



FIANCHI ESTETICI:

Colori disponibili standard

SIDE PANELS:

Available standard colours



Grigio
E_Z065

Blu Cielo
RAL 5005

Bianco
Segnale
RAL 9003

Orange
RAL 2001



Beige
Perlato
RAL 1035

Rosso
RAL 3020

Lemon
RAL 1032

Alluminio
Brillante
RAL 9006

VETRINA GELATO PROFESSIONALE A REFRIGERAZIONE VENTILATA

Vetrina gelato professionale canalizzabile a refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria per una perfetta equalizzazione della temperatura. Esposizione inferiore a refrigerazione ventilata con l'innovativo sistema di mandata dell'aria longitudinale che massimizza la capacità espositiva e la visibilità del prodotto. Sia l'esposizione superiore che quella inferiore sono dotate di set temperature $-20/+2$ °C, che permette di esporre a seconda dell'esigenza, pasticceria, semifreddi, torte gelato o gelato in vaschetta (solo per esposizione superiore). Struttura portante e basamento in acciaio al carbonio verniciato a polvere epossidica, con piedini regolabili. Scocca monolitica coibentata in poliuretano ecologico (HCFC & HFC free) espanso a CO2 con spessore mm 60. Piani espositivi, interno vasca, pannello lato operatore e piano di servizio in acciaio inox finitura lucida. Sovrastruttura con scimitarre frontali monolitiche in acciaio inox finitura lucida, spessore 10 mm. L'intero castello vetri è realizzato con doppi cristalli riscaldati. Profili in acciaio inox finitura lucida. Illuminazione elettronica a led. Per l'esposizione superiore apertura del vetro frontale verso l'alto servoassistita; per esposizione inferiore apertura verso il basso con sistema di bloccaggio di sicurezza. Chiusura lato operatore a scorrevoli rimovibili per l'esposizione superiore. Accessibilità al vano inferiore tramite cassetti con sistema di scorrimento telescopico. Ogni settore è dotato di un proprio quadro comandi e centralina elettronica posizionate su lato operatore. Entrambe le vasche sono dotate di sistema di sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

PROFESSIONAL GELATO CABINETS AT VENTILATED REFRIGERATION

Double display Gelato cabinet with Fan Ventilated refrigeration and double air flow for a better distribution of temperature. Lower display area with fan ventilated refrigeration with a new central air flow system for bigger display capacity and product visibility. Either the upper display area and the lower one can be set to temperature $-20/+2$ °C, which permits to display according to the needs, pastry, semifreddi, ice cream cakes, or ice cream in containers (only for upper display area). Main structure and basement in carbon steel epoxy powder painted with adjustable feet. Unique body with ecological polyurethane insulation (HCFC & HFC free), foamed with CO2- 60 mm thick. Display area, internal tank, rear panel, service top in bright stainless steel. Upper structure with monolithic stainless steel bright 10 mm thick structure positioned on the customer side. The whole glass structure in tempered heated double crystal glass. Profiles in bright stainless steel. Electronic lighting with led. Lift-up front glass with pistons for the upper display area. Tilting up front glass with security lock for the lower display area. Operator side closure with removable sliding lids for the upper display area. Telescopic sliding drawers for the lower display area. Each sections has its own control board and electronic board positioned on the operator side. Both tanks have intelligent defrosting system by reverse cycle.

ESCLUSO: - KIT VASCHE GELATO - VASSOI

NOT INCLUSIVE OF: - ICE-CREAM CONTAINERS KIT - TRAYS

INCLUSO: - FIANCHI LATERALI - ILLUMINAZIONE ELETTRONICA A LED - IMBALLO

INCLUSIVE OF: - SIDE PANELS - ELECTRONIC LIGHTING WITH LED - PACKAGING

PAGODA ARIA



H117

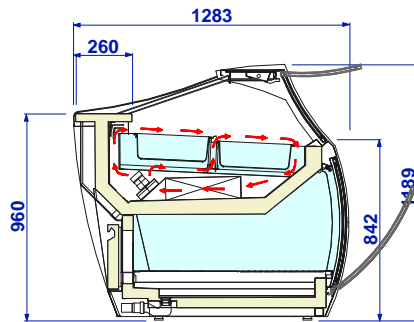
MODELLO
MODEL

CODICE
CODE

120	PGA0012000
170	PGA0017000
220	PGA0022000
AE 30	PGA00AE300
AI 30	PGA00AI300L

COMBI

170	PGA0012500
220	PGA0017500



H135

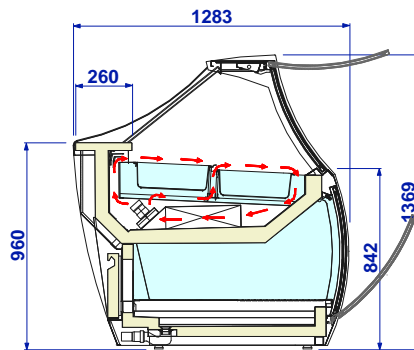
MODELLO
MODEL

CODICE
CODE

120	PGA0012000
170	PGA0017000
220	PGA0022000
AE 30	PGA00AE300
AI 30	PGA00AI300L

COMBI

170	PGA0012500
220	PGA0017500



H150

MODELLO
MODEL

CODICE
CODE

120	PGA0012000L
170	PGA0017000L
220	PGA0022000L
AE 30	PGA00AE300L
AI 30	PGA00AI300L

COMBI

170	PGA0012500L
220	PGA0017500L

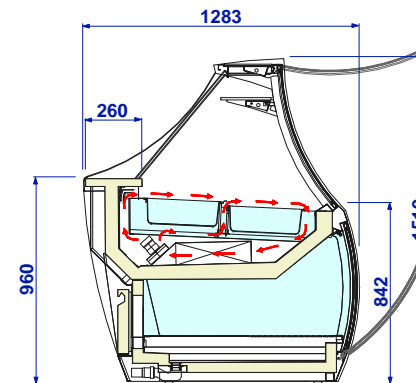
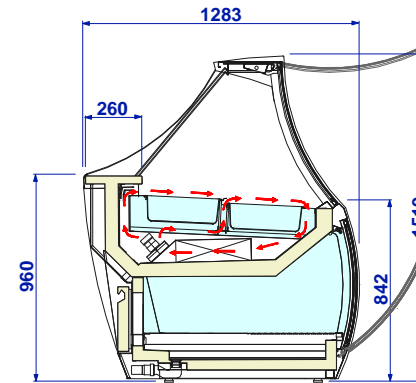
1M

120	PGA0012000L
170	PGA0017000L
220	PGA0022000L
AE 30	PGA00AE300L
AI 30	PGA00AI300L

COMBI

170	PGA0012500L
220	PGA0017500L

1M



1M

● OPTIONAL		Dimensioni (lpxh) Dimensions (lxdxh) (mm)	Modello Model	Codice Code	
● Portaconi completo finitura grigio	Grey cone holder			9001390900802	
● Portaconi completo di vaschette portagranelle	Cone holder complete of toppings container			9001390900801	
● Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Consolle scoop washer with water tap		120, 170, 220. AI 30	9001920000006	
			AE 30	9001920000008	
● Consolle lavaporzionatore con doccetta avvolgitubo	Consolle scoop washer with shower selfrolling		120, 170, 220. AI 30	9001920000007	
			AE 30	9001920000009	
● Vassoio inox (2 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (2 containers lt 5)	330x360x40H	120, 170, 220	9001920000015	
● Vassoio inox (2 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (2 containers lt 5)	330x360x100H	120, 170, 220	9001920000014	
● Vassoio inox (3 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (3 containers lt 5)	500x360x40H	120, 170, 220	9001920000012	
● Vassoio inox (3 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (3 containers lt 5)	500x360x100H	120, 170, 220	9001920000011	
● Vassoio inox	Stainless Steel tray	330x720	120, 170, 220	9001920000013	
		500x720	120, 170, 220	9001920000010	
● Kit vassoi inox	Stainless Steel tray kit		AE 30	9001920000018	
			40H	AE 30	9001920000019
			100H	AE 30	9001920000020
			100H	AI 30	9001920000023
				AI 30	9001920000021
			40H	AI 30	9001920000022
● Kit tubazioni per UCR - al metro lineare	Piping kit for Remote Condensing Unit - each meter			9006000000007	

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE INOX**
STAINLESS STEEL CONTAINERS KIT

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello Model	Quantità Quantity	Codice Code	Quantità Quantity	Codice Code
120	12	9001090900019		9001090900027
170	18	9001090900023	12	9001090900029
220	24	9001090900026	16	9001090900031
AE 30	13	9001090900020	(1)	9001090900027
AI 30	21	9001090900025	13 (2)	9001090900102

- (1) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000017
Stainless steel support kit container to be foreseen
- (2) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000016
Stainless steel support kit container to be foreseen

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE IN POLICARBONATO**
POLICARBONATE CONTAINERS KIT

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello Model	Quantità Quantity	Codice Code	Quantità Quantity	Codice Code
120	12	9001090900063	8	9001090900069
170	18	9001090900066	12	9001090900071
220	24	9001090900068	16	9001090900072
AE 30	13	9001090900064	8 (1)	9001090900069
AI 30	21	9001090900087	13 (2)	9001090900104

- (1) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000017
Stainless steel support kit container to be foreseen
- (2) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000016
Stainless steel support kit container to be foreseen

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE INOX**
STAINLESS STEEL CONTAINERS KIT

COMBI

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 165 x 120H 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5 Litri Liters 5



Modello Model	Quantità Quantity	Codice Code	Quantità Quantity	Codice Code
170 (50+120)	18 (6+12)	9001090900096	14 (6+8)	9001090900094
220 (50+170)	24 (6+18)	9001090900097	18 (6+12)	9001090900095

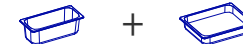
● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE IN POLICARBONATO**
POLICARBONATE CONTAINERS KIT

COMBI

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 165 x 120H 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5 Litri Liters 5



Modello Model	Quantità Quantity	Codice Code	Quantità Quantity	Codice Code
170 (50+120)	18 (6+12)	9001090900090	14 (6+8)	9001090900092
220 (50+170)	24 (6+18)	9001090900091	18 (6+12)	9001090900093

Caratteristiche Tecniche Technical features

			120	170	220	AE 30	AI 30	
			RV	RV	RV	RV	RV	
Dimensioni esterne (lpxh)	External dimensions (lxdh)	mm	H117	1120 x 1283 x 1189	1615 x 1283 x 1189	2110 x 1283 x 1189	1623 x 1283 x 1189	2279 x 1283 x 1189
		mm	H135	1120 x 1283 x 1369	1615 x 1283 x 1369	2110 x 1283 x 1369	1623 x 1283 x 1369	2279 x 1283 x 1369
		mm	H150	1120 x 1283 x 1519	1615 x 1283 x 1519	2110 x 1283 x 1519	1623 x 1283 x 1519	2279 x 1283 x 1519
Refrigerazione	Refrigeration		Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	
Capacità (lorda-netta)	Capacity (gross - net)	lt	H117	862 / 257	1269 / 388	1676 / 528	1064 / 269	1552 / 484
		lt	H135	953 / 257	1403 / 388	1853 / 528	1174 / 269	1714 / 484
		lt	H150	1023 / 257	1506 / 388	1988 / 528	1257 / 269	1839 / 484
		lt	H150 1M	1023 / 257	1506 / 388	1988 / 528	1257 / 269	1839 / 484
Temperatura di regolazione	Cabinet capacity range	°C	Esp. Sup.	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Temperatura prodotto	Product temperature	°C	Upper part	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Temperatura di regolazione	Cabinet capacity range	°C	Esp. Inf.	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Temperatura prodotto	Product temperature	°C	Lower part	-15 / -18	-15 / -18	-15 / -18	-15 / -18	-15 / -18
Sbrinamento	Defrost		Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	
Classe climatica	Climatic class	N°	4	4	4	4	4	
Condizioni ambientali	Operating conditions	°C / %RH	30 / 55	30 / 55	30 / 55	30 / 55	30 / 55	
Peso netto	Net weight	kg	H117	326	415	496	386	406
		kg	H135	334	426	511	396	419
		kg	H150	341	436	524	405	430
		kg	H150 1M	349	449	540	415	442
Alimentazione	Power supply	V / ph / Hz	Vetrina Cabinet	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Assorbimento elettrico (regime)	Electrical input (standard)	W / A		520 / 2.9	660 / 3.6	840 / 4.6	520 / 2.9	660 / 3.6
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	Electrical input (defrost)	W / A		520 / 2.9	660 / 3.6	840 / 4.6	520 / 2.9	660 / 3.6
Alimentazione Unità Condensatrice Remota	Power supply Remote Condensing Unit	V / ph / Hz	UCR	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50

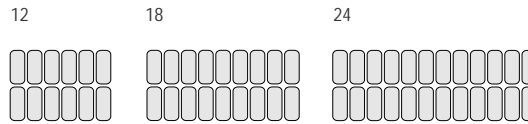
Modelli senza unità condensatrice
Models without condensing unit

Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

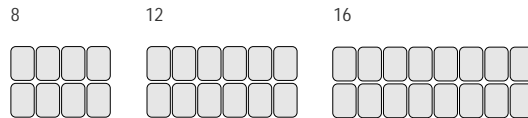
lt 5
(360x165x120H)



120 170 220



lt 5
(360x250x80H)

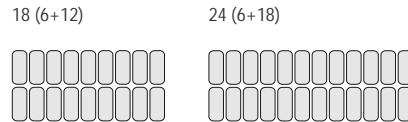


Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

lt 5
(360x165x120H)



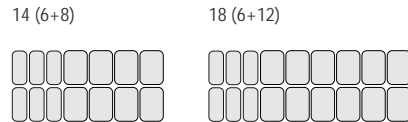
50+120 50+170
COMBI COMBI



lt 5
(360x165x120H)



lt 5
(360x250x80H)

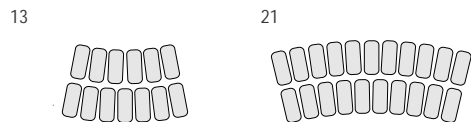


Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

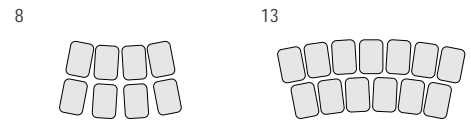
lt 5
(360x165x120H)



AE 30 AI 30



lt 5
(360x250x80H)





■ **PANNELLO FRONTALE:**
Per scelta Tipo, Colori Disponibili Standard
e Costi vedere pagina 047
FRONT PANEL:
For available Front Panels, Standard Colours and Price
see page 047

■ **FIANCHI ESTETICI:**
Colori disponibili standard
SIDE PANELS:
Available standard colours



VETRINA GELATO PROFESSIONALE A REFRIGERAZIONE VENTILATA

Vetrina gelato professionale canalizzabile a refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria per una perfetta equalizzazione della temperatura. Struttura portante e basamento in acciaio al carbonio verniciato a polvere epossidica, con piedini regolabili. Scocca monolitica coibentata in poliuretano ecologico (HCFC & HFC free) espanso a CO2 con spessore mm 60. Interno vasca, pannello lato operatore e piano di servizio in acciaio inox finitura lucida. Sovrastruttura con scimitarre frontali monolitiche in acciaio inox finitura lucida, spessore 10 mm. L'intero castello vetri è realizzato con doppi cristalli riscaldati. Profili e plafoniere in acciaio inox finitura lucida. Illuminazione elettronica a led. Apertura del vetro frontale verso l'alto servoassistita; chiusura lato operatore con scorrevoli rimovibili in metacrilato. Quadro comandi e centralina elettronica posizionati su lato operatore: set temperature -20/+2 °C, che permette di esporre a seconda dell'esigenza, gelato in vaschetta, torte gelato, semifreddi o pasticceria. Sistema di sbrinamento automatico ad inversione di ciclo.

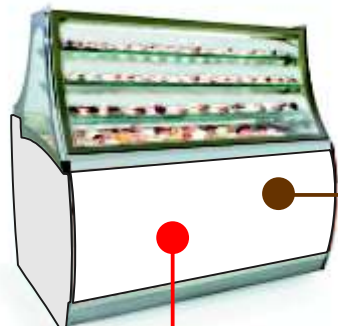
PROFESSIONAL GELATO CABINETS AT VENTILATED REFRIGERATION

Gelato cabinet with fan ventilated refrigeration and double air flow for a better distribution of temperature. Main structure and basement in carbon steel epoxy powder painted with adjustable feet. Unique body with ecological polyurethane insulation (HCFC & HFC free), foamed with CO2 - 60 mm thick. Display area, internal tank, rear panel, service top in bright stainless steel. Upper structure with monolithic stainless steel structure bright 10 mm thick positioned on the customer side. The whole glass structure in tempered heated double crystal glass. Profiles in bright stainless steel. Electronic lighting with led. Lift-up front glass with pistons for the upper display area. Operator side closure with removable sliding lids. Control board and electronic board positioned on the operator side. Set of temperature -20/+2°C, which permits to display according to the needs, pastry, semifreddi, ice cream cakes, or ice cream in containers. Automatic reverse cycle defrost system.

ESCLUSO: - KIT VASCHETTE GELATO - VASSOI - PANNELLO FRONTALE
NOT INCLUSIVE OF: - ICE-CREAM CONTAINERS KIT - TRAYS - FRONT PANEL

INCLUSO: - FIANCHI LATERALI - ILLUMINAZIONE ELETTRONICA A LED - IMBALLO
INCLUSIVE OF: - SIDE PANELS - ELECTRONIC LIGHTING WITH LED - PACKAGING

■ Pannelli frontali disponibili standard
Available front panels standard



Essenze Wood

- Noce Nazionale
- Ciliegio Naturale
- Rovere Naturale
- Frassino Naturale
- Acero Naturale
- Rovere
- Zebrano
- Teak
- Palissandro
- Wenge

MODELLO MODEL

120
170
220
AE 30
AI 30

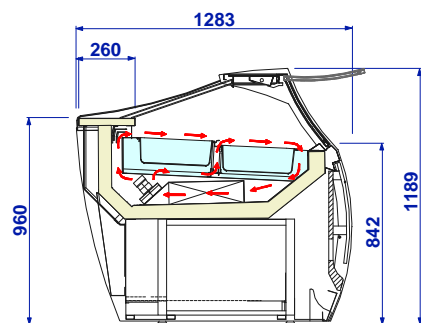
Colori Colours

Grigio E_Z065	Blu Cielo RAL 5005	Bianco Segnale RAL 9003	Orange RAL 2001
Beige Perlato RAL 1035	Rosso RAL 3020	Lemon RAL 1032	Alluminio Brillante RAL 9006

MODELLO MODEL

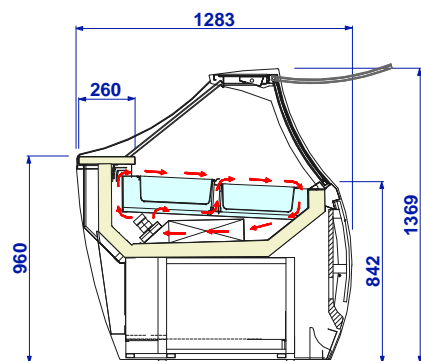
120
170
220
AE 30
AI 30

H117



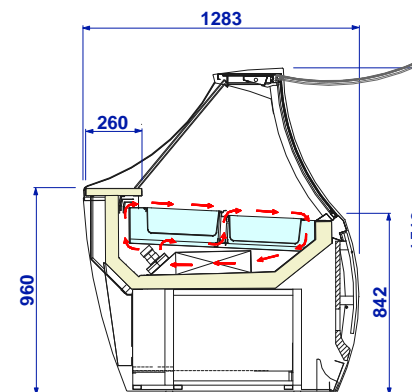
MODELLO MODEL	CODICE CODE
120	PGI0012000L
170	PGI0017000L
220	PGI0022000L
AE 30	PGI00AE300L
AI 30	PGI00AI300L
COMBI	
170	PGI0012500L
220	PGI0017500L

H135



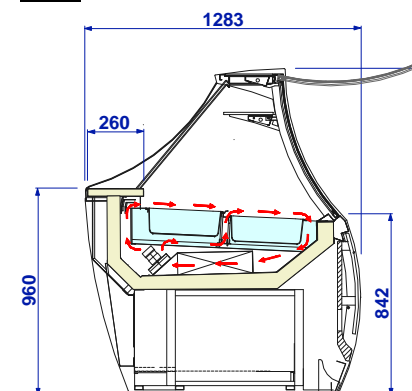
MODELLO MODEL	CODICE CODE
120	PGI0012000L
170	PGI0017000L
220	PGI0022000L
AE 30	PGI00AE300L
AI 30	PGI00AI300L
COMBI	
170	PGI0012500L
220	PGI0017500L

H150



MODELLO MODEL	CODICE CODE
120	PGI0012000L
170	PGI0017000L
220	PGI0022000L
AE 30	PGI00AE300L
AI 30	PGI00AI300L
COMBI	
170	PGI0012500L
220	PGI0017500L

1M



1M

120	PGI0012000L
170	PGI0017000L
220	PGI0022000L
AE 30	PGI00AE300L
AI 30	PGI00AI300L
COMBI	
170	PGI0012500L
220	PGI0017500L

1M

● OPTIONAL		Dimensioni (lxpxh) Dimensions (lxdxh) (mm)	Modello Model	Codice Code	
● Portaconi completo finitura grigio	Grey cone holder			9001390900802	
● Portaconi completo di vaschette portagranelle	Cone holder complete of toppings container			9001390900801	
● Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Consolle scoop washer with water tap		120, 170, 220. AI 30	9001920000006	
			AE 30	9001920000008	
● Consolle lavaporzionatore con doccetta avvolgitubo	Consolle scoop washer with shower selfrolling		120, 170, 220. AI 30	9001920000007	
			AE 30	9001920000009	
● Vassoio inox (2 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (2 containers lt 5)	330x360x40H	120, 170, 220	9001920000015	
● Vassoio inox (2 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (2 containers lt 5)	330x360x100H	120, 170, 220	9001920000014	
● Vassoio inox (3 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (3 containers lt 5)	500x360x40H	120, 170, 220	9001920000012	
● Vassoio inox (3 vaschette lt 5)	Stainless Steel tray (3 containers lt 5)	500x360x100H	120, 170, 220	9001920000011	
● Vassoio inox	Stainless Steel tray	330x720	120, 170, 220	9001920000013	
		500x720	120, 170, 220	9001920000010	
● Kit vassoi inox	Stainless Steel tray kit		AE 30	9001920000018	
			40H	AE 30	9001920000019
			100H	AE 30	9001920000020
			100H	AI 30	9001920000023
				AI 30	9001920000021
			40H	AI 30	9001920000022
● Kit tubazioni per UCR - al metro lineare	Piping kit for Remote Condensing Unit - each meter			9006000000007	
● Kit ruote movimentazione vetrina	Wheel kit for easy handing		120, 170, 220		
			AE 30, AI 30		

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE INOX**
STAINLESS STEEL CONTAINERS KIT

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello
Model

Quantità
Quantity

Codice
Code

Quantità
Quantity

Codice
Code

120	12	9001090900019
170	18	9001090900023
220	24	9001090900026
AE 30	13	9001090900020
AI 30	21	9001090900025

8	9001090900027
12	9001090900029
16	9001090900031
8 (1)	9001090900027
13 (2)	9001090900102

(1) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000017
Stainless steel support kit container to be foreseen

(2) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000016
Stainless steel support kit container to be foreseen

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE IN POLICARBONATO**
POLICARBONATE CONTAINERS KIT

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello
Model

Quantità
Quantity

Codice
Code

Quantità
Quantity

Codice
Code

120	12	9001090900063
170	18	9001090900066
220	24	9001090900068
AE 30	13	9001090900064
AI 30	21	9001090900087

8	9001090900069
12	9001090900071
16	9001090900072
8 (1)	9001090900069
13 (2)	9001090900104

(1) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000017
Stainless steel support kit container to be foreseen

(2) Aggiungere per installazione kit distanziali inox cod. 9001920000016
Stainless steel support kit container to be foreseen

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE INOX**
STAINLESS STEEL CONTAINERS KIT

COMBI

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5

360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello
Model

Quantità
Quantity

Codice
Code

Quantità
Quantity

Codice
Code

170 (50+120)	18 (6+12)	9001090900096
220 (50+170)	24 (6+18)	9001090900097

(6+8)	9001090900094
(6+12)	9001090900095

● **OPTIONAL: KIT VASCLETTE IN POLICARBONATO**
POLICARBONATE CONTAINERS KIT

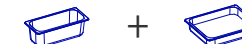
COMBI

● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5



● 360 x 165 x 120H
Litri Liters 5

360 x 250 x 80H
Litri Liters 5



Modello
Model

Quantità
Quantity

Codice
Code

Quantità
Quantity

Codice
Code

170 (50+120)	18 (6+12)	9001090900090
220 (50+170)	24 (6+18)	9001090900091

14 (6+8)	9001090900092
18 (6+12)	9001090900093

Caratteristiche Tecniche Technical features

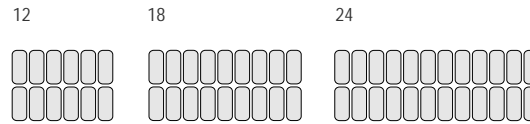
		120		170		220		AE 30		AI 30	
		RV		RV		RV		RV		RV	
Dimensioni esterne (lpxh)	External dimensions (lxdh)	mm	H117	1120 x 1283 x 1189	1615 x 1283 x 1189	2110 x 1283 x 1189	1623 x 1283 x 1189	2279 x 1283 x 1189			
		mm	H135	1120 x 1283 x 1369	1615 x 1283 x 1369	2110 x 1283 x 1369	1623 x 1283 x 1369	2279 x 1283 x 1369			
		mm	H150	1120 x 1283 x 1519	1615 x 1283 x 1519	2110 x 1283 x 1519	1623 x 1283 x 1519	2279 x 1283 x 1519			
Refrigerazione	Refrigeration			Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	
Capacita' (lorda-netta)	Capacity (gross - net)	lt	H117	457 / 115	672 / 113	888 / 230	539 / 135	829 / 216			
		lt	H135	548 / 115	806 / 113	1065 / 230	649 / 135	991 / 216			
		lt	H150	618 / 115	909 / 113	1200 / 230	732 / 135	1116 / 216			
		lt	H150 1M	618 / 115	909 / 113	1200 / 230	732 / 135	1116 / 216			
Temperatura di regolazione	Cabinet capacity range	°C		-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2			
Temperatura prodotto	Product temperature	°C		-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14			
Sbrinamento	Defrost			Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	Inversione Ciclo Reverse cycle	
Classe climatica	Climatic class	N°		4	4	4	4	4			
Condizioni ambientali	Operating conditions	°C / %RH		30 / 55	30 / 55	30 / 55	30 / 55	30 / 55			
Compressore (Tipo - n°)	Compressor (type - n°)			SemiErmetico Semi-Hermetic (1)	SemiErmetico Semi-Hermetic (1)	SemiErmetico Semi-Hermetic (1)	SemiErmetico Semi-Hermetic (1)	SemiErmetico Semi-Hermetic (1)			
Alimentazione	Power supply	V / ph / Hz		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50			
Assorbimento elettrico (regime)	Electrical input (standard)	W / A		1940 / 5.8	3020 / 7.6	4260 / 10.4	1940 / 5.8	3020 / 7.6			
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	Electrical input (defrost)	W / A		3120 / 7	3930 / 8.8	4560 / 11	3120 / 7	3930 / 8.8			
Peso netto	Net weight	kg	H117	347	435	522	396	431			
		kg	H135	354	446	536	406	444			
		kg	H150	361	456	549	415	455			
		kg	H150 1M	369	469	565	425	467			

Modelli con unità condensatrici a bordo con condensazione ad aria
Models with condensing unit included with air cooled

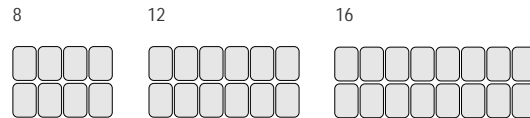
Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

120 170 220

lt 5
(360x165x120H)



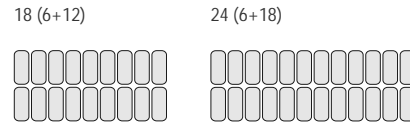
lt 5
(360x250x80H)



Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

50+120 50+170
COMBI COMBI

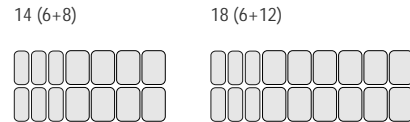
lt 5
(360x165x120H)



lt 5
(360x165x120H)



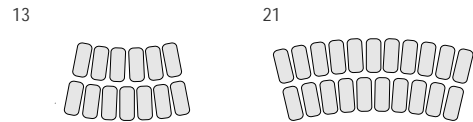
lt 5
(360x250x80H)



Componibilità Kit vaschette vasca esposizione
Display kit containers arrangement

AE 30 AI 30

lt 5
(360x165x120H)



lt 5
(360x250x80H)

