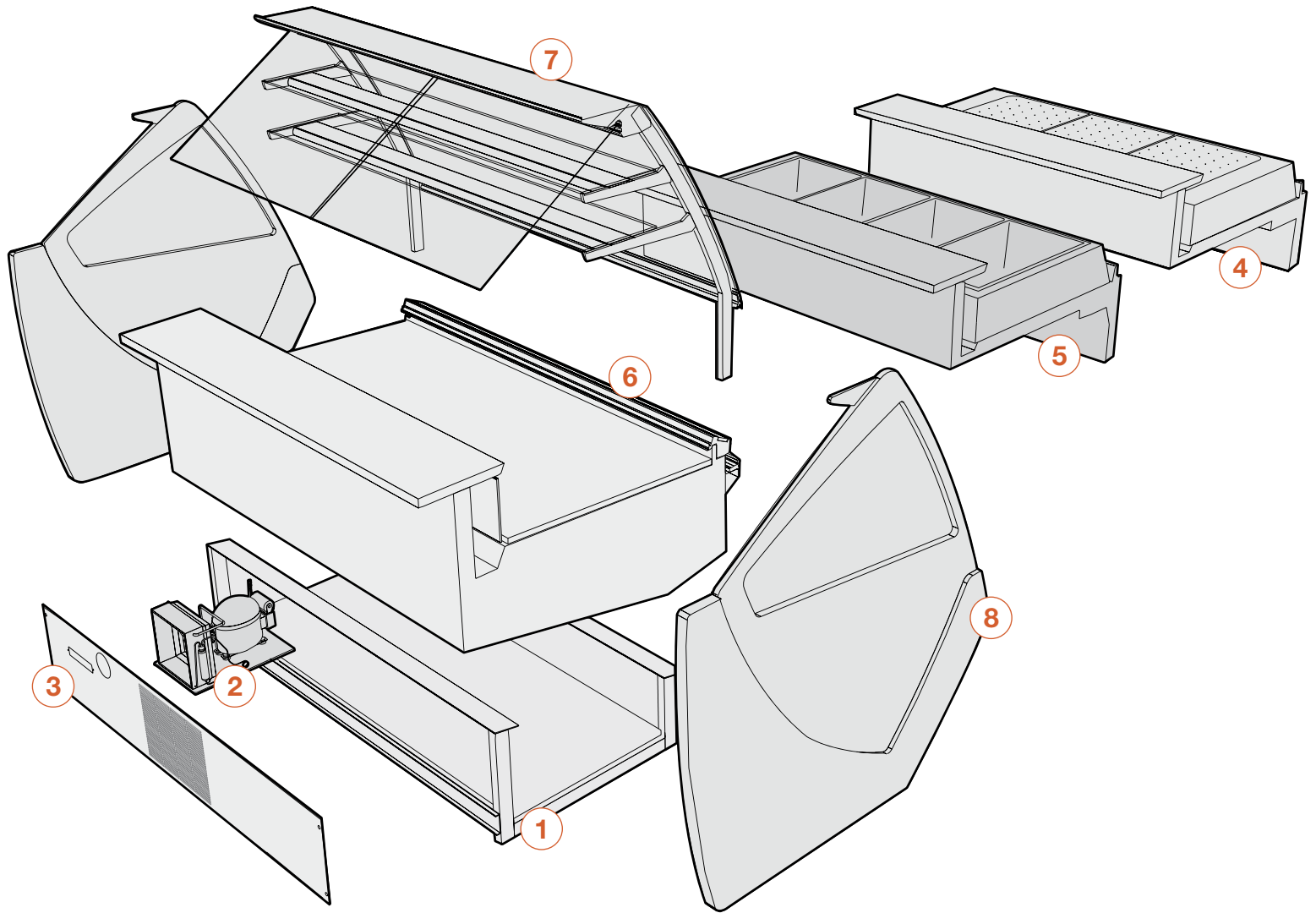


Tecnica



- 1. BASAMENTO:** In tubolare.
BASAMENT: Tubular structure.
CHASSIS: En boudin.
UNTERBAU: Rohrstruktur.
BASE: En tubolar.
- 2. IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:** Unità refrigerante interna, (optional esterna) con condensazione ad aria (optional ad acqua), compressore ermetico.
Tecnica Gelato: doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a gas caldo. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
Tecnica Pasticceria Freddo Statico: Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.
Tecnica Pasticceria Freddo Ventilato: Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.
Tecnica Caldo Secco: con piano di esposizione caldo-secco-umidificato su vasca inox GN o piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.
REFRIGERATING SYSTEM: In-built air-cooled condensing unit (remote and water cooling available as optional). **Tecnica ice cream:** Double ventilated evaporator. Automatic hot-gas defrosting. Automatic condense-water evaporation. **Tecnica pastry w/static refrigeration:** Static finned evaporator. Automatic time-operated defrosting. **Tecnica pastry w/ventilated refrigeration:** Ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting. **Tecnica deli Hot Dry (humidified):** hot dry-humidified display area above GN st/steel basin or hot bain-marie display area above GN basin equipped with electronic water level control.
EQUIPEMENT DE REFRIGERATION: Unité réfrigérante interne, (optional externe) condensation à air (optional à eau). **Tecnica glace:** double évaporateur ventilée, dégivrage à inversion de cycle et évaporation automatique de l'eau de condensation. **Tecnica pâtisserie froid statique:** avec évaporateur statique. Dégivrage automatique. **Tecnica pâtisserie Froid Ventilé:** avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape. Dégivrage automatique. **Tecnica chaude:** avec plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN et plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau.
KÜHLANLAGE: Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extra). **Tecnica Eisvitrine:** Doppelter ventilierter Verdampfer. Automatische Verdunstung des Kondenswassers. **Tecnica Statische Kuchenvitrine:** Statische Kühlung durch statischen Rippenverdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **Tecnica Umluftgekühlte Kuchenvitrine:** Umluftkühlung durch ventilierten Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **Tecnica Trockene Wärme:** Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne oder mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Wanne, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.
IMPLANTACIÓN DE REFRIGERADA: Unidad refrigerante incorporada (optional externa) con condensación por aire (optional por agua).
Tecnica heladeria: doble evaporador ventilado, descongelación automática con inversión de ciclo. Evaporación automática del agua de condensa.
Tecnica pasteleria frio estatico: con evaporador aletado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. **Tecnica pasteleria frio ventilado:** con evaporador ventilado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. **Tecnica gastronomía:** con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN. Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta GN con controle electrónico del nivel del agua.

- 3. QUADRO COMANDI:** Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinatorio automatico programmabile.
CONTROL BOARD: Electronic, with digital thermometer and thermostat. Programmable electronic defrosting.
TABLEAU DE COMMANDE: Electrique, avec thermostat et thermomètre digital. Dégivrage réglable.
SCHALTTAFEL: Elektronisch, ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer. Programmierbare automatische Abtauung.
CUADRO DE MANDOS: De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programable.
- 4. PIANALE CALDO SECCO:** Con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN.
DRY WARMED TOP: Hot dry (humidified) display top on GN stainless steel basin.
PLAQUE CHAUDE: Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.
TROCKEN-WARMFLÄCHE: Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne.
PARTE SUPERIOR CALIENTE SECA: Con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN.
- 5. PIANALE CALDO BAGNOMARIA:** Con piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca inox GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.
BAIN-MARIE WARMED TOP: Hot bain-marie display surface on GN stainless steel basin, equipped with electronic water level control.
PLAN BAIN-MARIE: Plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau.
BAIN-MARIE-WARMFLÄCHE: Mit Bain-Marie-Ausstellfläche über GN-Becken, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.
PARTE SUPERIOR CALIENTE BAÑO DE MARÍA: Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta inox GN con controle electrónico del nivel del agua.
- 6. PIANALE REFRIGERATO:** In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.
REFRIGERATED EXPOSITIVE TOP: Enbloc body with environment-friendly foamed polyurethane insulation, density 40/45 Kg/m3. Internal and external stainless steel covering.
PLAQUE REFRIGEREE: En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m3. Revêtement inox.
KÜHFLÄCHE: Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m3. Innen- und Aussenbekleidung aus Edelstahl.
PARTE SUPERIOR REFRIGERADA: Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/m3. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.
- 7. CASTELLO VETRI:** Castello vetri con spalle camera portanti temperate riscaldate. Vetro frontale singolo temperato riscaldato apribile verso il basso. Plafoniera di illuminazione a tubo fluorescente sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore a mezzo di pannelli scorrevoli in plexiglass o con tendina autoavvolgente (optional) solo su lineari.
SET OF GLASSES: Glass set with tempered, heated double glazing ends. Single, tempered heated front glass openable downwards. Lighting with neon lamp fixed on the top and on display shelves. Back closed with plexiglass sliding doors or with curtain (only available for linear cabinets).
VITRES: Vitre frontale trempée et rchauffé ouvrable vers le bas. Vitres laterals doubles rchauffée. Plafonnier au néon et sur le «chapeau». Fermeture arrière par coulissantes en plexiglas dans les angle set par rideaux dans les vitrines lineaires.
GLASAUFBAU: Einzelne gehärtete geheizte Frontscheibe nach unten aufklappbar. Geheizte Endseitengläser aus Mehrscheiben-Isolierglas. Neonbeleuchtung bei Oberglas und Glaskonsolen. Nachtdeckung durch Plexi-Schiebescheiben oder Gardine (nur lieferbar bei linearen Vitrinen).
GRUPO VIDRIOS: Vidrios forntales individuales templados calentados que se pueden abrir hacia abajo. laterales calentados de vidrio doble con cámara. Lámpara de iluminación al neón sobre el techo y sobre las repisas de exposición. Cierre posterior con puertas escurridizas en plexiglas en los ángulos con cortinilla autoenvolvente en las vitrinas lineares.
- 8. SPALLE TERMINALI**
END SIDE PANELS
PANNEAUX LATERAL
END SEINTENTEIL
PANELS LATERAL

TECNICA	Temperatura di esercizio Working temperature Température de service Betriebs-temperatur Temperatura de ejercicio	Resa Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
RSS 2M	+4/+6 °C	405	220/1/50	400	200
RSS 3M	+4/+6 °C	510	220/1/50	540	270
RSS 4M	+4/+6 °C	610	220/1/50	620	340
RVS 2M	+4/+6 °C	1020	220/1/50	750	200
RVS 3M	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1010	270
RVS 4M	+4/+6 °C	1420	220/1/50	1170	340
RVS A45	+4/+6 °C	1020	220/1/50	800	190
RVC 2M	+4/+6 °C	1020	220/1/50	750	200
RVC 3M	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1010	270
RVC 4M	+4/+6 °C	1420	220/1/50	1170	340
G6	-18/-20 °C	900	380/3/50	1520	320
G9	-18/-20 °C	1800	380/3/50	2630	400
G12	-18/-20 °C	1800	380/3/50	2890	470
A45	-18/-20 °C	1200	380/3/50	2050	290
GR 9	-18/-20 °C	2275	380/3/50	3795	415
GR 12	-18/-20 °C	2275	380/3/50	4070	480

N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +30°C/55% Relative Humidity (class 4).

N.B.: La température de service se réfère à de conditions ambiante : + 30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: Betriebstemperatur bezieht sich auf folgende Umweltbedingungen: +30°C/55% Relative Feuchtigkeit (4 Klasse).

N.B.: La temperatura de ejercicio se refiere a condiciones ambientales de: +30°C/55% UR (clase 4).