



Sam80

GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



Sam80



VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



IT

CARATTERISTICHE TECNICHE:

STRUTTURA

Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili. Optional ruote nascoste. Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm, schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc), rivestita esternamente in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA e internamente in acciaio inox 2B. Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio AISI 304 finitura lucida BA. Optional prolunga piano lavoro lato operatore per raggiungere una profondità totale di 150 mm. La vasca accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori ed anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.

SAM80 gelato è disponibile nei moduli lineari 1125, 1625 e 2125 mm (più i fianchi in metallo verniciato bianco, spessore 3 mm ciascuno) e nelle seguenti versioni:

- VBD (vetri bassi dritti) H 1200 mm,
- VAD (vetri alti dritti) H 1350 mm,
- VAC (vetri alti curvi) H 1350 mm.

CASTELLO VETRI

Castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED. Vetro frontale pirolitico, riscaldato e temperato con apertura dall'alto al basso. Fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato. Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)

La vetrina gelato SAM80 è dotata di sistema di chiusura ermetica HCS che consente di conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura. Il sistema HCS è composto da:

- ante scorrevoli in plexiglas con guarnizioni laterali in PVC a tenuta ermetica;
- sensori di chiusura che rilevano quando la vetrina è chiusa;
- sistema di sbrinatorio a tempo RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Grazie al sistema HCS lo sbrinatorio avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

REFRIGERAZIONE

L'impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore e flusso sopraelevato garantisce omogeneità di temperatura in vasca. La vetrina è dotata di due evaporatori per garantire una maggiore autonomia di ore di lavoro continuo. Lo sbrinatorio rapido (automatico a gas caldo con unità condensatrice a bordo, inversione di ciclo con unità condensatrice remota) è differenziato tra evaporatore anteriore ed evaporatore posteriore: ciclo di 4 ore per quello anteriore e di 8 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinatorio è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore. SAM80 gelato con motore a bordo (UC) è disponibile nella versione monofase 50 Hz con compressore ermetico (1 compressore sul modulo 1125 e due compressori sui moduli 1625 e 2125), sbrinatorio a gas caldo. Optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica. Nelle versioni con un solo compressore per modulo viene impiegato un condensatore con doppia ventola di cui la seconda termostata che entra in funzione quando le condizioni ambientali richiedono maggiore ventilazione, con il vantaggio di una riduzione di calore e di rumore per l'operatore. SAM80 gelato con motore remoto è disponibile nella versione trifase 50 Hz con compressore semi-ermetico e sbrinatorio a inversione di ciclo. L'unità condensatrice, se a bordo della vetrina, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo. Lo sportello sulla griglia consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia. Pannello comandi elettronico per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C. Test a 35°C e 60% U.R.

VERSIONE "4 STAGIONI" (4-STG)

La vetrina gelato SAM80 è disponibile anche nella versione "4 STAGIONI": grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria "BT" (= temperatura negativa -2°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack "TN" (= temperatura positiva +4°C/+8°C). Optional il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria o snack.

EN

FEATURES:

STRUCTURE

Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs. As option, flush-mounted wheels. Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and the back panel on the operator side covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish. Worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish. As option, worktop extension to reach a total depth of 150 mm. SAM80 has a wide display capacity to fit in pans measuring 360x165 mm or 360x250 mm on double row; the pans are placed on lengthwise front and back supports, over a central supporting tube, with spacers that block the pans.

The SAM80 gelato display case is available in the 1125, 1625 and 2125 mm linear units (plus 3mm-thick side panels in white sheet metal) and comes in the following range:

- VBD H 1200 mm version (straight low glass);
- VAD H 1350 mm version (straight high glass);
- VAC H 1350 mm version (curved high glass).

GLASS FRAME

Self-supporting glass frame with LED top lighting. Single front glass of pyrolytic, heated and tempered glass, opens from top to bottom. Double-glazed glass sides of pyrolytic, tempered and heated glass. Hermetic closure systems on the operator side by means of Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles.

HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System)

The SAM80 gelato display case is equipped with the HCS closure system that allows preserving the gelato in the display case without needing to store it in chiller cabinets or refrigerated cells at low temperature. The HCS system is composed of:

- Plexiglas sliding doors with airtight PVC side seals;
- Closing sensors that detect when the display case is closed;
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) timed defrosting system.

Thanks to the HCS system, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation (less stress on the gelato) and a relative energy saving.

REFRIGERATION

The ventilated refrigeration system with double evaporator and raised flow ensures homogeneous temperature in the tank. The display case is equipped with two evaporators to ensure greater autonomy of continuous operation. Fast defrosting (automatic with hot gas and onboard condenser unit, cycle inversion with remote condenser unit) is differentiated between the front and the rear evaporator: a cycle of 4 hours for the front and 8 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator. SAM80 with onboard condenser (UC) is available in the 50 Hz single-phase version with hermetic compressor (1 compressor on module 1125 and two compressors on modules 1625 and 2125), defrosting is by warm gas. Optional condensate evaporation tank with electrical resistor. In the versions with only one compressor per module, a condenser with double fan is used of which the second with thermostat, which operates only when the environmental conditions require greater ventilation with the advantage of reducing heat and noise for the operator. SAM80 with remote condenser unit is available in the 50 Hz three-phase version with semi-hermetic compressor; defrosting is by reverse cycle. The condenser unit, if onboard the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by a grid. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Electronic control panel for refrigeration and electric system management with digital temperature repeater in the display case facing the customer.

Operating temperature -2°C/-18°C. Test at 35°C and 60% RH.

4-SEASONS VERSION (4-STG)

The SAM80 gelato display case is also available in the 4-SEASONS VERSION: the toggle switch allows with just a click changing from the BT gelato (= negative temperature -2°C/-18°C) to the TN pastry or snack function (= positive temperature +4°C/+8°C). Optional stainless steel display top instead of the gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or snacks.



Sam80

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE

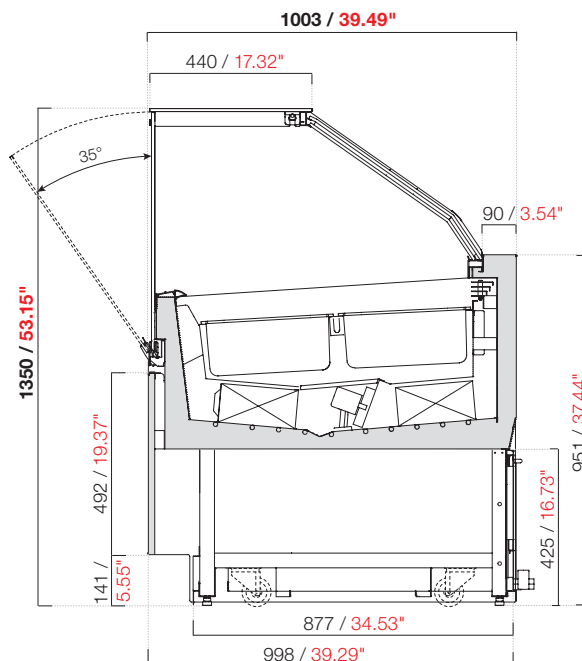
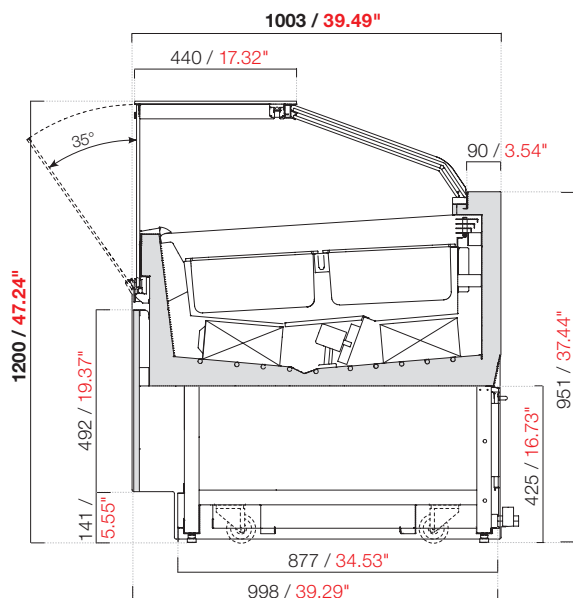


ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US
- CAN/CSA C22.2 STD n. 100



Sam80 - VBD H.1200

Sam80 - VAD H.1350



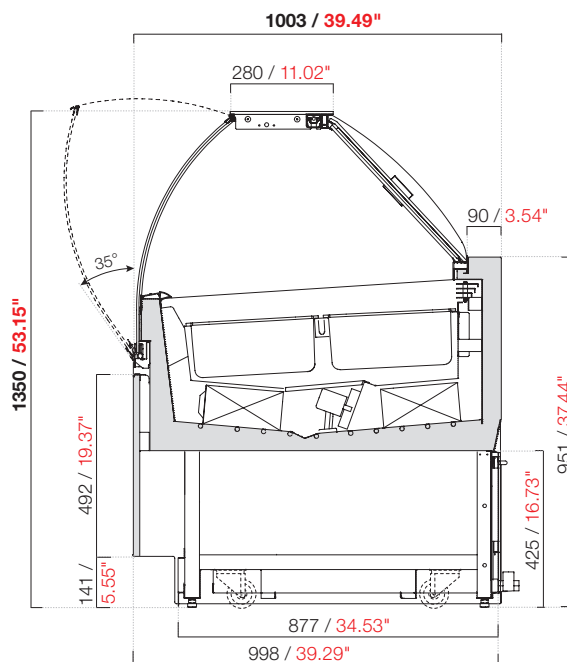
ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US
- CAN/CSA C22.2 STD n. 100



ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US
- CAN/CSA C22.2 STD n. 100

Sam80 - VAC H.1350

Sam80 - VAC H.1350





Sam80

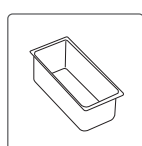
VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



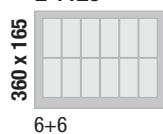
DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 end panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1125	1131	44.53	1003	39.49	230	507	1330x1120xH1594	52.4"x44.1"xH62.8"	281	619
L 1625	1631	64.31	1003	39.49	325	717	1830x1120xH1594	72"x44.1"xH62.8"	393	866
L 2125	2131	83.90	1003	39.49	415	915	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	498	1098

MODULI E VASCHETTE GELATO | UNITS AND GELATO PANS LAYOUT

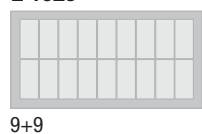


L 1125



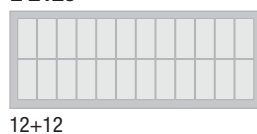
6+6

L 1625



9+9

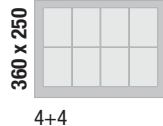
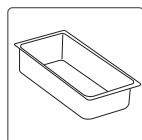
L 2125



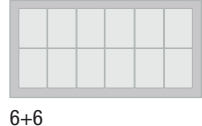
12+12

VASCHETTA GELATO
GELATO PAN
360x165
14.2"x6.5"

H 120 mm / 4.72" 5 litri / liters
H 150 mm / 5.91" 7 litri / liters



4+4



6+6



8+8

VASCHETTA GELATO
GELATO PAN
360x250
14.2"x9.8"

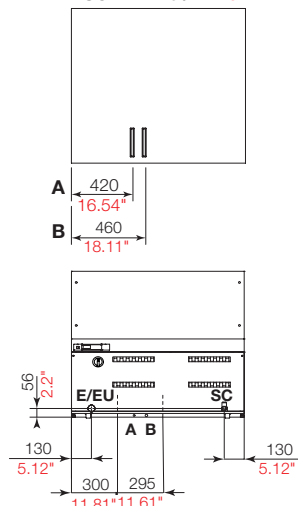
H 80 mm / 3.15" 5,5 litri / liters
H 120 mm / 4.72" 8,5 litri / liters
H 150 mm / 5.91" 10,5 litri / liters

SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

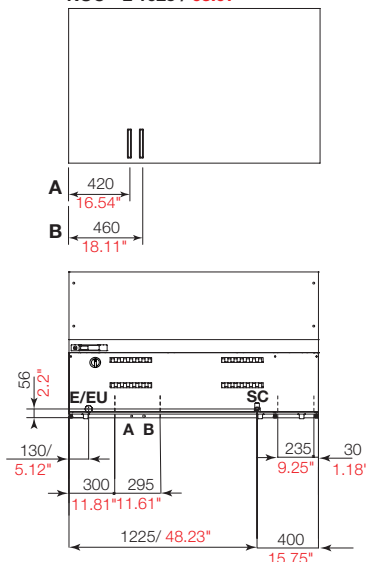
A - Tubo mandata: Ø 12
B - Tubo aspirazione: Ø 16
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per UC remota

A - Delivery tube: gelato Ø 12
B - Aspiration tube: gelato Ø 16
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote CU

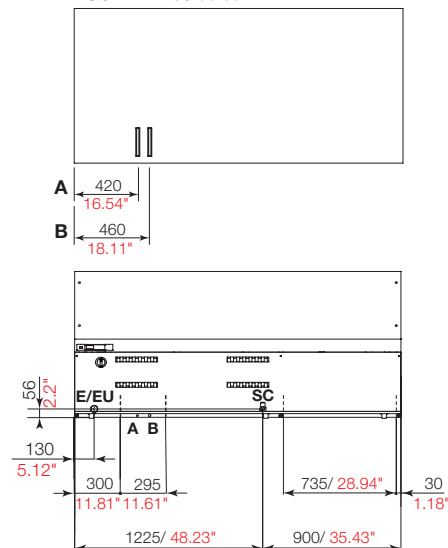
NUC - L 1125 / 44.29"



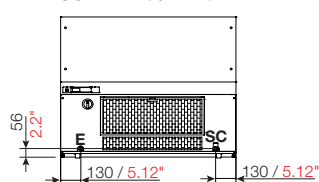
NUC - L 1625 / 63.97"



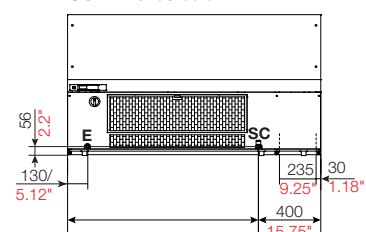
NUC - L 2125 / 83.66"



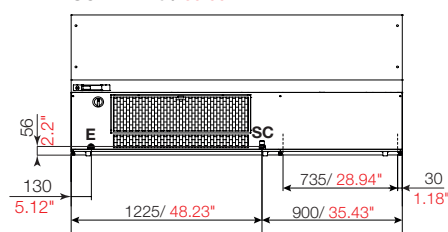
UC - L 1125 / 44.29"



UC - L 1625 / 63.97"



UC - L 2125 / 83.66"





Sam80

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			230V/1Ph/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption	Resa Cooling capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class	Temperatura di esercizio Operating temperature				
GAS R452A	W A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F				
L 1125	1426 6.97	971 3315	34,5	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 1625*	1957 9.3	755+755 2578+2578	26,15+26,15	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 2125*	2509 11.99	971+971 3315+3315	34,5+34,5	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	

* 2 compressori | * 2 condensing units

CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			220V/1Ph/60Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption	Resa Cooling capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class	Temperatura di esercizio Operating temperature				
GAS R452A	W A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F				
L 1125	1357 6.98	1085 3700	34,5	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 1625*	2133 9.74	874+874 2980+2980	26,15+26,15	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 2125*	2229 10.85	1085+1085 3700+3700	34,5+34,5	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	

* 2 compressori | * 2 condensing units

CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			400V/3+N/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption	Resa Cooling capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class	Temperatura di esercizio Operating temperature				
GAS R452A	W A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F				
L 1125	1815 5.93	1580 5394	77,54	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 1625	2281 8.08	2100 7169	99,70	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	
L 2125	2346 8.38	2100 7169	99,70	35°C 95°F 60%	-2°C; -18°C			+28.4°F; +0.4°F	

3065103  ETL - NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120 CON MOTORE A BORDO (UC) O REMOTO ENTRO 10 M WITH BUILT-IN CONDENSING UNIT (UC) OR WITH REMOTE CONDENSING UNIT WITHIN 10 M						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			V/Ph/Hz 208-220/1/60		
Modello Unit	Potenza Comp. HP	Breaker size	MCA	MOP	Resa Capacity		Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R404A	W	A	A	A	W/H -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
L 1125	1.2	12	8	12	874	2980	30°C	86°F	55%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F
L 1625*	1.2+1.2	20	14	23	874+874	2980+2980	30°C	86°F	55%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F
L 2125*	1.2+1.2	20	15	23	1085+1085	3700+3700	30°C	86°F	55%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F

* 2 compressori | * 2 condensing units

Misure senza fianchi Side panels excluded	Misure con fianchi Side panels included	Spessore fianco terminale Thickness of each side panel
L 1125 L 1625 L 2125	L 1131 L 1631 L 2131	3 mm / 0.12"



Sam80

CE EAC

VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
STRUTTURA - Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili. - Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm, schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc). - Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio AISI 304 finitura lucida BA, profondo 90 mm; su richiesta estensione piano lavoro per raggiungere una profondità di 150 mm. - Il piano espositivo refrigerato profondo 812 mm è costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura lucida BA che possono essere collocati in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo di 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3°. SAM80 pasticceria è disponibile nei moduli lineari 1125, 1625 e 2125 mm (più i fianchi in metallo verniciato bianco, spessore 3 mm ciascuno) e nelle seguenti versioni: - VBD (vetri bassi diritti) H 1200 mm, - VAD (vetri alti diritti) H 1350 mm, - VAC (vetri alti curvi) H 1350 mm. CASTELLO VETRI Castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED. Vetro frontale pireolitico, riscaldato e temperato con apertura dall'alto al basso. Fianchi in vetro camera pireolitico, riscaldato e temperato. Una mensola espositiva profonda 240 mm per la versione VAD e VAC H 1350 mm, con possibilità di sostituirla con la mensola calda, e seconda mensola optional. Una mensola optional per la versione VBD H 1200 mm. Le mensole sono dotate di illuminazione LED e sono sorrette da sostegni in Plexiglas trasparente idoneo all'uso alimentare. Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato. REFRIGERAZIONE L'impianto di refrigerazione ventilato con circolazione d'aria è a mandata unica. Impianto con sbrinatorio a pausa e scarico previsto a terra, optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica. Unità condensatrice con doppia ventola di cui la seconda termostata che entra in funzione quando le condizioni ambientali richiedono maggiore ventilazione, con il vantaggio di una riduzione di calore e di rumore per l'operatore. Per un ottimale mantenimento dei prodotti di pasticceria l'impianto refrigerante è stato progettato per ottenere un adeguato indice di U.R.: 60%/70%. SAM80 è fornita con unità condensatrice a bordo (UC) oppure senza unità condensatrice (NUC). L'unità condensatrice, se a bordo della vetrina, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo. Lo sportello sulla griglia consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia. Pannello comandi elettronico per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente. Temperatura di esercizio +4°C/+8°C sul piano espositivo in acciaio; temperatura ambiente sulle mensole. Test a 35°C e 60% U.R.	STRUCTURE - Supporting structure in tubular steel frame painted with epoxy powder at 180°C, with stiffening elements and adjustable feet. - Monobloc foam structure insulated - 50 mm minimum thick - with low density injected polyurethane (40 Kg/m³). 90 mm deep worktop in low density polyurethane foam (40 kg/m³) and coated with AISI 304 stainless steel with polished finish; on request worktop extension to reach a total depth of 150 mm. - The refrigerated display surface - 812 mm deep - consists of removable, stainless steel surfaces with BA polished stainless steel finish. The surfaces can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions with a pitch of 20 mm; 2 positions at an angle of 1.5° and one position at an angle of 3°. SAM80 is available in the 1125, 1625 and 2125 mm linear units (plus 3mm-thick side panels in white sheet metal) and comes in the following range: - VBD H 1200 mm version (straight low glass); - VAD H 1350 mm version (straight high glass); - VAC H 1350 mm version (curved high glass). GLASS FRAME Self-supporting glass frame with LED top lighting. Single front glass of pyrolytic, heated and tempered glass, opens from top to bottom. Double-glazed glass sides of pyrolytic, tempered and heated glass. One 240mm-deep display shelf with LED top lighting provided for the 1350 mm VAD and VAC versions, second shelf as option. On request, hot shelf instead of the upper shelf. On request one 240mm-deep shelf for the 1200 mm (VBD) version. Food-grade Plexiglas supports for the shelves. Hermetic closure systems on the operator side by means of Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles. REFRIGERATION SYSTEM The refrigeration system is ventilated through air circulation with a single airflow. Defrosting is "at stop" with ground water drainage; on request condense evaporating tray with electric resistance. The refrigeration system has a condenser with two fans, in which the second one starts working just when a major ventilation is needed: this means less heat and noise for the operator. The refrigeration system of the pastry display case was planned with special attention to the best keeping of pastries, obtaining the correct "U.R." rate 60-70% (relative humidity rate). SAM80 is available with condensing unit on board (UC) or without condensing unit (NUC). The condensing unit, where fitted, is located in a special compartment on a metal base with sliding guides for an easier extraction and is protected by a white sheet metal grid. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Each unit is fitted with an electronic control panel, located under the worktop, to control the refrigeration and electrical system. A digital display connected to the system shows the temperature also on the customer's side. Operationg temperature +4°C/+8°C on the stainless steel display surface; ambient temperature on glass shelves. Test at 35°C and 60% R.H.



Sam80



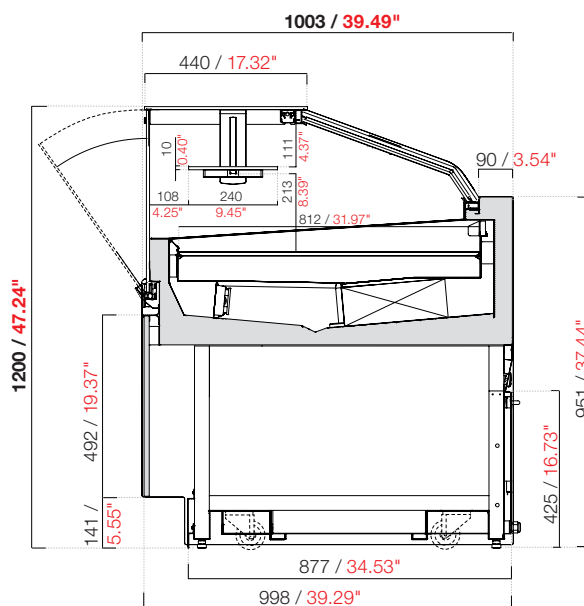
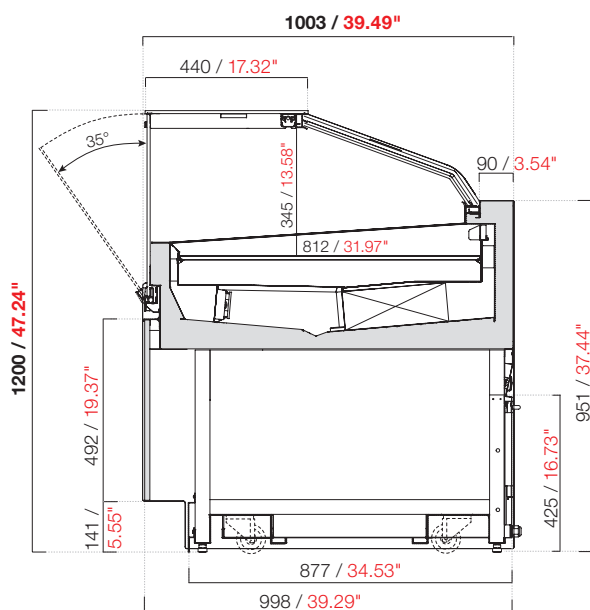
VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE



Sam80 - VBD H.1200

Sam80 - VBD H.1200

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

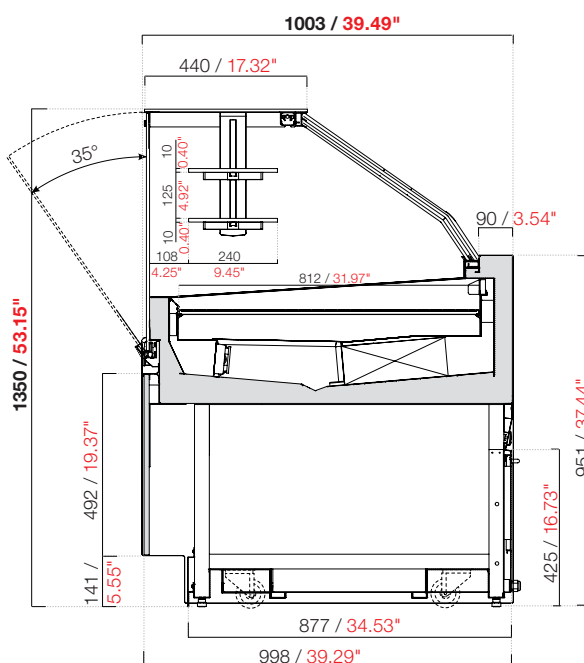
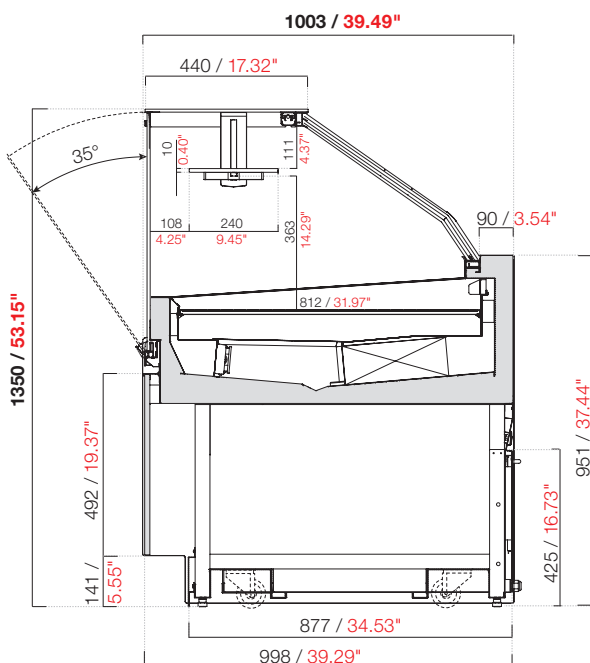


Sam80 - VAD H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

Sam80 - VAD H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





Sam80

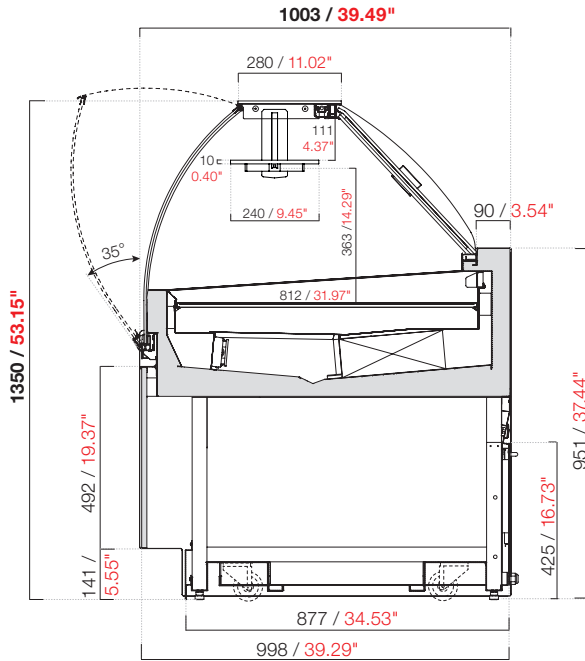


**VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE**



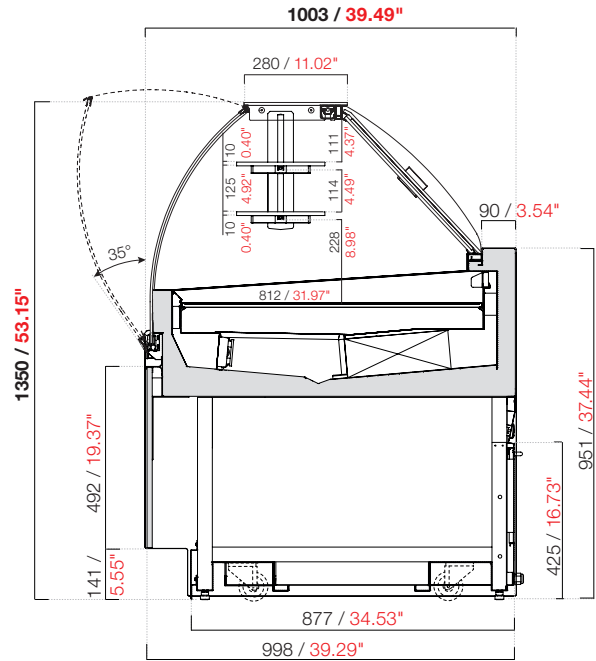
Sam80 - VAC H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf



Sam80 - VAC H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves



Sam80 - VAC H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf



Sam80 - VAC H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





Sam80



VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 end panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1125	1131	44.53	1003	39.49	230	507	1330x1120xH1594	52.4"x44.1"xH62.8"	281	619
L 1625	1631	64.31	1003	39.49	325	717	1830x1120xH1594	72"x44.1"xH62.8"	393	866
L 2125	2131	83.90	1003	39.49	415	915	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	498	1098
TERMINALE END UNIT	2147	84.53	1003	39.49	350	772	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	433	955

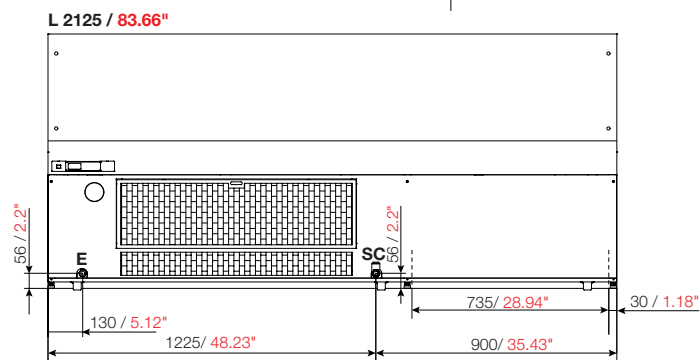
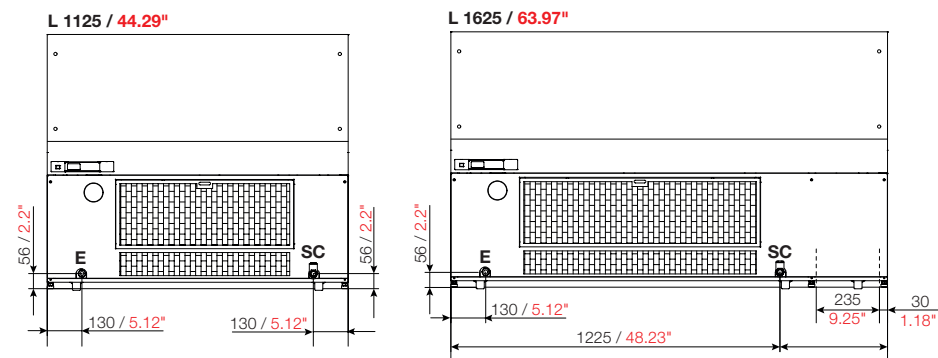
SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

PASTICCERIA CON MOTORE A BORDO

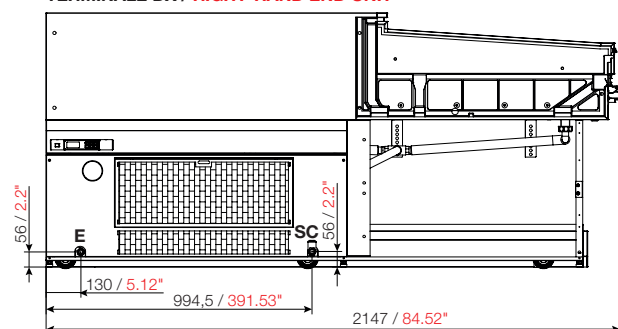
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina

PASTRY DISPLAY CASE WITH ON-BOARD CONDENSING UNIT

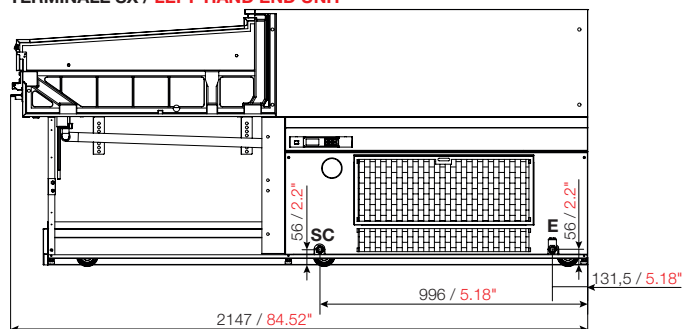
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case



TERMINALE DX / RIGHT-HAND END UNIT



TERMINALE SX / LEFT-HAND END UNIT





Sam80

CE EAC

VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

PASTICCERIA CON MOTORE REMOTO

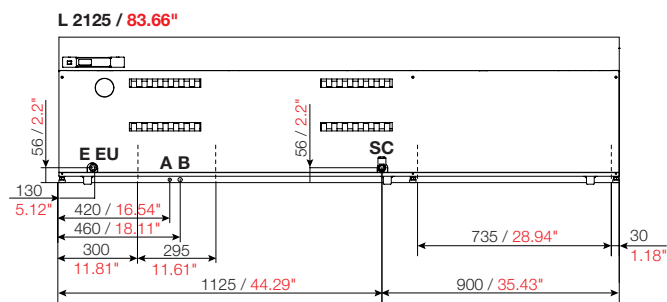
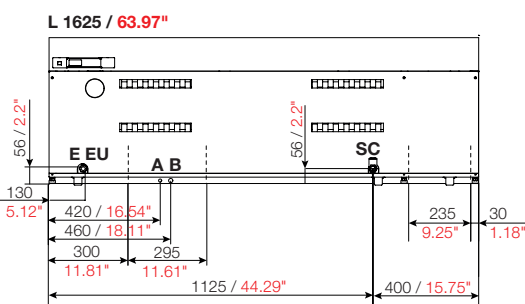
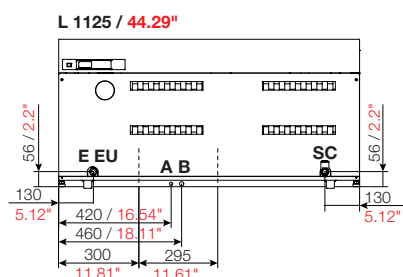
TUBI PER REFRIGERAZIONE

A - Tubo mandata: Ø 6
B - Tubo aspirazione: Ø 10
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per UC remota

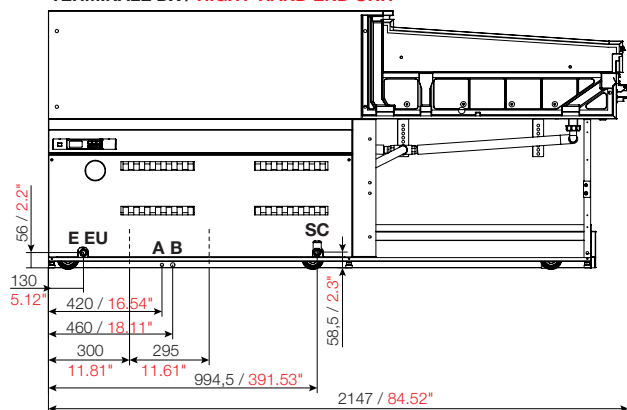
PASTRY DISPLAY CASE WITH REMOTE CONDENSING UNIT

TUBES FOR REFRIGERATION

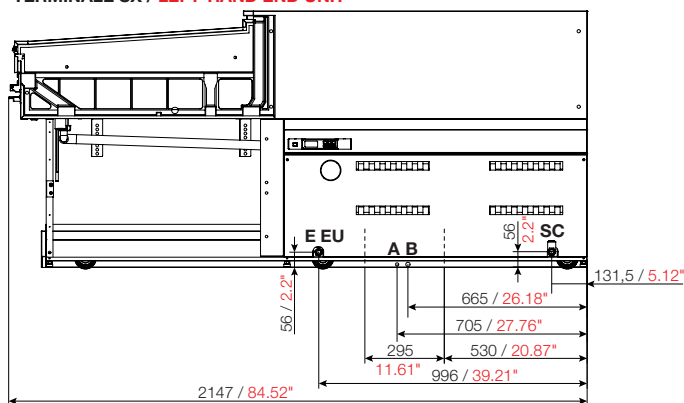
A - Delivery tube: Ø 6
B - Aspiration tube: Ø 10
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote condenser



TERMINALE DX / RIGHT-HAND END UNIT



TERMINALE SX / LEFT-HAND END UNIT





Sam80

VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CE CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	230V/1Ph/50Hz
--	--	--	--	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm³					
L 1125	723	3.9	817	2789	8,77	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	1035	5.81	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1143	5.33	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
TERMINALE END UNIT	1179	5.41	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F

CE CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	220V/1Ph/60Hz
--	--	--	--	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm³					
L 1125	829	5.03	876	2990	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	973	4.37	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1216	5.58	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
TERMINALE END UNIT	1252	5.45	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F

CE CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	230V/1Ph/50Hz
---	--	--	--	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm³					
L 1125	920	5.31	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	1039	4.89	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1247	5.77	1448	4943	17,40	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
TERMINALE END UNIT	1283	5.52	1448	4943	17,40	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F

CE CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	220V/1Ph/60Hz
---	--	--	--	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm³					
L 1125	858	3.87	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	1099	5.08	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1293	7.57	1470	5019	15,20	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
TERMINALE END UNIT	1329	7.65	1470	5019	15,20	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F

Misure senza fianchi Side panels excluded	Misure con fianchi Side panels included	Spessore fianco terminale Thickness of each side panel
L 1125 L 1625 L 2125	L 1131 L 1631 L 2131	3 mm / 0.12"



Drop-in Delice H 1151

PASTRY DISPLAY CASE



Drop-in Delice H 1151

VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:

STRUTTURA

- Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
- Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/m³). Parti a vista in acciaio inox aisi 304 finitura scotch brite.
- Sistema anticondensa con cavo caldo inserito all'interno di un tubo in rame posto a contatto della cornice perimetrale della vasca.
- Il piano espositivo è costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura Scotch Brite incassati di 30 mm rispetto al bordo perimetrale e ulteriormente ribassabili di altre 2 posizioni di 20 mm ciascuna, per consentire di esporre e conservare adeguatamente merce di altezza diversa.

VERSIONE CON VETRI EXTRA CHIARI

Castello in vetro extra chiaro disponibile nelle versioni:

- APERTO: con vetri extra chiari termosaldati (senza illuminazione);
- CHIUSO: con vetri extra chiari termosaldati, illuminazione a LED 4000°K, chiusura lato operatore con scorrevoli in plexiglas.

VERSIONE CON VETRI RISCALDATI

- Castello in vetro pirolico riscaldato, illuminazione a LED 4000°K, chiusura lato operatore con scorrevoli in plexiglas.

VENTILAZIONE REGOLABILE (OPTIONAL)

Il regolatore di velocità delle ventole, optional su vetrine con castello vetri chiuso, consente di preservare le qualità estetiche e organoleptiche dei prodotti in base alle loro specifiche caratteristiche. La ventilazione può essere impostata su 3 velocità differenti:

- 3 = ventilazione standard
- 2 = ventilazione media
- 1 = ventilazione leggera

REFRIGERAZIONE

Refrigerazione ventilata con gruppo ermetico monofase a capillare, in caso di unità condensatrice a bordo (UC), a valvola in caso di unità condensatrice esterna (NUC). Sbrinatorio a tempo. Il pannello comandi elettronico viene fornito montato nella parete lato operatore con ripetitore digitale di temperatura montato sulla cornice perimetrale in acciaio inox a vista del cliente.

VERSIONI CON CELLA DI RISERVA

Cella di riserva refrigerata con evaporatore statico (+4°C/+8°C). La refrigerazione è prodotta con lo stesso gruppo ermetico della vetrina a doppio controllo per un uso indipendente della vetrina e della cella. Dotazione di sportello magnetico con unica griglia intermedia in PST. Cassettiera a richiesta.

Temperatura d'esercizio sul piano espositivo +4°C/+8°C
Test a +25°C e 60% U.R.

STRUCTURE

- Tubular steel frame, painted with epoxy powders at 180°C with stiffening elements and adjustable feet.
- Monobloc foam structure insulated - 50 mm minimum thick - with low density injected polyurethane (40 Kg/m³). All visible parts are in AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite finish.
- A hot cable is arranged inside a copper tube placed in contact with the perimetral frame to avoid the forming of condensation.
- The display surface consists of removable tops in stainless steel with Scotch-Brite finish; these tops are built inside for a distance of 30 mm with respect to the perimetral rim and with the possibility of being further lowered in 2 other positions of 20 mm each, and this in order to display and preserve properly the merchandise of different heights.

VERSION WITH EXTRA CLEAR GLASS FRAME

The extra clear glass frame is available in two configurations:

- OPEN: with sealed extra clear glasses (without lighting);
- CLOSED: with sealed extra clear glasses, 4000°K LEDs lighting and rear closure with plexiglass sliding doors.

VERSION WITH HEATED GLASS FRAME

- Glass frame with pyrolytic and heated glasses, 4000°K LEDs lighting and rear closure with plexiglass sliding doors.

ADJUSTABLE VENTILATION (OPTIONAL)

The fan speed regulator, optional on display cases with closed glass frame, allows to preserve the aesthetic and organoleptic qualities of the products according to their specific characteristics. The ventilation can be set on 3 different speeds:

- 3 = standard ventilation
- 2 = medium ventilation
- 1 = mild ventilation

REFRIGERATION SYSTEM

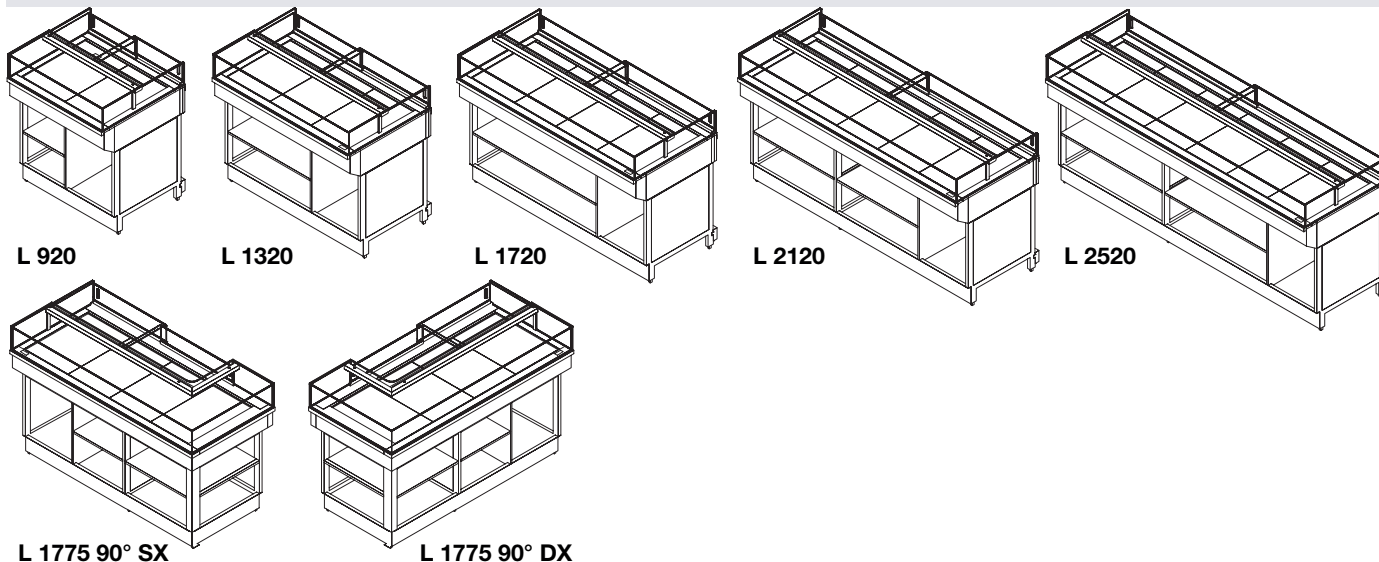
Ventilated refrigeration system consists of hermetic compressor, capillary tube system in case of incorporated condensing unit (UC), or valve system in case of remote condensing unit (NUC). Defrosting set by a timer. The electronic control panel is fitted into the wall on the operator's side with digital temperature repeater fitted into the perimetral, stainless steel frame on the customer's side.

VERSIONS WITH REFRIGERATED STORAGE

Cold storage unit with static evaporator (+4°C/+8°C) which cooling is produced with the same sealing unit of the display case with a double check to make independent use of the counter and the cold storage unit. Provided with door and plastic-coated wire-grid.

Operating temperature on the stainless steel display surface: +4°C/+8°C
Test at +25°C and 60% U.R.

MODULI DISPONIBILI | AVAILABLE UNITS





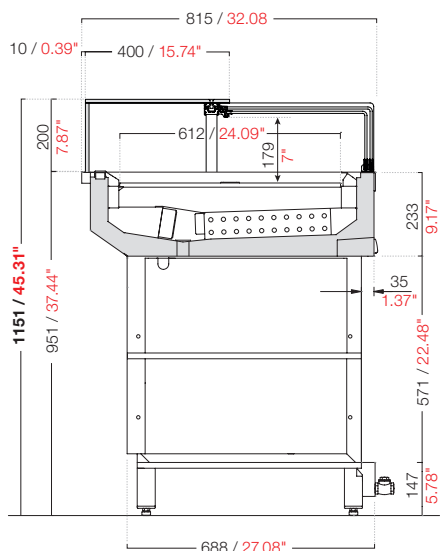
Drop-in Delice H 1151

VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE

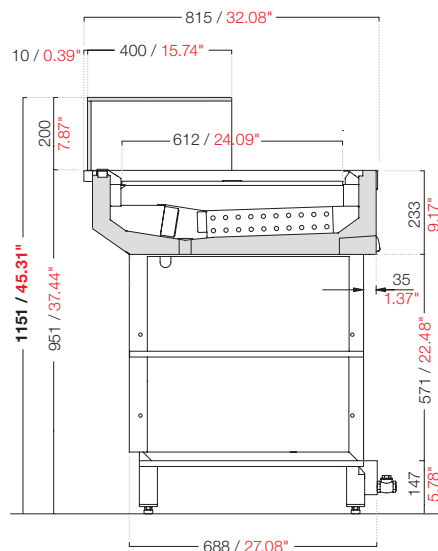


SEZIONI DROP-IN DELICE FREDDO VENTILATO | SECTION VIEWS DROP-IN DELICE VENTILATED COLD

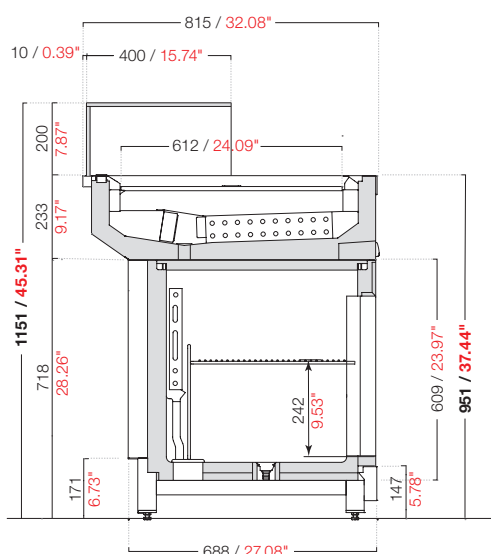
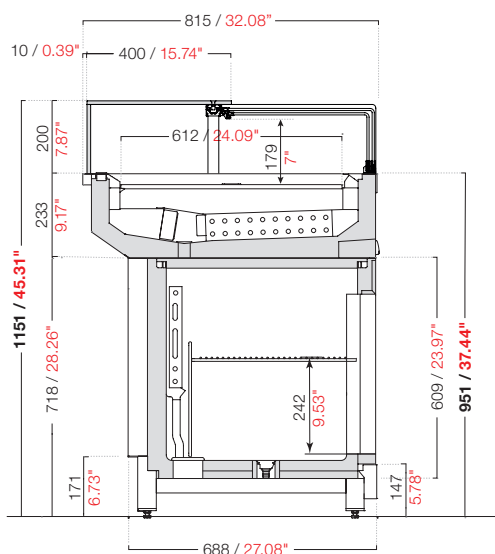
H 1151 CHIUSO | CLOSED



H 1151 APERTO | OPEN



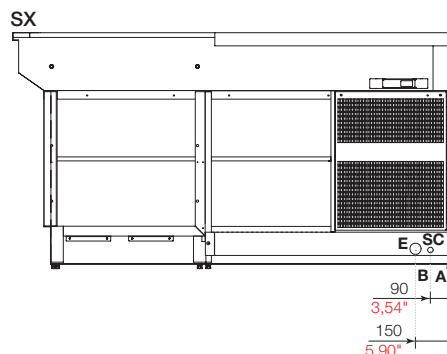
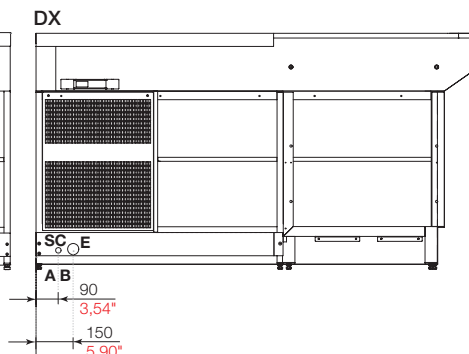
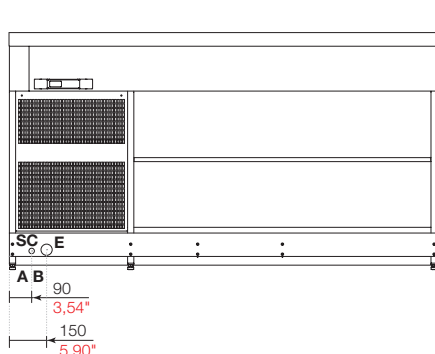
CON CELLA DI RISERVA | WITH REFRIGERATED STORAGE



SCHEMA SCARICHI DRAINAGES SYSTEM SCHEME

- A. Tubo mandata Ø 6
- B. Tubo aspirazione Ø 10
- SC. Scarico condensa con valvola antiriflusso 1/2"
- E. Alimentazione elettrica

- A. Delivery tube Ø 6
- B. Aspiration tube Ø 10
- SC. Condensate drain with 1/2" no return valve
- E. Electric power





Drop-in Delice H 1151

VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE



ETL
- NSF 1
- UL STD 471
- NSF 49 - CAN/CSA C22.2 STD n. 101

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 920	920*	36.22*	815	32.09	80	176	1154x1099xH1584	45.4"x43.3"xH62.4"	126	278
L 1320	1320*	51.97*	815	32.09	115	254	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH62.4"	178	392
L 1720	1720*	67.72*	815	32.09	150	331	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH62.4"	230	507
L 2120	2120*	83.46*	815	32.09	185	408	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	284	626
L 2520	2520*	99.21*	815	32.09	220	485	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	319	703
TERMINALE	1775*	69.88*	815	32.09	160	353	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH62.4"	240	529

*Misure senza fianchi (1 fianco in metallo: 3 mm - 1 fianco in legno: 20 mm)

*Side panels not included (1 metal side panel: 3 mm / 0.12" - 1 wooden side panel: 20 mm / 0.79")

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

		UC CON MOTORE A BORDO WITH CONDENSING UNIT ON BOARD					Tensione e frequenza Voltage and frequency				V/Ph/Hz 230V/1/50Hz		
MODELLO UNIT GAS 452A	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY		CILINDRATA DISPLACEMENT	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS				TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	W	A			W/h -10°C	BTU/h +14°F	cm³	°C		°F	U.R.	°C	°F
FREDDO VENTILATO VENTILATED COLD													
L 920	621	801*	3,65	4,43*	748	2552	8,85	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1320	655	875*	3,79	4,75*	748	2552	8,85	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1720	836	1096*	3,8	4,93*	1145	3906	10,7	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2120	928	1228*	4,03	5,33*	1145	3906	10,7	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2520	1166	1506*	5,07	6,55*	1363	4651	14,32	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
TERMINALE	836	3,8			1145	3906	10,7	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
FREDDO VENTILATO CON CELLA DI RISERVA VENTILATED COLD WITH REFRIGERATED STORAGE													
L 1720	849	1109*	3,86	4,99*	1145	3906	10,7	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2120	928	1228*	4,03	5,33*	1145	3906	10,7	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2520	1166	1506*	5,07	6,55*	1363	4651	14,32	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

* versione con vetri riscaldati - heated glass version

		UC CON MOTORE A BORDO WITH CONDENSING UNIT ON BOARD					Tensione e frequenza Voltage and frequency				V/Ph/Hz 220V/1/60Hz	
MODELLO UNIT	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY		CILINDRATA DISPLACEMENT	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
GAS 452A	W		A		W/h -10°C	BTU/h +14°F	cm³	°C	°F	U.R.	°C	°F
FREDDO VENTILATO VENTILATED COLD												
L 920	708	888*	4,5	5,28*	876	2990	8,85	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1320	742	962*	4,64	5,6*	876	2990	8,85	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1720	829	1089*	3,75	4,88*	1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	928	1228*	4,03	5,33*	1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	1166	1506*	5,07	6,55*	1186	4050	12,01	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
TERMINALE	829		3,75		1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
FREDDO VENTILATO CON CELLA DI RISERVA VENTILATED COLD WITH REFRIGERATED STORAGE												
L 1720	842	1102*	3,81	4,94*	1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	928	1228*	4,03	5,33*	1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	1166	1506*	5,07	6,55*	1186	4050	12,01	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F

* versione con vetri riscaldati - heated glass version



Drop-in Delice H 1151

VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE



CE		UCR CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					Tensione e frequenza Voltage and frequency			V/Ph/Hz 230V/1/50Hz		
MODELLO UNIT GAS 452A	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY		CILINDRATA DISPLACEMENT	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	W		A		W/h -10°C	BTU/h +14°F	cm³	°C	°F	U.R.	°C	°F
FREDDO VENTILATO VENTILATED COLD												
L 920	760	940*	3,47	4,25*	1096	3742	12,11	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1320	940	1160*	4,27	5,23*	1363	4651	14,32	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1720	1165	1425*	6,07	7,2*	1448	4943	17,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	1201	1501*	6,22	7,52*	1513	5162	18,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	1239	1579*	6,39	7,87*	1513	5162	18,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
TERMINALE	1165	6,07			1513	5162	18,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
FREDDO VENTILATO CON CELLA DI RISERVA VENTILATED COLD WITH REFRIGERATED STORAGE												
L 1320	940	1160*	4,27	5,23*	1363	4651	14,32	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1720	1165	1425*	6,07	7,2*	1448	4943	17,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	1201	1501*	6,22	7,52*	1513	5162	18,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	1239	1579*	6,39	7,87*	1513	5162	18,4	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F

* versione con vetri riscaldati - heated glass version

		UCR CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					Tensione e frequenza Voltage and frequency				V/Ph/Hz 220V/1/60Hz		
MODELLO UNIT GAS 452A	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY		CILINDRATA DISPLACEMENT	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS				TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	W		A		W/h -10°C	BTU/h +14°F		cm³	°C	°F	U.R.	°C	°F
FREDDO VENTILATO VENTILATED COLD													
L 920	753	933*	3,42	4,2*	1032	3523	10,33	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1320	961	1181*	4,48	5,44*	1186	4050	12,01	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1720	1115	1375*	6,81	7,94*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2120	1151	1451*	6,96	8,26*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2520	1189	1529*	7,13	8,61*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
TERMINALE	1115		6,81		1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
FREDDO VENTILATO CON CELLA DI RISERVA VENTILATED COLD WITH REFRIGERATED STORAGE													
L 1320	961	1181*	4,48	5,44*	1186	4050	12,01	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1720	1115	1375*	6,81	7,94*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2120	1151	1451*	6,96	8,26*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2520	1189	1529*	7,13	8,61*	1470	5019	15,2	3	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

* versione con vetri riscaldati - heated glass version

ETL ETL		UC / UCR CON MOTORE A BORDO O REMOTO ENTRO 10 METRI WITH CONDENSING UNIT ON BOARD OR WITHIN 10 METERS				Tensione e frequenza Voltage and frequency			V/Ph/Hz 208-220/1/60	
Modello Unit GAS R404A	Potenza Comp. HP	Breaker size	MCA	MOP	Resa Capacity W/H -10°C	Cilindrata Displacement cm ³	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature
	W	A	A	A	BTU/h +14°F	cm ³	°C	°F	U.R. I R.H.	°C °F
L 920	3/8	15	7	10	876	2990	8,85	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1320	3/8	15	7	10	876	2990	8,85	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1720	3/8	15	6	9	1032	3523	10,33	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	3/8	15	6	9	1032	3523	10,33	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	3/8	15	8	11	1186	4050	12,01	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
TERMINALE	3/8	15	6	9	1032	3523	10,33	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
FREDDO VENTILATO CON CELLA DI RISERVA VENTILATED COLD WITH REFRIGERATED STORAGE										
L 1720	3/8	15	6	9	1032	3523	10,33	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2120	3/8	15	6	9	1032	3523	10,33	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2520	3/8	15	8	11	1186	4050	12,01	25°C	77°F 60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F



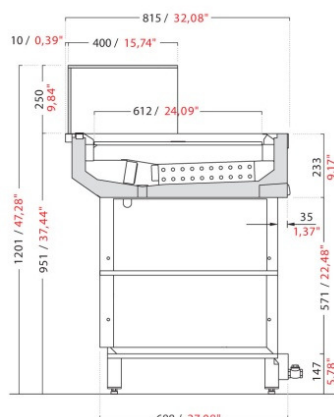
DROP-IN DELICE



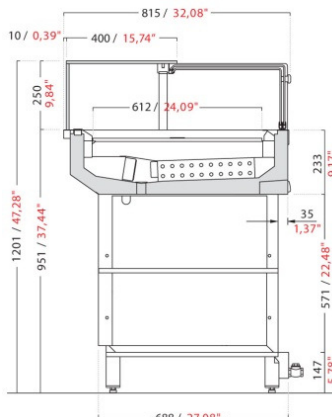
VETRINA PRALINE convertibile in pasticceria / PRALINE DISPLAY CASE convertible to pastry

CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS
- struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno 180° con elementi di irrigidimento, piedini regolabili - scocca monoblocco schiumata con poliuretano a bassa densità con spessore minimo di 50 mm. - parti a vista in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite - sistema anticondensa con cavo caldo inserito all'interno di un tubo in rame posto a contatto della cornice perimetrale della vasca - piano espositivo costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura Scotch Brite incassati di 30 mm rispetto al bordo perimetrale e ulteriormente ribassabili di altre 2 posizioni di 20 mm ciascuna, per consentire di esporre e conservare adeguatamente merce di altezza diversa - disponibile in 5 moduli lineari e due terminali ottimizzati per contenere da 2 fino a 6 vassoi commerciali 600x400 mm	- tubular steel frame, painted with epoxy powders at 180°C with stiffening elements and adjustable feet - monobloc foam structure insulated - 50 mm/1.97" minimum thick - with low density injected polyurethane (40 Kg/m3) - all visible parts are in AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite finish - a hot cable is arranged inside a copper tube placed in contact with the perimetral frame to avoid the forming of condensation - the display surface consists of removable tops in stainless steel with Scotch-Brite finish; these tops are built inside for a distance of 30 mm/1.18" with respect to the perimetral rim and with the possibility of being further lowered in 2 other positions of 20 mm/0.79" each, and this in order to display and preserve properly the merchandise of different heights
- castello vetri CHIUSO realizzato in vetro Float termosaldato, illuminazione a LED e chiusura lato operatore con scorrevoli in plexiglas - oppure castello vetri APERTO realizzato con il solo vetro Float termosaldato - refrigerazione ventilata con gruppo ermetico monofase a capillare, in caso di unità condensatrice a bordo; a valvola in caso di unità condensatrice esterna - sbrinamento a tempo - pannello comandi elettronico con ripetitore digitale di temperatura - la stessa vetrina può fungere da praliniera (+14°C, 45% U.R. max) o da pasticceria (+4°C/+8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità - test a 25°C e 60%U.R.	- available in 5 linear and 2 end units - optimized in order to contain from 2 up to 6 trays 600x400 mm/23.62"x15.75" - CLOSED glass front with sealed Float glass, LED lights and rear closure with plexiglas sliding doors - OPEN glass front with sealed Float glass only - ventilated refrigeration system with hermetic compressor, capillary tube system in case of incorporated condensing unit, or valve system in case of remote condensing unit - defrosting set by a timer - electronic control panel on the operator's side with digital temperature repeater - the same display case can be used for pralines (+14°C/+57.2°F, 45% R.H. MAX) or for pastry (+4°C/+8°C; +39.2°/+46.4°F and 60%- 65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel - tested at 25°C/77°F and 60% R.H

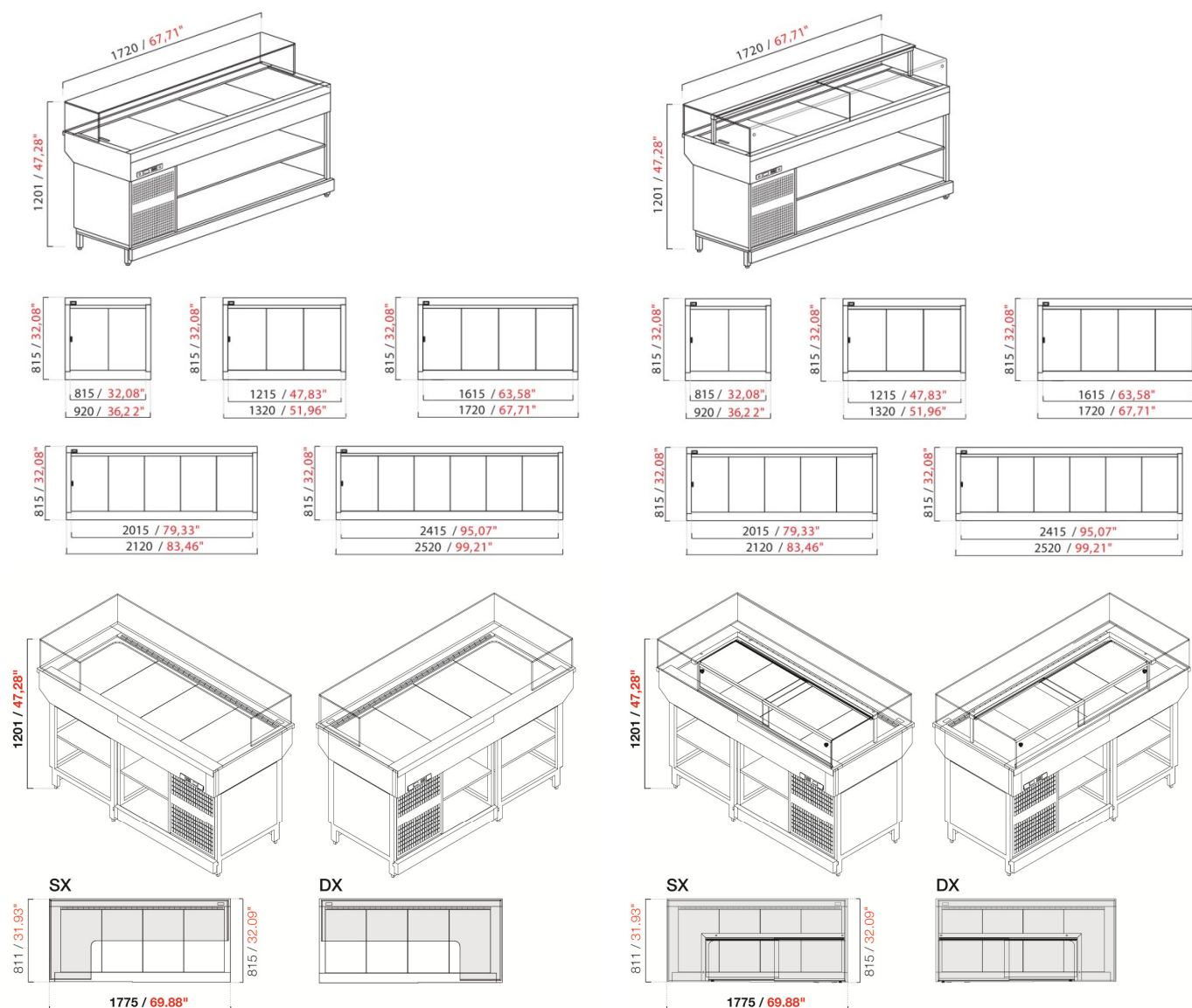
SEZIONI SECTION VIEWS



Vetrina **DROP-IN praline** con castello vetri APERTO
Praline DROP-IN display case with OPEN glass front



Vetrina **DROP-IN praline** con castello vetri CHIUSO
Praline DROP-IN display case with CLOSED glass front



DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITÀ DEPTH		ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 920	*920	*36.22"	815	32.08"	1201	47.28"	80	176	1154x1099xH1584	45.4"x43.3"xH62.4"	126	278
L 1320	*1320	*51.96"	815	32.08"	1201	47.28"	115	254	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH62.4"	178	392
L 1720	*1720	*67.71"	815	32.08"	1201	47.28"	150	331	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH62.4"	230	507
L 2120	*2120	83.46"	815	32.08"	1201	47.28"	185	408	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	281	619
L 2520	*2520	99.21"	815	32.08"	1201	47.28"	220	485	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	316	697
TERM**	*1775	*69.88"	815	32.08"	1201	47.28"	160	353	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH62.4"	240	529

*Misure senza fianchi (1 fianco in metallo "SLIM" - 3 mm; 1 fianco in legno - 20 mm)

*Side panels not included (1 metal side panel "SLIM" - 3 mm/0.11"; 1 wooden side panel - 20 mm/0.79")

**Modulo Terminale End Unit

CE	CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT		TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
			MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION	RESA COOLING CAPACITY	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50	monofase 230/1/50	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W A	W -10°C BTU/h +14°F					
L 920	928 5.00	817 2789	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1320	1062 5.58	817 2789	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1720	1536 8.20	1096 3742	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2120	1672 8.78	1096 3742	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2520	1936 8.79	1315 4489	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
TERM	1536 8.20	1096 3742	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F

CE	CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT		TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
			MONOFASE - V/Ph/Hz 220/1/60				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION	RESA COOLING CAPACITY	CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 220/1/60	monofase 220/1/60	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W A	W -10°C BTU/h +14°F					
L 920	1053 6.20	876 2990	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1320	1187 6.78	876 2990	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1720	1474 6.76	1032 3523	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2120	1610 7.34	1032 3523	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2520	2009 9.04	1186 4050	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
TERM	1474 6.76	1032 3523	25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F

	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS			TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
				MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION	RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50	monofase 30/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W A	W -10°C BTU/h +14°F						
L 920	1160 6.56	1096 3742		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1320	1320 6.31	1315 4489		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1720	1768 8.45	1448 4943		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2120	1904 9.03	1448 4943		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2520	2142 10.07	1448 4943		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
TERM	1768 8.45	1448 4943		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F

	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS			TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
				MONOFASE - V/Ph/Hz 220/1/60				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION	RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 220/1/60	monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W A	W -10°C BTU/h +14°F						
L 920	1098 5.12	1032 3523		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1320	1393 6.56	1186 4050		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 1720	1827 10.31	1470 5019		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2120	1963 10.89	1470 5019		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
L 2520	2201 11.93	1470 5019		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F
TERM	1827 10.31	1470 5019		25°C	77°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39.2°F; +46.4°F +57.2°F



Milia

GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



Milia



3065103
ETL
NIF 2
UL STD 411
US - CAN/CSA C22.2 STD 100

Intertek Intertek

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



IT

CARATTERISTICHE TECNICHE:

STRUTTURA

- Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
- Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc).
- Struttura porta vaschette con segnaposti integrato in acciaio inox verniciato nero RAL 9005 a polveri epossipoliesteri, illuminata da sotto da una fascia LED 4000°K per creare l'effetto sospeso. La struttura accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori ed anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.
- N° 36 etichette segna gusti in Plexiglas retro verniciato nero.
- Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.
- Vetro frontale camera, pirolitico, riscaldato e temperato, spessore 22 mm, con maniglia integrata nel profilo superiore e apertura assistita dall'alto verso il basso tramite pistoni a gas.
- Vetri laterali camera, pirolitici, riscaldati e temperati, spessore 19 mm.
- Tetto fisso in vetro singolo, pirolitico, riscaldato e temperato profondo 490 mm con plafoniera di illuminazione LED 5000°K.
- Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in Plexiglas curvato, spessore 8 mm, con maniglie fresate.
- Pannellatura frontale e fianchi esterni sagomati in multistrato di pioppo, spessore 31.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.
- Zoccolo in multistrato marino, spessore 11.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.
- Illuminazione LED 4000°K tra pannelli superiori e zoccolo rientrante sui 3 lati, che contribuisce a dare leggerezza al volume della vetrina.

MILIA gelato è disponibile nei moduli lineari 1200, 1700 e 2200 (senza fianchi, con fianchi 1262, 1762 e 2262 mm), con altezza 1151 mm.

SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)

La vetrina gelato MILIA è dotata di sistema di chiusura ermetica HCS che consente di conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura. Il sistema HCS è composto da:

- ante scorrevoli in plexiglas con guarnizioni laterali in PVC a tenuta ermetica;
- sensori di chiusura che rilevano quando la vetrina è chiusa;
- sistema di sbrinatorio a tempo RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Grazie al sistema HCS lo sbrinatorio avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

REFRIGERAZIONE

L'impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore e flusso sopraelevato garantisce omogeneità di temperatura in vasca. La vetrina è dotata di due evaporatori per garantire una maggiore autonomia di ore di lavoro continuo. Lo sbrinatorio rapido (automatico a gas caldo con unità condensatrice a bordo, inversione di ciclo con unità condensatrice remota) è differenziato tra evaporatore anteriore ed evaporatore posteriore: ciclo di 4 ore per quello anteriore e di 12 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinatorio è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore. L'unità condensatrice, se a bordo della vetrina, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo. Lo sportello sulla griglia consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia. Pannello comandi elettronico per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente.

MILIA è testata a 35°C e 60% U.R. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C.

VERSIONE "4 STAGIONI"

La vetrina gelato MILIA è disponibile anche nella versione "4 STAGIONI": grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria "BT" (= temperatura negativa -2°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack "TN" (= temperatura positiva +4°C/+8°C). Opzionale il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria o snack.

EN

FEATURES:

STRUCTURE

- Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs.
- Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³).
- Pan-holding structure in black epoxy powder painted stainless steel with integrated glass flavour marker, illuminated from below by a 4000°K LED strip to create the suspended effect. The structure can hold two rows of pans (360x165x150 mm or 360x250x150 mm) which rest on rear and front longitudinal cases and on a central support tube with spacers that hold the pans in place.
- N.36 black painted Plexiglas labels.
- Worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish.
- Double-glazing front glass, 22 mm thick, pyrolytic, heated and tempered, with integrated handle in the upper profile. The front glass opens upwards, by means of gas pistons.
- Double-glazing side panels, 19 mm thick, pyrolytic, heated and tempered.
- Fixed top in single, pyrolytic, heated and tempered glass, 490-mm deep, with 5000°K LED lighting.
- Closing system on the operator's side by means of 8mm-thick Plexiglas sliding doors with milled handles.
- Front paneling and shaped exterior side panels in poplar plywood, 31.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.
- Plinth in marine plywood, 11.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.
- 4000°K LED lighting between upper panels and recessed plinth (on 3 sides), which helps to give lightness to the volume of the display case.

MILIA gelato display case is available in 1200, 1700 and 2200 mm linear modules (without side panels; 1262, 1762, 2262 with side panels); with a height of 1151 mm.

HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System)

The MILIA gelato display case is equipped with the HCS closure system that allows preserving the gelato in the display case without needing to store it in chiller cabinets or refrigerated cells at low temperature. The HCS system is composed of:

- Plexiglas sliding doors with airtight PVC side seals;
- Closing sensors that detect when the display case is closed;
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) timed defrosting system.

Thanks to the HCS system, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation (less stress on the gelato) and a relative energy saving.

REFRIGERATION

The ventilated refrigeration system with double evaporator and raised flow ensures homogeneous temperature in the tank. The display case is equipped with two evaporators to ensure greater autonomy of continuous operation. Fast defrosting (automatic with hot gas and onboard condenser unit, cycle inversion with remote condenser unit) is differentiated between the front and the rear evaporator: a cycle of 4 hours for the front and 12 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator. The condenser unit, if onboard the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by an AISI 304 stainless steel grille with BA polished finish. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Electronic control panel for refrigeration and electric system management with digital temperature repeater in the display case facing the customer.

Test at 35°C and 60% RH. Operating temperature -2°C/-18°C.

"4-SEASONS" VERSION

The MILIA gelato display case is also available in the 4-SEASONS VERSION: the toggle switch allows with just a click changing from the BT gelato (= negative temperature -2°C/-18°C) to the TN pastry or snack function (= positive temperature +4°C/+8°C). Optional stainless steel display top instead of the gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or snacks.



Milia

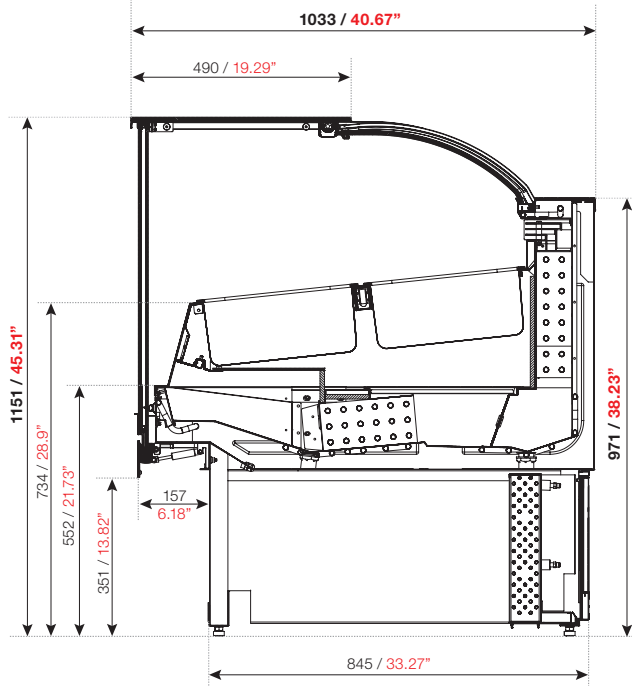
VETRINA GELATO / 4 STAGIONI
GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



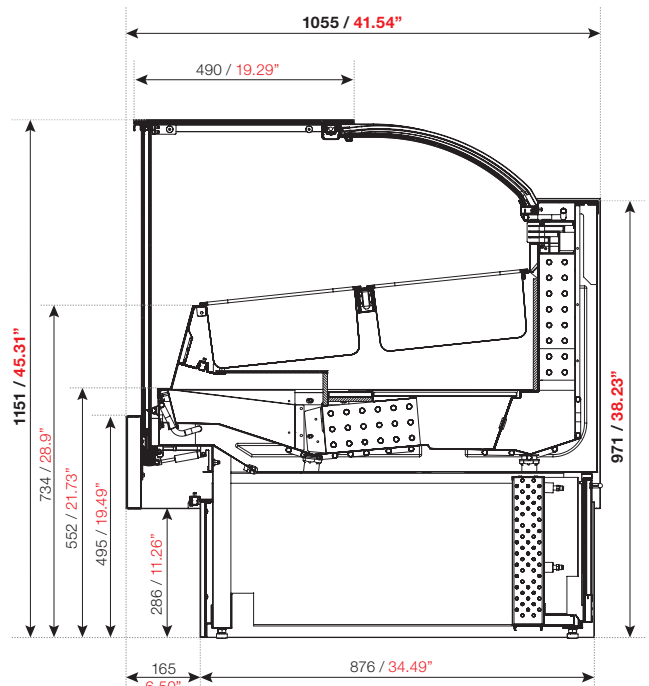
3005103
ETL
NHS 2
UL STD 471
US - CANADA CULZ STD n. 100
Intertek Intertek



SEZIONI | SECTION VIEWS



SENZA PANNELLO FRONTALE E SENZA FIANCHI
WITHOUT FRONT AND SIDE PANELS



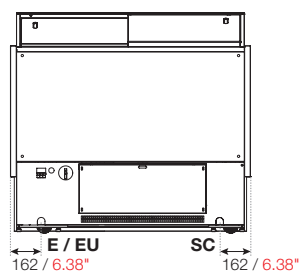
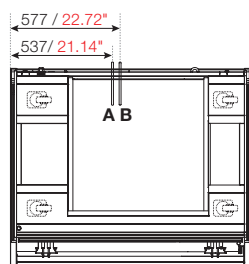
CON PANNELLO FRONTALE E FIANCHI
WITH FRONT AND SIDE PANELS

SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

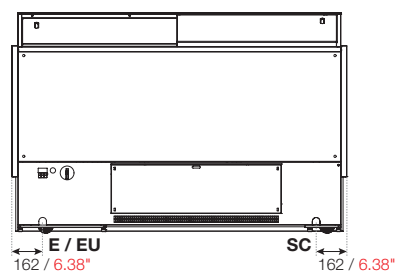
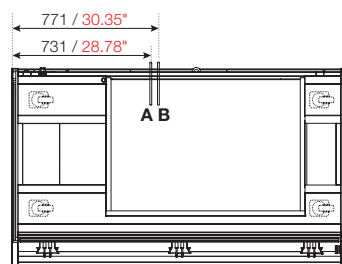
A - Tubo mandata Ø 12
B - Tubo aspirazione Ø 16
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per unità condensatrice remota (UCR)

A - Delivery tube Ø 12
B - Aspiration tube Ø 16
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote condensing unit (UCR)

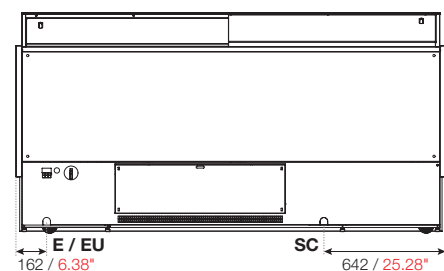
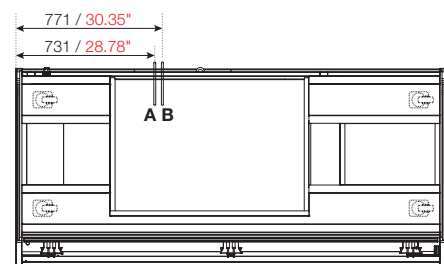
L 1262 / 49.68"



L 1762 / 69.37"



L 2262 / 89.05"





Milia

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE

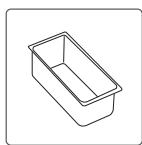


ETL
- NSF 7
- UL STD 471
- CAN/CSA C22.2 STD 100

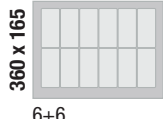
Intertek Intertek



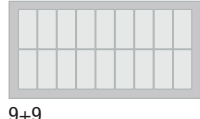
MODULI E VASCHE GELATO | UNITS AND GELATO PANS LAYOUT



L 1262



L 1762



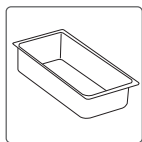
L 2262



VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x165
14.2"x6.5"

H 120 mm / 4.72" 5 litri / liters

H 150 mm / 5.91" 7 litri / liters



360 x 250



4+4



6+6



VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x250
14.2"x9.8"

H 80 mm / 3.15" 5,5 litri / liters

H 120 mm / 4.72" 8,5 litri / liters

H 150 mm / 5.91" 10,5 litri / liters

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 side panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1200	1262	49.68	1055	41.54	320	705	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH 62.4"	383	844
L 1700	1762	69.37	1055	41.54	390	860	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH 62.4"	470	1036
L 2200	2262	89.05	1055	41.54	440	970	2724x1099xH1584	107.2"x43.3"xH 62.4"	539	1188

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			230V/1Ph/50Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm ³					
L 1200	1406	6.22	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 1700*	2502	11.23	971+971	3315+3315	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 2200*	2635	11.74	971+971	3315+3315	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units

CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			220V/1Ph/60Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm ³					
L 1200	1427	7.04	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 1700*	2543	12.86	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 2200*	2676	13.37	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units



Milia

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI
GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA



CON MOTORE A BORDO (UC)
WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

400V/3+N/50Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm ³					
L 1200	1795	5.15	1580	5394	77,54	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 1700	2309	7.36	2100	7169	99,70	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 2200	3010	9.88	2500	8535	99,70	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F



CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI
WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

400V/3+N/50Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm ³					
L 1200	2285	7.85	2100	7169	99,7	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 1700	2743	10.18	2780	9491	149,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 2200	2876	10.69	2780	9491	149,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F

3065103



ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US - CAN/CSA C22.2 STD 14.1 120

Intertek Intertek

CON MOTORE A BORDO (UC) O REMOTO ENTRO 10 M
WITH BUILT-IN CONDENSING UNIT (UC) OR WITH REMOTE
CONDENSING UNIT WITHIN 10 M

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

V/Ph/Hz
208-220/1/60

Modello Unit	Potenza Comp. HP	Breaker size	MCA	MOP	Resa Capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	A	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R404A					-30°C	-22°F	cm ³					
L 1200	1,2	15	8	12	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -18°C +8°C	+28.4°F; +0.4°F +0.4°F 46°F
L 1700*	1,2	25	15	23	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -18°C +8°C	+28.4°F; +0.4°F +0.4°F 46°F
L 2200*	1,2	25	18	24	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -18°C +8°C	+28.4°F; +0.4°F +0.4°F 46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units



Panorama

2 LEVEL BUILT-IN POZZETTI COUNTER



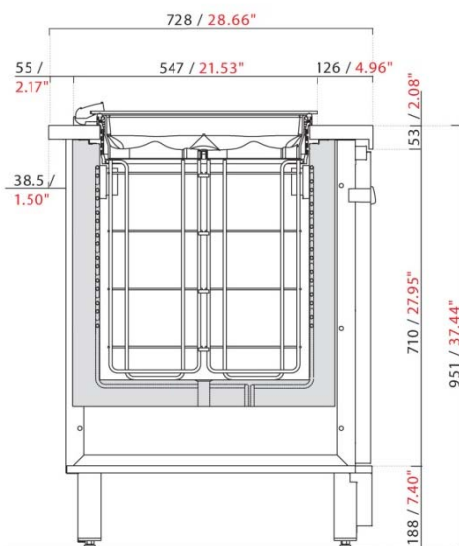
PANORAMA

BANCO pozzetti con riserva / 2 level built-in pozzetti COUNTER



CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONAL	OPTIONALS
- vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³ - interno vasca in acciaio inox 18/10 AISI 304 - piletta di scarico vasca con tappo di chiusura per facilitare le operazioni di sbrinamento e di pulizia - 2 livelli di carapine H 250 mm - sistema anti-rotazione delle carapine - chiusura ermetica con ante in vetro piroclitico, temperato e riscaldato - illuminazione LED - refrigerazione ventilata - pannello comandi elettronico - sbrinamento manuale con arresto dell'impianto	- carapine con sistema anti-rotazione - lavaporizzatore - motore remoto	- monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³) - tank interior in 18/10 AISI 304 stainless steel - tank drains with plug to facilitate defrosting and cleaning operations - double level of 250 mm / 9.84" high gelato tubs - exclusive tubs anti-rotation system - tempered and heated airtight glass closure system - LED lighting - ventilated refrigeration system - electronic control panel - manual defrost function with system stoppage	- tubs with anti-rotation system - scoop washer - remote condensing unit

SEZIONE SECTION VIEW



BANCO PANORAMA CON RISERVA

PANORAMA pozzetti counter with 2 levels of gelato tubs

DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

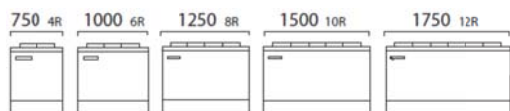
MODELLO MODEL	LUNGHEZZA con 2 fianchi LENGTH with 2 end panels		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 750	810	31.89"	728	28.66"	45	100	1124x911xH1367	44.3"x35.9"xH53.8"	82	181
L 1000	1060	41.73"	728	28.66"	60	132	1124x911xH1367	44.3"x35.9"xH53.8"	97	214
L 1250	1310	51.57"	728	28.66"	75	165	1624x911xH1367	63.9"x35.9"xH53.8"	126	278
L 1500	1560	61.42"	728	28.66"	90	198	1624x911xH1367	63.9"x35.9"xH53.8"	141	311
L 1750	1810	71.26"	728	28.66"	105	231	2124x911xH1367	83.6"x35.9"xH53.8"	169	373
L 2000	2060	81.10"	728	28.66"	120	265	2124x911xH1367	83.6"x35.9"xH53.8"	184	406
L 2250	2310	90.94"	728	28.66"	135	298	2624x911xH1367	103.3"x35.9"xH53.8"	213	470
L 2500	2560	100.79"	728	28.66"	150	331	2624x911xH1367	103.3"x35.9"xH53.8"	228	503
L 3000	3060	120.47"	728	28.66"	180	397	3124x911xH1367	123"x35.9"xH53.8"	272	600
L 3500	3560	140.16"	728	28.66"	210	463	3724x1074xH1367	146.6"x42.3"xH53.8"	336	741
L 4000	4060	159.84"	728	28.66"	240	529	4224x1074xH1367	166.3"x42.3"xH53.8"	382	842

1 TEMPERATURA 1 TEMPERATURE

MODULI UC = con motore a bordo UC units = with built-in air-cooled condensing unit

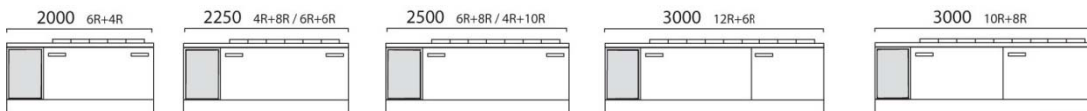


MODULI NUC = con motore remoto NUC units = with remote condensing unit

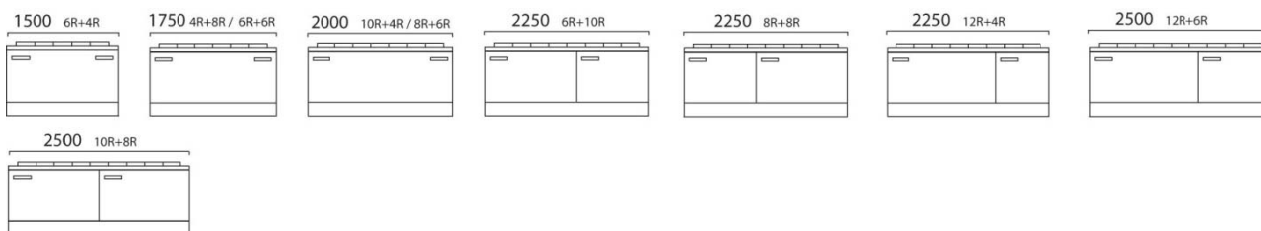


2 TEMPERATURE 2 TEMPERATURES

MODULI UC = con motore a bordo UC units = with built-in air-cooled condensing unit

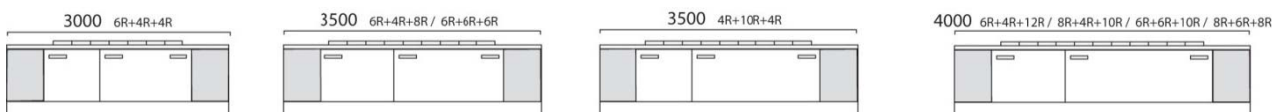


MODULI NUC = con motore remoto NUC units = with remote condensing unit

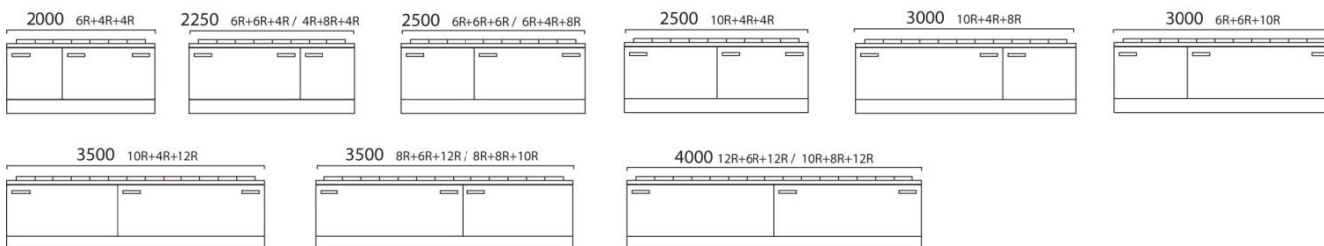


3 TEMPERATURE 3 TEMPERATURES

MODULI UC = con motore a bordo UC units = with built-in air-cooled condensing unit



MODULI NUC = con motore remoto NUC units = with remote condensing unit



3065103  ETL* - NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120			UC = con motore a bordo UC = with built-in air-cooled condensing unit NUC = con motore remoto entro 10 metri NUC = with condensing unit within 20 meters				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz 208-220/1/60				
MODELLO MODEL	POTENZA COMP. HP	BREAKER SIZE	MCA	MOP	RESA CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
1 TEMPERATURA 1 TEMPERATURE	HP	A	A	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
4 pozzetti	1/2	8	7	10	460	1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
6 pozzetti	1/2	8	7	10	460	1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
8 pozzetti	5/8	8	6	8	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
10 pozzetti	5/8	8	6	9	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
12 pozzetti	5/8	8	6	9	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

3065103  ETL LISTED  ETL LISTED US NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120 Intertek Intertek			UC = con motore a bordo UC = with built-in air-cooled condensing unit NUC = con motore remoto entro 10 metri NUC = with condensing unit within 20 meters				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz 208-220/1/60				
MODELLO MODEL	POTENZA COMP. HP	BREAKER SIZE	MCA	MOP	RESA CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
2 TEMPERATURE 2 TEMPERATURES	HP	A	A	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
6+4 pozzetti	5/8	8	6	9	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
6+6 pozzetti	5/8	8	6	9	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
4+8 pozzetti	5/8	8	6	9	502	1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
4+10 pozzetti	1,2	10	8	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
6+8 pozzetti	1,2	10	8	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
6+10 pozzetti	1,2	10	9	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
8+8 pozzetti	1,2	10	9	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
10+4 pozzetti	1,2	10	8	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
10+8 pozzetti	1,2	10	9	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
12+4 pozzetti	1,2	10	9	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
12+6 pozzetti	1,2	10	9	12	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

3065103  ETL* - NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120			UC = con motore a bordo UC = with built-in air-cooled condensing unit NUC = con motore remoto entro 10 metri NUC = with condensing unit within 20 meters				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz 208-220/1/60					
MODELLO MODEL	POTENZA COMP. HP	BREAKER R SIZE	MCA	MOP	RESA CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE		
3 TEMPERATURE 3 TEMPERATURES	HP	A	A	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
*6+4+4 pozzetti	5/8+1/2	8+8	6+7	9+10	502+460	1.712+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*4+8+4 pozzetti	5/8+1/2	8+8	6+7	9+10	502+460	1.712+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*6+6+4 pozzetti	5/8+1/2	8+8	6+7	9+10	502+460	1.712+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*6+6+6 pozzetti	5/8+1/2	8+8	6+7	9+10	502+460	1.712+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*6+4+8 pozzetti	5/8+5/8	8+8	6+6	9+8	502+502	1.712+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*4+10+4 pozzetti	1,2+1/2	10+8	8+7	12+10	925+460	3.154+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*10+4+4 pozzetti	1,2+1/2	10+8	8+7	12+10	925+460	3.154+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*10+4+8 pozzetti	1,2+5/8	10+8	8+6	12+8	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*6+4+12 pozzetti	5/8+5/8	8+8	6+6	9+9	502+502	1.712+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*6+6+10 pozzetti	5/8+5/8	8+8	6+6	9+9	502+502	1.712+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*8+4+10 pozzetti	1,2+5/8	8+8	6+6	9+8	502+502	1.712+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*8+6+8 pozzetti	1,2+5/8	10+8	8+6	12+8	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*10+4+12 pozzetti	1,2+5/8	10+8	8+6	12+9	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*8+6+12 pozzetti	1,2+5/8	10+8	9+6	12+9	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*8+8+10 pozzetti	1,2+5/8	10+8	9+6	12+9	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*12+6+12 pozzetti	1,2+5/8	10+8	9+6	12+9	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
*10+8+12 pozzetti	1,2+5/8	10+8	9+6	12+9	925+502	3.154+1.712	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	

*2 compressori / 2 allacci elettrici *2 condensing units / 2 electrical connections

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
1 TEMPERATURA 1 TEMPERATURE	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 1250 UC - 4 pozzetti	504	3.25	460	1.570	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1500 UC - 6 pozzetti	545	3.43	460	1.570	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1750 UC - 8 pozzetti	746	3.95	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2000 UC - 10 pozzetti	792	4.15	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 UC - 12 pozzetti	838	4.35	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
2 TEMPERATURE 2 TEMPERATURES	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 2000 UC - 6+4 pozzetti	792	4.15	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 UC - 6+6 pozzetti	838	4.35	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 UC - 4+8 pozzetti	838	4.35	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 UC - 4+10 pozzetti	1037	5.02	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 UC - 6+8 pozzetti	1037	5.02	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 UC - 12+6 pozzetti	1118	5.38	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 UC - 10+8 pozzetti	1118	5.38	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
3 TEMPERATURE 3 TEMPERATURES	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
* L 3000 UC - 6+4+4 pozzetti	1296	7.40	615+460	2.100+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 UC - 6+4+8 pozzetti	1538	8.10	615+615	2.100+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 UC - 6+6+6 pozzetti	1383	7.78	615+460	2.100+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 UC - 4+10+4 pozzetti	1541	8.27	925+460	3.154+1.569	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 UC - 6+4+12 pozzetti	1630	8.50	615+615	2.100+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 UC - 8+4+10 pozzetti	1630	8.50	615+615	2.100+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 UC - 6+6+10 pozzetti	1630	8.50	615+615	2.100+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 UC - 8+6+8 pozzetti	1783	8.97	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

*2 compressori / 2 allacci elettrici *2 condensing units / 2 electrical connections

	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
1 TEMPERATURA 1 TEMPERATURE	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 750 NUC - 4 pozzetti	629	3.35	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1000 NUC - 6 pozzetti	670	3.53	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1250 NUC - 8 pozzetti	720	3.75	615	2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1500 NUC - 10 pozzetti	862	3.20	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1750 NUC - 12 pozzetti	908	3.40	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
2 TEMPERATURE 2 TEMPERATURES	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 1500 NUC - 6+4 pozzetti	862	3.20	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1750 NUC - 6+6 pozzetti	908	3.40	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1750 NUC - 4+8 pozzetti	908	3.40	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2000 NUC - 10+4 pozzetti	947	3.57	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2000 NUC - 8+6 pozzetti	947	3.57	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 NUC - 8+8 pozzetti	988	3.75	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 NUC - 6+10 pozzetti	988	3.75	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2250 NUC - 12+4 pozzetti	988	3.75	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 NUC - 12+6 pozzetti	1028	3.93	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2500 NUC - 10+8 pozzetti	1028	3.93	925	3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
					MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
3 TEMPERATURE 3 TEMPERATURES	monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
* L 2000 NUC - 6+4+4	1491	7.45	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 2250 NUC - 6+6+4	1537	7.65	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 2250 NUC - 4+8+4	1537	7.65	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 2500 NUC - 6+6+6	1578	7.83	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 2500 NUC - 6+4+8	1582	7.85	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 2500 NUC - 10+4+4	1576	7.82	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3000 NUC - 10+4+8	1667	7.32	925+615	3.154+2.100	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3000 NUC - 6+6+10	1770	6.60	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 NUC - 10+4+12	1855	6.97	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 NUC - 8+6+12	1855	6.97	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 3500 NUC - 8+8+10	1850	6.95	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 NUC - 12+6+12	1936	7.33	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
* L 4000 NUC - 10+8+12	1936	7.33	925+925	3.154+3.154	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

*2 compressori / 2 allacci elettrici

*2 condensing units / 2 electrical connections



Pivot

GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
LA GAMMA • Pivot TN ventilato per pasticceria (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilato per gelato/pasticceria (-20°C; +2°C) • Pivot BT statico per gelato (-20°C; -10°C) PIVOT è disponibile nei moduli L 650 e L 850 e in 2 colori: • nero RAL 7021 • bianco RAL 9002 MAGGIORE VOLUME ESPOSITIVO La refrigerazione ventilata dal basso verso l'alto consente di aumentare il volume espositivo dell'espositore: sulle versioni ventilate i ripiani di serie sono 6 e sono regolabili in altezza. Solamente nella versione BT statica per gelato i ripiani sono fissi e sono 5 più la base. Quattro ruote doppie pivotanti con freno di bloccaggio. VETRI RISCALDATI Vetri a doppia camera temperati e riscaldati su tutti e quattro i lati per impedire la formazione di condensa in caso di: • installazione a muro; • affiancamento a un banco o a una vetrina; • affiancamento di 2 o più espositori verticali. PORTA CON CHIUSURA AUTOMATICA E SISTEMA ANTI-FOG Porta con maniglia integrata a scomparsa e sistema di chiusura automatica dopo l'apertura per evitare fuoriuscite di aria verso l'esterno. La porta rimane in posizione una volta superati i 90° di apertura per facilitare ingresso e prelievo merce. Un segnale acustico avvisa se la porta è rimasta accidentalmente aperta. Sistema anti-fog di serie sulla porta del Pivot in tutte le configurazioni. La pulizia della pellicola anti-fog necessita di una particolare attenzione, con detergenti neutri o acqua. IMPORTANTE! La porta deve essere lasciata aperta quando la vetrina viene spenta e quando si effettua il passaggio di servizio e quindi di temperatura nella versione BT/TN. RIPIANI IN VETRO • Innovativo sistema di fissaggio dei ripiani in vetro costituito da quattro tiranti con supporti in alluminio brillantato, per la massima visibilità da ogni lato; • versioni con refrigerazione ventilata dotate di 6 ripiani in vetro regolabili in altezza con alzatina posteriore in metacrilato trasparente per garantire la corretta ventilazione all'interno della vetrina; • versione gelato con refrigerazione statica dotata di 5 ripiani fissi più la base; • su ogni ripiano in vetro temperato è indicato il limite di carico (12 kg max). ILLUMINAZIONE Illuminazione con LED a luce diffusa integrata nei montanti e nel tetto (4000° K), per la migliore presentazione del prodotto. REFRIGERAZIONE VENTILATA • Mandata dell'aria in alveolare: la mandata dell'aria è guidata tramite un alveolare in alluminio che dà direzionalità all'aria, garantendo la corretta ventilazione fin dal ripiano più alto; • ripresa di temperatura rapida: il gruppo refrigerante di Pivot è studiato per permettere una ripresa di temperatura, dopo l'apertura della porta, molto rapida ed efficiente: curva di recupero da +8°C a -18°C (26°) in solo 1 minuto; • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria funge sia da pralineria (temperatura di esercizio +14°C; +18°C con regolazione dell'umidità da 45% a 55%), sia da pasticceria (+4°C; +8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità; • display elettronico full touch, resistente all'acqua e alla polvere; • mascherina a scatto per agevolare l'accesso alla pulizia del filtro di protezione al condensatore.	THE RANGE • Pivot TN ventilated for pastry (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilated for gelato/pastry (-20°C; +2°C) • Pivot BT static for gelato (-20°C; -10°C) PIVOT is available in L 650 and L 850 units, and in 2 colors: • black RAL 7021 • white RAL 9002 GREATER DISPLAY VOLUME Pivot offers the best product visibility and a great display capacity. The bottom-upwards ventilation offer a larger display volume: in the ventilated versions standard adjustable shelves are 6. In the BT static version for gelato shelves are 5 and the base. 4 double pivoting wheels with locking brake. HEATED GLASSES Tempered and heated double glasses on all four sides to avoid condensation in all situations: • installation against the wall • combination with a counter / display case • combination of two or more Pivot display units SELF-CLOSING DOOR AND NO-FOG SYSTEM Door with integrated hidden handle; self-closing system to facilitate ergonomics and avoid air dispersion. The door remains in position once the opening 90° has been exceeded, in order to facilitate the entry and pick up of goods. An acoustic signal will warn us if the door has accidentally been left open. The no-fog system is a standard equipment of all Pivot configurations. Correct cleaning of the anti-fog film requires special attention, exclusive cleaning with neutral detergents or water. IMPORTANT! The door must be left open when the display case gets turned off and when temperature is switched from negative to positive (and viceversa) in the BT/TN version. GLASS SHELVES • The shelf supporting system consists of four struts fitted with shelf holders, all in polished aluminium, for maximum visibility from all sides; • 6 adjustable shelves fitted with rear transparent methacrylate splashback to ensure proper ventilation inside the ventilated display cabinets; • static version with five fixed shelves and base; • the load limit is indicated on each tempered glass shelf (max 12 kg). LIGHTING LED lighting (4000° K) integrated in display case's uprights and roof, for the best presentation of products. VENTILATED REFRIGERATION: • Honeycomb air delivery: the air supply is guided by an aluminum honeycomb that gives air directionality, guaranteeing the correct ventilation up to the highest shelf; • Rapid Temperature Recovery: the Pivot condensing unit is designed to allow a very quick and efficient temperature recovery after the door is opened: temperature recovery curve from +8°C a -18°C (26°) in just 1 minute; • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry can be used both for chocolate (+14°C; +18°C, 45%/55% R.H. MAX) and for pastry (+4°C; +8°C, 60%/65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel; • full touch electronic display, water and dust resistant; • snap-on grille for easy access and cleaning of the condenser protection filter.



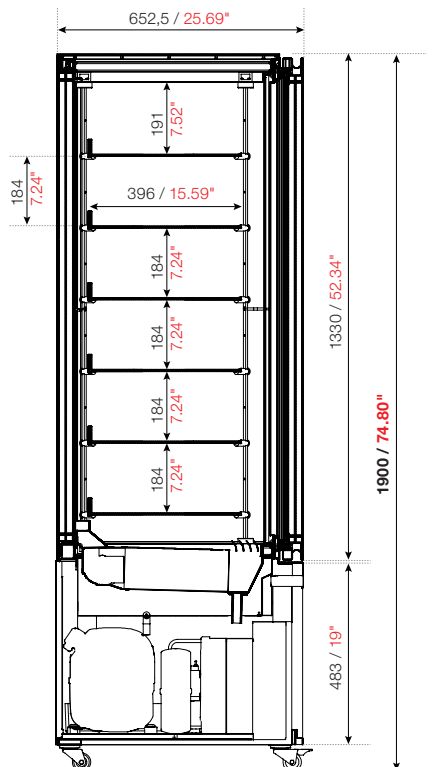
Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET

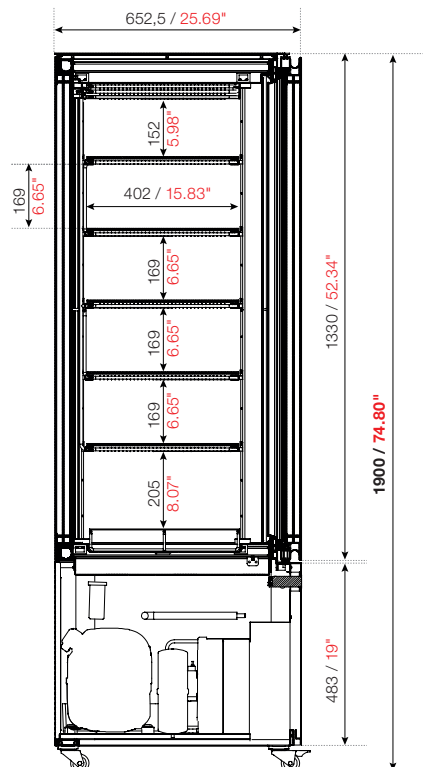


SEZIONI | SECTION VIEWS



VERSIONS WITH VENTILATED REFRIGERATION:

- TN Pastry: +4°C; +8°C
- TN Chocolate/Pastry: +14°C; +18°C; +4°C; +8°C
- BT/TN Gelato/Pastry: -20°C; +2°C



VERSION WITH STATIC REFRIGERATION:

- BT Gelato: -20°C; -10°C

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 650	650	25.59	652,5	25.69	1900	74.8	242	534	731x754xH 2100	28.8x29.7xH 82.7	265	584
L 850	850	33.46	652,5	25.69	1900	74.8	290	639	931x754xH 2100	36.7x29.7xH 82.7	315	694



Pivot

ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

	CON MOTORE A BORDO (UC)		TENSIONE E FREQUENZA		230V/1Ph/50Hz
	WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)		VOLTAGE AND FREQUENCY		

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1406	6.65	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1497	6.98	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1468	6.92	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1559	7.25	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	808	3.89	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	876	4.11	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1208	5.45	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1476	6.53	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

	CON MOTORE A BORDO (UC)	TENSIONE E FREQUENZA	220V/1Ph/60Hz
	WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)	VOLTAGE AND FREQUENCY	

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1426	7.46	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1517	7.79	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1488	7.73	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1579	8.06	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	801	3.84	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	869	4.06	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1201	5.4	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1469	6.48	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F



Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
LA GAMMA • Pivot TN ventilato per pasticceria (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilato per gelato/pasticceria (-20°C; +2°C) • Pivot BT statico per gelato (-20°C; -10°C) PIVOT è disponibile nei moduli L 650 e L 850 e in 2 colori: • nero RAL 7021 • bianco RAL 9002 MAGGIORE VOLUME ESPOSITIVO La refrigerazione ventilata dal basso verso l'alto consente di aumentare il volume espositivo dell'espositore: sulle versioni ventilate i ripiani di serie sono 6 e sono regolabili in altezza. Solamente nella versione BT statica per gelato i ripiani sono fissi e sono 5 più la base. Quattro ruote doppie pivotanti con freno di bloccaggio. VETRI RISCALDATI Vetri a doppia camera temperati e riscaldati su tutti e quattro i lati per impedire la formazione di condensa in caso di: • installazione a muro; • affiancamento a un banco o a una vetrina; • affiancamento di 2 o più espositori verticali. PORTA CON CHIUSURA AUTOMATICA E SISTEMA ANTI-FOG Porta con maniglia integrata a scomparsa e sistema di chiusura automatica dopo l'apertura per evitare fuoriuscite di aria verso l'esterno. La porta rimane in posizione una volta superati i 90° di apertura per facilitare ingresso e prelievo merce. Un segnale acustico avvisa se la porta è rimasta accidentalmente aperta. Sistema anti-fog di serie sulla porta del Pivot in tutte le configurazioni. La pulizia della pellicola anti-fog necessita di una particolare attenzione, con detergenti neutri o acqua. IMPORTANTE! La porta deve essere lasciata aperta quando la vetrina viene spenta e quando si effettua il passaggio di servizio e quindi di temperatura nella versione BT/TN. RIPIANI IN VETRO • Innovativo sistema di fissaggio dei ripiani in vetro costituito da quattro tiranti con supporti in alluminio brillantato, per la massima visibilità da ogni lato; • versioni con refrigerazione ventilata dotate di 6 ripiani in vetro regolabili in altezza con alzatina posteriore in metacrilato trasparente per garantire la corretta ventilazione all'interno della vetrina; • versione gelato con refrigerazione statica dotata di 5 ripiani fissi più la base; • su ogni ripiano in vetro temperato è indicato il limite di carico (12 kg max). ILLUMINAZIONE Illuminazione con LED a luce diffusa integrata nei montanti e nel tetto (4000° K), per la migliore presentazione del prodotto. REFRIGERAZIONE VENTILATA • Mandata dell'aria in alveolare: la mandata dell'aria è guidata tramite un alveolare in alluminio che dà direzionalità all'aria, garantendo la corretta ventilazione fin dal ripiano più alto; • ripresa di temperatura rapida: il gruppo refrigerante di Pivot è studiato per permettere una ripresa di temperatura, dopo l'apertura della porta, molto rapida ed efficiente: curva di recupero da +8°C a -18°C (26°) in solo 1 minuto; • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria funge sia da pralineria (temperatura di esercizio +14°C; +18°C con regolazione dell'umidità da 45% a 55%), sia da pasticceria (+4°C; +8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità; • display elettronico full touch, resistente all'acqua e alla polvere; • mascherina a scatto per agevolare l'accesso alla pulizia del filtro di protezione al condensatore.	THE RANGE • Pivot TN ventilated for pastry (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilated for gelato/pastry (-20°C; +2°C) • Pivot BT static for gelato (-20°C; -10°C) PIVOT is available in L 650 and L 850 units, and in 2 colors: • black RAL 7021 • white RAL 9002 GREATER DISPLAY VOLUME Pivot offers the best product visibility and a great display capacity. The bottom-upwards ventilation offer a larger display volume: in the ventilated versions standard adjustable shelves are 6. In the BT static version for gelato shelves are 5 and the base. 4 double pivoting wheels with locking brake. HEATED GLASSES Tempered and heated double glasses on all four sides to avoid condensation in all situations: • installation against the wall • combination with a counter / display case • combination of two or more Pivot display units SELF-CLOSING DOOR AND NO-FOG SYSTEM Door with integrated hidden handle; self-closing system to facilitate ergonomics and avoid air dispersion. The door remains in position once the opening 90° has been exceeded, in order to facilitate the entry and pick up of goods. An acoustic signal will warn us if the door has accidentally been left open. The no-fog system is a standard equipment of all Pivot configurations. Correct cleaning of the anti-fog film requires special attention, exclusive cleaning with neutral detergents or water. IMPORTANT! The door must be left open when the display case gets turned off and when temperature is switched from negative to positive (and viceversa) in the BT/TN version. GLASS SHELVES • The shelf supporting system consists of four struts fitted with shelf holders, all in polished aluminium, for maximum visibility from all sides; • 6 adjustable shelves fitted with rear transparent methacrylate splashback to ensure proper ventilation inside the ventilated display cabinets; • static version with five fixed shelves and base; • the load limit is indicated on each tempered glass shelf (max 12 kg). LIGHTING LED lighting (4000° K) integrated in display case's uprights and roof, for the best presentation of products. VENTILATED REFRIGERATION: • Honeycomb air delivery: the air supply is guided by an aluminum honeycomb that gives air directionality, guaranteeing the correct ventilation up to the highest shelf; • Rapid Temperature Recovery: the Pivot condensing unit is designed to allow a very quick and efficient temperature recovery after the door is opened: temperature recovery curve from +8°C a -18°C (26°) in just 1 minute; • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry can be used both for chocolate (+14°C; +18°C, 45%/55% R.H. MAX) and for pastry (+4°C; +8°C, 60%/65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel; • full touch electronic display, water and dust resistant; • snap-on grille for easy access and cleaning of the condenser protection filter.



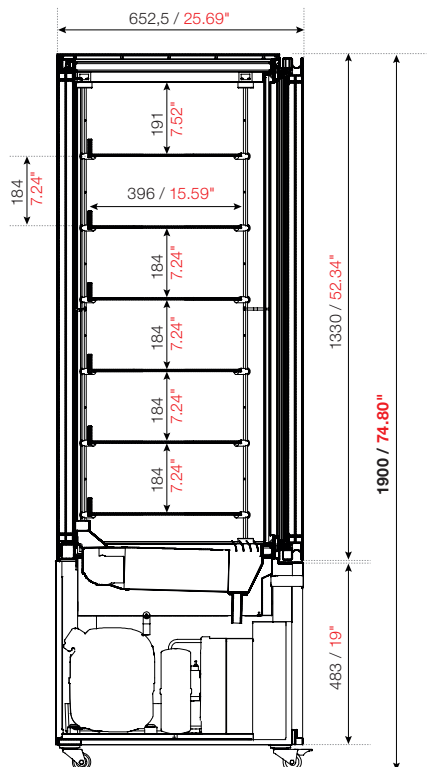
Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET

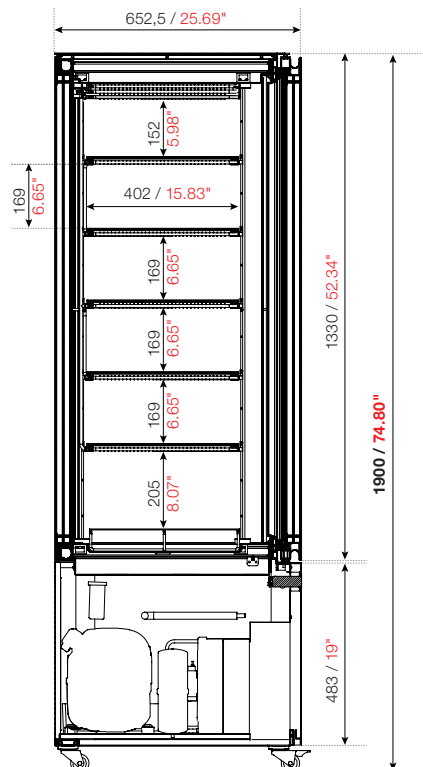


SEZIONI | SECTION VIEWS



VERSIONS WITH VENTILATED REFRIGERATION:

- TN Pastry: +4°C;+8°C
- TN Chocolate/Pastry: +14°C;+18°C/+4°C;+8°C
- BT/TN Gelato/Pastry: -20°C;+2°C



VERSION WITH STATIC REFRIGERATION:

- BT Gelato: -20°C;-10°C

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 650	650	25.59	652,5	25.69	1900	74.8	242	534	731x754xH 2100	28.8x29.7xH 82.7	265	584
L 850	850	33.46	652,5	25.69	1900	74.8	290	639	931x754xH 2100	36.7x29.7xH 82.7	315	694



Pivot

ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

	CON MOTORE A BORDO (UC)	TENSIONE E FREQUENZA	230V/1Ph/50Hz
	WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)	VOLTAGE AND FREQUENCY	

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1406	6.65	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1497	6.98	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1468	6.92	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1559	7.25	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	808	3.89	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	876	4.11	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1208	5.45	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1476	6.53	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

	CON MOTORE A BORDO (UC)	TENSIONE E FREQUENZA	220V/1Ph/60Hz
	WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)	VOLTAGE AND FREQUENCY	

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1426	7.46	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1517	7.79	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1488	7.73	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1579	8.06	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	801	3.84	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	869	4.06	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1201	5.4	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1469	6.48	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F



Edizione speciale color rame
Copper colour special edition.

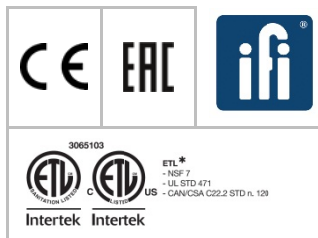
Tonda

PASTRY / PRALINE DISPLAY CASE



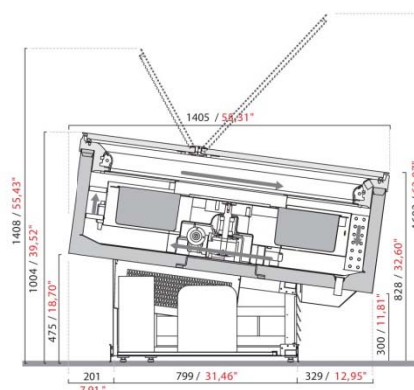
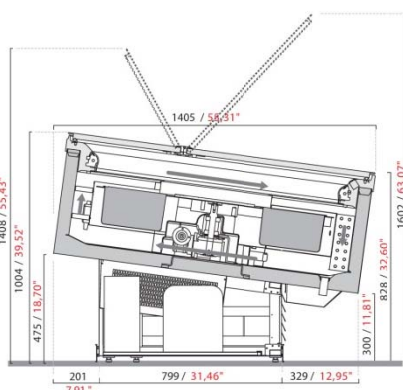
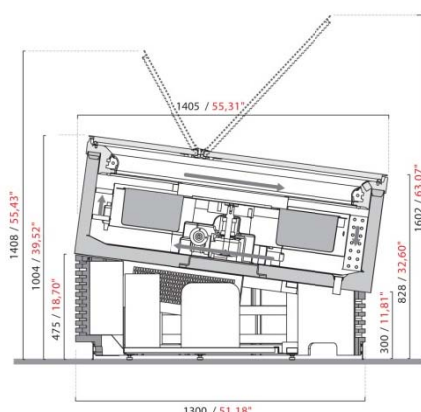
TONDA

GELATO "4 stagioni" "4 seasons" GELATO DISPLAY CASE



CARATTERISTICHE TECNICHE	OPTIONAL	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
- vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³ - chiusura ermetica tramite vetro camera temperato, pirolitico e riscaldato - illuminazione LED perimetrale - termostato elettronico con visualizzatore temperatura e ripetitore lato cliente - sistema di rotazione nei due sensi con comandi a pedale o manuale - refrigerazione ventilata con evaporatore semicircolare - sbrinamento a gas caldo - gestione degli sbrinamenti tramite sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency)	- versione 4 stagioni: grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria BT (= temperatura negativa -12°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack TN (= temperatura positiva +4°C/+8°C) - vassoi inox porta torte - lavaporzionatore - unità condensatrice remota - sbrinamento a inversione di ciclo - tropicalizzazione: unità condensatrice remota testata a +43°C ambiente	- monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³) - airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, double glass - LED lighting - electronic thermostat with temperature display and relative repeater on customer's side - 2-way rotation, with pedal or manual controls - ventilated refrigeration system with semicircular evaporator - hot gas defrosting system - defrosting controlled by RDF system (Reduced Defrosting Frequency)	- "4 Seasons" version: by just clicking the change button the case can be turned from gelato (BT = low temperature -12°C/-18°C) to pastry (TN = positive temperature +4°C/+8°C) - stainless steel cakes tray - scoop washer - remote condensing unit - reverse cycle defrosting system - tropicalization: remote condensing unit tested at +43°C / 109.4°F ambient temperature

SEZIONI SECTION VIEWS



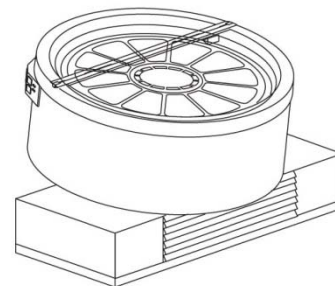
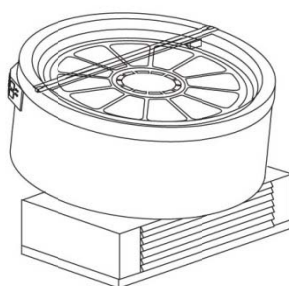
BASE TONDA / ROUND BASE

L 1350 / 53.14"

L 1500 / 59.05"

TONDA UC

con unità condensatrice a bordo with built-in air-cooled condensing unit



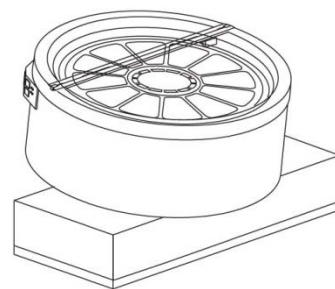
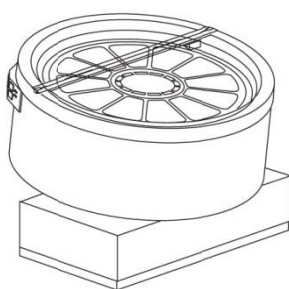
BASE TONDA / ROUND BASE

L 1350 / 53.14"

L 1500 / 59.05"

TONDA NUC

senza unità condensatrice without condensing unit



BASE TONDA / ROUND BASE

L 1350 / 53.14"

L 1500 / 59.05"

A1	A2	A1+B+C	A2+B+C	B+C
				
12	12	15	15	18
Capienza vaschetta A1 A1 pan capacity	Capienza vaschetta A2 A2 pan capacity	Capienza vaschetta A1+B+C A1+B+C pan capacity	Capienza vaschetta A2+B+C A2+B+C pan capacity	Capienza vaschetta B+C B+C pan capacity
A1 - H 120 mm / 4.72" 5 L	A2 - H 165 mm / 6.5" 7 L	A1 - H 120 mm / 4.72" 5 L B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L	A2 - H 165 mm / 6.5" 7 L B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L	B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L

DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
BASE TONDA	1356	53.39"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1350	1362	53.62"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1500	1512	59.53"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

3065103  ETL* - NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120 Intertek Intertek			UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz 208-220/1/60					
MODELLO MODEL	POTENZA COMP. HP	BREAKER SIZE	MCA	MOP	RESA CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE		
	HP	A	A	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
BASE TONDA	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1350	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1500	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY						
						TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50			MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50			
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION			RESA COOLING CAPACITY			CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE		
	trifase 400/3/50		monofase 230/1/50	trifase 400/3/50		monofase 230/1/50	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
	W	A	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F						
BASE TONDA	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1350	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1500	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	

	CON MOTORE ENTRO 22 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 22 METERS				TENSIONE E FREQUENZA / VOLTAGE AND FREQUENCY				
					TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	trifase 400/3/50		trifase 400/3/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
BASE TONDA	1910	5.98	1580	5.387	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1350	1910	5.98	1580	5.387	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1500	1910	5.98	1580	5.387	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F



TONDA

GELATO GELATO DISPLAY CASE

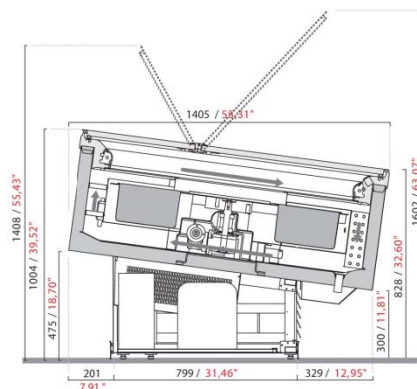
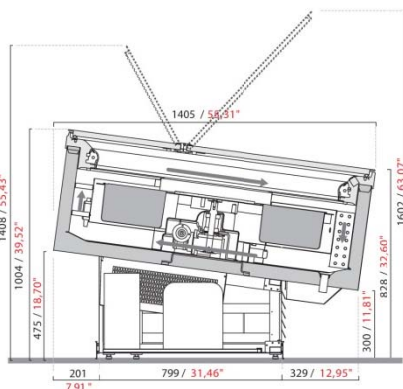
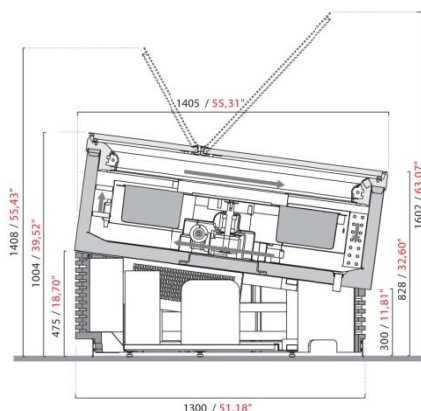


3065103
ETL®
- NSF 7
- UL STD 471
US - CAN/CSA C22.2 STD n. 129

Intertek Intertek

CARATTERISTICHE TECNICHE	OPTIONAL	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
- vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³ - chiusura ermetica tramite vetro camera temperato, pirolitico e riscaldato - illuminazione LED perimetrale - termostato elettronico con visualizzatore temperatura e ripetitore lato cliente - sistema di rotazione nei due sensi con comandi a pedale o manuale - refrigerazione ventilata con evaporatore semicircolare - sbrinamento a gas caldo - gestione degli sbrinamenti tramite sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency)	- vassoi inox porta torte - lavaporzionatore - unità condensatrice remota - sbrinamento a inversione di ciclo - tropicalizzazione: unità condensatrice remota testata a +43°C ambiente	- monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³) - airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, double glass - LED lighting - electronic thermostat with temperature display and relative repeater on customer's side - 2-way rotation, with pedal or manual controls - ventilated refrigeration system with semicircular evaporator - hot gas defrosting system - defrosting controlled by RDF system (Reduced Defrosting Frequency)	- stainless steel cakes tray - scoop washer - remote condensing unit - reverse cycle defrosting system - tropicalization: remote condensing unit tested at +43°C / 109.4°F ambient temperature

SEZIONI SECTION VIEWS



BASE TONDA / ROUND BASE

L 1350 / 53.14"

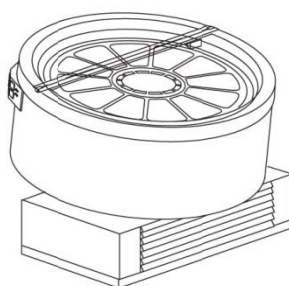
L 1500 / 59.05"

TONDA UC

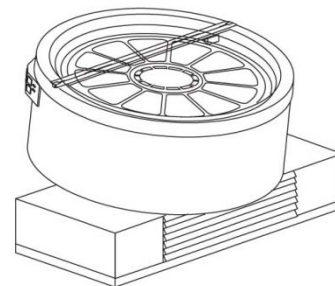
con unità condensatrice a bordo with built-in air-cooled condensing unit



BASE TONDA / ROUND BASE



L 1350 / 53.14"



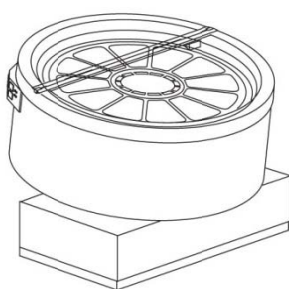
L 1500 / 59.05"

TONDA NUC

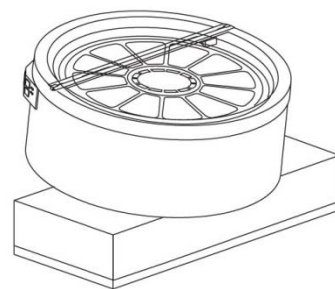
senza unità condensatrice without condensing unit



BASE TONDA / ROUND BASE



L 1350 / 53.14"



L 1500 / 59.05"

A1	A2	A1+B+C	A2+B+C	B+C
				
12	12	15	15	18
Capienza vaschetta A1 A1 pan capacity	Capienza vaschetta A2 A2 pan capacity	Capienza vaschetta A1+B+C A1+B+C pan capacity	Capienza vaschetta A2+B+C A2+B+C pan capacity	Capienza vaschetta B+C B+C pan capacity
A1 - H 120 mm / 4.72" 5 L	A2 - H 165 mm / 6.5" 7 L	A1 - H 120 mm / 4.72" 5 L B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L	A2 - H 165 mm / 6.5" 7 L B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L	B - H 160 mm / 6.3" 4 L C - H 165 mm / 6.5" 5 L

DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
BASE TONDA	1356	53.39"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1350	1362	53.62"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1500	1512	59.53"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

3065103  Intertek ETL* - NSF 7 - UL STD 471 - CAN/CSA C22.2 STD n. 120  Intertek			UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz 208-220/1/60					
MODELLO MODEL	POTENZA COMP. HP	BREAKER SIZE	MCA	MOP	RESA CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE		
	HP	A	A	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
BASE TONDA	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1350	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	
L 1500	2	15	12	17	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F	

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY							
						TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50			MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50				
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION			RESA COOLING CAPACITY			CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE			
	trifase 400/3/50		monofase 230/1/50	trifase 400/3/50		monofase 230/1/50	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F		
	W	A	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F							
BASE TONDA	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	1750	5.968	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1350	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	1750	5.968	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1500	1625	4.48	1910	10.03	1200	4.092	1750	5.968	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

		CON MOTORE ENTRO 22 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 22 METERS				TENSIONE E FREQUENZA / VOLTAGE AND FREQUENCY			
						TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50			
MODELLO MODEL		POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS		TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
		trifase 400/3/50		trifase 400/3/50		°C °F U.R. R.H.		°C °F	
		W A		W/h BTU/h -30°C -22°F					
BASE TONDA		1910 5.98		1580 5.387		35°C 95°F 60%		-2°C; -18°C +28.4°F; -0.4°F	
L 1350		1910 5.98		1580 5.387		35°C 95°F 60%		-2°C; -18°C +28.4°F; -0.4°F	
L 1500		1910 5.98		1580 5.387		35°C 95°F 60%		-2°C; -18°C +28.4°F; -0.4°F	



TONDA

PASTICCERIA / PRALINERIA PASTRY / PRALINE DISPLAY CASE



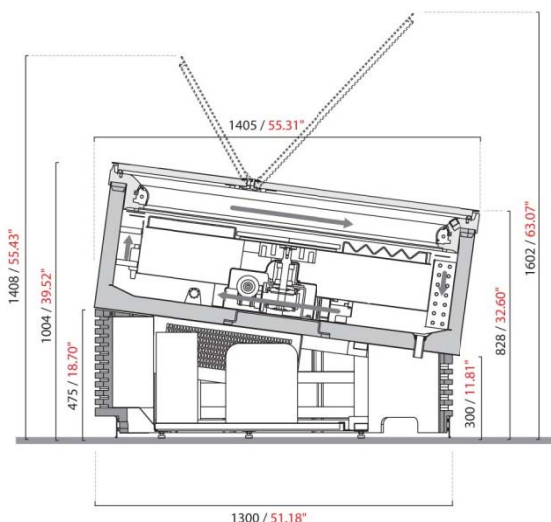
CARATTERISTICHE TECNICHE

- vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³
- chiusura ermetica tramite vetro camera temperato, pirolitico e riscaldato
- illuminazione LED perimetrale
- sistema di rotazione nei due sensi con comandi a pedale o manuale
- scarico condensa interna tramite una piletta diametro 25 mm inserita sul fondo e collegata a una vasca inox sottostante che funge da raccogliitore ed evapora condensa
- piano di esposizione in acciaio inox AISI 304 finitura lucida forato al laser per l'alloggiamento di appositi vassoi (optional) componibili in porzioni di circonferenza, che a loro volta possono contenere accessori in plexiglas trasparente per l'esposizione di praline e monoporzioni
- refrigerazione ventilata con evaporatore semicircolare
- sbrinamento a tempo con sonda programmata ogni otto ore
- il pannello comandi elettronico gestisce sia la temperatura di esercizio che l'umidità relativa fino ad un minimo del 40%, pertanto la stessa vetrina in condizioni ottimali può fungere sia da pasticceria (+4°C, 70% U.R.) che da pralineria (+14°C, 45% U.R. MAX)
- vaschetta evapora condensa in acciaio inox, estraibile, con resistenza dotata di termostato e corazzata
- TONDA pasticceria/pralineria è testata a 35°C e 60% U.R

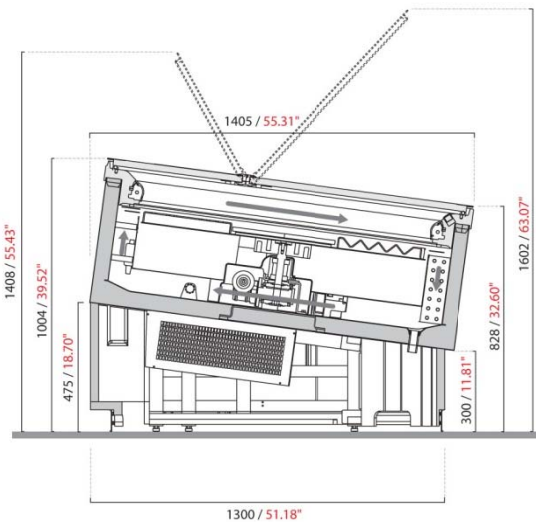
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- monobloc structure insulated - 55 mm thick insulation - with low-density polyurethane foam (40 kg/m³)
- airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, double glass
- LED lighting
- 2-way rotation, with pedal or manual controls
- drain of internal condensation through 1 pipe with diam. 25 mm, fitted to the bottom and ducted to a stainless steel sub-tank that serves as condensate container and evaporator
- display surface in AISI 304 stainless steel - laserbored - with polished finish. It may be fitted with special trays (optional) that can be combined in modular circumferential sections. These trays may also contain transparent Plexiglas accessories to display pralines or single portions
- ventilated refrigeration system with semicircular evaporator
- defrosting - through probe - set every eight hours
- the control panel regulates the working temperature as well as the relative humidity up to a 40% minimum and therefore the same display case, in optimum working conditions, may serve as pastry display case (+4°C and 70% R.H.) or pralines display case (+14°C and 45% R.H. max)
- stainless steel condensate evaporation container, removable, with self-adjusting resistor equipped with a thermostat and suitably armored
- TONDA pastry/praline display case has been tested at 35°C and 60% R.H.

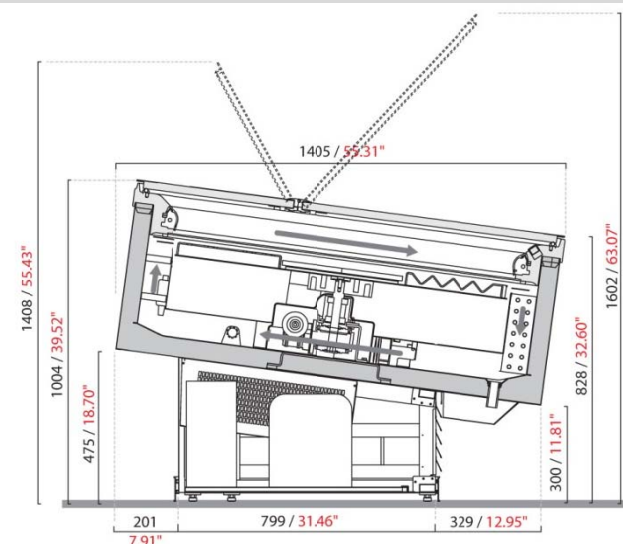
SEZIONI SECTION VIEWS



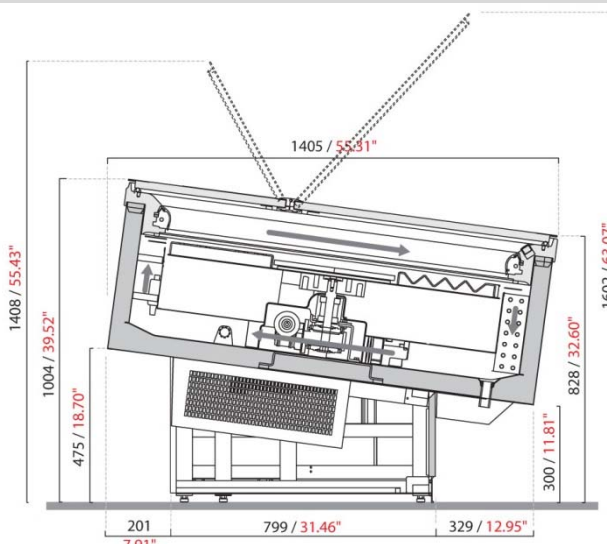
BASE TONDA con unità condensatrice a bordo
ROUND BASE with condenser on board



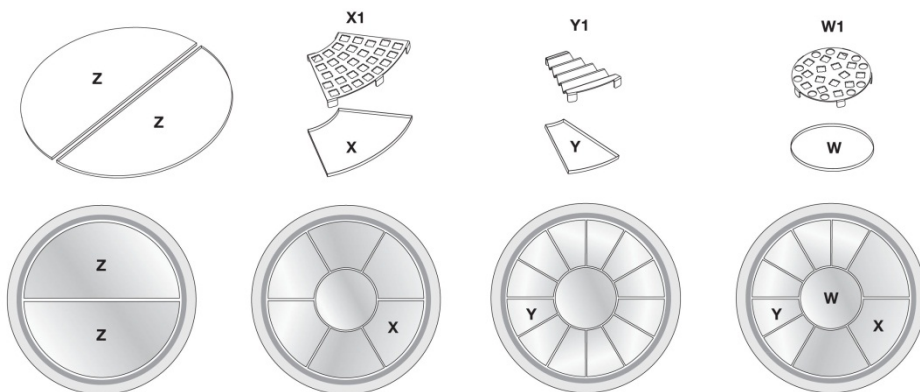
BASE TONDA senza unità condensatrice
ROUND BASE without condenser



L 1350 / L 1500 con unità condensatrice a bordo
L 1350 / L 1500 with condenser on board



L 1350 / L 1500 senza unità condensatrice
L 1350 / L 1500 without condenser



Z = vassoio / tray 1/2 X = vassoio / tray 1/6 Y = vassoio / tray 1/12 W = vassoio centrale / central, round tray

DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
BASE TONDA	1356	53.39"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1350	1362	53.62"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1500	1512	59.53"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

	UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
						TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50			MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50	
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE		
	trifase 400/3/50	monofase 230/1/50	trifase 400/3/50	monofase 230/1/50	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
	W A	W A	W/h BTU/h -10°C +14°F	W/h BTU/h -10°C +14°F						
BASE TONDA	1681 8.49	1799 9.45	817 2.786	880 3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F	
L 1350	1681 8.49	1799 9.45	817 2.786	880 3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F	
L 1500	1681 8.49	1799 9.45	817 2.786	880 3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F	

	CON MOTORE ENTRO 22 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 22 METERS				TENSIONE E FREQUENZA / VOLTAGE AND FREQUENCY					
					TRIFASE - V/Ph/Hz 400/3/50					
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION			RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	trifase 400/3/50			trifase 400/3/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A		W/h	BTU/h					
				-30°C	-22°F					
BASE TONDA	1843	8.58		1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1350	1843	8.58		1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1500	1843	8.58		1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F