

1 BASAMENTO

In tubolare.

2 ESPOSIZIONE INFERIORE

Accesso con cassetti in acciaio inox. Possibilità di refrigerazione TN, refrigerazione ventilata BT, caldo secco-umido.

3 QUADRO COMANDI

Quadro comandi: di tipo elettronico con termometro termostato digitale, programmabile per temperature e sbrinamenti.

4 VASCA REFRIGERATA

Vasca refrigerata: scocca monolitica realizzata in acciaio inox coibentata con poliuretano ecologico 40/45 kg/mc.

5 IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE

Unità refrigerante solo esterna con condensazione ad aria (optional ad acqua o mista).

Compressore ermetico per refrigerazione TN, semiermetico per refrigerazione BT.

VISION Gelato: evaporatore ventilato, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

VISION Pasticceria Freddo Statico: evaporatore statico, sbrinamento automatico a pausa di funzionamento

VISION Pasticceria Freddo Ventilato: evaporatore ventilato, sbrinamento automatico a pausa di funzionamento

VISION Pasticceria BT: evaporatore ventilato, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo

6 PIANALE CALDO SECCO-UMIDO

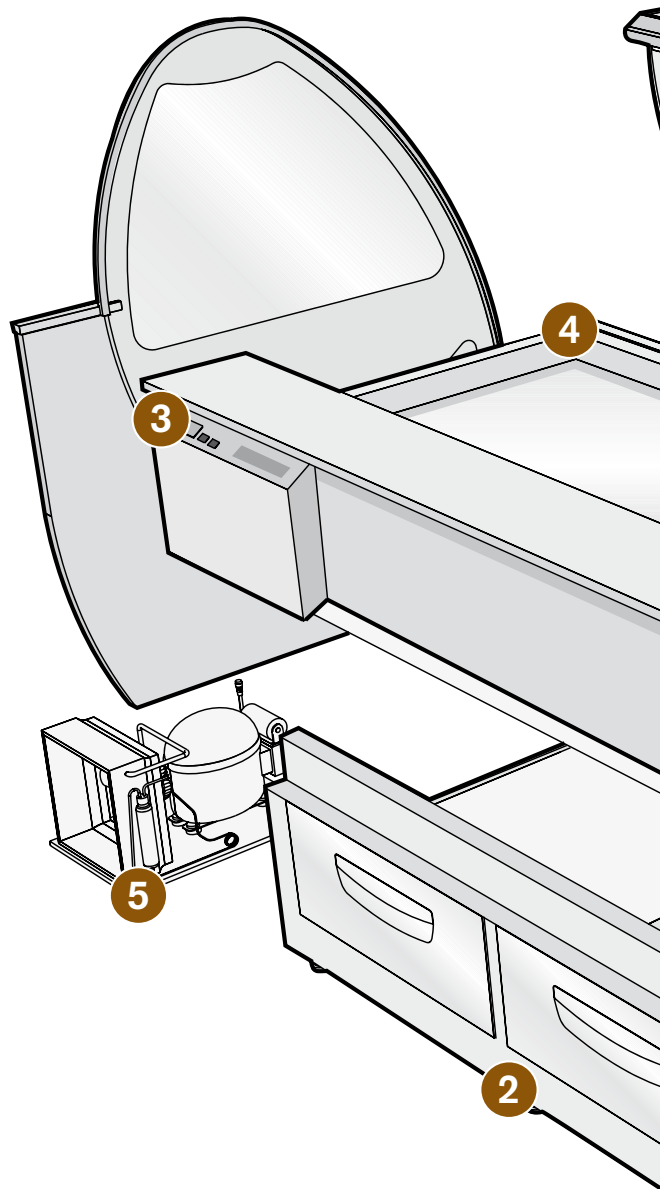
Piano espositivo superiore caldo secco umidificato su vasche inox GN.

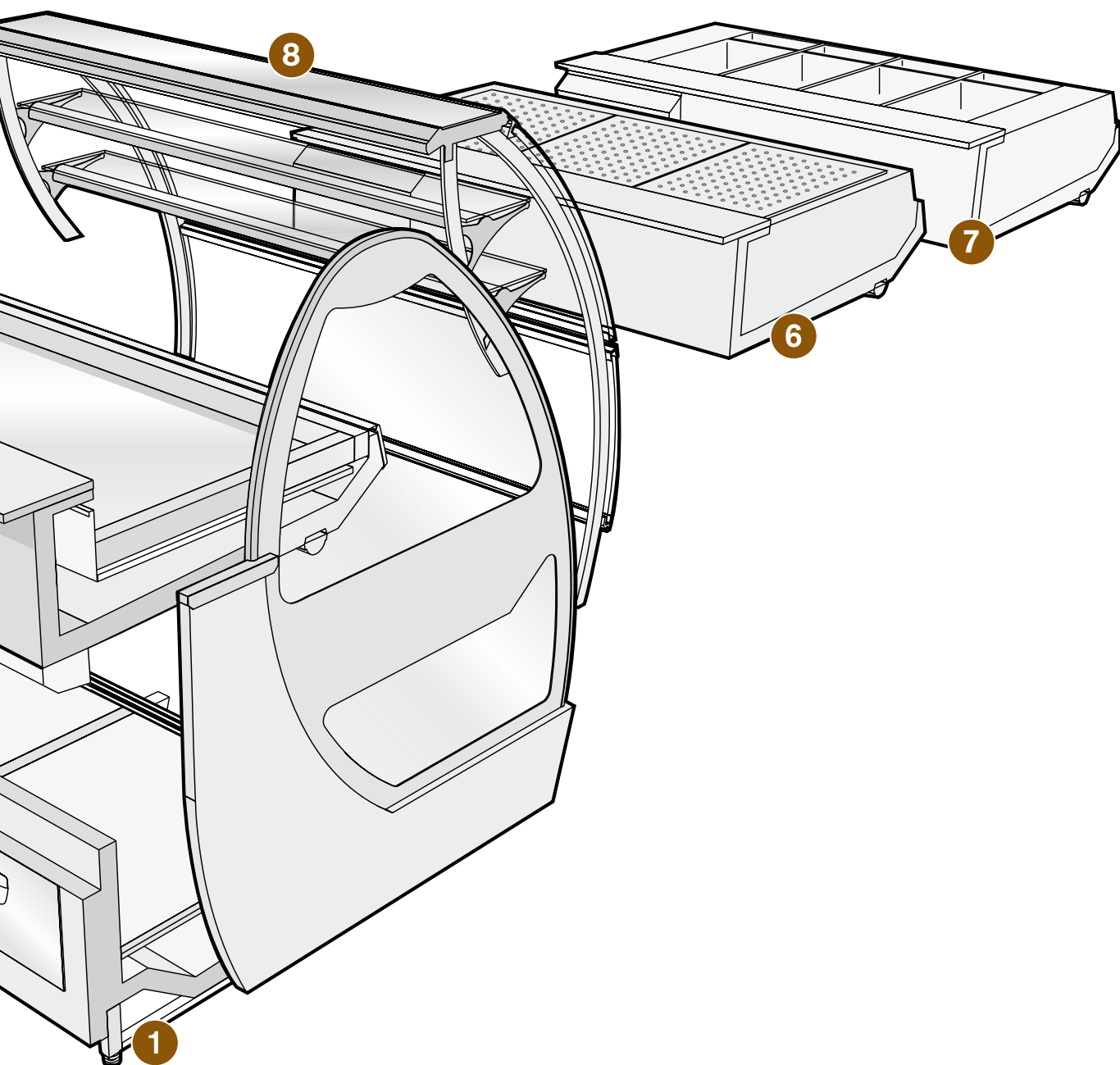
7 PIANALE CALDO BAGNOMARIA

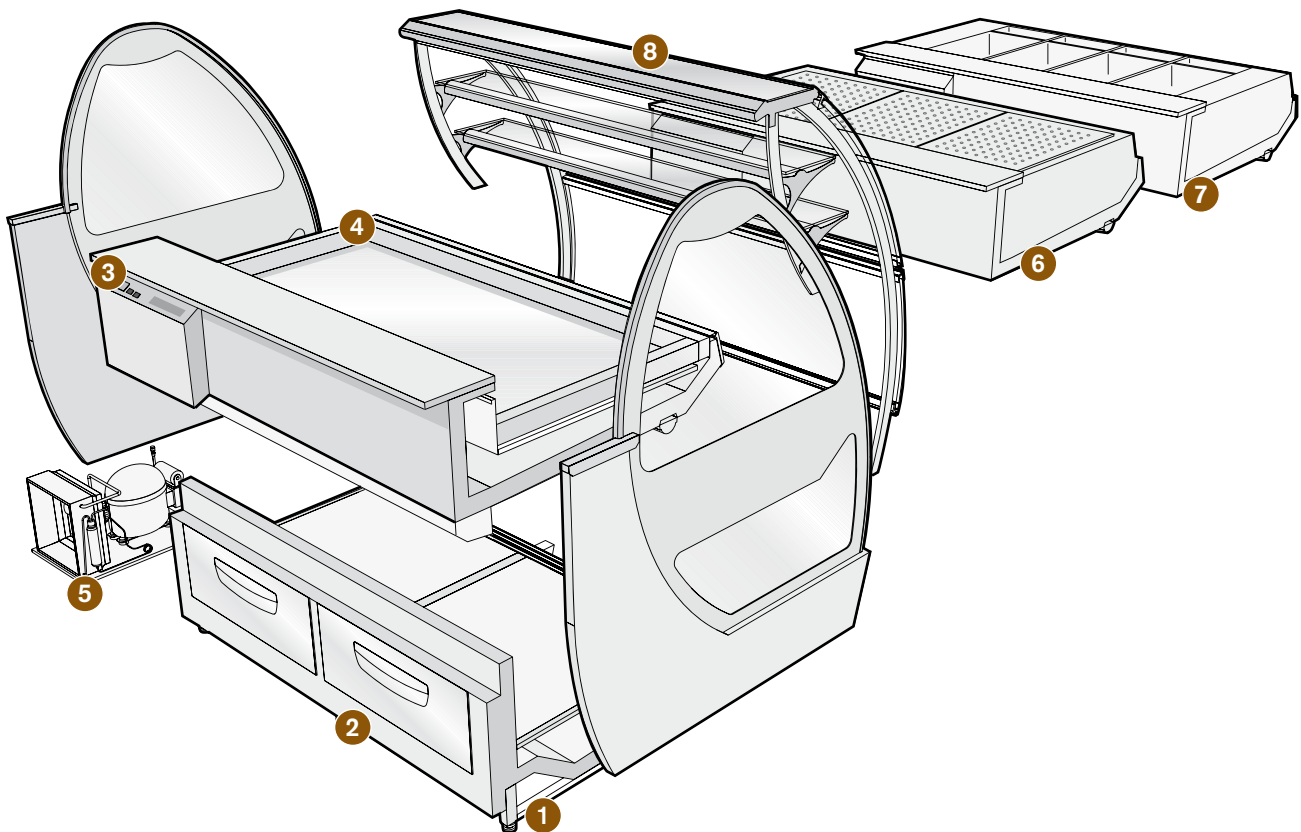
Piano espositivo superiore caldo a bagnomaria per vasche "GN" con controllo elettronico del livello dell'acqua.

8 CASTELLO VETRI

Castello vetri: vetri camera riscaldati e temperati, struttura in alluminio lucido, scorrevoli di chiusura posteriore in plexiglas.







1 _BASAMENT _CHASSIS _UNTERBAU _BASE

_Tubular structure.
_En boudin.
_Rohrstruktur.
_En tubolar.

2 _LOWER DISPLAY _EXPOSITION INFERIEURE
_UNTERE AUSSTELLUNG _EXPOSICIÓN
INFERIOR

_Access through stainless steel drawers. Possibility of TN refrigeration, BT ventilated refrigeration, dry-humid hot.
_Tiroirs en acier inox. Possibilité de réfrigération TN, réfrigération ventilée BT, chaud, sec-humide.
_Zugriff mittels Schubladen aus Edelstahl. Folgende Möglichkeiten stehen zur Verfügung: Kühlung bei positiver Temperatur (TN), Luftkühlung bei negativer Temperatur (BT), Trocken-Feuchtwärme.
_Acceso con cajones en acero inox. Posibilidad de refrigeración TN, refrigeración ventilada BT, calor seco-húmedo.

3 _CONTROL BOARD _TABLEAU DE
COMMANDE _SCHALTAFEL _CUADRO DE
MANDOS

_Control board: electronic with digital thermostat-thermometer, that can be programmed for temperatures and defrosting.
_Console: de type électronique avec thermomètre thermostat numérique, réglable en fonction des températures et des dégivrages.

_Schalttafel: Elektronische Schalttafel mit digitalem Thermometer/Thermostat, der für Temperatur und Entfrostung programmiert werden kann.
_Tablero de mandos: de tipo electrónico con termómetro termostato digital, programable para temperaturas y descongelaciones.

4 _REFRIGERATION TANK _BAC REFRIGERE
_KÜHLWANNE _CUBA REFRIGERADA

_Refrigeration tank: enbloc body in stainless steel with ecological polyurethane insulation 40/45 kg/m³.
_Bac réfrigéré: coque monobloc en acier inox avec isolation en polyuréthane écologique 40/45 kg/mc.
_Kühlwanne: Einheitlicher Aufbau aus Edelstahl, isoliert mit ökologischem Polyurethan-Schaumstoff, Dichte 40/45 Kg m³.
_Cuba refrigerada: coraza monolítica realizada en acero inox aislada con poliuretano ecológico 40-45 kg/m³.

5 _REFRIGERATING SYSTEM _EQUIPEMENT
DE REFRIGERATION _KÜHLANLAGE _
IMPLANTACIÓN DE REFRIGERACIÓN

_Only air-cooled external refrigerating unit (water or mixed condensation as optional). Hermetic compressor for TN refrigeration, semi-hermetic compressor for BT refrigeration. VISION Ice-cream: ventilated evaporator, reverse cycle automatic defrosting. VISION Pastry, static cold: static evaporator, automatic defrosting with functioning pause. VISION Pastry, ventilated cold: ventilated evaporator,

automatic defrosting with functioning pause. VISION Pastry BT: ventilated evaporator, reverse cycle automatic defrosting.

_Unité réfrigérante uniquement extérieure avec condensation à air (à eau ou mixte en option). Compresseur hermétique pour réfrigération TN, compresseur semihermétique pour réfrigération BT. VISION Glace: évaporateur ventilé, dégivrage automatique par inversion de cycle. VISION Pâtisserie froid statique: évaporateur statique, dégivrage automatique par pause. VISION Pâtisserie froid ventilé: évaporateur ventilé, dégivrage automatique par pause. VISION Pâtisserie BT: évaporateur ventilé, dégivrage automatique par inversion de cycle.

_Nur externe luftgekühlte Kälteaggregat (Extras: Mit Wasser- oder Mischkondensation). Hermetischer Kompressor für TN-Kühlung, halbhermetischer Kompressor für BT-Kühlung. VISION Eisvitrine: Luftverdampfer, automatische Entfrostdung mittels Umkehr. VISION Konditorei, statische Kühlung: Statischer Verdampfer, automatische Entfrostdung mit Betriebspause. VISION Konditorei, Umluftkühlung: Luftverdampfer, automatische Entfrostdung mit Betriebspause. VISION Konditorei BT: Luftverdampfer, automatische Entfrostdung mittels Umkehr.

_Unidad refrigerante sólo externa con condensación por aire (opcional por agua o mixta). Compresor hermético para refrigeración TN, semi-hermético para refrigeración BT. VISION Helado: evaporador ventilado, descongelación automática por inversión de ciclo. VISION Pastelería Frío Estático: evaporador estático, descongelación automática por pausa de funcionamiento VISION Pastelería Frío Ventilado: evaporador ventilado, descongelación automática por pausa de funcionamiento VISION Pastelería BT: evaporador ventilado, descongelación automática por inversión de ciclo.

6

_DRY-HUMID HOT DISPLAY AREA _PLAN
CHAUD SEC - HUMIDE _AUSSTELLFLÄCHE
TROCKEN-FEUCHTWÄRME _PLANO CALIENTE
SECO-HÚMEDO

_Upper display area for dry humid heat on GN-sized stainless steel tanks.

_Plan d'exposition supérieur chaud sec humidifié sur bacs inox GN.

_Obere Ausstellfläche für Trocken-/Feuchtwärme für GN-Wannen.

_Superficie expositiva superior caliente seco humectado para cuba inox GN.

7

_DISPLAY SHELF FOR HOT BAIN-MARIE _PLAN
CHAUD BAIN-MARIE _AUSSTELLFLÄCHE
WASSERBAD _PLANO CALIENTE BAÑO MARIA

_Upper display area for hot bain-marie for GN-sized tanks with water level electronic control.

_Plan d'exposition supérieur chaud bain-marie pour bacs «GN» avec contrôle électronique du niveau de l'eau.

_Oberes Schaubrett für Wasserbad für "GN"-Wannen mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.

_Superficie expositiva superior caliente por baño maría para cubas "GN" con control electrónico del nivel del agua.

8

_GLASS SET _VITRES _GLASAUFBAU
_GRUPO VIDRIOS

_Showcase upper glass structure: heated and tempered double glazing, structure in glossy aluminium, Plexiglas sliding elements for the back closure.

_Vitres: vitres de chambre réchauffées et trempées, structure en aluminium brillant, portes arrière coulissantes en plexiglas.

_Glasaufbau: gehärtetes, geheiztes Mehrscheiben-Isolierglas, mit Struktur aus Glänzendes Aluminium, Hinterschließung mit Schiebeelementen aus Plexiglas.

_Torre cristales: cristales cámara calefaccionados y templados, estructura en aluminio brillante, corrediza con cierre posterior en plexiglas.

Modulo	Temperatura di esercizio (°C)	Resa (W)	Alimentazione elettrica	Potenza assorbita (W)	Peso netto (Kg)
module module modul modulo	Working temp. Temp. de service Betriebstemp. ur Temp. ejercicio	Cooling cap. Rendimento Kälteleistung Rendimiento	Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.	Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
CS/CS 1.1	+40/+70 °C	-	230/1/50 Hz	1810	260
CS/CS 1.6	+40/+70 °C	-	230/1/50 Hz	2570	350
CBM/CS 1.1	+40/+80 °C	-	230/1/50 Hz	3110	260
CBM/CS 1.6	+40/+80 °C	-	230/1/50 Hz	4170	350
RSS TN/TN 1.1	+4/+6 °C	2200	230/1/50 Hz	2090	260
RSS TN/BT 1.1	+4/+6 °C; -18/-20°C	2450	230/400/50 Hz	2630	260
RSS TN/TN 1.6	+4/+6 °C	2950	230/1/50 Hz	2650	350
RSS TN/BT 1.6	+4/+6 °C; -18/-20°C	2970	230/400/50 Hz	3180	350
RSS TN/TN 2.1	+4/+6 °C	3560	230/1/50 Hz	3280	410
RSS TN/BT 2.1	+4/+6 °C; -18/-20°C	3500	230/400/50 Hz	3800	410
RVS TN/TN 1.1	+4/+6 °C	2900	230/1/50 Hz	2580	260
RVS TN/BT 1.1	+4/+6 °C; -18/-20°C	3150	230/400/50 Hz	3120	260
RVS TN/TN 1.6	+4/+6 °C	3860	230/1/50 Hz	3150	350
RVS TN/BT 1.6	+4/+6 °C; -18/-20°C	3880	230/400/50 Hz	3680	350
RVS TN/TN 2.1	+4/+6 °C	4720	230/1/50 Hz	3930	410
RVS TN/BT 2.1	+4/+6 °C; -18/-20°C	4660	230/400/50 Hz	4440	410
RVS TN/TN A30	+4/+6 °C	2900	230/1/50 Hz	2590	250
RVS TN/BT A30	+4/+6 °C; -18/-20°C	3150	230/400/50 Hz	3140	250
RP TN/TN 1.1	+14/+16 °C	2900	230/1/50 Hz	3080	260
RP TN/BT 1.1	+14/+16 °C; -18/-20°C	3150	230/400/50 Hz	3620	260
RP TN/TN 1.6	+14/+16 °C	3860	230/1/50 Hz	3650	350
RP TN/BT 1.6	+14/+16 °C; -18/-20°C	3880	230/400/50 Hz	4180	350
RP TN/TN 2.1	+14/+16 °C	4720	230/1/50 Hz	4930	410
RP TN/BT 2.1	+14/+16 °C; -18/-20°C	4660	230/400/50 Hz	5440	410
G 6/TN	-18/-20 °C; +4/+6°C	3150	230/400/50 Hz	3300	280
G 6/BT	-18/-20 °C	3400	400/3/50 Hz	3840	280
G 9/TN	-18/-20 °C; +4/+6°C	3880	230/400/50 Hz	3830	370
G 9/BT	-18/-20 °C	3900	400/3/50 Hz	4370	370
G 12/TN	-18/-20 °C; +4/+6°C	4660	230/400/50 Hz	4740	430
G 12/BT	-18/-20 °C	4600	400/3/50 Hz	5260	430
G A30/TN	-18/-20 °C; +4/+6°C	3150	230/400/50 Hz	3300	320
G A30/BT	-18/-20 °C	3400	400/3/50 Hz	3850	320

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)