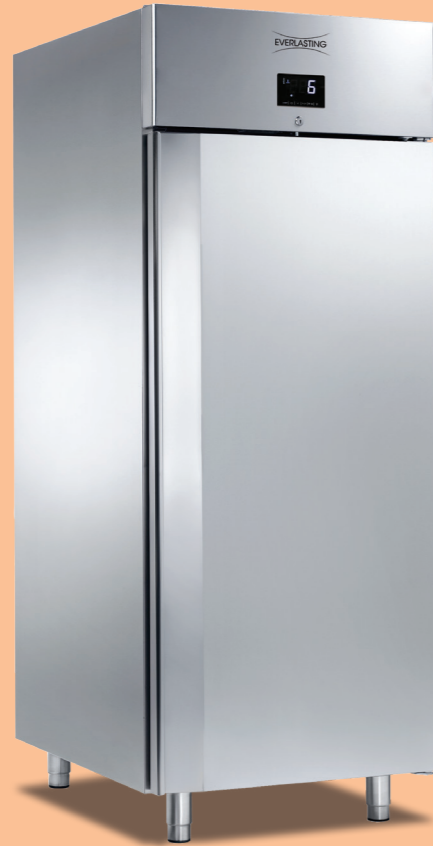


Pastry

EN 60×40 / 60×80



cabinet
armadio

Optional accessories

Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Rack adapter for different
wire-shelf standard: GN2/1
/ 457×762 / 450×730 /
406×730

Adattatore di cremagliere
per diversi standard: GN2/1
/ 457×762 / 450×730 /
406×730

Front panel and door
available in 8 colors
Porta e frontale disponibili
in 8 colori



Aisi 304
stainless steel,
internal / external
Acciaio inox
Aisi 304,
interno / esterno



Tropicalized
monoblock
unit
Unità tropicalizzata
monoblocco a
tampone



Gas R452A /
R290 Green
Gas R452A /
R290 Green



Evaporator with
anticorrosive
treatment
Evaporatore
trattato con vernici
anticorrosione



Internal setup for
Euronorm 60×40
or 60×80 trays
and wire-shelves
Allestimento interno
per teglie o griglie
Euronorm 60×40 o
60×80



Automatic defrost
with electrical
heater
Sbrinamento
automatico con
resistenza elettrica



60 mm insulation
thickness with
environment-
friendly high-density
polyurethane
Spessore isolamento
60 mm poliuretano
ecologico ad alta
densità

Description

Descrizione

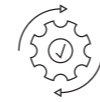
Pastry is a complex art that uses delicate raw materials and very different processes; that is why it needs precise and efficient work tools. Thanks to a specifically designed air distribution system inside the cabinet, ventilation takes place in a gentle and homogeneous way on all levels without directly attacking the products.

In addition to the technical aspects, the Pastry cabinet has an elegant and refined look that makes it perfect to be placed in the sales area visible to the public (LED light, glass door and 8 different colors, in addition to S/S, for door and front panel).

La Pasticceria è un'arte complessa che utilizza materie prime delicate e lavorazioni molto diverse tra loro e per questo necessita di strumenti di lavoro precisi ed efficienti. Grazie ad un sistema appositamente studiato per la distribuzione dell'aria all'interno dell'armadio, la ventilazione avviene in modo omogeneo su tutti i livelli senza aggredire direttamente i prodotti. Oltre alla cura tecnica, l'armadio Pastry presenta un'estetica elegante e raffinata da renderlo perfetto per essere posizionato nell'area vendita visibile al pubblico (luce LED, porta a vetro e colori diversi, oltre all'acciaio inox, per porta e frontalino).

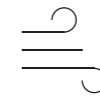
Advantages

Vantaggi



High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas (Green version).

Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al gas refrigerante R290 nella versione Green (solo versione TN).



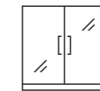
Internal ventilation system specifically designed for the best storage of pastry products.

Speciale ventilazione interna studiata per una conservazione ottimale dei prodotti di pasticceria.



Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.



The GLASS version with LED light allows having both the perfect storage and the best elegant display opportunity for your products.

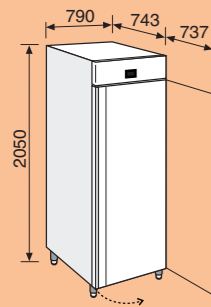
La versione GLASS con porte a vetro e luce a LED permette, oltre che una perfetta conservazione, anche una elegante esposizione dei tuoi prodotti.



Easy internal cleaning thanks to rounded-corners and removable racks without the need of specific tools.

Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.

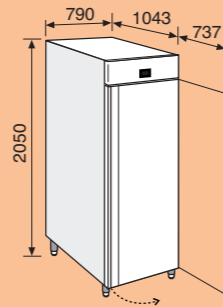
Model range Gamma modelli



PASTRY 70

EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

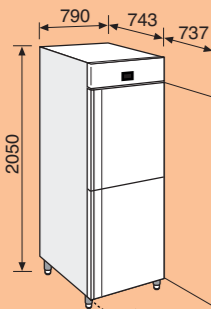
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 100

EN 60×80
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

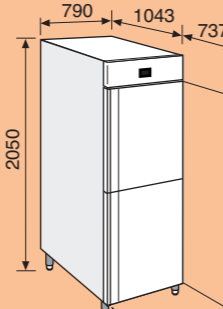
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 72

EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

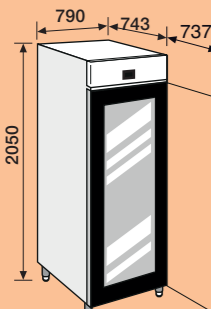
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 102

EN 60×80
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

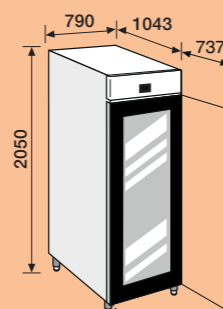
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 70 GLASS

EN 60×40
TNV: 0°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

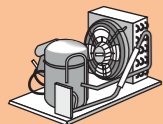
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 100 GLASS

EN 60×80
TNBV: 0°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green*

*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.

The BTV version is available only with Gas R452A.
La versione BTV è disponibile solo con Gas R452A.



Glass door

Porta a vetro

The GLASS Model is equipped with a silkscreened full glass door and black anodized profiles. High thermal efficiency triple glazing (heated for the BT version).

La versione GLASS è dotata di una porta full glass con vetro serigrafato e profili anodizzati di colore nero. Triplo vetro (riscaldato nella versione BT) ad alta efficienza termica.