

Betjäningsdisk
TectoPromo FL2 Aida

VIESSMANN

Bättre exponering, 20 % lägre elförbrukning
och mer hyllplats för bageriprodukter



Värmesystem

IndustriSystem

Kylsystem ◀



Öka försäljningen med rätt exponering

TectoPromo FL2 Aida betjäningsskivserie:
Funktionell design kombinerad med miljöanpassad och modern teknologi.

Teknisk prestanda i toppklass

TectoPromo FL2 Aida har utvecklats för att möta de mest krävande kundbehoven. Energiförbrukningen är 20 % lägre än hos andra betjäningsskivor i samma storlek och TectoPromo FL2 Aidas tekniska prestanda är den bästa i sin klass. TectoPromo FL2 Aidas stabila och utmärkta temperaturnivåer är idealiska även för de mest krävande produktgrupper.

Mer hyllplats per kvadratmeter golvyta

TectoPromo FL2 Aida är en mångsidig, lättunderhållen och miljöanpassad betjäningsskivserie för baquetter, smörgåsar, bakelser, choklad, snacks och andra delikatesser. Tack

vare de många färgalternativen och diskmodellerna, från betjäningsskiva till självbetjäningsskiva, är TectoPromo FL2 Aida perfekt för alla slags butiker och caféer, även de allra minsta.

TectoPromo FL2 Aida ger dig mycket hyllplats. Samtidigt blir det lättare för kunderna att se produkterna tack vare glashyllorna och de två frontglasalternativen.

TectoPromo FL2 Aida finns att få som plug-in skiva och med det miljöanpassade köldmediet R290 (propan).



Sex goda skäl att välja TectoPromo FL2 Aida:

- Mångsidig med flera olika diskmodeller, inklusive betjäningsskiva, bake-off- och självbetjäningsskivor
- R290 som köldmedie
- Flexibelt så det passar perfekt för just ditt butikskoncept. Välj mellan två glasalternativ och tre färgalternativ (guld, svart och rostfritt stål)
- Läcker produktexponering: snygg design och effektiv belysning
- Enkel att underhålla och göra rent
- Även de mest ömtåliga bakverken hålls fräscha längre – tack vare garanterad stabil temperatur och hög teknisk prestanda

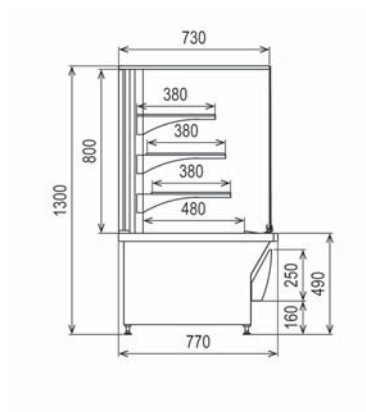


Tekniska specifikationer

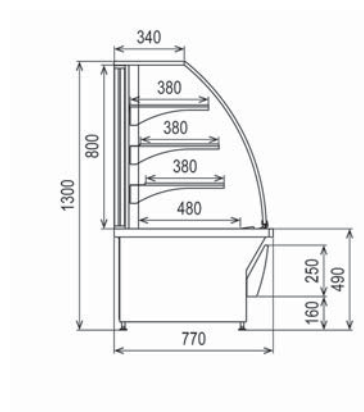


Framsidas höjd (mm)	490
Yttre längd (mm)	600, 900, 1 200, 1 500
Yttre höjd (mm)	1 300
Yttre djup (mm)	770
Temperaturområde	Betjäning, bake-off: +2 till +4 °C Självbetjäning: +2 till +4 °C Hörnenhet: +4 till +8 °C Varmhållningsdisk: +65 till +80 °C
Köldmedier	R290, R404A

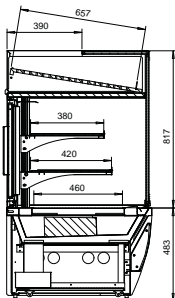
TectoPromo FL2 Aida SO-RG **°C +2 till +4**



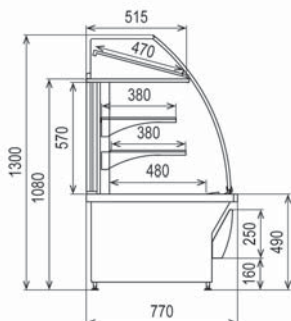
TectoPromo FL2 Aida SO-CG **°C +2 till +4**



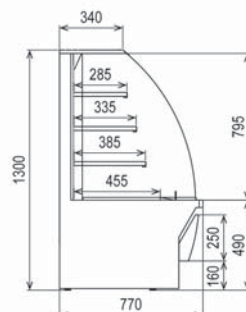
TectoPromo FL2 Aida BO-RG °C +2 till +4



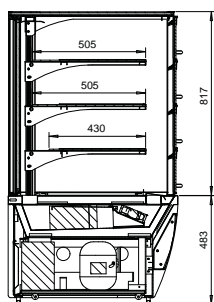
TectoPromo FL2 Aida BO-CG °C +2 till +4



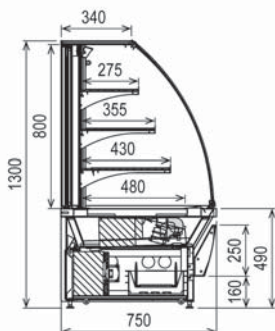
TectoPromo FL2 Aida SF-CG °C +2 till +4



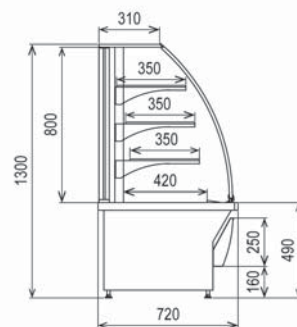
TectoPromo FL2 Aida SOSF-RG °C +2 till +4



TectoPromo FL2 Aida SFO-CG °C +2 till +4



TectoPromo FL2 Aida EA-CG °C +4 till +8



Modeller för bake-off med bakdörr



Modeller med glasdörr för självbetjäning

Standardutrustning

- Köldmediet R290
- LED-belysning
- Justerbara glashyllor upp till 15,5 °
- Hetgasavdunstning för avfrostat vatten
- Dubbla termoglas
- Isolerad sockel
- Kassettaggregat för kylning
- Styrenhet
- Tre färgalternativ för stommen: guld, svart, rostfritt stål
- Tre frontpaneler: ek, svart, rostfritt stål

Tillvalsutrustning

- Hjul undertill
- Ändgavel för monteringsats
- GN formhyllor och GN formar
- Specialbrickor för tårter
- Brickor designade att passa hyllorna



Den mångsidiga kollektionen gör att TectoPromo FL2 Aida lätt kan anpassas till olika butiksmiljöer – från små närbutiker till stormarknader.

- 1** Produkterna syns bättre tack vare panoramagavlar och glashyllor
- 2** Inbyggd LED-belysning bidrar till försäljning och impulsköp
- 3** Stabila temperaturnivåer för de mest krävande livsmedlen
- 4** Spar el – topprestanda inom energieffektivitet och köldmediet R290
- 5** Enkel att underhålla och rengöra





Produktkatalog
för kylsystem
på App Store.

Belgien
Viessmann Nederland B.V.
Telefon +31 10 4584444
info-ref-be@viessmann.com
www.viessmann.be

Danmark
Viessmann Refrigeration Systems Aps
Telefon +45 4120 5420
info.dk@viessmann.com
www.viessmann.dk

Estland
Viessmann Külmasüsteemid OÜ
Telefon +372 675 5150
info.ee@viessmann.com
www.viessmann.ee

Finland
Viessmann Refrigeration Systems Oy
Telefon +358 19 537 8000
info.fi@viessmann.com
cooling.viessmann.com
Viessmann Kylmäjärjestelmät Oy
Telefon +358 19 537 8000
info.fi@viessmann.com
kylma.viessmann.fi

Frankrike
Viessmann Technique du Froid S.à.r.l.
Telefon +33 3 87 13 08 13
france@viessmann-refrigeration.com
www.viessmann.fr

Förenade Arabemiraten
Viessmann Middle East FZE
Telefon +971 43724247
refrigeration@viessmann.ae
www.viessmann.ae

Irland
Viessmann Refrigeration Systems Limited
Telefon +353 1 617 7930
sales@viessmann-coldtech.ie
www.viessmann-coldtech.ie

Lettland
Viessmann Refrigeration Systems Latvia filiāle
Telefon +371 6782 8449
info.lv@viessmann.com
cooling.viessmann.com

Nederländerna
Viessmann Nederland B.V.
Telefon +31 10 4584444
info-ref-nl@viessmann.com
www.viessmann.nl

Norge
Viessmann Refrigeration Systems AS
Telefon +47 3336 3500
post@viessmann.no
www.viessmann.no

Polen
Viessmann Systemy Chłodnicze Sp. z o.o.
Telefon +48 22 882 0020
info.pl@viessmann.com
www.viessmann.pl

Ryssland
Viessmann Refrigeration Systems
Moscow
Telefon +7 499 277 1260
www.viessmann.ru

Schweiz
Viessmann (Schweiz) AG
Telefon +41 56 418 67 11
info@viessmann.ch
kuehlen.viessmann.ch

Slovakien
Viessmann, s.r.o.
Telefon +421 32 23 01 00
viessmann@viessmann.sk
www.viessmann.sk

Storbritannien
Viessmann Refrigeration Systems Limited
Telefon +44 1952 457157
sales@viessmann-coldtech.co.uk
cooling.viessmann.co.uk

Sverige
Viessmann Refrigeration Systems AB
Telefon +46 8 5941 1200
info.refrigeration@viessmann.se
kyla.viessmann.se

Tjeckien
Viessmann, spol. s r.o.
Telefon + 420 257 090 900
viessmann@viessmann.cz
www.viessmann.cz

Tyskland
Viessmann Kühleysteme GmbH, Hof
Telefon +49 9281 814-0
Viessmann Kühleysteme GmbH, Mainz
Telefon +49 61315 7046-17
kuehlsysteme@viessmann.de
kuehlen.viessmann.de

Österrike
Viessmann Kühleysteme Austria GmbH
Telefon +43 72 35 66367-0
office_vk_at@viessmann.com
kuehlen.viessmann.at