

Korinthos 2 Athos 2



YOUR NATURALLY INNOVATIVE PARTNER FOR RETAIL SOLUTIONS



La ricerca volta ad ottimizzare l'area espositiva, rispettando le dimensioni di una vetrina tradizionale, trova la sua massima espressione nella linea KORINTHOS 2.

Una linea che esalta la visibilità della merce e assicura una più completa panoramica allo sguardo, favorendo un migliore apprezzamento del prodotto e un conseguente incremento delle vendite.

Developed to optimize the display area while respecting the dimensions of a traditional display case, the new KORINTHOS 2 line achieves the maximum results.

A line that exalts the visibility of the goods and ensures a more complete view, enabling the clientele to evaluate the product better and thus increasing sales.

Die Linie KORINTHOS 2 ist das ausgezeichnete Ergebnis der Forschung, die optimale Ausstellungsfläche unter Beachtung der Abmessungen von herkömmlichen Vitrinen zu erzielen.

Eine Linie, bei der die Sichtbarkeit der Waren im Vordergrund steht. Dem Kunden werden eine vollständige Sicht und eine bessere Schätzung des Produkts ermöglicht und zusätzlich wird die Zunahme der Verkäufe gefördert.



La recherche orientée à optimiser la zone d'exposition en respectant les dimensions d'une vitrine traditionnelle, trouve sa meilleure expression dans la ligne KORINTHOS 2.

Une ligne qui exalte la visibilité de la marchandise et assure une vue d'ensemble plus complète au regard, en favorisant ainsi une meilleure appréciation du produit et un accroissement conséquent des ventes.

Las investigaciones realizadas para optimizar la zona expositiva, respetando las dimensiones de una vitrina tradicional, encuentran su máxima expresión en la línea KORINTHOS 2.

Una línea que exalta la visibilidad de la mercancía y asegura una panorámica más completa a nivel visual, apreciando de modo que se valora más el producto y consecuentemente aumentan las ventas.

Витрины KORINTHOS 2 является результатом исследований, имеющих целью оптимизировать площадь выкладки, с сохранением габаритным размеров традиционной витрины.

Витрины KORINTHOS 2 обеспечивают идеальный обзор товара, тем самым, повышая его привлекательность и увеличивая объем продаж.

YOUR NATURALLY INNOVATIVE PARTNER FOR RETAIL SOLUTIONS

Thinking One Step Ahead

Korinthos 2





Particolarmente indicata per l'esposizione di salumi e latticini e carne la linea KORINTHOS 2 riunisce in un'unica vetrina refrigerata le funzioni di servizio assistito e self service.

Ideal for the display of deli meats, cheese and fresh meats, the KORINTHOS 2 line combines the functions of assisted service and self-service in a single cabinet.

Da die Linie KORINTHOS 2 in einer einzigen Kühlvitrine die Funktionen einer Bedienung mit Personal und die Selbstbedienung vereint, ist sie besonders zur Ausstellung von Wurstwaren, Milchprodukten und Fleisch geeignet.

Particulièrement indiquée pour l'exposition de la charcuterie, de produits laitiers et viande, la ligne KORINTHOS 2 réunit dans une seule vitrine réfrigérée les fonctions de service assisté et de self-service.

Particolarmente indicada para la exposición de los embutidos, lácteos y carnes la línea KORINTHOS 2 reúne en una vitrina refrigerada las funciones de servicio con personal y autoservicio.

Охлаждаемые витрины KORINTHOS 2 предназначены для выкладки мясной и молочной гастрономии, объединяя традиционную концепцию обслуживания и самообслуживание.



Korinthos 2



Innovativa proposta per l'utenza attenta agli spazi nelle aree vendita, ATHOS 2 esprime l'ideale rapporto tra ingombro a terra e superficie espositiva.

Frutto di un attento studio dei volumi e delle forme, l'ATHOS 2 si propone come sintesi perfetta di funzionalità ed estetica con caratteristiche di vendibilità del prodotto elevate.

Consigliabile per l'esposizione di salumi e latticini, ATHOS 2 è disponibile nelle versioni VCB, SELF e TCPW

Innovative product for users with space problems, ATHOS 2 expresses the perfect ratio between use of floor space and display area.

The product of a careful study of volumes and shapes, ATHOS 2 offers the perfect combinations of handsome design and efficient function, ensuring a high turnover of the products displayed.

Recommended for the display of deli meats and cheese, ATHOS 2 is available in curved glass, self-service and hot case Pie Warmer versions.

ATHOS 2, das ideale Gleichgewicht zwischen Bodenraumbedarf und Ausstellungsfläche - ein innovativer Vorschlag für den Endverbrauch mit besonderem Augenmerk auf die Verkaufsflächen.

ATHOS2 ist das Ergebnis einer aufmerksamen Studie der Volumen und der Formen - eine perfekte Mischung von Funktionalität und Ästhetik mit exzellenten Eigenschaften wie die Sichtbarkeit des Produkts.

ATHOS 2 ist zur Ausstellung von Wurstwaren und Milchprodukten geeignet und in den Ausführungen VCB, SELF und TCPW erhältlich.



YOUR NATURALLY INNOVATIVE PARTNER FOR RETAIL SOLUTIONS

Athos 2

Unique and Effective

Proposition innovante pour l'utilisateur attentif aux espaces dans les zones de vente, ATHOS 2 exprime la relation l'équilibre parfait entre encombrement au sol et surface d'exposition.

Fruit d'une étude attentive des volumes et des formes, ATHOS 2 se propose comme la synthèse parfaite de fonctionnalité et d'esthétique avec des caractéristiques de possibilités de vente du produit élevées.

A conseiller pour l'exposition de la charcuterie et de produits laitiers, ATHOS 2 est disponible dans les versions VCB, SELF et TCPW.

ATHOS 2, propuesta innovadora para el usuario que cuida las áreas de venta, expresa la proporción ideal entre las dimensiones de la vitrina y la superficie expositiva.

Fruto de un cuidadoso estudio de los volúmenes y de las formas, ATHOS 2 se propone como la síntesis perfecta de funcionalidad y estética, con elevadas características de posibilidad de venta del producto.

ATHOS 2 se aconseja para la exposición de embutidos y lácteos, y se encuentra a disposición en las versiones VCB, SELF y TCPW

Витрины ATHOS 2 предназначены в первую очередь для клиентов, которые весьма щепетильно относятся к организации отделов в торговом зале с точки зрения площади, т.к. обеспечивают идеальное соотношение габаритных размеров и площади выкладки.

Витрина ATHOS 2, результат внимательнейшего изучения формы и объема, представляет собой прекрасное сочетание функциональности и дизайна, обеспечивая высокие показатели продаж товара.

Витрины ATHOS 2 выпускаются в модификациях VCB, Self и TCPW (самообслуживание) и применяются для выкладки мясной и молочной гастрономии.



Innovativa proposta per l'utenza attenta agli spazi nelle aree vendita, ATHOS 2 esprime l'ideale rapporto tra ingombro a terra e superficie espositiva.

Frutto di un attento studio dei volumi e delle forme, l'ATHOS 2 si propone come sintesi perfetta di funzionalità ed estetica con caratteristiche di vendibilità del prodotto elevate.

Consigliabile per l'esposizione di salumi e latticini, ATHOS 2 è disponibile nelle versioni VCB, SELF e TCPW

Innovative product for users with space problems, ATHOS 2 expresses the perfect ratio between use of floor space and display area.

The product of a careful study of volumes and shapes, ATHOS 2 offers the perfect combinations of handsome design and efficient function, ensuring a high turnover of the products displayed.

Recommended for the display of deli meats and cheese, ATHOS 2 is available in curved glass, self-service and hot case Pie Warmer versions.

ATHOS 2, das ideale Gleichgewicht zwischen Bodenraumbedarf und Ausstellungsfläche - ein innovativer Vorschlag für den Endverbrauch mit besonderem Augenmerk auf die Verkaufsflächen.

ATHOS2 ist das Ergebnis einer aufmerksamen Studie der Volumen und der Formen - eine perfekte Mischung von Funktionalität und Ästhetik mit exzellenten Eigenschaften wie die Sichtbarkeit des Produkts.

ATHOS 2 ist zur Ausstellung von Wurstwaren und Milchprodukten geeignet und in den Ausführungen VCB, SELF und TCPW erhältlich.



YOUR NATURALLY INNOVATIVE PARTNER FOR RETAIL SOLUTIONS

Athos 2

Unique and Effective



Paracolpi inox.
Stainless steel bumper rail.
Stoßleiste aus Edelstahl.
Pare-chocs inox.
Parachoques inox.
Отбойник из нерж. стали.



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



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



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



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



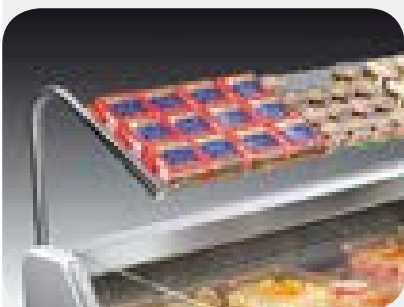
Piatto promozionale vasca.
Intermeditate promotional plate.
Zwischenplatte für Sonderangebote.
Plateau promotionel intermediaire.
Plato promocional cuba.
Поддон для активных продаж.



Divisori.
Dividers.
Warenteiler.
Separations.
Divisorios.
Делители.

YOUR NATURALLY INNOVATIVE PARTNER FOR RETAIL SOLUTIONS

Richness of details



Mensola superiore.
Top shelf.
Obere Glasablage.
Tablette supérieure.
Recisa superior.
Верхняя полка.



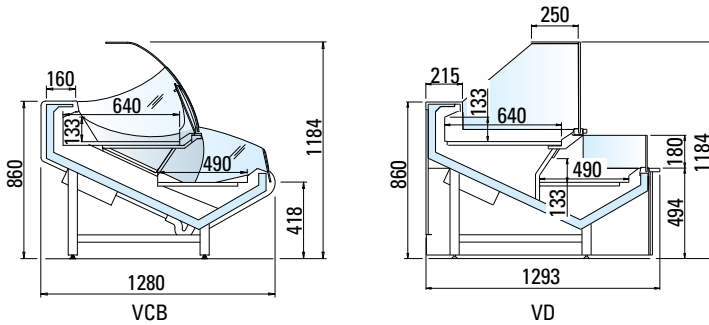
Portabottiglie.
Bottle rack.
Flaschenträger.
Porte-bouteilles.
Porta botellas.
Подставка для бутылок.



Chiusura inferiore.
Lower closing.
Untere Verkleidung.
Fermeture inférieure.
Cierre inferior.
Нижняя панель.

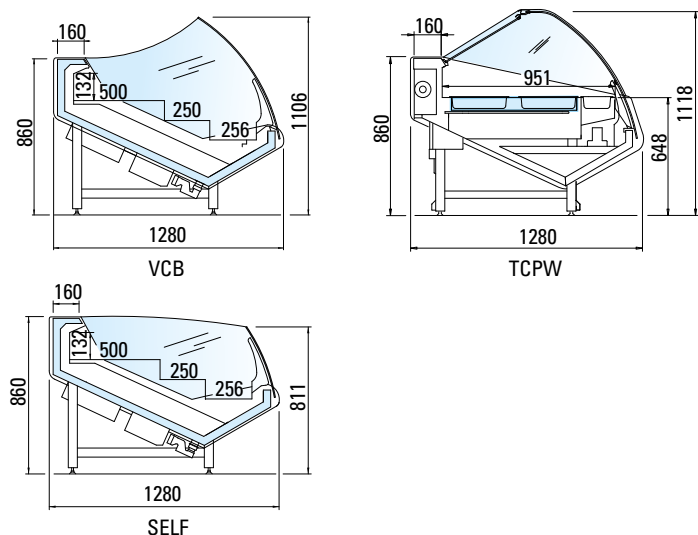
Korinthos 2	Lunghezza senza spalle Length without ends Länge ohne Seiten Longeur sans joues Longitud sin laterales Длина без боковин	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement Temperatura de trabajo Рабочая температура	Superficie di esposizione orizzontale Horizontal display surface Gesamte Ausstellefläche 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
VCB	1250	0°C / +2°C +2°C / +4°C	1,40	145
	1875		2,11	221
	2500		2,81	281
	3125		3,51	345
	3750		4,21	482
VD	1250		1,40	145
	1875		2,11	221
	2500		2,81	281
	3750		4,21	482

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



Athos 2	Lunghezza senza spalle Length without ends Länge ohne Seiten Longeur sans joues Comprimento sem laterais 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 Ausstellefläche Surface d'exposition horizontale Superficie de exposição horizontal 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
VCB	1250	0°C / +2°C +2°C / +4°C	1,26	153
	1875		1,89	230
	2500		2,52	307
	3125		3,14	383
	3750		3,77	480
SELF	1250		1,26	153
	1875		1,89	230
	2500		2,52	307
	3125		3,14	383
TCPW	1250		+ 65°	1,2

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



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. • Due to technical progress, ARNEG reserves the right to change technical features without notice. • ARNEG, dont la politique est celle d'un perfectionnement continu, se réserve le droit de varier les détails techniques sans préavis. • 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. • ARNEG, 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 ARNEG оставляет за собой право изменять технические характеристики продукции без предварительного уведомления.



into the World

Korinthos 2 Athos 2

STUDIOVERDE

05050709 - Ed. 02 - 25/06/2015



arneg

ARNEG S.p.A.
35010 Campo San Martino (PD) Italy - Tel. +39 049 9699333 - Fax +39 049 9699444 - www.arneg.it
Certified ISO 50001:2011 - ISO 9001:2008 - ISO 14001:2004 - BS OHSAS 18001:2007 - RAEE IT8010000000139

