

KENTUCKY HOT & COLD



HOT 1 x GN 1/1



HOT 1 x GN 1/1 self service



HOT 1S x GN 1/1



HOT 2 x GN 1/1



HOT 2 x GN 1/1 pizza



HOT 2 x GN 1/1 pizza self-service



HOT 3 x GN 1/1



HOT 3 x GN 1/1 self-service



HOT 3 x GN 1/1 self service - pizza



HOT 4 x GN 1/1



Nový styl a design představuje prosklená pultová víceúčelová vitrina KENTUCKY HOT/COLD, která je vyrobena z nerezavějící oceli ve dvou verzích: HOT (teplá), COLD (studená). Je určena pro prezentaci a uchovávání jak chlazených, tak teplých potravinářských produktů v restauracích, hotelích a jiných stravovacích zařízeních. Do této vitriny lze vkládat normalizované gastronormy. Je nabízena ve čtyřech modulových variantách s čelním oblým sklem.

New style and design are represented by this glazed, multipurpose KENTUCKY HOT/COLD showcase with counter which is made of stainless steel in two versions: HOT and COLD. It is intended for the presentation and care for both refrigerated and hot food products in restaurants, hotels and other catering facilities. Standardised gastronorm containers can be put into this showcase. It is offered in four module variants with curved front glass.

KENTUCKY HOT

Je osazena topnou spirálou, umístěnou nad zásobníkem s vodou, což umožňuje mírné zvlhčování vzduchu v ohřívaném výstavním prostoru. V horní části vitriny je umístěno halogenové nebo zářivkové osvětlení. Pro rozšíření výstavní plochy je vitrina vybavena odnímatelnou roštovou policí.

The showcase is fitted with a heating coil placed under the water storage tank which allows gentle humidification in the heated display area. A halogen quartz heater lamp or fluorescent lamp light is fixed in the upper part of the showcase. A removable rack allows for the extension of the display area.

KENTUCKY COLD

Chlazení je zajištěno nuceným oběhem vzduchu, automatickým odtáváním výparníku s odpařováním kondenzátu. Provoz je řízen termostatem. V horní části je vitrina vybavena zářivkovým osvětlením. Pro rozšíření výstavní plochy je vitrina rovněž vybavena odnímatelnou roštovou policí.

Velkou předností této chladicí vitriny je technické řešení ofoukávání předního a bočního skla teplým vzduchem od kondenzátoru. Díky otvorům na vnějších stranách vitriny nedochází k rosení skel při větší vlhkosti ve vnějším prostoru a nižší teplotě uvnitř vitriny.

The cooling is ensured by forced air circulation, automatic defrosting with condensate evaporation. The operation is controlled by a thermostat. The upper part of the showcase is provided with fluorescent lighting. A removable rack allows for the extension of the display area.

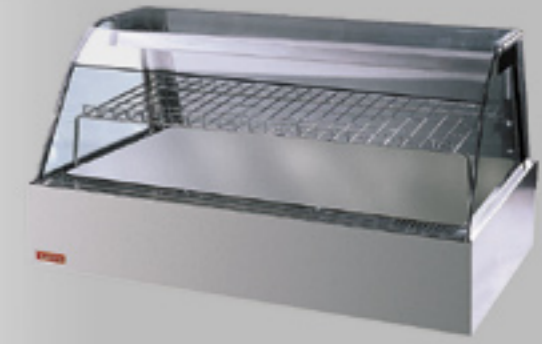
Big advantage of this cooling box is its technical solution concerning warm-air blowing of front and side glass. Warm air generates from condenser. Due to the openings outside the box there does not come to the bedewing of glass at higher humidity in outer space and lower temperature inside the box.



COLD 2 x GN 1/1



COLD 3 x GN 1/1



COLD 3 x GN 1/1 self service



NEW

COLD 4 x GN 1/1

Příslušenství / Accessories

- krájecí deska / cutting board
- prosvětlený nabídkový panel / illuminated menu board

- zadní zrcadlové dveře / mirror glass back door
- elektrická zásuvka / electric socket



Na pravé straně je umístěna elektrická zásuvka a polyamidová krájecí deska. Do této zásuvky lze připojit elektrický krájecí nůž ke krájení masa na polyamidové desce. Chromovaný rošt uvnitř vitríny je pro jednodušší čištění vitríny odnímatelný.

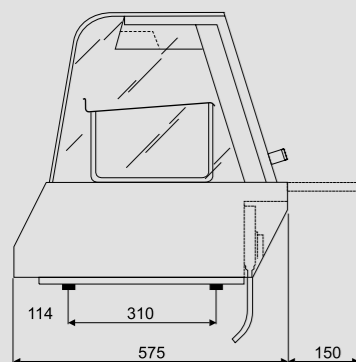
For heated display cases there is an electrical socket on the right hand side to permit use of electric knives and polyamid cutting plate for cutting meat. The intermediary chromed grill can be easily removed for cleaning.

Jedinečný systém otevírání zadních zrcadlových dveří umožňuje jednoduchou obsluhu jak uvnitř vitríny tak i možnost prodeje přes vitrínu.

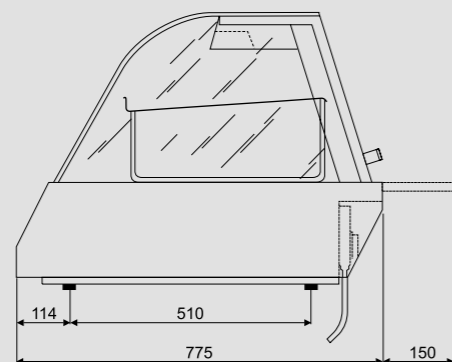
Easy to use hanging reflecting service door can be folded upwards and facilitates access to the whole internal space. Service over the counter is unhindered.

Prosvětlený nabídkový panel.

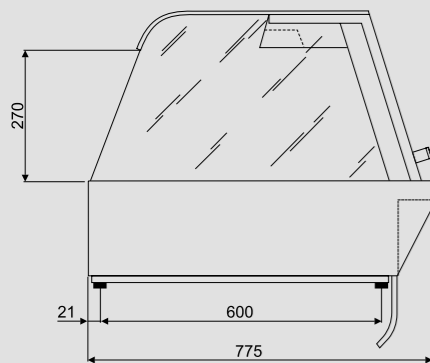
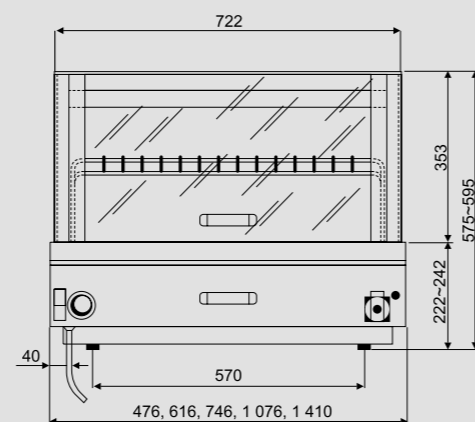
Illuminated menu board



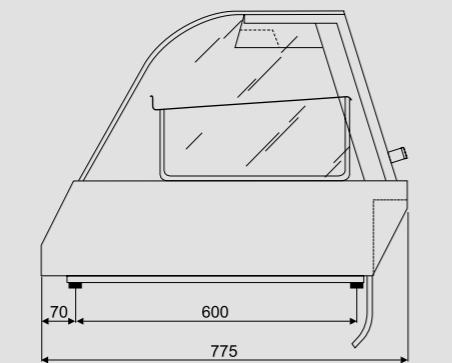
HOT 1SxGN 1/1



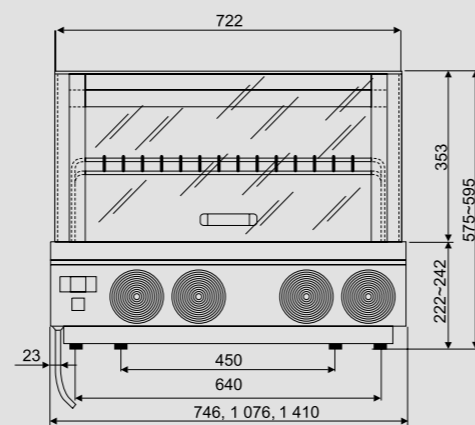
HOT 1xGN 1/1, HOT 2xGN 1/1,
HOT 3xGN 1/1, HOT 4xGN 1/1



HOT / COLD self-service



COLD 2xGN 1/1, COLD 3xGN 1/1, COLD 4xGN 1/1



KENTUCKY HOT&COLD



Model	Rozměry / Dimensions d x š x v / l x w x h	Rošt / Shelf (mm)	Příkon / Power (W)	Napětí / Voltage (V)	Osvětlení / Light (W)	Prov. tepl. / Temp. (°C)	Váha / Weight (kg)
HOT 1xGN 1/1	480x775x585	360x400x172 h	1530	230/50 Hz	1x100	+30/+95	40
HOT 1SxGN 1/1	616x575x585	566x276x172 h	1530	230/50 Hz	1x100	+30/+95	40
HOT 2xGN 1/1	750x775x585	630x400x172 h	2130	230/50 Hz	1x100	+30/+95	45
HOT 3xGN 1/1	1080x775x585	950x400x172 h	2260	230/50 Hz	2x100	+30/+95	47
HOT 4xGN 1/1	1410x775x585	1280x400x172 h	3360	230/50 Hz	3x100	+30/+95	60
COLD 2xGN 1/1	750x775x585	630x400x172 h	340	230/50 Hz	1x15	+2/+6	50
COLD 3xGN 1/1	1080x775x585	950x400x172 h	420	230/50 Hz	1x18	+2/+6	75
COLD 4xGN 1/1	1410x775x585	1280x400x172 h	580	230/50 Hz	2x15	+2/+6	95

UNIS COOL, s. r. o.
Sviadnov 218
739 25 Frýdek-Místek, Czech republic
www.uniscool.cz

tel.: +420 558 655 211
fax: +420 558 655 104
e-mail: info@uniscool.cz

unis

výrobce chladicího, mrazicího a gastronomického zařízení
manufacturer of cooling, freezing and gastronomical appliances