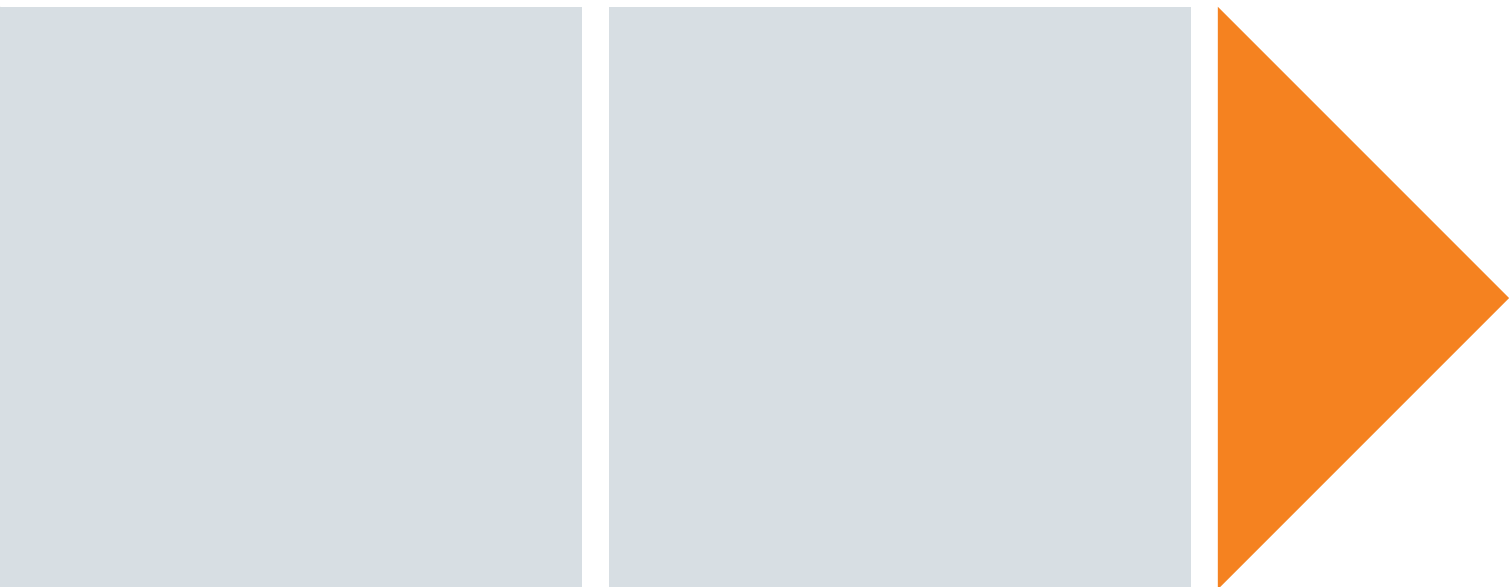




# REFRIGERATED COUNTERS

# REFRIGERATED COUNTERS

TAVOLI REFRIGERATI  
KÜHLTISCHE  
TABLES RÉFRIGÉRÉES  
MESAS REFRIGERADAS



**I-LINE refrigerated tables** are entirely made of stainless steel and are designed for daily and intense professional use. Available in versions with positive or negative temperatures, I-LINE refrigerated tables offer the flexibility needed to meet every storage requirement. The tables have a ventilated refrigeration system: the cold is produced by the evaporator located outside while inside it is distributed via a recirculation fan that ensures temperature uniformity. The temperature is regulated and controlled by a digital thermostat. I-LINE refrigerated tables are equipped with automatic defrosting and a digital thermostat.

**I tavoli refrigerati I-LINE** sono interamente realizzati in acciaio inox e sono progettati per un utilizzo professionale quotidiano e intenso. Disponibili nella versione con temperatura positiva o negativa, i tavoli refrigerati I-LINE offrono la flessibilità necessaria per soddisfare ogni esigenza di conservazione. I tavoli hanno un sistema di refrigerazione ventilata: il freddo è prodotto dall'evaporatore posto all'esterno mentre all'interno è distribuito tramite ventola di ricircolo che garantisce l'uniformità della temperatura. La temperatura è regolata e controllata tramite termostato digitale. I tavoli refrigerati I-Line sono dotati di sbrinamento automatico e di termostato digitale.

**Die Kühltheken von I-LINE** sind vollständig aus Edelstahl gefertigt und für den täglichen und intensiven professionellen Einsatz konzipiert. Erhältlich in Versionen mit positiven oder negativen Temperaturen, bieten die Kühltheken von I-LINE die nötige Flexibilität, um jede Lageranforderung zu erfüllen. Die Theken verfügen über ein belüftetes Kühlsystem: Die Kälte wird vom außen liegenden Verdampfer erzeugt und im Inneren über einen Umluftventilator verteilt, der die Temperaturgleichmäßigkeit gewährleistet. Die Temperatur wird durch ein digitales Thermostat geregelt und kontrolliert. Die Kühltheken sind mit einer automatischen Abtauung und einem digitalen Thermostat ausgestattet.

**Les tables réfrigérées I-LINE** sont entièrement fabriquées en acier inoxydable et sont conçues pour une utilisation professionnelle quotidienne et intensive. Disponibles en versions à température positive ou négative, les tables réfrigérées I-LINE offrent la flexibilité nécessaire pour répondre à tous les besoins de conservation. Les tables sont dotées d'un système de réfrigération ventilé : le froid est produit par l'évaporateur situé à l'extérieur, tandis qu'à l'intérieur il est distribué via un ventilateur de recirculation qui assure l'uniformité de la température. La température est régulée et contrôlée par un thermostat numérique. Les tables sont équipées d'un dégivrage automatique et d'un thermostat numérique.

**Las mesas refrigeradas I-LINE** están completamente fabricadas en acero inoxidable y están diseñadas para un uso profesional diario e intenso. Disponibles en versiones con temperatura positiva o negativa, las mesas refrigeradas I-LINE ofrecen la flexibilidad necesaria para satisfacer cualquier necesidad de conservación. Las mesas tienen un sistema de refrigeración ventilada: el frío es producido por el evaporador ubicado en el exterior, mientras que en el interior se distribuye a través de un ventilador de recirculación que garantiza la uniformidad de la temperatura. La temperatura se regula y controla mediante un termostato digital. Las mesas están equipadas con descongelación automática y un termostato digital.



**DEPTH 70CM**  
Profondità 70cm



**INSULATION THICKNESS 58MM**  
Spessore isolamento 58mm



**THE RESISTANCE OF THE DOOR FRAME ENSURES NO CONDENSATE FORMS**  
La resistenza sulla cornice delle porte fa sì che non si crei condensa



**DIGITAL CONTROLLER**  
Centralina digitale



VH2100TN



VH2100BT



| CODE<br>Codice | ENERGY CLASS<br>Classe energetica | POWER SUPPLY<br>Alimentazione | POWER<br>Potenza | REFRIGERANT GAS<br>Gas refrigerante | QUANTITY OF GAS<br>Quantità di GAS | WORKING TEMPERATURE<br>Temperatura d'esercizio | MAX TEMP. / HUMIDITY<br>Temperatura / Umidità max. |  |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--|
|                |                                   | V / Hz                        | W                |                                     | gr                                 | °C                                             | °C / Hr                                            |  |
| VH2100TN       | B                                 | 230 / 50                      | 208              | R290                                | 108                                | -2 +8                                          | +30 / 55%                                          |  |
| VH2100BT       | C                                 | 230 / 50                      | 510              | R290                                | 80                                 | -10 -20                                        | +30 / 55%                                          |  |
| VH3100TN       | B                                 | 230 / 50                      | 208              | R290                                | 108                                | -2 +8                                          | +30 / 55%                                          |  |
| VH3100BT       | C                                 | 230 / 50                      | 510              | R290                                | 76                                 | -10 -20                                        | +30 / 55%                                          |  |

AS STANDARD / DI SERIE  
VH2100TN- VH2100BT



DIGITAL CONTROLLER  
Centralina elettronica



PLASTIC COATED GRIDS  
Griglie plastificate



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES  
Coppia guide INOX



LEVELING FEET  
Piedini livellatori

AS STANDARD / DI SERIE  
VH3100TN- VH3100BT



DIGITAL CONTROLLER  
Centralina elettronica



PLASTIC COATED GRIDS  
Griglie plastificate



STAINLESS STEEL PAIR OF GUIDES  
Coppia guide INOX



LEVELING FEET  
Piedini livellatori



DIGITAL CONTROLLER  
Centralina elettronica



VH3100TN



VH3100BT



| CAPACITY<br>Capacità | INTERNAL DIMENSIONS<br>Dimensioni Interne | EXTERNAL DIMENSIONS<br>Dimensioni esterne | PACKING DIMENSIONS<br>Dimensioni Imballo | NET WEIGHT<br>Peso Netto | GROSS WEIGHT<br>Peso Lordo |  |
|----------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|--|
|                      | cm (WxDxH)                                | cm (WxDxH)                                | cm (WxDxH)                               | kg                       | kg                         |  |
| 314                  | 79,5x58x58,9                              | 136x70x86                                 | 139x74x91                                | 93                       | 108                        |  |
| 314                  | 123x58x58,9                               | 136x70x86                                 | 182,5x74x91                              | 114                      | 131                        |  |
| 465                  | 79,5x58x58,9                              | 179,5x70x86                               | 140x74x91                                | 97                       | 112                        |  |
| 465                  | 123x58x58,9                               | 179,5x70x86                               | 184x74x91                                | 117                      | 134                        |  |



DOOR RESISTANCE  
Resistenza sulle porte



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



VH4100TN



VH4100BT



| CODE<br>Codice | ENERGY CLASS<br>Classe energetica | POWER SUPPLY<br>Alimentazione | POWER<br>Potenza | REFRIGERANT GAS<br>Gas refrigerante | QUANTITY OF GAS<br>Quantità di GAS | WORKING TEMPERATURE<br>Temperatura d'esercizio | MAX TEMP. / HUMIDITY<br>Temperatura / Umidità max. |  |  | CAPACITY<br>Capacità | INTERNAL DIMENSIONS<br>Dimensioni Interne | EXTERNAL DIMENSIONS<br>Dimensioni esterne | PACKING DIMENSIONS<br>Dimensioni Imballo | NET WEIGHT<br>Peso Netto | GROSS WEIGHT<br>Peso Lordo |  |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--|--|----------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|--|
|                |                                   | V / Hz                        | W                |                                     | gr                                 | °C                                             | °C / Hr                                            |  |  | lt                   | cm (WxDxH)                                | cm (WxDxH)                                | cm (WxDxH)                               | kg                       | kg                         |  |
| VH4100TN       | C                                 | 230 / 50                      | 230              | R290                                | 90                                 | -2 +8                                          | +30 / 55%                                          |  |  | 616                  | 166,3x58x58,9                             | 223x70x86                                 | 226x74x91                                | 138                      | 158                        |  |
| VH4100BT       | D                                 | 230 / 50                      | 670              | R290                                | 76                                 | -10 -20                                        | +30 / 55%                                          |  |  | 616                  | 166,3x58x58,9                             | 223x70x86                                 | 226x74x91                                | 146                      | 166                        |  |

AS STANDARD / DI SERIE  
VH4100TN - VH4100BT

 **DIGITAL CONTROLLER**  
Centralina elettronica

 **PLASTIC COATED GRIDS**  
Griglie plastificate

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

 **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

## 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 dichiarar 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 Vorankündigeng 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 beginn 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 Auftragsbestätigung 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 Zerrüttund 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 Bauverahndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN:** jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Pareien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden.Siewird fest beschareinkt, auf was spezifsch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwicheln, 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 weden, 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.  
**C OMMANDES :** 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.

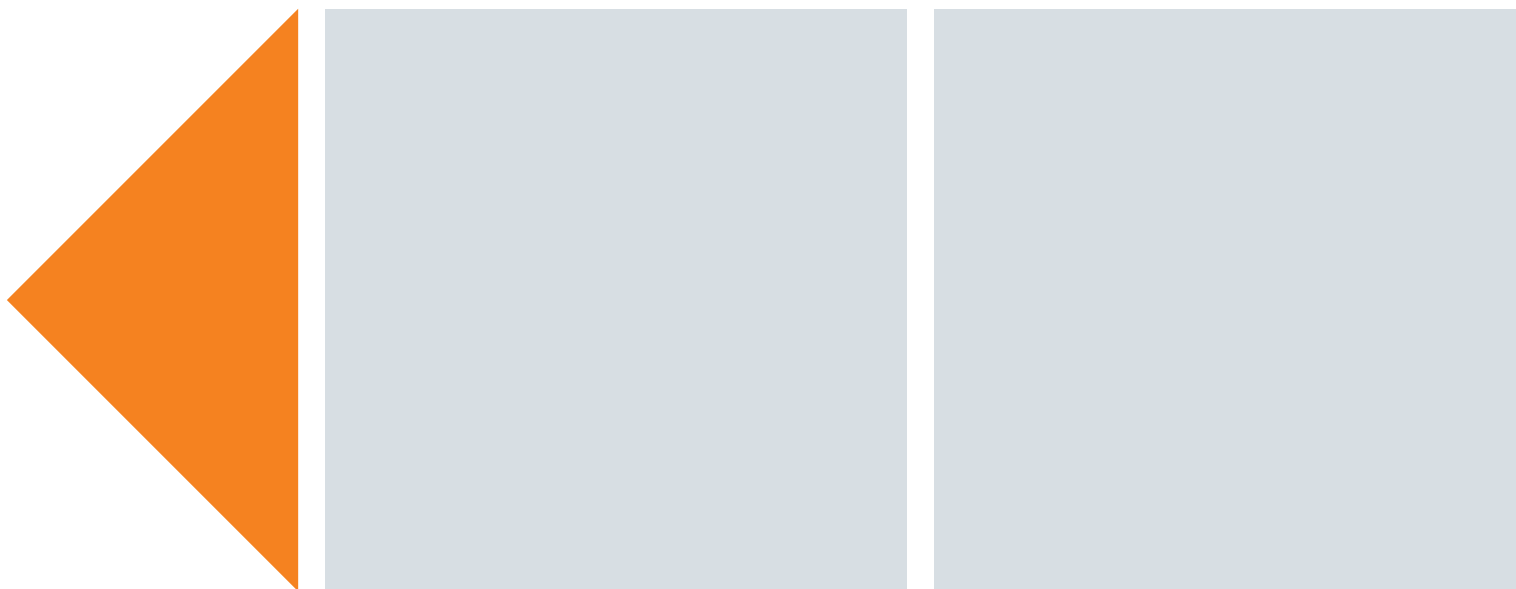
**DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS :** toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convenue entre les parties d'un commun accord, devra être convenue par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions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

**TRIBUNAL COMPETENT :** 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

|                                                                                     |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>STAINLESS STEEL</b><br>Acciaio inox                   |
|  | <b>ACCESSORIES</b><br>Accessori                          |
|  | <b>DRAWERS</b><br>Cassetti                               |
|  | <b>LENGTH</b><br>Lunghezza                               |
|  | <b>CAPACITY</b><br>Capacità                              |
|  | <b>STAINLESS STEEL PANS</b><br>Bacinelle in acciaio INOX |
|  | <b>SECOND SPEED</b><br>Seconda velocità                  |
|  | <b>SPEED CONTROL</b><br>Variatore di velocità            |

|                                                                                       |                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|    | <b>KEY</b><br>Chiave                                                  |
|    | <b>LIGHT</b><br>Illuminazione                                         |
|    | <b>TIMER</b><br>Temporizzatore                                        |
|    | <b>INSULATION THICKNESS</b><br>Spessore isolamento                    |
|    | <b>VENTILATED REFRIGERATION</b><br>Refrigerazione ventilata           |
|    | <b>CONDENSE WATER EVAPORATION</b><br>Condensazione del vapore aqueo   |
|    | <b>OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION</b><br>Distribuzione ottimale del calore |
|    | <b>STATIC REFRIGERATION</b><br>Refrigerazione statica                 |
|    | <b>ENERGY CLASS</b><br>Classe energetica                              |
|    | <b>ENERGY CLASS</b><br>Classe energetica                              |
|   | <b>ENERGY CLASS</b><br>Classe energetica                              |
|  | <b>ENERGY CLASS</b><br>Classe energetica                              |
|  | <b>TEMPERATURE RANGE</b><br>Temperatura                               |
|  | <b>TEMPERATURE RANGE</b><br>Temperatura                               |
|  | <b>TEMPERATURE RANGE</b><br>Temperatura                               |
|  | <b>TEMPERATURE RANGE</b><br>Temperatura                               |
|  | <b>TEMPERATURE RANGE</b><br>Temperatura                               |



**ILINE**

**by Prismafood**

Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy  
Tel. +39 0434 85081 - [info@prismafood.com](mailto:info@prismafood.com)  
[www.ilineequipment.com](http://www.ilineequipment.com)