

ENG

ITA

Gelato&Pastry

Professional

Catalog
Catalogo

ENG

ITA

Gelato&Pastry

Professional

Catalog Catalogo

8 Plus technology
16 ISA Configurator
18 ISA Connect
20 Sustainability
22 Setup / Allestimenti

Stratos
24 Gelato
30 Pastry

Kaleido
36 Gelato
44 Pastry

Diva
50 Gelato
58 Pastry

Supercapri
64 Gelato
72 Pastry

Millennium
78 Gelato
86 Pastry

Delta
92 Gelato

3DShow
98 Gelato
104 Pastry

Supershow
110 Gelato
116 Pastry

Oneshow
122 Free
128 Built-In
132 Base
136 Stand

140 **Kelly**

154 **Multiplo**

158 **Carrettino Classic**

160 **Carrettino Carapine**

162 **Cristal Tower**

172 **Pagoda K**

Metro
180 ST
184 ST Self
188 Combi

Professional Gelato Display Cabinets

Vetrine Gelato Professionali



24

Stratos



36

Kaleido



50

Diva



154

Multiplo



158

Il Carrettino Classic



160

Il Carrettino Carapine



64

Supercapri



78

Millennium



92

Delta



164

Cristal Tower 75 LH



166

Cristal Tower 75



168

Cristal Tower 93 LH



98

3DShow



110

Supershow



124/128

Oneshow Free/Built-in



170

Cristal Tower 93



132

Oneshow Base



136

Oneshow Stand



140

Kelly



Professional Pastry Display Cabinets

Vetrine Pasticceria Professionali



30

Stratos Pas



44

Kaleido Pas



58

Diva Pas



136

Oneshow Stand



140

Kelly



164

Cristal Tower 75 LH



72

Supercapri Pas



86

Millennium Pas



104

3DShow Pas



166

Cristal Tower 75



168

Cristal Tower 93 LH



170

Cristal Tower 93



116

Supershow Pas



124/128

Oneshow Free/Built



132

Oneshow Base



172

Pagoda K



180

Metro ST



184

Metro ST Self



186

Metro Combi





Plus. Total control of cold performance

Available on
Disponibile su

DIVA
KALEIDO
STARTOS
SUPERCAPRI

Plus. Products range



ISAPERCAPRI

H 117 • 135
P 111
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

p.64



ISASTRATOS

H 125
P 120
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50

Gelato

p.24



ISADIVA

H 125 • 140
P 110
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

p.50



ISAKALEIDO

H 117 • 135
P 120
L 120 • 170 • 220
 120+50 • 170+50 • AE45

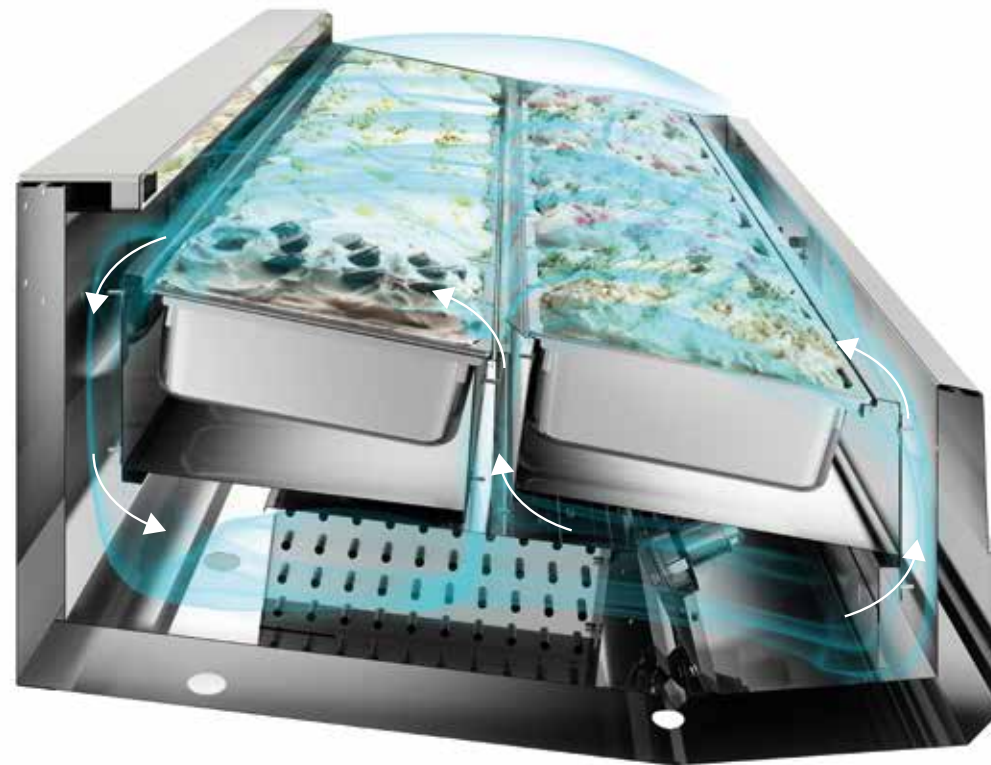
Gelato

p.36

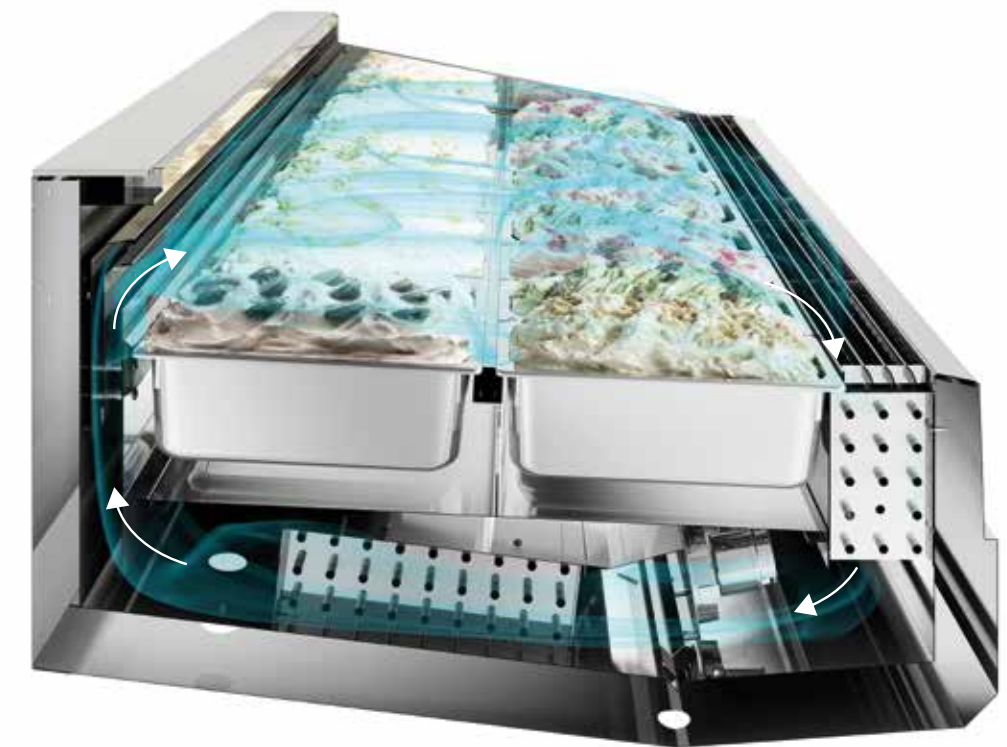
ISA is the first and only company in the world to offer three different types of ventilation on an entire range of professional showcases aimed at meeting and satisfying the display needs of each maker of ice cream.

ISA è la prima ed unica azienda al mondo ad offrire tre differenti tipologie di ventilazione su un'intera gamma di vetrine professionali finalizzate ad incontrare e soddisfare le esigenze espositive di ogni gelatiere.

Plus



Plus 1



Adjustable deflectors



Smart defrosting



Single evaporator with double front air out flow

PLUS is the historical and distinctive ventilation of ISA. The display cases with **PLUS** ventilation are equipped with a single evaporator and double air outlet, front and central, with flow from the customer side to the operator side. The trays are arranged in the display case with an inclination of 11 degrees, allowing better visibility of the displayed product and optimal service ergonomics. This ventilation guarantees perfect preservation of the ice cream, making it more solid on the customer side and easier to serve on the operator side. It is also ideal for popsicles and ice cream on sticks, single portions and cold pastry.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore

PLUS è la ventilazione storica e distintiva di ISA. Le vetrine con ventilazione PLUS sono dotate di singolo evaporatore e doppia mandata d'aria, anteriore e centrale, con flusso dal lato del cliente al lato dell'operatore. Le vaschette sono disposte nella vetrina con un'inclinazione di 11 gradi che permette una migliore visibilità del prodotto esposto e un'ergonomia del servizio ottimale. Questa ventilazione garantisce una perfetta conservazione del gelato, rendendolo più solido dal lato cliente e più spatolabile dal lato operatore. È ideale anche per gelati su stecco, monoporzioni e pasticceria fredda.



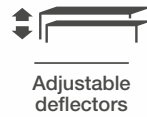
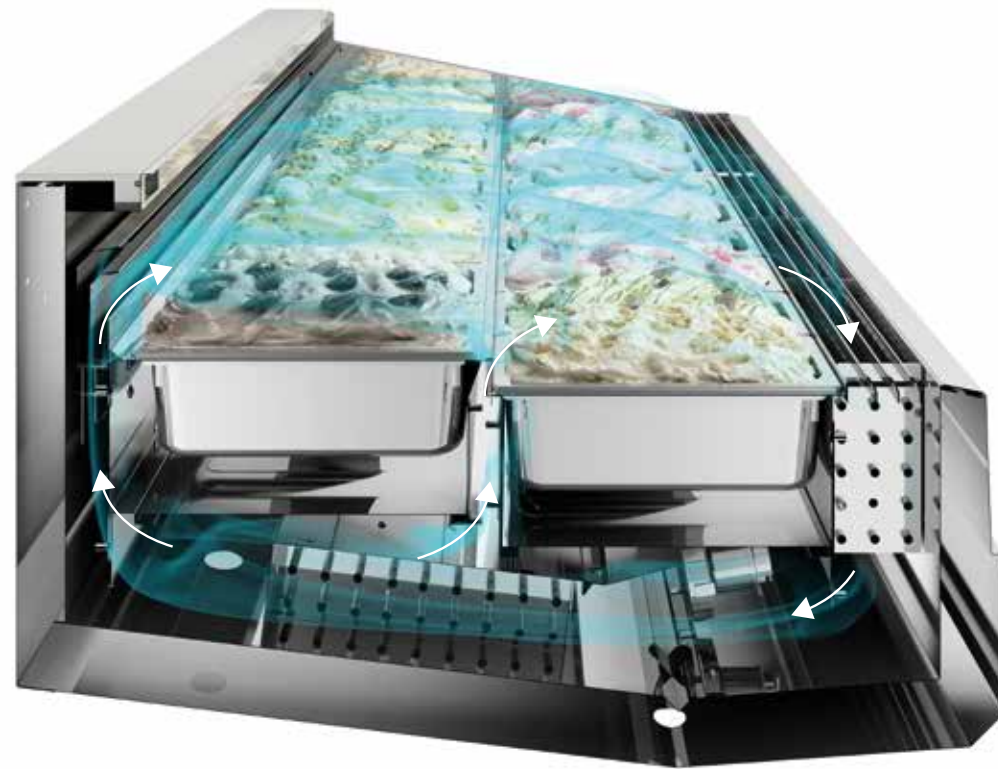
Double evaporator with single air out rear flow

The display cases with **PLUS 1** ventilation are equipped with a double evaporator and a single rear air outlet, with flow from the operator side to the customer side. The single air supply allows configuration with a single tray inclined at 3 degrees for the display of cold pastry and single portions. This ventilation, thanks to the high launch of air and adjustable deflectors, is suitable for the presentation of "gelato mountains", but is also perfect for ice cream on a stick.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore

Le vetrine con ventilazione PLUS 1 sono dotate di doppio evaporatore e singola mandata d'aria posteriore, con flusso dal lato dell'operatore al lato del cliente. La mandata di aria singola permette una configurazione con vassoio unico inclinato di 3 gradi per l'esposizione di pasticceria fredda e monoporzioni. Questa ventilazione, grazie al lancio di aria alto e ai deflettori regolabili, è particolarmente consigliata per l'esposizione "a montagna" del gelato ma è perfetta anche per i gelati su stecco.

Plus 2



Double evaporator with double air out rear flow

The display cases with PLUS 2 ventilation are equipped with double evaporator and double air outlet, rear and central, with flow from the operator side to the customer side. The combination of the double evaporator and the double air outlet guarantees the perfect distribution of the cold on all the trays. This type of ventilation is suitable for the presentation of “gelato mountains”, ice cream sticks, single portions and cold pastry.

Doppio evaporatore con doppia mandata d’aria a flusso posteriore.

Le vetrine con ventilazione PLUS 2 sono dotate di doppio evaporatore e doppia mandata d’aria, posteriore e centrale, con flusso dal lato dell’operatore al lato del cliente. La combinazione del doppio evaporatore e della doppia mandata d’aria garantisce la perfetta distribuzione del freddo su tutte le vaschette. Questa tipologia di ventilazione è indicata per il gelato con struttura “a montagna”, gli stecchi, le monoporzioni e la pasticceria fredda.



		PLUS	PLUS 1	PLUS 2
Gelato Style	Gelato	•	•	•
	"High" Gelato Gelato "Alto"	-	• recommended / consigliato	•
	Ice cream sticks Stecchi	•	•	•
	Single portions Monoporzioni	•	•	•
	Frozen pastry Pasticceria fredda	•	•	•
Performance	Evaporators Evaporatori	1	2	2
	Air outlet Mandata d’aria	2	1	2
	Inclination of the display Inclinazione del piano espositivo	11°	3°	0°
	4 - Climate Class / Classe climatica 30 °C / 55 %RH		•	•
	7 - Climate Class / Classe climatica 35 °C / 75 %RH	•		
	Air out deflectors Deflettori uscita aria	Fixed Fissi	Adjustable Regolabili	Adjustable Regolabili
	Setup Allestimento	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	•	•
Container / Vaschetta 7 Lt. 360x165x150h		-	-	-
Container / Vaschetta 5 Lt. 360x250x80h		•	•	•
Container / Vaschetta 10 Lt. 360x250x120h		-	-	-
Container / Vaschetta 12 Lt. 360x250x150h		-	-	-
Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDALE		•	•	•
Ice cream stick container / Vaschetta stecchi 360x250x43h		•	•	•
Single portions container / Vaschetta monoporzioni 360x250x43h		•	•	•
Pastry trays Vassoi pasticceria	Separate / Separati	Single / Unico	Separate / Separati	



Smart defrosting

Plus 1 and Plus 2 configurations have an “intelligent” defrosting system which combines the work of two evaporators. In this way the standard defrosting time is reduced by 50%, minimizing thermal shock and preserving appearance and organoleptic characteristics of gelato.

Smart defrosting

Le configurazioni Plus 1 e Plus 2 hanno un sistema di sbrinamento intelligente assolutamente innovativo. Grazie al funzionamento combinato di due evaporatori si dimezzano i tempi standard di sbrinamento, riducendo al minimo lo shock termico e conservando inalterati l’aspetto e le caratteristiche organolettiche del gelato.

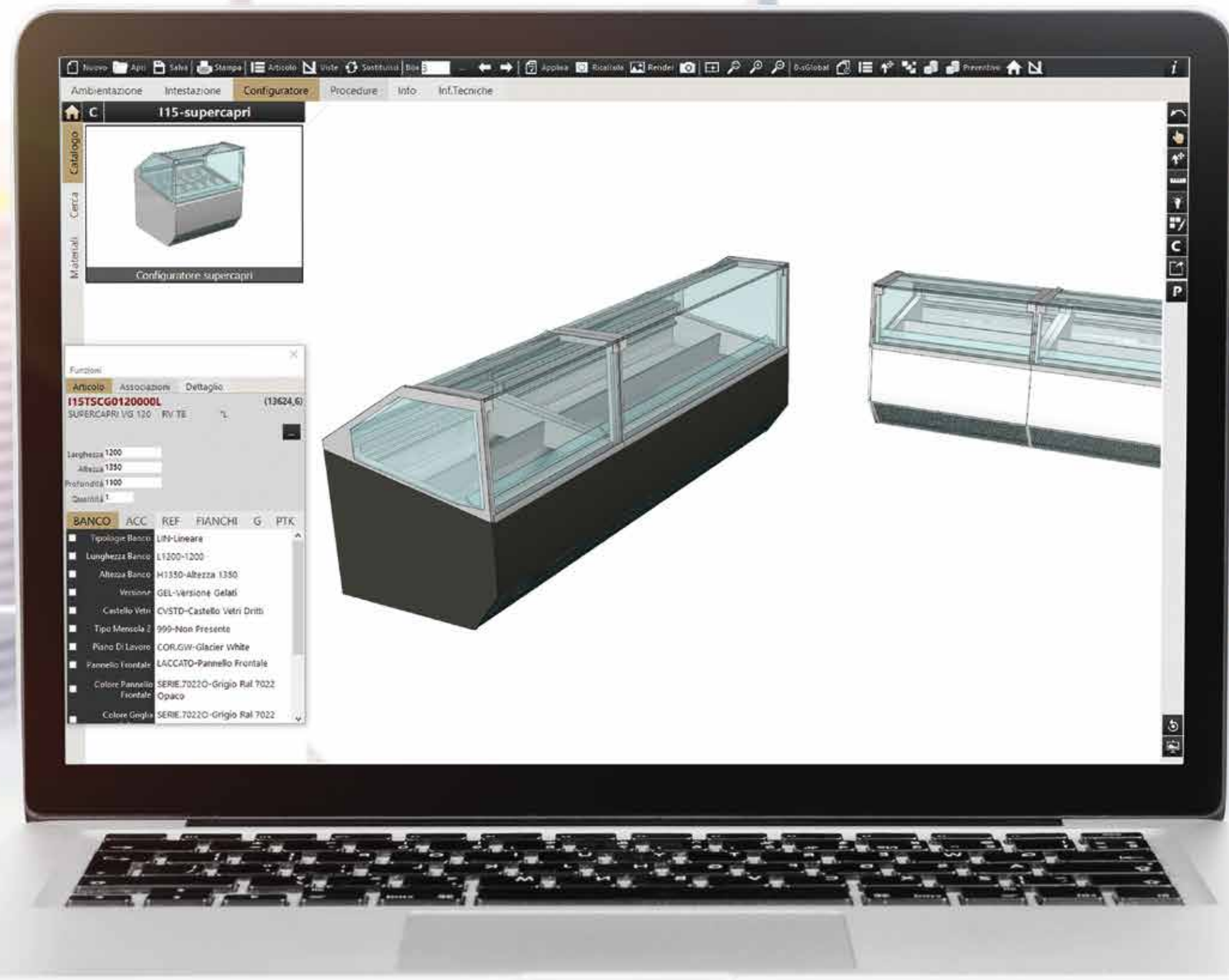
ISA configurator

The ISA configurator allows you to create layouts simply and immediately.

- 3D layout management
- Simple and immediate quotes
- Orders in real time

Il configuratore ISA ti permette di realizzare layout in modo semplice e immediato.

- Gestione layout in 3D
- Preventivi semplici e immediati
- Ordini in tempo reale



ISA connect

ISA's IoT technology enables connected products for remote monitoring. The operation of the refrigerated displays and counters is under control 24/7 all year round. Remote maintenance of key display case functions, operating statistics and data analysis for proper product storage and production flow management. ISA Connect technology is applied to ISA's wide range of products: from the back-of-house to the sales area, from ice-cream parlours to beverages coolers and large-scale retail outlets.

È la tecnologia IoT di ISA che consente di avere prodotti connessi per il monitoraggio da remoto del funzionamento della vetrina o dell'armadio 24/7 tutto l'anno. Manutenzione da remoto delle principali funzioni della vetrina, statistiche di funzionamento e analisi dei dati per la corretta conservazione del prodotto e gestione del flusso di produzione. La tecnologia ISA Connect è applicata alla vasta gamma di prodotti ISA: dal laboratorio alla zona vendita, dalla gelateria al beverage e alla grande distribuzione.



Easy Fleet management

ISA Connect is ideal for perfectly managing points of sale with different products. ISA Connect è ideale per gestire alla perfezione punti vendita con prodotti diversi tra loro.



Predictive maintenance

Reduce and optimize the on-site interventions thanks to the early access. Conoscere in anticipo le cause dei guasti permette di ridurre e ottimizzare gli interventi tecnici sul posto.



Fine tuning

Parameter adjustment and functions set up (lights, defrost, setpoint, etc). Regolazione dei parametri e settaggio delle funzioni (illuminazione, sbrinamento, setpoint, ecc).



24/7 monitoring

Keep daily records of the operation temperature in accordance with HACCP regulations. Report giornalieri delle temperature di esercizio in accordo con la normativa HACCP.



Easy access & Security

Access from any mobile device or PC via internet with complete data security. Accesso da PC, smartphone o tablet nella massima sicurezza.



Camera control

Keep a constant eye on the preservation state of your products and their storage level. Un occhio costante allo stato di conservazione dei prodotti e al loro livello di scorte.



Save money

These advantages naturally translate into a tangible reduction in operating costs. Questi vantaggi si traducono naturalmente in una tangibile riduzione dei costi di gestione.

Functions



	Essential	Advance
Gateway interface - Interfaccia Gateway	•	•
Controller monitoring - Monitoraggio del termostato	•	•
Energy consumption - Consumo energetico	•	•
Advanced monitoring system - Sistema di monitoraggio avanzato		•
Condenser blocked - Condensatore bloccato		•
Leakage - Perdite di gas		•
High ambient temperature - Temperatura ambiente elevata		•
Controller relay failure - Guasto al relay del termostato		•
Compressor / light / Fan motor Lifetime measure - Misurazione della durata di compressori / luci / ventole		•
Compressor Failure - Guasto al compressore		•
Controller alarms - Allarmi del termostato		•
High pressure - Alta pressione		•
Condenser fan motor broken - Rottura delle ventole del condensatore		•
Evaporator fan motor broken - Rottura delle ventole dell'evaporatore		•
Defrost heater broken - Rottura della resistenza di sbrinamento		•
Glass heating failure - Guasto al riscaldamento dei vetri		•
Voltage monitoring - Monitoraggio della tensione		•
Maximum duration of defrost cycle - Durata massima sbrinamento		•
GPS - Geolocalizzazione del prodotto		•
• Coming soon		

Energy Label

European Regulation Energy Label 2019/2018

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Dal 1° Marzo 2021 è entrato in vigore, per le attrezzature professionali, il Regolamento Europeo Energy Label 2019/2018. Lo scopo dell'Unione Europea è quello di ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi energetici favorendo e promuovendo la vendita di prodotti più efficienti e sostenibili. Non sarà quindi possibile vendere all'interno dell'Unione Europea prodotti non conformi.

Le Classi energetiche

Le classi di efficienza energetica si basano sull'Indice di Efficienza Energetica EEI (Energy Efficiency Index). Quanto è più basso questo valore, maggiore sarà l'efficienza energetica. Le etichette energetiche classificano i prodotti in base al loro consumo energetico su una scala da A (la più efficiente) a G.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

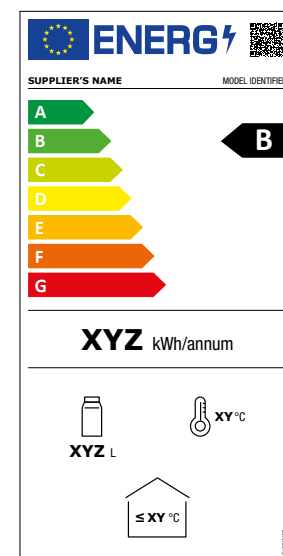
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.

Verso il 2030

La classificazione europea è sfidante, per questo nei primi anni le classi A e B saranno raggiunte da pochissimi prodotti. (attualmente la maggior parte dei prodotti sarà in classe E o F) in quanto rappresentano la sfida dell'Europa di avere oltre il 60% dei prodotti in classe A e B entro il 2030.

In concreto

L'etichetta fornisce una serie di informazioni immediate in termini di Classe Energetica, Volumi, consumo annuo etc. Include inoltre un QR code che rimanda alla scheda tecnica contenente tutte le informazioni di prodotto obbligatorie raccolte nel database Europeo EPREL. Anche la documentazione commerciale e il sito web devono riportare le informazioni normative obbligatorie dei prodotti.



Natural refrigerant

European Regulation F-Gas 517/2014



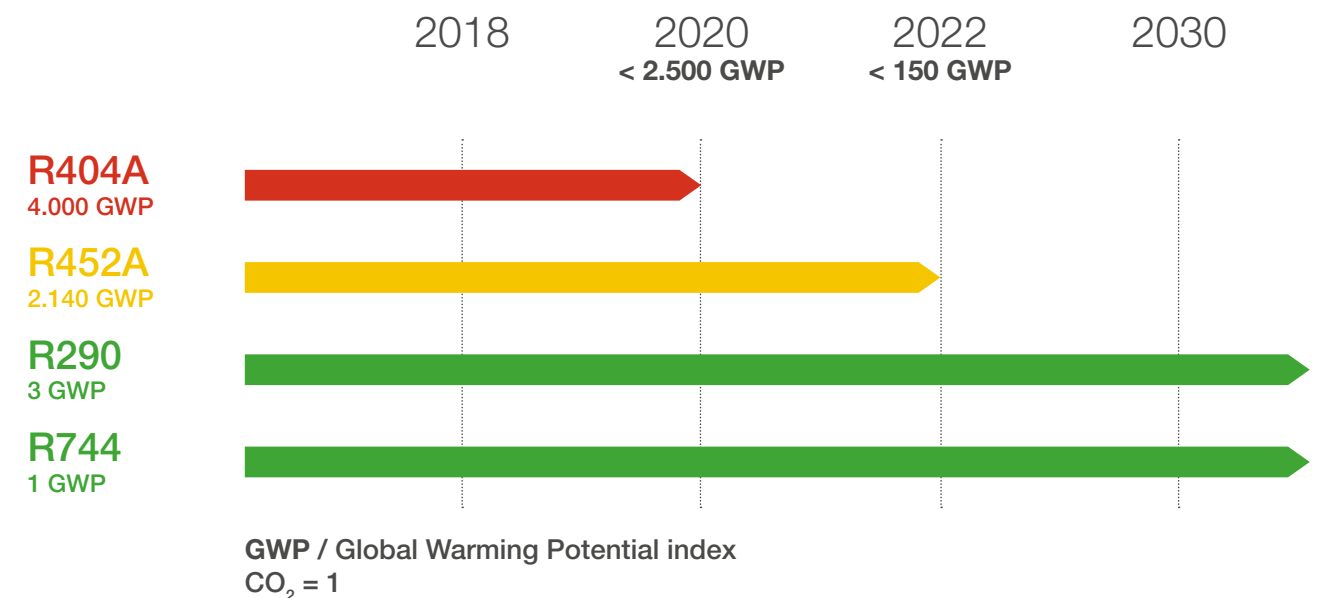
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

Thanks to ISA's Research and Development we can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying an ISA product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

Per ISA la sostenibilità non si limita al solo prodotto, ma è molto di più: è anche processo produttivo e soprattutto è rispetto della persona e dell'ambiente. Questo è il progetto ARIA.

Grazie alla ricerca e sviluppo ISA possiamo offrirvi la più ampia gamma di espositori che utilizzano i refrigeranti naturali R290 e R744. Acquistare un prodotto ISA significa scegliere un prodotto ad alto valore aggiunto in termini di sostenibilità e tecnologia, oltre che essere in linea con le normative europee.




2030 Phase-out F-GAS



Setup Allestimenti

	Length Lunghezza	Stainless steel containers Vaschette gelato in Acciaio Inox			Polycarbonate containers Vaschette in Policarbonato				
		5 lt.	5 lt.	Carapina 7 lt.	5 lt.	5 lt.	Carapina 3,5 lt.	Ice cream stick container Vaschetta stecchi 360x255x43H	Single portions container Vaschetta Monoporzioni 360x255x43H
		360x165x120H	360x255x80H	ø 200x250H	360x165x120H	360x255x80H	ø 154x160H		
STRATOS	120	12	8	-	-	-	8	8	
	170	18	12	-	-	-	12	12	
	220	24	16	-	-	-	16	16	
	120+50	18 (6+12)	12 (4+8)	-	-	-	12 (4+8)	12 (4+8)	
	170+50	24 (6+18)	16 (4+12)	-	-	-	16 (4+12)	16 (4+12)	
KALEIDO DIVA SUPERCAPRI	120	12	8	-	-	-	8	8	
	170	18	12	-	-	-	12	12	
	220	24	16	-	-	-	16	16	
	120+50	18 (6+12)	14 (6+8)	-	-	-	14 (6+8)	14 (6+8)	
	170+50	24 (6+18)	18 (6+12)	-	-	-	18 (6+12)	18 (6+12)	
AE45	13	9	-	-	-	9	9		
MILLENNIUM 3DSHOW	120	12	8	-	12	8	8	8	
	155	16	10	-	16	10	10	10	
	170	18	12	-	18	12	12	12	
	190	20	12	-	20	12	12	12	
	220	24	16	-	24	16	16	16	
SUPERSHOW	120	-	-	-	12	8	8	8	
	155	-	-	-	16	10	10	10	
	170	-	-	-	18	12	12	12	
	190	-	-	-	20	12	12	12	
	220	-	-	-	24	16	16	16	
AE45	-	-	-	13	9	9	9		
DELTA	130	12 (6+6)	8 (4+4)	-	-	-	8 (4+4)	8 (4+4)	
ONESHOW	120	-	-	-	6	4	10	4	
	170	-	-	-	9	6	16	6	
	120+120	-	-	-	12 (6+6)	8 (4+4)	20 (10+10)	8 (4+4)	
170+170	-	-	-	18 (9+9)	12 (6+6)	32 (16+16)	12 (6+6)		
MULTIPLIO	75	-	-	8 (4+4)	-	-	-	-	
	100	-	-	12 (6+6)	-	-	-	-	
	125	-	-	16 (8+8)	-	-	-	-	
	150	-	-	20 (10+10)	-	-	-	-	
IL CARRETTINO	Classic	12 (6+6)	-	-	-	-	-	-	
	Carapine	-	-	8	-	-	-	-	

	Optionals Elementi opzionali			
	Cone holder Portaconi	Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle	Console scoop washer with water tap Console lavaporzionate con rubinetto	Console scoop washer with shower selfrolling Console lavaporzionate con doccetta avvolgibile
STRATOS KALEIDO DIVA SUPERCAPRI	•	•	•	•
MILLENNIUM	•	•	•	•
SUPERSHOW	•	•	•	•
3D SHOW	•	•	•	•

	Length Lunghezza	Stainless steel trays kit Kit vassoi in Acciaio Inox		Stainless steel trays kit Kit vassoi in Acciaio Inox				
		 PLUS	 PLUS 2	 PLUS 1				
STRATOS	120	•	-	-	•	-	-	-
KALEIDO	170	-	•	-	-	•	-	-
DIVA	220	-	-	•	-	-	-	•
SUPERCAPRI	220	-	-	-	•	-	-	-
MILLENNIUM	120	-	-	-	•	-	-	-
	155	-	-	-	-	•	-	-
	170	-	-	-	-	-	•	-
	190	-	-	-	-	-	-	•
220	-	-	-	-	-	-	-	•

STRATOS

Gelato



STRATOS

H 125
P 120
L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TCS - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature



STRATOS GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H125 PLUS	120	0,71	G2	-15°C	E	50,47	8.598	-
	170	1,07	G2	-15°C	E	52,52	11.023	-
	220	1,43	G2	-15°C	E	53,03	13.227	-
	120+50	1,07	G2	-15°C	E	52,52	11.023	-
	170+50	1,43	G2	-15°C	E	53,03	13.227	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

- R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated double

Side glasses

Heated double

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remote (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

- R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza






Stratos Gelato

	120	170	220	120+50	170+50
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1200 x1254 mm	1685x1200 x1254 mm	2180x1200 x1254 mm	1685x1200 x1254 mm	2180x1200 x1254 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
Net weight Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata				
Refrigerant Refrigerante	R290				
Climate class Classe climatica	7 (Plus) 4 (Plus 1 / Plus 2)		7 (Plus)		
Operating conditions Condizioni ambientali	35 °C / 75 %RH (Plus) 30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		35 °C / 75 %RH		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C		-20/+2 °C Dual Zone		
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C		-16/-14 °C Dual Zone		
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo				
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

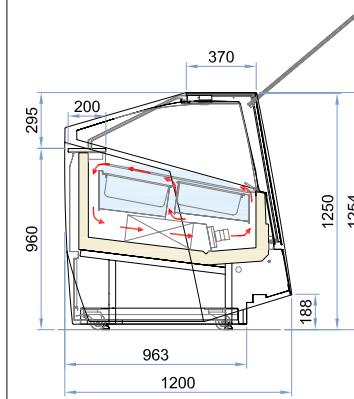
Setup

Allestimento

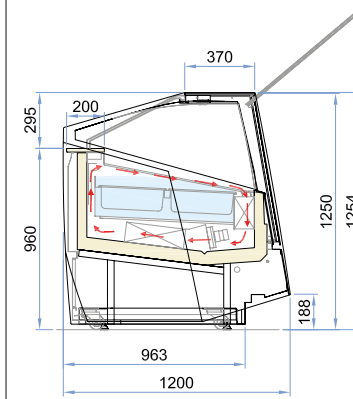
5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 Lt 360 x 250 x 120 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Portions container Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
	Plus	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	2x (990x315) mm + 2x (495x315) mm	2x (1485x315) mm + 2x (495x315) mm
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	Plus 1	1046x720 mm	1541x720 mm	2036x720 mm	-	-
	Plus 2	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	-	-

H125

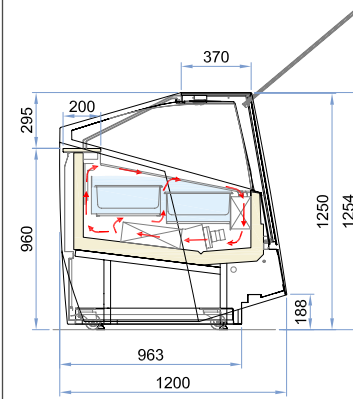

Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



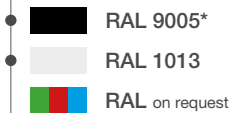
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.


Available colours - Colori disponibili
Front panel (1)
Pannello frontale


Standard / Di serie

Front panel (2)
Pannello frontale


Standard / Di serie

Side panels (3)
Fianchi laterali


Standard / Di serie

*unchangeable / non modificabile



STRATOS

Pastry



STRATOS

H 125
P 120
L 120 • 170 • 220

Pastry - Chocolate - Hot&Cold

A G F	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•				•	
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

STRATOS PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	120	IVC4	1,54	H	6°C	F	68,52	5.209	-
	170	IVC4	2,10	H	6°C	F	68,02	6.325	-
	220	IVC4	2,67	H	6°C	F	69,37	7.627	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led, mensole illuminate.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated double

Side glasses

Heated double

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola

Temperatura

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Stratos Pastry

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190 x 1200 x 1254 mm			1685 x 1200 x 1254 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	720 / 240 lt			1059 / 317 lt		
Net weight Peso netto	400 kg			460 kg		
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante	R290					
Climate class Classe climatica	3					
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico		-
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

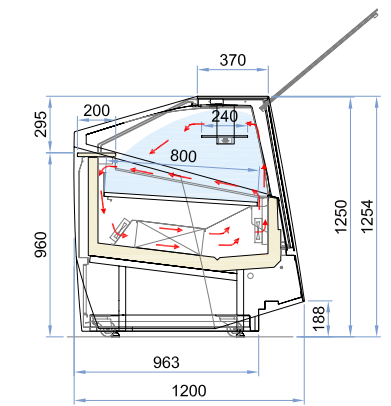
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm			1542x800 mm		
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	1034x240 mm			1529x240 mm		

220		
RV TN	RV CH	RV TN PC

2180 x 1200 x 1254 mm		
1398 / 418 lt		
510 kg		
Ventilated Ventilata		
R290		
3		
25 °C / 60 %RH		
+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
1 Hermetic 1 Ermetico		-
Off Cycle Fermata compressore		-
230 V / 1 Ph / 50 Hz		
1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A
750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A

2036x800 mm		
2024x240 mm		

H125



Available colours - Colori disponibili



Front panel (1)
Pannello frontale

-  RAL 9005
-  RAL on request




● Standard / Di serie

Front panel (2)
Pannello frontale

-  RAL 1013
-  RAL on request

● Standard / Di serie

Side panels (3)
Fianchi laterali

-  RAL 9005*
-  RAL 1013
-  RAL on request

● Standard / Di serie

*unchangeable / non modificabile

KALEIDO

Gelato



KALEIDO

H 117 • 135

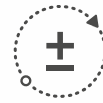
P 120

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

AG	DE	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated		
RS - Static							
RV - Ventilated							
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							
HUR - Meat							
CH - Chocolate							
TC S - Dry Heat							
TC BM - Bainmarie							
N - Non-refrigerated							



Dual temperature



Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Heated single

Front glass

Heated double

Side glasses

Heated double

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

KALEIDO GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117 PLUS	120	0,71	G2	-15°C	D	49,26	8,391	-
	170	1,07	G2	-15°C	E	53,20	11,165	-
	220	1,43	G2	-15°C	E	53,55	13,358	-
	120+50	1,07	G2	-15°C	E	53,20	11,165	-
	170+50	1,43	G2	-15°C	E	54,60	13,620	-
H135 PLUS	120	0,71	G2	-15°C	E	55,43	11,634	-
	170	1,07	G2	-15°C	E	51,22	8,726	-
	220	1,43	G2	-15°C	E	55,97	13,961	-
	120+50	1,07	G2	-15°C	E	56,52	11,863	-
	170+50	1,43	G2	-15°C	E	57,07	14,235	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.






Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

Kaleido Gelato

		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1182 x 1198 x 1182 mm	1677 x 1198 x 1182 mm	2172 x 1198 x 1182 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1182 x 1198 x 1361 mm	1677 x 1198 x 1361 mm	2172 x 1198 x 1361 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Net weight	H117	320 kg	409 kg	510 kg
Peso netto	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante		R290		
Climate class		7 (Plus)		
Classe climatica		4 (Plus 1 / Plus 2)		
Operating conditions		35 °C / 75 %RH (Plus)		
Condizioni ambientali		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		
Cabinet capacity range		-20/+2 °C		
Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
Product temperature		-16/-14 °C		
Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
Compressor (type)		1 Hermetic	2 Hermetics	
Compressore (tipologia)		1 Ermetico	2 Ermetici	
Defrost		Reverse Cycle		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal)		1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Assorbimento elettrico (regime)		1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Electrical input (defrost)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup
Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16
5 Lt (trapezoidal) 360 x 185 x 120 h		-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16
Single portions container Vaschetta monoporzioni		8	12	16
	Plus	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	Plus 1	1046x720 mm	1541x720 mm	2036x720 mm
	Plus 2	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm

	120+50	170+50	AE45
	1677 x 1198 x 1182 mm	2172 x 1198 x 1182 mm	1875 x 1198 x 1182 mm
	1677 x 1198 x 1361 mm	2172 x 1198 x 1361 mm	1875 x 1198 x 1361 mm
	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
	409 kg	510 kg	400 kg
	434 kg	535 kg	425 kg
	Ventilated		
	Ventilata		
	R290		
	7 (Plus)		
	35 °C / 75 %RH (Plus)		
	-20/+2 °C differenziabili per zona		-20/+2 °C
	-16/-14 °C differenziabili per zona		-16/-14 °C
	2 Hermetics		
	2 Ermetici		
	Reverse Cycle		
	Inversione di Ciclo		
	400 V / 3 Ph / 50 Hz		
	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 2,8 A
	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

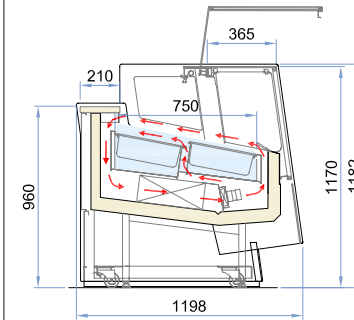
	18 (6+12)	24 (6+18)	13
	14 (6+8)	18 (6+12)	9
	-	-	14
	14 (6+8)	18 (6+12)	-
	14 (6+8)	18 (6+12)	-
	2x (990x315) mm + 2x (495x315) mm	2x (1485x315) mm + 2x (495x315) mm	-
	-	-	-
	-	-	-



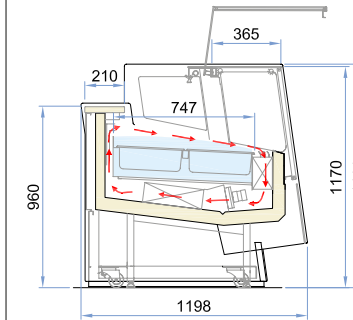
H117



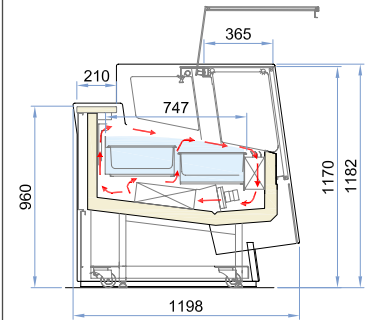
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



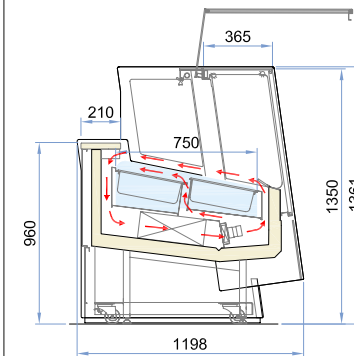
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



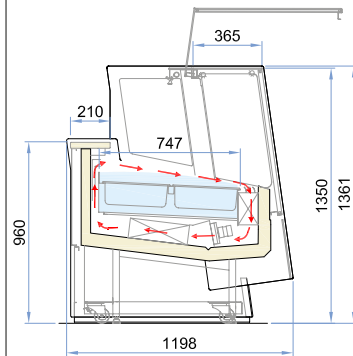
H135



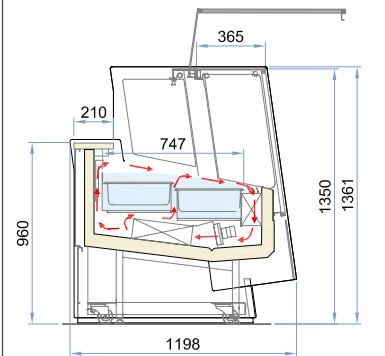
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1)
Pannello frontale

- Vetro Nero
- Vetro Rosso
- Pelle di struzzo
- Vetro Alicrite

• Standard / Di serie

Front grid (2)
Griglia frontale

- RAL 9007

• Standard / Di serie

Side panels (3)
Pannelli laterali

- RAL 9007

• Standard / Di serie



KALEIDO

Pastry



KALEIDO

H 117 • 135

P 120

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry - Chocolate - Hot&Cold

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•				•	
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature



KALEIDO PASTRY	Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
Height	Length	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
H117	120	1,29	H	6°C	F	76,29	5.240	-
	170	1,79	H	6°C	F	75,39	6.302	-
	220	2,29	H	6°C	F	76,78	7.562	-
H135	120	1,71	H	6°C	F	68,48	5.568	-
	170	2,34	H	6°C	F	67,51	6.762	-
	220	2,97	H	6°C	F	68,51	8.154	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led, mensole illuminate.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1 (H117)
- Shelves 2 (H135)

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated single

Front glass

Heated double

Side glasses

Heated double

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola (H117)
- 2 Mensole (H135)

Temperatura

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinatorio

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

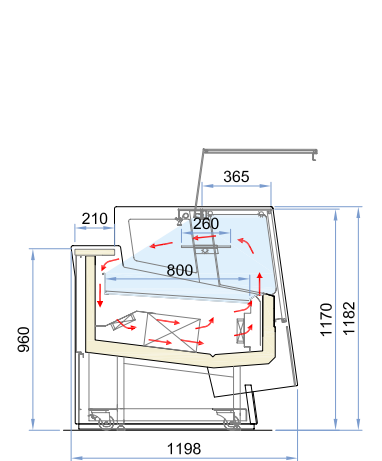
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

Kaleido Pastry

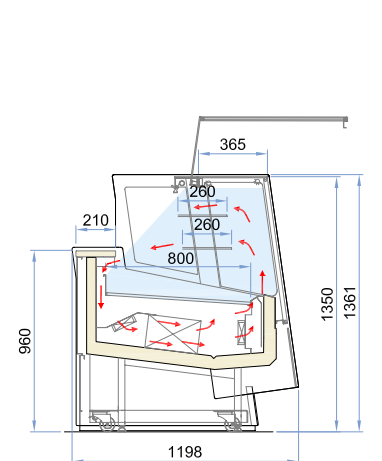
		120			170		
		RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1182 x 1198 x 1182 mm			1677 x 1198 x 1182 mm		
	H135	1182 x 1198 x 1361 mm			1677 x 1198 x 1361 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 267 lt			1009 / 393 lt		
	H135	824 / 267 lt			1212 / 393 lt		
Net weight Peso netto	H117	320 kg			409 kg		
	H135	346 kg			434 kg		
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante		R290					
Climate class Classe climatica		3					
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto		+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico		-
		Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A
<small>Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria</small>							
Setup Allestimento							
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)		1047x800 mm			1542x800 mm		
Shelf (LxD) Mensola (LxP)		994x260 mm			1489x260 mm		

	220			AE45
	RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN
	2172 x 1198 x 1182 mm			1875 x 1198 x 1182 mm
	2172 x 1198 x 1361 mm			1875 x 1198 x 1361 mm
	1332 / 518 lt			901 / 193 lt
	1600 / 518 lt			1082 / 193 lt
	510 kg			400 kg
	535 kg			425 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290			R290
Climate class Classe climatica	3			3
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH			25 °C / 60 %RH
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico
	Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A	1360 W / 7,4 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A	420 W / 2,3 A
	2036x800 mm			-
	1984x260 mm			-

H117



H135



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale

- Vetro Nero
- Vetro Rosso
- Pelle di struzzo
- Vetro Alicrite

● Standard / Di serie

Front grid (2) Griglia frontale

- RAL 9007

● Standard / Di serie

Side panels (3) Pannelli laterali

- RAL 9007

● Standard / Di serie

DIVA

Gelato



DIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated stratified

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

DIVA GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H 125 PLUS	120	IGF1	G2	0,71	-15°C	E	52,12	8.878
	170	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	56,30	11.816
	220	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	56,69	14.140
	120+50	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	56,30	11.816
	170+50	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	56,69	14.140
H140 PLUS	120	IGF1	G2	0,71	-15°C	E	54,05	9.207
	170	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	58,49	12.276
	220	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	59,06	14.731
	120+50	IGF1	G2	1,07	-15°C	E	58,49	12.276
170+50	IGF1	G2	1,43	-15°C	E	59,06	14.731	

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.








Diva Gelato		120	170	220	120+50	170+50
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H125	1176 x 1103 x 1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x 1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x 1257 mm
	H140	1176 x 1103 x 1408 mm	1671 x 1103 x 1408 mm	2166 x 1103 x 1408 mm	1671 x 1103 x 1408 mm	2166 x 1103 x 1408 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H125	719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
	H140	865 / 147 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt
Net weight Peso netto	H125	300 kg	375 kg	470 kg	385 kg	480 kg
	H140	325 kg	385 kg	480 kg	408 kg	505 kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata				
Refrigerant Refrigerante		R290				
Climate class Classe climatica		7 (Plus)			7 (Plus)	
		4 (Plus 1 / Plus 2)				
Operating conditions Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)			35 °C / 75 %RH (Plus)	
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)				
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-20/+2 °C			-20/+2 °C differenziabili per zona	
Product temperature Temperatura prodotto		-16/-14 °C			-16/-14 °C differenziabili per zona	
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic 1 Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici			
Defrost Sbrinamento		Reverse Cycle Inversione di Ciclo				
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento




5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Single portions container Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	Plus	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	2x (990x315) mm + 2x (495x315) mm	2x (1485x315) mm + 2x (495x315) mm
	Plus 1	1046x720 mm	1541x720 mm	2036x720 mm	-	-
	Plus 2	2x (990x315) mm	2x (1485x315) mm	2x (1980x315) mm	-	-

AE45
1833 x 1103 x 1257 mm
1833 x 1103 x 1408 mm
946 / 193 lt
1136 / 193 lt
378 kg
400 kg
Ventilated Ventilata
R290 (Plus)
7 (Plus)
35 °C / 75 %RH (Plus)
-20/+2 °C
-16/-14 °C
2 Hermetics 2 Ermetici
Reverse Cycle Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1720 W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A

13
9
14
-
-
-
-
-



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale

-  Corian™ Glacier White
-  Corian™ Bisque
-  RAL on request




Standard / Di serie

Front grid (2) Griglia frontale

-  RAL 9003
-  RAL on request

Standard / Di serie

Side panels (3) Pannelli laterali

-  Corian™ Glacier White
-  Corian™ Bisque
-  RAL on request

Standard / Di serie



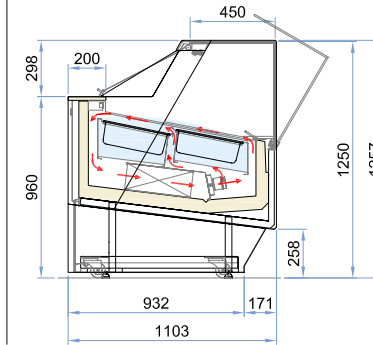


Gelato H125

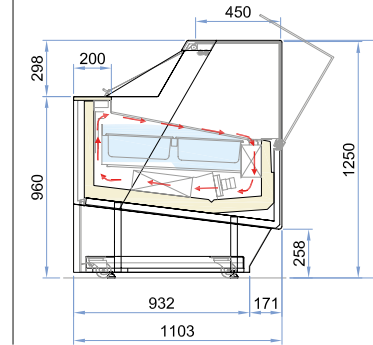
H125



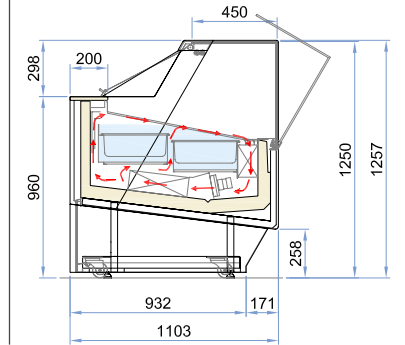
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
 Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



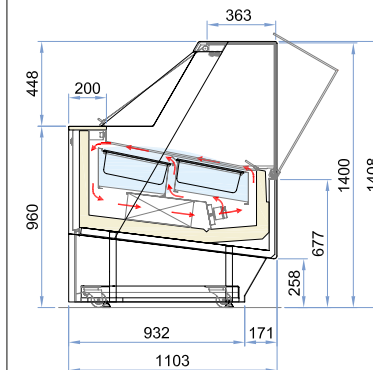
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
 Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



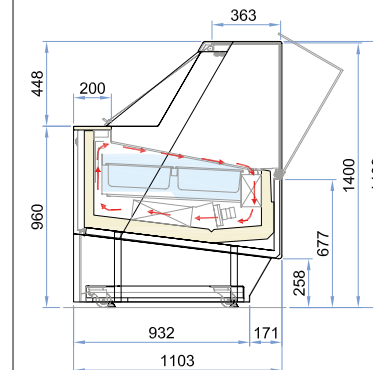
H140



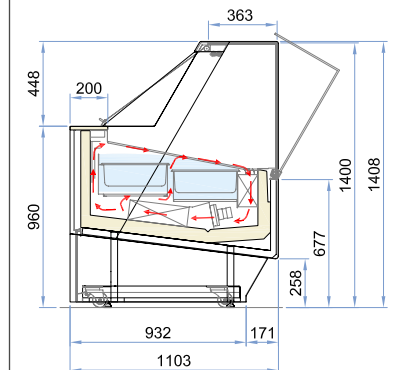
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
 Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
 Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
 Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



DIVA

Pastry



DIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry • Chocolate • Hot&Cold

A G	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•				•	
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

DIVA PASTRY	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione	
H125	120	IHC7	M1	0,36	+2°C	G 84,97	1.826 73,66	5.885 5.533	-
	170	IHC7	M1	0,52	+2°C	G 93,73	2.238 72,82	7.085 6.658	-
	220	IHC7	M1	0,67	+2°C	G 98,66	2.592 74,18	8.507 7.992	-
H140	120	IHC7	M1	0,27	+2°C	G 89,64	1.802 64,18	6.213 5.861	-
	170	IHC7	M1	0,38	+2°C	G 97,08	2.120 63,33	7.545 7.118	-
	220	IHC7	M1	0,50	+2°C	G 98,92	2.332 64,32	9.098 8.583	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led, mensole illuminate.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1 (H125)
- Shelves 2 (H140)

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated stratified

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola (H125)
- 2 Mensole (H140)

Temperatura

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinatorio

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Diva Pastry

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H125 H140	1176 x 1103 x 1257 mm 1176 x 1103 x 1408 mm			1671 x 1103 x 1257 mm 1671 x 1103 x 1408 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H125 H140	720 / 214 lt 865 / 239 lt			1059 / 317 lt 1272 / 254 lt	
Net weight Peso netto	H125 H140	295 kg 318 kg			375 kg 400 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante	R290					
Climate class Classe climatica	3					
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico		-
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

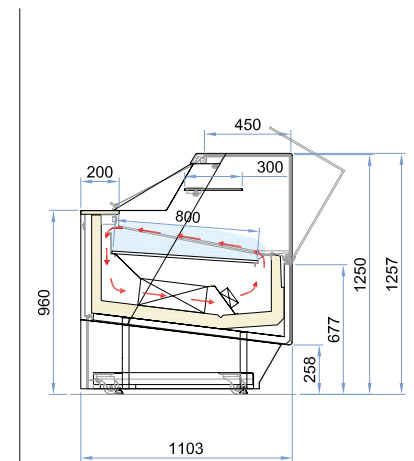
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm			1542x800 mm		
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	1078x210 mm 1078x300 mm			1573x210 mm 1573x300 mm		

220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

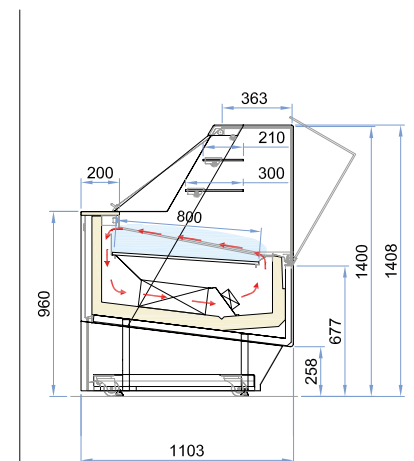
2166 x 1103 x 1257 mm			1835 x 1213 x 1257 mm
2166 x 1103 x 1408 mm			1835 x 1213 x 1408 mm
1398 / 418 lt			946 / 205 lt
1680 / 466 lt			1136 / 200 lt
470 kg			368 kg
492 kg			390 kg
Ventilated Ventilata			
R290			
3			
25 °C / 60 %RH			
+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C
1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico
Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore
230 V / 1 Ph / 50 Hz			
1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A	1510 W / 8,9 A
750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A	650 W / 3,1 A

2036x800 mm			-
2068x210 mm 2068x300 mm			-

H125



H140



Available colours - Colori disponibili



Front panel (1) Pannello frontale

- Corian™ Glacier White
- Corian™ Bisque
- RAL on request

● Standard / Di serie

Front grid (2) Griglia frontale

- RAL 9003
- RAL on request

● Standard / Di serie

Side panels (3) Pannelli laterali

- Corian™ Glacier White
- Corian™ Bisque
- RAL on request

● Standard / Di serie

SUPERCAPRI

Gelato



SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 •

120+50 • 170+50 • AE45 (Gelato only)

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

AGD	AGE	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
		Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static							
RV - Ventilated							
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							
HUR - Meat							
CH - Chocolate							
TC S - Dry Heat							
TC BM - Bainmarie							
N - Non-refrigerated							



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Upper glass

Heated stratified glass with switch

Front glass

Heated stratified glass

Side glasses

Heated double glasses

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

SUPERCAPRI GELATO		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
H117 PLUS	Height								
	Altezza								
	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	45,68	7.781	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
H135 PLUS	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	170+50	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	47,61	8.110	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-
120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-	
170+50	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-	

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.








Supercapri Gelato

		120	170	220
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Net weight Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climate class Classe climatica		4 (Plus 1 / Plus 2)		
		7 (Plus)		
Operating conditions Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)		
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
Product temperature Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
Compressor (type) Compressore (tipologia)		1 Hermetic 1 Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici	
Defrost Sbrinamento		Reverse Cycle Inversione di Ciclo		
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16
Single portion container Vaschetta monoporzioni		8	12	16
Pastry Tray Vassoi pasticceria PLUS - PLUS 1 - PLUS 2		•	•	•

Accessori

Accessories

Grey cone holder Portaconi completo grigio		•		
Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle		•		
Console scoop washer with shower Console lavaporzionate con doccia		•		
Console scoop washer with water tap Console lavaporzionate con rubinetto		•		

120+50	170+50	AE45
1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
	Ventilated Ventilata	
	R290	
	-	
	7 (Plus)	
	35 °C / 75 %RH (Plus)	
	-	
-20/+2 °C differenziabili per zona		-20/+2 °C
-16/-14 °C differenziabili per zona		-16/-14 °C
	2 Hermetics 2 Ermetici	
	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

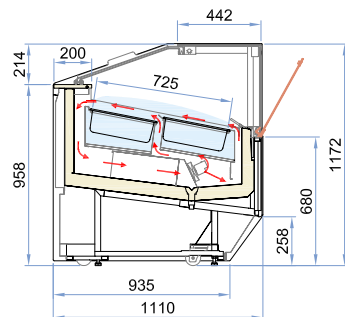
18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
•	•	•

	•	•
	•	•
	•	-
	•	-

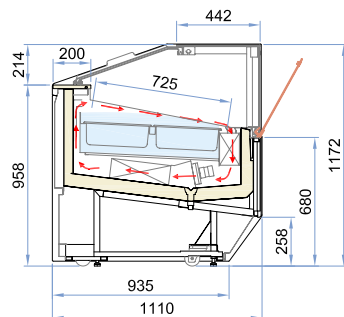
H117



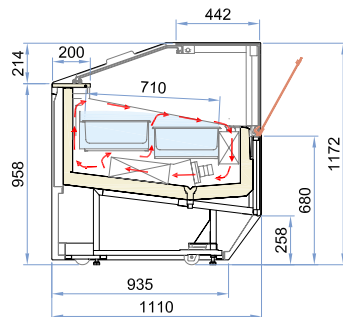
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



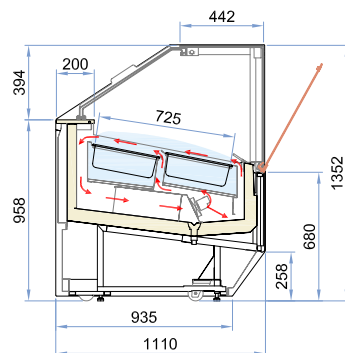
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



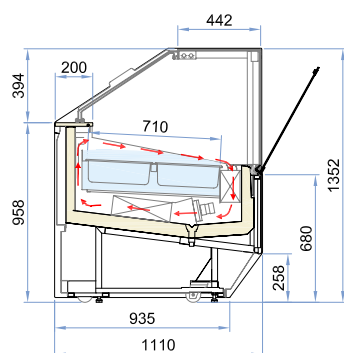
H135



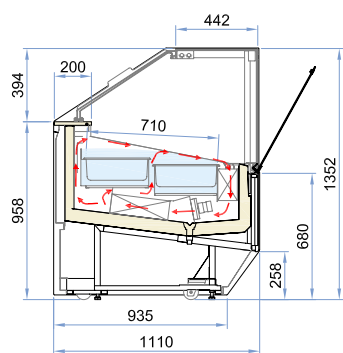
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.



Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1)
Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Front panel (2)
Pannello frontale

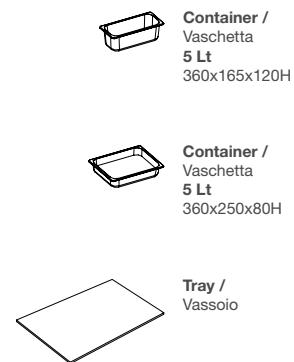
- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Side panels (3)
Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL on request
- **Standard / Di serie**



Gelato configuration



120



12



8



120 Plus1
1046x720 mm



120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)



1148x240 mm

170 / 120+50



18



12



170 Plus1
1541x720 mm



170 Plus - Plus2
2x (1485x315 mm)



120+50 Plus
2x (990x315 mm) +
2x (495x315 mm)



1643x240 mm

220 / 170+50



24



16



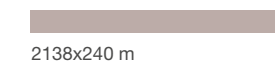
220 Plus1
2036x720 mm



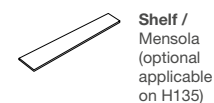
220 Plus - Plus2
2x (1980x315 mm)



170+50 Plus
2x (1485x315 mm) +
2x (495x315 mm)

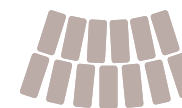


2138x240 mm

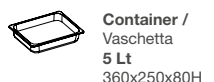


Shelf /
Mensola
(optional
applicable
on H135)

AE45



13



9



14

SUPERCAPRI

Pastry



SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry • Hot&Cold • Chocolate

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

SUPERCAPRI PASTRY		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
H117	120	IVC4	1,51	H	6°C	F	73,66	5.533	-
	170	IVC4	2,05	H	6°C	F	72,82	6.658	-
	220	IVC4	2,60	H	6°C	F	74,18	7.992	-
H135	120	IVC4	2,05	H	6°C	E	64,18	5.861	-
	170	IVC4	2,75	H	6°C	E	63,33	7.118	-
	220	IVC4	3,45	H	6°C	E	64,32	8.583	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, mensole illuminate.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Channeling (optional)

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Canalizzabile (optional)

Temperatura

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Supercapri Pastry

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 H135	1187 x 1110 x 1175 mm 1187 x 1110 x 1352 mm			1682 x 1110 x 1175 mm 1682 x 1110 x 1352 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117 H135	685 / 267 lt 824 / 267 lt			1009 / 393 lt 1212 / 393 lt	
Net weight Peso netto	H117 H135	300 kg 325 kg			375 kg 410 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante	R290					
Climate class Classe climatica	3					
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico			1 Hermetic 1 Ermetico		
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore			Off Cycle Fermata compressore		
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry trays

Vassoi pasticceria

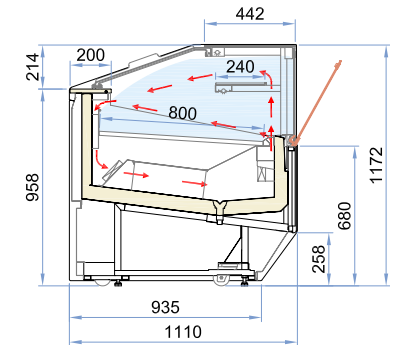
Shelf

Mensola

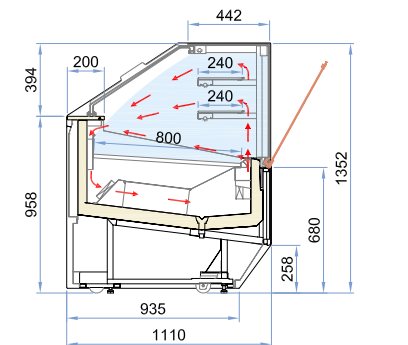
220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

2177 x 1110 x 1175 mm			1847 x 1110 x 1175 mm	
2177 x 1110 x 1352 mm			1847 x 1110 x 1352 mm	
1332 / 518 lt			901 / 193 lt	
1600 / 518 lt			1082 / 193 lt	
470 kg			400 kg	
510 kg			425 kg	
Ventilated Ventilata				
R290				
3				
25 °C / 60 %RH				
+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	
1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico	
Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore	
230 V / 1 Ph / 50 Hz				
1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A	1510 W / 8,9 A	
750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A	650 W / 3,1 A	




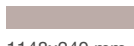


H117















H135



Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

	120	170	220
Tray / Vassoio	 1047x800 mm	 1542x800 mm	 2036x800 mm
Shelf / Mensola	 1148x240 mm	 1643x240 mm	 2138x240 mm

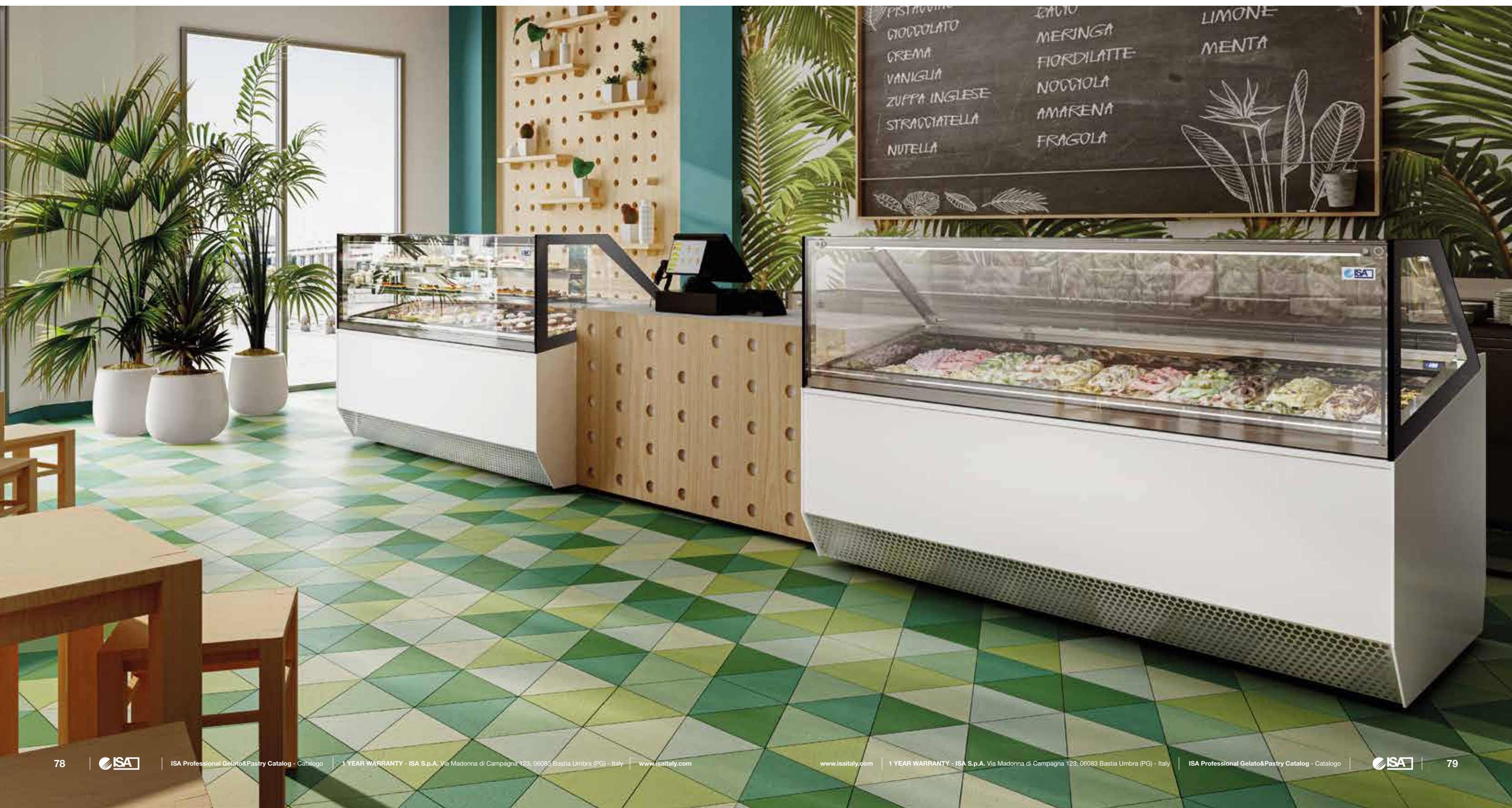
Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale	Front panel (2) Pannello frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
●  RAL 9003	●  RAL 9003	●  RAL 9003
●  RAL 9005	●  RAL 9005	●  RAL 9005
●  RAL 7022	●  RAL 7022	●  RAL 7022
●  RAL on request	●  RAL on request	●  RAL on request
● Standard / Di serie	● Standard / Di serie	● Standard / Di serie



millennium

Gelato



millennium

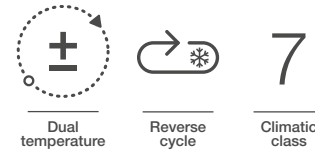
H 117 (ST) -135 (LX-ST)

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Dual Temperature (optional)
- 1 shelf (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

7

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated double

Front opening system

- Servo bottom-up opening system (LX)
- Bottom-down opening system (ST)

Rear closing system

- Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)
- Self rolling curtain (LX/ST H135)

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Dual Temperature (optional)
- 1 mensola (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

- Apertura servoassistita verso l'alto (LX)
- Apertura verso il basso (ST)

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)
- Tenda manuale autoavvolgente (LX/ST H135)

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza







MILLENNIUM LX/ST GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione	
Height Altezza	Length Lunghezza								
H135 LX	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	43,77	7.456	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	58,48	11.504	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,76	10.445	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	49,65	11.076	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,75	12.410	-
H117 ST	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	40,60	6.911	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	54,80	10.775	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	47,10	9.882	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	46,30	10.320	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	47,40	11.826	-
H135 ST	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	42,50	7.239	-
	155	IGF1	0,95	G2	-15°C	E	56,78	11.169	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	D	49,27	10.342	-
	190	IGF1	1,19	G2	-15°C	D	48,68	10.859	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	D	49,75	12.410	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.

Millennium Gelato		120	155	170
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	LX 135	1166 x 1080 x 1356 mm	1496 x 1080 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm
	ST 117	1166 x 1054 x 1356 mm	1496 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1054 x 1356 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	LX 135			
	ST 117	118 lt	160 lt	181 lt
Net weight Peso netto	LX 135	200 kg	230 kg	260 kg
	ST 117	195 kg	224 kg	252 kg
Refrigeration Refrigerazione	LX 135			
	ST 135			
Refrigerant Refrigerante	LX 135			
	ST 117			
Climatic class Classe climatica	LX 135			
	ST 135			
Operating conditions Condizioni ambientali	LX 135			
	ST 117			
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	LX 135			
	ST 117			
Product temperature Temperatura prodotto	LX 135			
	ST 117			
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	LX 135			
	ST 117			
Defrost Sbrinamento	LX 135			
	ST 117			
Power supply Alimentazione	LX 135			
	ST 117			
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico	LX 135			
	ST 117			
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico	LX 135			
	ST 117			

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

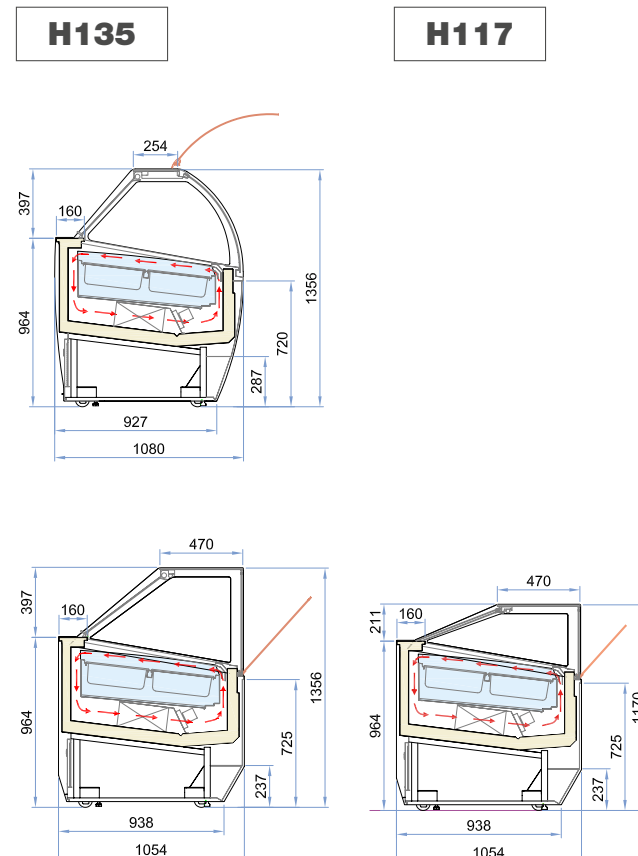
Setup Allestimento				
5 Lt 360 x 165 x 120 H		12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80 H		8	10	12
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	10	12
Single portion container Vaschetta monoporzioni		8	10	12
Pastry Tray Vassoio pasticceria		1046 x 720 mm	1376 x 720 mm	1541 x 720 mm
Shelf Mensola		1034 x 240 mm	1364 x 240 mm	1529 x 240 mm

Accessori Accssories				
Grey cone holder Portaconi completo grigio		•	•	•
Cone holder complete of toppings container Portaconi completo di vaschette portagranelle		•	•	•
Console scoop washer with shower Consolle lavaporzionate con doccia		•	•	•
Console scoop washer with water tap Consolle lavaporzionate con rubinetto		•	•	•

	190	220
External dimensions (LxDxH)	1826 x 1080 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm
Capacity (net)	201 lt	241 lt
Net weight	310 kg	360 kg
Refrigeration	Ventilated Ventilata	
Refrigerant	R290	
Climatic class	7	
Operating conditions	35 °C / 75 %RH	
Cabinet capacity range	-20/+2 °C	
Product temperature	-16/-14 °C	
Compressor (q.ty - type)	2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Defrost	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (standard)	1890 W / 9,3 A	1990 W / 9,8 A
Electrical input (defrost)	2560 W / 13,6 A	2640 W / 14,0 A

	20	24
	12	16
	12	16
	12	16
	1706 x 720 mm	2036 x 720 mm
	1694 x 240 mm	2024 x 240 mm

	•	•
	•	•
	•	•
	•	•


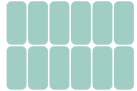
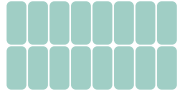
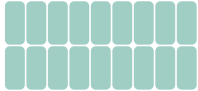




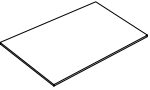













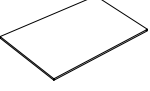







Available colours - Colori disponibili

- | | |
|--|--|
| Front panel (1) and Grid (2)
Pannello frontale (1) e Griglia (2) | Side panels (3)
Fianchi laterali |
| <ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request | <ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request |
| <ul style="list-style-type: none"> Standard / Di serie | <ul style="list-style-type: none"> Standard / Di serie |



Gelato configuration

	120	155	170
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x165x120H	 12	 16	 18
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x250x80H	 8	 10	 12
 Tray / Vassoio	 1046x720 mm	 1376x720 mm	 1541x720 mm
 Shelf / Mensola	 1034x240 mm	 1364x240 mm	 1529x240 mm
	190	220	
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x165x120H	 20	 24	
 Container / Vaschetta 5 Lt 360x250x80H	 12	 16	
 Tray / Vassoio	 1706x720 mm	 2036x720 mm	
 Shelf / Mensola	 1694x240 mm	 2024x240 mm	



millennium

Pastry



millennium

H 117 (ST) -135 (LX-ST)

P 110

L 120 • 170 • 220

Pastry

A G	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- without shelf (ST H117)
- 1 shelf (LX/ST H135)
- 2 shelves (LX/ST H135)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single

Front glass

Heated single

Side glasses

Heated double

Front opening system

- Servo bottom-up opening system (LX)
- Bottom-down opening system (ST)

Rear closing system

- Plexiglass sliding doors (ST H117- LX/ST H135)
- Self rolling curtain (LX/ST H135)

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- senza mensola (ST H117)
- 1 mensola (LX/ST H135)
- 2 mensole (LX/ST H135)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

- Apertura servoassistita verso l'alto (LX)
- Apertura verso il basso (ST)

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass (ST H117- LX/ST H135)
- Tenda manuale autoavvolgente (LX/ST H135)

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

MILLENNIUM LX/ST PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								
H135 LX	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	85,93	1.826	-
	170	IHC7	0,51	M1	+2	G	93,97	2.238	-
	220	IHC7	0,68	M1	+2	G	98,22	2.592	-
H117 ST	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	77,60	1.643	-
	170	IHC7	0,50	M1	+2	G	85,40	2.014	-
	220	IHC7	0,66	M1	+2	G	89,60	2.332	-
H135 ST	120	IHC7	0,34	M1	+2	G	86,27	1.826	-
	170	IHC7	0,50	M1	+2	G	94,85	2.238	-
	220	IHC7	0,66	M1	+2	G	99,55	2.592	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led.



Millennium Pastry		120	170	220
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	LX 135	1166 x 1080 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm
	ST 117	1166 x 1054 x 1170 mm	1661 x 1054 x 1170 mm	2156 x 1054 x 1170 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	LX 135	150 lt	220 lt	300 lt
	ST 117			
Net weight Peso netto	LX 135	200 kg	230 kg	260 kg
	ST 117	195 kg	224 kg	252 kg
	ST 135	200 kg	230 kg	260 kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climatic class Classe climatica		3		
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH		
Product temperature Temperatura prodotto		+1/+10 °C		
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)		1 - Hermetic 1 - Ermetico		
Defrost Sbrinamento		Off Cycle Fermata compressore		
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico		420 W / 3 A	650 W / 3,6 A	850 W / 4,7 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico		86 W / 0,5 A	86 W / 0,5 A	105 W / 0,7 A

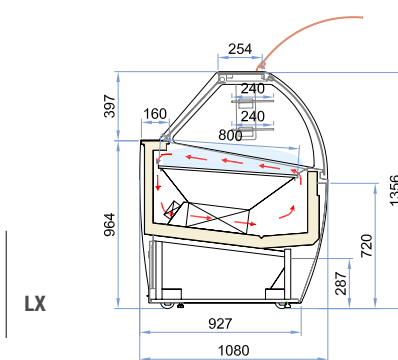
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup Allestimento	120	170	220
Pastry Tray Vassoio pasticceria	•	•	•
Shelf Mensola	•	•	•

Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

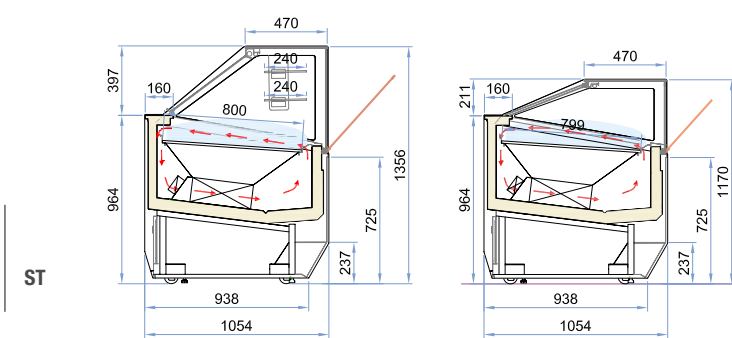
	120	170	220
Tray / Vassoio	1047x800 mm	1542x800 mm	2036x800 mm
Shelf / Mensola	1034x240 mm	1529x240 mm	2024x240 mm

H135



LX

H117



ST

Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) and Grid (2)
Pannello frontale (1) e Griglia (2)

- RAL 9003
- RAL on request

• **Standard / Di serie**

Side panels (3)
Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL on request

• **Standard / Di serie**



DELTA

Gelato



DELTA

H 117
P 80
L 120

Gelato&Pastry Dual Temp

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated			•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

DELTA GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	IGF1	0,71	G2	-15	C	33,00	5.621	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

- Installation**
Plug-in
- Configuration**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)
- Temperature**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C
- Refrigerant**
R290
- Refrigeration**
Side ventilation (Patented)
- Defrost**
Hot Gas
- Climate class**
4
- Upper glass**
Single heated
- Front glass**
Single heated
- Side glass**
Heated laminated
- Rear closing**
Plexiglass sliding lids
- Service top**
Stainless steel
- Lighting**
Led 5700 K
- Night mode**
Night closing system. Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.
- Equipment handling**
- Height-adjustable feet
 - Swivel casters with brake

- Installazione**
Plug-in
- Configurazione**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)
- Temperatura**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C
- Refrigerante**
R290
- Refrigerazione**
Ventilazione laterale (Patented)
- Sbrinamento**
Gas caldo
- Classe climatica**
4
- Vetro superiore**
Singolo riscaldato
- Vetro frontale**
Singolo riscaldato
- Vetri laterali**
Stratificati riscaldati
- Chiusura posteriore**
Scorrevoli in plexiglas
- Piano di servizio**
Acciaio inox
- Illuminazione**
Led 5700 K
- Night mode**
Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.
- Movimentazione**
- Piedini regolabili in altezza
 - Ruote pivotanti con freno



T1 | T2
Dual zone

Dual Zone

It is possible to differentiate the temperatures (maximum two zones) for optimal preservation and display of ice cream with different consistencies.

È possibile differenziare le temperature (massimo due zone) per conservare ed esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.



Delta






130

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1276 x 831 x 1170 / 1229 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
Net weight Peso netto	150 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated - Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Temperature range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Compressor (type) Compressore (tipologia)	2 Hermetic - 2 Ermetici
Defrost Sbrinamento	Hot gas - Gas caldo
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1350 W / 7,4 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1240 W / 6,6 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria.





Setup

Allestimento

5 Lt 360x165x120hx150h		12 (6+6)
5 Lt 360x250x80hx120hx150h		8 (4+4)
Tray Vassoio		4 (2+2)
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8 (4+4)
Single portions container Vaschetta monoporzioni		8 (4+4)





Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) - Side panels (3)
Pannello frontale (1) - Fianchi laterali (3)

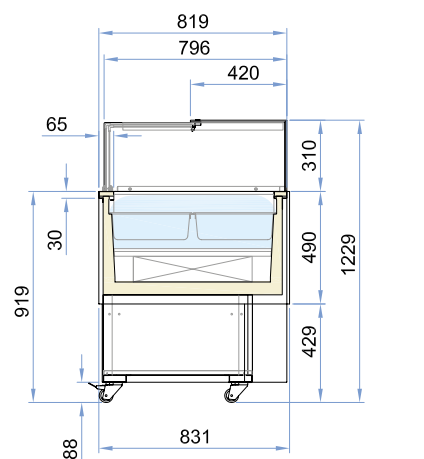
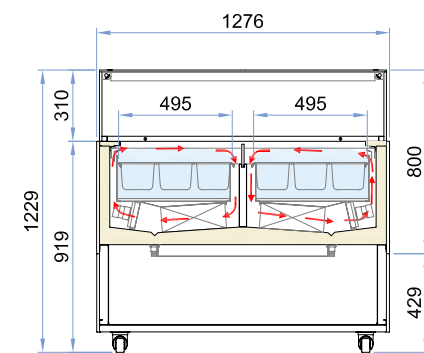
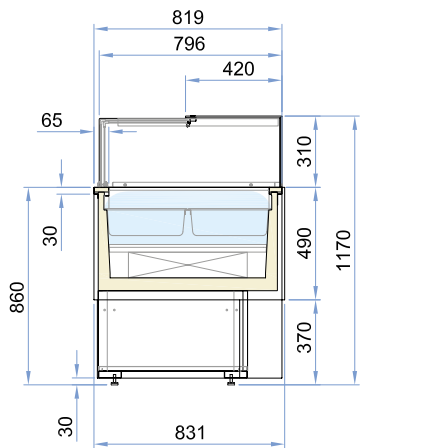
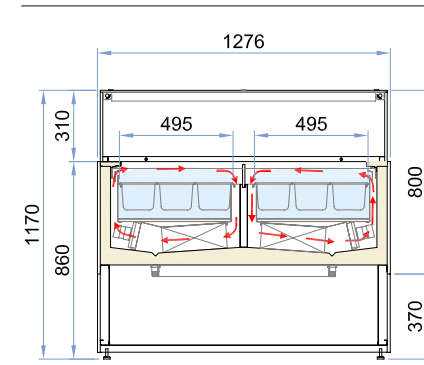
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL 7022
-  RAL on request

● Standard / Di serie

Basement (2) - Side basement (4)
Basamento (2) - Basamenti laterali (4)

-  Bronze
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL on request

● Standard / Di serie



Gelato Style	Gelato	
	Ice cream sticks Stecchi	●
	Single portions Monoporzioni	●
	Frozen pastry Pasticceria fredda	●
Performance	Evaporators Evaporatori	2
	Air outlet Mandata d'aria	2
	Inclination of the display Inclinazione del piano espositivo	0°
	Climate Class / Classe climatica 4 - 30 °C / 55 %RH	●
	Air out deflectors / Deflettori uscita aria	Fixed Fissi
Setup Allestimento	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	●
	Container / Vaschetta 7 Lt. 360x165x150h	●
	Container / Vaschetta 5 Lt. 360x250x80h	●
	Container / Vaschetta 10 Lt. 360x250x120h	●
	Container / Vaschetta 12 Lt. 360x250x150h	●
	Ice cream stick container / Vaschetta stecchi 360x250x43h	●
	Single portions container / Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	●
	Pastry trays / Vassoio pasticceria	Separate / Separati



Night mode

Night closing system
Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.

Sistema di chiusura notturna
Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.



Dual temperature

Thanks to the Dual Temperature option each of the two independent zones can work both at low and medium temperature.

Ognuna delle due vasche può lavorare sia temperatura positiva che negativa in modo indipendente, quindi è possibile esporre insieme gelato e pasticceria.

3D SHOW

Gelato



3D SHOW

H 117 • 135

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated double-flow

Compressor

Semi-Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

4

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated stratified

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

Plexiglass sliding doors

Work top

- Solid surface White
- Fenix Black

Internal display surface

- Trays painted RAL 9004
- Trays inox

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata doppia mandata

Compressore

Semi-Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Piano interno vasca

- Vassoi verniciati RAL 9004
- Vassoi inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

3D SHOW GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	120	IGF1	1,09	G2	-15 °C	E	*	-
	155	IGF1	1,41	G2	-15 °C	E	*	-
	170	IGF1	1,57	G2	-15 °C	E	*	-
	190	IGF1	1,73	G2	-15 °C	E	*	-
	220	IGF1	2,05	G2	-15 °C	E	*	-
H135	120	IGF1	1,09	G2	-15 °C	E	*	-
	155	IGF1	1,41	G2	-15 °C	E	*	-
	170	IGF1	1,57	G2	-15 °C	E	*	-
	190	IGF1	1,73	G2	-15 °C	F	*	-
	220	IGF1	2,05	G2	-15 °C	E	*	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

* Available on request
Dati disponibili su richiesta







3DShow Gelato

		120	155	170
External dimensions (LxDxH)	H117	1172 x 1104 x 1170 mm	1502 x 1104 x 1170 mm	1667 x 1104 x 1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1172 x 1104 x 1350 mm	1502 x 1104 x 1350 mm	1667 x 1104 x 1350 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 147 lt	901 / 193 lt	1009 / 216 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 lt	1083 / 193 lt	1212 / 216 lt
Net weight	H117	330 kg	390 kg	425 kg
Peso netto	H135	340 kg	400 kg	435 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante				
Climate class		4		
Classe climatica				
Operating conditions		30 °C / 55 %RH		
Condizioni ambientali				
Cabinet capacity range		-20/+2 °C		
Temperatura di regolazione				
Product temperature		-16/-14 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Semi-Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Semi-Ermetico		
Defrost		Reverse Cycle		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Power supply		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)				
Assorbimento elettrico (regime)		1740 W / 3,1 A	2470 W / 6,3 A	2780 W / 6,8 A
Electrical input (defrost)				
Assorbimento elettrico (sbrinamento)		3260 W / 7,9 A	3870 W / 8,5 A	4250 W / 9,6 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

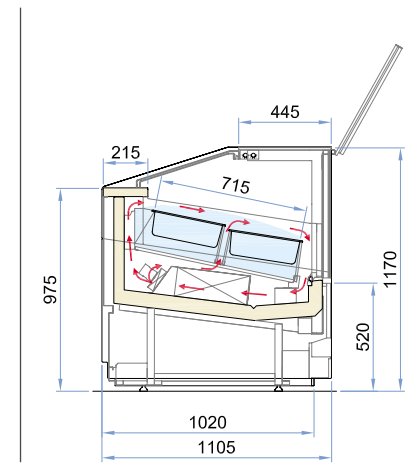
Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	10	12
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	10	12
Single portions container Vaschetta monoporzioni		8	10	12
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)		-	-	-

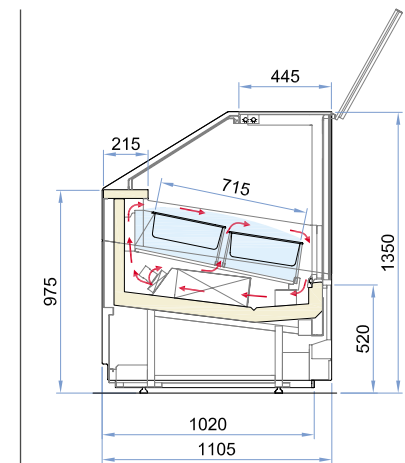
	190	220
1832 x 1104 x 1170 mm	1832 x 1104 x 1170 mm	2162 x 1104 x 1170 mm
1832 x 1104 x 1350 mm	1832 x 1104 x 1350 mm	2162 x 1104 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1332 / 285 lt	1332 / 285 lt
1341 / 239 lt	1600 / 285 lt	1600 / 285 lt
460 kg	525 kg	525 kg
470 kg	535 kg	535 kg
	Ventilated	
	Ventilata	
	R290	
	4	
	30 °C / 55 %RH	
	-20/+2 °C	
	-16/-14 °C	
	1 Semi-Hermetic	
	1 Semi-Ermetico	
	Reverse Cycle	
	Inversione di Ciclo	
	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
4000 W / 11,5 A	4770 W / 13,5 A	4770 W / 13,5 A
5000 W / 12,5 A	5600 W / 3,9 A	5600 W / 3,9 A

20	24
12	16
12	16
12	16
-	-













H117



H135



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
 RAL 9003	 RAL 9003	 RAL 9003
 Corian™ Glacier White	 Corian™ Glacier White	 Corian™ Glacier White
 Fenix™ Nero	 Fenix™ Nero	 Fenix™ Nero
 RAL on request	 RAL on request	 RAL on request
• Standard / Di serie	• Standard / Di serie	• Standard / Di serie



EDSHOW

Pastry



H 117 • 135
P 110
L 120 • 170 • 220

Pastry

A G	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

3D SHOW PASTRY	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	120	IVC4	1,04	M1	-2 °C	G	*	-
	170	IVC4	1,47	M1	-2 °C	G	*	-
	220	IVC4	1,90	M1	-2 °C	G	*	-
H135	120	IVC4	1,04	M1	-2 °C	G	*	-
	170	IVC4	1,47	M1	-2 °C	G	*	-
	220	IVC4	1,90	M1	-2 °C	G	*	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

* Available on request
Dati disponibili su richiesta

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1 (H117)
- Shelves 2 (H135)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified glass

Side glasses

Heated stratified glass

Opening system

Servo, bottom-up opening system

Rear closing system

Plexiglass sliding doors

Work top

- Solid surface White
- Fenix Black

Internal display surface

- Trays painted RAL 9004
- Trays inox

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola (H117)
- 2 Mensole (H135)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Piano interno vasca

- Vassoi verniciati RAL 9004
- Vassoi inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

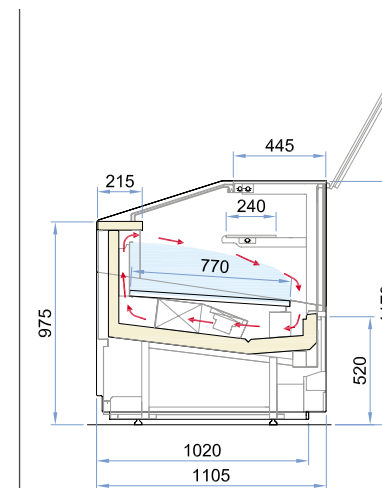
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



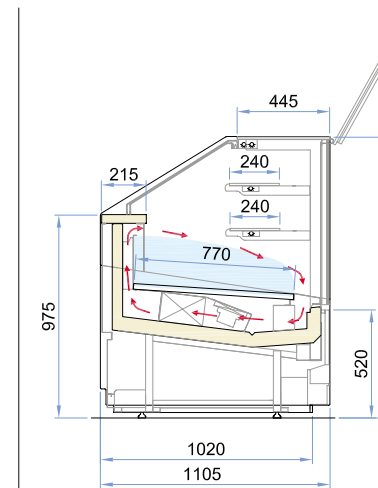
3DShow Pastry

		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1172 x 1104 x 1170 mm	1667 x 1104 x 1170 mm	2162 x 1104 x 1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1172 x 1104 x 1350 mm	1667 x 1104 x 1350 mm	2162 x 1104 x 1350 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 267 lt	1009 / 393 lt	1332 / 518 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 267 lt	1212 / 393 lt	1600 / 518 lt
Net weight	H117	330 kg	425 kg	525 kg
Peso netto	H135	340 kg	435 kg	535 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante				
Climate class		3		
Classe climatica				
Operating conditions		25 °C / 60 %RH		
Condizioni ambientali				
Product temperature		+1/+10 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Ermetico		
Defrost		Off Cycle		
Sbrinamento		Fermata compressore		
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)		690 W / 6 A	840 W / 7 A	1230 W / 9 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)		200 W / 3 A	230 W / 3 A	370 W / 4 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				
<small>Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria</small>				
Setup				
Allestimento				
Pastry tray (LxD)		1046x770 mm	1541x770 mm	2036x770 mm
Vassoio pasticceria (LxP)				
Shelf (LxD)		1119x240 mm	1614x240 mm	2109x240 mm
Mensola (LxP)				

H117



H135



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale

- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Front grid (2) Griglia frontale

- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Side panels (3) Fianchi laterali

- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL on request
- **Standard / Di serie**



SUPERSHOW

Gelato



SUPERSHOW

H 117 • 135
P 110
L 120 • 170 • 220 • AE45

Gelato

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Semi-Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climate class

4

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Rear closing system

Plexiglass Sliding doors

Work top

- Solid surface White
- Fenix Black

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remote (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Semi-Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

SUPERSHOW GELATO		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
Height	Length	Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
H117	120	IGF1	1,09	G2	-15°C	E	*	*	-
	170	IGF1	1,57	G2	-15°C	E	*	*	-
	220	IGF1	2,05	G2	-15°C	E	*	*	-
H135	120	IGF1	1,09	G2	-15°C	E	*	*	-
	170	IGF1	1,57	G2	-15°C	E	*	*	-
	220	IGF1	2,05	G2	-15°C	E	*	*	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

* Available on request
Dati disponibili su richiesta








Supershow Gelato




		120	155	170
External dimensions (LxDxH)	H117	1187 x 1105 x 1170 mm	1517 x 1105 x 1170 mm	1682 x 1105 x 1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1187 x 1105 x 1350 mm	1517 x 1105 x 1350 mm	1682 x 1105 x 1350 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 147 lt	901 / 193 lt	1009 / 216 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 lt	1083 / 193 lt	1212 / 216 lt
Net weight	H117	320 kg	368 kg	409 kg
Peso netto	H135	331 kg	382 kg	419 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante				
Climate class		4		
Classe climatica				
Operating conditions		30 °C / 55 %RH		
Condizioni ambientali				
Cabinet capacity range		-20/+2 °C		
Temperatura di regolazione				
Product temperature		-16/-14 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Semi-Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Semi-Ermetico		
Defrost		Reverse Cycle		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Power supply		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)		1740 W / 3,1 A	2470 W / 6,3 A	2780 W / 6,8 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)		3260 W / 7,9 A	3870 W / 8,5 A	4250 W / 9,6 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
 Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup
 Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	10	12
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-
Ice cream stick container Stecchi vaschetta		•	•	•
Single portions container Monoporzioni		•	•	•
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)		-	-	-

Available colours - Colori disponibili

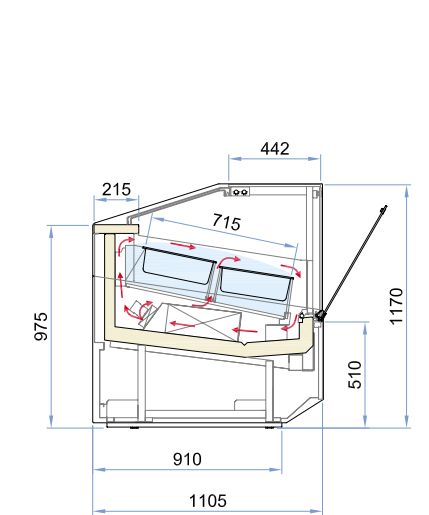
Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
<ul style="list-style-type: none">  RAL on request Standard / Di serie 	<ul style="list-style-type: none">  RAL 9005 Standard / Di serie 	<ul style="list-style-type: none">  RAL on request Standard / Di serie



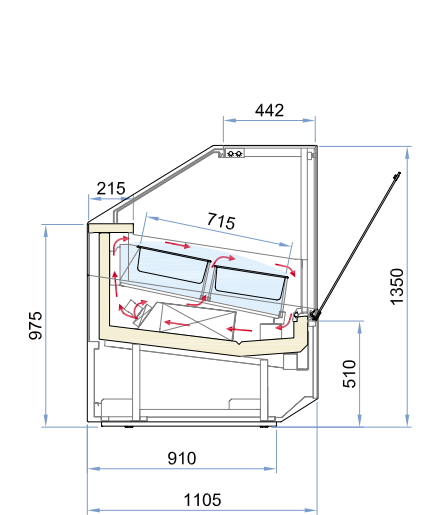
	190	220	AE45
1847 x 1105 x 1170 mm	1847 x 1105 x 1170 mm	2177 x 1105 x 1170 mm	1847 x 1105 x 1170 mm
1847 x 1105 x 1350 mm	1847 x 1105 x 1350 mm	2177 x 1105 x 1350 mm	1847 x 1105 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1116 / 239 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1341 / 239 lt	1341 / 239 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
459 kg	459 kg	510 kg	400 kg
468 kg	468 kg	520 kg	410 kg
		Ventilated	
		Ventilata	
		R290	
		4	
		30 °C / 55 %RH	
		-20/+2 °C	
		-16/-14 °C	
		1 Semi-Hermetic	
		1 Semi-Ermetico	
		Reverse Cycle	
		Inversione di Ciclo	
		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
3600 W / 9,7 A	3600 W / 9,7 A	3950 W / 9,9 A	2300 W / 5,5 A
4600 W / 10,8 A	4600 W / 10,8 A	5040 W / 11,4 A	3600 W / 8,5 A

20	24	13
12	16	9
-	-	14
•	•	9
•	•	9
-	-	-

H117



H135



SUPERSHOW

Pastry



SUPERSHOW

H 117 • 135
P 110
L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry

A G	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

SUPERSHOW PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117	120	IVC4	1,06	M1	2°C	E	*	*	-
	170	IVC4	1,49	M1	2°C	E	*	*	-
	220	IVC4	1,92	M1	2°C	E	*	*	-
H135	120	IVC4	1,06	M1	2°C	E	*	*	-
	170	IVC4	1,49	M1	2°C	E	*	*	-
	220	IVC4	1,92	M1	2°C	E	*	*	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria, chiusura tendina manuale autoavvolgente, illuminazione led, mensole illuminate.

* Available on request
Dati disponibili su richiesta

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Canalized (optional)
- Shelf 1 (H117)
- Shelves 2 (H135)

Temperature

+1/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Rear closing system

Plexiglass Sliding doors

Work top

- Solid surface White
- Fenix Black

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 1 Mensola (H117)
- 2 Mensole (H135)

Temperatura

+1/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Supershow Pastry

		120	170	220
External dimensions (LxDxH)	H117	1187 x 1105 x 1170 mm	1682 x 1105 x 1170 mm	2177 x 1105 x 1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1187 x 1105 x 1350 mm	1682 x 1105 x 1350 mm	2177 x 1105 x 1350 mm
Capacity (gross/net)	H117	685 / 267 lt	1009 / 393 lt	1332 / 518 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 267 lt	1212 / 393 lt	1600 / 518 lt
Net weight	H117	320 kg	380 kg	410 kg
Peso netto	H135	331 kg	390 kg	419 kg
Refrigeration		Ventilated		
Refrigerazione		Ventilata		
Refrigerant		R290		
Refrigerante				
Climate class		3		
Classe climatica				
Operating conditions		25 °C / 60 %RH		
Condizioni ambientali				
Product temperature		+1/+10 °C		
Temperatura prodotto				
Compressor (type)		1 Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Ermetico		
Defrost		Off Cycle		
Sbrinamento		Fermata compressore		
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Alimentazione				
Electrical input (nominal)				
Assorbimento elettrico (regime)		690 W / 6 A	840 W / 7 A	1230 W / 9 A
Electrical input (defrost)				
Assorbimento elettrico (sbrinamento)		200 W / 3 A	230 W / 3 A	370 W / 4 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

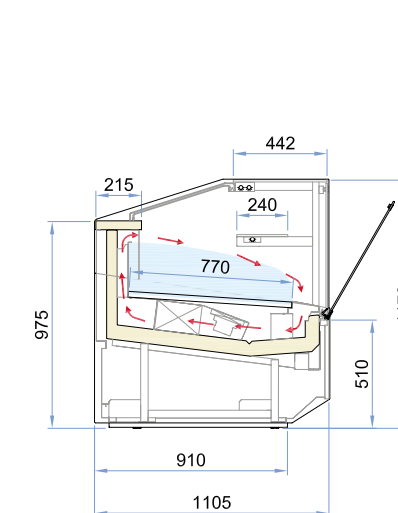
Setup

Allestimento				
Pastry tray (LxD)				
Vassoio pasticceria (LxP)		1046x770 mm	1541x770 mm	2036x770 mm
Shelf (LxD)				
Mensola (LxP)		1148x240 mm	1643x240 mm	2138x240 mm

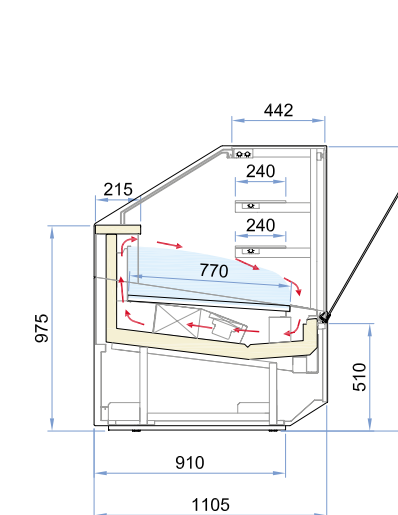
AE45

		1847 x 1105 x 1170 mm
		1847 x 1105 x 1350 mm
		901 / 193 lt
		1082 / 193 lt
		444 kg
		454 kg
		Ventilated
		Ventilata
		R290
		3
		25 °C / 60 %RH
		+1/+10 °C
		1 Hermetic
		1 Ermetico
		Off Cycle
		Fermata compressore
		230 V / 1 Ph / 50 Hz
		690 W / 6 A
		200 W / 3 A

H117



H135



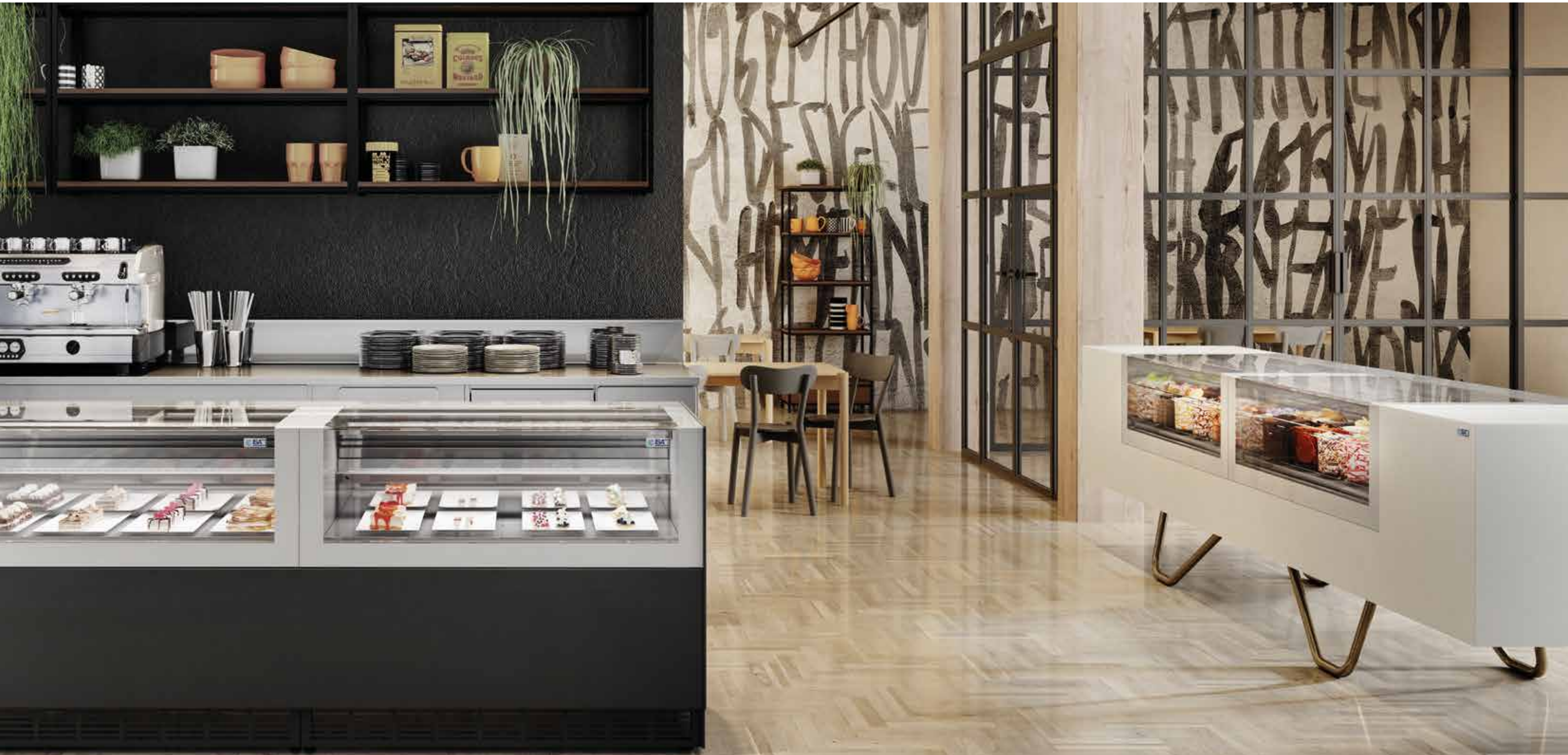
Available colours - Colori disponibili

- Front panel (1)**
Pannello frontale
- RAL on request
- Standard / Di serie
- Front grid (2)**
Griglia frontale
- RAL 9005
- Standard / Di serie
- Side panels (3)**
Fianchi laterali
- RAL on request
- Standard / Di serie



ONESHOW

Gelato



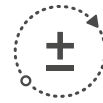
Oneshow Free

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 4000 K / 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Free
120



Free
170

ONESHOW FREE GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione	
H96	120	IGF1	0,48	G2	-15°C	D	49,39	7.118	-
	170	IGF1	0,70	G2	-15°C	D	47,37	8.026	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW FREE

PASTRY

H96	120	IHC7	0,55	H	6°C	F	71,66	1.485	-
	170	IHC7	0,82	H	6°C	F	74,44	1.803	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

Oneshow Free

120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt		402 / 102 lt	
Net weight Peso netto	210 kg		280 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Accessories	120	170
5 Lt 360 x 165 x 120 h	6	9
5 Lt 360 x 250 x 80 h	4	6
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h	10	16
Ice cream stick container Vaschetta stecchi	4	6
Single portions container Vaschetta monoporzioni	4	6

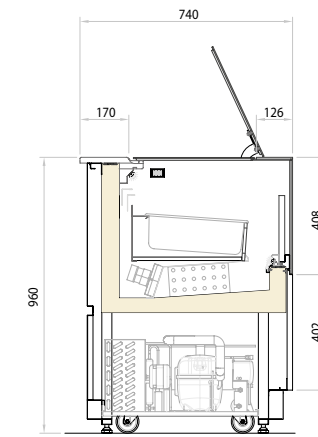
Available colours - Colori disponibili

- | | | |
|---|--|--|
| <p>Front panel (1)
Pannello frontale</p> <ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request Legno a scelta arredo Corian™ Glacier White Fenix™ 0030 White Alaska <p>Standard / Di serie</p> | <p>Front grid (2)
Griglia frontale</p> <ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request Acciaio Inox ANSI 304 <p>Standard / Di serie</p> | <p>Side panels (3)
Fianchi laterali</p> <ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request Legno a scelta arredo Corian™ Glacier White Fenix™ 0030 White Alaska <p>Standard / Di serie</p> |
|---|--|--|

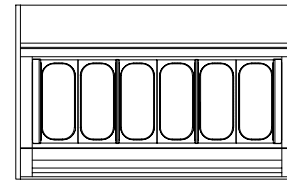


Oneshow Free

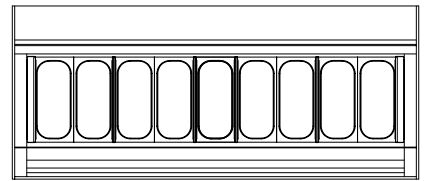
Gelato containers



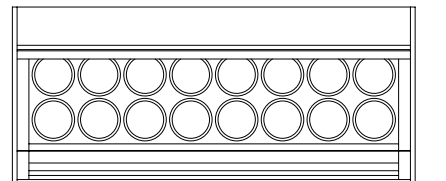
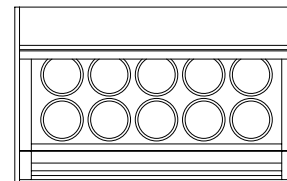
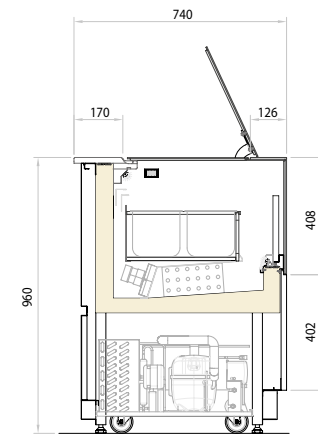
L120



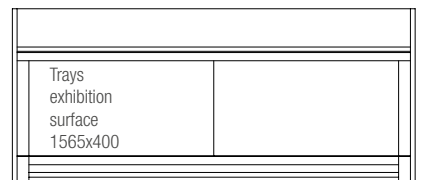
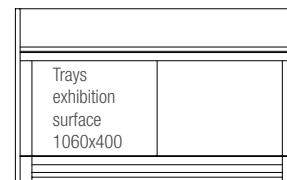
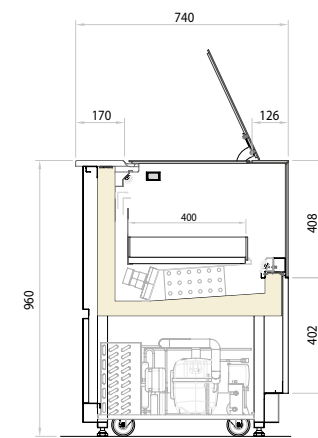
L170



Gelato carapine



Pastry



Oneshow Built-In

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

		ONESHOW					
		TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
		Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static							
RV - Ventilated		•	•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							
HUR - Meat							
CH - Chocolate		•					
TC S - Dry Heat							
TC BM - Bainmarie							
N - Non-refrigerated							



Dual temperature

ONESHOW BUILT-IN GELATO		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
Height	Length								
Altezza	Lunghezza								
H96	120	IGF1	0,48	G2	-15°C	D	49,39	7.118	-
	170	IGF1	0,70	G2	-15°C	D	47,37	8.026	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW BUILT-IN PASTRY

ONESHOW BUILT-IN PASTRY		Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
		Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
Height	Length								
Altezza	Lunghezza								
H96	120	IHC7	0,55	H	6	F	71,66	1.485	-
	170	IHC7	0,82	H	6	F	74,44	1.803	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.








Oneshow Built-In

120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	-
Net weight Peso netto	210 kg		280 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Hermetic 1 Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

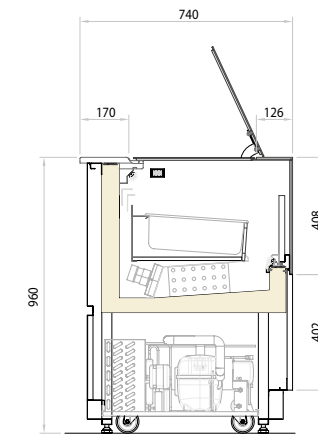
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

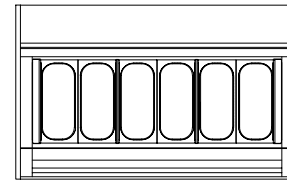
Allestimento		120	170
5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	9
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	6
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10	16
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4	6
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4	6

Oneshow Built-In

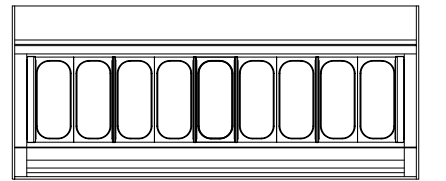
Gelato containers



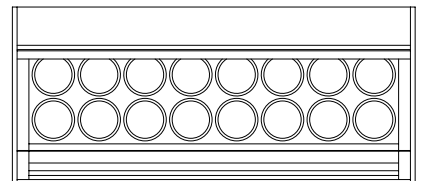
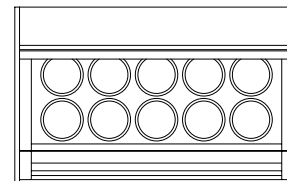
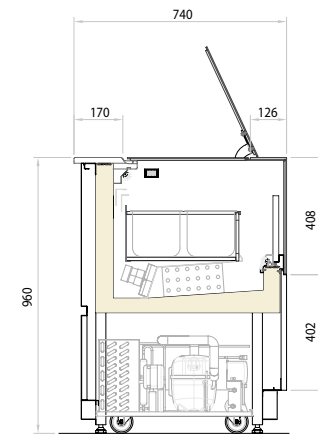
L120



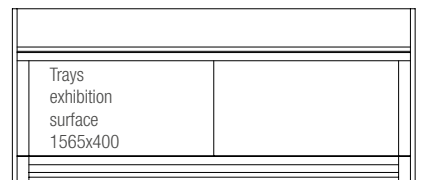
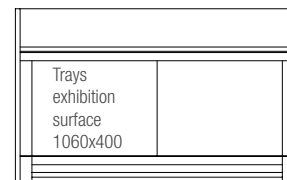
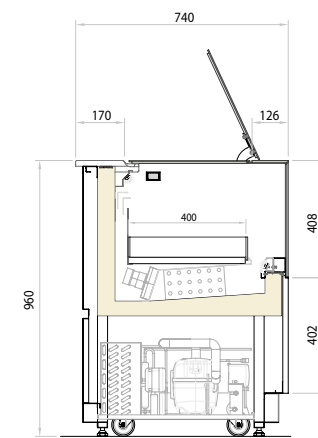
L170



Gelato carapine



Pastry



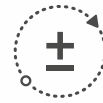
Oneshow Base

H 96
P 74
L 120+120 • 170+170

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate		•				
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato 120)
- Gas caldo (Gelato 170)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza

ONESHOW BASE GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione		
H96	120+120	IGF1	0,94	G2	-15°C	R290	F	72,68	14.235	-
	170+170	IGF1	1,42	G2	-15°C	R290	E	64,54	16.053	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW BASE

PASTRY

						R290	R290	R290	
H96	120+120	IHC7	1,09	H	6°C	G	99,9	2.774	-
	170+170	IHC7	1,6°C3	H	6°C	G	99,7	3.478	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.



Oneshow Base






120+120		170+170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm		3370 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-	804 / 204 lt	-
Net weight Peso netto	380 kg		510 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climatic class Classe climatica	4	3	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	2 Hermetics 2 Ermetici			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	2100 W / 10,8 A	992 W / 5,4 A	2540 W / 12,8 A	1208 W / 6,6 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2260 W / 11,2 A	526 W / 2,8 A	2700 W / 13,2 A	668 W / 3,6 A







Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
 Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria


Setup

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6+6	-	9+9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-	6+6	-
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-	16+16	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4+4	-	6+6	-
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4+4	-	6+6	-

Available colours - Colori disponibili

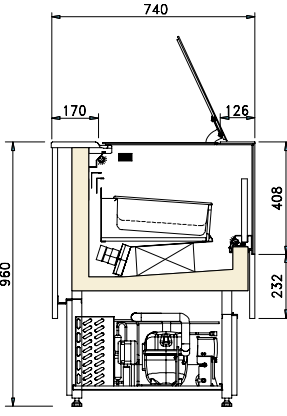
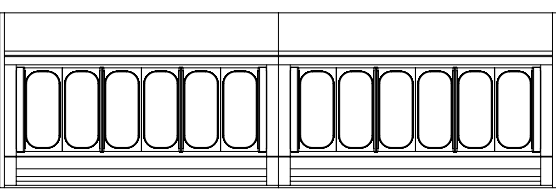
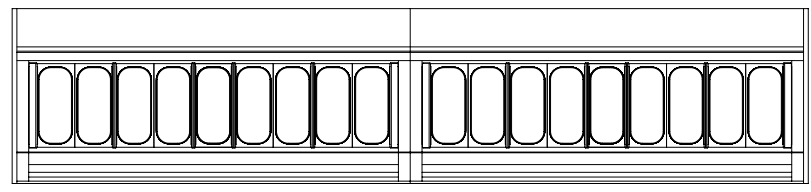
<p>Front panel (1) Pannello frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Front grid (2) Griglia frontale</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>	<p>Side panels (3) Fianchi laterali</p> <ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Legno a scelta arredo <p>● Standard / Di serie</p>
--	--	---



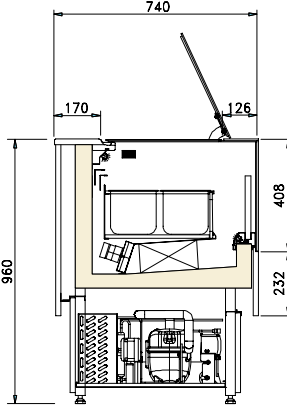
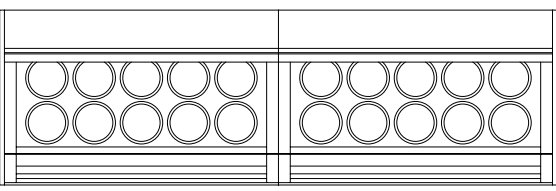
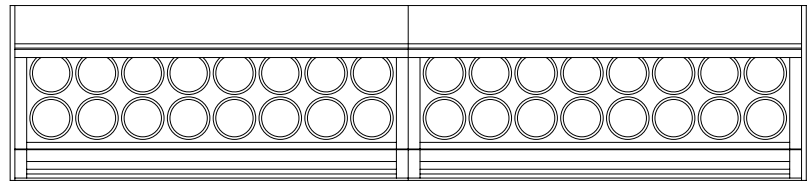
Oneshow Base

L120+120
L170+170

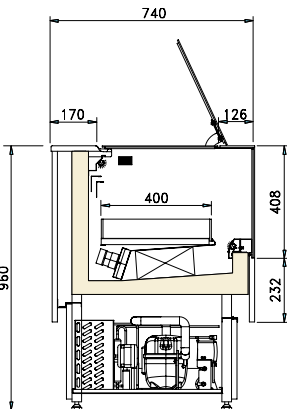
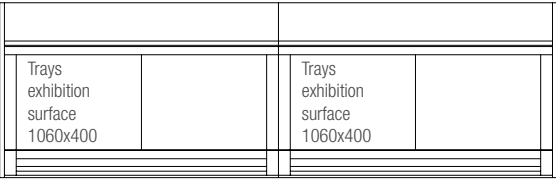
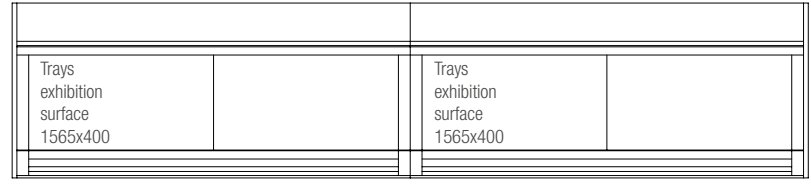
Gelato container

Gelato carapine

Pastry

Oneshow Stand

H 96
P 74
L 120+120

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Pedestal

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedistallo

ONESHOW STAND GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione	
H96	120+120	IGF1	0,94	G2	-15°C	F	72,68	14.235	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.

ONESHOW STAND PASTRY

H96	120+120	IHC7	1,09	H	6°C	G	99,9	2.774	-
-----	---------	------	------	---	-----	---	------	-------	---

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura a compasso verso l'alto, illuminazione led.



Oneshow Stand






120+120	
Gelato	Pastry • Chocolate

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	3420 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-
Net weight Peso netto	380 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290	
Climate class Classe climatica	4	3
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pasticceria) +14/+16 °C (Cioccolato)
Compressor (type) Compressore (tipologia)	2 Hermetics 2 Ermetici	
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	2100 W / 10,8 A	992 W / 5,4 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2260 W / 11,2 A	526 W / 2,8 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria



Setup

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6+6	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-
Polycarbonate carapine Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4+4	-
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4+4	-

Available colours - Colori disponibili

Front panel (1)
Pannello frontale

-  Fenix™ 0030 White Alaska
-  Legno a scelta arredo



Standard / Di serie

Pedestal (2)
Piedistallo

-  RAL on request

Standard / Di serie

Side panels (3)
Fianchi laterali

-  Fenix™ 0030 White Alaska
-  Legno a scelta arredo

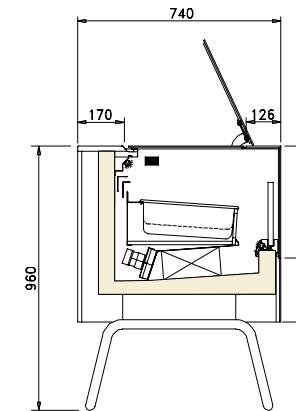
Standard / Di serie



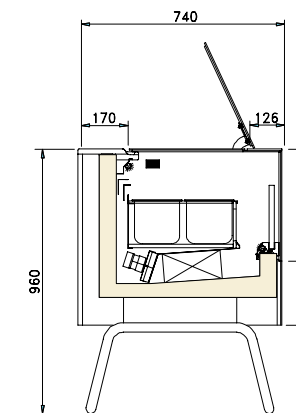
Oneshow Stand

L120+120

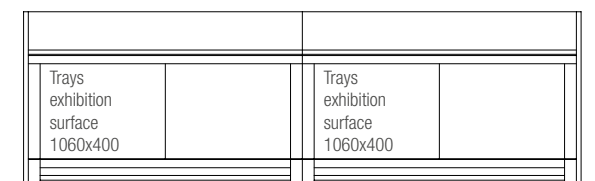
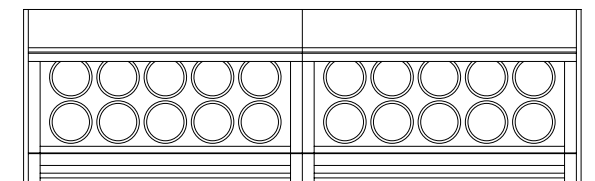
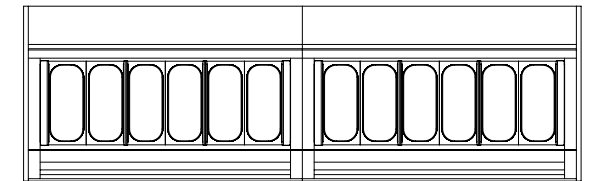
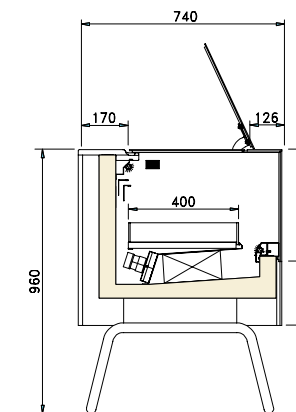
Gelato containers



Gelato carapine



Pastry



Kelly

Gelato & Pastry



Kelly services

With Kelly you'll store, arrange and display all your products in state-of-the-art fashion at any time of day: sweets and pastries, ice cream, cakes and pies, snacks, delicacies, minion appetizers for your happy hour and main courses for lunch or dinner.

Con Kelly conservi, organizzivi e presenti a regola d'arte tutti i tuoi prodotti, in ogni momento della giornata: dolci, gelati, torte, pasticceria, snack, gastronomia, sfizioserie per l'happy hour e pietanze per il pranzo o la cena.



Cold Ventilated
Freddo ventilato
+1°C / +10°C

Cold Ventilated
Freddo ventilato
+1°C / +10°C

Dry hot
Vetrina Caldo Secco
+65°C

Cold Ventilated for Pralines
Freddo ventilato per praline
+1°C / +10°C
+14°C / +16°C CH

Gelato & Pastry Dual Temp
-20°C / +10°C

Cold Ventilated with hot surface
Freddo ventilato con piano caldo
+4°C / +8°C
+65°C

Cold pastry
Pasticceria fredda
-14°C / -12°C
Stick/Monoportion
Stecchi/Monoporzioni
-16°C / -14°C

Kelly product range



Kelly
Angolare

H 117
P 80
L 150 TDX - 150 TSX

Pastry
Chocolate
Hot&Cold



Kelly
Lineare

H 117
P 80
L 100-125-150-175-200

Pastry
Chocolate
Hot&Cold



Kelly
Gelato

H 117
P 80
L 125

Gelato&Pastry Dual Temp

Kelly Lineare

H 117

P 80

L 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Snack • Food

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat				•		
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

KELLY LINEARE	Cabinet type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	100	IHC1	0,53	M2	+4°C	F	79,95	1.781
	125	IHC1	0,67	M2	+4°C	G	92,66	2.243
	150	IHC1	0,80	M2	+4°C	G	97,03	2.537
	175	IHC1	0,94	M2	+4°C	G	97,03	2.725
	200	IHC1	1,08	M2	+4°C	G	99,41	2.984

Configuration: air-cooled plug-in unit R290, LED canopy lighting, rear closure with sliding doors, without evaporation tray
Configurazione: unità condensatrice plug-in R290, illuminazione LED superiore, chiusura posteriore con scorrevoli posteriori, senza vaschetta asciugacondensa

Installation Plug-in

Temperature

- +4/+8 °C (TN)
- +14/+16 °C (CH)
- +65 °C (TCS)

Refrigerant R290

Refrigeration Ventilated

Compressor Hermetic

Defrost Off cycle

Climate class 3

Front glass Extra clear single

Side glass Extra clear single

Rear closing system Glass sliding doors

Lighting Led 3000 K

Base Height adjustable feet

Color White RAL 9003

Installazione Plug-in

Temperatura

- +4/+8 °C (TN)
- +14/+16 °C (CH)
- +65 °C (TCS)

Refrigerante R290

Refrigerazione Ventilata

Compressore Ermetico

Sbrinamento Fermata compressore

Classe Climatica 3

Vetro frontale Singolo extrachiaro

Vetri laterali Singolo extrachiaro

Chiusura posteriore Scorrevoli in vetro

Illuminazione Led 3000 K

Basamento Piedini regolabili in altezza

Colore Bianco RAL 9003



Kelly Lineare

100			125		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000x819x1170 mm			1250x819x1170 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	-			-		
Net weight Peso netto	H117	-	-	-	-	-	-
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata			Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290			R290		
Climate class Classe climatica		3					
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto		+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)		1 - Hermetic 1 - Ermetico			1 - Hermetic 1 - Ermetico		
Defrost Sbrinamento		Off Cycle Fermata compressore			Off Cycle Fermata compressore		
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		411 W / 2,1 A	595 W / 2,7 A	740W / 3,6 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		242 W / 1,3 A			229 W / 1,3 A		

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

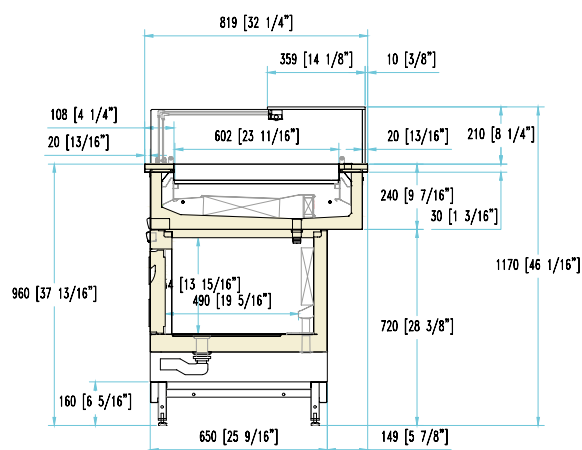
Allestimento

Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	1000 x 602 mm	1250 x 602 mm
---	---------------	---------------

150			175			200		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS

1500x819x1170 mm			1750x819x1170 mm			2000x819x1170 mm		
-			-			-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ventilated Ventilata			Ventilated Ventilata			Ventilated Ventilata		
R290			R290			R290		
3								
25 °C / 60 %RH								
+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C
1 - Hermetic 1 - Ermetico			1 - Hermetic 1 - Ermetico			1 - Hermetic 1 - Ermetico		
Off Cycle Fermata compressore			Off Cycle Fermata compressore			Off Cycle Fermata compressore		
230 V / 1 Ph / 50 Hz								
498 W / 3 A	597 W / 3,2 A	1120 W / 5,4 A	504 W / 3,6 A	603 W / 3,3 A	1320 W / 6,4 A	567 W / 4,1 A	788 W / 4,3 A	1500 W / 7,2 A
307 W / 1,6 A			313 W / 1,7 A			450 W / 2,4 A		

1500 x 602 mm	1750 x 602 mm	2000 x 602 mm
---------------	---------------	---------------



Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) - Side panels (2)
Pannello frontale (1) - Fianchi laterali (2)

- RAL 9003
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Kelly Angolare

H 117
P 80
L 150 TDX • 150 TSX

Pastry • Chocolate • Snack • Food

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•				•	
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat				•		
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation Plug-in	Climate class 3
Temperature • +4/+8 °C (TN) • +14/+16 °C (CH) • +65 °C (TCS)	Front glass Extra clear single
Refrigerant R290	Side glass Extra clear single
Refrigeration Ventilated	Rear closing system Glass sliding doors
Compressor Hermetic	Lighting Led 3000 K
Defrost Off cycle	Base Height adjustable feet
	Color White RAL 9003

Installazione Plug-in	Classe Climatica 3
Temperatura • +4/+8 °C (TN) • +14/+16 °C (CH) • +65 °C (TCS)	Vetro frontale Singolo extrachiaro
Refrigerante R290	Vetri laterali Singolo extrachiaro
Refrigerazione Ventilata	Chiusura posteriore Scorrevoli in vetro
Compressore Ermetico	Illuminazione Led 3000 K
Sbrinamento Fermata compressore	Basamento Piedini regolabili in altezza
	Colore Bianco RAL 9003



Kelly Angolare

	TDX			TSX		
	RV TN	RV CH	RV TN / TCS	RV TN	RV CH	RV TN / TCS
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 1500x819x1170 mm			1500x819x1170 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117 -			-		
Net weight Peso netto	H117 210 kg			215 kg		
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		-	Ventilated Ventilata		-
Refrigerant Refrigerante	R290			R290		
Climate class Classe climatica	3					
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico		-	1 - Hermetic 1 - Ermetico		-
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	229 W / 1,3 A		-	229 W / 1,3 A		-

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup Allestimento

Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	1400 x 602 mm	1400 x 602 mm
---	---------------	---------------

Kelly Gelato

H 117
P 80
L 125

Gelato&Pastry Dual Temp

A G	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated			•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation

Plug-in

Configuration

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperature

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Side ventilation (Patented)

Defrost

Hot Gas

Climate class

4

Upper glass

Single heated

Front glass

Single heated

Side glass

Heated laminated

Rear closing

Plexiglass sliding lids

Service top

Stainless steel

Lighting

Led 3000 K

Night mode

Night closing system. Allows the gelato to be perfectly preserved by interrupting the defrost cycle.

Equipment handling

Height-adjustable feet

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperatura

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilazione laterale (Patented)

Sbrinamento

Gas caldo

Classe climatica

4

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Chiusura posteriore

Scorrevoli in plexiglas

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 3000 K

Night mode

Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Dual Zone



Dual temperature



Night mode



KELLY GELATO	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	125	0,71	G2	-15	C	33,00	5.621	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura porte scorrevoli in plexiglass, illuminazione led.

Kelly Gelato

125

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

1250 x 819 x 1170 mm

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

180 / 130 lt

Net weight

Peso netto

150 kg

Refrigeration

Refrigerazione

Ventilated - Ventilata

Refrigerant

Refrigerante

R290

Climate class

Classe climatica

4

Operating conditions

Condizioni ambientali

30 °C / 55 %RH

Temperature range

Temperatura di regolazione

-20/+2 °C

Product temperature

Temperatura prodotto

-16/-14 °C

Compressor (type)

Compressore (tipologia)

2 Hermetic - 2 Ermetici

Defrost

Sbrinamento

Hot gas - Gas caldo

Power supply

Alimentazione

230 V / 1 Ph / 50 Hz

Electrical input (nominal)

Assorbimento elettrico (regime)

1350 W / 7,4 A

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

1240 W / 6,6 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria.

Setup

Allestimento

5 Lt

360x165x120hx150h



12 (6+6)

5 Lt

360x250x80hx120hx150h



8 (4+4)

Tray

Vassoio



4 (2+2)

Ice cream stick container

Vaschetta stecchi



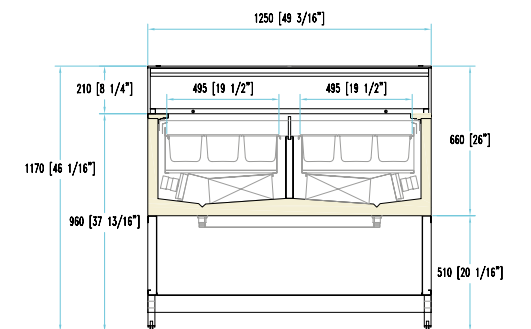
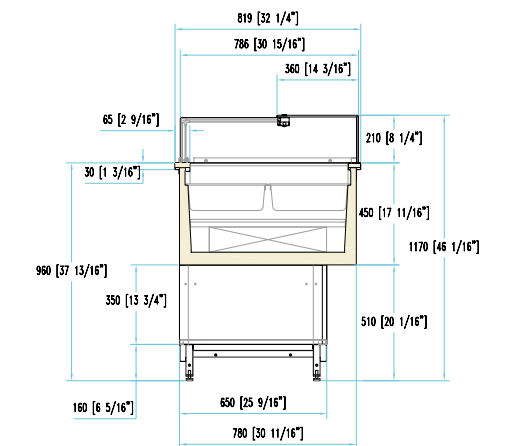
8 (4+4)

Single portions container

Vaschetta monoporzioni



8 (4+4)



MULTIPLIO

Gelato



Multiplo

H 240
P 170
L 108

Gelato

Installation
Remote

Temperature
-6 / -14 °C

Refrigerant
R452A

Refrigeration
Induction
(Patented)

Defrost
Off cycle

Climate class
7

Service top
Stainless steel

Equipment handling
Height-adjustable feet

Installazione
Remoto

Temperatura
-6 / -14 °C

Refrigerante
R452A

Refrigerazione
Induzione
(Patented)

Sbrinamento
Fermata compressore

Classe climatica
7

Piano di servizio
Acciaio inox

Movimentazione
Piedini regolabili in altezza



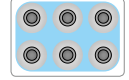
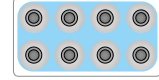
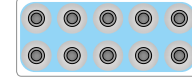



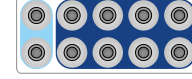



MULTIPL0

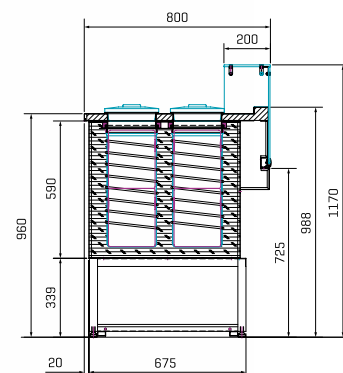
Multiplo

	75	100	125	150
	T1 - T2	T1 - T2 - T3	T1 - T2 - T3	T1 - T2 - T3
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	770x805 x1170 mm	1020x805 x1170 mm	1270x805 x1170 mm	1520x805 x1170 mm
Net weight Peso netto	- kg	- kg	- kg	- kg
Refrigeration Refrigerazione	Induction Induzione			
Refrigerant Refrigerante	R452A			
Climate class Classe climatica	7			
Operating conditions Condizioni ambientali	35 °C / 75 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	-6/-14 °C			
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico	2 - Hermetics 2 - Ermetici		
Defrost Sbrinamento	Off cycle Fermata compressore			
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	470 W / 3,8 A	600 W / 4,3 A	930 W / 4,4 A	1000 W / 5 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	-	-	-	-

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup
Allestimento

7 Lt ø 200 x 250 h		4 (+4)	6 (+6)	8 (+8)	10 (+10)
T1					
T1 - T2					
T1 - T2 - T3		-			



Il Carrettino Classic

H 208
P 128
L 200

Gelato

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation Plug-in	Climate class 4
Configuration • Scoop washer with water tap • Tanks for water • Sun curtain	Upper class Tempered single
Temperature -16/-14 °C	Front glass Tempered single
Refrigerant R290	Side glass Tempered single
Refrigeration Ventilated	Rear closing system Tilting panel
Compressor Hermetic	Work top Stainless steel
Defrost Hot gas	Lighting Led 5700 K
	Equipment handling 2 Ray wheels and one pivoting wheel with brake



Installazione Plug-in	Classe climatica 4
Configurazione • Lavaporizzatore con rubinetto • Tanciche per acqua • Tenda decorativa parasole	Vetro superiore Singolo temperato
Temperatura -16/-14 °C	Vetro frontale Singolo temperato
Refrigerante R290	Vetri laterali Singolo temperato
Refrigerazione Ventilata	Chiusura posteriore Ribaltina basculante
Compressore Ermetico	Piano di servizio Acciaio inox
Sbrinamento Gas caldo	Illuminazione Led 5700 K
	Movimentazione Ruote con raggi (2) + ruota (1) pivottante con freno

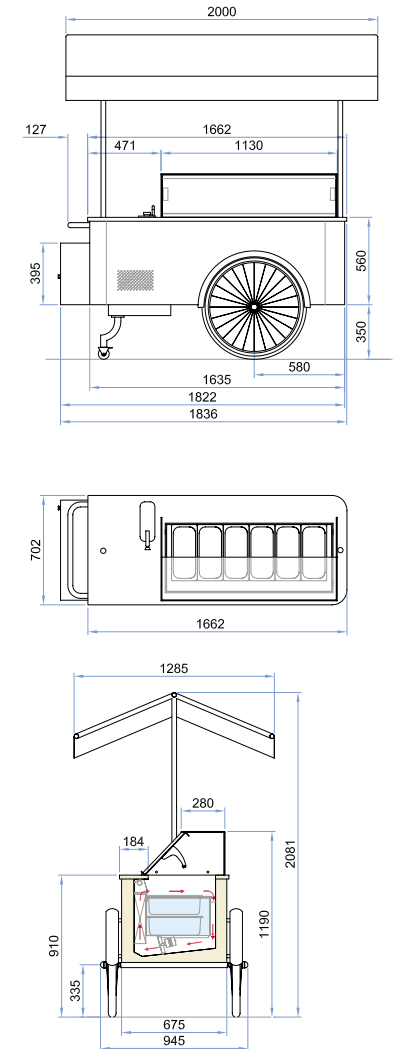
Internal color Colore interno	Inox
Front / sides colours Colori frontale / fianchi	Yellow Graphic
	Brown Graphic
	White
	Black



Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H208	200	IGF1	0,36	G1	-15°C	C	25,1	3.285	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, polycarbonate tilting panel closure, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura ribaltina basculante in policarbonato, illuminazione led.

Il Carrettino	Classic
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Net weight Peso netto	205 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico
Defrost Sbrinamento	Hot gas Gas caldo
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	470 W / 2,2 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	750 W / 3,5 A
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria	
Setup Allestimento	
5 Lt 360 x 165 x 120 h	 6 + (6)
4,75 Lt 260 x 157 x 170 h	 10



Il Carrettino Carapine

H 208
P 128
L 200

Gelato


	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

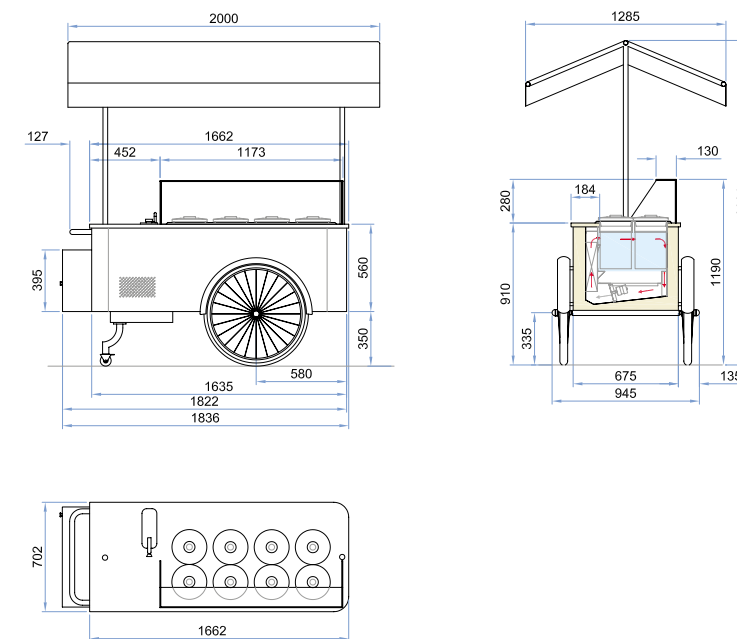
Installation Plug-in	Climate class 4
Configuration • Scoop washer with water tap • Tanks for water • Sun curtain	Upper class Tempered single
Temperature -16/-14 °C	Front glass Tempered single
Refrigerant R290	Side glass Tempered single
Refrigeration Ventilated	Rear closing system Tilting panel
Compressor Hermetic	Work top Stainless steel
Defrost Hot gas	Lighting Led 5700 K
	Equipment handling 2 Ray wheels and one pivoting wheel with brake

Installazione Plug-in	Classe climatica 4
Configurazione • Lavaporzionatore con rubinetto • Tancine per acqua • Tenda decorativa parasole	Vetro superiore Singolo temperato
Temperatura -16/-14 °C	Vetro frontale Singolo temperato
Refrigerante R290	Vetri laterali Singolo temperato
Refrigerazione Ventilata	Chiusura posteriore Ribaltina basculante
Compressore Ermetico	Piano di servizio Acciaio inox
Sbrinamento Gas caldo	Illuminazione Led 5700 K
	Movimentazione Ruote con raggi (2) + ruota (1) pivottante con freno

Internal color Colore interno	Inox
Front / sides colours Colori frontale / fianchi	Yellow Graphic
	Brown Graphic
	White
	Black



Il Carrettino	Carapine
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Net weight Peso netto	205 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico
Defrost Sbrinamento	Hot gas Gas caldo
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	470 W / 2,2 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	750 W / 3,5 A
<small>Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria</small>	
Setup Allestimento	
7 Lt ø 200 x 250 h	 8



CRISTALTOWER

Gelato & Pastry



Cristal Tower 75 LH

H 160
P 75
L 75

Gelato • Pastry

		TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temperature Chiller / Freezer	TC Heated	TC/TN Hot & Cold	N Not refrigerated
RS	Static						
RV	Ventilated						
RS / TCS	Static / Dry heat coverible						
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible						
HUR	Meat						
CH	Chocolate						
TC S	Dry heat						
TC BM	Bain Marie						
N	Not refrigerated						

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TN - RV TB/TN)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Off cycle (RV TN)
- Hot gas (RV TB/TN)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TN - RV TB/TN)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Fermata compressore (RV TN)
- Gas caldo (RV TB/TN)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



CRISTAL TOWER TB-TN	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
---------------------	-----------------------------	--	--	--	-----------------------------------	---	---	--

Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
-------------------	---------------------	-----------------------------	--	--	--	-----------------------------------	---	---	--

GELATO
H160 75 IVF4 1,46 L1 -20 C 34,91 5.001 -
Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
-------------------	---------------------	-----------------------------	--	--	--	-----------------------------------	---	---	--

PASTRY
H160 75 IVF4 1,46 M1 +2 B 13,57 1.402 -
Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Cristal Tower 75 LH

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimento elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

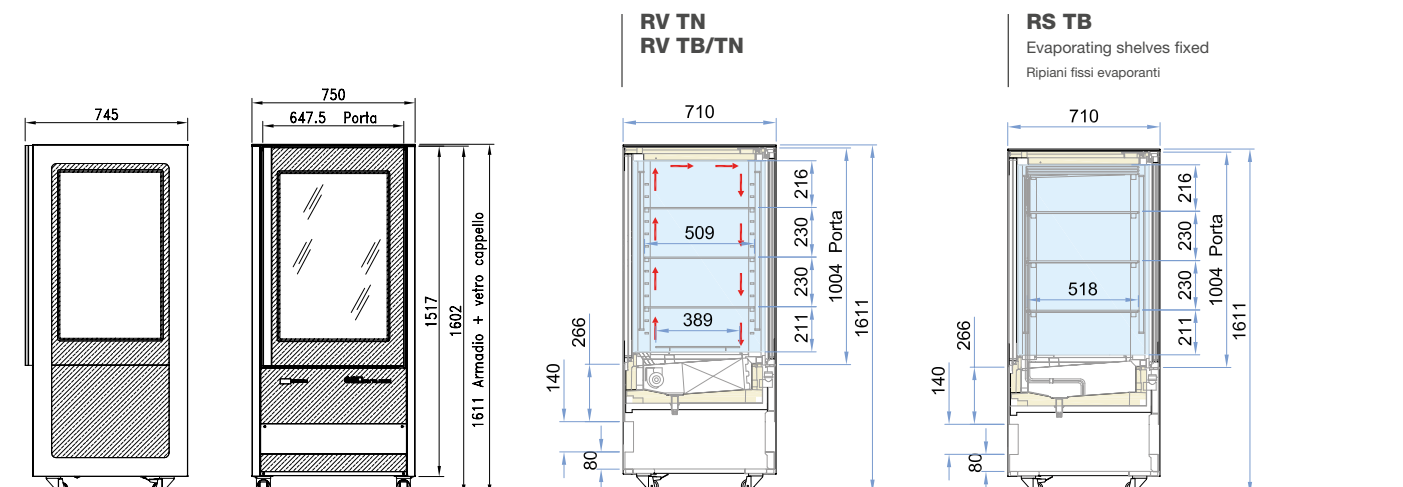
Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

	RV TN	RV TB/TN	RV CH	RS TB
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	750x745x1611 mm			
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	243 / 372 lt			
Net weight Peso netto	195 kg			
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Static Statica
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4			
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	-18/+10 °C	+14/+16 °C	-15/-18 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore	Hot gas Gas caldo	Off Cycle Fermata compressore	Manual Manuale
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	450 W / 3 A	1000 W / 5,1 A	620 W / 4 A	820 W / 4,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	40 W / 0,4 A	1450 W / 7 A	40 W / 0,4 A	-
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	554x509 mm			495x518 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	605x389 mm			-



Cristal Tower 75

H 206
P 75
L 75

Gelato • Pastry • Chocolate

		TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temperature Chiller / Freezer	TC Heated	TC/TN Hot & Cold	N Not refrigerated
RS	Static						
RV	Ventilated						
RS / TCS	Static / Dry heat coverible						
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible						
HUR	Meat						
CH	Chocolate						
TC S	Dry heat						
TC BM	Bain Marie						
N	Not refrigerated						

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TB/TN - RV CH)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (RV TB/TN)
- Off cycle (RV TN - RV CH)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TB/TN - RV TN/CH)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (RV TB/TN)
- Fermata compressore (RV TN - RV TN/CH)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



White RAL 9003

CRISTAL TOWER TB-TN	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza							
GELATO								
H206	75	IVF4	2,31	L1	-20	C	34,66	7.256

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY

H206	75	IVC4	2,31	M1	2	B	12,96	1.805
------	----	------	------	----	---	---	-------	-------

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Cristal Tower 75

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimento elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

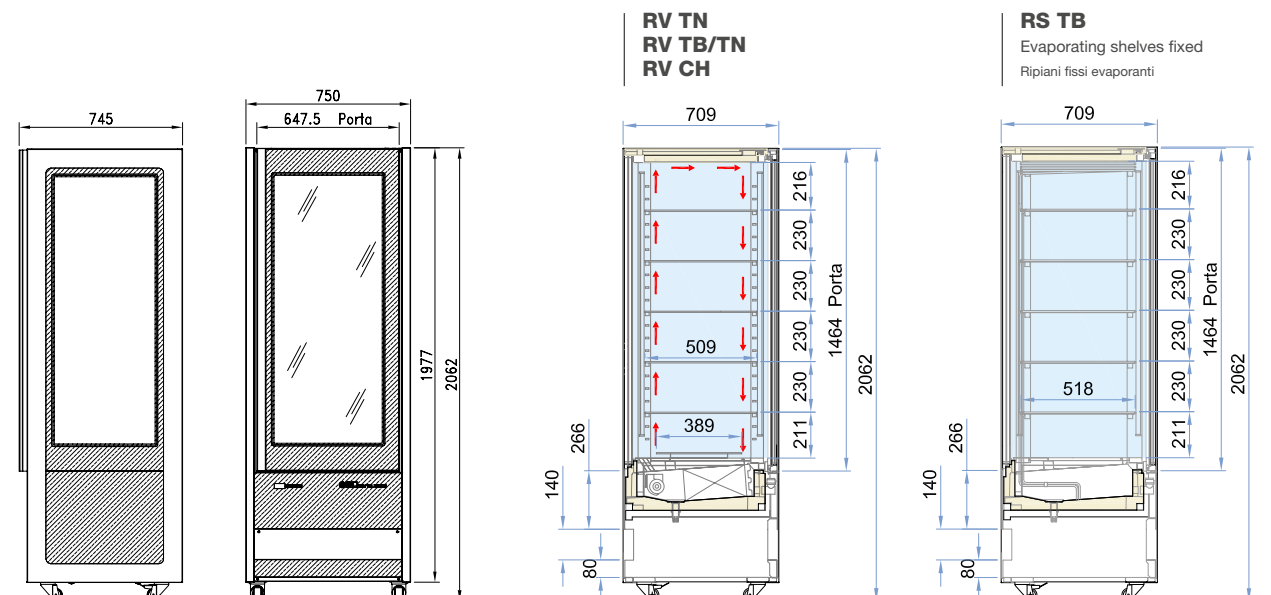
Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

	RV TN	RV TB/TN	RV CH	RS TB
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	750x745x2062 mm			
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	373 / 565 lt			
Net weight Peso netto	288 kg			
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Static Statica
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4			
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	-18/+10 °C	+14/+16 °C	-15/-18 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore	Hot gas Gas caldo	Off Cycle Fermata compressore	Manual Manuale
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	470 W / 3,1 A	1040 W / 5,1 A	800 W / 3,8 A	820 W / 4,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	50 W / 0,4 A	1500 W / 7,1 A	400 W / 3,2 A	-
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	554x509 mm			495x518 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	605x389 mm			-



Cristal Tower 93 LH

H 160
P 75
L 93

Gelato • Pastry

		TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temperature Chiller / Freezer	TC Heated	TC/TN Hot & Cold	N Not refrigerated
RS	Static						
RV	Ventilated						
RS / TCS	Static / Dry heat coverible						
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible						
HUR	Meat						
CH	Chocolate						
TC S	Dry heat						
TC BM	Bain Marie						
N	Not refrigerated						

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TN - RV TB/TN)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Off cycle (RV TN)
- Hot gas (RV TB/TN)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing
swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TN - RV TB/TN)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Fermata compressore (RV TN)
- Gas caldo (RV TB/TN)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente
con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



Black RAL 9005

CRISTAL TOWER TB-TN		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
---------------------	--	-----------------------------	--	--	--	-----------------------------------	---	---	--

GELATO									
H160	93	IVF4	1,74	L1	-20	C	34,24	5.639	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

PASTRY									
H160	93	IVC4	1,74	M1	2	B	15,36	1.767	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

Cristal Tower 93 LH

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (q.ty - type)

Compressore (q.tà - tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimento elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

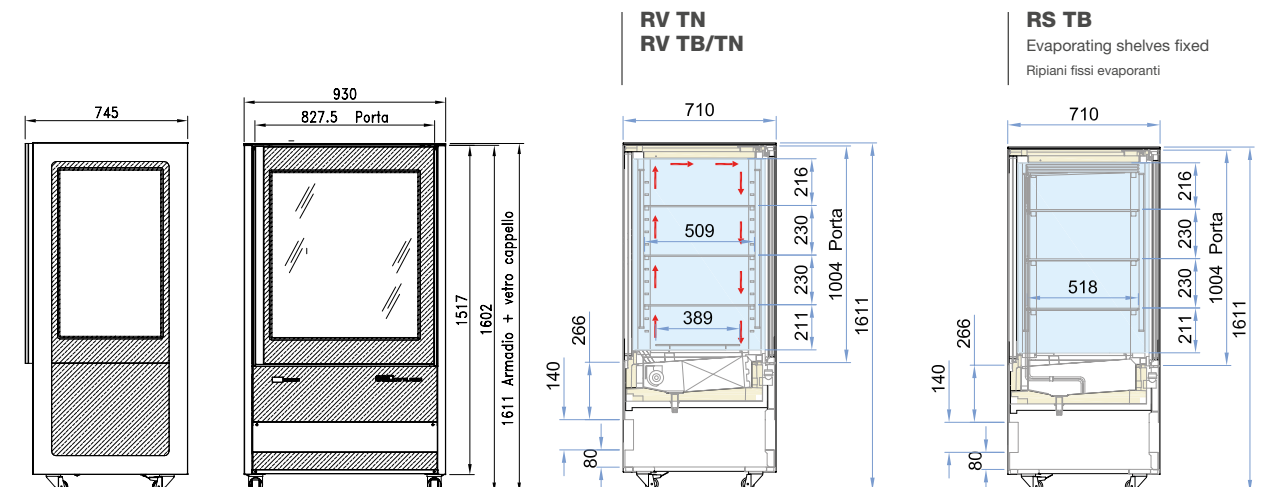
Allestimento

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)



Cristal Tower 93

H 206
P 75
L 93

Gelato • Pastry • Chocolate

	A	B	C	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temperature Chiller / Freezer	Heated	Hot & Cold	Not refrigerated			
RS	Static								
RV	Ventilated								
RS / TCS	Static / Dry heat covertable								
RV / TCS	Ventilated / Dry heat covertable								
HUR	Meat								
CH	Chocolate								
TC S	Dry heat								
TC BM	Bain Marie								
N	Not refrigerated								

Installation

Plug-in

Configuration

- Glass shelves
- Bottom shelf in glass
- Bottom shelf in glass + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperature

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated (RV TB/TN - RV CH)
- Static (RS TB)

Compressor

Hermetic

Defrost

- Hot gas (RV TB/TN)
- Off cycle (RV TN - RV CH)
- Manual (RS TB)

Climate class

4

Front and rear glass

Double

Side glasses

Double

Opening system

Self-closing swing door

Lighting

Tunable

Equipment handling

- Swivel casters with brake
- Swivel casters with brake and 2 height adjustable feet (optional)

Color

- Black RAL 9005
- White RAL 9003

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Ripiani in vetro
- Ripiano di fondo in vetro
- Ripiano di fondo in vetro + Led (optional)
- Antifog (optional)

Temperatura

- -15/-18 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata (RV TB/TN - RV TN/CH)
- Statica (RS TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Gas caldo (RV TB/TN)
- Fermata compressore (RV TN - RV TN/CH)
- Manuale (RS TB)

Classe Climatica

4

Vetro frontale e posteriore

Doppi (Camera)

Vetri laterali

Doppi (Camera)

Apertura

Porta a battente con ritorno automatico

Illuminazione

Tunable

Movimentazione

- Ruote pivotanti con freno
- Ruote pivotanti con freno e 2 piedini regolabili in altezza (optional)

Colore

- Nero RAL 9005
- Bianco RAL 9003



White RAL 9003

CRISTAL TOWER TB-TN	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza							

GELATO									
H206	93	IVF4	2,75	L1	-20	C	34,66	7.256	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

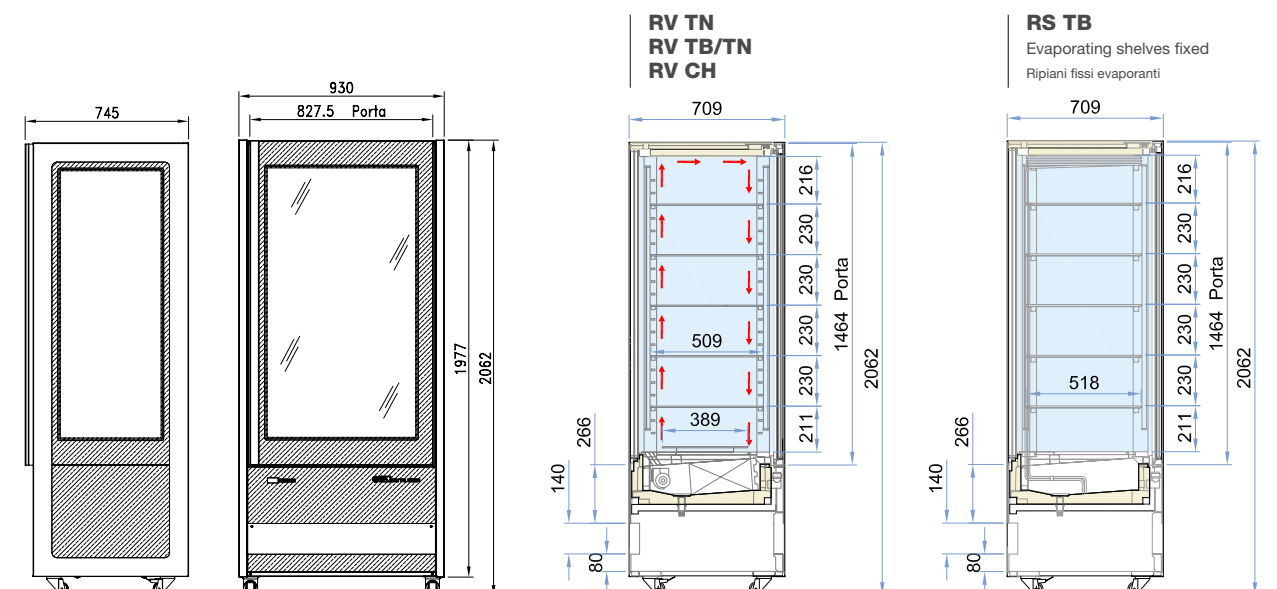
PASTRY									
H206	93	IVC4	2,75	M1	2	B	16,69	2.632	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass doors with automatic opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, apertura porte vetro camera con ritorno automatico, illuminazione led.

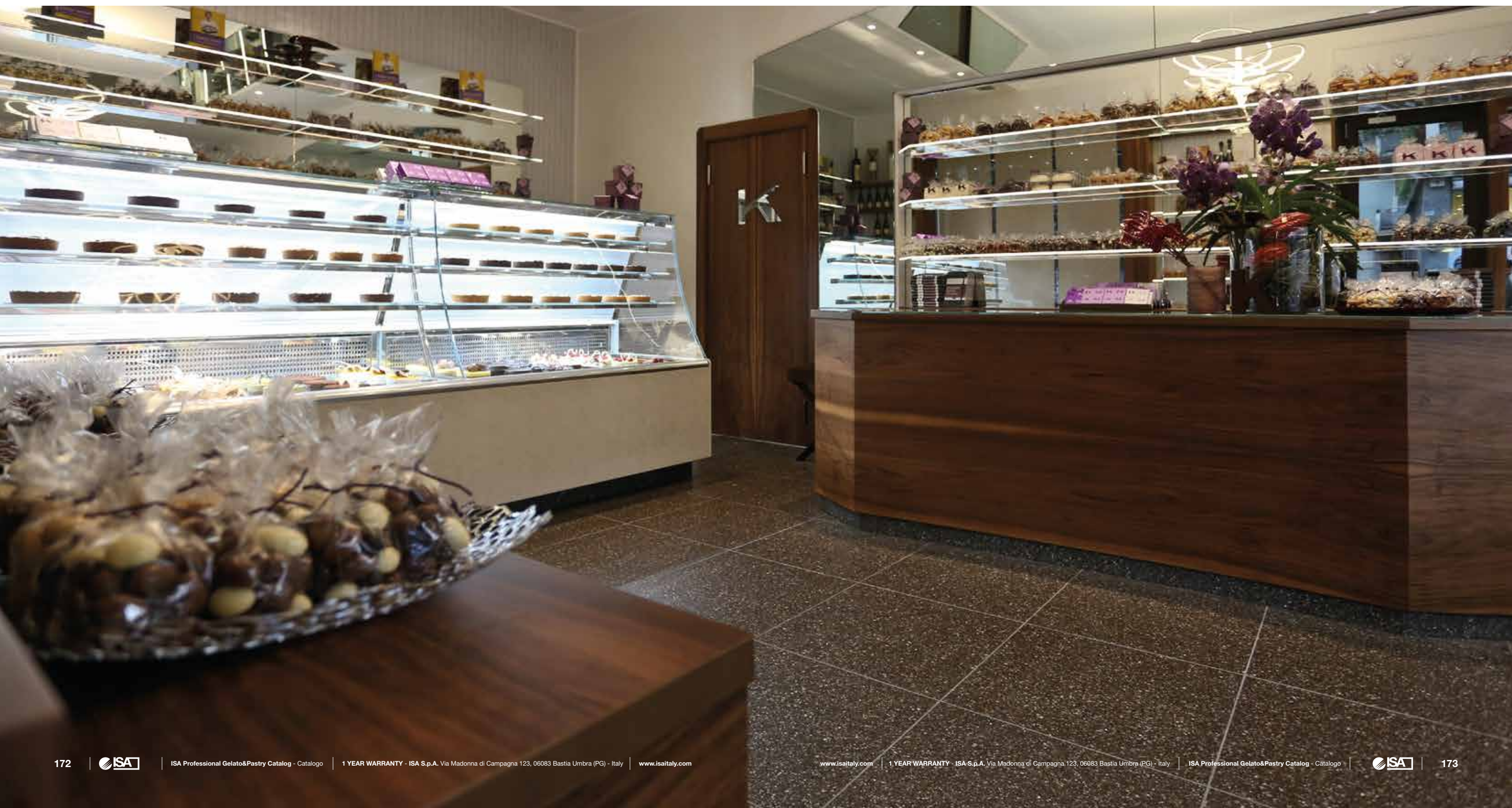
Cristal Tower 93

	RV TN	RV TB/TN	RV CH	RS TB
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	930x745x2062 mm			
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	494 / 718 lt			
Net weight Peso netto	310 kg			
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Static Statica
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4			
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	+1/+10 °C	-18/+10 °C	+14/+16 °C	-15/-18 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici	1 - Hermetic 1 - Ermetico	
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore	Hot gas Gas caldo	Off Cycle Fermata compressore	Manual Manuale
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	580 W / 3,1 A	1250 W / 5,8 A	800 W / 3,8 A	1200 W / 6 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	160 W / 0,8 A	2030 W / 9 A	400 W / 3,2 A	-
<small>Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria</small>				
Setup Allestimento				
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	734x509 mm			675x518 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	785x389 mm			-



PAGODAK

Pastry



PAGODAK



H 150
P 115
L 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate

AG	FG	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
Chiller	Freezer	Dual Temperature Chiller / Freezer	Heated	Hot & Cold	Not refrigerated		
RS	Static	•					
RV	Ventilated	•					
RS / TCS	Static / Dry heat coverible						
RV / TCS	Ventilated / Dry heat coverible						
HUR	Meat						
CH	Chocolate	•					
TC S	Dry heat						
TC BM	Bain Marie						
N	Not refrigerated						

Installation

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configuration

- Multiplexable (optional)
- 3 shelves
- 1 extractable drawer - mod. 125-150
- 2 extractable drawers - mod. 175-200
- paper holder

Temperature

- +1/+10 °C (RS - RV)
- +15/+18 °C (CH)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Ermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Single

Front glass

Single

Side glass

Single

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Rear closing system

Self rolling curtain

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Height adjustable feet

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- 3 Mensole
- 1 Cassetto estraibile - mod. 125-150
- 2 Cassetti estraibili - mod. 175-200
- Portacarta

Temperatura

- +1/+10 °C (RS - RV)
- +14/+16 °C (CH)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Singolo

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



PAGODA K PASTRY	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H150	125 IHC7	0,75	H	6°C	F	*	*	-
RS	150 IHC7	0,88	H	6°C	F	*	*	-
	175 IHC7	1,02	H	6°C	F	*	*	-
	200 IHC7	1,16	H	6°C	F	*	*	-
H150	125 IHC7	0,62	H	6°C	F	*	*	-
RV	150 IHC7	0,74	H	6°C	G	*	*	-
	175 IHC7	0,86	H	6°C	G	*	*	-
	200 IHC7	0,98	H	6°C	G	*	*	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, self-rolling curtain closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, tenda manuale autoavvolgente, mensole illuminate.

* Available on request
Dati disponibili su richiesta

Pagoda K

External dimensions (LxDxH)

Dimensioni esterne (LxPxH)

Capacity (gross/net)

Capacità (lorda/netta)

Net weight

Peso netto

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerant

Refrigerante

Climate class

Classe climatica

Operating conditions

Condizioni ambientali

Product temperature

Temperatura prodotto

Compressor (type)

Compressore (tipologia)

Defrost

Sbrinamento

Power supply

Alimentazione

Electrical input (nominal)

Assorbimento elettrico (regime)

Electrical input (defrost)

Assorbimento elettrico (sbrinamento)

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry tray (LxD)

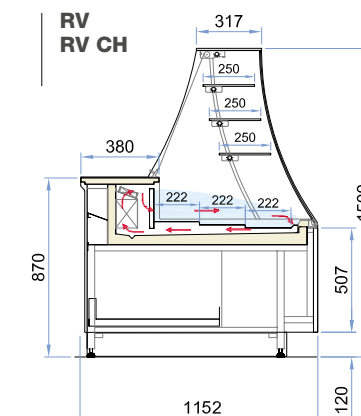
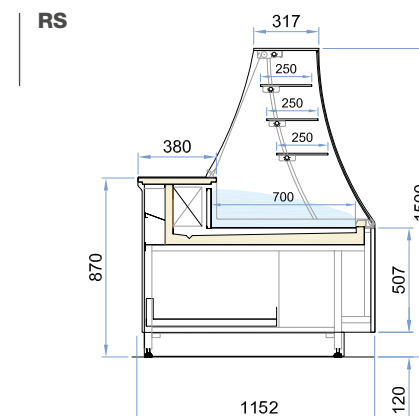
Vassoio pasticceria (LxD)

Shelf (LxD)

Mensola (LxD)

	125	150	175	200
External dimensions (LxDxH)	1290 x 1152 x 1500 mm	1540 x 1152 x 1500 mm	1790 x 1152 x 1500 mm	2040 x 1152 x 1500 mm
Capacity (gross/net)	515 / 243 lt	618 / 297 lt	721 / 348 lt	824 / 398 lt
Net weight	325 kg	370 kg	415 kg	460 kg
Refrigeration	RS	Static Statica		
Refrigerazione	RV - RV CH	Ventilated Ventilata		
Refrigerant		R290		
Climate class		3		
Operating conditions		25 °C / 60 %RH		
Product temperature	RS - RV	+1 / +10 °C		
Temperatura prodotto	CH	+14 / +16 °C		
Compressor (type)		1 Hermetic		
Compressore (tipologia)		1 Ermetico		
Defrost		Off Cycle		
Sbrinamento		Fermata compressore		
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Electrical input (nominal)	RS	450 W / 3 A	600 W / 4,5 A	900 W / 6,5 A
Assorbimento elettrico (regime)	RV	600 W / 4,5 A	900 W / 6,5 A	1300 W / 6,6 A
	RV CH	750 W / 4,3 A	1100 W / 7 A	1600 W / 9,5 A
Electrical input (defrost)	RS	30 W / 0,1 A		
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	RV / RV CH	60 W / 0,2 A	90 W / 0,3 A	120 W / 0,4 A

	125	150	175	200
Pastry tray (LxD)	-	-	-	-
Vassoio pasticceria (LxD)				
Shelf (LxD)	1184x250 mm	1434x250 mm	1684x250 mm	1934x250 mm
Mensola (LxD)				



METRO

Pastry



Metro ST

H 117 • 135

P 80

L 100 • 130 • 150

Pastry • Bakery • Chocolate • Hot snack • Food & Beverage

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

- Glass shelves 2 (H117)
- Glass shelves 3 (H135)

Temperature

- -1/+5 °C (TN)
- +14/+16 °C (CH)
- +65 °C (TCS)

Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigeration

Ventilated (TN-CH)

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle (TN-CH)

Climate class

3

Front glass

Double

Side glasses

Double

Rear closing system

Glass sliding doors

Opening system

Openable glass structure towards the bottom

Lightning

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

- Ripiani in vetro 2 (H117)
- Ripiani in vetro 3 (H135)

Temperatura

- -1/+5 °C (TN)
- +14/+16 °C (CH)
- +65 °C (TCS)

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remoto)

Refrigerazione

Ventilata (TN-CH)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore (TN-CH)

Classe Climatica

3

Vetro frontale

Doppio (Camera)

Vetri laterali

Doppio (Camera)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in vetro

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003

METRO

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated		•				
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate		•				
TC S - Dry Heat				•		
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						•



H 135

Metro ST

		100		130		150	
		RV TN	RV CH	RV TN	RV CH	RV TN	RV CH
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm		1500 x 833 x 1170 / 1216 mm	
	H135	1000 x 833 x 1350 / 1397 mm		1300 x 833 x 1350 / 1397 mm		1500 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (lorda / netta)	H117	523,5 / 237,8 lt		687 / 312,1 lt		790 / 300 lt	
	H135	652 / 305,6 lt		855,5 / 401,2 lt		985 / 387 lt	
Weight (net) Peso (netto)	H117	200 kg		205 kg		230 kg	
	H135	210 kg		215 kg		240 kg	
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata					
Refrigerant Refrigerante		R290					
Climate class Classe climatica		3					
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto		-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)		1 - Hermetic 1 - Ermetico					
Defrost Sbrinamento		Off Cycle Fermata compressore					
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		530 W / 3,1 A	750 W / 4,2 A	550 W / 3,1 A	770 W / 4,3 A	-	-
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		35 W / 0,2 A					

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

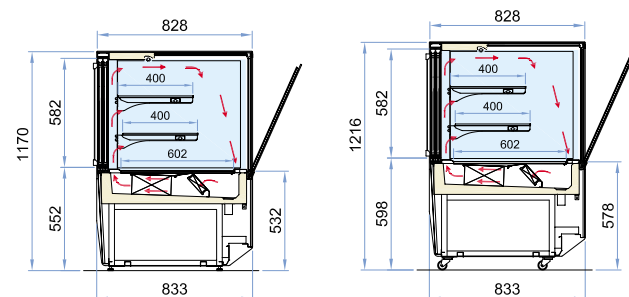
	100	130	150
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	907 x 400 mm	1207 x 400 mm	1407 x 400 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm

Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m ²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	100	IVC1	1,98	M1	2°C	B	16,9	2.118	-
	130	IVC1	2,42	M1	2°C	B	17,1	2.460	-
	150	IVC1	2,71	M1	2°C	B	17,6	2.744	-
H135	100	IVC1	1,66	M1	2°C	B	44	4.281	-
	130	IVC1	2,06	M1	2°C	B	42,4	4.749	-
	150	IVC1	2,33	M1	2°C	B	43,5	5.297	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.
Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura scorrevoli in vetro camera, illuminazione led, mensole illuminate.

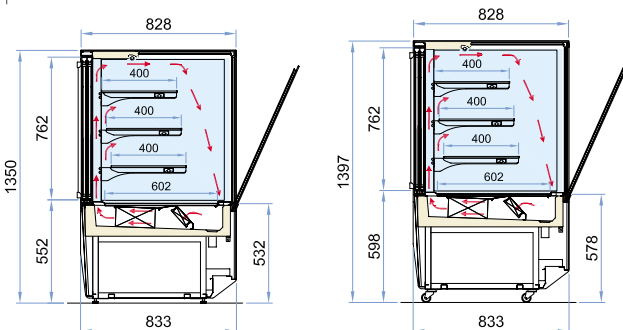
H117

RV TN - RV CH



H135

RV TN - RV CH

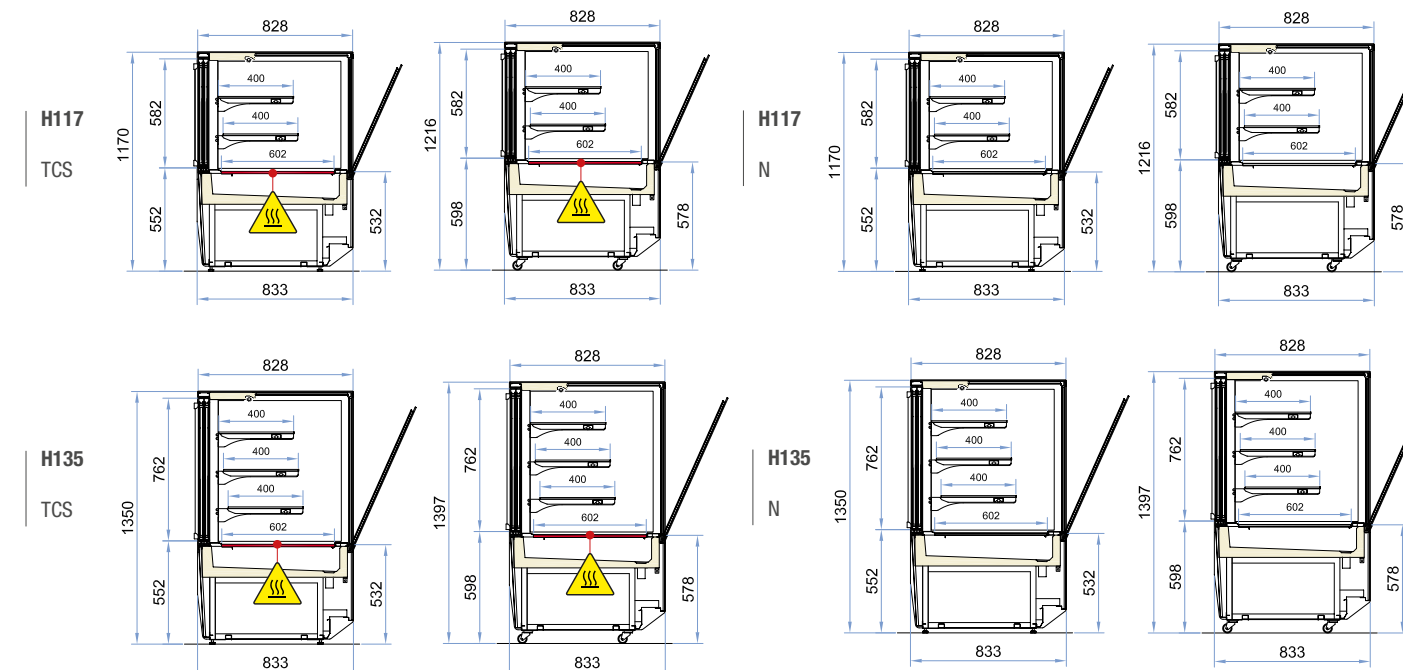


Metro ST

		100		130		150	
		TC S	N	TC S	N	TC S	N
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm		1500 x 833 x 1170 / 1216 mm	
	H135	1000 x 833 x 1350 / 1397 mm		1300 x 833 x 1350 / 1397 mm		1500 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (lorda / netta)	H117	-		-		-	
	H135	-		-		-	
Weight (net) Peso (netto)	H117	175 kg		180 kg		210 kg / 205 kg	
	H135	185 kg		190 kg		220 kg / 215 kg	
Refrigeration Refrigerazione		-					
Refrigerant Refrigerante		-					
Climate class Classe climatica		3					
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH					
Product temperature Temperatura prodotto		+65 °C	-	+65 °C	-	+65 °C	-
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)		-					
Defrost Sbrinamento		-					
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		800 W / 3,5 A	24 W / 0,2 A	930 W / 4,2 A	33 W / 0,3 A	-	-
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		-					

Setup

	100	130	150
Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	907 x 400 mm	1207 x 400 mm	1407 x 400 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm



Metro ST Self

H 117 • 135
P 80
L 100 • 130 • 150

Pastry • Food & Beverage

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated						
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

- Glass shelves 2 (H117)
- Glass shelves 3 (H135)

Temperature

-1/+7 °C

Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Side glasses

Double

Rear closing system

Glass sliding doors

Front closing system

Self rolling curtain

Lighting

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

- Ripiani in vetro 2 (H117)
- Ripiani in vetro 3 (H135)

Temperatura

-1/+7 °C

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remoto)

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetri laterali

Doppio (Camera)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in vetro

Chiusura anteriore

Tendina manuale autoavvolgente

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003



H 135

METRO

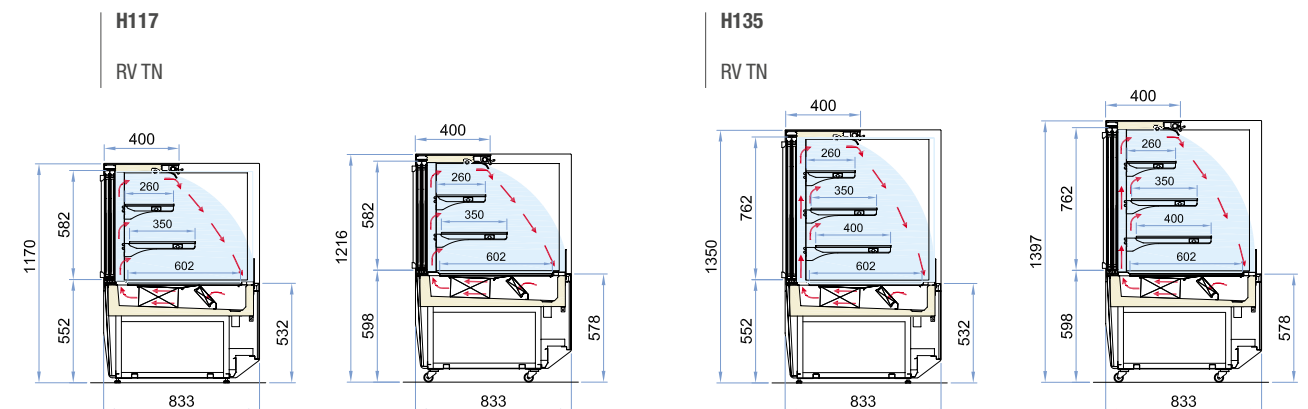
Metro ST Self

		100	130	150
		RV TN	RV TN	RV TN
External dimensions (LxDxH)	H117	1000x833x1170/1216 mm	1300x833x1170/1216 mm	1500 x 833 x 1170 / 1216 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1000x833x1350/1397 mm	1300x833x1350/1397 mm	1500 x 833 x 1350 / 1397 mm
Capacity (gross / net)	H117	105,8 / 410 lt	258,1 / 538 lt	632 / 263 lt
Capacità (lorda / netta)	H135	264,6 / 501,1 lt	347,2 / 658 lt	769 / 301 lt
Weight (net)	H117	200 kg	205 kg	223 kg
Peso (netto)	H135	210 kg	215 kg	233 kg
Refrigeration			Ventilated	
Refrigerazione			Ventilata	
Refrigerant			R290	
Refrigerante				
Climate class			3	
Classe climatica				
Operating conditions			25 °C / 60 %RH	
Condizioni ambientali				
Product temperature			-1/+7 °C	
Temperatura prodotto				
Compressor (q.ty - type)			1 - Hermetic	
Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Ermetico	
Defrost			Off Cycle	
Sbrinamento			Fermata compressore	
Power supply			230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Alimentazione				
Electrical input (nominal)		850 W / 3,9 A	910 W / 4,1 A	-
Assorbimento elettrico (regime)				
Electrical input (defrost)			60 W / 0,3 A	-
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled				
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria				
Setup				
Allestimento				
Shelf (LxD)		907 x 260 mm	1207 x 260 mm	1407 x 350 mm
Ripiano (LxD)		907 x 350 mm	1207 x 350 mm	1407 x 260 mm
		907 x 400 mm	1207 x 400 mm	1407 x 400 mm
Bottom shelf (LxD)		910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm
Ripiano di fondo (LxD)				

Height	Length	Model type	Total display area	Temperature class	Recommended temperature	Energy class	Energy efficiency index	Annual energy consumption	Light source type and class
Altezza	Lunghezza	Tipo di banco	Superficie espositiva totale m²	Classe di temperatura	Temperatura consigliata °C	Classe energetica	Indice di efficienza energetica EEI	Consumo annuo AEC kWh/A	Tipo e classe illuminazione
H117	100	IVC4	2,53	M2	4°C	D	15,3	2.263	-
	130	IVC4	3,08	M2	4°C	D	15,3	2.628	-
	150	IVC4	3,44	M2	4°C	D	15,7	2.931	-
H135	100	IVC4	2,2	M2	4°C	D	39,1	4.574	-
	130	IVC4	2,72	M2	4°C	D	37,3	5.074	-
	150	IVC4	3,07	M2	4°C	D	38	5.659	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, double glass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura scorrevoli in vetro camera, illuminazione led, mensole illuminate.



Metro Combi

H 117 • 135
P 100
L 100 • 130 • 150

Pastry • Bakery • Hot snack • Food & Beverage

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

Upper compartment 1 (to serve)
- Heated Top (Optional)
- Intermediate shelf (H135)
Lower compartment 2 (self service)

Temperature

- -1/+7 °C (TN)
- +65°C (TC S)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Deactivation (Upper compartment 1)

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Front glass

Low emission single

Side glasses

Double

Rear closing system

Polycarbonate sliding doors (Upper compartment 1)

Opening system

Self-night curtain (Lower compartment 2)

Lighting

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

Vano superiore 1 (servita)
- Piano Caldo (Optional)
- Mensola intermedia (H135)
Vano inferiore 2 (self service)

Temperatura

- -1/+7 °C (TN)
- +65°C (TC S)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

- Ventilata
- Disattivazione (Vano superiore 1)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro frontale

Singolo bassoemissivo

Vetri laterali

Doppio (Camera)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in policarbonato (Vano superiore 1)

Apertura anteriore

Tenda notte manuale (Vano inferiore 2)

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003

METRO

Upper Compartment 1		A	E	A	F	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N	Lower Compartment 2		A	E	A	F	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N		
						Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated							Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated		
RS - Static													RS - Static												
RV - Ventilated													RV - Ventilated												
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible													RS/TC S - Static and Dry Heat convertible												
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible													RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible												
HUR - Meat													HUR - Meat												
CH - Chocolate													CH - Chocolate												
TC S - Dry Heat													TC S - Dry Heat												
TC BM - Bainmarie													TC BM - Bainmarie												
N - Non-refrigerated													N - Non-refrigerated												



H 135



H 117

Metro Combi

100	130	150
RV TN - TC S - N		

External dimensions (LxDxH)	H117	1000x1040x1170/1216 mm	1300x1040x1170/1216 mm	1500x1040x1170/1216 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1000x1040x1350/1397 mm	1300x1040x1350/1397 mm	1500x1040x1350/1397 mm
Capacity (gross/net)	H117	261 / 171 lt	348 / 228 lt	405 / 266 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	334 / 171 lt	444 / 228 lt	518 / 266 lt
Net weight	H117	240 kg	260 kg	275 kg
Peso netto	H135	275 kg	275 kg	290 kg
Refrigeration			Ventilated	
Refrigerazione			Ventilata	
Refrigerant			R290	
Refrigerante			R290	
Climate class			3	
Classe climatica			3	
Operating conditions			25 °C / 60 %RH	
Condizioni ambientali			25 °C / 60 %RH	
Product temperature			-1 / +7 °C	
Temperatura prodotto			-1 / +7 °C	
			+65 °C	
			-	
Compressor (q.ty - type)			1 - Hermetic / 1 - Ermetico	
Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Ermetico / 1 - Ermetico	
			-	
Defrost			Off Cycle / Fermata compressore	
Sbrinamento			Off Cycle / Fermata compressore	
			-	
Power supply			230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz	
			890 W / 4 A	
			910 W / 4,1 A	
			1150 W / 4,7 A	
Electrical input (nominal)			1610 W / 6,3 A	
Assorbimento elettrico (regime)			1610 W / 6,3 A	
			890 W / 4 A	
			910 W / 4,1 A	
			1150 W / 4,7 A	
Electrical input (defrost)			60 W / 0,3 A	
Assorbimento elettrico (sbrinamento)			60 W / 0,3 A	
			780 W / 3 A	
			970 W / 3,8 A	
			1180 W / 4,6 A	
			60 W / 0,3 A	
			80 W / 0,4 A	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

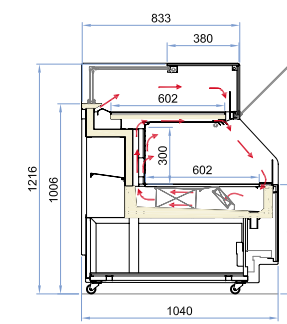
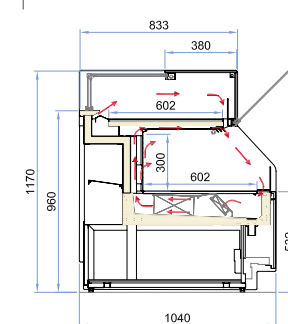
Shelf upper compartment 1 (LxD) Ripiano vano superiore 1 (LxP)	920 x 215 mm	1220 x 215 mm	1420 x 215 mm
Bottom upper compartment 1 (LxD) Ripiano di fondo vano superiore 1 (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm
Bottom lower compartment 2 (LxD) Ripiano di fondo vano inferiore 2 (LxP)			

Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m ²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	100	IYC3	1,29	M2	4°C	F	65,7	5.489	-
	130	IYC3	1,61	M2	4°C	F	66,3	6.315	-
	150	IYC3	1,82	M2	4°C	F	66	6.800	-
H135	100	IYC3	1,35	M2	4°C	E	64,03	5.489	-
	130	IYC3	1,67	M2	4°C	E	64,81	6.315	-
	150	IYC3	1,88	M2	4°C	E	64,62	6.800	-

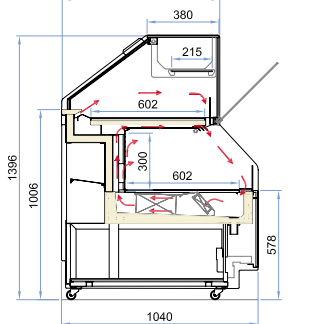
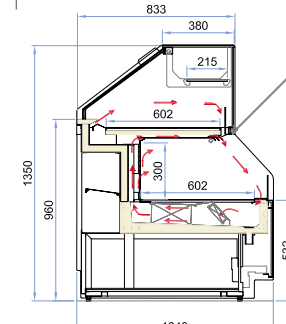
Configuration: air cooled plug in unit R290, polycarbonate sliding doors rear closure, self-night curtain opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura posteriore scorrevoli in policarbonato, apertura anteriore tenda notte manuale, illuminazione led.

H117 P100
RV TN - RV TN



H135 P100
RV TN - RV TN





ISA was founded in Umbria in 1963, in the heart of Italy, renowned worldwide for its artisan, industrial, and creative excellence. Thanks to the new highly technological and efficient factory, and the presence in more over 110 countries, ISA is one of the most important players in the production of refrigerated display units and furniture for the ice-cream industry, pastry, food service, and organized distribution all over the world.

ISA nasce in Umbria nel 1963, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigianale, industriale e creativa. Grazie al nuovo stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, e alla presenza in oltre 110 paesi, ISA è uno dei player più importanti al mondo nella produzione di espositori refrigerati e arredamento per gelateria, pasticceria, ristorazione e distribuzione organizzata.



In the interest of continual product improvements, ISA S.p.A. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.

La ISA S.p.A. nell'ambito del continuo miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri modelli.



ISA S.p.A.

via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

T. +39 075 801 71

F. +39 075 800 09 00

E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

