



- 1. BASAMENTO:** In tubolare.
BASAMENT: Tubular structure.
CHASSIS: En boudin.
UNTERBAU: Rohrstruktur.
BASE: En tubolar.
- 2. IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:** Unità refrigerante interna, (optional esterna) con condensazione ad aria (optional ad acqua), con compressore semiermetico (ad accezione del modulo A45°)
365 Gelato: Doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad inversione di ciclo (modulo A45° con unità interna e compressore ermetico, sbrinamento a gas caldo). Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
365 Pasticceria Freddo Statico: Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.
365 Pasticceria Freddo Ventilato: Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.
365 caldo secco con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN o piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua. (Vetrina non gestibile con controllo Touch Screen)
365 Pasticceria Freddo Ventilato TT4: Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.
REFRIGERATING SYSTEM: In-built air-cooled condensing unit (remote and water-cooling available as optional).
365 Ice cream: Double ventilated evaporator. Automatic reverse cycle defrosting. Automatic evaporation of condense water. **365 Pastry w/Static refrigeration:** Static finned evaporator. Automatic time-operated defrosting. **365 Pastry w/Ventilated refrigeration:** Ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting. **365 Deli Hot Dry** equipped with hot dry (humidified) display top on GN stainless steel basin or Bain-marie display area on GN tub with electronic water level control. (Cabinets not available with Touch Screen control system). **365 Pastry w/Ventilated Refrigeration TT4:** Ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting.
EQUIPEMENT DE REFRIGERATION: Unité réfrigérante interne, (optional externe) condensation à air (optional à eau).
365 glace: Double evaporateur ventilée. dégivrage à inversion de cycle et évaporation automatique de l'eau de condensation. **365 pâtisserie froid statique:** Avec évaporateur statique. Dégivrage automatique. **365 pâtisserie Froid Ventilé:** Avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape. **365 chaude** avec plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN et plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau. (Pas disponible le Touch Screen Control système). **365 pâtisserie Froid Ventilé TT4** avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape.

KÜHLANLAGE: Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras). **365 Eisvitrine:** Umluftkühlung m. doppeltem Verdampfer. Automatische Abtauung mit Umkehr. **365 Kuchenvitrine m/statischer Kühlung:** Statischer Rippenverdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **365 Kuchenvitrine m/Umluftkühlung:** ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **365 Deli** mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne oder mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Wanne, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus. (Nicht lieferbar mit Touch Screen Control System). **365 Kuchenvitrine m/Umluftkühlung TT4:** Ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: Unidad refrigerante incorporada (optional externa) con condensación por aire (optional por agua).

365 heladería: Doble evaporador ventilado, descongelación automática con inversión de ciclo. Evaporación automática del agua de condensa.

365 pastelería frío estatico: Con evaporador aletado. Descongelación automática. **365 pastelería frío ventilado:** Con evaporador ventilado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. Descongelación automática. **365 gastronomía con plano de exposición caliente** seco-humidificado en cubeta inox GN. O Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta GN con controle electrónico del nivel del agua. (No disponible Touch Screen Control). **365 pastelería frío ventilado TT4:** Con evaporador ventilado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. Descongelación automática.

3. **QUADRO COMANDI:** Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinamento automatico programmabile.
CONTROL BOARD: Electronic, with digital thermometer and thermostat. Programmable electronic defrosting.
TABLEAU DE COMMANDE: Electrique, avec thermostat et thermomètre digital. Dégivrage réglable.
SCHALTTAFEL: Elektronisch, ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer. Programmierbare automatische Abtauung.
CUADRO DE MANDOS: De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programable.
4. **PIANALE CALDO SECCO:** Con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN.
DRY WARMED TOP: Hot dry (humidified) display area on GN stainless steel basin.
PLAQUE CHAUDE: Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.
TROCKEN-WARMFLÄCHE: Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne.
PARTE SUPERIOR CALIENTE SECA: Con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN.
5. **PIANALE CALDO BAGNOMARIA:** Con piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca inox GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.
BAIN-MARIE WARMED TOP: Hot bain-marie display surface on GN stainless steel tub with electronic water level control.
PLAN BAIN-MARIE: Plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau.
BAIN-MARIE-WARMFLÄCHE: Mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Becken, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.
PARTE SUPERIOR CALIENTE BAÑO DE MARÍA: Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta inox GN con controle electrónico del nivel del agua.
6. **PIANALE REFRIGERATO:** In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.
REFRIGERATED BASIN: Enbloc body with environment-friendly foamed polyurethane insulation, density 40/45 Kg/m3. Internal and external stainless steel covering.
CUVE REFRIGEREE: En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m3. Revêtement inox.
KÜHLWANNE: Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m3. Innen- und Aussenedelstahlbekleidung.
CUBETA REFRIGERADA: Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/mc. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.
7. **CASTELLO VETRI:** Struttura supporto vetri con montanti in alluminio rivestito di acciaio. Vetri camera temperati apribili verso il basso. Plafoniera di illuminazione a LED sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore a mezzo di pannelli scorrevoli in plexiglass.
SET OF GLASSES: Glass support structure with steel-covered aluminium uprights. Tempered igu front glass with downward opening. LED lighting on top and on display shelves. Rear closure with plexi sliding doors.
VITRES: Structure en aluminium avec revêtement inox. Trempée double avec came d'aire ouvrable vers le bas. Plafonnier avec LED sur les étagères d'exposition et sur le «chapeau». Fermeture arrière par rideaux par coulissantes en Plexiglas.
GLASAUFBAU: Glasaufbaugesstell aus Aluminium m. Edelstahlbekleidung. Gehärtete doppelverglasung Frontscheibe nach unten aufklappbar. LED-Beleuchtung bei Oberglas u. Konsolen. Nachtdeckung durch Plexi-Schiebescheiben.
GRUPO VIDRIOS: Estructura de apoyo vidrios en aluminio con revestimiento en acero. Vidrio cameras templados que se pueden abrir hacia abajo. Lámpara de iluminación LED sobre el techo y sobre las repisas de exposición. Cierre posterior con puertas escurridizas en plexiglas .
8. **SPALLE TERMINALI**
END SIDE PANELS
PANNEAUX LATERAL
END SEINTENTEIL
PANELS LATERAL

365		Temperatura di esercizio Working temperature Température de service Betriebs-temperatur Temperatura de ejercicio	Resa Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.		Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	
					H 1250	H 1400	H 1250	H 1400
	CS 2M	+70/+72°C	--	220V/50Hz	--	780	--	230
	CS 3M	+70/+72°C	--	220V/50Hz	--	1510	--	310
	CBM 3M	+70/+72°C	--	220V/50Hz	--	3150	--	310
	RSS 2M	+4/+6°C	405	220V/50Hz	400	430	260	280
	RSS 3M	+4/+6°C	510	220V/50Hz	520	560	330	360
	RSS 4M	+4/+6°C	610	220V/50Hz	590	640	410	440
	RVS 2M	+4/+6°C	1020	220V/50Hz	750	780	260	280
	RVS 3M	+4/+6°C	1200	220V/50Hz	990	1030	330	360
	RVS 4M	+4/+6°C	1420	220V/50Hz	1150	1200	410	440
	RVS A30	+4/+6°C	1020	220V/50Hz	760	790	310	330
	RVS C30	+4/+6°C	1020	220V/50Hz	770	800	310	330
	RVS A45	+4/+6°C	1020	220V/50Hz	750	780	250	270
	RVC 2M	+4/+6°C	1020	220V/50Hz	750	780	260	280
	RVC 3M	+4/+6°C	1200	220V/50Hz	990	1030	330	360
	RVC 4M	+4/+6°C	1420	220V/50Hz	1150	1200	410	440
	RP 2M	+14/+16°C	1020	220V/50Hz	1250	1280	260	280
	RP 3M	+14/+16°C	1200	220V/50Hz	1490	1530	330	360
	RP 4M	+14/+16°C	1420	220V/50Hz	2140	2190	410	440
	TT4 2M	+4/+6°C	1200	220V/50Hz	--	940	--	280
	TT4 3M	+4/+6°C	1420	220V/50Hz	--	1120	--	360
	TT4 4M	+4/+6°C	1920	220V/50Hz	--	1290	--	440
	G6	-18/-20 °C	1550	380V/50Hz	1800	1800	290	310
	G9	-18/-20 °C	2300	380V/50Hz	2980	2980	350	380
	G12	-18/-20 °C	2900	380V/50Hz	3670	3670	430	460
	G A30	-18/-20 °C	1550	380V/50Hz	2020	2020	340	360
	G C30	-18/-20 °C	1550	380V/50Hz	1810	1810	340	360
	G A45	-18/-20 °C	1200	380V/50Hz	2040	2040	280	300
	G6 2M	+4/6 / -18/-20°C	1550	380V/50Hz	1830	1860	320	340
	G9 3M	+4/6 / -18/-20°C	2300	380V/50Hz	3010	3050	390	420
	G12 4M	+4/6 / -18/-20°C	2900	380V/50Hz	3710	3760	470	500

N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +30°C/55% Relative Humidity (class 4).

N.B.: La température de service se réfère à de conditions ambiante : + 30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: Betriebstemperatur bezieht sich auf folgende Umweltbedingungen: +30°C/55% Relative Feuchtigkeit (4 Klasse).

N.B.: La temperatura de ejercicio se refiere a condiciones ambientales de: +30°C/55% UR (clase 4).