



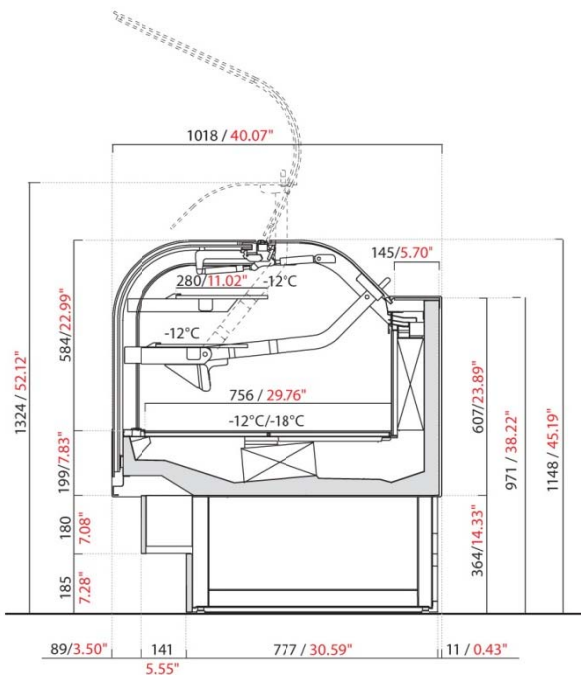
CLOUD

PASTICCERIA BT convertibile in TN / BT pastry display case convertible to TN



CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONAL	OPTIONALS
<ul style="list-style-type: none"> - scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) - illuminazione LED RGB integrata nel gradone sopra lo zoccolo - piano espositivo e schienale rivestito in vetro bianco temperato illuminato con LED RGB tramite centralina elettronica: grazie al telecomando è possibile impostare qualsiasi colore - vetro frontale camera, pirolitico, riscaldato e temperato con apertura assistita dal basso verso l'alto - fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato - due mensole espositive refrigerate profonde 280 mm dotate di plafoniera con illuminazione LED - chiusura lato operatore in vetro temperato e riscaldato, per mezzo di serigrafia conduttiva, con apertura assistita per mezzo di pistoni a gas - sistema di chiusura ermetica HCS - impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore - gestione degli sbrinamenti tramite sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency) - sbrinamento a gas caldo con unità condensatrice a bordo e a inversione di ciclo con unità condensatrice remota 	<ul style="list-style-type: none"> - monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m3) - RGB LED lighting integrated in the step above the plinth - display top and back panel covered with tempered white glass with RGB LED lighting by means of an electronic control unit: the remote control allows setting any colour - double-glazed, pyrolytic, heated and tempered glass front with assisted upward opening by means of 4 gas pistons - double-glazed, pyrolytic, tempered and heated glass sides - two 280mm-deep refrigerated display shelves with LED top lighting - rear glass panel on the operator side tempered and heated by means of conductive screen-printing with assisted opening by means of gas pistons; or rear sliding doors with hermetic closure system - hermetic closure system (HCS) - ventilated refrigeration system with double evaporator - defrosting controlled by RDF system (Reduced Defrosting Frequency) - hot gas defrosting with onboard condenser unit - reverse cycle defrosting with remote condenser unit 	<ul style="list-style-type: none"> - unità condensatrice remota - versione 4 stagioni: grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione pasticceria BT (= temperatura negativa -12°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack TN (= temperatura positiva +4°C/+8°C) 	<ul style="list-style-type: none"> - remote condensing unit - "4 Seasons" version: by just clicking the change button the case can be turned from BT pastry (BT = low temperature -12°C/-18°C) to TN pastry (TN = positive temperature +4°C/+8°C)

SEZIONE SECTION VIEW




VETRO HCS / HCS REAR GLASS PANEL


chiusura lato operatore con vetro temperato e riscaldato, per mezzo di serigrafia conduttiva, con apertura assistita per mezzo di pistoni a gas
rear glass panel on the operator side tempered and heated by means of conductive screen-printing with assisted opening by means of gas pistons


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 1200	1224	48.19"	1018	40.07"	1148	45.19"	270	595	1330x1120xH1384	52,4"x44,1"xH54,5"	331	730
L 1700	1724	67.87"	1018	40.07"	1148	45.19"	375	827	1830x1120xH1384	72"x44,1"xH54,5"	455	1003
L 2200	2224	87.56"	1018	40.07"	1148	45.19"	475	1047	2270x1120xH1384	89,4"x44,1"xH54,5"	573	1263

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

 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
L 1200	2	15	14	19	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1700	2+2	25	24	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2200	2+2	25	25	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1200 4-stg	2	15	14	19	1500	5.115	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C +4°C; +8°C	+28.4°F; -0.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 1700 4-stg	2+2	25	24	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C +4°C; +8°C	+28.4°F; -0.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 2200 4-stg	2+2	25	25	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C +4°C; +8°C	+28.4°F; -0.4°F +39.2°F; +46.4°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	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 1200	2570	9.02	1957	9.32	2100	7.161	1085	3.700	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1700	3363	12.08	2609	12.98	2500	8.525	1750	5.968	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2200	3315	13.05	3493	16.09	2780	9.480	2170	7.400	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

 CON MOTORE REMOTO 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							
L 1200	2263	7.44	2100	7.161	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F		
L 1700	2687	10.13	2780	9.480	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F		
L 2200	2810	10.62	2780	9.480	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F		