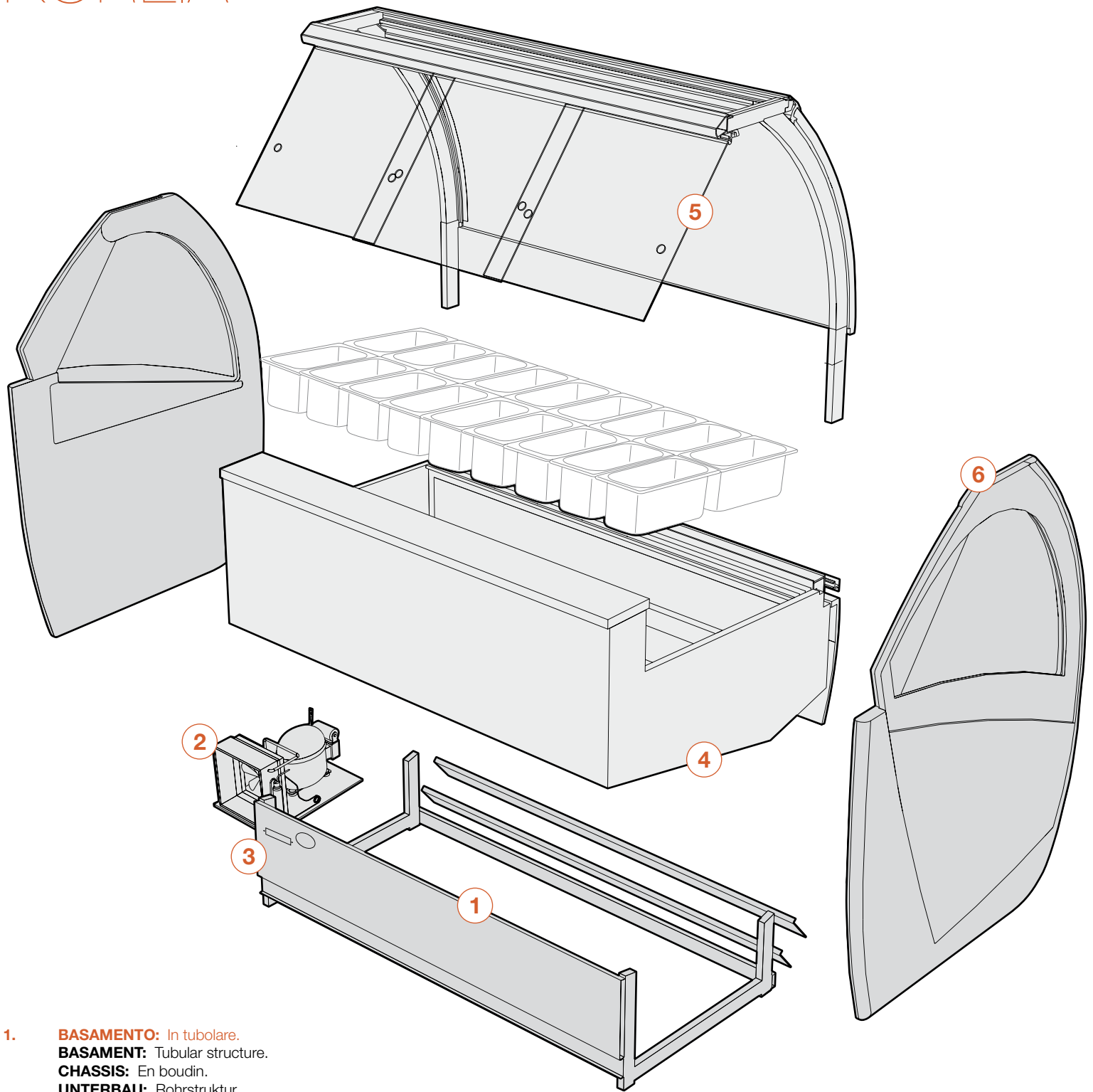


# KOREIA



- 1. BASAMENTO:** In tubolare.  
**BASAMENT:** Tubular structure.  
**CHASSIS:** En boudin.  
**UNTERBAU:** Rohrstruktur.  
**BASE:** En tubolar.

- 2. IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE: Koreia Gelato:** Unità refrigerante interna semiermetica doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad inversione di ciclo. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. **Koreia Pasticceria Freddo Statico:** Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento. **Koreia Pasticceria Freddo Ventilato:** Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento. **Koreia caldo secco con piano** di esposizione caldo seccoumidificato su vasca inox GN o piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.

**REFRIGERATING SYSTEM: Koreia ice cream:** Internal semi-hermetic refrigerating unit (external as optional) air-cooled (water-cooled as optional), double ventilated evaporator. Automatic reverse cycle defrosting and automatic evaporation of condense water. **Koreia cold static patisserie:** Internal hermetic refrigerating unit with static finned evaporator. Automatic defrosting. **Koreia cold ventilated patisserie:** Internal hermetic refrigerating unit with ventilated evaporator, fans and air Gow conveyors. Automatic defrosting. **Koreia deli Dry** (humidi@ed) warmed expositive top on GN stainless steel basin or Expositive top warmed with bainmarie system on tub GN with electronic water level control.

**EQUIPEMENT DE REFRIGERATION: Koreia glace:** Unité réfrigérante interne semi-hermétiques, (optional externe) condensation à air (optional à eau). Double évaporateur ventilée. dégivrage automatique à inversion de cycle et évaporation automatique de l'eau de condensation. **Koreia patisserie froid statique:** Unité réfrigérante interne hermétiques avec évaporateur statique. Degivrage automatique. **Koreia patisserie Froid Ventilé:** Unité réfrigérante interne hermétiques avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape. **Koreia 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.

**KÜHLANLAGE: Koreia eisvitrine:** Umluftkühlung durch Druckluftströmung halbhermetischen. Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras), Anlage m. Umluftkühlung durch Druckluftströmung. Automatische armgasabtauung. (Zyklusumkehrung) Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras), Anlage m. **Koreia statische Kuchenvitrine:** Umluftkühlung durch Druckluftströmung hermetischen Statische Kühlung: m. statischem Rippenverdampfer. **Koreia ventiliert Kuchenvitrine:** Umluftkühlung durch Druckluftströmung hermetischen. Umluftkühlung: m. gelüftetem Verdampfer, Lüftern u. Luftstromförderern.

**Koreia deli** Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstell Gäche über GN Edelstahlbecken oder Mit Bain-Marie beheizter AusstellGäche über GN-Becken, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.

**SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: Koreia heladeria:** Unidad refrigerante incorporada semiherméticos (optional externa) con condensación por aire (optional por agua). Doble evaporador ventilado. Descongelación automática a cambio de ciclo. Evaporación automática del agua de condensa. **Koreia pasteleria frio estatico:** Unidad refrigerante incorporada herméticos con evaporador aletado. **Koreia pasteleria frio ventilado:** Unidad refrigerante incorporada herméticos con evaporador ventilado, ventiladores y tranRIV. adores del Gujo de aire. **Koreia gastronomia** 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.

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 a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.  
**DRY WARMED TOP:** Dry (humidified) warmed expositive top on GN stainless steel basin.  
**PLAQUE CHAUDE:** Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.  
**TROCKEN-WARMFLÄCHE:** Mit trocken oder befeuchtet beheizter AusstellGäche über GN-Edelstahlbecken.  
**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 GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.  
**BAIN-MARIE WARMED TOP:** Expositive top warmed with bain-marie system on tub GN with electronic water level control.  
**PLAN BAINMARIE:** 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 AusstellGäche 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 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:** Monolithic body insulated with ecologic foamed polyurethane, density 40/45 Kg/mc. Internal and external covering with stainless steel.  
**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. Edelstahlinnen-und aussenbekleidung.  
**CUBETA REFRIGERADA:** Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/mc. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.
6. **CASTELLO VETRI:** Struttura supporto vetri in alluminio anodizzato. Vetri camera temperati apribili verso l'alto con pistoni a gas. Plafoniera di illuminazione al LED sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglas.  
**SET OF GLASSES:** Supporting structure made of anodised aluminium. Tempered igu glasses with opening upwards with gas pistons. Upper lighting with LED fixed on the top and on the expositive shelves. Rear closure with sliding door of plexiglas.  
**VITRES:** Structure en aluminium anodisé. Vitres trempée avec came d'aire ouvrable vers le haut avec pistons a gaz. Plafonnier sur les étagères d'exposition et sur le «chapeau». Fermeture arrière par coulissantes en plexiglas à LED.  
**GLASAUFBAU:** Glasstütze aus Eloxalaluminium. Gehärtete Dopperverglasung Frontscheibe nach oben mit pneumatischen Pumpen aufklappbar. LEDbeleuchtung bei Oberglas u. Konsolen. Nachtabdeckung cameras. Plexi-Schiebescheiben.  
**GRUPO VIDRIOS:** Estructura de apoyo vidrio cameras en aluminio anodizado. Vidrio templados que se pueden abrir hacia arriba con pistones por gas. Lámpara de iluminación LED sobre el techo y sobre las repisas de exposición. Cierre posterior con puertas escurridizas en plexiglas.
7. **SPALLE TERMINALI**  
**END SIDE PANELS**  
**PANNEAUX LATERAL**  
**END SEINTENTEIL**  
**PANELS LATERAL**

KOREIA		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 1450	H 1320	H 1450	H 1320
	<b>CS 2M</b>	+60°C	--	230V/50Hz	760	790	-	230
	<b>CS 3M</b>	+60°C	--	230V/50Hz	1480	1510	-	310
	<b>RSS 2M</b>	+4/+6°C	405	230V/50Hz	430	470	250	270
	<b>RSS 3M</b>	+4/+6°C	510	230V/50Hz	560	610	320	350
	<b>RSS 4M</b>	+4/+6°C	610	230V/50Hz	640	710	400	430
	<b>RVC 2M</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	830	870	250	270
	<b>RVC 3M</b>	+4/+6°C	1200	230V/50Hz	1100	1150	320	350
	<b>RVC 4M</b>	+4/+6°C	1420	230V/50Hz	1300	1370	400	430
	<b>RVS 2M</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	830	870	250	270
	<b>RVS 3M</b>	+4/+6°C	1200	230V/50Hz	1100	1150	320	350
	<b>RVS 4M</b>	+4/+6°C	1420	230V/50Hz	1300	1370	400	430
	<b>RVS A30</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	860	910	300	320
	<b>RVS C30</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	850	-	300	-
	<b>RVS A45</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	860	910	240	260
	<b>RP 2M</b>	+14/+16°C	1020	230V/50Hz	1200	1240	250	270
	<b>RP 3M</b>	+14/+16°C	1200	230V/50Hz	1760	1810	320	350
	<b>TT4 2M</b>	+4/+6°C	1100	230V/50Hz	1070	1090	200	220
	<b>TT4 3M</b>	+4/+6°C	1290	230V/50Hz	1250	1280	270	290
	<b>TT4 4M</b>	+4/+6°C	1630	230V/50Hz	1570	1610	340	360
	<b>G6</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1610	1580	280	300
	<b>G9</b>	-18/-20 °C	2300	400V/50Hz	2290	2280	340	370
	<b>G12</b>	-18/-20 °C	2900	400V/50Hz	2890	1690	420	450
	<b>G A30</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1710	1690	320	350
	<b>G C30</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1670	-	320	-
	<b>G A45</b>	-18/-20 °C	1200	400V/50Hz	2040	2010	240	270

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).