



COUNTERS WITH REFRIGERATED DISPLAY FOR PIZZERIAS

COUNTERS WITH REFRIGERATED DISPLAY FOR PIZZERIAS

BANCHI CON VETRINA REFRIGERANTE PER PIZZERIE
 PIZZAKÜHLTISCH MIT KÜHLAUFSATZVITRINE
 COMPTOIRS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZERIA
 MOSTRADORES CON VITRINA REFRIGERADA PARA PIZZERÍAS



I-LINE refrigerated counters meet client needs thanks to their excellent functionality, pleasant appearance and many fittings. Internal and external structure in STAINLESS STEEL. Ventilated refrigeration. The temperature can be set of $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. 60mm insulation. Refrigeration unit tropicalised: the external environment can reach a temperature of $+30^{\circ}\text{C}$ and 55% relative humidity. With digital thermostat. 80cm deep. Granite counter-top and backsplash.

The refrigerated displays have a working temperature of $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllable via a digital thermostat. In stainless steel, they are fitted with safety glass. Suitable to contain Gastronorm pans. Refrigeration is static.



PIZZA COUNTER DEPTH 80CM
 Profondità banco pizza 80cm



INSULATION THICKNESS 58MM
 Spessore isolamento 58mm



I banchi refrigerati I-LINE soddisfano le esigenze della clientela grazie alla ottimale funzionalità, all'estetica gradevole e alla ricca dotazione. Struttura interna e esterna in acciaio INOX. Refrigerazione ventilata. La temperatura può essere impostata da $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Spessore di isolamento di 60mm. Gruppo refrigerante tropicalizzato: l'ambiente esterno può arrivare a una temperatura di $+30^{\circ}\text{C}$ e 55% di umidità relativa. Dotati di termostato digitale. Profondità 80cm. Pianale e alzatina in granito.

Le vetrine refrigerate hanno temperatura d'esercizio $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controllabile tramite termostato digitale. In acciaio INOX, sono complete di vetri di protezione. Adatte a contenere le bacinelle gastronomiche. La refrigerazione è statica.



GLASS KIT INCLUDED
 Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
 Centralina digitale



Die I-LINE Kühltsichen erfüllen dank optimaler Funktionalität, angenehmer Ästhetik und reichhaltiger Ausstattung die Bedürfnisse der Kunden. Er hat eine interne und externe Struktur komplett aus AISI304 Edelstahl, ein Material, das Robustheit, Hygiene und Praktikabilität bietet. Pizzakühltisch ist mit einer Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung ausgestattet. Der Temperaturbereich geht von -2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$. Die Temperatur kann einfach durch ein digitales Thermostat kontrolliert und reguliert werden. Der tropentaugliche Pizzakühltisch arbeitet mit der maximalen Leistung bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von $+30^{\circ}\text{C}$ bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55%. Der Kühltisch hat eine Umluftkühlung, wo wird die kalte Luft durch einen außerhalb des Kühlraums angeordneten Verdampfer erzeugt und mit Ventilatoren verwirbelt. Auf dem Pizzakühltisch befindet sich immer **eine Kühlauflaufsvitrine** mit statischer Kühlung, die eine Vorrichtung für GN Behälter hat. Sie besteht aus Edelstahl und ist mit Gläsern ausgestattet. Kühlauflaufsvitrine hat einen Temperaturbereich von $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ die von einem digitalen Thermostat gesteuert werden können.

Les Comptoirs réfrigérés I-LINE répondent aux exigences de la clientèle grâce au fonctionnement optimal, à l'esthétique agréable et à la dotation riche. Structure interne et externe en acier INOX. Réfrigération ventilée. La température peut être programmée de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Épaisseur d'isolation de 60mm. Groupe réfrigérant tropicalisé : le milieu extérieur peut arriver à une température de $+30^{\circ}\text{C}$ et 55% d'humidité relative. Dotées d'un thermostat numérique. Profondeur 80cm. Plan et rebord en granit.

Les vitrines réfrigérées ont une température d'exercice $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ qui est contrôlée grâce à un thermostat numérique. En acier INOX, elles sont dotées de vitres de protection. Adaptées pour contenir les cuvettes gastronomiche. La réfrigération est statique.

Los mostradores refrigerados I-LINE satisfacen las exigencias de los clientes gracias a su óptima funcionalidad, su estética atractiva y su completo equipamiento. Estructura interna y externa de acero inoxidable. Refrigeración ventilada. La temperatura puede ser programada de $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$. Espesor del aislamiento de 60mm. El grupo de refrigeración se tropicalice: el ambiente exterior puede alcanzar una temperatura de $+30^{\circ}\text{C}$ y una humedad relativa del 55%. Equipados con termostato digital. Profundidad 80cm. Plataforma y zócalo de granito.

Las vitrinas refrigeradas tienen una temperatura de funcionamiento de $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ / $+2^{\circ}/+10^{\circ}\text{C}$ controlable por termostato digital. De acero inoxidable, con vidrios de protección. Adecuado para contener las bandejas gastronómicas. La refrigeración es estática.



For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20

5 GN1/3 | 1 GN1/2 | +2 +8 °C TEMPERATURE RANGE | STATIC REFRIGERATION | 150cm

VH15038

-2 +8 | ENERGY CLASS B

VH2600TN

428 lt | 151cm | 58mm INSULATION | VENTILATED REFRIGERATION | AUTOMATIC CONDENSE WATER EVAPORATION

CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	CAPACITY Capacità	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
		W	volt / Hz		gr	°C	°C / Hr	lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)	
VH2600TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%	428	151x80x100	94,9x68x58,9	234	249	154x83x105	VH2600TN + VH15038

**AS STANDARD / DI SERIE
VH2600TN**

DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica

PLASTIC COATED GRIDS 60X40CM
Griglie plastificate 60x40cm

STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES
Coppia guide INOX

CASTORS KIT
Kit ruote

**OPTIONAL
VH2600TN**

LEVELING FEET
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20



VH20038



VH2610TN



CODE Codice	ENERGY CLASS Classe energetica	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.
		W	volt / Hz		gr	°C	°C / Hr
VH2610TN	B	208	230 / 50	R290	108	-2 +8	+30 / 55%
VH3600TN	C	230	230 / 50	R290	90	-2 +8	+30 / 55%

For the display cases data, please see page 20
Per i dati delle vetrine, vedere pag. 20



VH20038

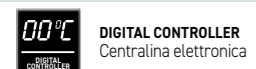


VH3600TN



CAPACITY Capacità	EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo	IN COMBINATION WITH GLASS DISPLAY Abbinamenti con vetrina
lt	cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)	
428	202,5x80x100	94,9x68x58,9	334	354	205,5x83x105	VH2610TN + VH20038
635	202,5x80x100	145,9x68x58,9	294	314	205x83x105	VH3600TN + VH20038

**AS STANDARD / DI SERIE
VH2610TN**



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



**2 PLASTIC COATED GRIDS
60X40CM**
Griglie plastificate 60x40cm

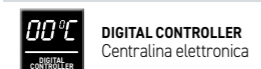


**2 STAINLESS STEEL
PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX



CASTORS KIT
Kit ruote

**AS STANDARD / DI SERIE
VH3600TN**



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



**3 PLASTIC COATED GRIDS
60X40CM**
Griglie plastificate 60x40cm

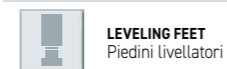


**3 STAINLESS STEEL
PAIR OF GUIDES**
Coppia guide INOX



CASTORS KIT
Kit ruote

**OPTIONAL
VH2610TN - VH3600TN**



LEVELING FEET
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER
Centralina elettronica



DOOR RESISTANCE
Resistenza sulle porte



PLASTIFIED GRIDS AND GUIDES IN STAINLESS STEEL
Griglie plastificate e guide in acciaio INOX



DRAWERS
Cassettiera

TECHNICAL FEATURES OF THE GLASS DISPLAYS

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE VETRINE
 TECHNISCHE DATEN DER VITRINEN
 DONNÉES TECHNIQUES DES VITRINES
 DATOS TÉCNICOS DE LAS VITRINAS



INSULATION THICKNESS 40MM
 Spessore isolamento 40mm



VH15038

VH20038

CODE Codice	POWER Potenza	POWER SUPPLY Alimentazione	REFRIGERANT GAS Gas refrigerante	QUANTITY OF GAS Quantità di GAS	WORKING TEMPERATURE Temperatura d'esercizio	MAX TEMP. / HUMIDITY Temperatura / Umidità max.	CAPACITY Capacità		EXTERNAL DIMENSIONS Dimensioni esterne	INTERNAL DIMENSIONS Dimensioni Interne	NET WEIGHT Peso Netto	GROSS WEIGHT Peso Lordo	PACKING DIMENSIONS Dimensioni Imballo
	W	volt / Hz		gr	°C	°C / Hr			cm (WxDxH)	cm (WxDxH)	kg	kg	cm (WxDxH)
VH15038	125	230 / 50	R290	18	+2 +8	+30 / 55%	5 X 1/3 + 1 X 1/2		150x39,5x44	114,5x30,5x15,5	49	54	154x43,5x38
VH20038	180	230 / 50	R290	20	+2 +8	+30 / 55%	9 X 1/3		200x39,5x44	164,5x30,5x15,5	62	68	204x43,5x38

AS STANDARD / DI SERIE
 VH15038 - VH20038



GLASS KIT INCLUDED
 Kit vetri incluso



DIGITAL CONTROLLER
 Centralina elettronica

GENERAL TERMS OF SALE
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EN

PRICE LIST: the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of Prismafood Srl.

PAYMENT: payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

DELIVERY: the delivery period starts upon receipt of payment.

ORDERS: to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. Prismafood Srl reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of Prismafood Srl. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

TRANSPORT: Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier

when accepting the goods. The complaint is only valid if made with in 8 (eight) days of receipt of the goods.

PACKING: the packaging is included in the price.

MOTORS AND INSTALLATIONS: the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

WARRANTY: all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

TEST: before delivery, the equipment is tested in Prismafood's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

TECHNICAL DATA: the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS: any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

PLACE OF JURISDICTION: for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciliated by the purchaser.

IT

LISTINO PREZZI: il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A. esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio della Prismafood Srl.

PAGAMENTO: il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture.

Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differito con RI.BA. o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

CONSEGNA: il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

ORDINANTE: in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. La ditta Prismafood Srl si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dalla società Prismafood Srl. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarare risolto il contratto di vendita.

TRASPORTO: I termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia

a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

IMBALLO: l'imballo è incluso nel prezzo.

MOTORI E IMPIANTI: i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

GARANZIA: tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

COLLAUDO: prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine Prismafood srl. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

DATI TECNICI: Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarne copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimative. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

DEROGHE E NOVAZIONI: qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

FORO COMPETENTE: per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

DE

PREISLISTE: Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annulliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Firma Prismafood srl geändert werden.

BEZAHLUNG: Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Auftragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offenbare und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmässigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln. Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

LIEFERUNG: Die Lieferzeit beginnt nach Erhalt der Zahlung.

AUFTRAGGEBER: in anberacht der Fehler oder Unverstaendnisse, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestaetigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Ausfragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich.

Das Firma Prismafood srl behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Firma Prismafood Srl sind.

Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

VERSAND: Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010. Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlerhaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

VERPACKUNG: die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

MOTOREN UND ANLAGEN: es versteht sich, daß die Preise für Maschinemit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussg ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

GARANTIE: alles Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrische Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrenheit, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von alles Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückabe der ersetzten Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzten Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzenden Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersetzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

PRÜFUNG: Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Werkstätten von Prismafood srl geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

TECHNISCHE DATEN: die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben.

Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN: jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt werden. Siewird fest beschareinkt, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen Bedingungen nie verwickeln, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

GERICHTSSTAND: für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmail mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert werden, beim Erwerber ansässig sind.

FR

LISTE DE PRIX : la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discrétion de Prismafood Srl.

PAIEMENT : le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discrétion pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

LIVRAISON : le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.

COMMANDES : Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Prismafood Srl se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société Prismafood Srl. Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

TRANSPORT : Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

EMBALLAGE : l'emballage est inclus dans le prix.

MOTEURS ET INSTALLATIONS : les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

GARANTIE : toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclues de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû.

Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis. La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

ESSAI : avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires Prismafood srl. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

DONNÉES TECHNIQUES : Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS : toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.

TRIBUNAL COMPÉTENT : pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.



ICONS LEGEND
LEGENDA ICONE

	STAINLESS STEEL Acciaio inox		PROTECTIVE GRID Griglia di protezione
	ACCESSORIES Accessori		INSULATION THICKNESS Spessore isolamento
	DRAWERS Cassetti		PIZZA COUNTER DEPTH Profondità banco pizza
	LENGTH Lunghezza		KEY Chiave
	CAPACITY Capacità		LIGHT Illuminazione
	LEVELING FEET Piedini livellatori		TIMER Temporizzatore
	CASTORS KIT Kit ruote		DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale
	SECOND SPEED Seconda velocità		DIGITAL CONTROLLER Centralina digitale
	3 SPEED 3 velocità		VENTILATED REFRIGERATION Refrigerazione ventilata
	SPEED CONTROL Variatore di velocità		CONDENSE WATER EVAPORATION Condensazione del vapore acqueo
	THERMALLY INSULATED BASKET HANDLES Manici cestelli termo-isolati		OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION Distribuzione ottimale del calore
	STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES Coppia guide INOX		STATIC REFRIGERATION Refrigerazione statica
	STAINLESS STEEL PANS Bacinelle in acciaio INOX		HEATING ELEMENT Resistenza
	LIDS Coperchi		POWER CONSUMPTION: 230 V Consumo energetico: 230 V
	FRYING BASKETS Cestelli per friggere		HIGH-EFFICIENCY MOTOR Motore ad alta efficienza
	EJECTION DISC Disco di espulsione		ENERGY CLASS Classe energetica
	CUTTING DISC Disco da taglio		ENERGY CLASS Classe energetica
	GRATING DISC Disco di grattugia		ENERGY CLASS Classe energetica
			ENERGY CLASS Classe energetica
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura
			TEMPERATURE RANGE Temperatura



ILINE
by Prismafood
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878