



PREMIUM

PREMIUM

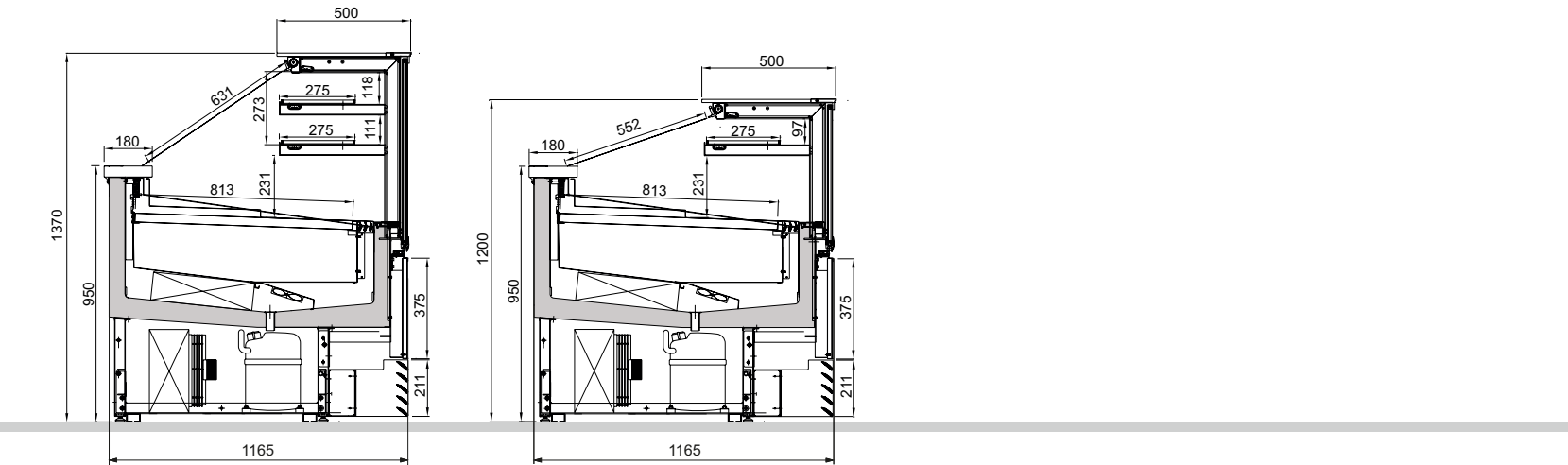
CUORE TECNOLOGICO,
LA PIÙ BELLA CORNICE PER I TUOI PRODOTTI

A TECHNOLOGICAL HEART
AND THE BEST SHOWCASE FOR YOUR PRODUCTS



PREMIUM

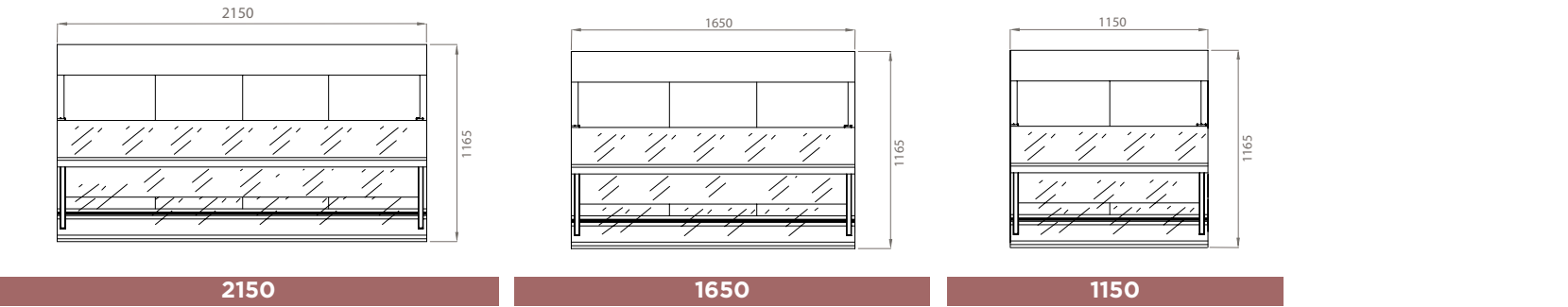
PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati, sia bianchi che neri. N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.) Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels (at request) and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side panel, white and black. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request), suitable for installation in-line with ice-cream Glamour. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

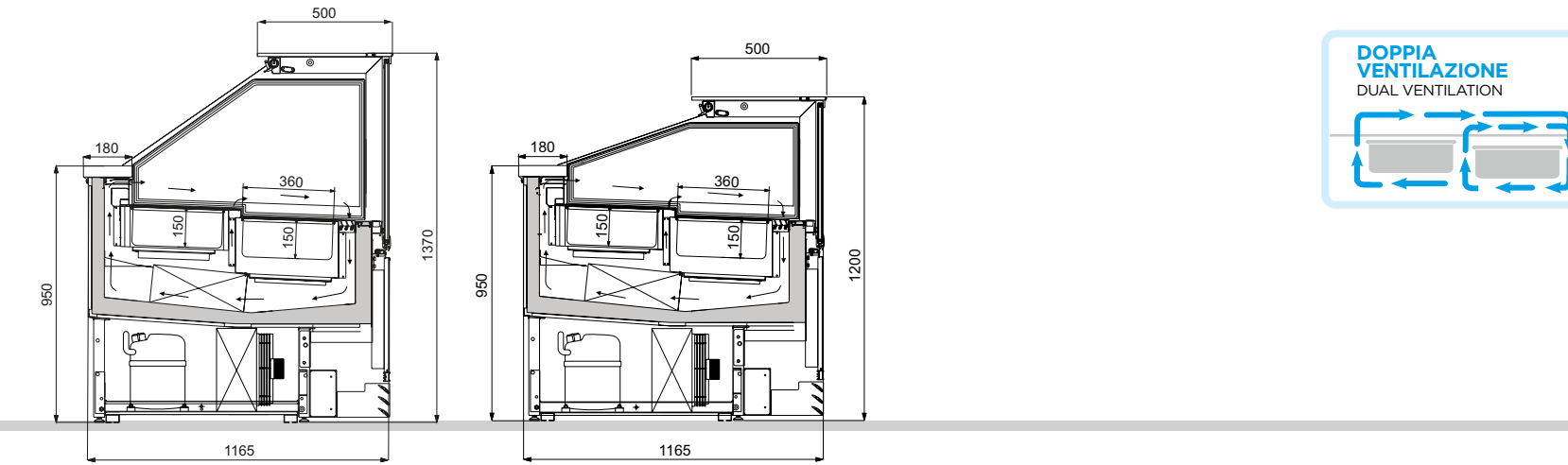
PREMIUM PIANO INCLINATO > PREMIUM WITH INCLINED SURFACE



2150 1650 1150

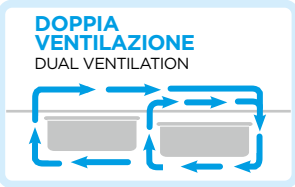
PREMIUM

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

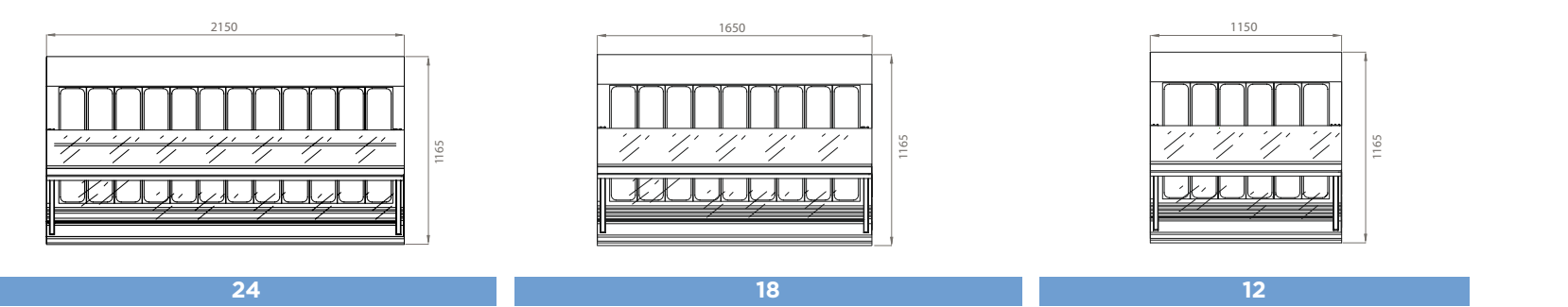


Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici ((monofase singolo sulla vetrina V12). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fi no alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with dual ventilation. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side pannel. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface. Backs enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors ((one single-phase on V12 showcase). The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. For use with tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

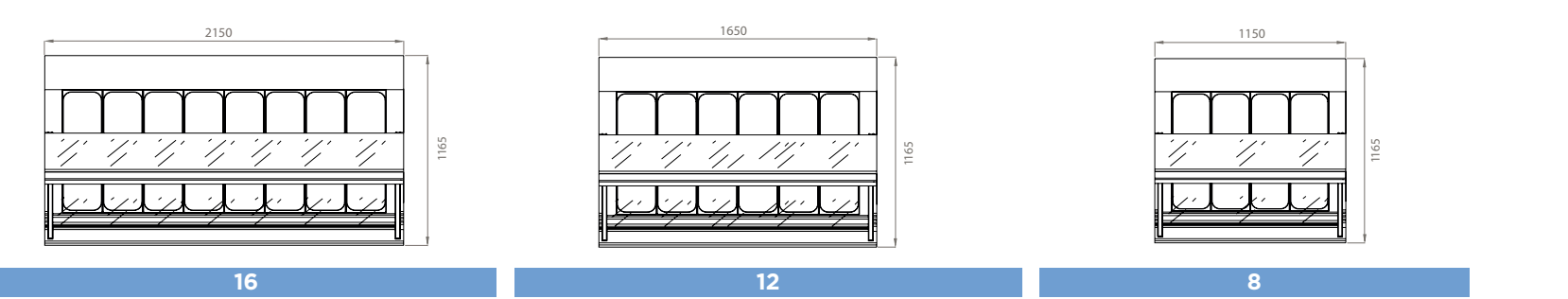


PREMIUM VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165 x 120



24 18 12

PREMIUM VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 250 x 80



16 12 8