

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



64

Supercapri



78

Millennium



92

Delta



98

3DShow



110

Supershow



124/128

Oneshow Free/Built-in



132

Oneshow Base



136

Oneshow Stand



140

Kelly





154

Multiplo



158

Il Carrettino Classic



160

Il Carrettino Carapine



164

Cristal Tower 75 LH



166

Cristal Tower 75



168

Cristal Tower 93 LH



170

Cristal Tower 93



Professional Pastry Display Cabinets Vetrine Pasticceria Professionali



30

Stratos Pas



44

Kaleido Pas



58

Diva Pas



72

Supercapri Pas



86

Millennium Pas



104

3DShow Pas



116

Supershow Pas



124/128

Oneshow Free/Built



132

Oneshow Base





136

Oneshow Stand



140

Kelly



164

Cristal Tower 75 LH



166

Cristal Tower 75



168

Cristal Tower 93 LH



170

Cristal Tower 93



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
STRATOS
SUPERCAPRI

Plus. Products range



SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

p.64



STRATOS

H 125

P 120

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50

Gelato

p.24

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.



DIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

p.50



KALEIDO

H 117 • 135

P 120

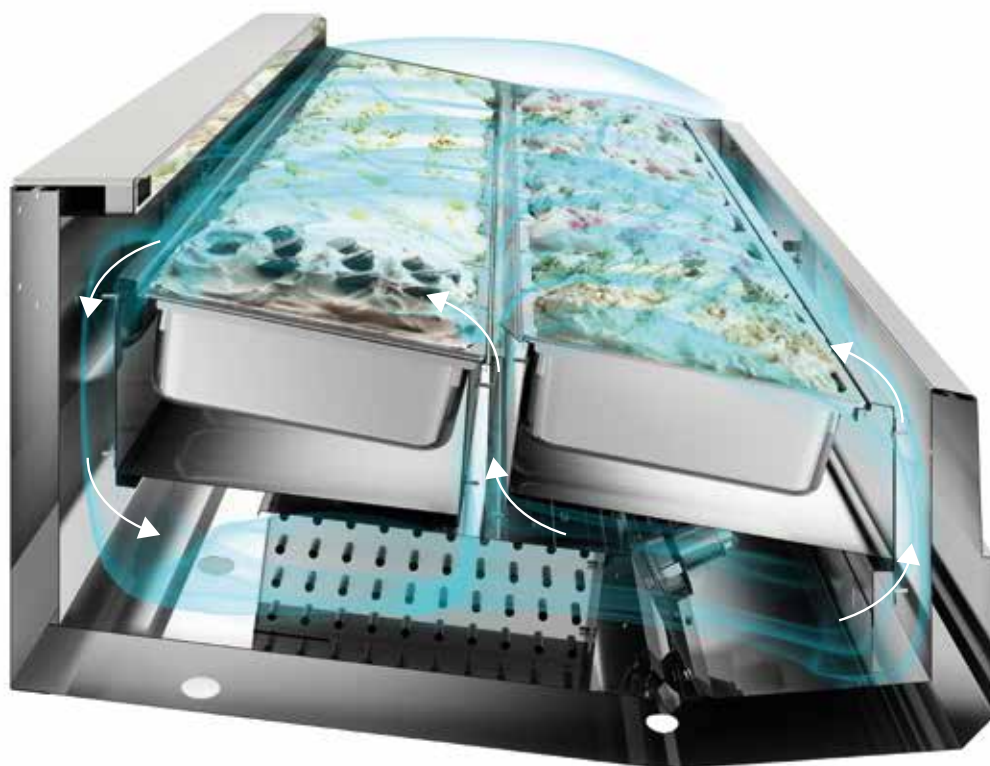
L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato

p.36

Plus



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.

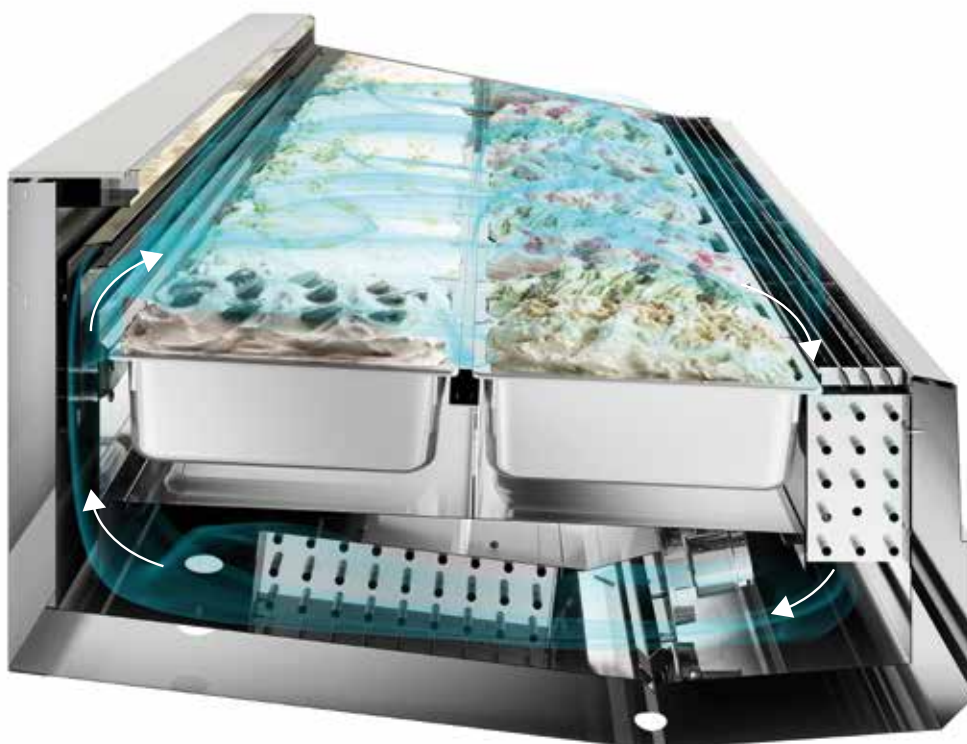
Plus 1



Adjustable deflectors



Smart defrosting



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.

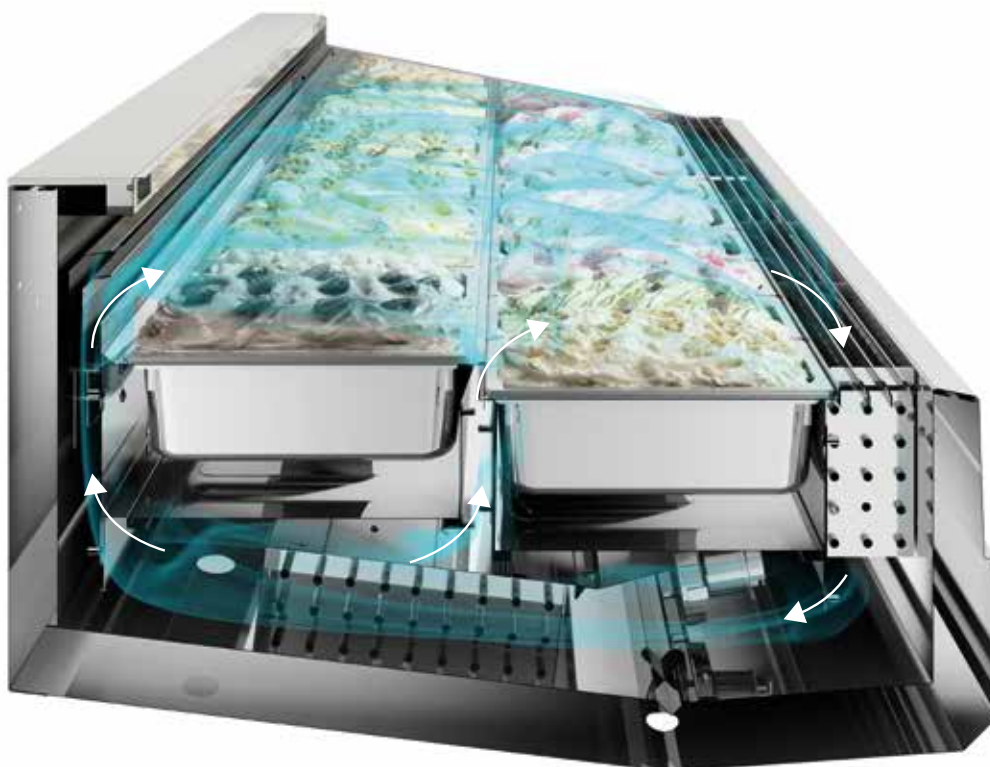
Plus 2



Adjustable
deflectors



Smart
defrosting



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.

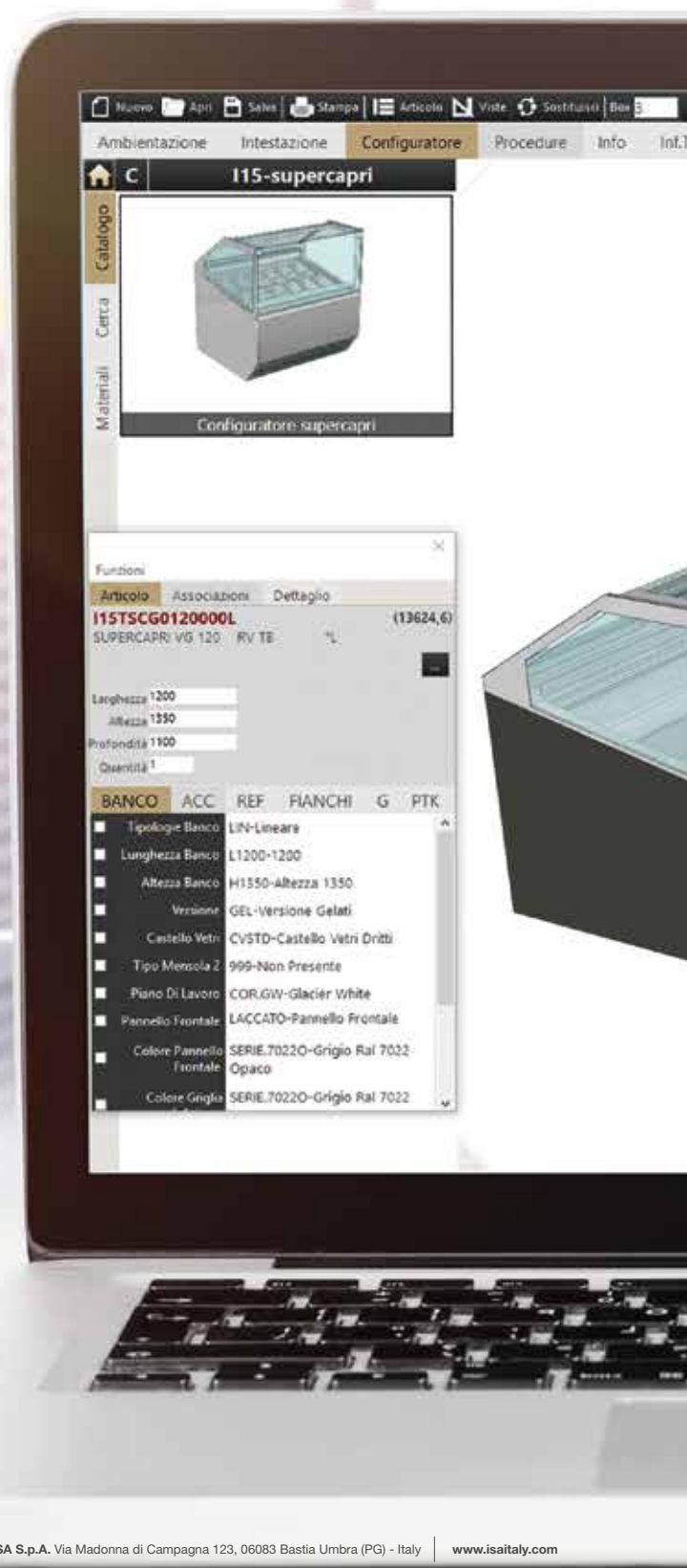
ISA configurator

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





IoT Remote Control

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

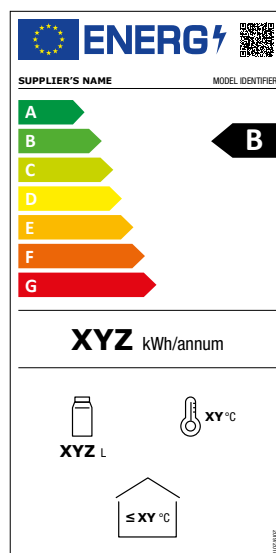
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's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



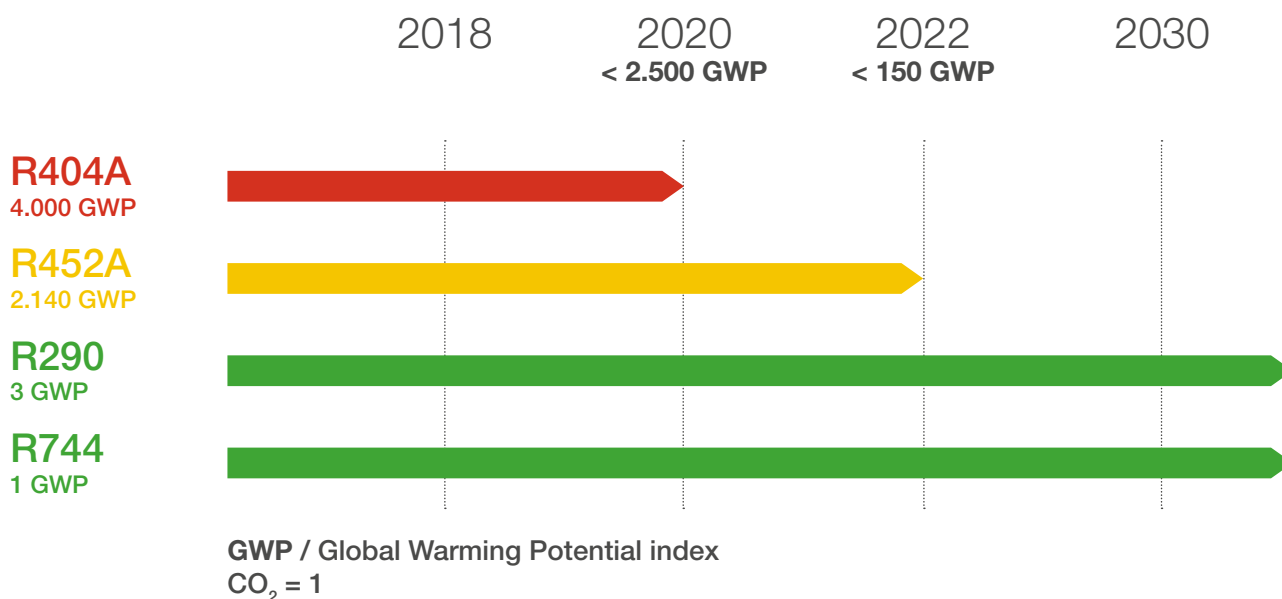
For ISA, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

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	4
	170	-	-	-	9	6	16	6	6
	120+120	-	-	-	12 (6+6)	8 (4+4)	20 (10+10)	8 (4+4)	8 (4+4)
	170+170	-	-	-	18 (9+9)	12 (6+6)	32 (16+16)	12 (6+6)	12 (6+6)
MULTIPLO	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 lavaporzionatore con rubinetto	Console scoop washer with shower selfrolling Console lavaporzionatore con doccetta avvolgitubo
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									
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						
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

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
- 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

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



Dual
temperature



STRATOS GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H125 PLUS	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	E	50,47	8.598	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	52,52	11.023	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	53,03	13.227	-
	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	52,52	11.023	-
	170+50	IGF1	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.








120	170	220	120+50	170+50
1190x1200 x1254 mm	1685x1200 x1254 mm	2180x1200 x1254 mm	1685x1200 x1254 mm	2180x1200 x1254 mm
719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg
Ventilated Ventilata				
R290				
7 (Plus)			7 (Plus)	
4 (Plus 1 / Plus 2)				
35 °C / 75 %RH (Plus)				
30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)				
-20/+2 °C			-20/+2 °C Dual Zone	
-16/-14 °C			-16/-14 °C Dual Zone	
1 Hermetic 1 Ermetico	2 Hermetics 2 Ermetici			
Reverse Cycle Inversione di Ciclo				
230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
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
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

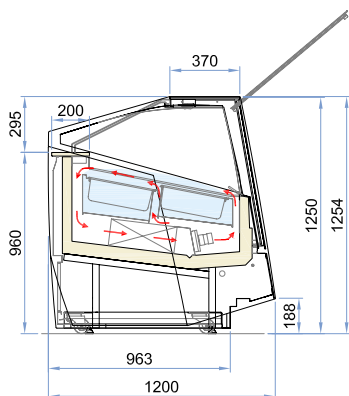
5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 Lt 360 x 250 x 120 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Portions container Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Pastry 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	-	-

H125



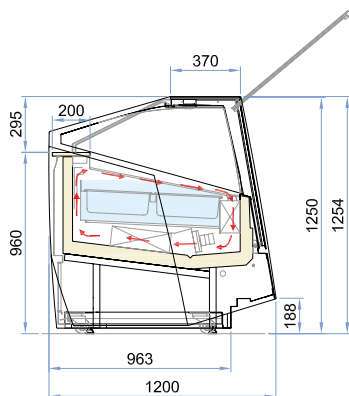
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



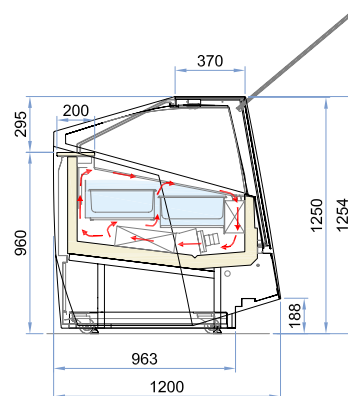
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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

-  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



STRATOS

Pastry





STRATOS

H 125

P 120

L 120 • 170 • 220

Pastry - Chocolate - Hot&Cold



	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
- 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		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H125	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.



Stratos Pastry

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) Assorbimentonto 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

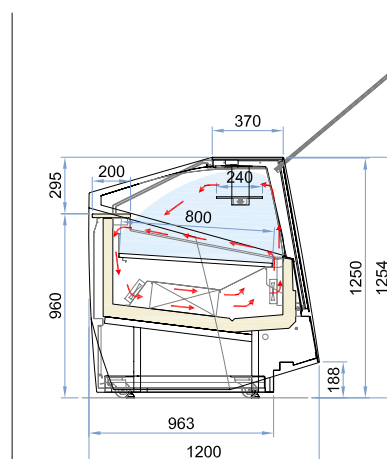
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm	1542x800 mm
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	1034x240 mm	1529x240 mm

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		-
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

	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
- 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



Dual temperature



KALEIDO GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117 PLUS	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	D	49,26	8.391	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	53,20	11.165	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	53,55	13.358	-
	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	53,20	11.165	-
	170+50	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	54,60	13.620	-
H135 PLUS	120	IGF1	0,71	G2	-15°C	E	55,43	11.634	-
	170	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	51,22	8.726	-
	220	IGF1	1,43	G2	-15°C	E	55,97	13.961	-
	120+50	IGF1	1,07	G2	-15°C	E	56,52	11.863	-
	170+50	IGF1	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

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 Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climate class Classe climatica		7 (Plus) 4 (Plus 1 / Plus 2)		
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 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	-
-	-	-
-	-	-

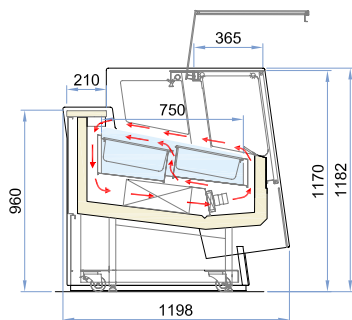


H117



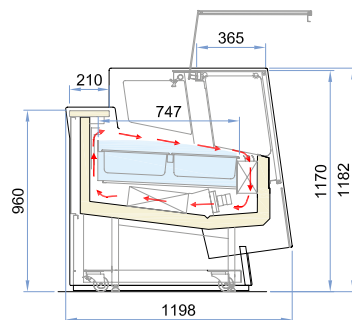
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



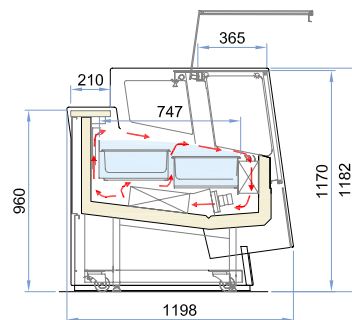
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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.

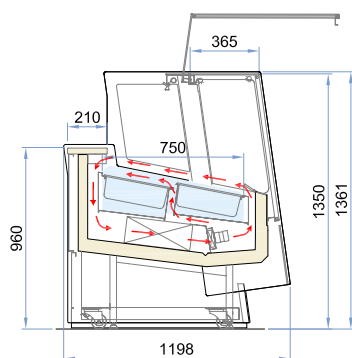


H135



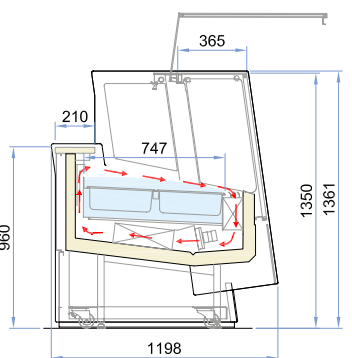
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



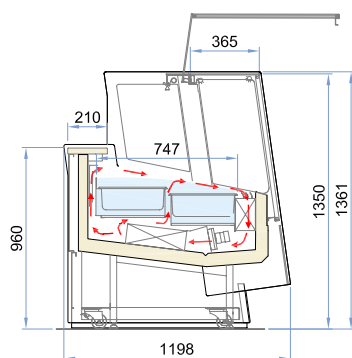
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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 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
- 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

Sbrinamento

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



Dual temperature



KALEIDO PASTRY		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117	120	IVC4	1,29	H	6°C	F	76,29	5.240	-
	170	IVC4	1,79	H	6°C	F	75,39	6.302	-
	220	IVC4	2,29	H	6°C	F	76,78	7.562	-
H135	120	IVC4	1,71	H	6°C	F	68,48	5.568	-
	170	IVC4	2,34	H	6°C	F	67,51	6.762	-
	220	IVC4	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.



Kaleido Pastry

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC
1182 x 1198 x 1182 mm			1677 x 1198 x 1182 mm		
1182 x 1198 x 1361 mm			1677 x 1198 x 1361 mm		
685 / 267 lt			1009 / 393 lt		
824 / 267 lt			1212 / 393 lt		
320 kg			409 kg		
346 kg			434 kg		
Ventilated Ventilata					
R290					
3					
25 °C / 60 %RH					
+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
1 Hermetic 1 Ermetico		-	1 Hermetic 1 Ermetico		-
Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-
230 V / 1 Ph / 50 Hz					
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
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

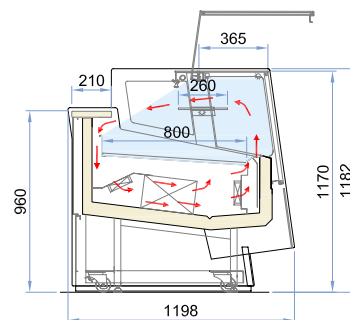
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm	1542x800 mm
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	994x260 mm	1489x260 mm

220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

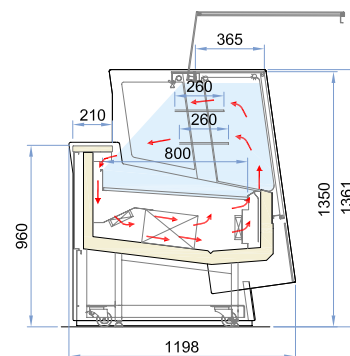
2172 x 1198 x 1182 mm			1875 x 1198 x 1182 mm
2172 x 1198 x 1361 mm			1875 x 1198 x 1361 mm
1332 / 518 lt			901 / 193 lt
1600 / 518 lt			1082 / 193 lt
510 kg			400 kg
535 kg			425 kg
Ventilated Ventilata			Ventilated Ventilata
R290			R290
3			3
25 °C / 60 %RH			25 °C / 60 %RH
+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °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	1360 W / 7,4 A
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





ΔIVA

H 125 • 140

P 110

L 120 • 170 • 220

120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

	A ↑ E	A ↑ F	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
- 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



Dual
temperature



DIVA GELATO		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
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

Diva Gelato		120	170	220	120+50	170+50
External dimensions (LxDxH)	H125	1176 x 1103 x 1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x1257 mm	1671 x 1103 x 1257 mm	2166 x 1103 x 1257 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	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)	H125	719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
Capacità (lorda/netta)	H140	865 / 147 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt	1273 / 216 lt	1680 / 285 lt
Net weight	H125	300 kg	375 kg	470 kg	385 kg	480 kg
Peso netto	H140	325 kg	385 kg	480 kg	408 kg	505 kg
Refrigeration	Ventilated					
Refrigerazione	Ventilata					
Refrigerant	R290					
Refrigerante						
Climate class	7 (Plus)				7 (Plus)	
Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)					
Operating conditions	35 °C / 75 %RH (Plus)				35 °C / 75 %RH (Plus)	
Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)					
Cabinet capacity range	-20/+2 °C				-20/+2 °C differenziabili per zona	
Temperatura di regolazione						
Product temperature	-16/-14 °C				-16/-14 °C differenziabili per zona	
Temperatura prodotto						
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						
Electrical input (nominal)	1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A	
Assorbimento elettrico (regime)						
Electrical input (defrost)	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	
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	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

Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Pannelli laterali
<ul style="list-style-type: none"> Corian™ Glacier White Corian™ Bisque RAL on request 	<ul style="list-style-type: none"> RAL 9003 RAL on request 	<ul style="list-style-type: none"> Corian™ Glacier White Corian™ Bisque RAL on request
Standard / Di serie	Standard / Di serie	Standard / Di serie

13
9
14
-
-
-
-



DIVA



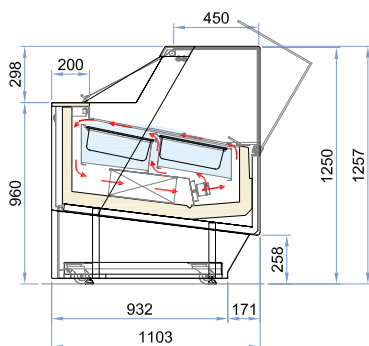
Gelato H125

H125



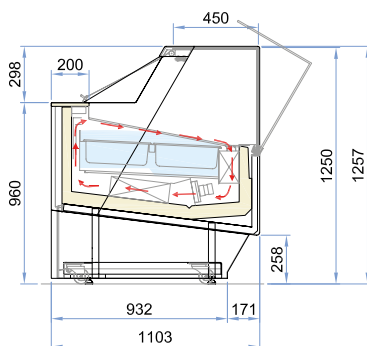
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



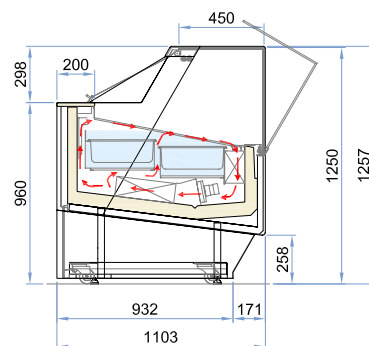
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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.

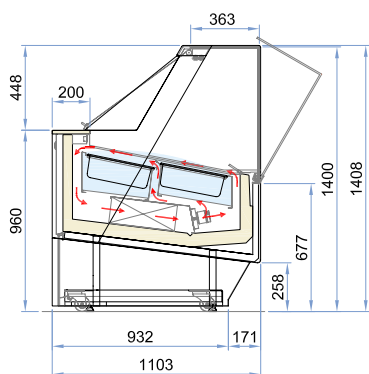


H140



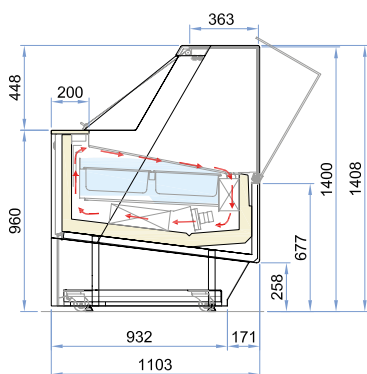
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



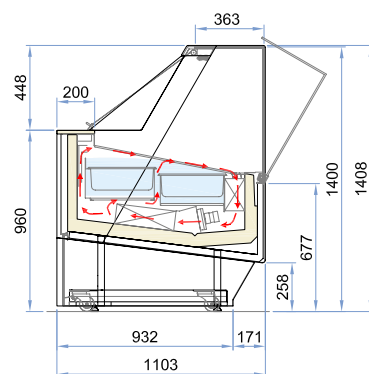
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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



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

- 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

Sbrinamento

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		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
Height Altezza	Length Lunghezza											
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.



Diva Pastry

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

External dimensions (LxDxH)	H125	1176 x 1103 x 1257 mm			1671 x 1103 x 1257 mm		
Dimensioni esterne (LxPxH)	H140	1176 x 1103 x 1408 mm			1671 x 1103 x 1408 mm		
Capacity (gross/net)	H125	720 / 214 lt			1059 / 317 lt		
Capacità (lorda/netta)	H140	865 / 239 lt			1272 / 254 lt		
Net weight	H125	295 kg			375 kg		
Peso netto	H140	318 kg			400 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		+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Temperatura prodotto							
Compressor (type)	1 Hermetic			-	1 Hermetic		-
Compressore (tipologia)	1 Ermetico				1 Ermetico		
Defrost	Off Cycle			-	Off Cycle		-
Sbrinamento	Fermata compressore				Fermata compressore		
Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz						
Alimentazione							
Electrical input (nominal)	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	
Assorbimento elettrico (regime)							
Electrical input (defrost)	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	
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

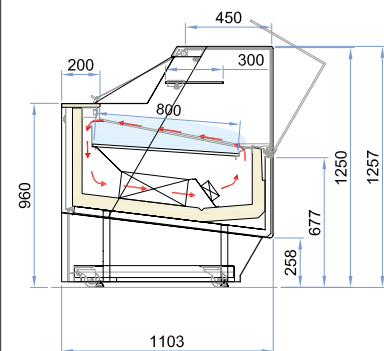
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)	1047x800 mm	1542x800 mm
Shelf (LxD) Mensola (LxP)	1078x210 mm 1078x300 mm	1573x210 mm 1573x300 mm

220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

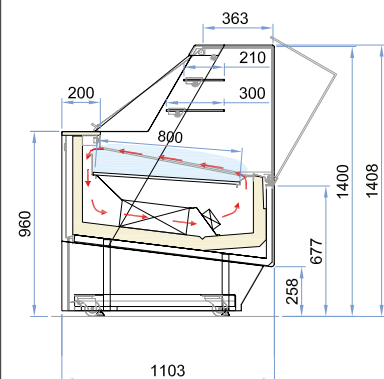
2166 x 1103 x 1257 mm			1835 x 1213 x 1257 mm
2166 x 1103 x 1408 mm			1835 x 1213 x 1408 mm
1398 / 418 lt			946 / 205 lt
1680 / 466 lt			1136 / 200 lt
470 kg			368 kg
492 kg			390 kg
Ventilated Ventilata			
R290			
3			
25 °C / 60 %RH			
+1/+10 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C
1 Hermetic 1 Ermetico		-	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





*Cioccolato
Soraciatella
Crema
Fiordilatte
Nocciola
Caffè
Pistacchio
Bacio
Yogurt
Gianduia
Vaniglia*

*Torrone
Nutella
Pinolata
Zuppa inglese
Cookies
Tiramisù
Liquorizia*

*Fragola
Pesca
Limone
Melone
Anguria
Mango
Cocco
Banana
Mela
Ananas
Kiwi*

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

A	D	A	E	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

- 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

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

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



Dual temperature



SUPERCAPRI GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117 PLUS	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	-
	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	-
H135 PLUS	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

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) Assorbimentonto 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 (trapezoidal) 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 lavaporzionatore con doccia	•
Console scoop washer with water tap Console lavaporzionatore 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
•	•	•

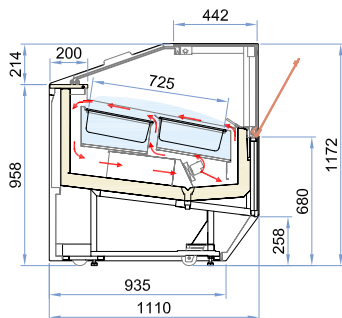
•	•
•	•
•	-
•	-

H117



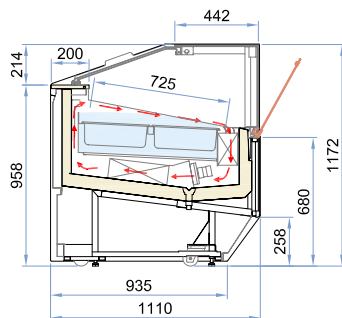
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



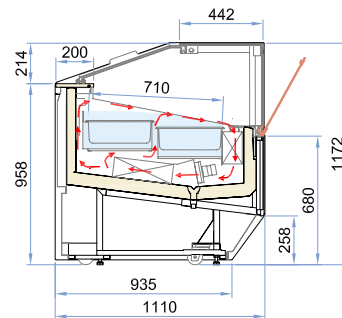
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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.

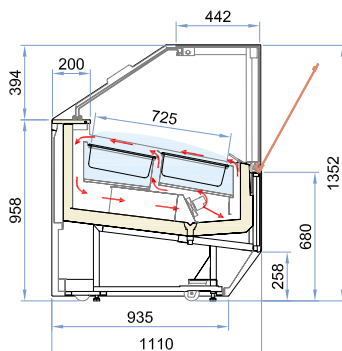


H135



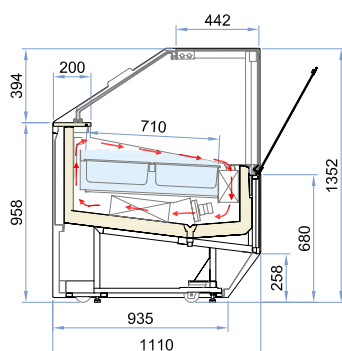
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



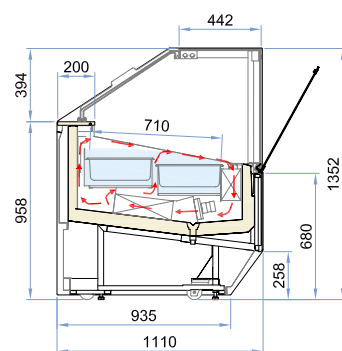
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.

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

- 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



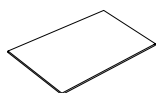
Gelato configuration



**Container /
Vaschetta**
5 Lt
360x165x120H



**Container /
Vaschetta**
5 Lt
360x250x80H

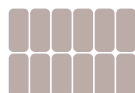


**Tray /
Vassoio**

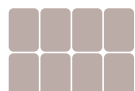


**Shelf /
Mensola**
(optional
applicable
on H135)

120



12



8



120 Plus1
1046x720 mm



120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)

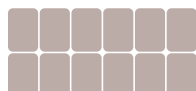


1148x240 mm

170 / 120+50



18



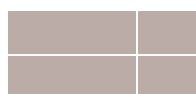
12



170 Plus1
1541x720 mm



170 Plus - Plus2
2x (1485x315 mm)

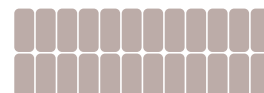


120+50 Plus
2x (990x315 mm) +
2x (495x315 mm)

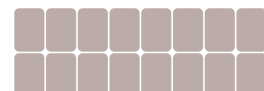


1643x240 mm

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 m

AE45



**Container /
Vaschetta**
5 Lt
360x165x120H



13



**Container /
Vaschetta**
5 Lt
360x250x80H



9



**Container /
Vaschetta
trapezoidale**
5 Lt
360x185x120H



14

SUPERCAPRI

Pastry





SUPERCAPRI

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • AE45

Pastry • Hot&Cold • Chocolate

	A ↑ G	E	A ↑ G	F	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
- 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

Lightning

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		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
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.



Supercapri Pastry

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

External dimensions (LxDxH)	H117	1187 x 1110 x 1175 mm			1682 x 1110 x 1175 mm			
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1187 x 1110 x 1352 mm			1682 x 1110 x 1352 mm			
Capacity (gross/net)	H117	685 / 267 lt			1009 / 393 lt			
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 267 lt			1212 / 393 lt			
Net weight	H117	300 kg			375 kg			
Peso netto	H135	325 kg			410 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		+14 /+16 °C		+65 °C	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C
Temperatura prodotto								
Compressor (type)	1 Hermetic				1 Hermetic			
Compressore (tipologia)	1 Ermetico				1 Ermetico			
Defrost	Off Cycle				Off Cycle			
Sbrinamento	Fermata compressore				Fermata compressore			
Power supply	230 V / 1 Ph / 50 Hz							
Alimentazione								
Electrical input (nominal)	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		
Assorbimentonto elettrico (regime)								
Electrical input (defrost)	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		
Assorbimento elettrico (sbrinamento)								

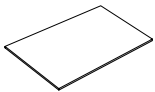







Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry trays Vassoi pasticceria	•	•
Shelf Mensola	•	•

Pastry configuration - Configurazioni pasticceria













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

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

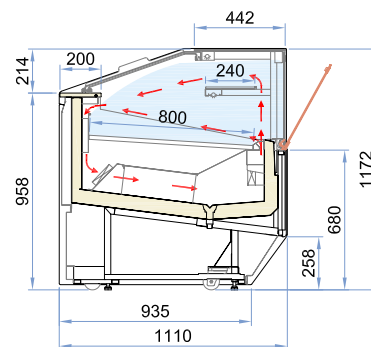
•	•
•	•

Available colours - Colori disponibili

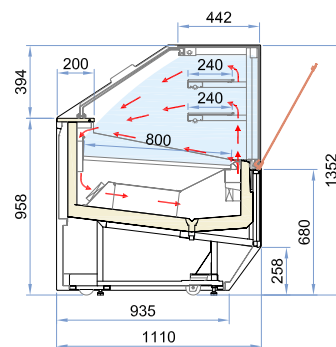
Front panel (1) Pannello frontale	Front panel (2) Pannello frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
•  RAL 9003	•  RAL 9003	•  RAL 9003
•  RAL 9005	•  RAL 9005	•  RAL 9005
•  RAL 7022	•  RAL 7022	•  RAL 7022
•  RAL on request	•  RAL on request	•  RAL on request
• Standard / Di serie	• Standard / Di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



H117



H135



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



Dual temperature



Reverse cycle

7

Climatic class

LX



MILLENNIUM LX/ST GELATO		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
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.



ST
H135





Millennium Gelato

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
		135			
Capacity (net) Capacità (netta)	LX	135	118 lt	160 lt	181 lt
	ST	117			
		135			
Net weight Peso netto	LX	135	200 kg	230 kg	260 kg
	ST	117	195 kg	224 kg	252 kg
		135	200 kg	230 kg	260 kg
Refrigeration Refrigerazione			Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante			R290		
Climatic class Classe climatica			7		
Operating conditions Condizioni ambientali			35 °C / 75 %RH		
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione			-20/+2 °C		
Product temperature Temperatura prodotto			-16/-14 °C		
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - 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		
Electrical input (standard) Assorbimento elettrico			1050 W / 5,1 A	1690 W / 8,3 A	1800 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico			1400 W / 6,6 A	2340 W / 12,4 A	2450 W / 13,3 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	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

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	•	•	•

190	220
1826 x 1080 x 1356 mm 1826 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm 2156 x 1054 x 1356 mm
201 lt	241 lt
310 kg	360 kg
300 kg	348 kg
310 kg	360 kg
Ventilated Ventilata	
R290	
7	
35 °C / 75 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
230 V / 1 Ph / 50 Hz	
1890 W / 9,3 A	1990 W / 9,8 A
2560 W / 13,6 A	2640 W / 14,0 A

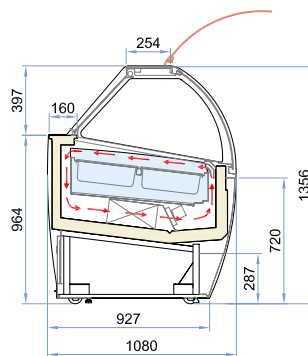
20	24
12	16
12	16
12	16
1706 x 720 mm	2036 x 720 mm
1694 x 240 mm	2024 x 240 mm

•	•
•	•
•	•
•	•

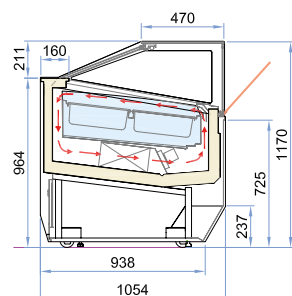
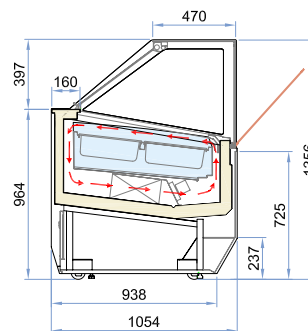
H135

H117

LX



ST



Available colours - Colori disponibili

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









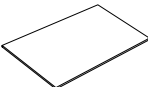







-  RAL 9003
-  RAL on request
- **Standard** / Di serie





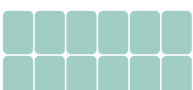
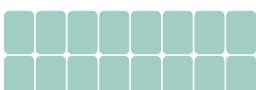
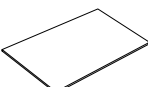





Side panels (3)
Fianchi laterali

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



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

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



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

ST
H135



MILLENIUM LX/ST PASTRY		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
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.



LX

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
		135	1166 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1054 x 1356 mm
Capacity (net) Capacità (netta)	LX	135	150 lt	220 lt	300 lt
	ST	117			
		135			
Net weight Peso netto			200 kg	230 kg	260 kg
			195 kg	224 kg	252 kg
			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

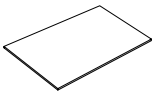







Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Pastry Tray Vassoio pasticceria	•	•	•
Shelf Mensola	•	•	•

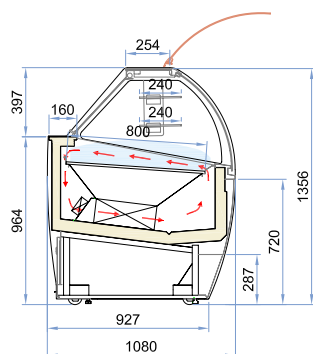
Pastry configuration - Configurazioni pasticceria

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

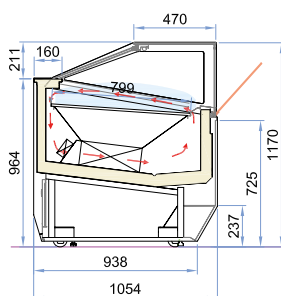
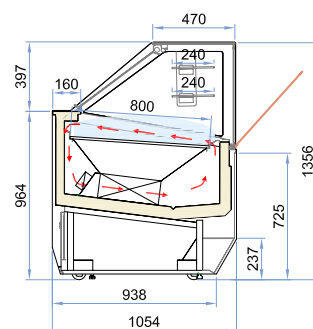
H135

H117

LX



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	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 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

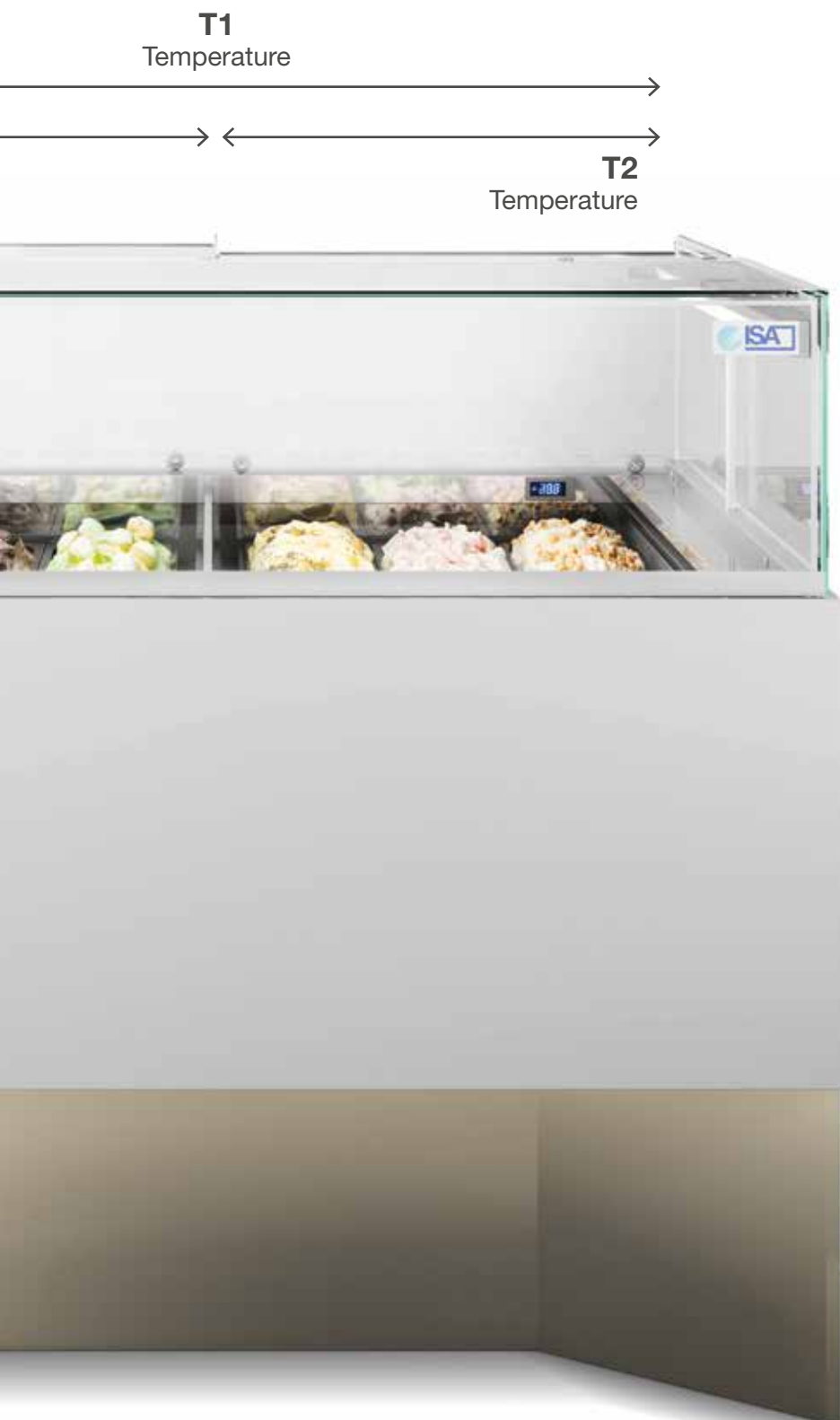
←
←
T1
Temperature



DELTA GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117	120	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.



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.








SIDEWARD AIR FLOW
VENTILAZIONE LATERALE
PATENTED TECHNOLOGY

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 with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria.

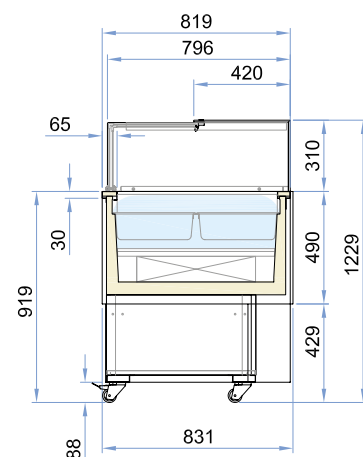
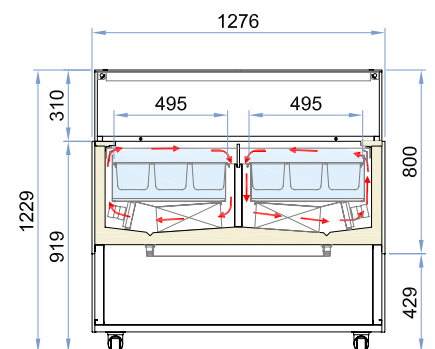
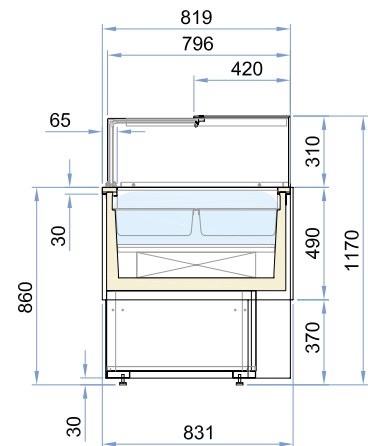
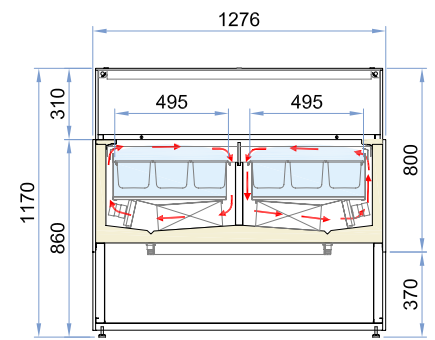
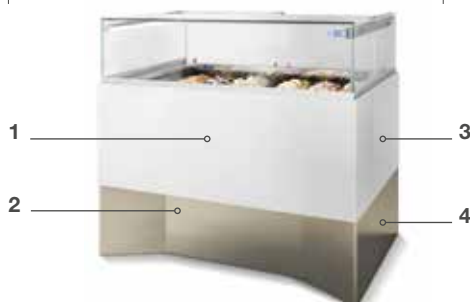
Setup

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)	Basement (2) - Side basement (4) Basamento (2) - Basamenti laterali (4)
<ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL 9005  RAL 7022  RAL on request 	<ul style="list-style-type: none">  Bronze  RAL 9003  RAL 9005  RAL on request
● Standard / Di serie	● 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 / Vassoi 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.

3DSHOW

Gelato





H 117 • 135

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

A	E	A	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									



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 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	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







		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)		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

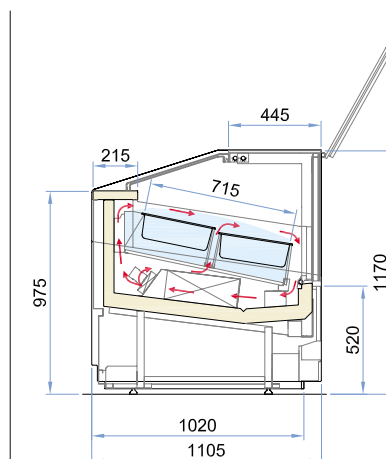
Allestimento

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

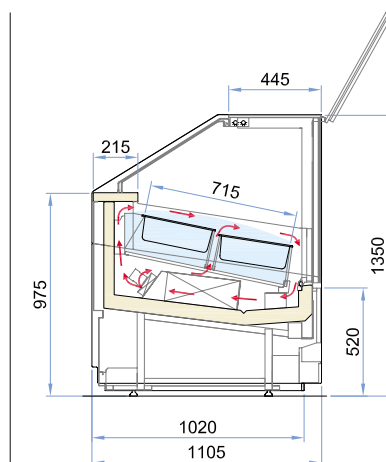
190	220
1832 x 1104 x 1170 mm	2162 x 1104 x 1170 mm
1832 x 1104 x 1350 mm	2162 x 1104 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1332 / 285 lt
1341 / 239 lt	1600 / 285 lt
460 kg	525 kg
470 kg	535 kg
Ventilated Ventilata	
R290	
4	
30 °C / 55 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
1 Semi-Hermetic 1 Semi-Ermetico	
Reverse Cycle Inversione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

-  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



EDSHOW

Pastry





H 117 • 135

P 110

L 120 • 170 • 220

Pastry

	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
- 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



3D SHOW PASTRY		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
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



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)				

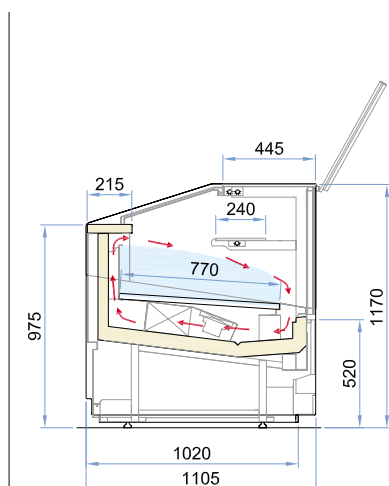
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
 Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

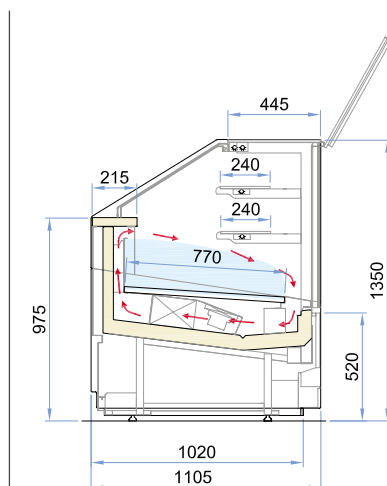
Allestimento

Pastry tray (LxD)	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					

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
- Remoto (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



Dual temperature



SUPERSHOW GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
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) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187 x 1105 x 1170 mm	1517 x 1105 x 1170 mm	1682 x 1105 x 1170 mm
	H135	1187 x 1105 x 1350 mm	1517 x 1105 x 1350 mm	1682 x 1105 x 1350 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	901 / 193 lt	1009 / 216 lt
	H135	824 / 147 lt	1083 / 193 lt	1212 / 216 lt
Net weight Peso netto	H117	320 kg	368 kg	409 kg
	H135	331 kg	382 kg	419 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate class Classe climatica	4			
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH			
Cabinet capacity range Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			
Product temperature Temperatura prodotto	-16/-14 °C			
Compressor (type) Compressore (tipologia)	1 Semi-Hermetic 1 Semi-Ermetico			
Defrost Sbrinamento	Reverse Cycle Inversione di Ciclo			
Power supply Alimentazione	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
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
5 Lt (trapezoidal) 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

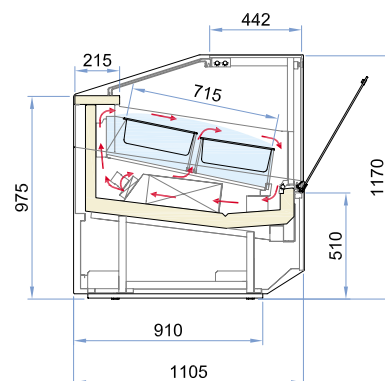
Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
<ul style="list-style-type: none">  RAL on request  Standard / Di serie 	<ul style="list-style-type: none">  RAL 9005  Standard / Di serie 	<ul style="list-style-type: none">  RAL on request  Standard /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



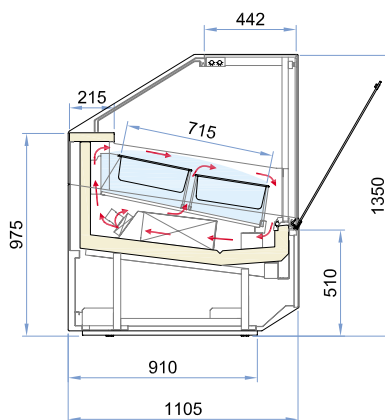
190	220	AE45
1847 x 1105 x 1170 mm	2177 x 1105 x 1170 mm	1847 x 1105 x 1170 mm
1847 x 1105 x 1350 mm	2177 x 1105 x 1350 mm	1847 x 1105 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1341 / 239 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
459 kg	510 kg	400 kg
468 kg	520 kg	410 kg
Ventilated Ventilata		
R290		
4		
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	3950 W / 9,9 A	2300 W / 5,5 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

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

	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 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	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



		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)		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)				

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

Available colours - Colori disponibili

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



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

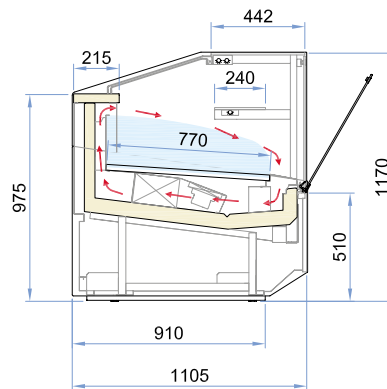
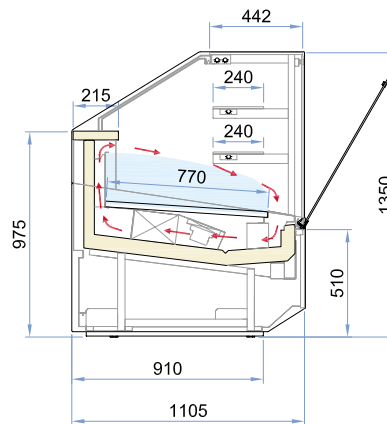
+1/+10 °C

1 Hermetic
1 Ermetico**Off Cycle**
Fermata compressore

230 V / 1 Ph / 50 Hz

690 W / 6 A

200 W / 3 A

H117**H135**

ONESHOW

Gelato





Oneshow Free

ONESHOW

H 96

P 74

L 120 • 170

Gelato • Pastry • 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						

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



Dual temperature



Free
120

ONESHOW FREE GELATO		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
Height Altezza	Length 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 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.



Free
170

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

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Carapine in polycarbonato 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

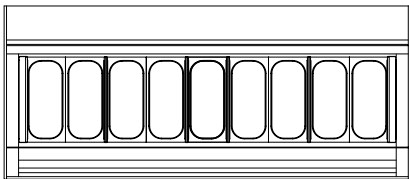
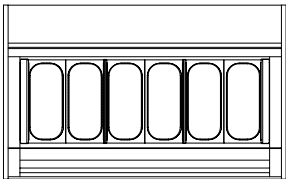
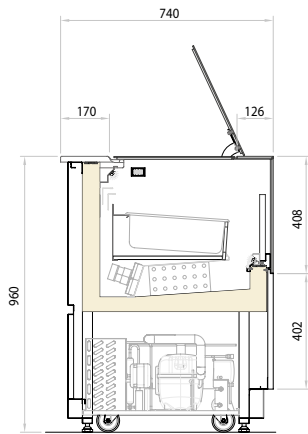
Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
<ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL on request  Legno a scelta arredo  Corian™ Glacier White  Fenix™ 0030 White Alaska 	<ul style="list-style-type: none">  RAL 9003  RAL on request  Acciaio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



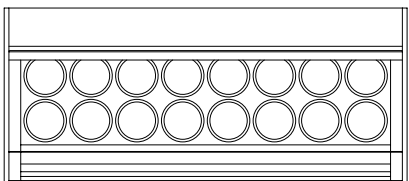
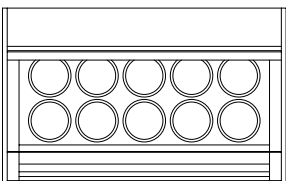
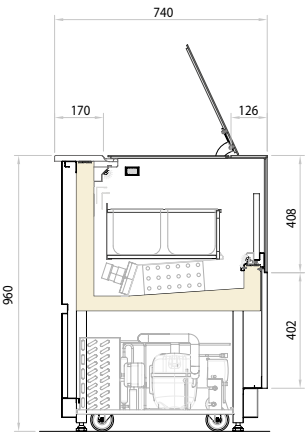
L120

L170

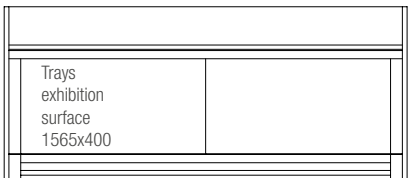
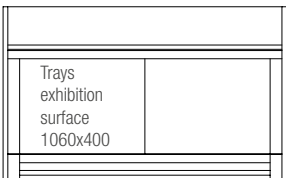
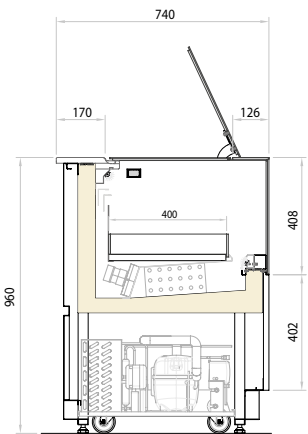
Gelato
containers



Gelato
carapine



Pastry



Oneshow Built-In

H 96

P 74

L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

ONESHOW

	A G	D	A G	F	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
- 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



Dual temperature



ONESHOW BUILT-IN GELATO		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
Height Altezza	Length 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

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

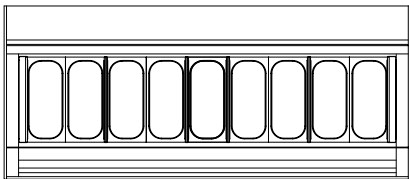
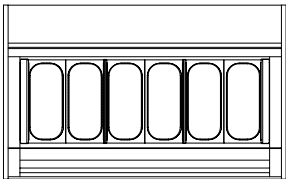
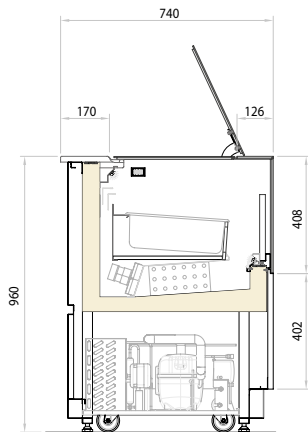
Allestimento

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

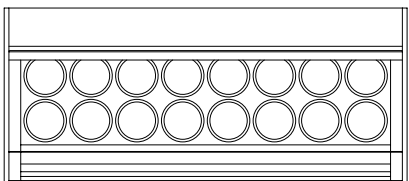
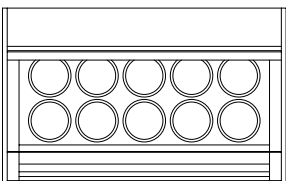
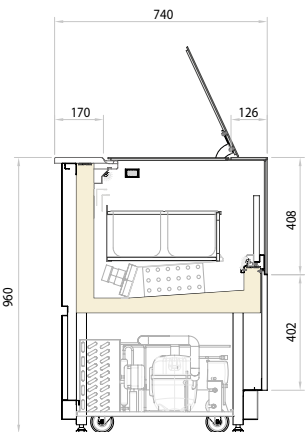
L120

L170

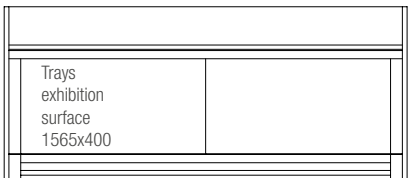
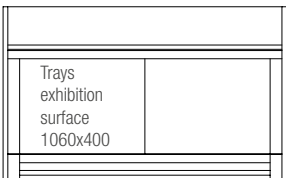
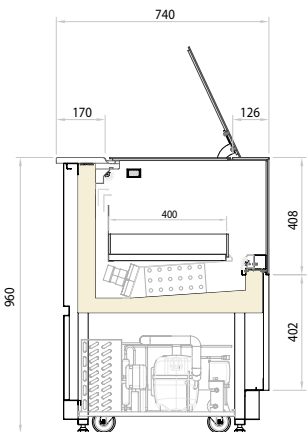
Gelato
containers



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						

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



Dual temperature



ONESHOW BASE GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza					R290	R290	R290	
H96	120+120	IGF1	0,94	G2	-15°C	F	72,68	14.235	-
	170+170	IGF1	1,42	G2	-15°C	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 polycarbonato 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

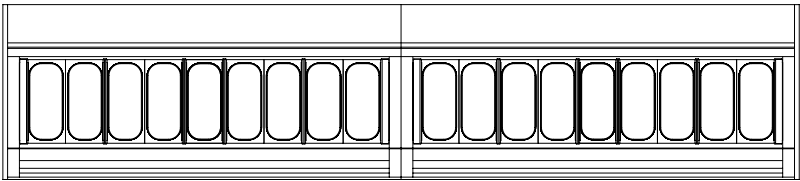
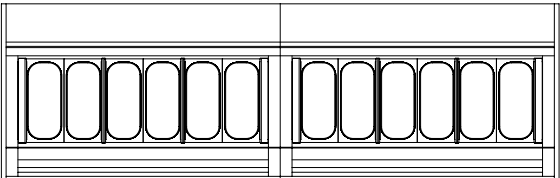
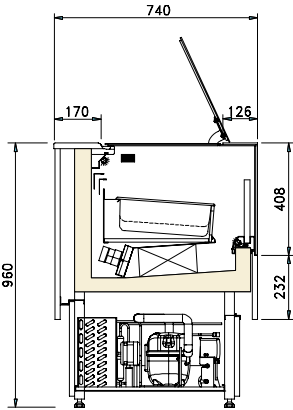
Front panel (1) Pannello frontale	Front grid (2) Griglia frontale	Side panels (3) Fianchi laterali
<div> <div></div> Fenix™ 0030 White Alaska </div> <div> <div></div> Legno a scelta arredo </div>	<div> <div></div> Fenix™ 0030 White Alaska </div> <div> <div></div> Legno a scelta arredo </div>	<div> <div></div> Fenix™ 0030 White Alaska </div> <div> <div></div> Legno a scelta arredo </div>
Standard / Di serie	Standard / Di serie	Standard / Di serie



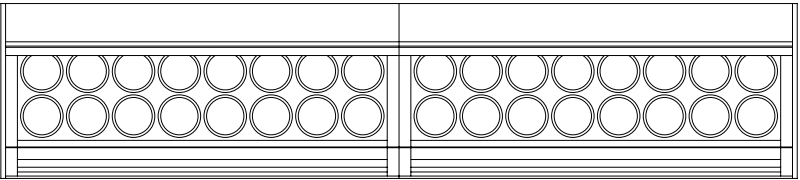
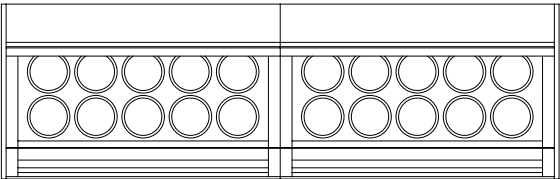
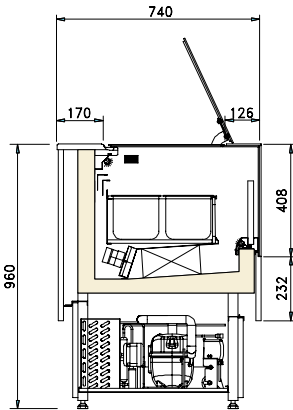
L120+120

L170+170

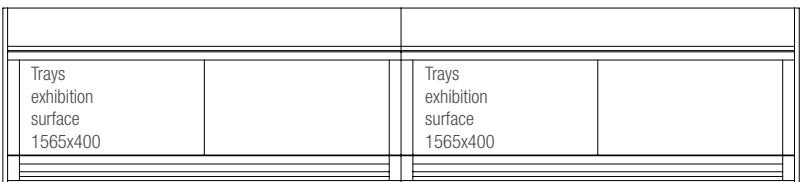
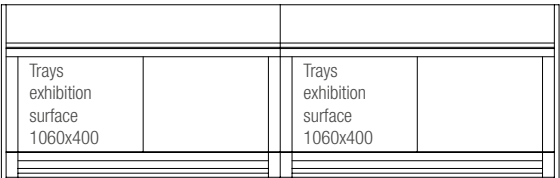
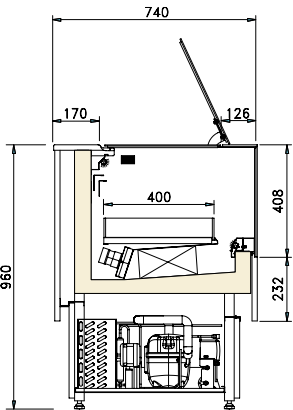
Gelato container



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						

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



Dual temperature



ONESHOW STAND GELATO		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
Height Altezza	Length Lunghezza								
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

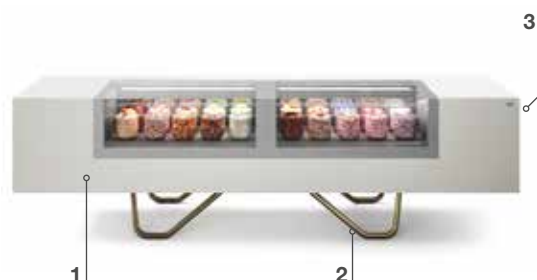
Setup

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 polycarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		4+4	-
Single portions container Vaschetta monoporzioni		4+4	-

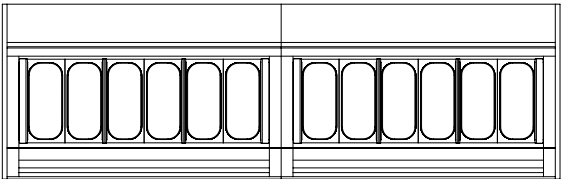
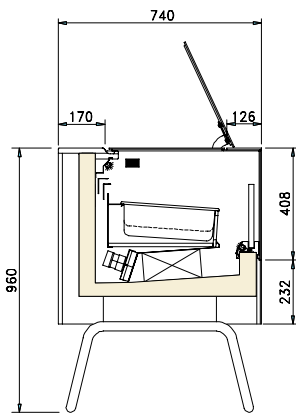
Available colours - Colori disponibili

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

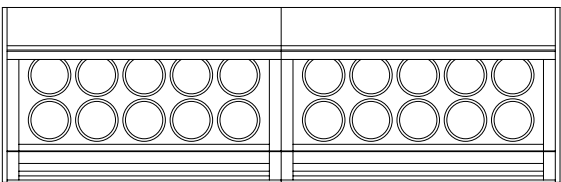
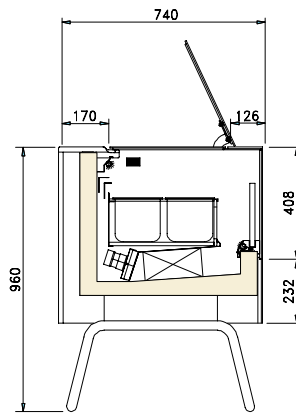


L120+120

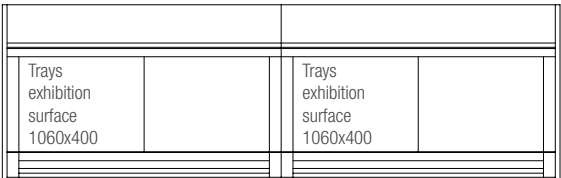
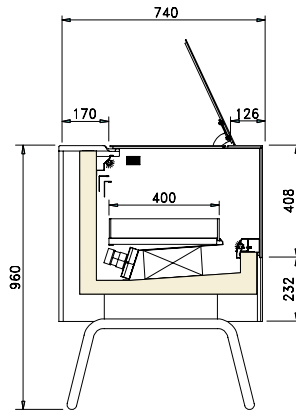
Gelato containers



Gelato carapine



Pastry



Kelly

Gelato & Pastry





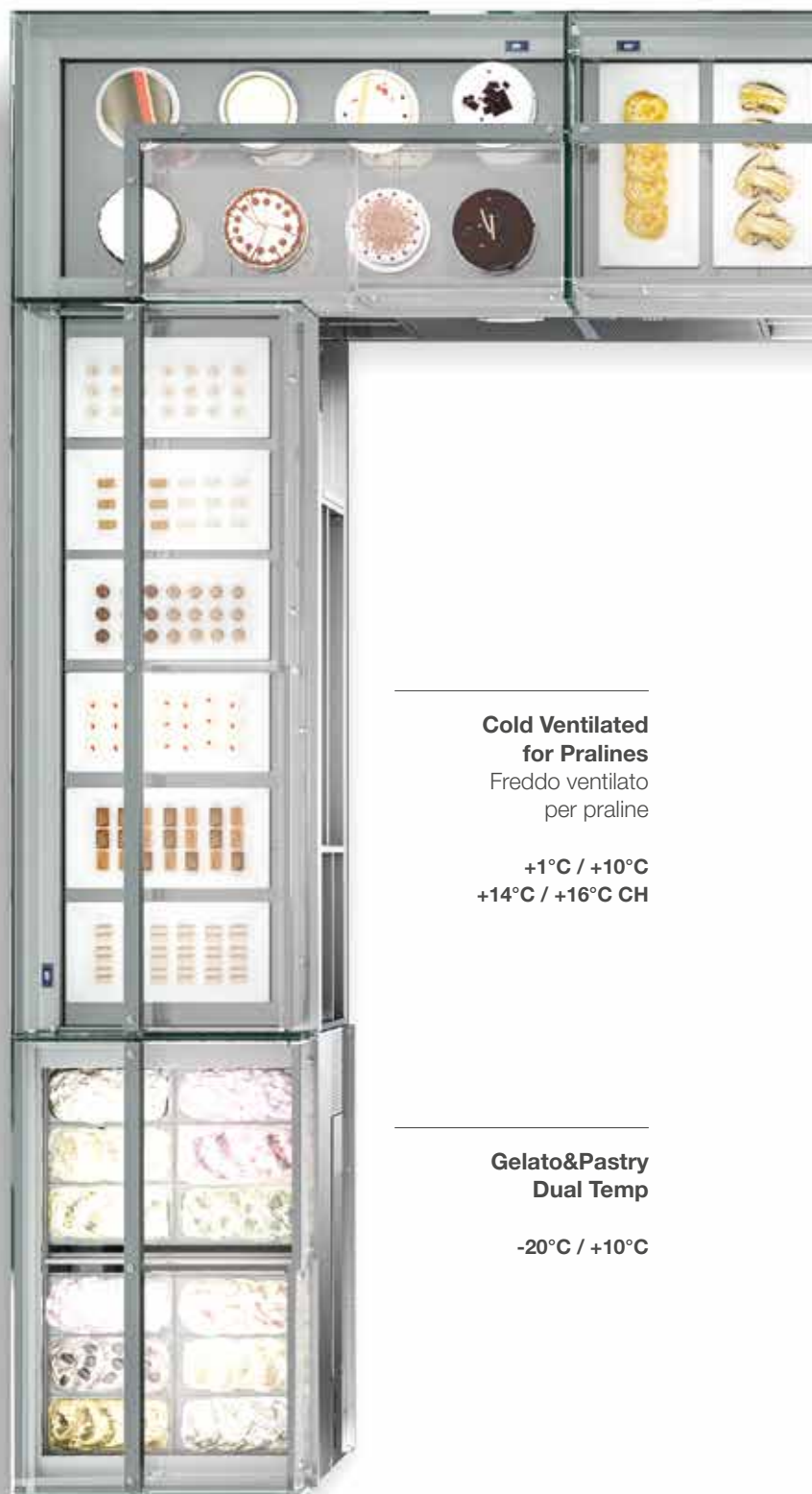
Kelly services

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, organizzi 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
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

Freddo ventilato

+1°C / +10°C**Dry hot**

Vetrina Caldo Secco

+65°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 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

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		Cabinet 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
Height Altezza	Length Lunghezza								
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



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

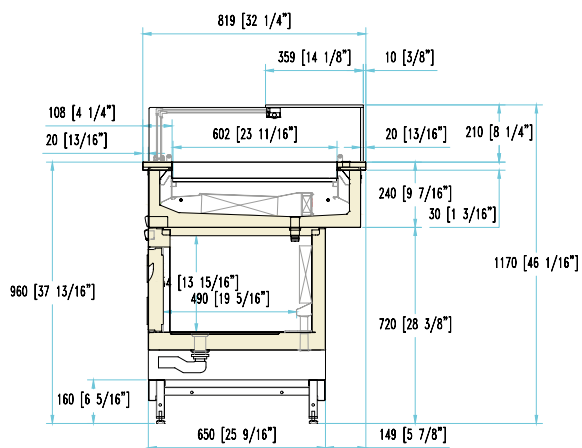
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000x819x1170 mm			1250x819x1170 mm		
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	-			-		
Net weight Peso netto	H117	-	-	-	-	-	-
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata	-	Ventilated Ventilata	-		
Refrigerant Refrigerante		R290	-	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) Assorbimentonto 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

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



TDX				TSX		
RV TN	RV CH	RV TN / TCS	RV TN	RV CH	RV TN / TCS	
1500x819x1170 mm			1500x819x1170 mm			
-			-			
210 kg			215 kg			
Ventilated Ventilata		-	Ventilated Ventilata		-	
R290			R290			
3						
25 °C / 60 %RH						
+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	
1 - Hermetic 1 - Ermetico		-	1 - Hermetic 1 - Ermetico		-	
Off Cycle Fermata compressore		-	Off Cycle Fermata compressore		-	
230 V / 1 Ph / 50 Hz						
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	
229 W / 1,3 A		-	229 W / 1,3 A		-	
ded with air cooled ione ad aria						
1400 x 602 mm			1400 x 602 mm			

Kelly Gelato

H 117

P 80

L 125

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					

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 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
Height Altezza	Length Lunghezza								
H117	125	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.

Kelly Gelato






125

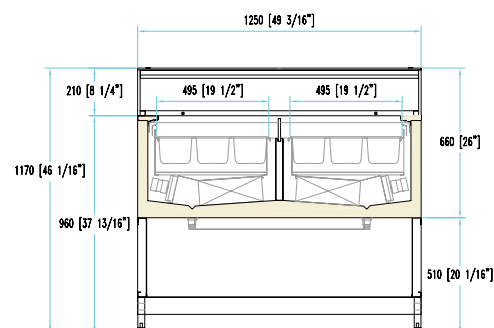
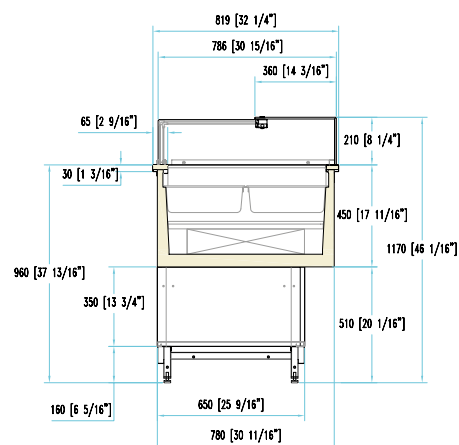
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1250 x 819 x 1170 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
Net weight Peso netto	150 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated - Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni 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

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

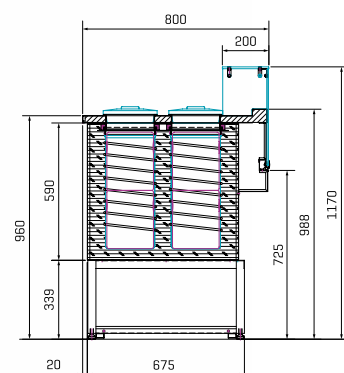
7

Piano di servizio

Acciaio inox

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Multiplo



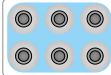
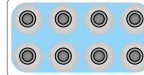
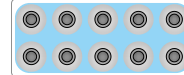







75	100	125	150
T1 - T2	T1 - T2 - T3	T1 - T2 - T3	T1 - T2 - T3

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) Assorbimentonto 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 whit 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

A ↑ G	C	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

Configuration

- Scoop washer with water tap
- Tanks for water
- Sun curtain

Temperature

-16/-14 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Hot gas

Climate class

4

Upper class

Tempered single

Front glass

Tempered single

Side glass

Tempered single

Rear closing system

Tilting panel

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

2 Ray wheels and
one pivoting wheel with brake

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Lavaporzionatore con rubinetto
- Taniche per acqua
- Tenda decorativa parasole

Temperatura

-16/-14 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe climatica

4

Vetro superiore

Singolo temperato

Vetro frontale

Singolo temperato

Vetri laterali

Singolo temperato

Chiusura posteriore

Ribaltina basculante

Piano di servizio

Acciaio inox

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 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
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

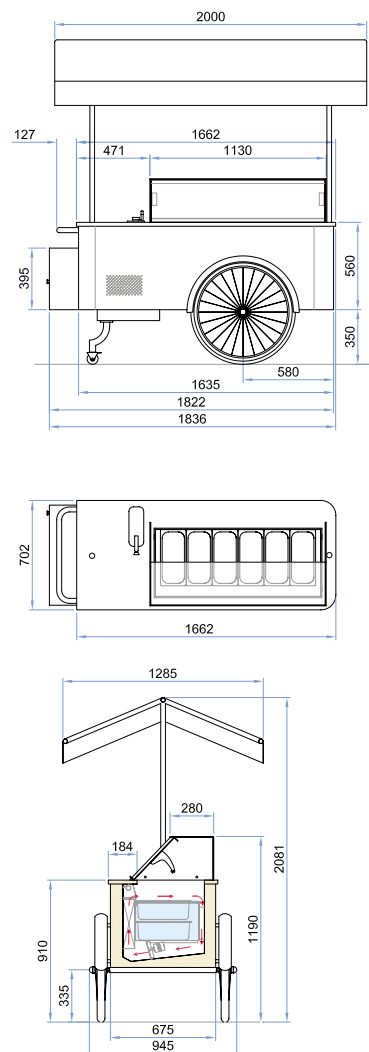
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Net weight Peso netto	205 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Product temperature Temperatura 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	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

- Scoop washer with water tap
- Tanks for water
- Sun curtain

Temperature

-16/-14 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Hot gas

Climate class

4

Upper class

Tempered single

Front glass

Tempered single

Side glass

Tempered single

Rear closing system

Tilting panel

Work top

Stainless steel

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

2 Ray wheels and
one pivoting wheel with brake

Installazione

Plug-in

Configurazione

- Lavaporzionatore con rubinetto
- Taniche per acqua
- Tenda decorativa parasole

Temperatura

-16/-14 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe climatica

4

Vetro superiore

Singolo temperato

Vetro frontale

Singolo temperato

Vetri laterali

Singolo temperato

Chiusura posteriore

Ribaltina basculante

Piano di servizio

Acciaio inox

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

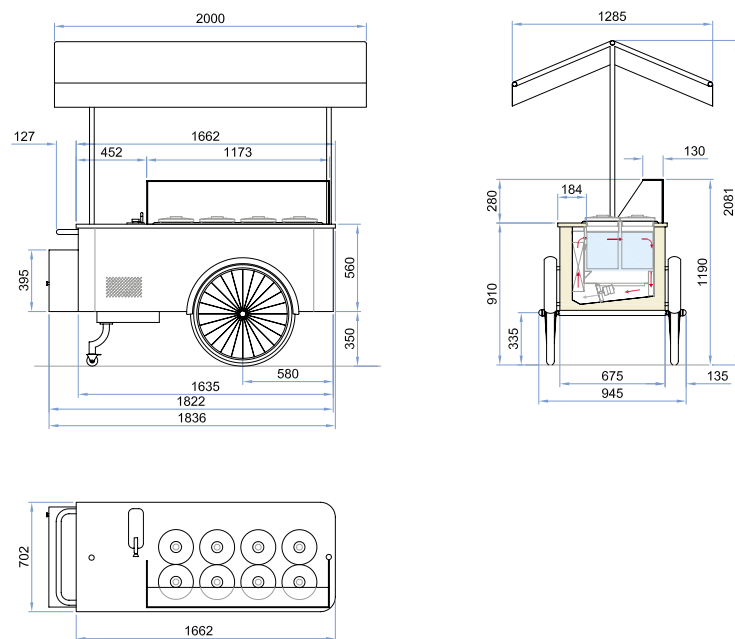
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Net weight Peso netto	205 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290
Climate class Classe climatica	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Product temperature Temperatura 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

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

7 Lt ø 200 x 250 h		8
------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---



CRISTALTOWER

Gelato & Pastry





Cristal Tower 75 LH

H 160

P 75

L 75

Gelato • Pastry

A	G	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 convertible							
RV / TCS		Ventilated / Dry heat convertible							
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

Ermatico

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 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
Height Altezza	Length Lunghezza								

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.

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)

RV TN

RV TB/TN

RV CH

RS TB

750x745x1611 mm

243 / 372 lt

195 kg

Ventilated

Ventilata

Static

Statica

R290

4

30 °C / 55 %RH

+1/+10 °C

-18/+10 °C

+14/+16 °C

-15/-18 °C

1 - Hermetic

1 - Ermetico

Off Cycle

Fermata compressore

Hot gas

Gas caldo

Off Cycle

Fermata compressore

Manual

Manuale

230 V / 1 Ph / 50 Hz

450 W / 3 A

1000 W / 5,1 A

620 W / 4 A

820 W / 4,3 A

40 W / 0,4 A

1450 W / 7 A

40 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 (LxD)

Ripiano (LxP)

554x509 mm

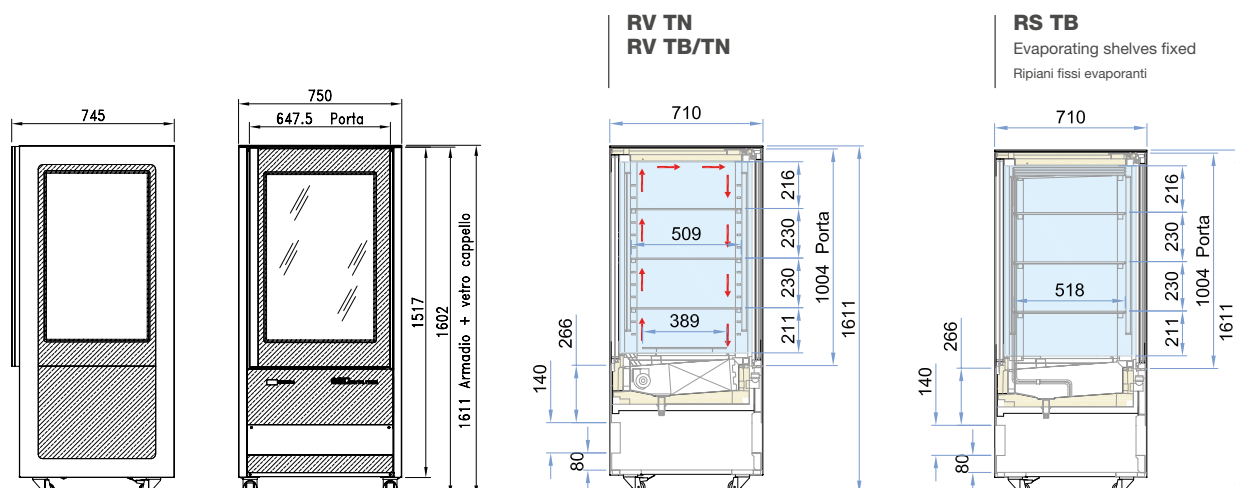
495x518 mm

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

605x389 mm

-



Cristal Tower 75

H 206

P 75

L 75

Gelato • Pastry • Chocolate

A	G	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 convertible							
RV / TCS		Ventilated / Dry heat convertible							
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 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
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

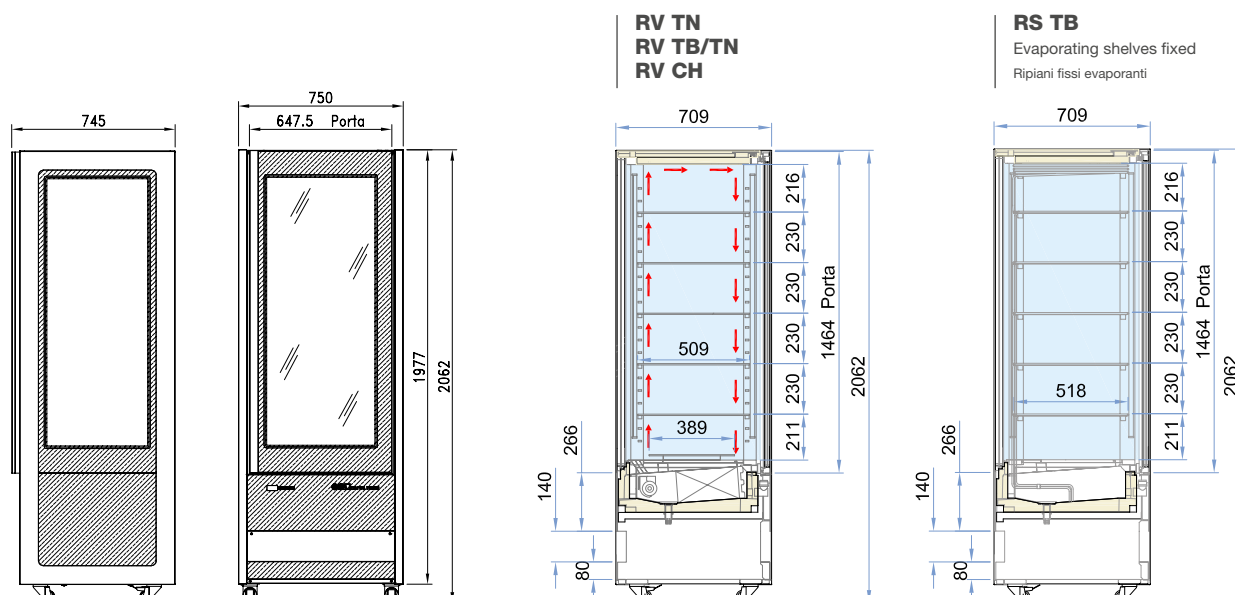
	RV TN	RV TB/TN	RV CH	RS TB
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	750x745x2062 mm			
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	373 / 565 lt			
Net weight Peso netto	288 kg			
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata			Static Statica
Refrigerant Refrigerante	R290			
Climate 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	-

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)	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 convertible						
RV / TCS	Ventilated / Dry heat convertible						
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 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
Height Altezza	Length Lunghezza								

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)

RV TN

RV TB/TN

RS TB

930x745x1611 mm

322 / 473 lt

215 kg

Ventilated
Ventilata

Static
Statica

R290

4

30 °C / 55 %RH

+1/+10 °C

-18/+10 °C

-15/-18 °C

1 - Hermetic
1 - Ermetico

2 Hermetics
2 Ermetici

1 - Hermetic
1 - Ermetico

Off Cycle
Fermata compressore

Hot gas
Gas caldo

Manual
Manuale

230 V / 1 Ph / 50 Hz

500 W / 3,4 A

1050 W / 5,5 A

1170 W / 5,8 A

50 W / 0,4 A

1450 W / 6,7 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

Shelf (LxD)

Ripiano (LxP)

734x509 mm

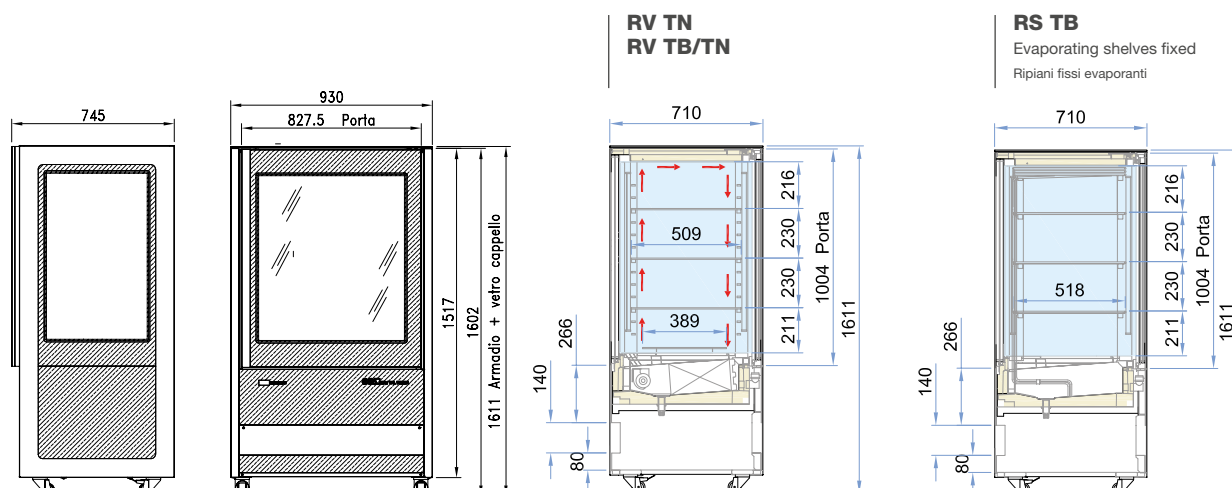
675x518 mm

Bottom shelf (LxD)

Ripiano di fondo (LxP)

785x389 mm

-



Cristal Tower 93

H 206

P 75

L 93

Gelato • Pastry • Chocolate

A	G	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 convertible							
RV / TCS		Ventilated / Dry heat convertible							
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 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
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	-

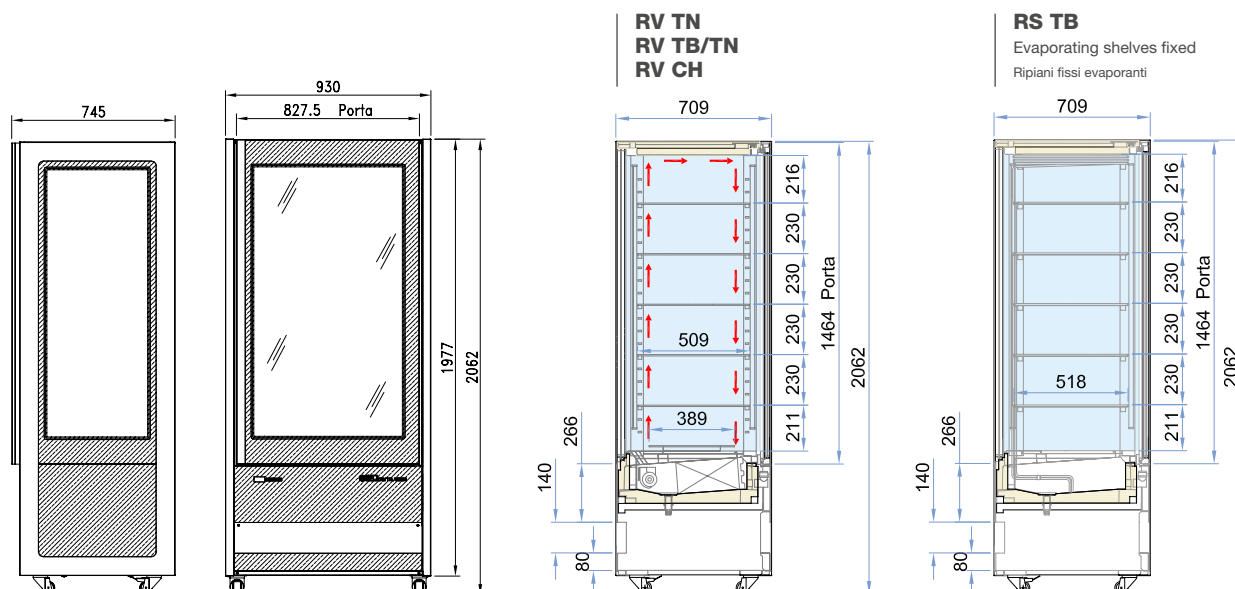
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled

Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

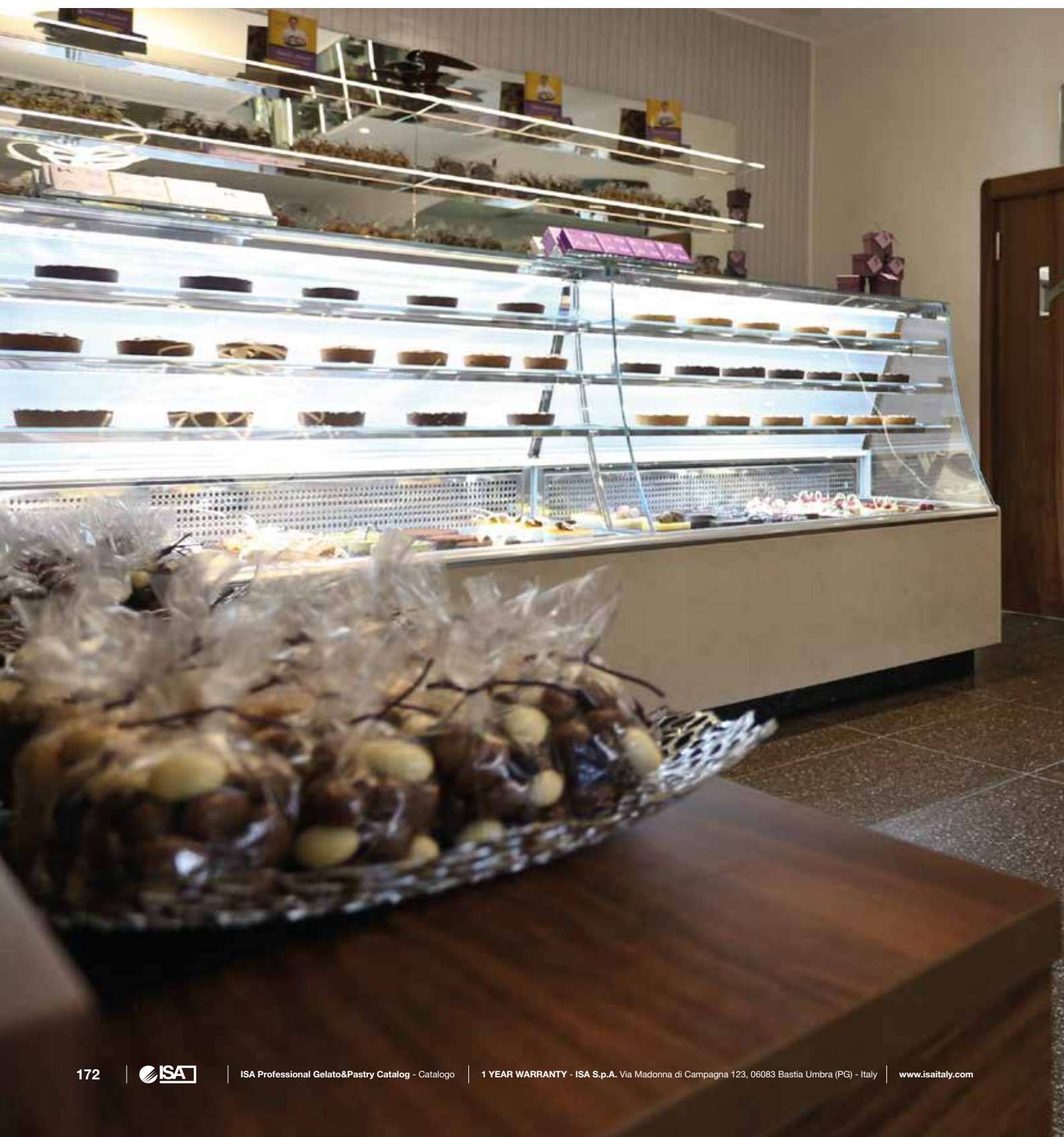
Allestimento

Shelf (LxD) Ripiano (LxP)	734x509 mm	675x518 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	785x389 mm	-



PAGODAK

Pastry





PAGODA K





PAGODA K

H 150

P 115

L 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate

A	F	A	G	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 convertible								
RV / TCS	Ventilated / Dry heat convertible								
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

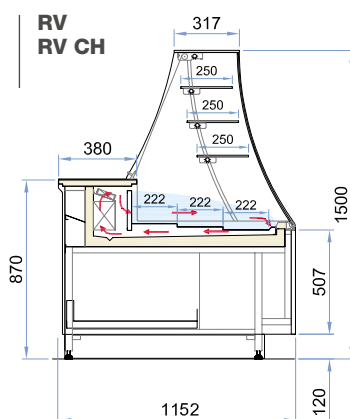
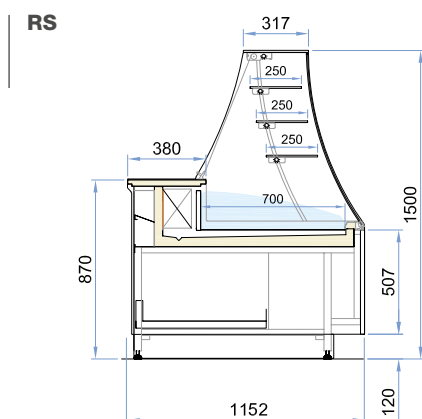


PAGODA K PASTRY		Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m ²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
Height Altezza	Length Lunghezza								
H150 RS	125	IHC7	0,75	H	6°C	F	*	*	-
	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 RV	125	IHC7	0,62	H	6°C	F	*	*	-
	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.

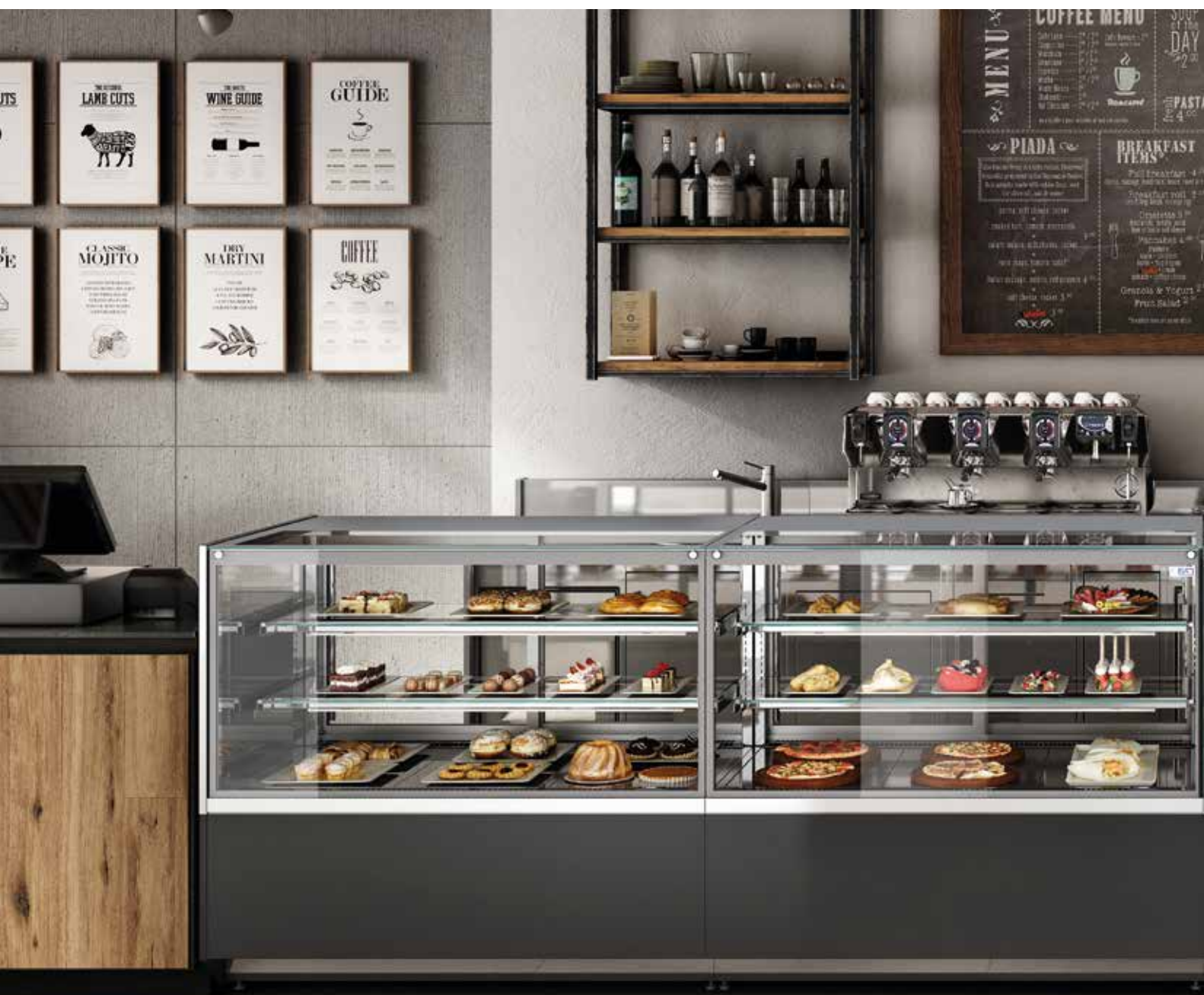
*** Available on request**
Dati disponibili su richiesta

Pagoda K		125	150	175	200
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)		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) Capacità (lorda/netta)		515 / 243 lt	618 / 297 lt	721 / 348 lt	824 / 398 lt
Net weight Peso netto		325 kg	370 kg	415 kg	460 kg
Refrigeration Refrigerazione	RS RV - RV CH	Static Statica Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante		R290			
Climate class Classe climatica		3			
Operating conditions Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH			
Product temperature Temperatura prodotto	RS - RV CH	+1 / +10 °C +14 / +16 °C			
Compressor (type) Compressore (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)	RS	450 W / 3 A	600 W / 4,5 A	900 W / 6,5 A	1300 W / 6,6 A
	RV	600 W / 4,5 A	900 W / 6,5 A	1300 W / 6,6 A	1350 W / 6,8 A
	RV CH	750 W / 4,3 A	1100 W / 7 A	1600 W / 9,5 A	2500 W / 12 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	RS RV / RV CH	30 W / 0,1 A 60 W / 0,2 A			90 W / 0,3 A 120 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					
Pastry tray (LxD) Vassoio pasticceria (LxP)		-	-	-	-
Shelf (LxD) Mensola (LxP)		1184x250 mm	1434x250 mm	1684x250 mm	1934x250 mm



METRO

Pastry





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



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)	H117	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm		1500 x 833 x 1170 / 1216 mm	
Dimensioni esterne (LxPxH)	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)	H117	523,5 / 237,8 lt		687 / 312,1 lt		790 / 300 lt	
Capacità (lorda / netta)	H135	652 / 305,6 lt		855,5 / 401,2 lt		985 / 387 lt	
Weight (net)	H117	200 kg		205 kg		230 kg	
Peso (netto)	H135	210 kg		215 kg		240 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/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C
Temperatura prodotto		-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C
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		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal)		530 W / 3,1 A	750 W / 4,2 A	550 W / 3,1 A	770 W / 4,3 A	-	-
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)		35 W / 0,2 A				-	-
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

Allestimento

Shelf (LxD)		907 x 400 mm	1207 x 400 mm	1407 x 400 mm
Ripiano (LxP)		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 (LxP)		910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm

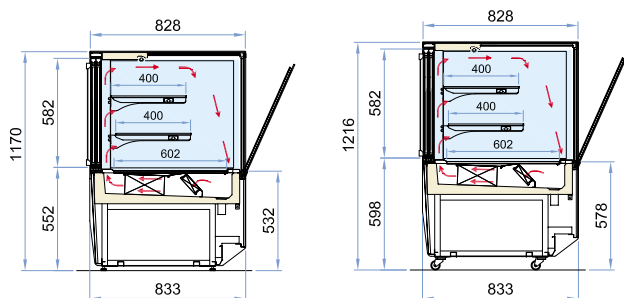
Height Altezza	Length Lunghezza	Model type Tipo di banco	Total display area Superficie espositiva totale m²	Temperature class Classe di temperatura	Recommended temperature Temperatura consigliata °C	Energy class Classe energetica	Energy efficiency index Indice di efficienza energetica EEI	Annual energy consumption Consumo annuo AEC kWh/A	Light source type and class Tipo e classe illuminazione
H117	100	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.

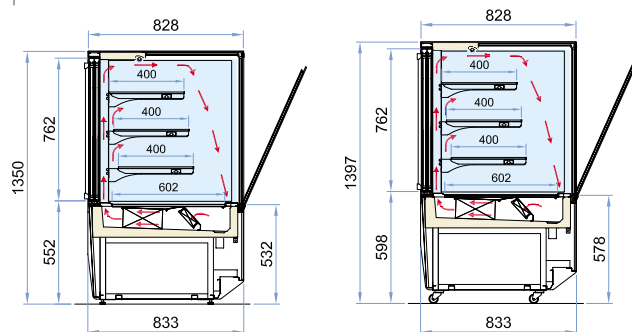
H117

RV TN - RV CH



H135

RV TN - RV CH



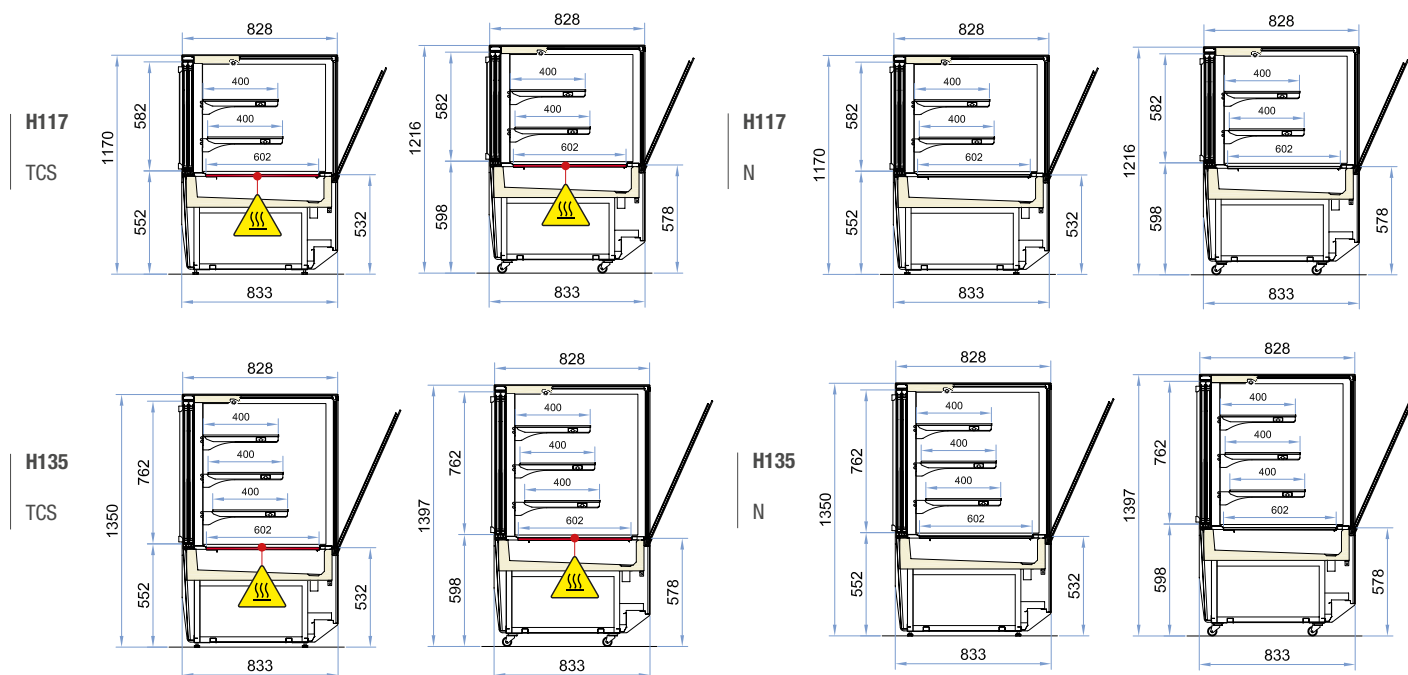
Metro ST

100		130		150	
TC S	N	TC S	N	TC S	N
1000 x 833 x 1170 / 1216 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm		1500 x 833 x 1170 / 1216 mm	
1000 x 833 x 1350 / 1397 mm		1300 x 833 x 1350 / 1397 mm		1500 x 833 x 1350 / 1397 mm	
-		-		-	
-		-		-	
175 kg		180 kg		210 kg	
185 kg		190 kg		220 kg	
		-			
		-			
		3			
25 °C / 60 %RH					
+65 °C	-	+65 °C	-	+65 °C	-
-					
-					
230 V / 1 Ph / 50 Hz					
800 W / 3,5 A	24 W / 0,2 A	930 W / 4,2 A	33 W / 0,3 A	-	-
-					

Setup

Allestimento

Shelf (LxD)		907 x 400 mm	1207 x 400 mm	1407 x 400 mm
Ripiano (LxP)		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 (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

METRO



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 (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

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/+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 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	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			
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	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal)	850 W / 3,9 A		910 W / 4,1 A	
Assorbimento elettrico (regime)	850 W / 3,9 A		910 W / 4,1 A	
Electrical input (defrost)	60 W / 0,3 A		-	
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	60 W / 0,3 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

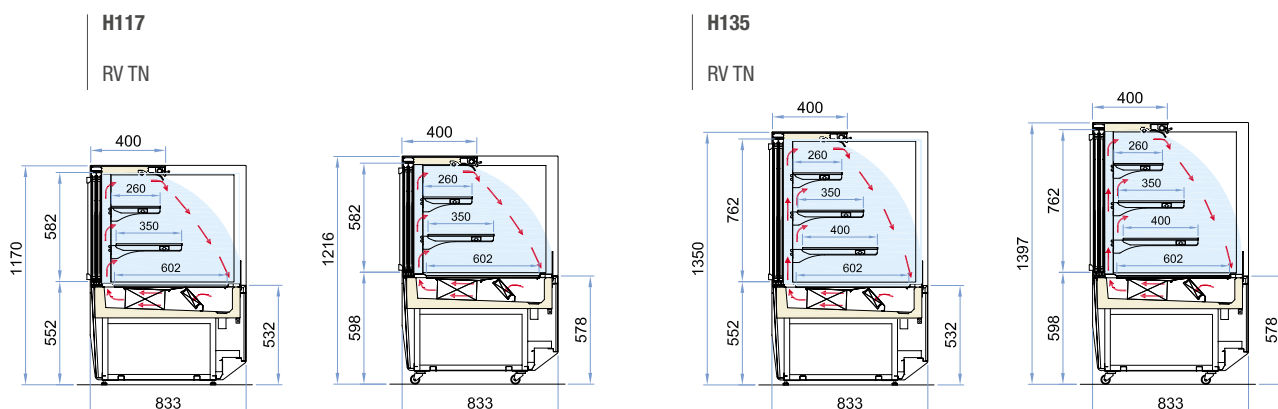
Allestimento

Shelf (LxD)	907 x 260 mm	1207 x 260 mm	1407 x 350 mm
Ripiano (LxP)	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 (LxP)			

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
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.



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 polycarbonato
 (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

Upper Compartment 1	A ↑ G	E	A ↑ G	F	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										•

Lower Compartment 2	A ↑ G	E	A ↑ G	F	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										



H 135



H 117

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				
Climate class			3	
Classe climatica				
Operating conditions			25 °C / 60 %RH	
Condizioni ambientali				
Product temperature	RV TN		-1 / +7 °C	
Temperatura prodotto	TC S		+65 °C	
	N		-	
Compressor (q.ty - type)	RV TN		1 - Hermetic / 1 - Ermetico	
Compressore (q.tà - tipologia)	TC S			
	N		-	
Defrost	RV TN		Off Cycle / Fermata compressore	
Sbrinamento	TC S			
	N		-	
Power supply			230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Alimentazione				
Electrical input (nominal)	RV TN - RV TN	890 W / 4 A	910 W / 4,1 A	1150 W / 4,7 A
Assorbimentonto elettrico (regime)	RV TN - TC S	1610 W / 6,3 A	1820 W / 7,1 A	2250 W / 8,8 A
	RV TN - N	890 W / 4 A	910 W / 4,1 A	1150 W / 4,7 A
Electrical input (defrost)	RV TN - RV TN	60 W / 0,3 A	60 W / 0,3 A	80 W / 0,4 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	RV TN - TC S	780 W / 3 A	970 W / 3,8 A	1180 W / 4,6 A
	RV TN - N	60 W / 0,3 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

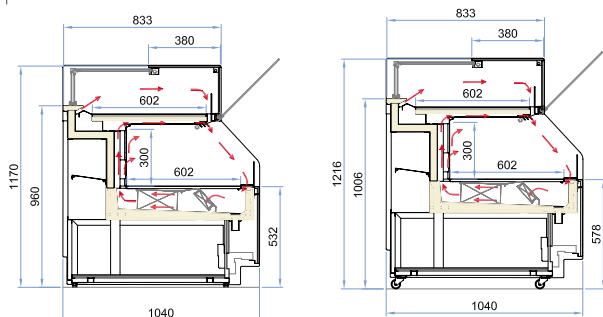
Shelf upper compartment 1 (LxD)	920 x 215 mm	1220 x 215 mm	1420 x 215 mm
Ripiano vano superiore 1 (LxP)			
Bottom upper compartment 1 (LxD)			
Ripiano di fondo vano superiore 1 (LxP)			
Bottom lower compartment 2 (LxD)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm
Ripiano di fondo vano inferiore 2 (LxP)			

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
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	-

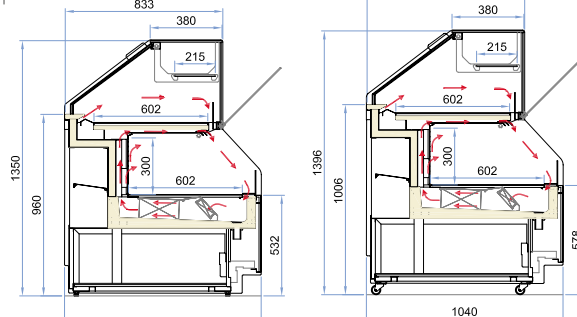
Configuration: air cooled plug in unit R290, polycarbonate sliding doors rear closure, self-night curtain opening, led lighting.

Configurazione: motore a bordo ad aria R290, chiusura posteriore scorrevoli in policarbonato, apertura anteriore tenda notte manuale, luminazione 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 artigiana, 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

