

IT

Struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); piedini in acciaio inox regolabili H:120-150; celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia; cremagliere e guide in acciaio inox per il contenimento di teglie 60x80; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo; porte auto chiudenti con fermo a 100°; unità refrigerante monoblocco brevettata; ottimizzazione flussi aria esterni ed interni; design elegantemente arrotondato; luce interna; serratura di serie; scheda elettronica **INTELLI** con display a cristalli liquidi **LCD** che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa **HACCP**. Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range di funzionamento +4°C +18°C.

EN

Stainless steel monobloc structure; scotch-brite external satin finish; 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc); adjustable stainless steel feet H:120-150; chambers with rounded internal corners for easier cleaning; stainless steel frame with racks for pastry 60x80 trays; automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation; spring-operated door fitted with stop at 100°; patented monobloc refrigerating unit; optimised external and internal air flow distribution; rounded design; internal light; standard lock; INTELLI electronic board and an LCD display, where the HACCP parameters can be viewed. Specific program for chocolate with set +14°C. Range operating +4°C +18°C.

FR

Structure monobloc en acier inox Aisi 304 avec une finition extérieure satinée Scotch-brite ; isolation de 75 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) ; compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; robustes pieds réglables en acier inox H 120-150 ; châssis avec cremailles en acier inox pour plateaux 60x80 ; dégivrage automatique par gaz chaud et évaporation automatique des condensats ; nouvelles unités frigorifiques monobloc brevetées ; optimisation des flux de l'air ; design arrondi ; éclairage interne ; serrure de série ; carte électronique INTELLI avec afficheur à cristaux liquides LCD qui permet le monitoring des paramètres conformément à la réglementation HACCP. Spécifiques au programme pour le chocolat avec set à +14 °C. Température de fonctionnement +4 °C +18 °C.

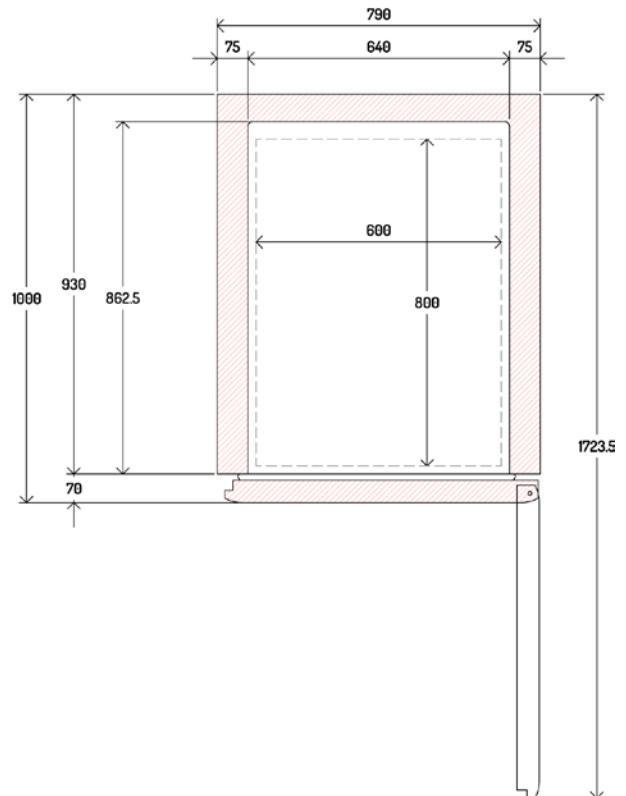
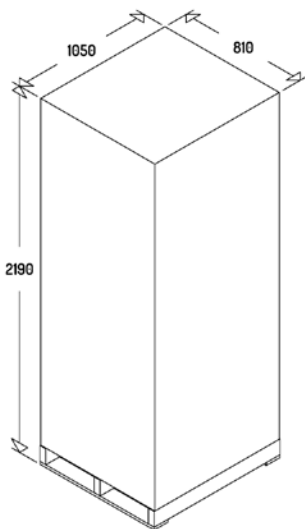
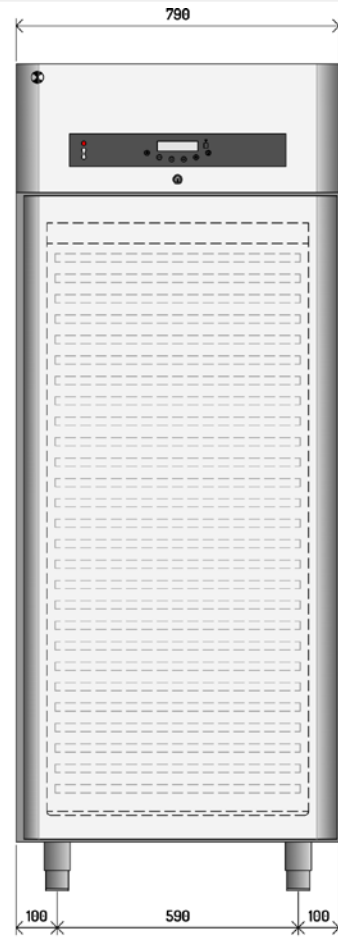
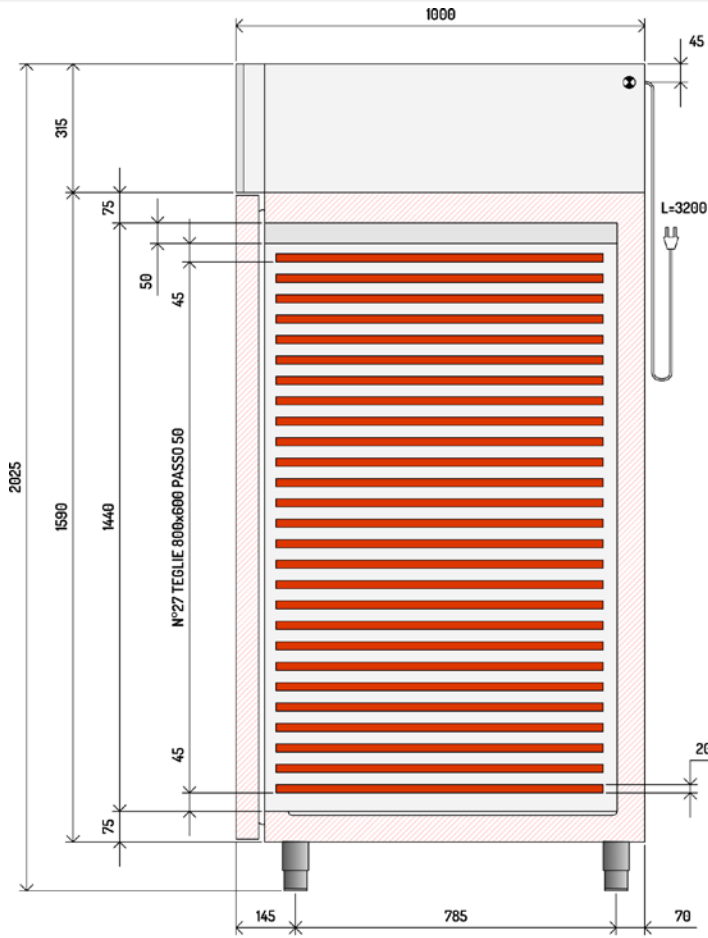
DE




Monoblockausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 75 mm starke Isolierung mittels PUR-Schaum mit hoher Dichte (40 kg/m3); robuste Stellfüße aus Edelstahl H:120-150; Kühlzellen mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung; Edelstahlgestell mit Führungen für 60x80 Blechen; automatische Kondenswasserverdunstung und automatische Warmgas Abtauart; neue patentierte Monoblockkälteaggregate; Optimierung der Zirkulation des Luftstroms; elegant abgerundete Design; Innenbeleuchtung; serienmäßige Schloss; Elektronikplatine INTELLI mit Flüssigkristalldisplay (LCD) für die Überwachung der Parameter gemäß den HACCP-Grundsätzen. Spezifisches Schokoladenprogramm mit set +14°C. Temperatur-Range +4°C + 18°C.

ES

Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 75 mm para el casco y 65 mm para la puerta con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) sin HFC; piés ajustable de acero inoxidable h120/150mm; cámara con equinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza y higiene; deshielo y evaporación del agua de condensación a gas caliente; control de la humedad de serie en la versión TN; cremalleras de acero inoxidable con 20 pares de guías para bandejas de 60x40 o 60x80; flujo de aria canalizado; puertas con autocerrado con bloqueo a 100°; unidad refrigeradora monocasco patentada y tropicalizada (en clase climática 5); cerradura de serie; alimentación de 230V/50Hz monofásica estándar.





Modello - Model - Model - Gerätetyp		AE68X2541
PA		
		
<input type="checkbox"/> Descrizione - Description - Description - Beschreibung		PA 60x80 PRALINE
Range		4°C +18°C
<input type="checkbox"/> Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventilte - Umluftkühlung		V
Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	l	750
Materiale Esterno - External Material - Matériau Extérieur - Verstoff Außen		3 0 4
Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	790
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tü	mm	1000/1723,5
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	2025
Materiale Interno - Internal Material - Matériau Intérieur - Verstoff Innen		3 0 4
Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	640
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	862,5
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1390
Porte - Doors - Portes - Türen		1, Full
Dotazione Standard - Standard Equipment - Equipement standard - Standardausstattung		20 coppie guide - 20 pairs of slides 20 glissieres - 20 paar führungen
Capacità teglie - Pans capacity MAX - Capacité bacs - Backblechekapazität		n°27 600x800
Interasse teglie - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz		50
Luce interna - Internal light - Eclairage intérieure - Innerbeleuchtung		●
Serratura - Lock - Serrure - Schloss		●
Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen		
Type		Hot Gas
N° Defrost in 24 hrs.		INTELLI
Evaporazione acqua sbrin. - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung		Automatic by Hot Gas
Compressor 		
Model		EMT6165U
Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1/3
T° Evaporation	°C	-10
Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	520
Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp	GWP	R290 / 3
Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	90
Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung	watt	330W 2,1A / 350W 2,3A
Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	V	230V~ 50Hz
Noise Level	dbA	53
<input type="checkbox"/> Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	152
Versione Predisposta - Remote version - Version sans groupe - Modelle ohne Aggregat Sbrinamento elettrico - Electrical defrosting - Dégivrage électrique - Elektrische Abtauerung		
Efficienza Energetica - Energy Efficiency - Classe Énergie - Energieeffizienzklasse		C
Energia - Energy - Énergie - Energie	kWh / annum	751
Volume Netto - Net Volume - Volume Net - Nettoinhalt	l	648
Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		5 40°C-40%

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional

IT

Struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc); piedini in acciaio inox regolabili H:120-150; celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia; cremagliere e guide in acciaio inox per il contenimento di teglie 60x80; sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo; porte auto chiudenti con fermo a 100°; unità refrigerante monoblocco brevettata; ottimizzazione flussi aria esterni ed interni; design elegantemente arrotondato; luce interna; serratura di serie; scheda elettronica **INTELLI** con display a cristalli liquidi **LCD** che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa **HACCP**. Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range di funzionamento +4°C +18°C.

EN

Stainless steel monobloc structure; scotch-brite external satin finish; 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc); adjustable stainless steel feet H:120-150; chambers with rounded internal corners for easier cleaning; stainless steel frame with racks for pastry 60x80 trays; automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation; spring-operated door fitted with stop at 100°; patented monobloc refrigerating unit; optimised external and internal air flow distribution; rounded design; internal light; standard lock; INTELLI electronic board and an LCD display, where the HACCP parameters can be viewed. Specific program for chocolate with set +14°C. Range operating +4°C +18°C.

FR

Structure monobloc en acier inox Aisi 304 avec une finition extérieure satinée Scotch-brite ; isolation de 75 mm d'épaisseur par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) ; compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ; robustes pieds réglables en acier inox H 120-150 ; châssis avec cremailles en acier inox pour plateaux 60x80 ; dégivrage automatique par gaz chaud et évaporation automatique des condensats ; nouvelles unités frigorifiques monobloc brevetées ; optimisation des flux de l'air ; design arrondi; éclairage interne ; serrure de série ; carte électronique INTELLI avec afficheur à cristaux liquides LCD qui permet le monitoring des paramètres conformément à la réglementation HACCP. Spécifiques au programme pour le chocolat avec set à +14 °C. Température de fonctionnement +4 °C +18 °C.

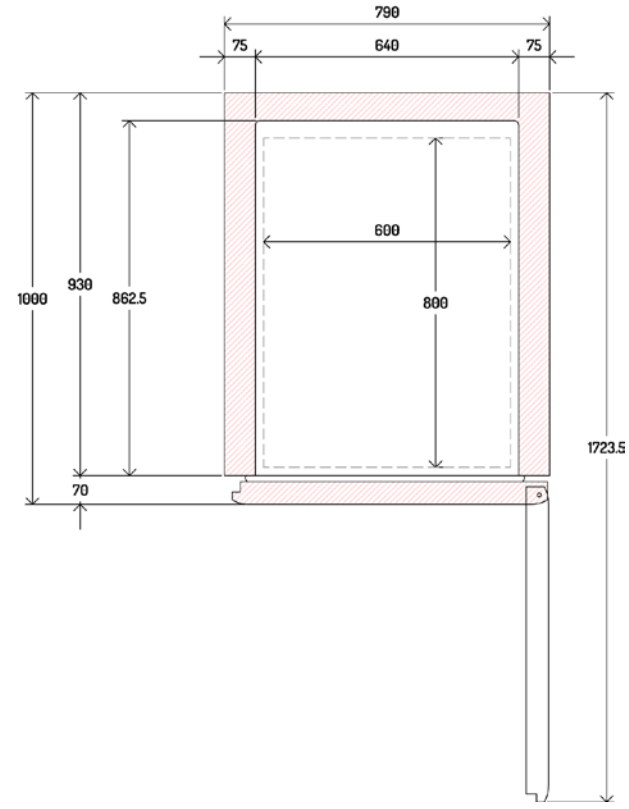
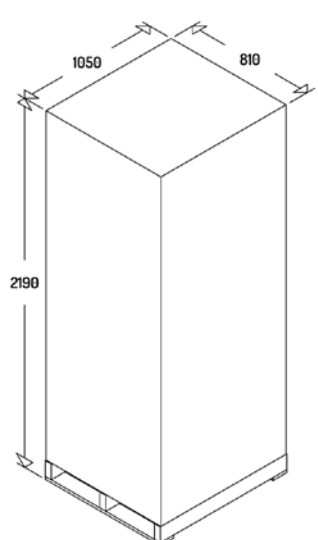
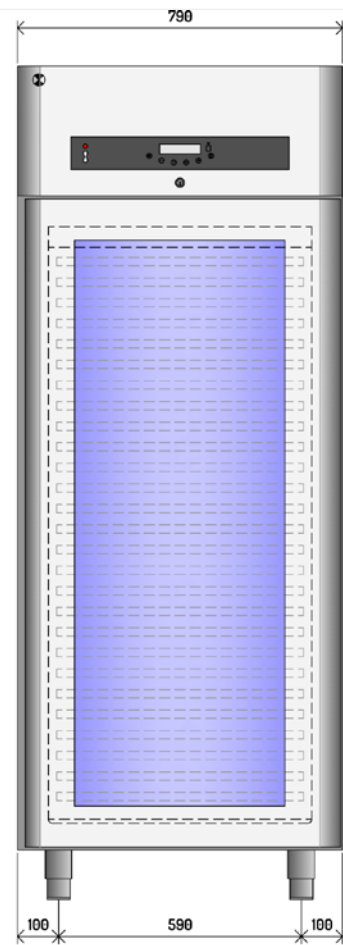
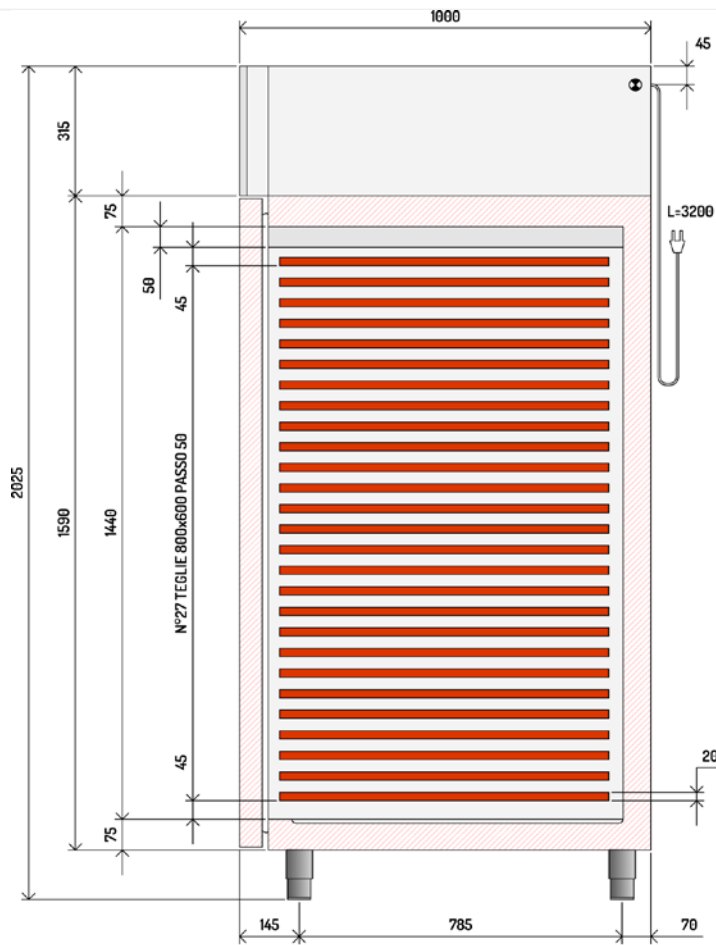
DE

Monoblockausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 75 mm starke Isolierung mittels PUR-Schaum mit hoher Dichte (40 kg/m3); robuste Stellfüße aus Edelstahl H:120-150; Kühlzellen mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung; Edelstahlgestell mit Führungen für 60x80 Blechen; automatische Kondenswasserverdunstung und automatische Warmgas Abtauart; neue patentierte Monoblockkälteaggregate; Optimierung der Zirkulation des Luftstroms; elegant abgerundete Design; Innenbeleuchtung; serienmäßige Schloss; Elektronikplatine INTELLI mit Flüssigkristalldisplay (LCD) für die Überwachung der Parameter gemäß den HACCP-Grundsätzen. Spezifisches Schokoladenprogramm mit set +14°C. Temperatur-Range +4°C + 18°C.

ES

Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 75 mm para el casco y 65 mm para la puerta con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) sin HFC; piés ajustable de acero inoxidable h120/150mm; cámara con equinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza y higiene; deshielo y evaporación del agua de condensación a gas caliente; control de la humedad de serie en la versión TN; cremalleras de acero inoxidable con 20 pares de guías para bandejas de 60x40 o 60x80; flujo de aria canalizado; puertas con autocerrado con bloqueo a 100°; unidad refrigeradora monocasco patentada y tropicalizada (en clase climática 5); cerradura de serie; alimentación de 230V/50Hz monofásica estándar.





Modello - Model - Model - Gerätetyp		AE68V2521
PA		
<input type="checkbox"/> Descrizione - Description - Description - Beschreibung		PA 60x80 PRALINE
Range		4°C +18°C
<input type="checkbox"/> Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventilte - Umluftkühlung		V
<input type="checkbox"/> Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	l	750
<input checked="" type="checkbox"/> Materiale Esterno - External Material - Matériau Extérieur - Werkstoff Außen		3 0 4
Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	790
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tü	mm	1000/1723,5
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	2025
<input checked="" type="checkbox"/> Materiale Interno - Internal Material - Matériau Intérieur - Werkstoff Innen		3 0 4
Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen		
Lunghezza - Width - Largeur - Breite	mm	640
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm	862,5
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1390
Porte - Doors - Portes - Türen		1, Glass
Dotazione Standard - Standard Equipment - Equipement standard - Standardausstattung		20 coppie guide - 20 pairs of slides 20 glissieres - 20 paar führungen
Capacità teglie - Pans capacity MAX - Capacité bacs - Backblechekapazität		n°27 600x800
Interasse teglie - Pans pitch - Pas des bacs - Backblecheabsatz		50
<input checked="" type="checkbox"/> Luce interna - Internal light - Eclairage intérieure - Innerbeleuchtung		●
Serratura - Lock - Serrure - Schloss		●
Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen		
Type		Hot Gas
N° Defrost in 24 hrs.		INTELLI
Evaporazione acqua sbrin. - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung		Automatic by Hot Gas
Compressor		
Model		EMT6165U
Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1/3
T° Evaporation	°C	-10
Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	520
Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp	GWP	R290 / 3
Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	90
Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung	watt	330W 2,1A / 350W 2,3A
Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung	V	230V~ 50Hz
Noise Level	dbA	53
<input type="checkbox"/> Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	152
Versione Predisposta - Remote version - Version sans groupe - Modelle ohne Aggregat Sbrinamento elettrico - Electrical defrosting - Dégivrage électrique - Elektrische Abtauing		
Efficienza Energetica - Energy Efficiency - Classe Énergie - Energieeffizienzklasse		D
<input checked="" type="checkbox"/> Energia - Energy - Énergie - Energie	kWh / annum	984
<input checked="" type="checkbox"/> Volume Netto - Net Volume - Volume Net - Nettoinhalt	l	648
Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		4 30°C-55%

● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ = Optional