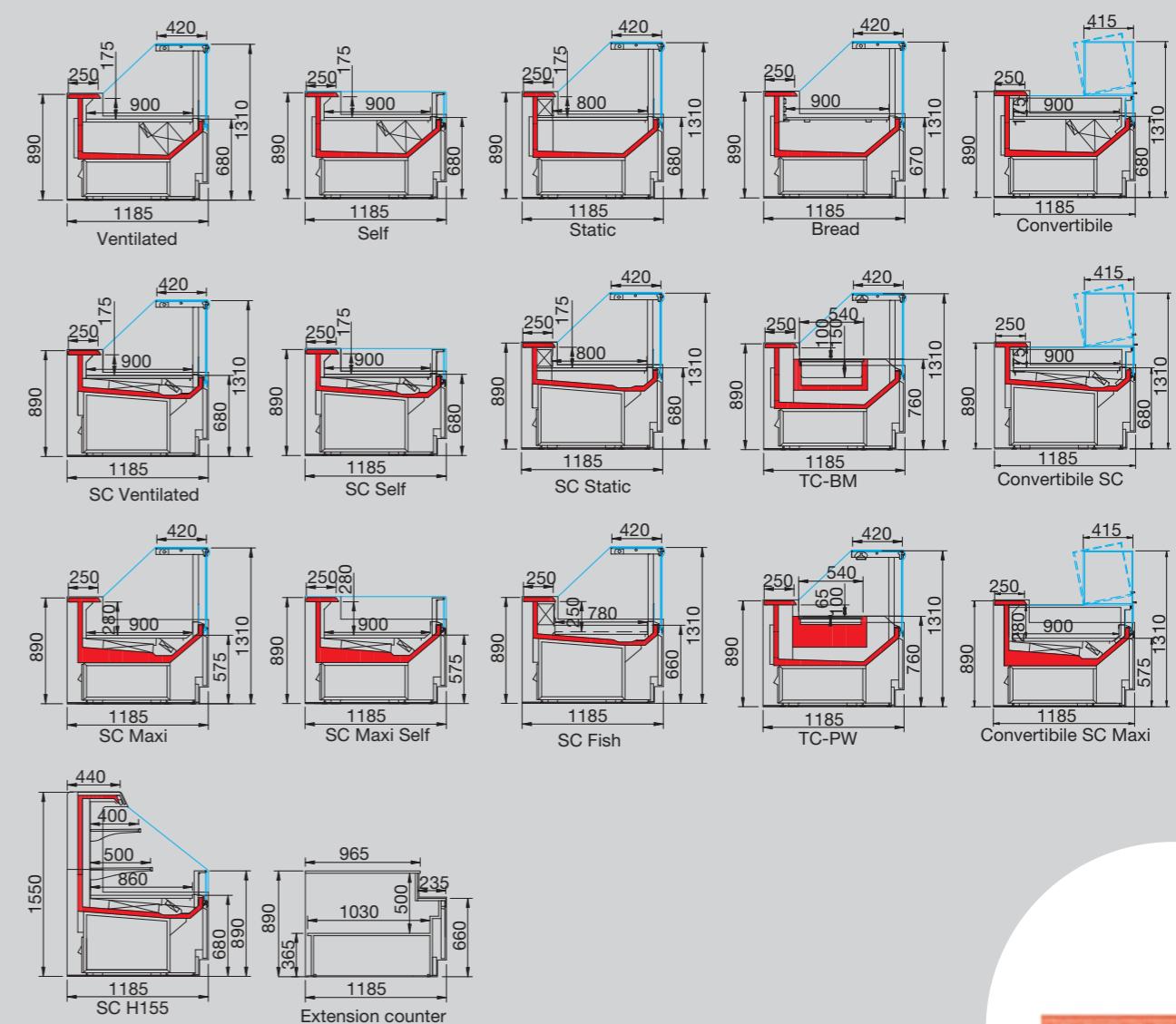
Major 2 VDA

Ventilato Ventilated Ventilé Umluftkühlung Ventilado Вентилируемый	Lunghezza totale Length Longueur Breite Largo Общая длина	Lunghezza senza spalle Length without ends Longueur sans joues Länge ohne Seiten Largo sin Laterales Длина без выступов	Superficie d'esposizione orizzontale Horizontal display surface Surface d'exposition horizontale Gesamte Ausstellfläche Superficie de exposición de arojo Горизонтальная площадь экспозиции	Capacità utile vetrina Net volume display area Capacité utile vitrine Nutzleistung Auslagefläche Capacidad útil vitrina Полезный объем витрины	*Capacità utile riserva *Net volume storage *Capacité utile réserve *Nutzeistung Unterbau *Capacidad útil almacenamiento *Полезный объем *поаппликационной клаевой	Temperatura d'esercizio Working temperature Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur Temp. de ejercicio Рабочая температура
	mm	mm	m ²	dm ³		°C
100 / 100 SC Maxi	1017	937	0,84	101 / 158	71 / -	
135 / 135 SC Maxi	1330	1250	1,13	135 / 210	94 / -	
165 / 165 SC Maxi	1642	1562	1,40	169 / 262	117 / -	
200 / 200 SC Maxi	1955	1875	1,69	203 / 315	141 / -	
260 / 260 SC Maxi	2580	2500	2,25	270 / 420	188 / -	
320 / 320 SC Maxi	3205	3125	2,81	338 / 525	235 / -	
385 / 385 SC Maxi	3830	3750	3,38	405 / 630	282 / -	
AE90°**	-	-	0,94	110	-	
AI90°	-	-	1,23	143	-	
AE45°**	-	-	0,47	55	-	
AI45°**	-	-	0,61	72	-	

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

* Major 2 VDA Ventilated, Major 2 VDA Self, Major 2 VDA Static, Major 2 VDA Convertible.

** Disponibile solo in versione Gruppo Esterno. - Available only in version with external unit. - Disponible uniquement en version avec Groupe Extérieur. - Nur in der Ausführung mit externem Aggregat vorhanden. - Disponible sólo en versión Grupo Externo. - Только для исполнений с вынесенным компрессором.



OSCARIELLE