



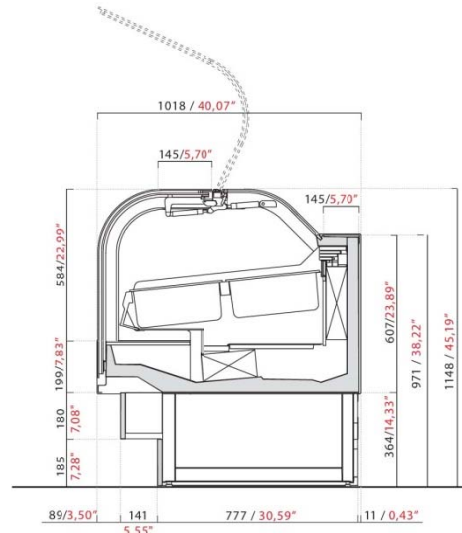
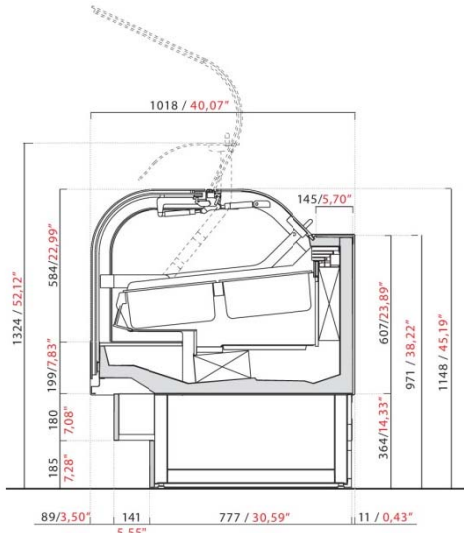
# CLOUD

## Vetrina GELATO / GELATO display case



CARATTERISTICHE TECNICHE	OPTIONAL	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc)</li> <li>- illuminazione LED RGB integrata nel gradone sopra lo zoccolo</li> <li>- interno vasca (piano e schienale) rivestito in vetro bianco temperato retro illuminato con LED RGB</li> <li>- segna gusti in vetro ed etichette segna gusti in Plexiglas</li> <li>- vetro frontale camera, piroolitico, riscaldato e temperato con apertura assistita dal basso verso l'alto</li> <li>- fianchi in vetro camera piroolitico, riscaldato e temperato</li> <li>- chiusura lato operatore in vetro temperato e riscaldato, per mezzo di serigrafia conduttiva, con apertura assistita per mezzo di pistoni a gas; oppure con ante scorrevoli a chiusura ermetica</li> <li>- sistema di chiusura ermetica HCS</li> <li>- impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore</li> <li>- gestione degli sbrinamenti tramite sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency)</li> <li>- sbrinamento a gas caldo con unità condensatrice a bordo e a inversione di ciclo con unità condensatrice remota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vaschette gelato 360x165</li> <li>- vaschette gelato 360x250</li> <li>- lavaporzizzatore</li> <li>- piano porta torte</li> <li>- unità condensatrice remota</li> <li>- versione 4 stagioni: grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria BT (= temperatura negativa -12°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack TN (= temperatura positiva +4°C/+8°C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m3)</li> <li>- RGB LED lighting integrated in the step above the plinth</li> <li>- tank interior (surface and back panel) covered with tempered white glass with RGB LED backlighting</li> <li>- glass flavour marker with Plexiglas labels</li> <li>- double-glazed, pyrolytic, heated and tempered glass front with assisted upward opening by means of 4 gas pistons</li> <li>- double-glazed, pyrolytic, tempered and heated glass sides</li> <li>- 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</li> <li>- hermetic closure system (HCS)</li> <li>- ventilated refrigeration system with double evaporator</li> <li>- defrosting controlled by RDF system (Reduced Defrosting Frequency)</li> <li>- hot gas defrosting with onboard condenser unit</li> <li>- reverse cycle defrosting with remote condenser unit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gelato pans: 360x165 mm / 14.17"x6.5"</li> <li>- gelato pans: 360x250 mm / 14.17"x9.84"</li> <li>- scoop washer</li> <li>- stainless steel cakes tray</li> <li>- remote condensing unit</li> <li>- "4 Seasons" version: by just clicking the change button the case can be turned from gelato (BT = low temperature -12°C/-18°C) to pastry (TN = positive temperature +4°C/+8°C)</li> </ul>

### 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*

#### ANTE SCORREVOLI HCS / HCS SLIDING DOORS

chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali per assicurare una chiusura ermetica  
*rear sliding doors, 8 mm thick, with PVC side seals hermetic closure system*

### MODULI E VASCHETTE GELATO UNITS AND GELATO PAN LAYOUTS


	*1200 / *47.24"	*1700 / *66.93"	*2200 / *86.61"		
<b>360x165</b> <b>14.2"x6.5"</b>				CAPIENZA VASCHETTE GELATO GELATO PAN CAPACITY <b>360x165 / 14.2"x6.5"</b>	H 120 mm / H 4.72" → 5 litri / 5 liters H 150 mm / H 5.91" → 7 litri / 7 liters
<b>360x250</b> <b>14.2"x9.8"</b>				CAPIENZA VASCHETTE GELATO GELATO PAN CAPACITY <b>360x250 / 14.2"x9.8"</b>	H 80 mm / H 3.15" → 5,5 litri / 5.5 liters H 120 mm / H 4.72" → 8,5 litri / 8.5 liters H 150 mm / H 5.91" → 10,5 litri / 10.5 liters

\*misure senza fianchi: 1 fianco spessore 12 mm / \*end panels not included: 1 end panel 12 mm / 0.47" thick

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

 3065103 ETL* - NSF 7 - UL STD 471 US - CAN/CSA C22.2 STD n. 120 Intertek Intertek						UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT		TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY V/Ph/Hz <b>208-220/1/60</b>			
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	23	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2200	2+2	25	24	35	3000	10.230	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F

 UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY TRIFASE - V/Ph/Hz <b>400/3/50</b> MONOFASE - V/Ph/Hz <b>230/1/50</b>			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	2101	7.10	1858	9.00	1580	5.388	1085	3.700	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1700	2619	9.38	2465	12.58	2100	7.161	1750	5.968	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2200	3373	12.35	3321	15.69	2500	8.525	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 <b>400/3/50</b>			
---	--	--	--	--	--	---	--	--	--

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		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	W/h -30°C	BTU/h -22°F	W/h -30°C	BTU/h -22°F					
L 1200	2311	7.60	2100	7.161	2100	7.161	2100	7.161	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 1700	2749	10.38	2780	9.480	2780	9.480	2780	9.480	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F
L 2200	2903	11.05	2780	9.480	2780	9.480	2780	9.480	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; -0.4°F