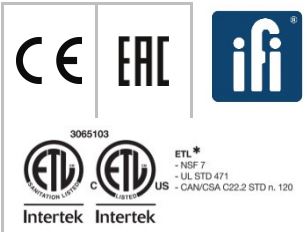




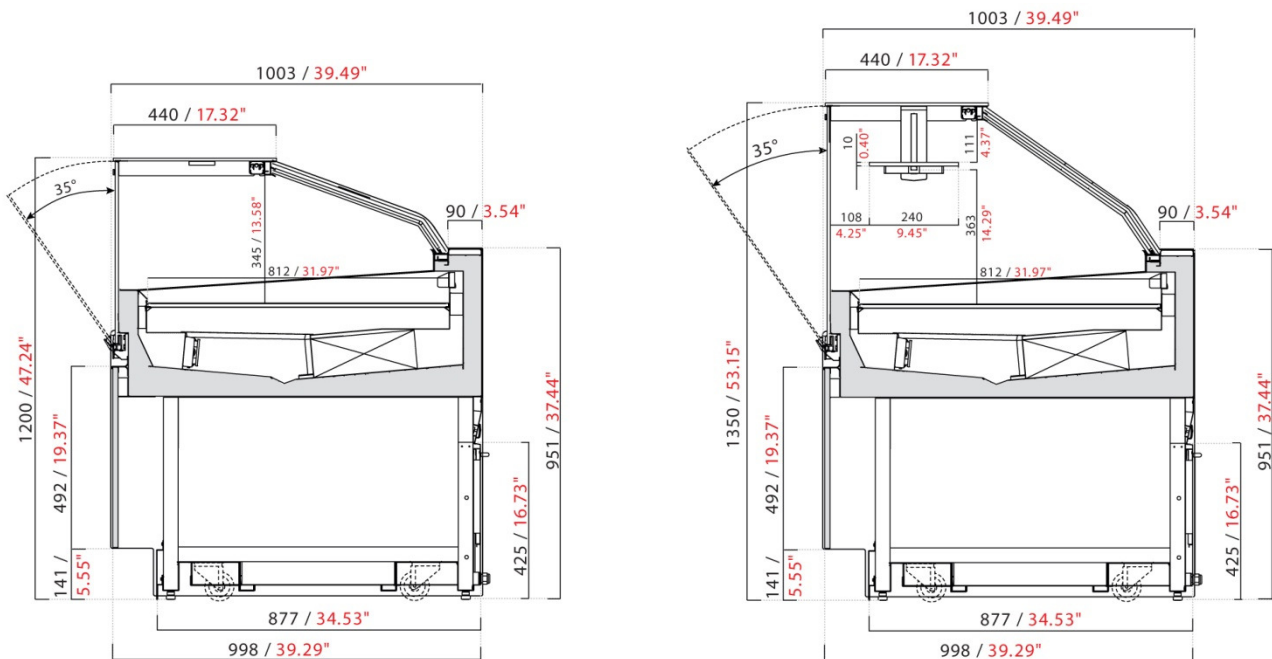
SAM80

PRALINE convertibile in pasticceria PRALINE convertible to pastry



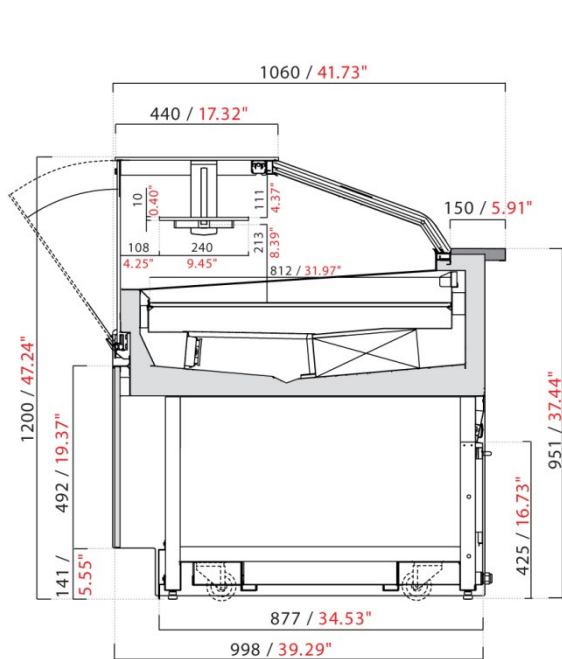
CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS
<ul style="list-style-type: none"> - scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) - struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili - piano espositivo refrigerato profondo 812 mm costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura lucida BA che possono essere collocati in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3° - castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED - vetro frontale pirolitico, riscaldato e temperato con apertura verso il basso - fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato - illuminazione a LED - una mensola in vetro con illuminazione LED nella versione VAD H 1350 - chiusura HCS (Hi-performance Closure System) lato operatore con ante scorrevoli - impianto di refrigerazione ventilato - manutenzione semplificata grazie allo sportello che consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> - pannello comandi elettronico con ripetitore digitale di temperatura - il piano può fungere da pralineria (+14°C, 45% U.R. max) o da pasticceria (+4°C/+8°C e 60%/65%U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità - test a 35°C e 60%U.R. - optional una mensola in vetro (240 mm) con illuminazione LED per la versione VBD H 1200 - optional seconda mensola in vetro con illuminazione LED per la versione VAD H 1350 - optional prolunga piano lavoro lato operatore per raggiungere una profondità totale di 150 mm
<ul style="list-style-type: none"> - monobloc body at least 50 mm/1.97" thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m3) - lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs - the refrigerated display surface - 812 mm/31.97" deep - consists of removable, stainless steel trays with BA polished stainless steel finish. The trays can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions of 20 mm/0.79" each; two tilted positions of 1.5 ° and a tilted position of 3 ° - self-supporting glass frame with LED top lighting - single front glass of pyrolytic, heated and tempered glass, opens from top to bottom - double-glazed glass sides of pyrolytic, heated and tempered glass - LED lighting - one 240 mm/9.45" shelf provided for the 1350 mm/53.15" (VAD) version, with LED lighting - Hi-performance Closure System (HCS) on the operator side by means of Plexiglas sliding doors - ventilated refrigeration system - a door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning 	<ul style="list-style-type: none"> - electronic control panel on the operator's side with digital temperature repeater - the same top can be used for pralines (+57.2°F, 45% R.H. MAX) or for pastry (+39.2°/+46.4°F and 60%-65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel - tested at 35°C and 60% R.H - optional: one 240 mm/9.45" shelf with LED lighting for the 1200 mm/47.24" VBD version - optional: one additional 240 mm/9.45" shelf with LED lighting for the 1350 mm VAD version - optional: worktop extension to reach a total depth of 150 mm/ 5.91"

SEZIONI SECTION VIEWS

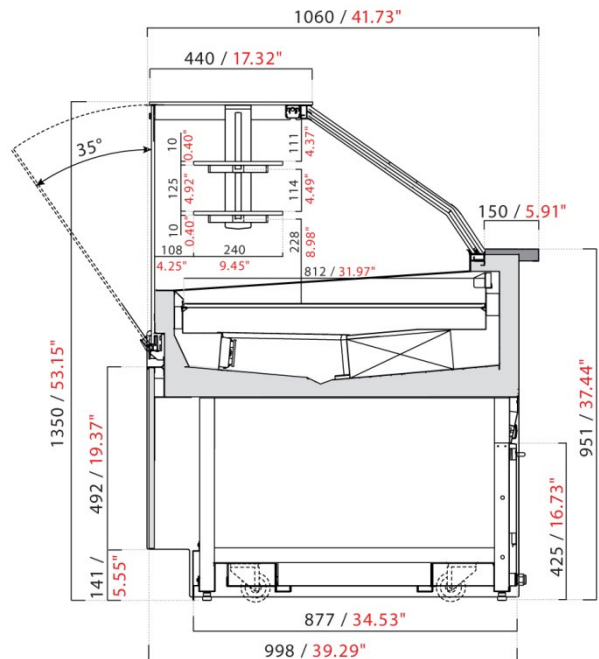


SAM80 VBD – H 1200 / 47.24"

SAM80 VAD – H 1350 / 53.15"



SAM80 VBD – H 1200 / 47.24"
con mensola e pianetto optional / with optional shelf and worktop extension




SAM80 VAD – H 1350 / 53.15"
con mensola e pianetto optional / with optional shelf and worktop extension

DIMENSIONI, IMBALLO E PESO DIMENSIONS, PACKAGING AND WEIGHT

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA con 2 fianchi LENGTH with 2 end panels		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1125	1131	44.53"	1003	39.49"	190	419	1330x1120xH1254	52,4"x44,1"xH49,4"	241	531
L 1625	1631	64.31"	1003	39.49"	265	584	1830x1120xH1254	72"x44,1"xH49,4"	333	734
L 2125	2131	83.90"	1003	39.49"	340	750	2270x1120xH1254	89,4"x44,1"xH49,4"	423	933

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

		CON MOTORE A BORDO / CON MOTORE REMOTO ENTRO 10 METRI WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT / WITH CONDENSING UNIT WITHIN 22 METERS					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	BTU/h	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	3/8	15	8	11	876	2990	27°C	80.6°F	55%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 1625	3/8	15	7	10	1032	3523	27°C	80.6°F	55%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 2125	3/8	20	9	12	1186	4050	27°C	80.6°F	55%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F



UC
CON MOTORE A BORDO
 WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT

TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY

MONOFASE - V/Ph/Hz **230/1/50**

MONOFASE - V/Ph/Hz **220/1/60**

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W	BTU/h	W	BTU/h					
L 1125	1383	7.29	1508	8.49	817	2789	876	2990	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 1625	2096	11.02	2034	9.58	1096	3742	1032	3523	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 2125	2603	12.36	2676	12.61	1315	4489	1186	4050	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F



CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI
 WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS

TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY

MONOFASE - V/Ph/Hz **230/1/50**

MONOFASE - V/Ph/Hz **220/1/60**

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W	BTU/h	W	BTU/h					
L 1125	1535	8.30	1473	6.86	1096	3742	1032	3523	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 1625	2042	9.64	2115	9.89	1315	4489	1186	4050	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F
L 2125	2729	12.89	2788	14.75	1448	4943	1470	5019	+35°C	95°F	60%	+14°C; +16°C	+57.2°F; +60.8°F