



CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

Piano espositivo profondo 900 mm per un'ottimale esposizione della merce, realizzato in acciaio inox finitura Scotch-Brite (INOX) o in lamiera zincata verniciata RAL 7021 nero opaco (NERO). Piano lavoro profondo 290 mm in acciaio inox goffrato antigraffio. Portacarta di serie su tutti i modelli. GOURMET CARNE & GASTRONOMIA è disponibile nei moduli lineari 937/1250/1875/2500/3125/3750 mm.

CASTELLO VETRI

Vetri temperati dritti, singoli e apribili verso l'alto tramite pistoni per rendere comoda la manutenzione e semplice l'accesso al piano espositivo per l'allestimento; nei moduli angolari il vetro frontale è fisso. Montante frontale in acciaio inox lucido (INOX) o verniciato RAL 7021 nero opaco (NERO). Cappello in vetro, fisso, profondo 360 mm con plafoniera di illuminazione a led 2800°K ad effetto luce naturale. Senza scorrevoli in metacrilato. Ventilazione frontale e laterale anticondensa.

REFRIGERAZIONE

Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato in cataforesi contro la corrosione. GOURMET è disponibile con unità condensatrice a bordo (UC) con gas R452A oppure con gas propano R290 (vedi listino per controllo modulistica) e senza unità condensatrice (NUC). Pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore. Possibilità di regolare la velocità dell'aria all'interno della vetrina (escluse le vetrine con gas R290).

La versione CARNE & GASTRONOMIA, garantisce un delta termico estremamente ridotto sui prodotti esposti: - è testata in classe climatica 3 (25°C/60% U.R), classe di temperatura M1 (-1°C/+5°C).

TECHNICAL FEATURES

STRUCTURE

Display surface - 900 mm deep - made of stainless steel with Scotch-Brite finish (INOX) or galvanized sheet metal painted in epoxy powder RAL 7021 matt black (BLACK). 290-mm deep worktop in scratch-resistant embossed stainless steel. Paper holder on all units. GOURMET MEAT & DELI display cases are available in linear units: 937, 1250, 1875, 2500, 3125 and 3750 mm.

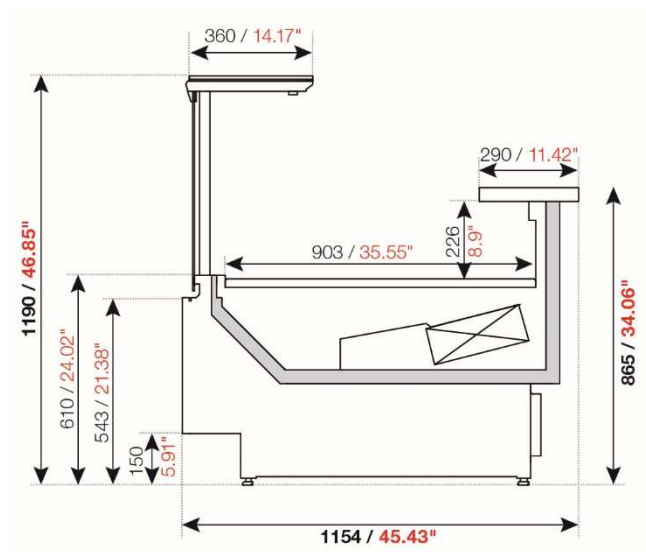
GLASS STRUCTURE

The single glass front opens upwards, by gas pistons. Fixed glass front in corner units, with the exception of 2/90° corner unit. Front upright in polished stainless steel (INOX) or painted in epoxy powder RAL 7021 matt black (BLACK). Fixed glass top, 360 mm deep, with 2800°K LED lighting with natural light effect. Front and side anti-condensation ventilation. As option, rear closure with transparent polycarbonate sliding doors.

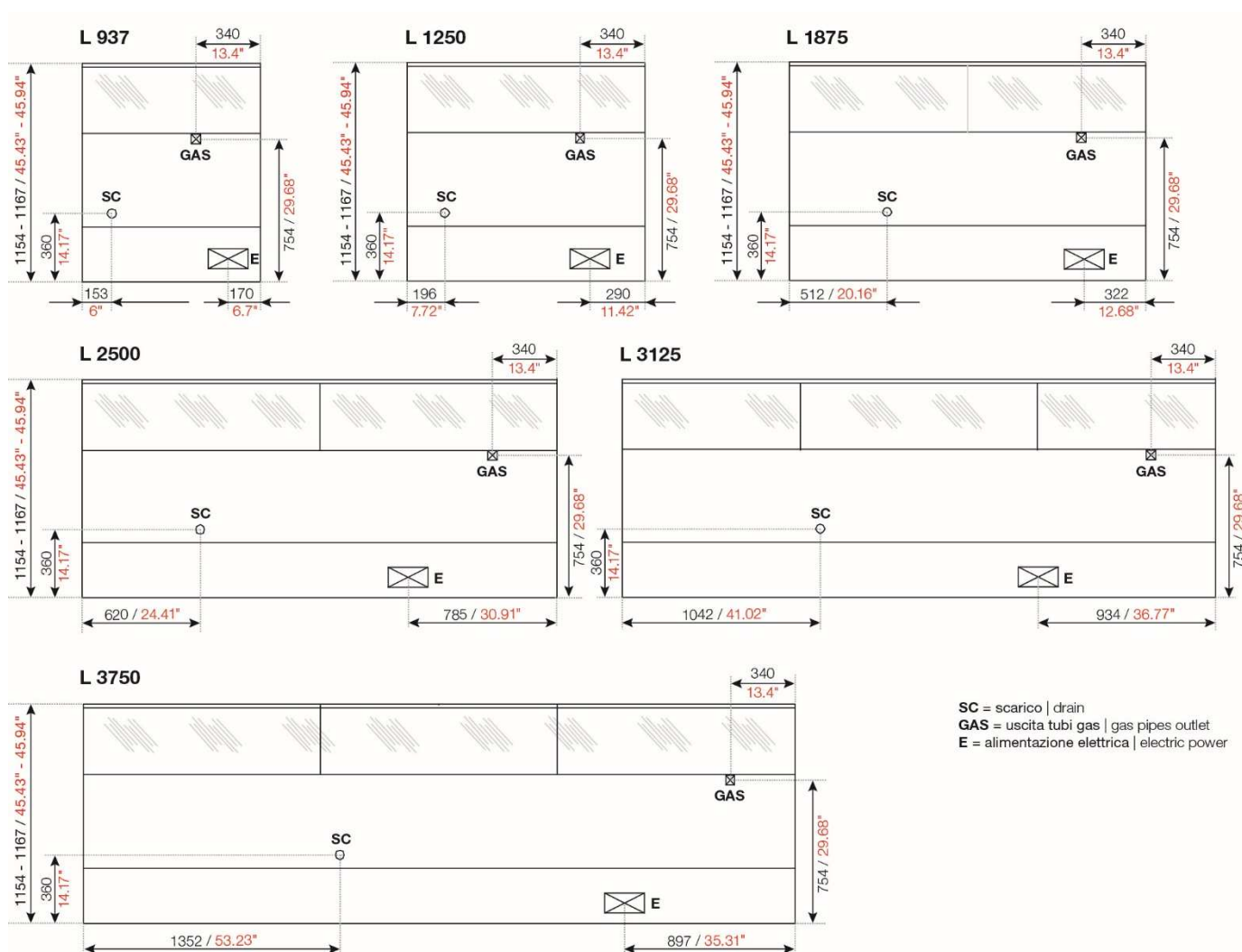
REFRIGERATION SYSTEM

Ventilated refrigeration with evaporator treated in cataphoresis against corrosion. GOURMET is available with on-board condensing unit (UC) with R452A gas or with R290 propane gas; or without condensing unit (NUC). Electronic control panel on the operator side. It is possible to adjust the air speed inside the display cases with R452A gas. The version MEAT & DELI allows to obtain an extremely reduced thermal delta on the products displayed: -1°/+5°C (M1 temperature class). Climatic class: 3 (25°C/60% R.H.).

SEZIONE | SECTION VIEW



SHEMA SCARICHI | DRAINAGE SYSTEM SCHEME





DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Altezza Height		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH			
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in		
L 937	1017*	40*	1190	46.85	1154	45.43	216	476	1210x1250xH1440	47.6"x49.2"xH56.7"		
L 1250	1330*	52.36*	1190	46.85	1154	45.43	227	500	1520 x1250xH1440	59.9"x49.2"xH56.7"		
L 1875	1955*	76.96*	1190	46.85	1154	45.43	255	562	2150 x1250xH1440	84.6"x49.2"xH56.7"		
L 2500	2580*	101.6*	1190	46.85	1154	45.43	320	705	2770 x1250xH1440	109"x49.2"xH56.7"		
L 3125	3205*	126.2*	1190	46.85	1154	45.43	359	791	3400x1250xH1440	133.9"x49.2"xH56.7"		
L 3750	3830*	150.8*	1190	46.85	1154	45.43	403	888	4020x1250xH1440	158.3"x49.2"xH56.7"		

*Lunghezza con due fianchi | Length with two panels

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	CLASSE DI TEMPERATURA TEMPERATURE CLASS	CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA ENERGY EFFICIENCY CLASS
3 (30°C e 55% U.R.)	M1 (≥ -1°C ≤ 5°C)	G

R452A	UC = MOTORE A BORDO ON-BOARD CONDENSER 230V/1/50Hz				UCR = MOTORE REMOTO REMOTE CONDENSER 230V/1/50Hz < 20 m			
	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY		POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY	
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F
L 937	455	2,8	360	1229	105	0,6	360	1229
L 1250	470	2,8	450	1536	120	0,7	450	1536
L 1875	960	5,8	675	2305	210	1,3	675	2305
L 2500	990	6,0	900	3073	240	1,5	900	3073
L 3125	1480	9,0	1125	3842	330	2,0	1125	3842
L 3750	1510	9,2	1350	4610	360	2,2	1350	4610

R290	UC = MOTORE A BORDO ON-BOARD CONDENSER 230V/1/50Hz			
	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION		RESA COOLING CAPACITY	
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F
L 937	385	2,3	360	1229
L 1250	400	2,4	450	1536
L 1875	790	4,8	675	2305
L 2500	840	5,1	900	3073
L 3125	930	5,6	1125	3842
L 3750	1360	8,2	1350	4610

