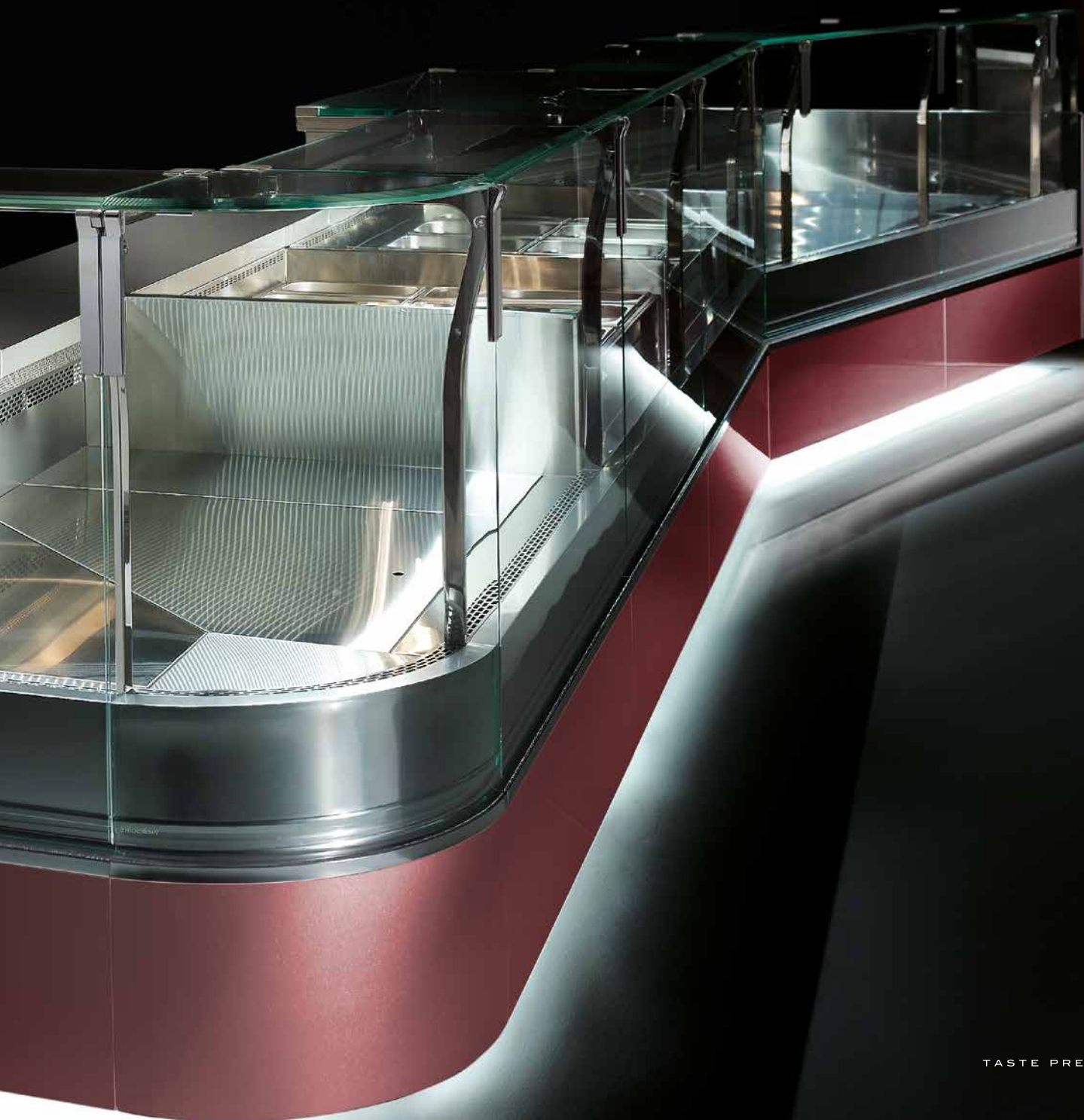


ETOLE



TASTE PRESENTATION

1

Dimensioni del banco - altezza, larghezza e profondità - realizzabili su richiesta del cliente (optional).

Counter dimensions - height, length, depth - upon customer request (optional).

Dimensions de la vitrine - hauteur, largeur, profondeur - réalisables sur requête du client (optional).

Theken Masse - Höhe, Breite und Tiefe - machbar bei Anfrage des Kunden (optional).

2

Illuminazione CRIOLED®.
CRIOLED® lighting.

Éclairage CRIOLED®.

CRIOLED®-Beleuchtung.

3

Vasca senza componenti frigoriferi per garantire la massima pulizia.

Tank without freezing components to allow maximum cleaning.

Cuve sans composantes frigorifiques afin de garantir le nettoyage maximum.

Wanne ohne Kühlbestandteile um maximale Reinigung zu garantieren.

4

Angoli realizzabili di qualsiasi gradazione (optional).

Angled sections in any possible degrees (optional).

Angles réalisables en n'importe quel degré (optional).

Winkel von jeder Stärke (optional).





4

Etoile
Lounge

 P64

5

Portacarta completi di barre di fissaggio che ne evitano la caduta.

Paper holder with anti-fall fixing bars.

Porte-papier complets de barres de fixation qui en évitent la chute.

Papiertaschen mit Befestigungsstangen um den Untergang zu verhindern.

6

Portabilancia in acciaio inox AISI 304.

Scale holder in stainless steel AISI 304.

Porte-balance en acier inox AISI 304.

Waagebrett aus Edelstahl AISI 304.

7

Prese monofase Schuko 16A, presa italiana 10A.

Monophase outlet Schuko 16A, Italian outlet 10A.

Prises monophases Schuko 16A, prise italienne 10A.

Schuko 16A monophase Stecker, italienische Steckdose 10A.

8

Porta vaschette Gastronorm.
Gastronorm tanks holder.

Porte-bacs gastronorm.

Trägerstruktur für
Gastgewerbewannen.

9

Robusto piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 antigraffio con rinforzo da 1 cm e isolato mediante iniezione di poliuretano.

Strong working board in antiscratch stainless steel AISI 304 with 1 cm reinforcement and insulated by injected polyurethane.

Tablette de travail robuste en acier inox AISI 304 antirayure avec renforcement 1 cm et isolé par injection de polyurethane.

Festes Arbeitsbrett aus kratzfestem Edelstahl AISI 304 mit Verstärkung von 1 cm und getrennt mit Polyurethan-Injektion.

10

Binario elettrificato compatto in alluminio dove posizionare e spostare a piacimento ogni tipo di presa.

Electrified compact aluminium rail for easy positioning and moving of every type of outlet.

Rail électrifié et compacte en aluminium où positionner et déplacer au goût chaque type de prise.

Elektrifizierte kompakte Laufschiene aus Aluminium wo man jede Steckdose stellen und verschieben nach Belieben kann.



11

Ripiani a giorno e copertura gamba in acciaio inox AISI 304.

Neutral understorage in stainless steel AISI 304 and stainless steel AISI 304 leg cover.

Réserve arrière neutre et couverture des pieds en acier inox AISI 304.

Ungekühlter Abstellraum und Verdeckung des Beins aus Edelstahl AISI 304.

12

Porta coltelli.

Knives holder.

Porte-couteaux.

Messerhalter.

13

Plafoniera riscaldante infrarosso.

Infrared strip heater.

Éclairage chauffant infrarouge.

Infrarotheizleuchte.

14

Zoccolo parapolvere su guida in alluminio.

Antidust profile on aluminium rail.

Profil anti-poussière sur rail en aluminium.

Staubsockel auf Laufschiene aus Aluminium.

15

Quadro elettrico in cassetto estraibile munito di controllo elettronico a 5 relè, 2 interruttori magnetotermici di cui uno differenziale per una totale sicurezza e protezione.

Electric panel in extractible drawer with 5 relays electronic control, 2 circuit breakers, one of which RCD type for total safety and protection.

Panneau électrique dans tiroir extractible muni de contrôle électronique à 5 relais, 2 disjoncteurs dont un différentiel pour une sûreté et une protection totales.

Elektrische Steuerung in einer Schublade mit 5 Relè elektronischer Kontrolle und 2 Thermoschalter (von den einen Differenzial ist) für eine total Sicherheit und Schutz.

16

Schienale in acciaio inox AISI 304.

Back panel in stainless steel AISI 304.

Panneau arrière en acier inox AISI 304.

Rückpaneel aus Edelstahl AISI 304.

17

Pannelli di chiusura in acciaio inox AISI 304.

Back closing panels in stainless steel AISI 304.

Panneaux de fermeture arrière en acier inox AISI 304.

Abschlusspaneele aus Edelstahl AISI 304.

11

12

13

14

15

16

17

5



18

Vetro finitura "Extra chiaro"
apribile verso l'alto a pistoni.

"Extra clear" glass finishing.
Upwards opening by pistons.

Glace en finition "extra claire"
ouvrable vers haut par vérins.

ExtraClear" Gläser mit
Kippöffnung nach oben
beim Stossdämpfer.

19

Piano d'appoggio in vetro "Extra
chiaro" da 36 cm apribile.

Opened 36 cm "Extra chiaro"
glass top surface.

Plan d'appui supérieur relivable
en verre "Extra chiaro" de 36 cm.

Hochklappbare Zähltafel aus Glas
"Extra chiaro", Breite: 36 cm.

20

Interno del mobile Totalmente in
acciaio inox AISI 304.

AISI 304 stainless steel unit interior.

Intérieur de la vitrine en acier inox
AISI 304.

Innenverarbeitung des Möbels aus
rostfreiem Edelstahl AISI 304.

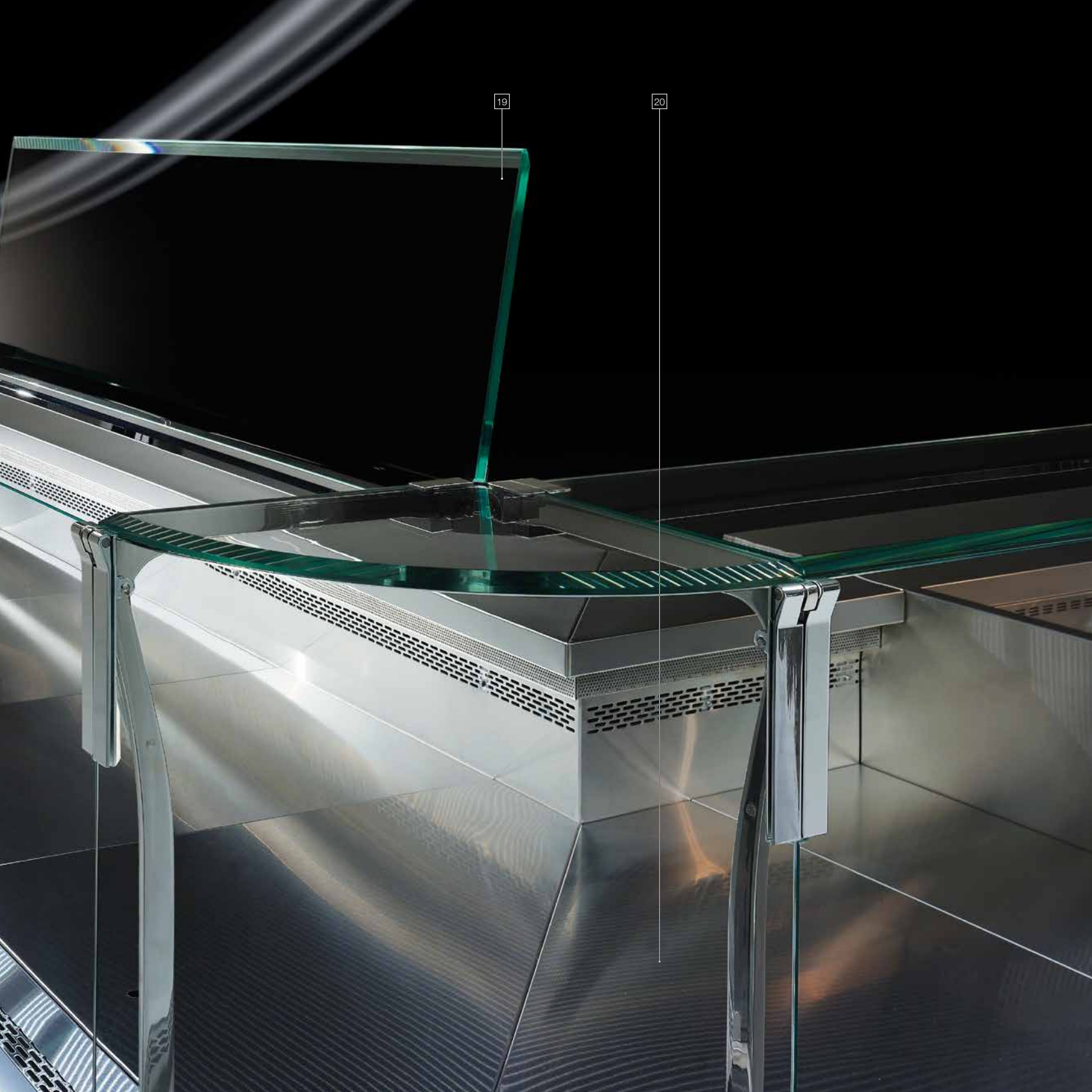
18

Etoile
Lounge



P61





19

20

21

G-Concept, sistema di refrigerazione con acqua glicolata ideale per l'esposizione delle carni.

G-Concept, refrigeration system by glycoled water, ideal for meat displaying.

G-Concept, système de réfrigération par eau glycolée, idéal pour l'exposition de la viande.

G-Konzept, Kühlsystem mit Glykolwasser für die Ausstellung des Fleisches geeignet.

22

Montanti anteriori in acciaio inox cromato.

Front supports in chromed stainless steel.

Supports antérieurs en acier inox chromé.

Vordere Stützstücke aus verchromtem Edelstahl.

21



22



23

EDB - Teca refrigerata a vetri thermocamera ideale per il processo di maturazione della carne chiamato "Dry beef aged".

EDB - Refrigerated glazed display with thermopane glasses, ideal for meat maturation process "Dry Aged Beef".

EDB - Structure vitrée avec glaces thermopane idéale pour le procès de maturation de la viande nommé "Dry Aged Beef".

EDB - Glasvitrine mit Thermopanglas ideal für den Reifeprozeß des Fleisches "Dry beef aged" genannt.

23



24

H-Combi, il nuovo sistema di riscaldamento "caldo ventilato".

H-Combi, new heating system (air forced heat).

H-Combi, nouveau système de chauffage (aire chaude ventilée).

H-Combi, das neue "Umluftkühlung warm" Heizsystem.

25

Evaporatore trattato in cataforesi.

Evaporator handled with cataphoresis.

Évaporateur traité à la cataphorèse.

Verdampfer mit Kataforese.

26

Spalla realizzabile inclinata di qualsiasi gradazione (optional).

Inclined end in any possible degrees (optional).

Joue inclinée en n'importe quel degré (optional).

Von jeder Stärke neigbare Seitenteil (optional).

24

25

26



27

Ventilazione frontale antiappannante.
Anti-fogging front and side ventilation.
Ventilation frontale antibuée.
Antibeslag Frontumluftkühlung.

28

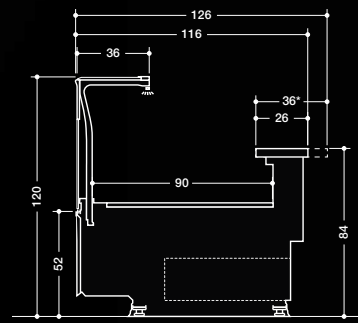
Zoccolo parapolvere su tutto
il perimetro del banco.
Perimetrical bumper skirting.
Plinthe de sol perimetral.
Umlaufende Wischleiste.



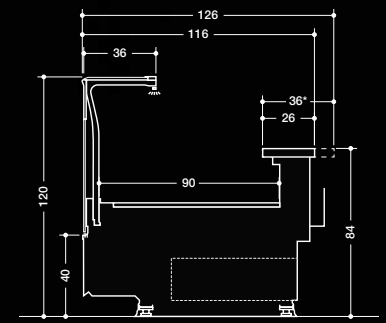
Etoile
SPECIAL DESIGN Cool STUDIO Croix







ETOILE



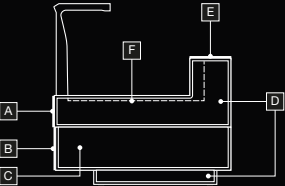
ETOILE **LOUNGE**



Etoile

P61

Cool Equioment **EXCLUSIVE COLORS**



A	B	C	D	E	F
A85		D91			
P36★	D90	D90★			
P37★	D91	D94★			
P61★	D94	D96★			
P62★	D96	D97★			
P63★	D97	D98★			
P64★	D98	P36★			
P65★	P36★	P37★			
P66★	P37★	P61★			
P67★	P62★	P62★			
P70★	P63★	P63★			
P72★	P64★	P64★			
P73★	P65★	P65★			
PMX★	P66★	P66★			
PXX★	P67★	P67★			
	P70★	P70★			
	P72★	P72★			
	P73★	P73★			
	PMX★	PMX★			
	PXX★	PXX★			
	I301★	I301★			
	I302★	I302★			
	I303★	I303★			
	W102★	W102★			
	W103★	W103★			
	W161★	W161★			
	W162★	W162★			
	W170★	W170★			
	WXX★	WXX★			

D = Lamiera plasticata
P = Vernice speciale metalizzata
A = Alluminio
I = Acciaio inox
W = Legno
PMX = Colori RAL metallizzati
PXX = Colori RAL non metallizzati
★ = Colore con sovrapprezzo
Si eseguono personalizzazioni e colori speciali su richiesta del cliente.

La nostra verniciatura a base acquosa garantisce maggiore brillantezza, più spessore di vernice, alti livelli di igiene e salute in ogni punto vendita oltre che un ciclo produttivo rispettoso della salute dei lavoratori e dell'ambiente.
A causa delle tecniche di stampa, i colori possono essere diversi da come sono presentati.

D = Plastic-coated
P = Special metallized paint
A = Aluminium
I = Stainless steel
W = Wood
PMX = Metallized RAL colors
PXX = Not metallized RAL colors
★ = Color at extra cost
We make custom and special colors on request.

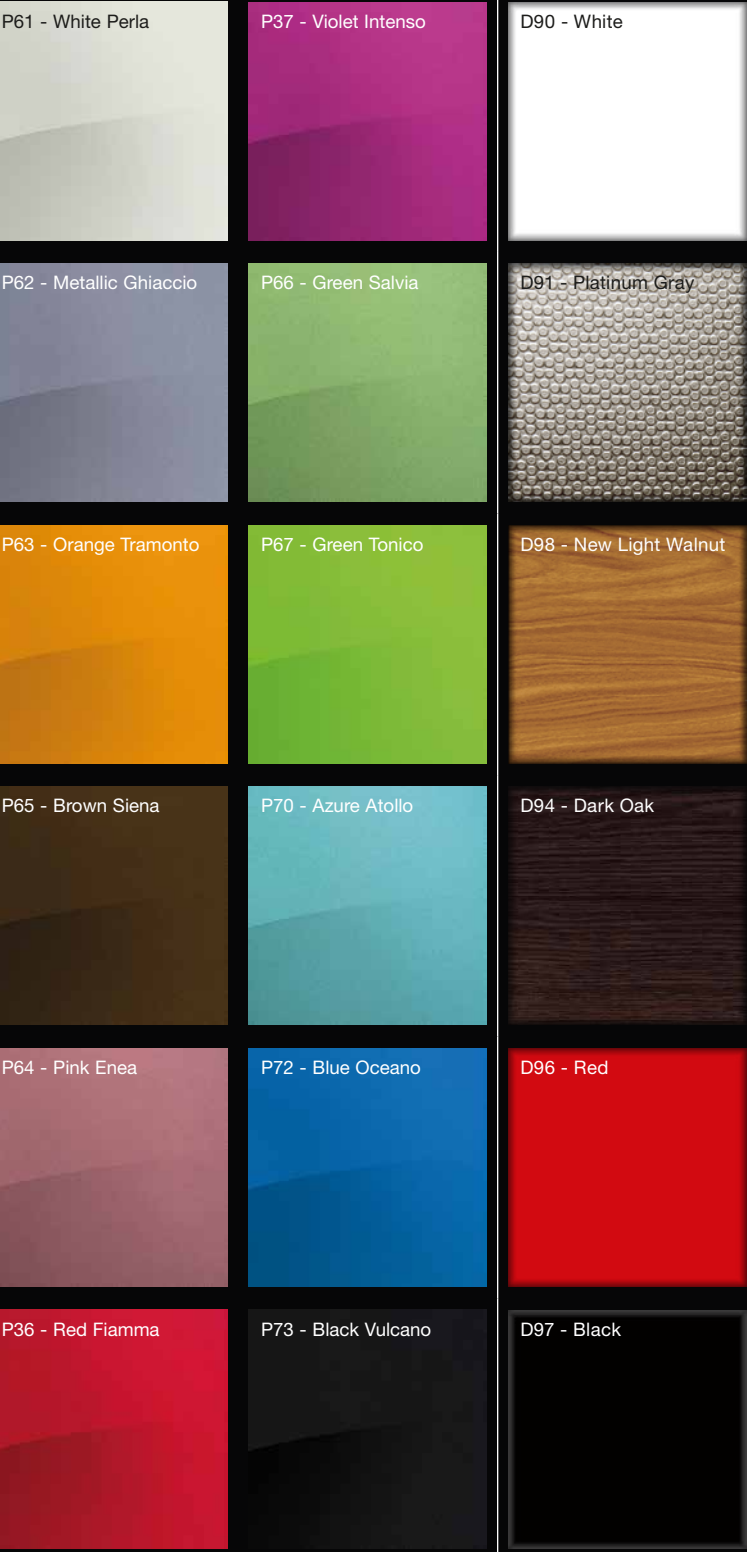
Our aquous coating provides more brightness, more coating thickness, high levels of hygiene and health in each store as well as a production cycle which respects the health of the workers and the environment.
Due to printing technics, the colours could be different to how they are represented.

D = Tôle Plastifiée
P = Peinture spéciale métallisée
A = Aluminium
I = Acier inox
W = Bois
PMX = Couleurs RAL métallisées
PXX = Couleurs RAL pas métallisées
★ = Supplément couleur
Nous faisons des couleurs personnalisées et sur demande spéciale.

Notre peinture à base aqueuse garantit un brillante meilleur, un plus gros épaisseur de vernis, hauts niveaux d'hygiène et de santé dans chaque magasin et en plus un cycle de production respectueux de la santé des travailleurs et de l'environnement.
A cause des techniques d'imprimerie, les couleurs peuvent être différentes de comme elles sont présentées.

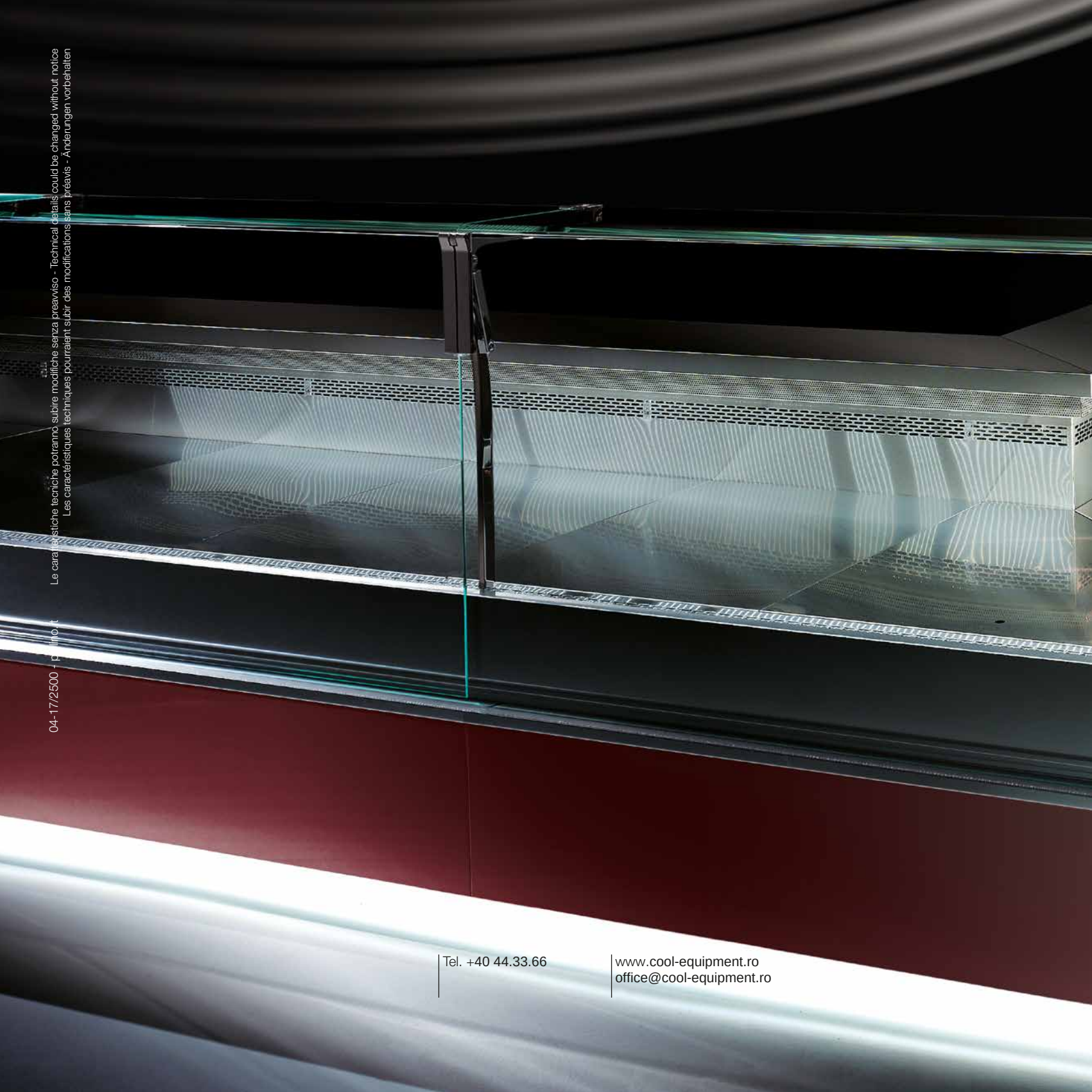
D = Plastifiziertes Blech
P = Spezielle Metalllackierung
A = Aluminium
I = Edelstahl
W = Holz
PMX = Metallisierte RAL-Farben
PXX = Nicht metallisierte RAL-Farben
★ = Farb mit Aufpreis
Wir machen Individuell- und Sonderfarben auf Anfrage.

Unsere Wasser basierende Lackierung garantiert mehr Glanz, mehr Schichtdicke, ein hohes Niveau an Hygiene und Gesundheit in jeder Verkaufsstelle sowie ein respektvoller Produktionszyklus der Gesundheit der Arbeiter und der Umwelt.
Die Farben können wegen Druck- und Reproduktionstechnik anders sein als die, die im Prospekt angegeben sind.



04-17/2500 - p. 11 no. 1

Le caractéristice tehnice potranno subire modifice senza preavviso - Technical details could be changed without notice
Les caractéristiques techniques pourraient subir des modifications sans préavis - Änderungen vorbehalten



Tel. +40 44.33.66

www.cool-equipment.ro
office@cool-equipment.ro