



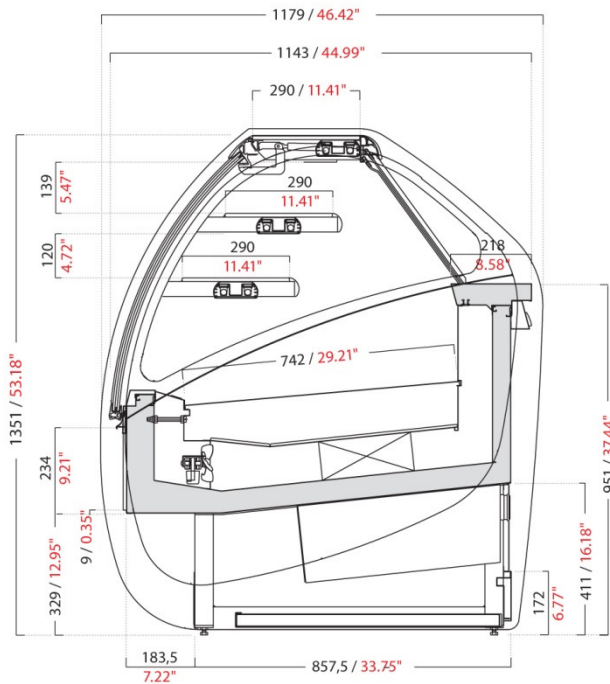
AKTIVA



Vetrina PRALINE convertibile in pasticceria / PRALINE display case convertible to pastry service

CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
<ul style="list-style-type: none"> - struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili - scocca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³ - piano espositivo refrigerato profondo 742 mm, con inclinazione di 5°, formato da piani in acciaio inox asportabili con finitura lucida BA - castello vetri in alluminio anodizzato - vetri frontali e laterali camera, temperati, pirolitici - vetro frontale apribile verso l'alto - chiusura con pannelli scorrevoli in plexiglas - due mensole espositive profonde 290 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - refrigerazione ventilata - termostato elettronico con visualizzatore temperatura e ripetitore lato cliente - illuminazione con tubo fluorescente oppure con illuminazione a LED, con plafoniere poste sia sul tetto che sulle mensole - optional per le mensole è disponibile il chiller per la sottrazione del calore prodotto dall'illuminazione con tubo fluorescente - optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica - test a 35°C e 60% U.R. - la stessa vetrina può fungere da praliniera (+14°C, 45% u.r. max) o da pasticceria (+4°C/+8°C e 60%/65% u.r.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità. 	<ul style="list-style-type: none"> - electronic thermostat with temperature display and relative repeater on customer's side - AKTIVA is available with lighting produced by double fluorescent lamp and electronic ballast, or with lighting produced by LED - for display shelves only is available the chiller to reduce heat produced by fluorescent lamps - on request condense evaporating tray with electric resistance - test at 35°C and 60% R.H. - working temperature +4°C/+8°C - the same display case can be used for pralines (+57.2°F, 45% R.H. MAX) or for pastry (+39.2°/+46.4°F and 60%-65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel.

SEZIONI SECTION VIEWS



Vetrina PRALINERIA convertibile in PASTICCERIA
PRALINE display case convertible to PASTRY display case

DIMENSIONI, IMBALLO E PESO DIMENSIONS, PACKAGING AND WEIGHT

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA con 2 fianchi LENGTH with 2 end panels		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO TOTALE prodotto+imballo TOTAL WEIGHT product+packing	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	In	kg	lb
1100	1160	45.67"	1179	46.42"	200	441	1294x1311xH1559	50.9"x51.6"xH61.4"	260	573
1600	1660	65.35"	1179	46.42"	275	606	1794x1311xH1559	70.6"x51.6"xH61.4"	354	780
2100	2160	85.04"	1179	46.42"	350	772	2270x1311xH1559	89.4"x51.6"xH61.4"	447	985

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

CE		UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT				TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY							
						MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50		MONOFASE - V/Ph/Hz 220/1/60					
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	Monofase 230/1/50		Monofase 220/1/60		Monofase 230/1/50		Monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	W/h -10°C	BTU/h +14°F					
1100	1748	8.8	1866	9.7	817	2.786	880	3.001	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
1600	2680	13.4	2636	12.6	1096	3.737	1100	3.751	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
2100	2850	13.2	2910	13.5	1315	4.484	1350	4.604	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F

CE		CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS				TENSIONE E FREQUENZA / VOLTAGE AND FREQUENCY							
						MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50		MONOFASE - V/Ph/Hz 220/1/60					
MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	Monofase 230/1/50		Monofase 220/1/60		Monofase 230/1/50		Monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	W/h -10°C	BTU/h +14°F					
1100	1550	8.1	1686	7.5	1096	3.737	1375	4.689	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
1600	2276	10.27	2660	12.26	1315	4.484	1470	5.018	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
2100	2528	11.92	2804	12.96	1448	4.938	1470	5.018	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F