



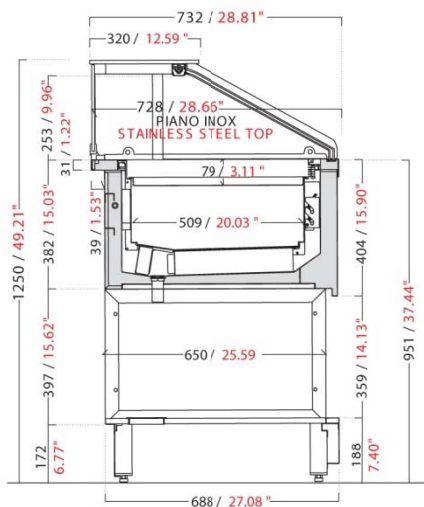
SNACK & FOOD



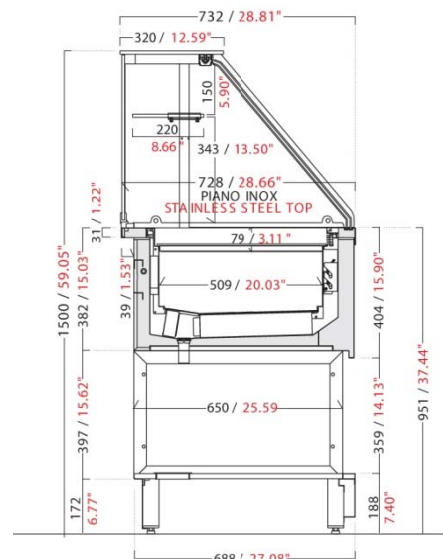
PRALINE convertibile in pasticceria / PRALINE display case convertible to pastry service

CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS
<ul style="list-style-type: none"> - struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno 180° con elementi di irrigidimento, piedini regolabili - Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) - vasca rivestita internamente in acciaio inox AISI 304 finitura 2B - piano espositivo superiore in acciaio inox finitura Scotch-Brite - pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore con ripetitore di temperatura a vista del cliente - chiusura lato operatore con ante in Plexiglas - possibilità di inserire lo scorri vassoio in acciaio inox - castello vetri disponibile in due configurazioni: vetri alti diritti (VAD) e vetri bassi diritti (VBD) 	<ul style="list-style-type: none"> - tubular steel frame, painted with epoxy powders at 180°C with stiffening elements and adjustable legs - monobloc foam structure insulated (50 mm minimum thick) with low density injected polyurethane (40 Kg/m3) - stainless steel tank (BA finish) - stainless steel upper tray with Scotch-Brite finish - electronic control panel inserted in the rear structure with digital temperature repeater inside the display case - plexiglas sliding doors on the operator's side - possibility to fit in the stainless steel folding tray-slide - glass frame available on all units with two different settings: straight high glass (VAD) and straight low glass (VBD)
<ul style="list-style-type: none"> - vetro frontale temperato e apribile con sistema ribaltabile a lato cliente - una mensola in dotazione nella versione vetri alti diritti (VAD) con possibilità di sostituirla con la mensola calda (optional) - plafoniera di illuminazione a LED - refrigerazione ventilata con gruppo ermetico a capillare per la versione con unità condensatrice a bordo (UC), con impianto a valvola nella versione con unità condensatrice esterna (NUC) - vaschetta evapora condensa con livello di troppo pieno nella versione con unità condensatrice a bordo - la stessa vetrina 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 - classe climatica 30°C e 55% U.R. 	<ul style="list-style-type: none"> - the temperate front glass can be opened with folding system on customer side - one upper shelf provided in the VAD version. As option, glass hot shelf instead of the upper shelf - LED lighting - ventilated refrigeration system with incorporated capillary condensing unit (UC) or without condensing unit with valve system (NUC) - condensate evaporating tray with too full level for UC version - the same display case 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. - test at 30°C and 55% R.H.

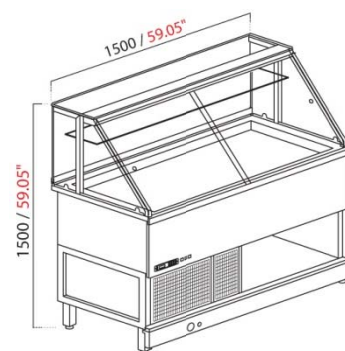
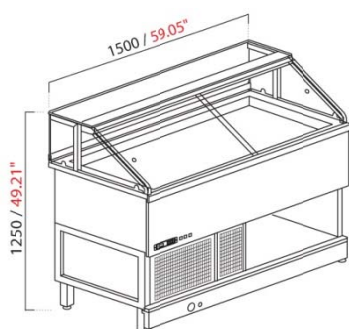
SEZIONI SECTION VIEWS



SNACK & FOOD VBD
con castello vetri bassi diritti (VBD)
with straight low glass (VBD)



SNACK & FOOD VAD
con castello vetri alti diritti (VAD)
with straight high glass (VAD)



DIMENSIONI, PESO E IMBALLO DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITA' 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 1000 VBD	1060	41.73"	732	28.81"	1250	49.21"	130	287	1124x911xH1367	44,3"x35,9"xH53,8"	167	368
L 1250 VBD	1310	51.57"	732	28.81"	1250	49.21"	150	331	1624x911xH1367	63,9"x35,9"xH53,8"	201	443
L 1500 VBD	1560	61.42"	732	28.81"	1250	49.21"	170	375	1624x911xH1367	63,9"x35,9"xH53,8"	221	487
L 1000 VAD	1060	41.73"	732	28.81"	1500	59.05"	130	287	1124x911xH1367	44,3"x35,9"xH53,8"	167	368
L 1250 VAD	1310	51.57"	732	28.81"	1500	59.05"	150	331	1624x911xH1367	63,9"x35,9"xH53,8"	201	443
L 1500 VAD	1560	61.42"	732	28.81"	1500	59.05"	170	375	1624x911xH1367	63,9"x35,9"xH53,8"	221	487

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODELLO MODEL	CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F						
L 1000 VBD - VAD	799	5.55	511	1.743	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1250 VBD - VAD	923	6.52	511	1.743	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1500 VBD - VAD	1188	8.52	710	2.421	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F

MODELLO MODEL	CON MOTORE ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY				
	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
monofase 230/1/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F						
L 1000 VBD - VAD	864	5.94	676	2.305	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1250 VBD - VAD	1065	7.43	817	2.786	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1500 VBD - VAD	1354	8.75	1096	3.737	30°C	86°F	55%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F