

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 ; chassis avec cremailleres 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.

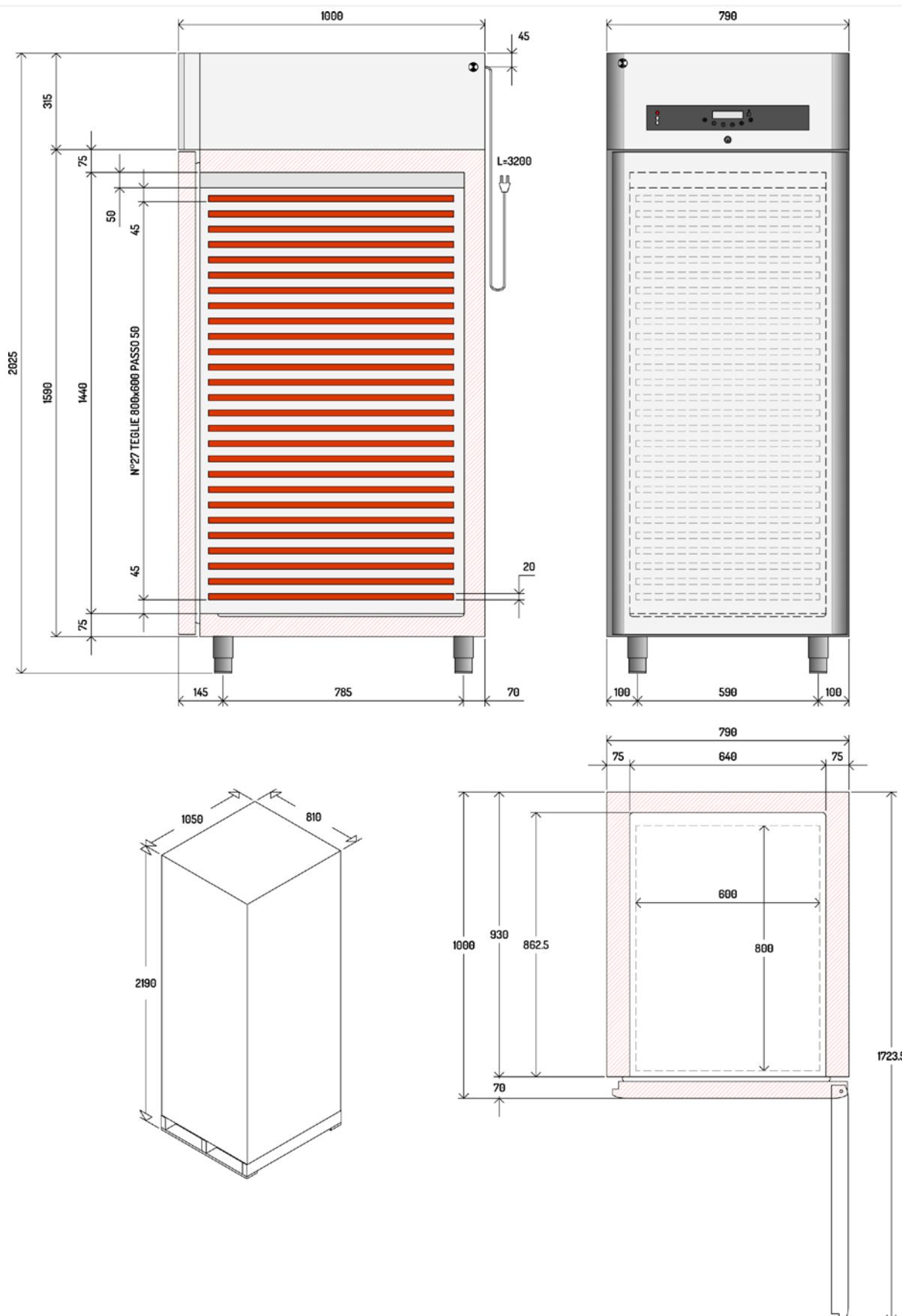
DE

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; cremailleras 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		AC168P	
PA		C	
☐ Descrizione - Description - Description - Beschreibung		PA 60x80 PRALINE	
Range		4°C +18°C	
☐ Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventile - Umluftkühlung		V	
Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen		I	750
Materiale Esterno - External Material - Matériau Extérieur - Werkstoff Außen		3 0 4	
Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - außenabmessungen			
Lunghezza - Width - Largeur - Breite		mm	790
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür		mm	1000/1723,5
Altezza - Height - Hauteur - Höhe		mm	2025
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, Full	
Dotazione Standard - Standard Equipment - Equipement standard - Standardausstattung		20 coppie guide - 20 pairs of slides 20 glissières - 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 - Dégivrage - 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
☐ 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		I	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 cremailleres 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.

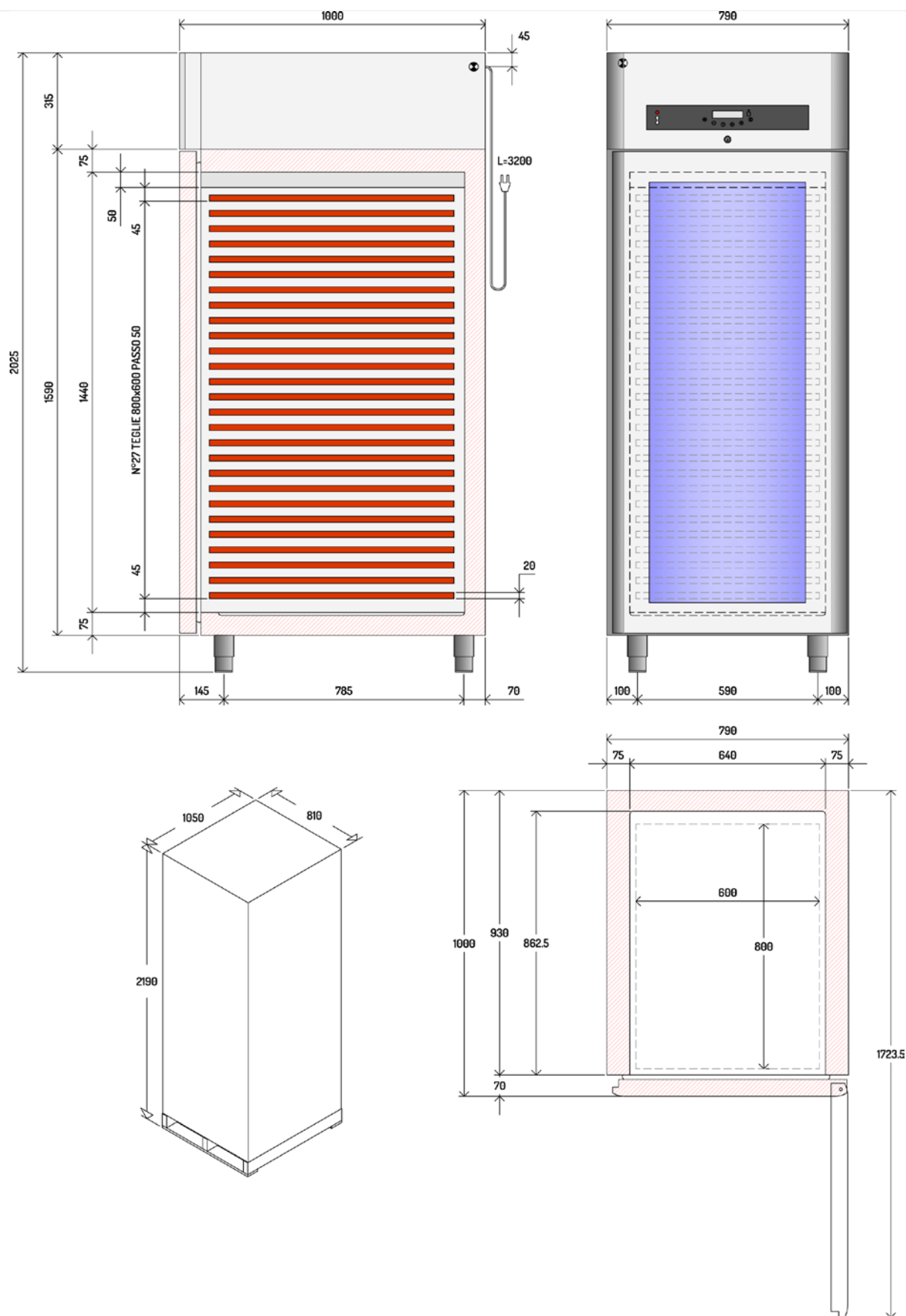
DE

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; cremailleras 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		AC168PV	
			
PA			
☐	Descrizione - Description - Description - Beschreibung	PA 60x80 PRALINE	
	Range	4°C +18°C	
☐	Funzionamento - Operating Mode - Mode de fonctionnement - Betriebsmodus S = Statico - Static - Statique - Stille Kühlung V = Ventilato - Ventilated - Ventile - Umluftkühlung	V	
	Capacità lorda - Gross Capacity - Capacité brute - Bruttovolumen	I	750
	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
	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	
	Luce interna - Internal light - Eclairage intérieure - Innerbeleuchtung	●	
	Serratura - Lock - Serrure - Schloss	●	
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrage - 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
☐	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	D	
	Energia - Energy - Énergie - Energie	kWh / annum	984
	Volume Netto - Net Volume - Volume Net - Nettoinhalt	I	648
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse	4 30°C-55%	

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