

# Jolly

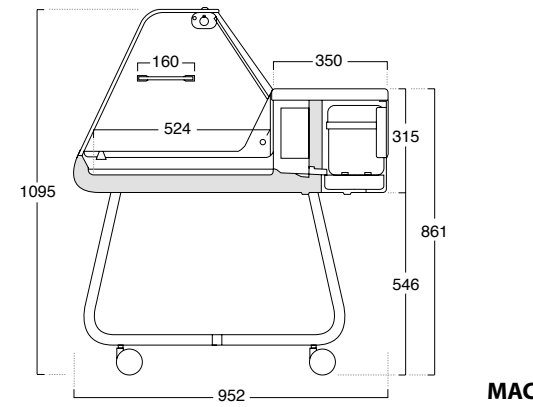


EVERLASTING s.r.l.  
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161  
Tel.+39-0376-521800 (4 linee r.a.) - Telefax +39-0376-521794  
<http://www.everlasting.it>  
e-mail: [everlasting@everlasting.it](mailto:everlasting@everlasting.it)

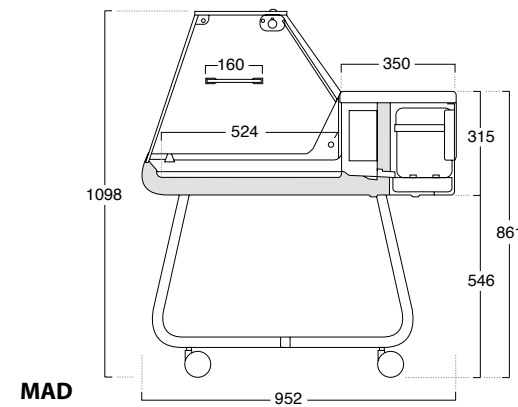


# Jolly

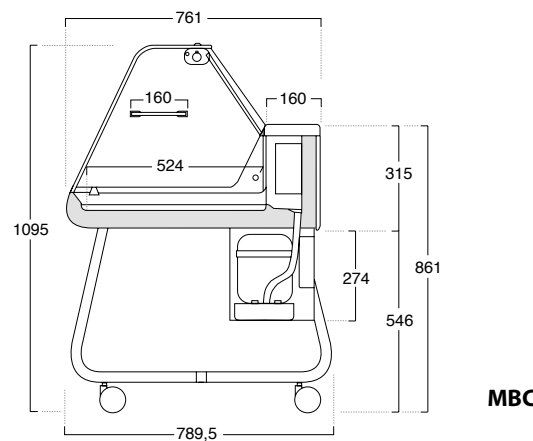
Vetrine refrigerate  
Refrigerated show cases  
Vitrines réfrigérées  
Kühltheken



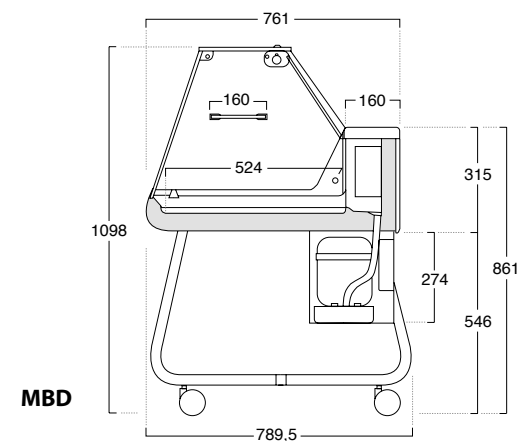
MAC



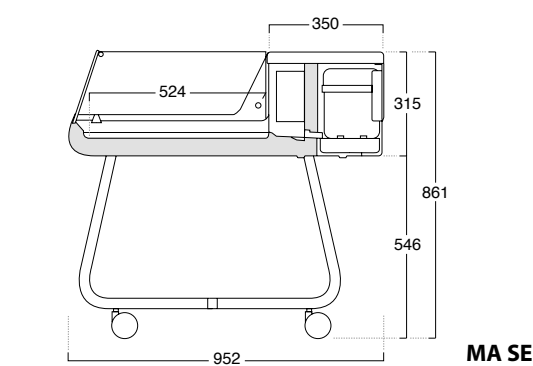
MAD



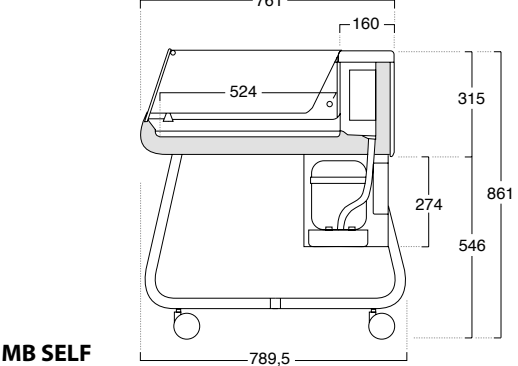
MBC



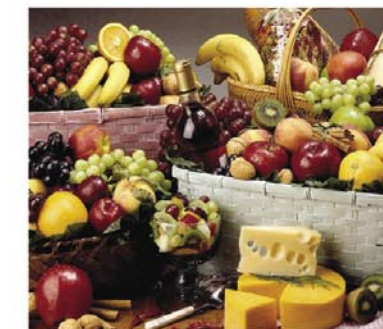
MBD



MA SELF



MB SELF



| MODELLO | Lunghezza totale | Superficie espositiva | Temperatura di esercizio                         | Absorbimento     | Tensione |
|---------|------------------|-----------------------|--|------------------|----------|
| MODELE  | Total length     | Display surface       | Working temperature                              | Absorption       | Voltage  |
| MODEL   | Longueur totale  | Surface d'exposition  | Température de fonction.                         | Absorption       | Voltage  |
| MODELL  | Gesamtlänge      | Ausstellungsfläche    | Arbeitstemperatur                                | Energieverbrauch | Spannung |
|         | mm               | mq                    | °C   | watt             | V/Ph/Hz  |
| 100     | 990              | 0,51                  | temp. amb. +25°C<br>U.R. amb. 60%<br>+4° / +8° C | 253              | 230/1/50 |
| 125     | 1220             | 0,63                  |  | 265              |          |
| 150     | 1470             | 0,77                  |  | 286              |          |
| 200     | 1970             | 1,05                  |  | 398              |          |

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Speisungsspannung 230/1/50

Le caratteristiche sono riferite al funzionamento in condizioni ASHRAE. / All characteristics follow ASHRAE working conditions standards.  
Toutes caractéristiques se réfèrent au fonctionnement en conditions ASHRAE. / Alle Daten beziehen sich auf einen Betrieb in ASHRAE Bedingungen.

La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. -Should it be necessary or useful without undermining any model essential features, technical and stylistic characteristics are subject to be changed without manufacturer's previous notice. -La Maison constructrice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considerera nécessaires ou utiles sans compromettre les caractéristiques essentielles des produits. -Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle technischen und das Aussehen betreffenden Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder nötig hält, ohne die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse zu ändern.

**Food and Drink**

# Jolly



JOLLY MAC



JOLLY MAD



JOLLY SELF MA

## Vetrina refrigerata per esposizione di antipasti, salumi, latticini, vini, bevande, pesce, gastronomia e pasticceria.

**Struttura:** L'assieme struttura è di tipo monoblocco. Internamente è stata realizzata con una vasca di esposizione in acciaio inox AISI 304 finitura 2B con angoli raccordati per consentirne una rapida pulizia. Esternamente entrambi i modelli sono realizzati con una base in acciaio e un fascione anteriore in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Il collegamento interno ed esterno è assicurato da un profilo plastico che ne determina il ponte termico, i fianchi sono realizzati in polistirolo antiurto stampato ad iniezione. Il tutto è legato e coibentato allo stesso tempo tramite poliuretano iniettato a 40 kg/m<sup>3</sup>. La vetrina poggia su un carrello con ruote girevoli (Optional). Sono disponibili più combinazioni di superficie vetrate con o senza illuminazione, a seconda dei modelli.

**Unità refrigerante:** L'unità refrigerante può essere installata o sotto il piano di lavoro (JOLLY MA) oppure sotto il basamento della vasca (JOLLY MB). La refrigerazione è statica a circolazione naturale d'aria. Il circuito di raffreddamento è controllato da un termostato meccanico ciclico che determina anche lo sbrinamento tramite bulbo sull'evaporatore. Il sistema è anche dotato di vaschetta evapora condensa. Visualizzatore della temperatura.

## Refrigerated showcase for starters, sausages, dairy products, wines, beverages, fish, gastronomy and pastry

**Structure:** The display case is a single block unit. The inside is made of an internal display basin in stainless steel AISI 304 with a 2B finishing and rounded corners for easy cleaning. The outside of both models is composed of a steel sheet and a front section in stainless steel with a SCOTCH BRITE finish. The inner and outer walls are connected by a plastic section that acts as a thermal bridge. The side panels are made of injection-moulded shock-resistant polystyrene. The case is held together and insulated by polyurethane injected at 40 km/m<sup>3</sup>. The refrigerated showcase stands on a trolley fitted with casters (optional). Depending on the models, there are several combinations of glass surfaces provided with or without lighting system.

**Refrigerating unit:** The refrigerating unit can be installed either under the work surface (JOLLY MA) or under the basin base (JOLLY MB). The refrigerating is static with natural air-cooling. The cooling circuit is controlled cyclic mechanical thermostat that enables defrosting by means of a bulb on the evaporator. The system is also fitted with a condensate evaporator container. Temperature display.



JOLLY MBC



JOLLY MBD



JOLLY SELF MB

## Vitrine réfrigérée pour hors-d'œuvre, saucissons, produits laitiers, vins, boissons, poisson, gastronomie et pâtisserie

**Structure:** l'ensemble de la structure est de type monobloc. L'intérieur a été réalisé avec un bac d'exposition en acier inox AISI 304 avec finissage 2 B et angles arrondis pour faciliter le nettoyage. L'extérieur des deux modèles est réalisé avec une base en tôle et un faisceau antérieur en acier inox AISI 304 avec finissage SCOTCH BRITE. La liaison interne et externe est assurée par un profil en plastique qui détermine le pont thermique. Les côtés sont réalisés en polystyrène antichoc imprimé à injection. Tout est lié e calorifugé en même temps pas polyuréthane injecté à 40 kg/m<sup>3</sup>. La vitrine est placée sur un chariot à roues tournantes (en option). D'autres combinaisons de surfaces vitrées avec ou sans illumination, selon les modèles, sont disponibles.

**Unité réfrigérante:** l'unité réfrigérante peut être installée soit sous le plan de travail (JOLLY MA) soit sous la base du bac (JOLLY MB). La réfrigération est statique à circulation naturelle de l'air. Le circuit de refroidissement est contrôlé par un thermostat mécanique à cycles qui détermine aussi le dégivrage grâce à un bulbe sur l'évaporateur. Le système est aussi pourvu d'un bac évaporateur-condenseur. Afficheur de température.

## Kühltheke für Vorspeise, Wurst, Molkereiprodukte, Weine, Getränke, Gastronomie und Konditorei

**Struktur:** Monoblock-Struktur mit einer inneren Ausstellungswanne aus Edelstahl AISI 304 mit 2B Finish. Die Ecken sind abgerundet, um die Reinigung zu erleichtern. Die äußeren Seitenwände beider Modelle bestehen aus einer Blechbasis und einem Vorderprofil aus Edelstahl AISI 304 mit SCOTCH BRITE Finish. Die innere und äußere Wände sind durch ein Kunststoffprofil verbunden, das das thermische Trennen ermöglicht. Die Seitenteile sind aus spritzgegossenem stoßfestem Polystyrol. Die Struktur wird mit zu 40 kg/m<sup>3</sup> eingespritztem Polyurethan verbunden und gleichzeitig isoliert. Die Vitrine liegt auf einem mit drehbaren Rädern ausgestatteten Fahrgestell (optional). Es sind je nach Modell verschiedenen Versionen von verglasten Oberflächen mit oder ohne Beleuchtung verfügbar.

**Kühleinheit:** Die Kühleinheit kann entweder unter der Arbeitsplatte (JOLLY MA) oder unter der Wannenuntergestell (JOLLY MB) montiert werden. Die Kühlung ist statisch mit natürlicher Luftzirkulation. Der Kühlungsmlauf ist von einem zyklischen mechanischen Thermostat reguliert, das auch das Auftauen dank einem Verdampferkugel regelt. Das System ist mit einer Kondensatverdunstungswanne ausgestattet. Temperaturanzeiger.

