

EDB

LET'S MEAT



CRIOCARBIN
TASTE PRESENTATION



EDB is the perfect blend between elegance and functionality.

A new display for beef aging that guarantees an optimal product maturation process while offering an elegant presentation. Built in “all-black” silkscreen laminated glass, it features a stylish and functional design which makes it perfect for restaurants as well.

IT

EDB è la fusione perfetta di eleganza e funzionalità.

Un espositore per la frollatura della carne che garantisce un ottimale processo di maturazione del prodotto, assicurandone al contempo un'elegante esposizione. Costruito in vetrocamera serigrafato “all-black”, ha un'estetica raffinata e funzionale che lo rende perfetto anche per la ristorazione.



Cutting Edge Style!

La rivisitazione moderna di un metodo antico.

EDB consente la frollatura con il sistema Dry Aged Beef, un delicato processo di maturazione che permette di ottenere un prodotto dal gusto unico e dalle eccellenti qualità organolettiche.

EN
A new take on an ancient technique.
EDB provides with its Dry Aged Beef maturation system: a delicate process of maturation delivering a product with a unique taste and excellent organoleptic qualities.

FR
La version moderne d'une méthode ancestrale.
Le système Dry Aged Beef d'EDB permet d'obtenir une maturation exceptionnelle, grâce à un processus délicat qui donne au produit un goût unique et d'excellentes caractéristiques organoleptiques.

DE
Die moderne Neuinterpretation einer uralten Methode.
EDB ermöglicht die Reifung mit dem Dry-Aged-Beef System, einem delikaten Reifungsprozess, der dem Produkt einen einzigartigen Geschmack und hervorragende organoleptische Eigenschaften verleiht.



1 Dimensioni: altezza, larghezza, profondità, realizzabili su richiesta dal cliente. (optional).
EN Dimensions: height, width, depth, which can be produced Taylor made upon request of the customer. (optional).
FR Dimensions : hauteur, largeur, profondeur, qui peuvent être réalisées sur requête du client. (optional).
DE Abmessungen: Höhe, Breite, Tiefe, die vom Kunden auf Anfrage hergestellt werden können. (optional).

2 Refrigerazione ventilata.
EN Ventilated refrigeration.
FR Réfrigération ventilée.
DE Belüftete Kühlung.

3 Valvola elettronica "KVP" per il controllo della pressione dell'evaporatore.
EN "KVP" electronic valve for evaporator pressure control.
FR Détendeur électronique "KVP" pour le contrôle de la pression de l'évaporateur.
DE "KVP" elektronisches Ventil für die Druckregelung des Verdampfers.



4 Interno del mobile in acciaio Inox AISI 316, adatto per ambienti salini.
EN Inside of the cabinet in stainless steel AISI 316, suitable for saline environments.
FR Intérieur de la vitrine en acier inox AISI 316, adapté aux environnements salins.
DE Im Inneren des Gehäuses aus Edelstahl AISI 316 geeignet für salzhaltige Umgebungen.

5 Porta in vetro termo camera con chiusura magnetica.
EN Double glazed doors and magnetic closure.
FR Portes à double vitrage avec une fermeture magnétique.
DE Glastür mit einem Magnetverschluss.

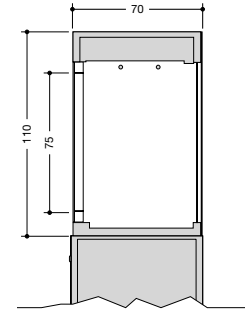
6 Illuminazione CRIOLED®.
EN CRIOLED® Lighting.
FR Éclairage CRIOLED®.
DE CRIOLED® Beleuchtung.

7 Gruppo frigorifero (a richiesta).
EN Refrigeration unit (upon request).
FR Groupe logé (sur demande).
DE Kühleinheit (auf Anfrage).

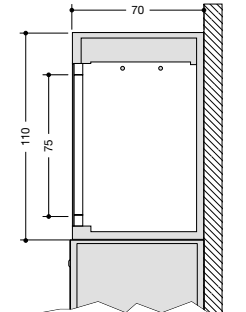
EDB	L (cm)*	93,7	125	156,2
Consumo orario con gruppo incorporato Hourly consumption with refrigeration unit	Wh	860	890	1210
Consumo orario senza gruppo incorporato Hourly consumption without refrigeration unit	Wh	258	323	406
Classe climatica / Climate class	ISO 23953-2	3 - M1		
Superficie espositiva - con ripiani in vetro Display surface - with glass shelves	m²	1,06	1,48	1,88
Volume refrigerato / Refrigerated volume	dm²	283,5	389,5	494,5
Portata mensole in vetro / Maximun load glass shelves	Kg/m²	80		
Peso mobile con gruppo Cabinet Weight with built-in refrigeration unit	Kg	160	190	220
Peso mobile senza gruppo Cabinet Weight without built-in refrigeration unit	Kg	130	160	190
Gruppo frigorifero / Refrigeration Unit	GAS	R452A		
Controllo - banco con gruppo frigorifero Control - cabinet with built-in refrigeration unit	ELECTRONIC	WOW Touch Control		

L (cm)*= Lunghezza senza spalle.
L (cm)*= Length without endwalls.

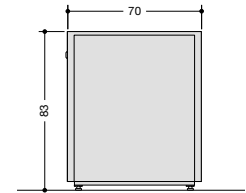
A World of Quality in Just 3 Letters.



EDB 360°



EB WALL



EDB BASE

Le caratteristiche tecniche potranno subire modifiche senza preavviso.
EN Technical details could be changed without notice.
FR Les caractéristiques techniques pourraient subir des modifications sans préavis.
DE Änderungen vorbehalten.

EDB

LET'S MEAT

CRIOCABIN
TASTE PRESENTATION

CRIOCABIN SpA

35037 Praglia di Teolo - Padova (Italy)
Z.I. Selve - Via S. Benedetto, 40/A

Tel. +39 049 9909100
www.criocabin.com

Progettografico / **notorious.agency**