

1 BASAMENTO

In tubolare di acciaio verniciato

2 CELLA REFRIGERATA

In scocca monolitica, coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno, lato sportelli, in acciaio inox lucido. Parete posteriore e fondo esterno in lamiera zincata. Spigoli interni arrotondati ed invaso con pendenze e piletta di scarico. Dotazione standard di griglie di fondo in PST. Sportelli in acciaio inox H 285 (Cassettone optional).

3 IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE

Unità refrigerante interna (optional esterna) con motocompressore semiermetico con condensazione ad aria (optional ad acqua). Sintesi II Atto Gelato: doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad inversione di ciclo. Solo per modulo A45 compressore ermetico interno con sbrinamento a gas caldo. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Sintesi II Atto Pasticceria Freddo Statico: Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento. U.C. con compressore ermetico. Sintesi II Atto Pasticceria Freddo Ventilato: Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento. U.C. con compressore ermetico. Sintesi II Atto caldo secco: con piano di esposizione caldo-secco-umidificato su vasca inox GN o piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.

Sintesi II Atto Pasticceria Freddo Ventilato/TT4: Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.

4 QUADRO COMANDI

Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinamento automatico programmabile.

5 PIANALE REFRIGERATO

In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.

6 PIANALE CALDO SECCO

Con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN.

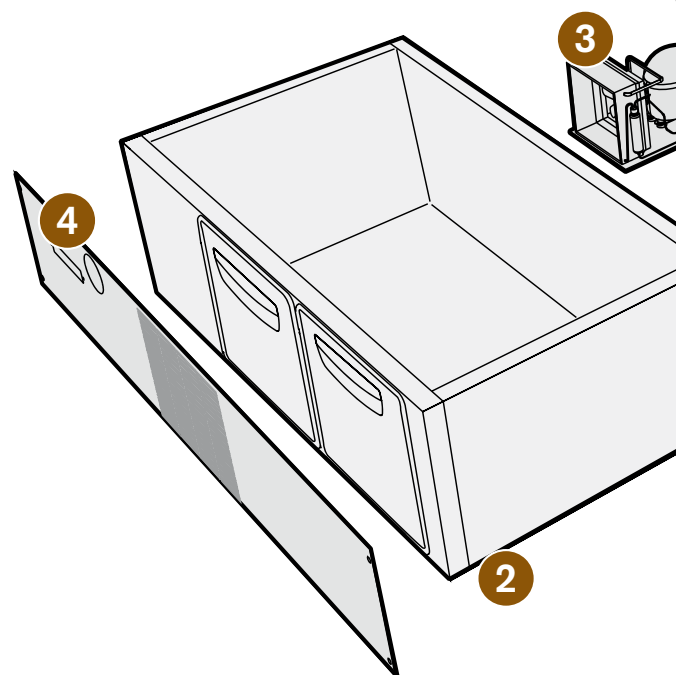
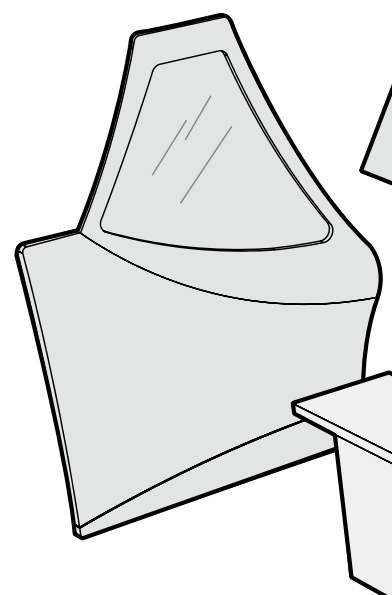
7 PIANALE CALDO BAGNOMARIA

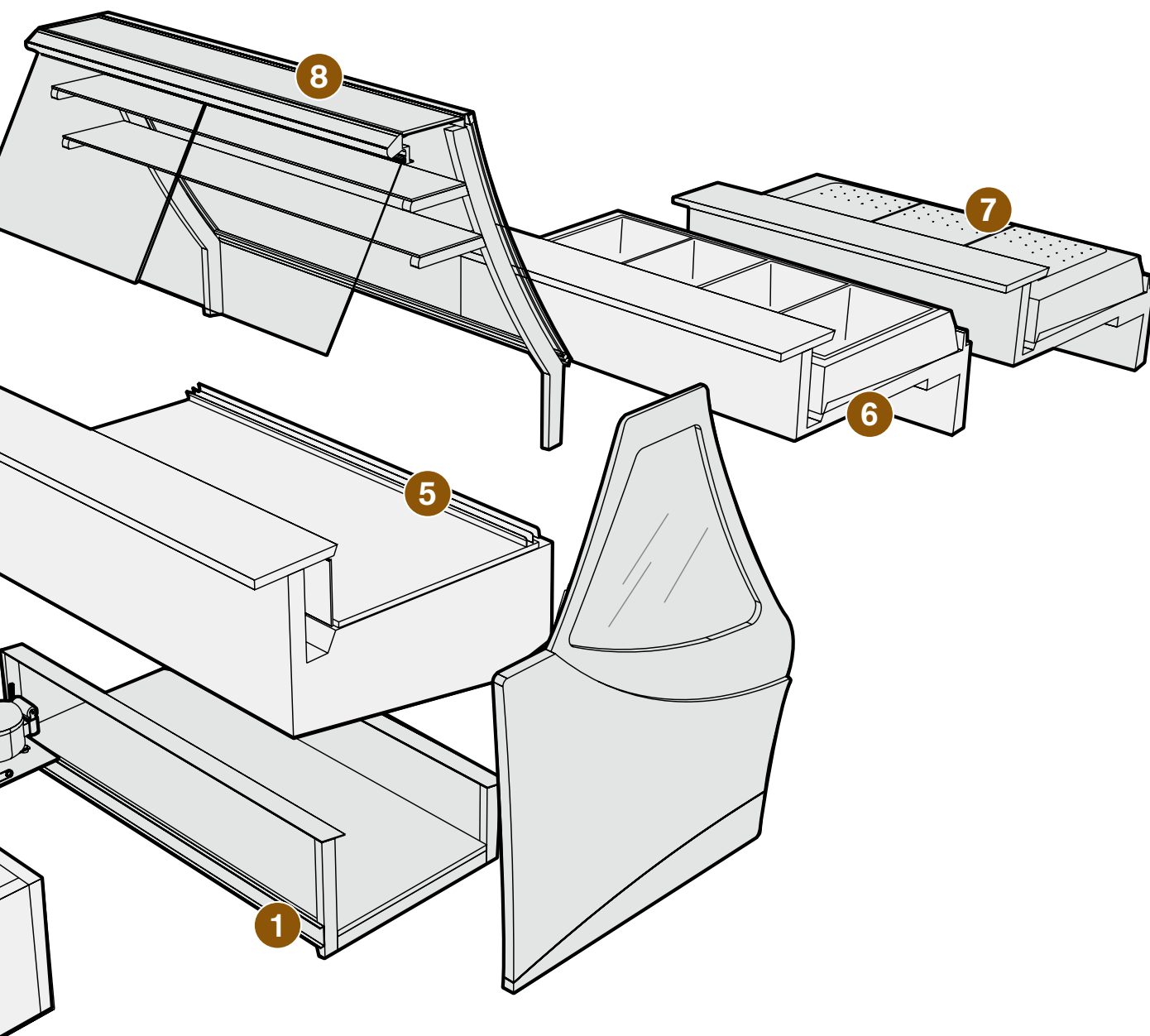
Con piano di esposizione caldo a bagnomaria su vasca GN con controllo elettronico del livello dell'acqua.

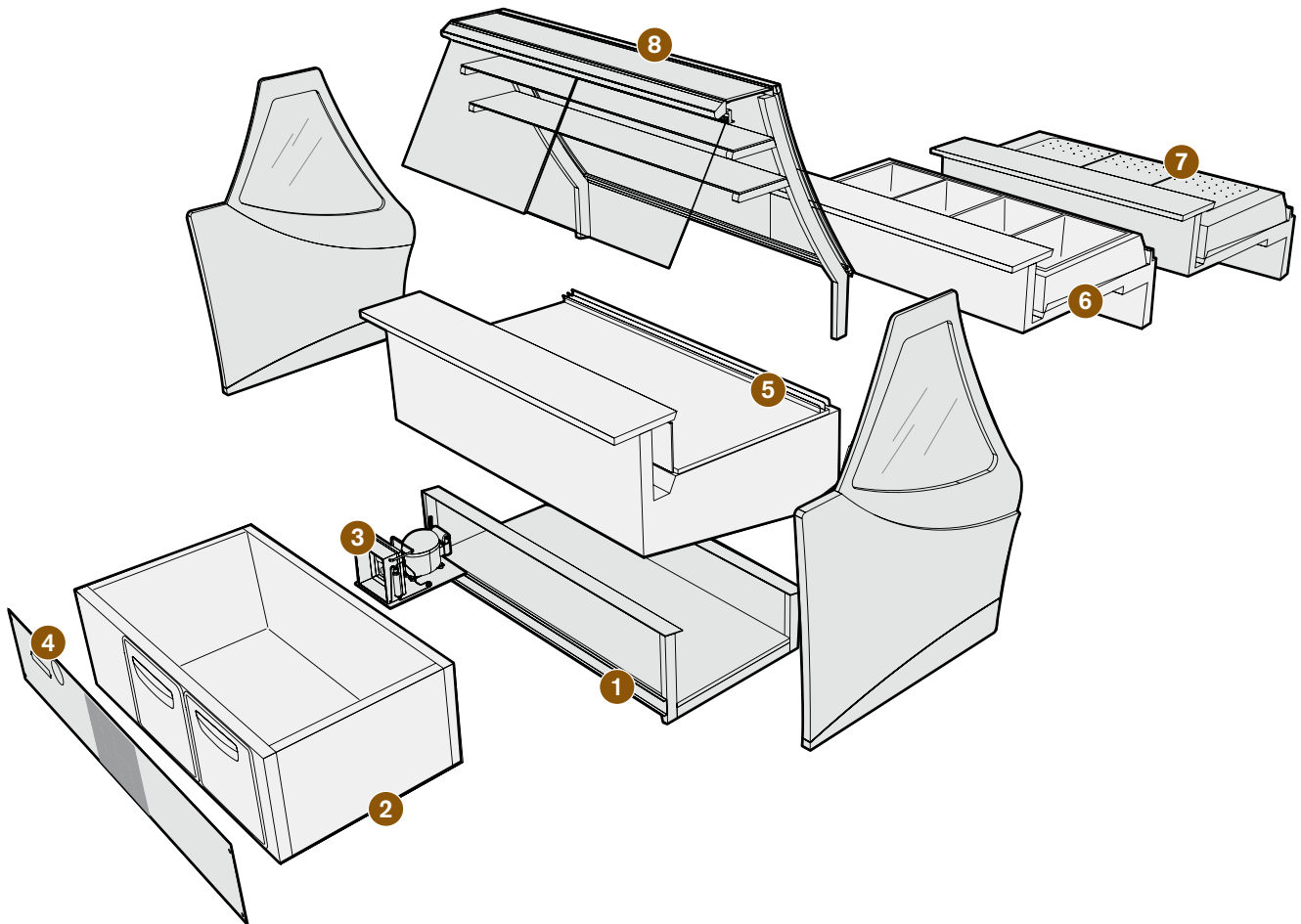
8 CASTELLO VETRI

Struttura supporto vetri in alluminio verniciato. Vetri temperati apribili verso l'alto con pistoni a gas (con sistema elettrico).

Plafoniera di illuminazione al neon sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass.







1 _BASAMENT _CHASSIS _UNTERBAU _BASE

- _Tubular structure.
- _En boudin.
- _Rohrstruktur.
- _En tubolar.

2 _REFRIGERATED CELL _CELLULE REFRIGEREE _KÜHLZELLE _CÁMARA REFRIGERADA

_Monolithic body, insulated with ecologic foamed polyurethane, density 40/45 Kg/mc. Inside covering made of stainless steel, external covering of the door made of stainless steel, glossy finish. Back wall and external bottom made of galvanised sheet iron. Rounded internal contours, inclined potting with floor drain. Equipped with bottom grill made of PST. Doors of stainless steel H 285 (Drawers as optional).

_En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m3. Revêtement intérieur et extérieur côté portes en inox brillant. Angles internes arrondis, tube en plastique pour l'évacuation de l'eau. Grille de fond en PST en standard. Portes réfrigérées inox H 285. (Tiroir optional).

_Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m3. Innen- u. Aussenverkleidung bei Türen aus poliertem Edelstahl. Rückwand u. Aussenboden aus verzinktem Blech. Gerundete Innenkanten u. abfallender Boden m. Abflussrohr. Standardmäßig ausgestattet m. Bodengittern aus ABS. Türe (Höhe 285 mm) aus Edelstahl (Schubladen als Extra).

_Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano expandido ecológico, densidad 40/45 Kg/mc. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox brillante. Pared posterior y fondo externo en plancha galvanizada con cinc. Esquinas internas redondadas y envase con inclinaciones y pileta de descarga. Dotación estándar de rejillas de base en PST. Puertas en acero inox H 285 (Cajoneras optionals).

3 REFRIGERATING SYSTEM - EQUIPEMENT DE REFRIGERATION - KÜHLANLAGE - IMPLANTACIÓN DE REFRIGERACIÓN

_In-built air-cooled refrigeration unit with semi-hermetic compressor (remote and water cooling available as optional). Sintesi II ATTO Ice cream: double ventilated evaporator. Automatic reverse cycle defrosting. Automatic evaporation of condense water. Sintesi II ATTO Pastry w/Static refrigeration: static finned evaporator. Automatic time-operated defrosting. Condensing unit with hermetic compressor. Sintesi II ATTO Pastry w/Ventilated refrigeration: ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting. Refrigerating unit with hermetic compressor. Sintesi II ATTO Deli Hot Dry equipped with hot dry (humidified) display top on GN stainless steel basin or Bain-marie display area on GN tub with electronic water level control. Sintesi II ATTO Pastry w/Ventilated Refrigeration TT4: ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting.

_Unité réfrigérante intérieure (extérieure en option) avec motocompresseur semi-hermétique avec condensation à air (à eau en option). Sintesi II ATTO glace: double évaporateur ventilée. dégivrage à inversion de cycle et évaporation automatique de l'eau de condensation. Sintesi II ATTO pâtisserie froid statique: avec évaporateur statique. Degivrage

automatique. Unité réfrigérante avec compresseur hermétique. Sintesi II ATTO pâtisserie froid Ventilé: avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape. Dégivrage automatique. Unité réfrigérante avec compresseur hermétique.. Sintesi II ATTO chaude avec plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN et plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau. Sintesi II ATTO pâtisserie Froid Ventilé TT4: avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape.

_Luftgekühltes Innenaggregat mit halbhermetischem Kompressor (Aussen- und wassergekühltes Aggregat als Extra). Sintesi II ATTO Eisvitrine: Umluftkühlung m. doppeltem Verdampfer. Automatische Abtauung mit Umkehr. Sintesi II ATTO Kuchenvitrine m/statischer Kühlung: statischer Rippenverdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. Kälteaggregat mit hermetischem Kompressor. Sintesi II ATTO Kuchenvitrine m/Umluftkühlung: ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. Kälteaggregat mit hermetischem Kompressor. Sintesi II ATTO Deli mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne oder mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Wanne, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus. Sintesi II ATTO Kuchenvitrine m/Umluftkühlung TT4: ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter.

_Unidad refrigerante interna (opcional externa) con motocompresor semi-hermético con condensación por aire (opcional por agua). Sintesi II ATTO heladeria: doble evaporador ventilado, descongelación automática con inversión de ciclo. Evaporación automática del agua de condensa. Sintesi II ATTO pasteleria frio estatico: con evaporador aletado. Descongelación automática. Unidad refrigerante con compresor hermético. Sintesi II ATTO pasteleria frio ventilado: con evaporador ventilado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. Descongelación automática. Unidad refrigerante con compresor hermético. Sintesi II ATTO gastronomia con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN. O Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta GN con controle electrónico del nivel del agua. Sintesi II ATTO pasteleria frio ventilado TT4: con evaporador ventilado, ventiladores y transportadores del flujo de aire. Descongelación automática.

4 _CONTROL BOARD _TABLEAU DE COMMANDE _SCHALTAFEL _CUADRO DE MANDOS

_Electronic, with digital thermometer and thermostat. Programmable automatic defrosting.
_Electrique, avec thermostat et thermomètre digital. Dégivrage réglable.
_Elektronisch, ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer. Programmierbare automatische Enteisung.
_De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programable.

5 _REFRIGERATED EXPOSITIVE TOP _PLAQUE REFRIGEREE _KÜHFLÄCHE _PARTE SUPERIOR REFRIGERADA

_Monolithic body insulated with ecologic foamed polyurethane, density 40/45 Kg/m³. Internal and external covering of stainless steel.
_En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m³. Revêtement inox.
_Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m³. Innen- und Aussenbekleidung aus Edelstahl.
_Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/mc. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.

6 _DRY WARMED TOP _PLAQUE CHAUDE _TROCKEN-WARMFLÄCHE _PARTE SUPERIOR CALIENTE SECA

_Dry (humidified) warmed expositive top on GN stainless steel basin.
_Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.
_Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlbecken .
_Con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN.

7 BAIN-MARIE WARMED TOP - PLAN BAIN- MARIE - BAIN-MARIE-WARMFLÄCHE - PARTE SUPERIOR CALIENTE BAÑO DE MARÍA

_Expositive top warmed with bain-marie system on GN -sized tub with electronic water level control.
_Plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau.
_Mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Becken, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus.
_Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta GN con controle electrónico del nivel del agua.

8 _SET OF GLASSES _VITRES _GLASAUFBAU _GRUPO VIDRIOS

_Glass support structure of painted aluminium. Tempered front glass openable upwards by means of gas pistons (electric system). Neon lamp on the ceiling and display shelves. Back closure with sliding plexiglas doors.

_Structure de support des vitres en aluminium plaqué. Vitres trempées ouvrant vers le haut avec pistons à gaz (système électrique). Plafonnier néon au niveau du couvercle et des étagères d'exposition. Fermeture arrière par portes coulissantes en plexiglas.

_Glastragestruktur aus angestrichenem Aluminium. Gehärtete Frontscheibe nach oben aufklappbar mittels Gaskolben (elektrischer Antrieb). Neondeckenlampe auf dem Dach und den Ausstellungskonsolen. Hinterschließung mit Schiebeelementen aus Plexiglas.

_Estructura de apoyo cristales en aluminio pintado. Cristales templados con apertura hacia arriba con pistones de gas. Plafón di iluminación con neón en el techo y para ménsulas de exposición. Cierre posterior con corredizas en plexiglas.

VETRINE SINTESI II ATTO _ CABINET SINTESI II ATTO _ VITRINE SINTESI II ATTO _ VITRINE SINTESI II ATTO _ VITRINA SINTESI II ATTO

Modulo module module modul modulo	Temperatura di esercizio (°C) Working temp. Temp. de service Betriebstemp. ur Temp. ejercicio	Resa (W) Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita (W)		Peso netto (Kg)	
				H 1500	H 1308	H 1500	H 1308
CS 1.1	+40/+70 °C	-	220/1/50	800	780	160	130
CS 1.6	+40/+70 °C	-	220/1/50	1550	1520	210	170
CBM 1.6	+40/+80 °C	-	220/1/50	3150	3120	210	170
FVS 1.1	+4/+6 °C	610	220/1/50	590	570	210	180
FVS 1.6	+4/+6 °C	746	220/1/50	670	640	280	240
FVS 2.1	+4/+6 °C	1021	220/1/50	860	820	350	300
FVSR 1.6	+4/+6 °C	1021	220/1/50	800	770	315	275
FVSR 2.1	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1040	1000	385	335
NS 1.1	-	-	220/1/50	120	100	180	150
NS 1.6	-	-	220/1/50	185	150	250	210
NS 2.1	-	-	220/1/50	240	200	320	270
RSS 1.1	+4/+6 °C	405	220/1/50	440	420	210	180
RSS 1.6	+4/+6 °C	510	220/1/50	600	570	280	240
RSS 2.1	+4/+6 °C	610	220/1/50	700	660	350	300
RVS 1.1	+4/+6 °C	1021	220/1/50	790	770	210	180
RVS 1.6	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1070	1040	280	240
RVS 2.1	+4/+6 °C	1420	220/1/50	1250	1210	350	300
RVS A45	+4/+6 °C	1021	220/1/50	790	770	200	170
RVS A30	+4/+6 °C	1021	220/1/50	790	770	260	230
RVS C30	+4/+6 °C	1021	220/1/50	840	820	260	230
RVC 1.1	+4/+6 °C	1021	220/1/50	790	770	210	180
RVC 1.6	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1070	1040	280	240
RVC 2.1	+4/+6 °C	1420	220/1/50	1250	1210	350	300
RP 1.1	+14/+16°C	1021	220/1/50	1270	1250	210	180
RP 1.6	+14/+16°C	1200	220/1/50	1530	1500	280	240
RP 2.1	+14/+16°C	1420	220/1/50	2210	2170	350	300
V4 1.1	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1110	1090	210	180
V4 1.6	+4/+6 °C	1420	220/1/50	1320	1290	280	240
V4 2.1	+4/+6 °C	1920	220/1/50	1510	1470	350	300
V4 A30	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1120	1100	260	230
V4 C30	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1090	1070	260	230
V4 A45	+4/+6 °C	1200	220/1/50	1130	1110	200	170

Modulo module module modul modulo	Temperatura di esercizio (°C) Working temp. Temp. de service Betriebstemp. ur Temp. ejercicio	Resa (W) Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita (W)		Peso netto (Kg)	
				Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.		Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	
				H 1500	H 1308	H 1500	H 1308
G6	-18/-20 °C	1550	380/3/50	1730	1730	320	300
G9	-18/-20 °C	2300	380/3/50	2530	2530	420	390
G12	-18/-20 °C	2900	380/3/50	3290	3290	490	450
A30	-18/-20 °C	1550	380/3/50	1960	1960	370	350
C30	-18/-20 °C	1550	380/3/50	1760	1760	370	350
A45	-18/-20 °C	1200	380/3/50	1900	---	300	---
A45 XL	-18/-20 °C	1950	380/3/50	---	2300	---	400
GR 9	-18/-20 °C	2915	380/3/50	3180	3180	470	440
GR 12	-18/-20 °C	3515	380/3/50	3940	3940	540	500