

ABACOLD



L'art d'exposer ses
produits.



ABACOLD

ARRIERE BAR





**LA GAMME
VITRINE**

La gamma di vetrine



FLT80
DROP-IN FLAT

DPN80
DROP-IN

MTN80
MULTISERVICE

MTC100
MULTISERVICE COMBI



SNK80-B
ESPOSIZIONE BASSA

SNK80-A
ESPOSIZIONE ALTA

MTN80-S
MULTISERVICE SELF

DLT80
GELATO

Les services des vitrines

TN RS Statique

+4°C/+8°C

Vitrine réfrigérée statique à température positive avec dégivrage automatique pour l'arrêt du compresseur. Idéal pour les produits frais, la gastronomie, la pâtisserie et la boisson.

TN RS PC

Vitrine chaude et sèche

+4°C/+8°C
+65°C/+80°C

La vitrine abrite une plaque chauffante en céramique laminée anti-rayures avec verre chauffant, qui peut être facilement retirée pour le nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable. La température de la surface chaude peut être réglée électroniquement jusqu'à 80°C maximum.



SNK80-B

TN RV Ventilée

-1°C/+7°C

Vitrine réfrigérée ventilée à température positive avec dégivrage automatique pour l'arrêt du compresseur. Idéal pour les produits frais, la gastronomie, la pâtisserie et la boisson.

TN RV PC

Vitrine chaude et sèche

-1°C/+7°C
+65°C/+80°C

La vitrine abrite une plaque chauffante en céramique laminée anti-rayures avec verre chauffant, qui peut être facilement retirée pour le nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable. La température de la surface chaude peut être réglée électroniquement jusqu'à 80°C maximum.



FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100

TN RV CH Ventilée chocolat

+14°C/+16°C

Vitrine réfrigérée ventilée avec dégivrage automatique pour arrêter le compresseur et contrôle de l'humidité par une sonde, température positive. Idéal pour chocolat.

Contrôle de l'humidité

L'ajout d'un kit électronique dédié permet la régulation de l'hygrométrie, conditions optimales créées pour maintenir le chocolat en dessous de 50% d'humidité. La vitrine parfaite pour préserver la qualité et le goût de vos créations intactes.



FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80
MTC100

TB/TN RV Bi-température Ventilée glaces/ pâtisseries

-18°C/+4°C

Vitrine réfrigérée ventilée avec dégivrage par gaz chaud et inversion de cycle (à distance) Idéal pour conserver la crème glacée en bac 2.5L/5L ou vous entremets.

Double température

Les deux réservoirs sont configurables indépendamment, vous permettant d'exposer à la fois vos bacs et en rayon. Cette technologie brevetée vous permet de différencier simultanément les températures entre la température positive et la température négative pour mieux conserver et présenter tout produit de crème glacée ou de pâtisserie.



DLT80

Les services des vitrines

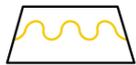
TC S Vitrines à chaleur sèche

+65°C/+80°C

Vitrine à chaleur sèche, à température positive.
Idéal pour la gastronomie et le snacking

Vitrine chaude et sèche

La vitrine abrite une plaque chauffante en céramique laminée anti-rayures avec verre chauffant, qui peut être facilement retirée pour le nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable. La température de la surface chaude peut être réglée électroniquement jusqu'à 80°C maximum.



**FLT80
DPN80
SNK80-A
SNK80-B
MTN80**

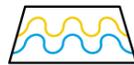
TC BM Vitrine chaude bain-marie

+65°C/+80°C

Vitrine chaude bain-marie à température réglable
Idéal pour la gastronomie et le snacking

Vitrine chaude bain-marie

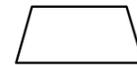
La surface d'exposition bain-marie se compose d'une structure surélevée adaptée au support des bac GN. L'eau contenue est chauffée par une résistance. La température est réglable à +80°C



SNK80-B

N Vitrine sèche

Vitrine non réfrigérée pour les
pâtisseries sèches pour les
viennoiseries.



**MTN80
MTC100**



FLT80

**DROP-IN
FLAT**

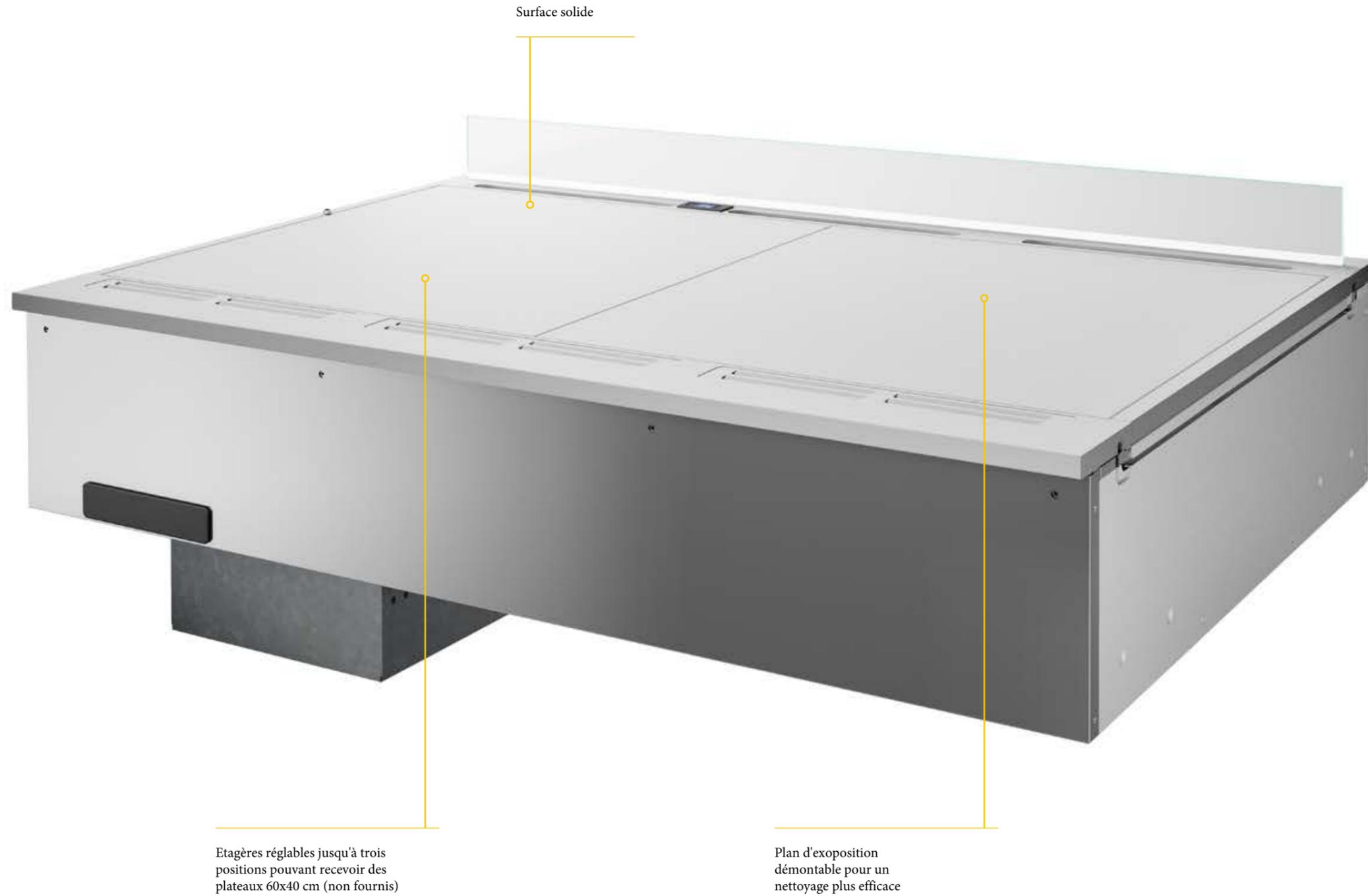
FLT80-I

Drop-in flat

P 80
L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilé
TN RV CH - Ventilé chocolat
TC S - Chaleur sèche
TN RV PC - Ventilée avec plan de travail chaud

aria
R290



Surface solide

Etagères réglables jusqu'à trois positions pouvant recevoir des plateaux 60x40 cm (non fournis)

Plan d'exposition démontable pour un nettoyage plus efficace

FLT80-C

ABACOLD ONE

Vitrage cubique type bijouterie

H 117

P 80

L 100-125-150-175-200

TDX150-TSX150

TN RV - Ventilée

TN RV - Ventilée avec cellule de réserve

TN RV PC - Ventilée avec plan de travail chaud

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH- Ventilé chocolat

TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve

TC S - Chaleur sèche



R290

Alignement
parfait au
comptoir de bar
grâce à la hauteur
totale depuis le
sol de 117 cm.



Système de fermeture avec portes
coulissantes en plexi transparent avec
système coulissant

Vitrage en verre trempé
avec finition extra-claire
avec éclairage LED

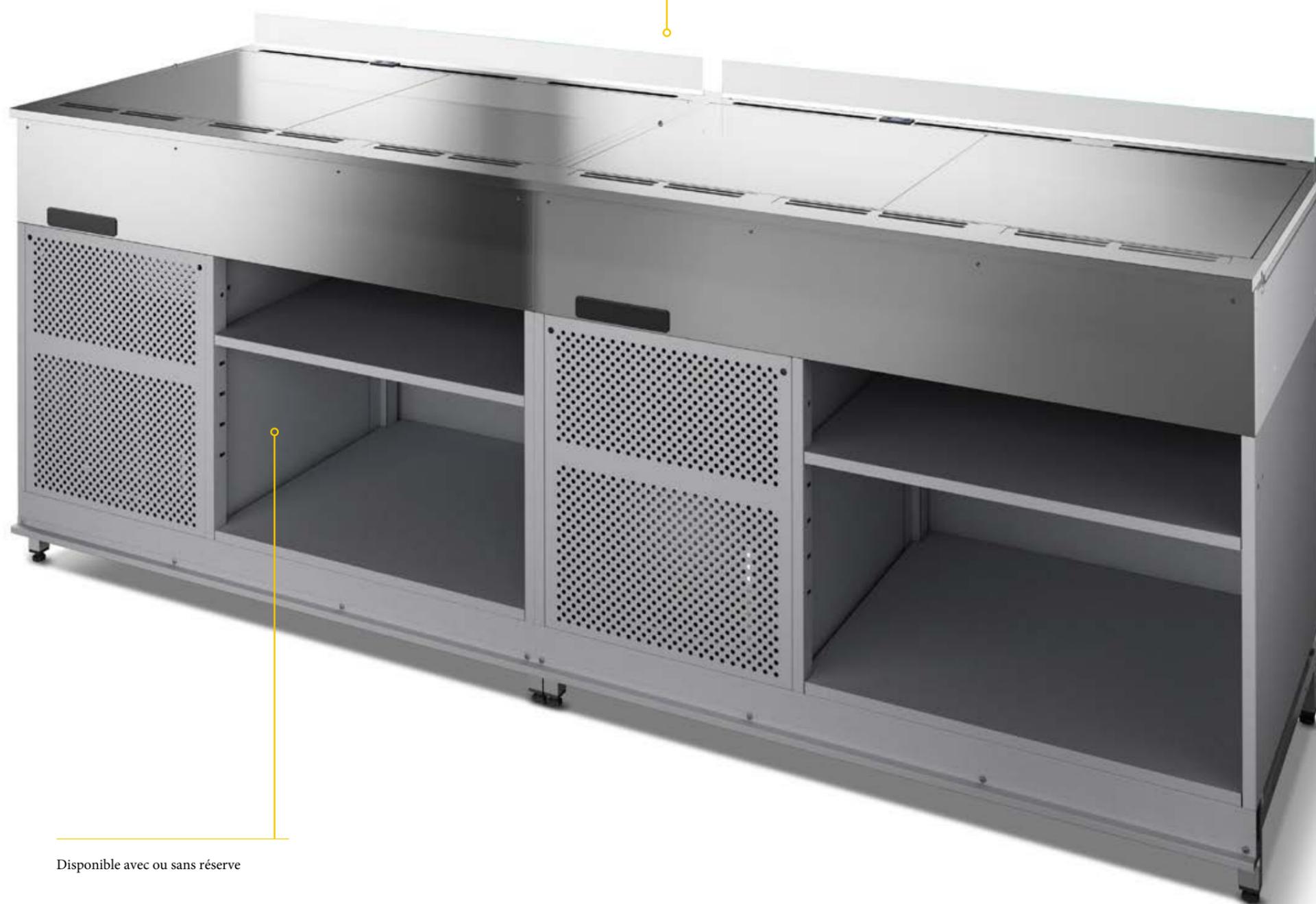
Prédisposition pour
l'accouplement et la
canalisation des
autres vitrines

Châssi en acier avec
pieds réglables.
Roulettes en option

FLT80-C

Exemple de canalisation de vitrine

La canalisation des deux
vitrines permet une exposition
parfaite



Disponible avec ou sans réserve

FLT80

Plan chaud



La cuve abrite une plaque chaude divisée en deux parties et en céramique stratifiée résistante aux rayures avec verre chauffant, facilement amovible pour la nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable.

La température sur la surface chaude peut être réglée par unité de commande électronique jusqu'à 80°C

FLT80-C

Vitrage

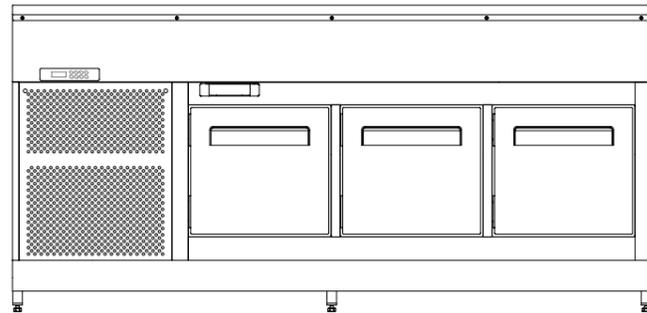


**Vitrine fixe avec
LED et portes
coulissantes**

H 117

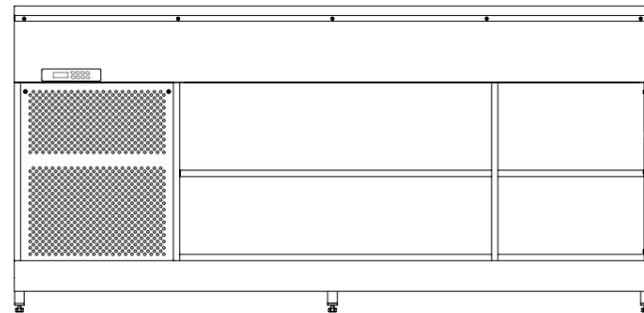
5.700 K
4.000 K

Vue arrière



Avec réserve froide

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 portes
150	2 portes	2 portes
175	2 portes	3 portes
200	2 ou 3 portes	2 ou 3 portes
TDX	-	-
TSX	-	-



Sans réserve

Caisson arrière avec étagères réglables en hauteur

FICHE TECHNIQUE

UNITE INTEGRÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Classe	3				
Conditions environnementales	25°C/60% UR				
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+7 °C				
Température de fonctionnement chocolat	+14/+16 °C				
Température de fonctionnement surface chaude	65 °C				
Compresseur [q.té/type]	1/ hermetico				
Dégivrant	Arrêt du compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Réfrigéré	R290				

VENTILÉE

	A T G	F	A T G	G	A T G	G	A T G	G	A T G	G
Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721		721		934		934		1099	
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	411/2,9		418/3		498/3,6		504/3,65		567/4,1	
Absorption en givrage [W/A]	56/0,4		63/0,45		78/0,56		84/0,61		97/0,7	

CHOCOLAT

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	721	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Absorption en givrage [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECHE

Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
---------------------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

GROUPE FRIGORIFIQUE A DISTANCE VENTILÉE

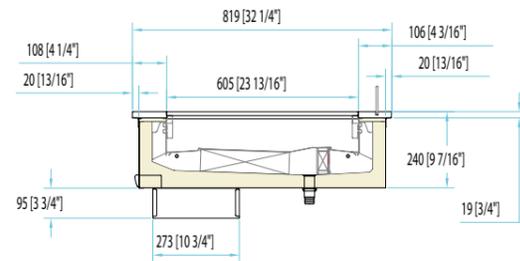
LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Arrêt du compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	56	63	78	84	97
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	760	760	660
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

GROUPE FRIGORIFIQUE CHOCOLAT

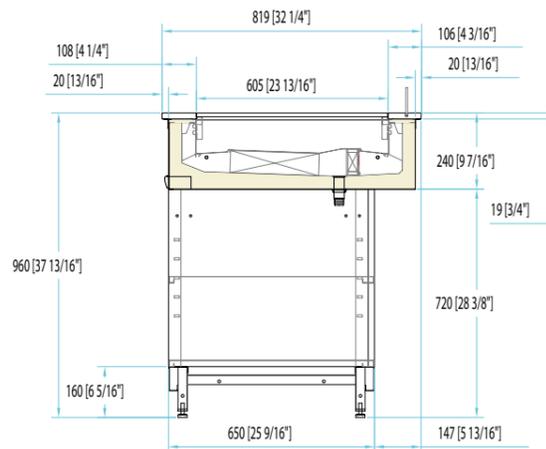
LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Arrêt du compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	243	249	307	313	450
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	486	760	760
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

FLT80

COUPES TN RV

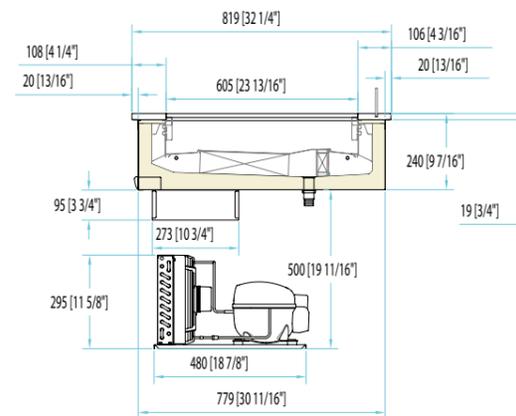


CUVE

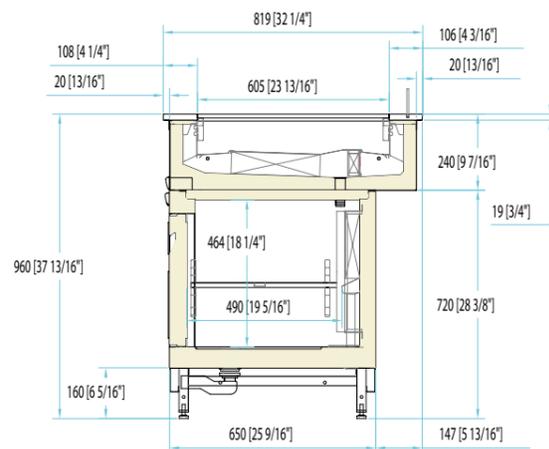


Cuve avec base neutre

H 117 P 80 L 100-125-150-175-200 TDX150-TSX150



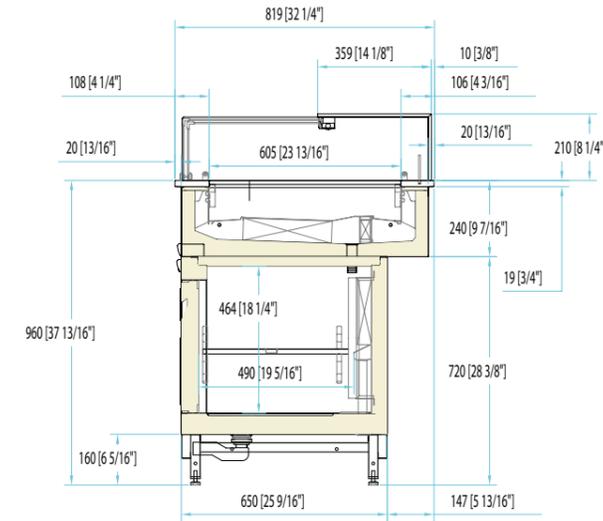
Réservoir avec unité de condensation connectée



Cuve avec base et cellule

- TN RV - Ventilée
- TN RV - Ventilée avec cellule de réserve
- TN RV PC - Ventilée avec plan de travail chaud
- TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

- TN RV CH - Ventilé chocolat
- TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve
- TC S - Chaleur sèche



H117 Vitrine lumineuse + cuve avec socle et cellule



DPN80

DROP-IN

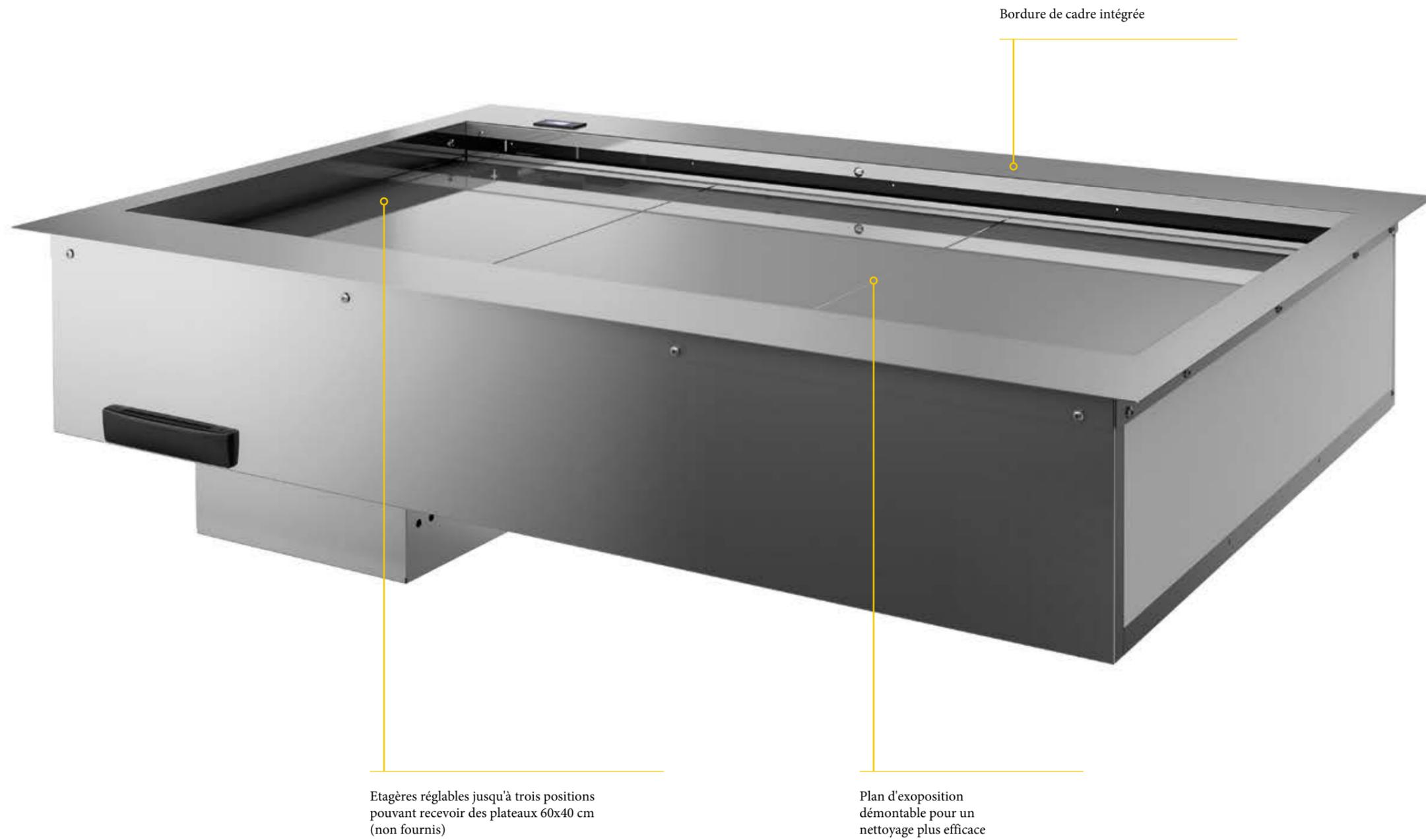
DPN80-I

Encastré

P 80
L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilé
TN RV CH - Ventilé chocolat
TC S - Sèche
TN RV PC - Ventilé avec plan de travail chaud

aria
R290



DPN80-C

Gainable encastrable

H 117-135

P 80

L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilée

TN RV - Ventilée avec cellule de réserve

TN RV PC - Ventilée avec plan de travail chaud

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH- Ventilé chocolat

TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve

TC S - Chaleur sèche

aria

R290

Alignement
parfait au
comptoir de bar
grâce à la hauteur
totale depuis le
sol de 117 cm.

Système de fermeture avec portes
coulissantes en plexi transparent avec
système coulissant

Vitrage en verre trempé
avec finition extra-claire
avec éclairage LED

Disponible sans le côté
opérateur et le côté

Canalisation entre
plusieurs éléments
d'un même service

Base en acier avec pieds
réglables. Roues en
option.



DPN80-C

Terminaison gainable encastrable

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilé
TN RV CH - Ventilé chocolat
TC S - Sèche
TN RV PC - Ventilé avec plan de travail chaud

aria
R290

Alignement
parfait au
comptoir de bar
grâce à la hauteur
totale depuis le
sol de 117 cm.



Système de fermeture avec portes
coulissantes en plexi transparent avec
système coulissant

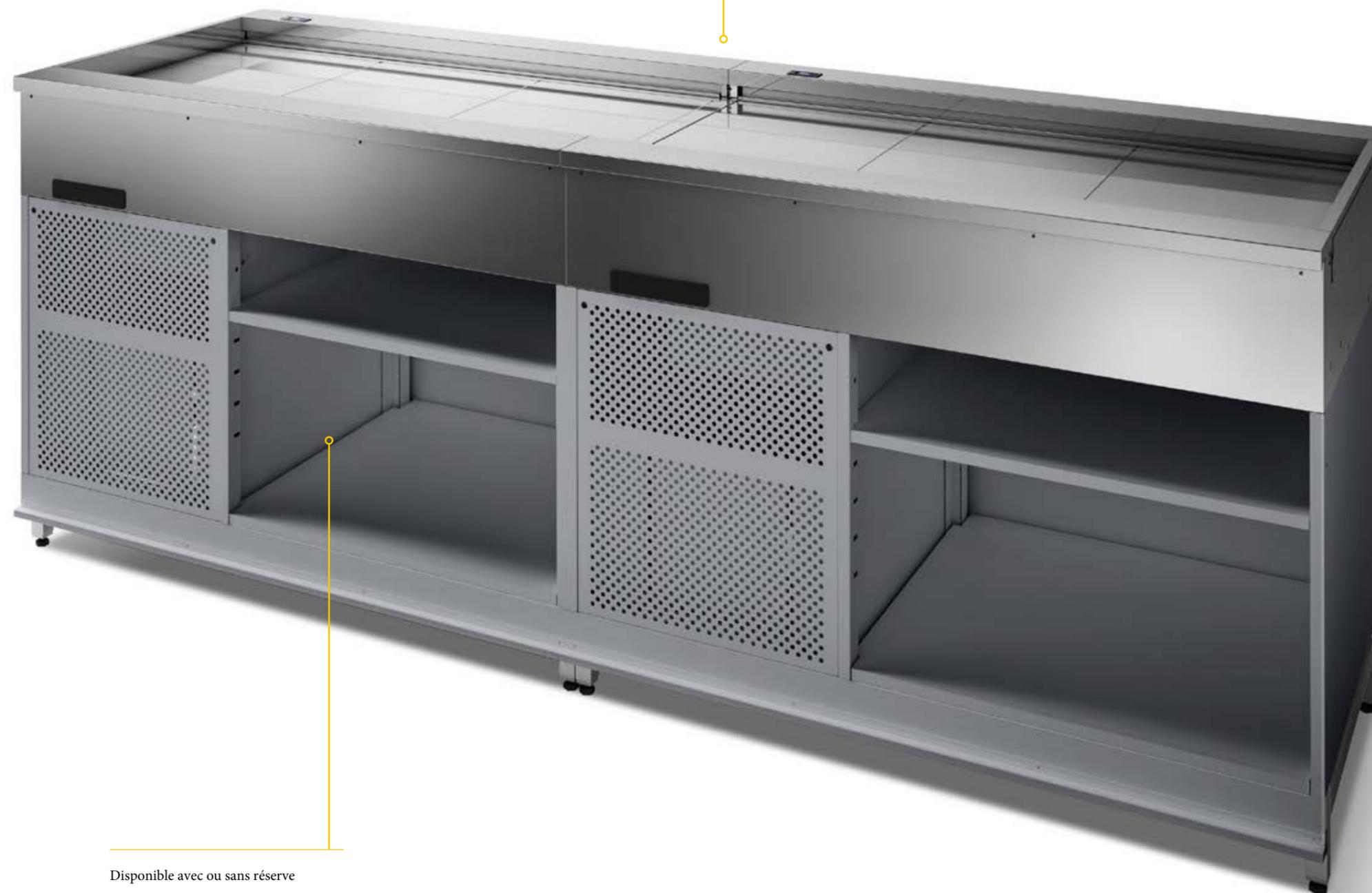
Vitrage en verre trempé
avec finition extra-claire
avec éclairage LED

Disponible sans le côté
opérateur et le côté client pour
personnalisation complète

DPN80-C

Canalisations des réservoirs

La canalisation des deux vitrines permet une exposition parfaite



Disponible avec ou sans réserve

DPN80-C

Vitrines



Vitrine ouverte (solo extra EU)

H 117

5.700 K
4.000 K



Vitrine fixe avec LED et portes coulissantes

H 117

5.700 K
4.000 K

DPN80-C

vitrine avec/sans ouverture

Vitrine peut être ouverte



Vitrine pouvant être ouverte avec LED et portes coulissantes

H 117



5.700 K
4.000 K

Vitrine peut être ouverte



Tablettes chauffantes et éclairées (en option)

Vitrine pouvant être ouverte avec LED et portes coulissantes

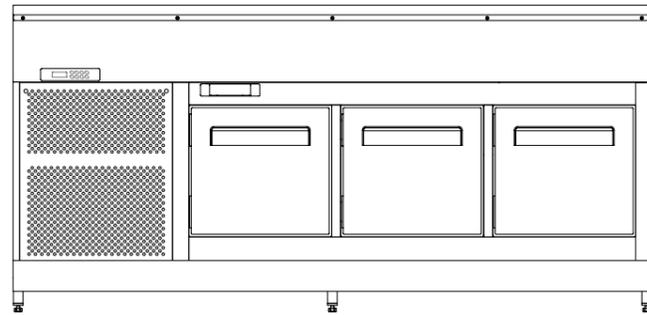
H 135



5.700 K
4.000 K

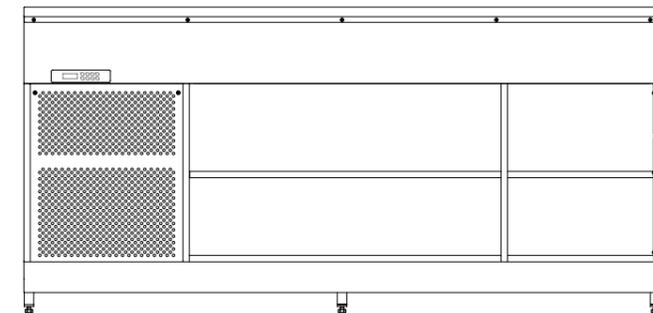
DPN80

Aménagement arrière



Avec réserve froide

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 portes
150	2 portes	2 portes
175	2 portes	3 portes
200	2 ou 3 portes	2 ou 3 portes
TDX	-	-
TSX	-	-



Sans réserve

Caisson arrière avec étagères
réglables en hauteur

DPN80

Cuve personnalisable



Intérieur de la cuve
personnalisable

Nero RAL 9004
Couleur au choix



Cuve chaude en céramique
Gris foncé

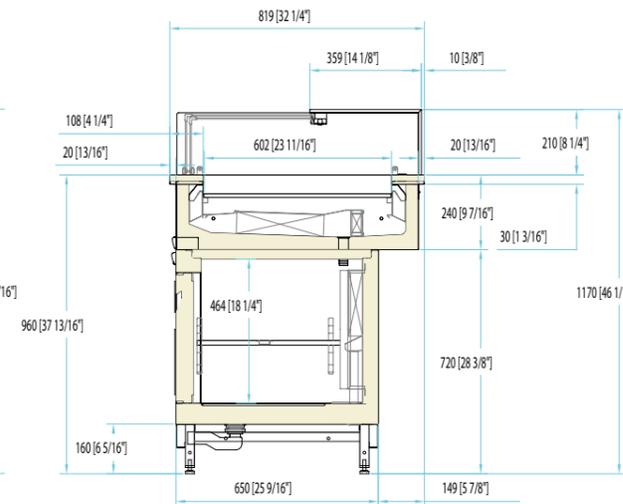
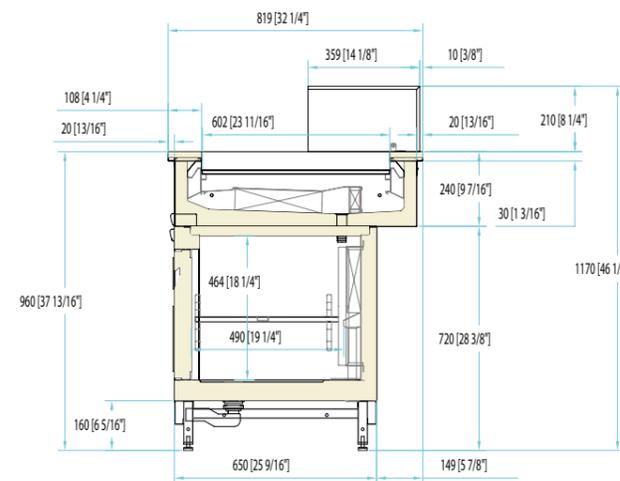
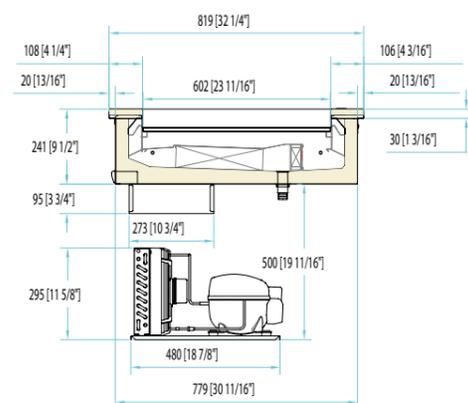
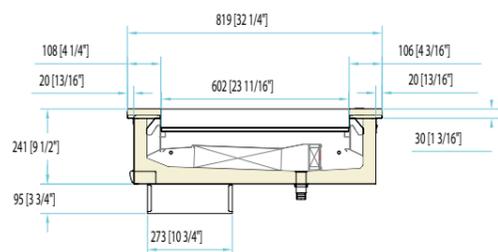
Sections

TN RV TN RV PC TN RV CH

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150

TN RV - Ventilée
TN RV - Ventilée avec cellule de réserve
TN RV PC - Ventilée avec plan de travail chaud
TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH - Ventilé chocolat
TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve
TC S - Chaleur sèche

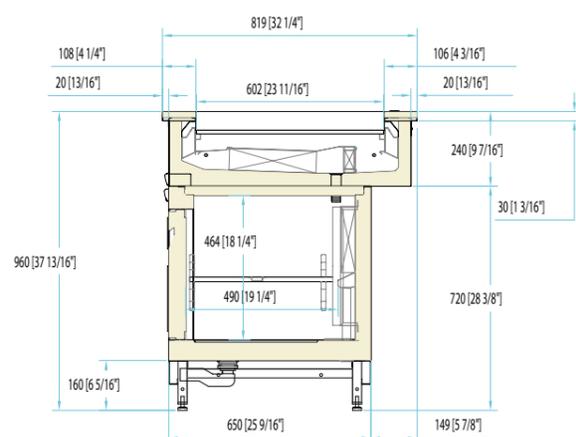
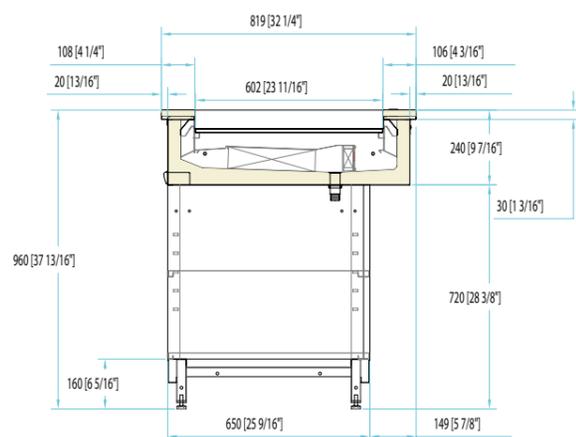


Cuve

Cuve avec unité de condensation connectée

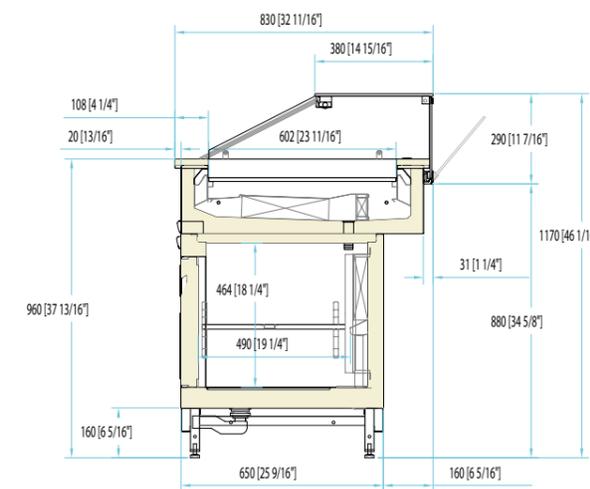
H117 Vitrine lumineuse + cuve avec socle et cellule

H117 Vitrine lumineuse + cuve avec socle et cellule

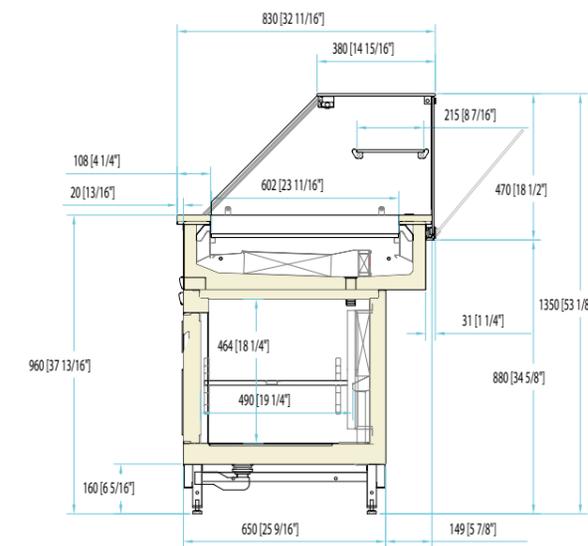


Cuve base neutre

Cuve avec base et cellule

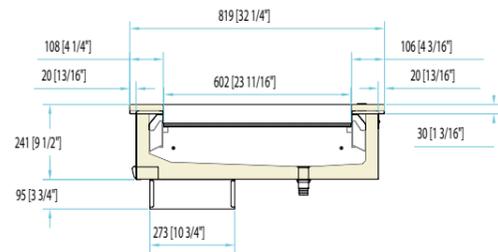


H117 Vitrine lumineuse + cuve avec socle et cellule

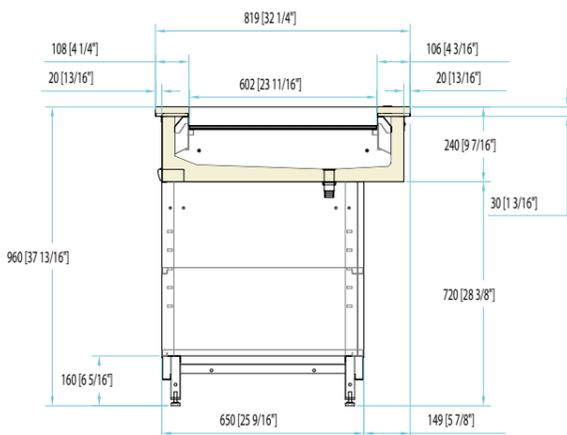


H135 Vitrine lumineuse + cuve avec socle et cellule

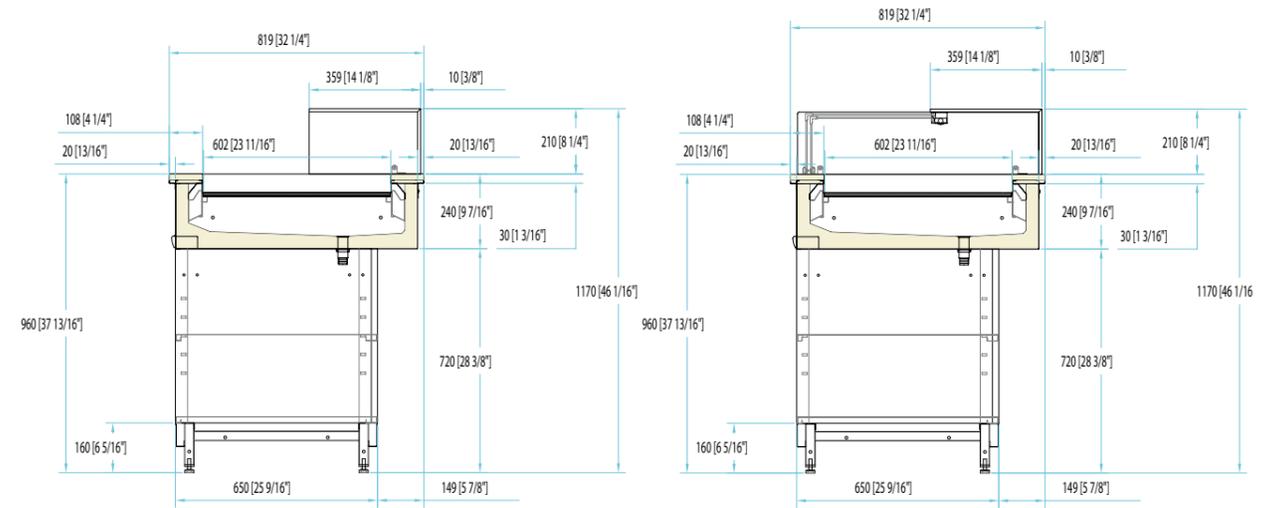
Section TC S



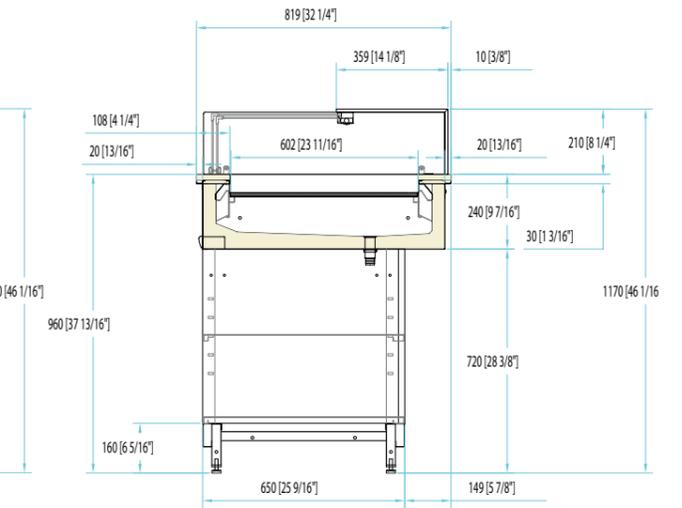
Cuve



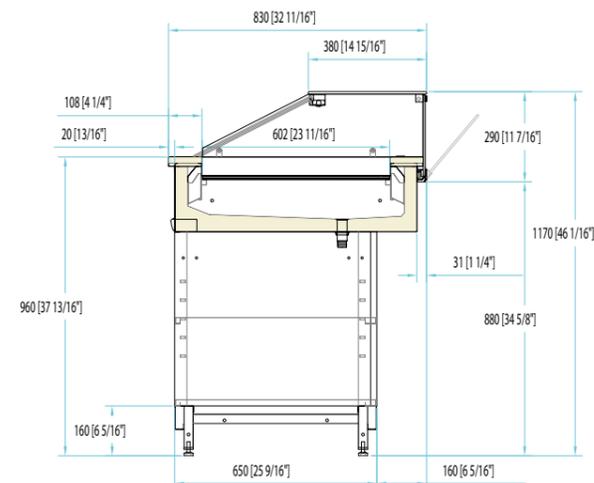
Cuve base neutre



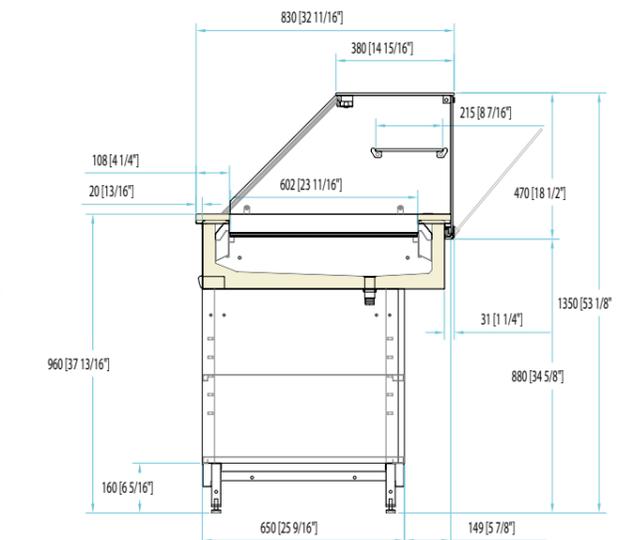
H117 Vitrine ouverte + cuve avec socle



H117 Vitrine ouverte + cuve avec socle



H117 Vitrine ouverte + cuve avec socle



H135 Vitrine ouverte + cuve avec socle

Dati Tecnici

UC BORDO

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Classe	3				
Conditions environnementales	25°C/60% UR				
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+7 °C				
Température de fonctionnement chocolat	+14/+16 °C				
Température de fonctionnement surface chaude	65 °C				
Compresseur [q.té/type]	1/ ermetico				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Réfrigéré	R290				

VENTILATA

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	934	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Absorption en givrage [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe énergétique					

CHOCOLAT

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	721	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Absorption en givrage [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECHE

Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
---------------------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

GRUPEFRIGORIFIQUE A DISTANCE VENTILÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	56	63	78	84	97
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	760	760	660
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

GRUPEFRIGORIFIQUE CHOCOLAT

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	243	249	307	313	450
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	486	760	760
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8



SNK80-B

**VITRINE
SNACKING
EXPOSITION BASSE**

SNK80-B

Vitrine exposition basse

H 117-135

P 80

L 100-125-150-175-200

TN RS - Statique

TN RS - Statique avec cellule de réserve

TN RS PC - Statique avec surface chaude

TN RS PC - Statique avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV - Ventilé

TN RV - Ventilé avec cellule de réserve

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH - Ventilé chocolat

TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve

TC S - Sèche

TC BM - Bain-marie

aria

R290



SNK80-B

Vitrine exposition basse

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilé
TN RV PC - Ventilé avec surface chaude
TC S - Sèche

TN RS - Statique
TN RS PC - Statique avec surface chaude
TN RV CH - Ventilé chocolat

aria
R290



SNK80-B

Vitrine snack exposition basse Sèche

H 117-135

P 80

L 100-125-150-175-200

TDX150 - TSX150

Cuve chaude en
céramique
Gris foncé



Le réservoir abrite une surface chauffée en céramique anti-rayures stratifiée avec du verre chauffant, qui peut être facilement retirée pour le nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable.

La température de fonctionnement sur la surface chaude peut être réglée électroniquement jusqu'à 80°C maximum.

SNK80-B

Vitrine snack exposition basse Table chauffante bain-marie

H 117-135

P 80

L 100-125-150

Chargement / déchargement
manuel de l'eau avec système de
sécurité "trop plein"

Ventilateurs anti-buée avant



L100



L125



L150



SNK80-B

Configuration des vitrines

Vitrine peut être ouverte



Vitrine pouvant
être ouverte avec
LED et portes
coulissantes

H 117

5.700 K
4.000 K

Vitrine peut être ouverte



Tablettes chauffantes et
éclairées (en option)

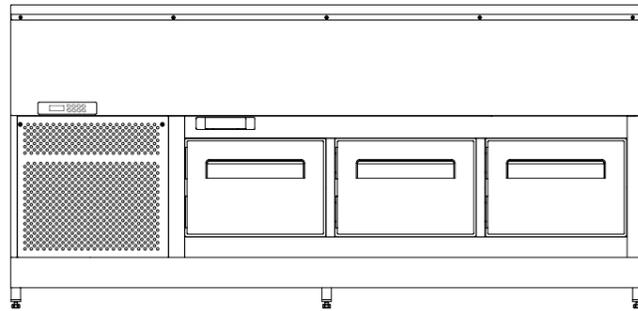
Vitrine pouvant
être ouverte avec
LED et portes
coulissantes

H 135

5.700 K
4.000 K

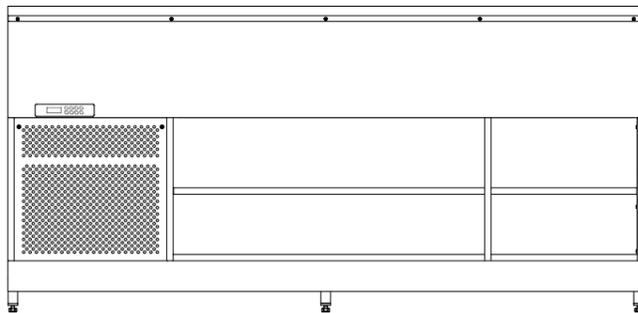
SNK80-B

Aménagement arrière



Avec réserve froide

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 portes
150	2 portes	2 portes
175	2 portes	3 portes
200	2 ou 3 portes	2 ou 3 portes
TDX	-	-
TSX	-	-



Sans réserve

Caisson arrière avec étagères
réglables en hauteur

SNK80-B

Personnalisation des cuves



Cuve réfrigérée ventilée

Intérieur en acier
inoxydable AISI 304

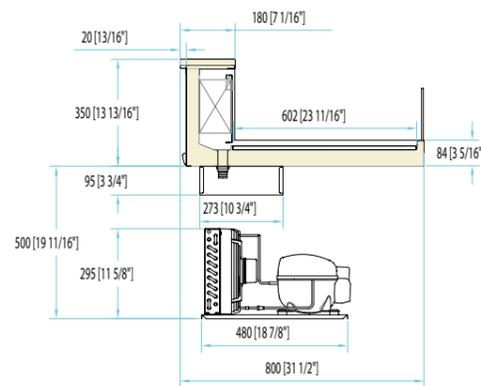
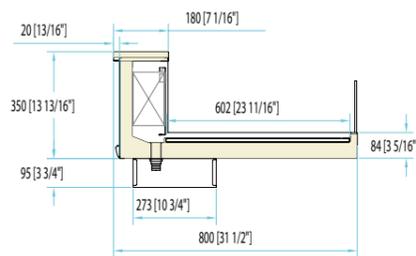


Cuve intérieur,
personnalisation complète

Nero RAL 9004
Couleur au choix

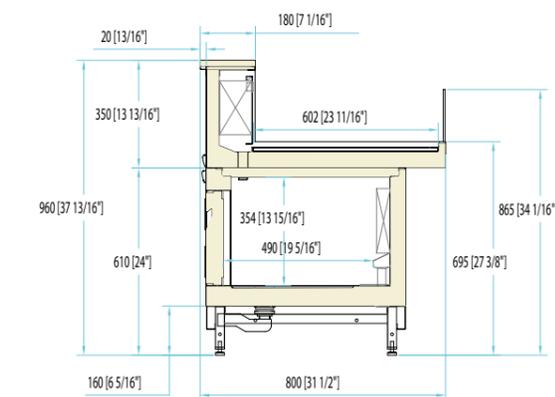
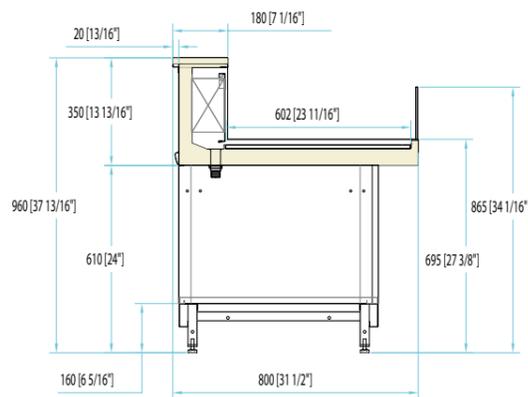
Sections
TN RS TN
RS PC

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



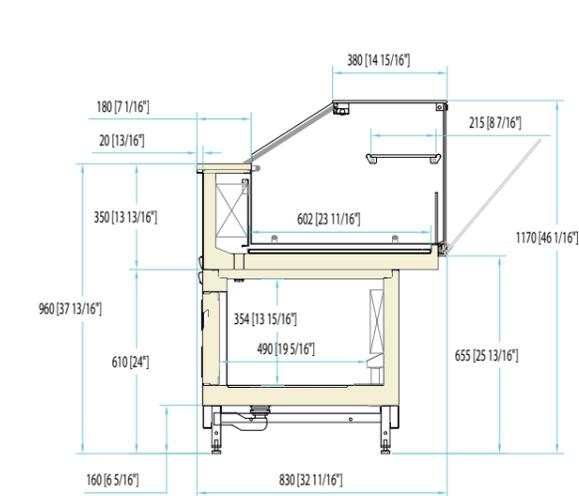
Cuve

Cuve avec unité de condensation connectée

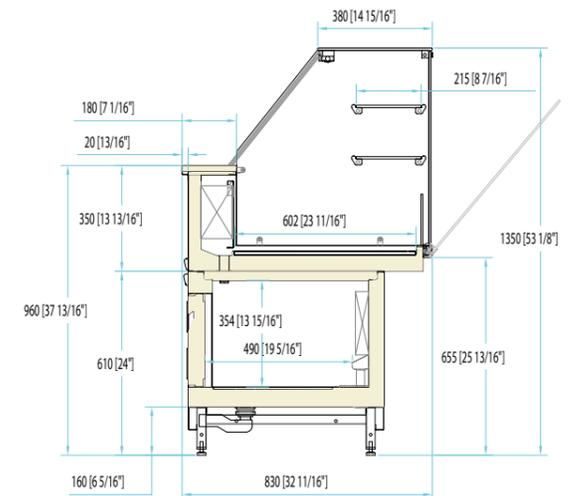


Cuve base neutre

Cuve avec base et cellule



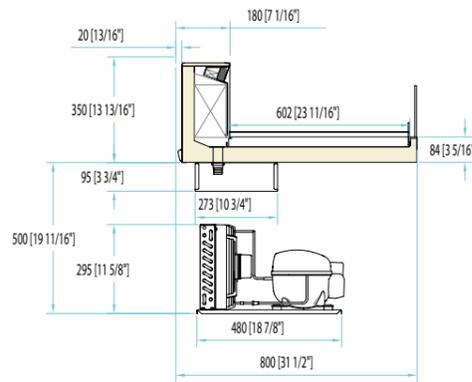
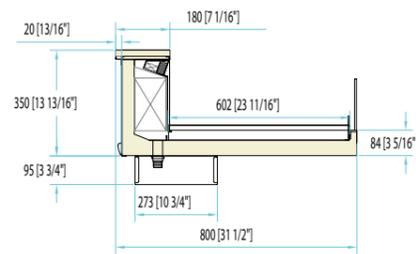
H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

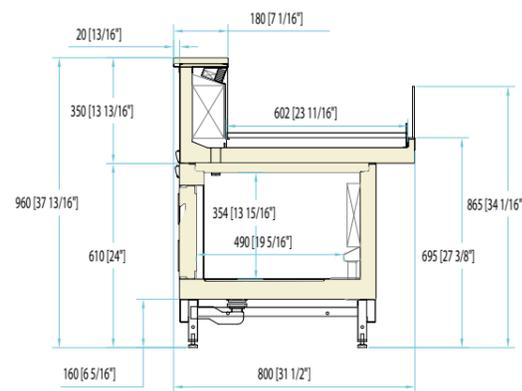
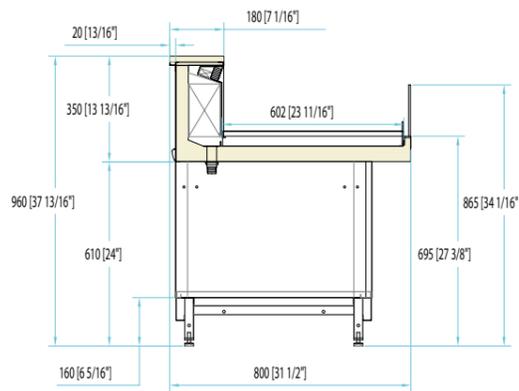
Sezioni
TN RV
TN RV PC
TN RV CH

H 117-135
P 80
L 100-125-150-175-200
TDX150-TSX150



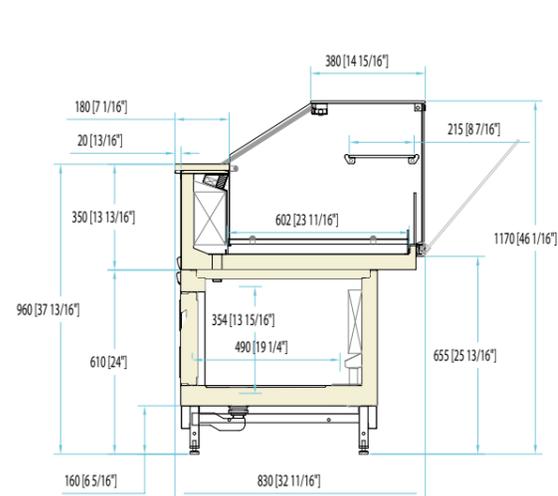
Cuve

Cuve avec unité de condensation connectée

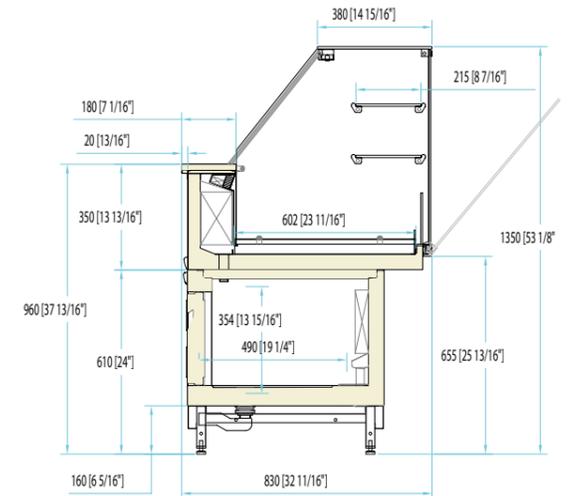


Cuve base neutre

Cuve avec base et cellule



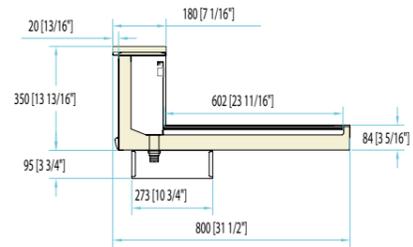
H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

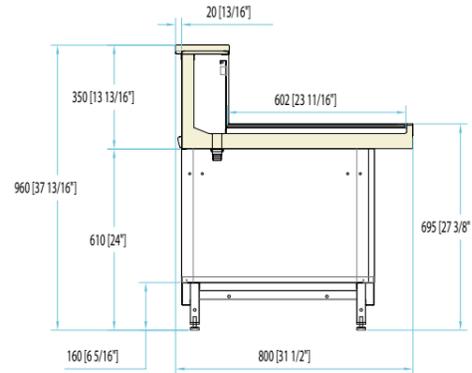
SNK80-B

Section TC S



Cuve

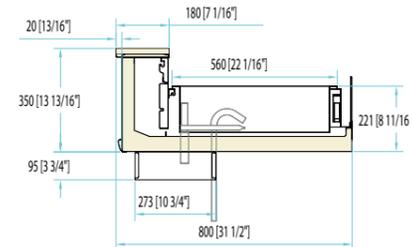
H 117-135 P 80 L 100-125-150-175-200 TDX150-TSX150



Cuve avec socle

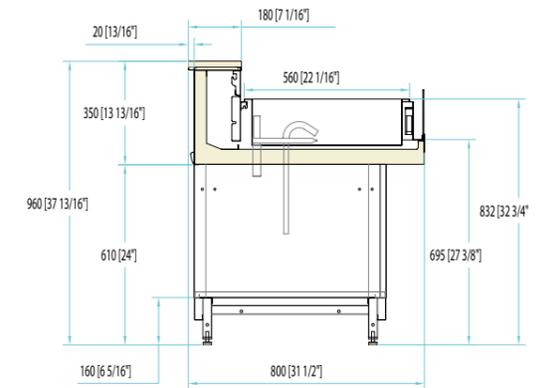
SNK80-B

Section TC BM

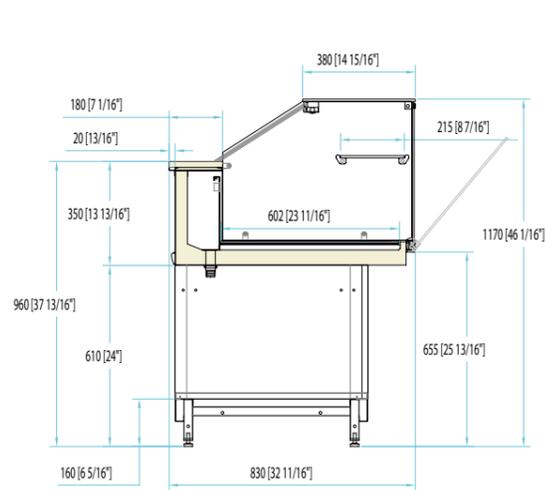


Cuve

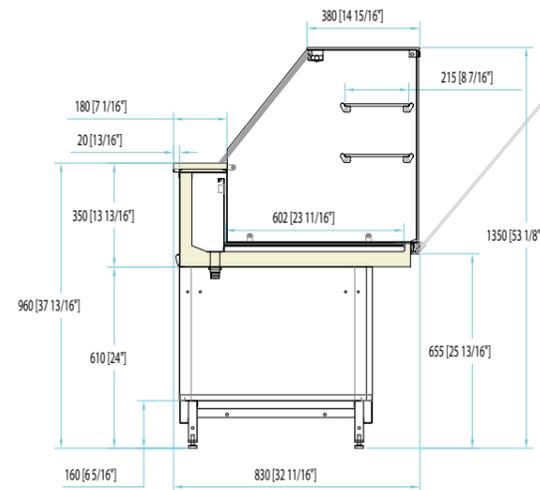
H 117-135 P 80 L 100-125-150



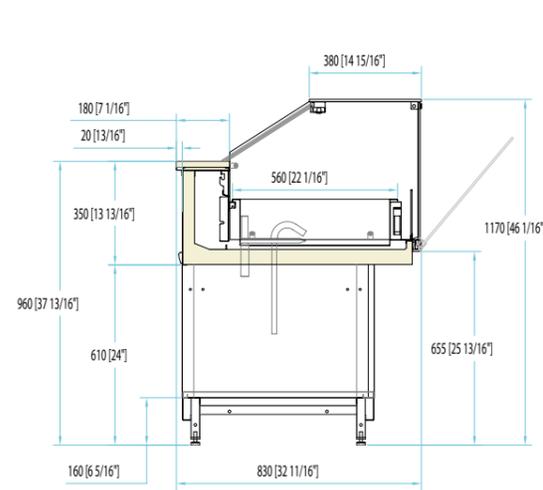
Cuve avec socle



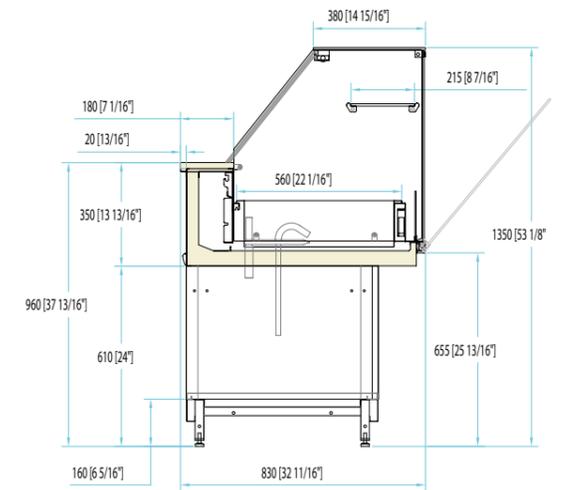
H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

Dati tecnici

UNITE INTEGRÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Classe	3				
Conditions environnementales	25°C/60% UR				
Température de fonctionnement pâtisserie	+4/+8 °C				
Température de fonctionnement chocolat	+14/+16 °C				
Température de fonctionnement surface chaude	65 °C				
Compresseur [q.té/type]	1/ hermetico				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Réfrigéré	R290				

VENTILÉ

Heat extraction rate/Richiesta Frigo (Ørun) [W@-10]	721	721	934	934	1099
Assorbimento a regime [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Assorbimento in sbrinamento [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe Energetica					

STATIQUE

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	721	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	296/2,14	302/2,2	347/2,5	353/2,56	408/2,9
Absorption en givrage [W/A]	43/0,3	49/0,35	57/0,41	63/0,46	70/0,5

CHOCOLAT

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	721	934	934w
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Absorption en givrage [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECHE

Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
---------------------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

GRUPE FRIGORIFIQUE A DISTANCE VENTILÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	230/50				
Unité de condensation à absorption [W]	56	63	78	84	97
Poids de l'unité de condensation [kg]	486	486	760	760	660
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	14,8	14,8	20	20	25,5
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

GRUPE FRIGORIFIQUE A DISTANCE STATIQUE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	43	49	57	63	70
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	486	760	660
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	14,8	20	20
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

GRUPE FRIGORIFIQUE CHOCOLAT

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compressore				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	243	249	307	313	450
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	486	760	760
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	14,8	20	20
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8



SNK80-A

**VITRINE S NACKING
EXPOSITION HAUTE**

SNK80-A

Vitrine snacking exposition haute

H 117-135

P 80

L 100-125-150-175-200

TN RV - Ventilé

TN RV - Ventilé avec surface chaude

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude

TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH - Ventilé chocolat

TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve

TC S - Sèche



R290



Etagère en verre
(avec possibilité d'éclairage LED)

Système de fermeture avec portes coulissantes en plexi transparent avec système de glissement facile. Plan de service en inox

Vitrine en verre trempé avec finition extra-claire avec éclairage LED. Disponible en deux hauteurs H117 et H135

Vitrine frontale avec ouverture pour nettoyage plus efficace

Base en acier avec pieds réglables. Pieds en option

SNK80-A

Vitrine snacking d'angle exposition haute

H 117-135
P 80
L TDX150-TSX150

TN RV - Ventilé
TN RV PC - Ventilé avec surface chaude
TN RV CH - Ventilé chocolat
TC S - Sèche

aria
R290



SNK80-A

Vitrines

Vitrine peut être ouverte



Vitrine pouvant être ouverte avec LED et portes coulissantes

H 117

5.700 K
4.000 K

Vitrine peut être ouverte

Tablettes chauffantes et éclairées (en option)

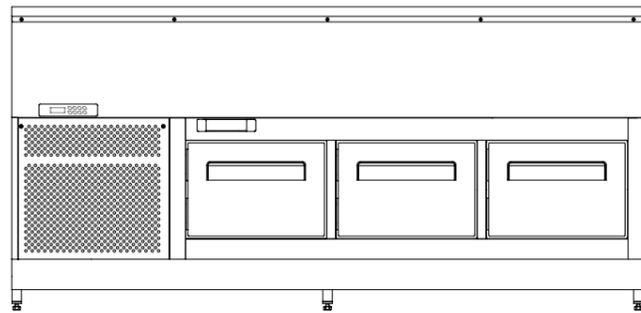


Vitrine pouvant être ouverte avec LED et portes coulissantes

H 135

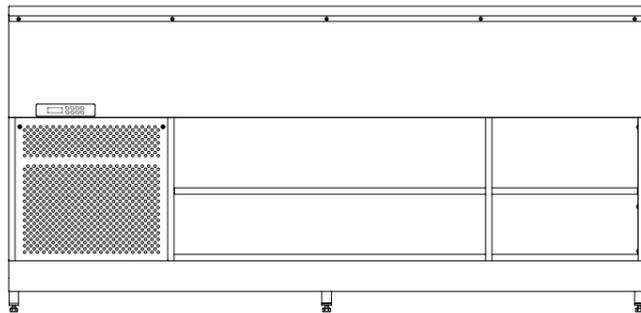
5.700 K
4.000 K

Allestimento posteriore



Avec réserve froide

Lungh.	UCB	UCR
100	-	-
125	-	2 portes
150	2 portes	2 portes
175	2 portes	3 portes
200	2 ou 3 portes	2 ou 3 portes
TDX	-	-
TSX	-	-



Sans réserve

Caisson arrière avec étagères réglables en hauteur

Personalizzazione vasche



Intérieur du réservoir, profil avant et profils latéraux personnalisables.

Noir RAL 9004
RAL au choix



cuve en matériau céramique Laminam™ gris foncé

Noir RAL 9004
RAL au choix

Sezioni

TN RV

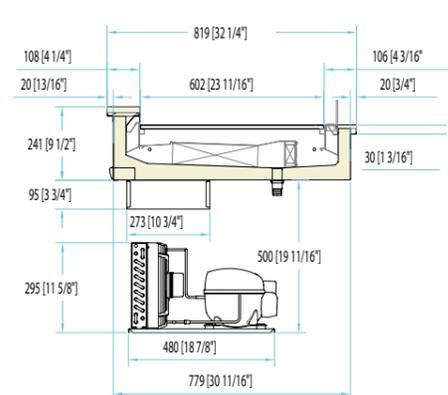
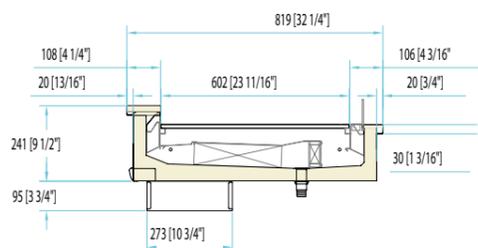
TN RV PC

TN RV CH

H 117-135
P 80
 L 100-125-150-175-200
 TDX150-TSX150

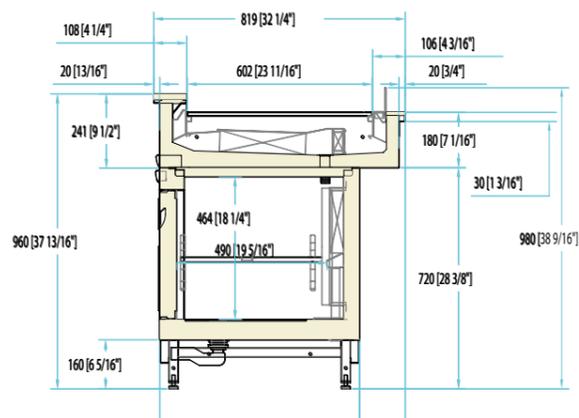
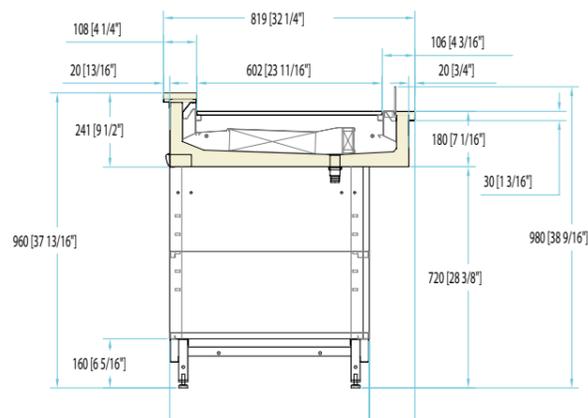
TN RV - Ventilé
TN RV - Ventilé avec cellule de réserve
TN RV PC - Ventilé avec surface chaude
TN RV PC - Ventilé avec surface chaude et cellule de réserve

TN RV CH - Ventilé chocolat
TN RV CH - Ventilé chocolat avec cellule de réserve
TC S - Sèche



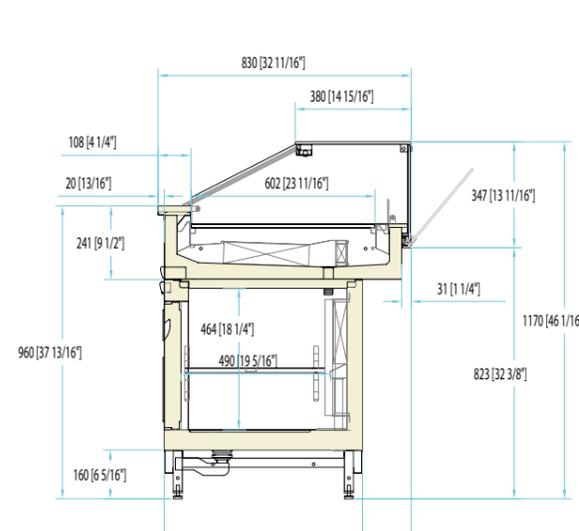
Cuve

Cuve avec unité de condensation connectée

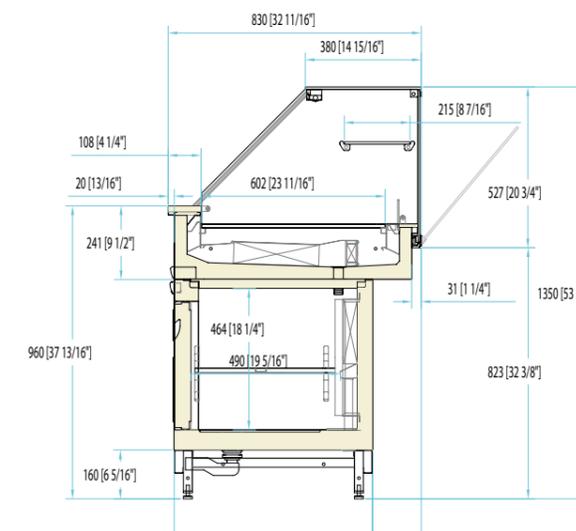


Cuve base neutre

Cuve avec base et cellule



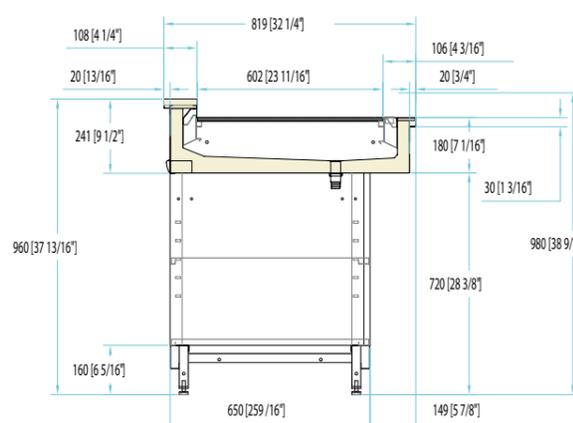
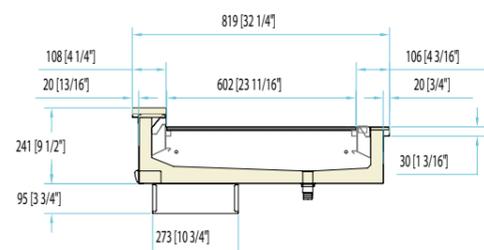
H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule



H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

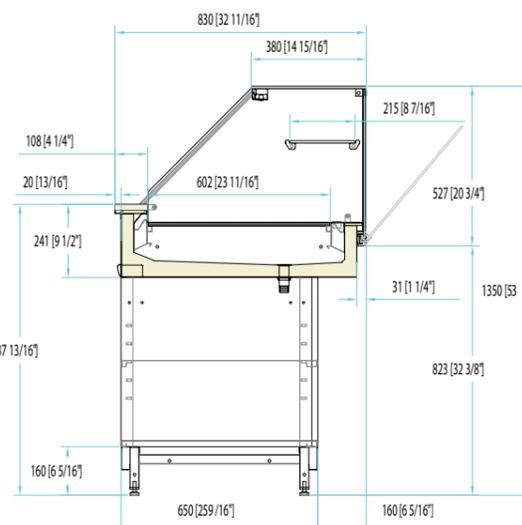
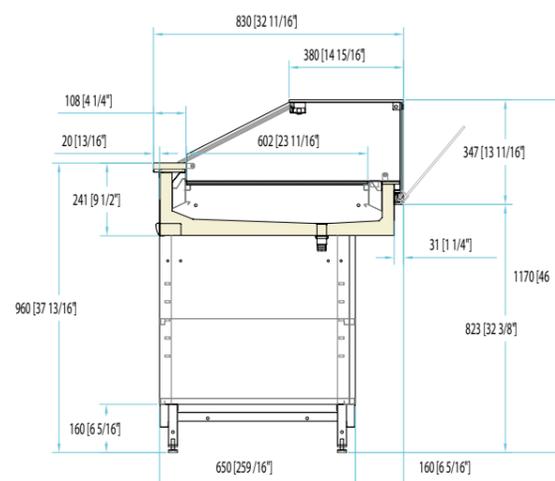
Section TC S

H 117-135
P 80
 L 100-125-150-175-200
 TDX150-TSX150



Cuve

Cuve base neutre



H117 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

H135 Vitrine ouverte éclairée + cuve avec socle et cellule

Fiche technique

UNITE INTEGRÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Classe	3				
Conditions environnementales	25°C/60% UR				
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+7 °C				
Température de fonctionnement chocolat	+14/+16 °C				
Température de fonctionnement surface chaude	65 °C				
Compresseur [q.té/type]	1/ ermetico				
Dégivrant	Fermata compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Réfrigéré	R290				

VENTILÉE

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	721	721	934	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	411/2,9	418/3	498/3,6	504/3,65	567/4,1
Absorption en givrage [W/A]	56/0,4	63/0,45	78/0,56	84/0,61	97/0,7
Classe énergétique	F	G	G	G	G

CHOCOLAT

	721	721	721	934	1099
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	595/2,69	502/2,72	597/3,2	603/3,3	788/4,3
Absorption en givrage [W/A]	242/1,32	249/1,35	307/1,66	313/1,7	450/2,44

SECHE

Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	740/3,6	930/4,5	1120/5,4	1320/6,4	1500/7,2
---------------------------------------	---------	---------	----------	----------	----------

GROUPE FRIGORIFIQUE A DISTANCE VENTILÉE

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	56	63	78	84	97
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	760	760	660
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	20	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297	490x385x295
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8

GROUPE FRIGORIFIQUE CHOCOLAT

LONGUEUR	100	125	150	175	200
Réfrigéré	R404A/ R452A				
Classe climatique	4				
Conditions environnementales	30°C/55% UR				
Dégivrant	Fermata compresseur				
Alimentation [V/Hz]	230/50				
Statique [W/A]	243	249	307	313	450
Unité de condensation à absorption [W]	486	486	486	760	760
Poids de l'unité de condensation [kg]	14,8	14,8	14,8	20	25,5
Dimensions groupe de condensation LxPxH [mm]	480x330x295	480x330x295	480x330x295	500x330x297	500x330x297
Tuyaux : Liquide / Aspiration 0-15 mt	12/8	12/8	12/8	12/8	12/8
Tuyaux : Liquide / Aspiration 16-30 mt	14/8	14/8	14/8	14/8	14/8



DLT80

**VITRINE
A GLACE**

DLT80

Vitrine à glace

H 117-135
P 80
L 125

TB/TN RV - Ventilé latérale



Verre chauffant à faible émission
avant et supérieur.
Vitres latérales feuilletées
chauffantes. Eclairage led.

Système de fermeture avec portes
coulissantes en méthacrylate transparent
avec système de glissement facile.

Système de verrouillage de nuit
avec des panneaux isolés qui interagissent avec
le contrôleur bloquant les dégivrages. Tout cela
permet d'importantes économies d'énergie et
une parfaite conservation de la glace.

La prise d'air arrière permet de ne
pas insérer de prises d'air dans le
panneau avant.

Canalisation entre plusieurs éléments
d'un même service et combinable avec
l'ensemble de la ligne drop-in.

Base en acier avec pieds
réglables. Roues en
option.



DLT80

Canaliser avec d'autres éléments

FLT80-C
DPN80-C
SNK80-A

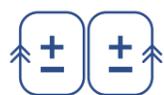
Alignement parfait avec la ligne drop-in grâce
à la hauteur totale depuis le sol de 117 cm et la
profondeur de seulement 80 cm.



DLT80 peut être aligné avec les vitrines FLT80, DPN80 et
SNK80-A aussi bien en profondeur 80 cm qu'en hauteur 117 et
135 cm.

La prise d'air arrière permet
ne pas insérer de prises d'air dans le panneau avant,
permettant des aménagements sans interruptions visuelles.

Double température et configuration du réservoir



Température négative -18°C

Les deux réservoirs fonctionnent à des températures négatives avec la possibilité de différencier les températures.



Température Négative -18°C et Positive +4°C

Chacun des deux réservoirs peut fonctionner à la fois en températures positives et négatives indépendamment, il est donc possible d'afficher la crème glacée et la pâtisserie ensemble !



Température Positiva +4 °C

Les deux réservoirs fonctionnent à des températures positives avec la possibilité de différencier les températures.



5 Lt
360 x 165 x 120h



5 Lt
360 x 250 x 80h



5 Lt
360 x 250 x 80h



5 Lt
360 x 250 x 80h

DLT80 est la seule vitrine professionnelle à double rangée de bacs de 5 litres, dans seulement 80 cm de profondeur. Pour y parvenir, l'équipe du service recherche et développement a breveté un nouveau type de ventilation latérale (breveté) qui permet de minimiser l'espace en profondeur.

Les deux réservoirs peuvent être configurés indépendamment, permettant aux produits d'être affichés en même temps dans des plateaux et sur des étagères. Cette technologie brevetée vous permet de différencier simultanément les températures entre les températures positives et négatives pour mieux conserver et présenter n'importe quel produit de crème glacée ou de pâtisserie.

Mode nuit Conservation de crème glacée dans la vitrine



La double unité de commande permet un contrôle et un réglage précis des deux réservoirs internes permettant une différence de max 8 ° C entre les deux.

Les couvercles pour la fonction nuit peuvent être positionnés dans le logement spécifique afin d'être toujours à portée de main.

Fonction jour.
La crème glacée est présentée dans des bacs ou des étagères.



Fonction nuit.
La crème glacée est stockée sous les couvercles.



Pour activer le système de conservation des glaces de nuit, appliquez simplement les couvercles au-dessus des bacs. Les capteurs magnétiques détectent la présence des couvercles et modifient le cycle dégivrage en transformant la vitrine en une véritable véranda avec un important avantage opérationnel et d'économie d'énergie.

DLT80

Configuration des vitrines



Vitrine fixe avec Led
et portes coulissantes

H 117



5.700 K
4.000 K



Vitrine fixe avec Led
et portes coulissantes

H 117



5.700 K
4.000 K

H 135

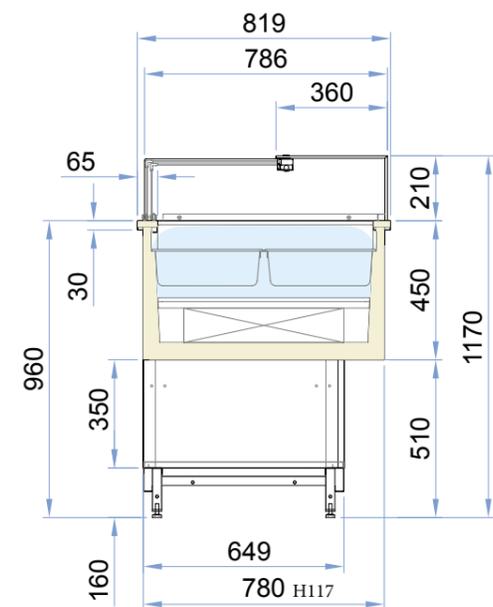
5.700 K
4.000 K

Section RV TB/ TN

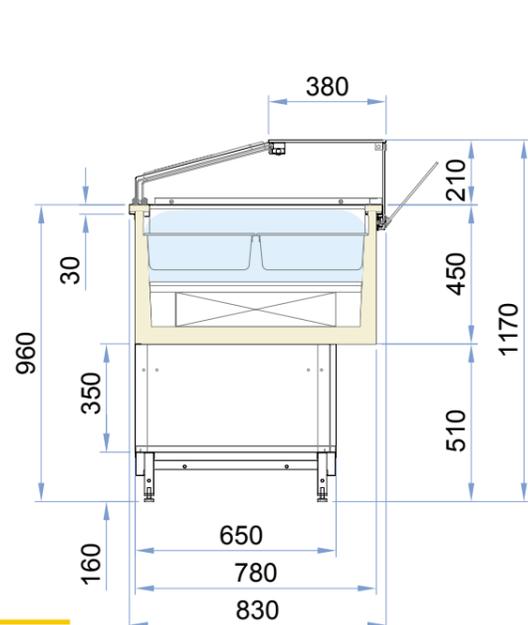
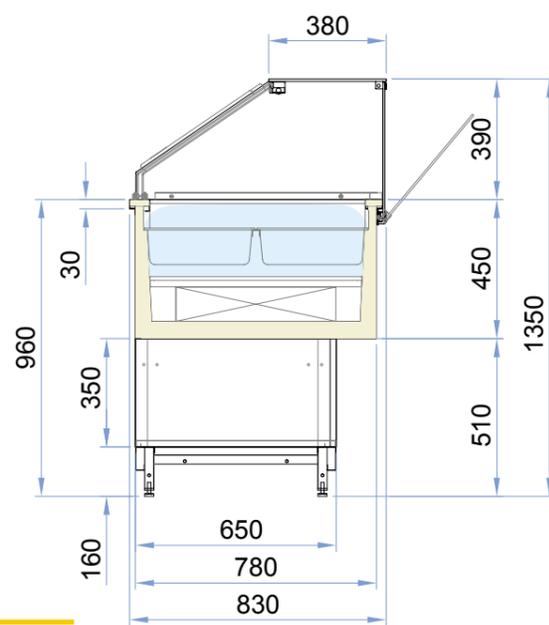
H 117-135

P 80

L 125



Vitrine fixe avec led et portes coulissantes

H117 Vitre ouvrable avec led et portes
coulissantesH135 Vitre ouvrable avec led et portes
coulissantes

Fiche technique

UNITE INTEGRÉE

Longueur	125
Classe	4
Conditions environnementales	30°C/55% UR
Température de fonctionnement Pâtisserie	+4/+8 °C
Température de fonctionnement Glacier	-20/+2 °C
Compresseurs [q.té / type]	2/ ermetici
Dégivrant	Gas Caldo
Alimentation [V/Hz]	230/50/ 1Ph
Consommation électrique (régime)	1.350 W / 7,5A
Consommation électrique (dégivrage)	1.240 W / 6,6A
Réfrigéré	R290
Poids	150 kg
Classe énergétique	

MTN80

VITRINE
MULTISERVICES



MTN80

Vitrine multiservice

H 117-135
P 80
L 100-130-150

aria
R290



MTN80-S

Vetrina Multiservice Self

H 117-135
P 80
L 100-130-150

TN RV - Ventilé

aria
R290

Rideau de fermeture nocturne intégré à la façade de la vitre

Système de fermeture avec portes coulissantes à double vitrage et cadre en PVC.

Côtés en double vitrage
Disponible en deux hauteurs
H117 et H135

Étagères en verre
avec éclairage LED



MTN80 Self fournit en option le côté avec la partie supérieure en verre. Cette solution, qui augmente la visibilité et l'attractivité du produit présenté, est également prévue dans le cas de la canalisation, lorsque la dernière vitrine est en libre service.

Peut être canalisé avec d'autres MTN80 à la fois dans la version Served et Self.

Base en acier avec pieds réglables



Aménagement arrière

Système de fermeture avec portes coulissantes à double vitrage et cadre en PVC.



Vitrine qui peut être ouverte avec des LED et des portes coulissantes

H 117



5.700 K
4.000 K
3.000 K

Le profil du carter arrière permet une insertion facile de la plateforme



Acier
+ LED

Étagères réglables en hauteur



	H135 Self			H135		
	L100	L130	L150	L100	L130	L150
A	907x260 mm	1207x260 mm	1407x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
B	907x350 mm	1207x350 mm	1407x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm



	H117 Self			H117		
	L100	L130	L150	L100	L130	L150
B	907x260 mm	1207x260 mm	1407x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
C	907x350 mm	1207x350 mm	1407x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm	1407x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm	1407x602 mm

MTN80-S

Self Configuration de la vitrine



Vitrine fixe avec Led
et portes coulissantes

H 117

5.700 K
4.000 K
3.000 K



Vitrine fixe avec Led
et portes coulissantes

H 135

5.700 K
4.000 K
3.000 K

MTN80

Configuration de la vitrine



Vitrine fixe avec Led et portes coulissantes

H 117

💡 5.700 K
4.000 K
3.000 K



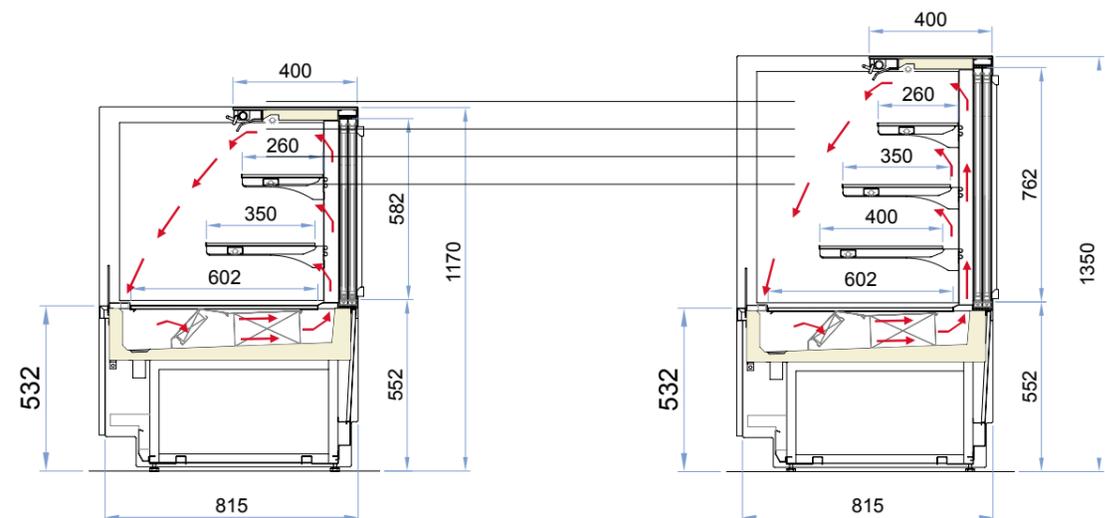
Vitrine fixe avec Led et portes coulissantes

H 135

💡 5.700 K
4.000 K
3.000 K

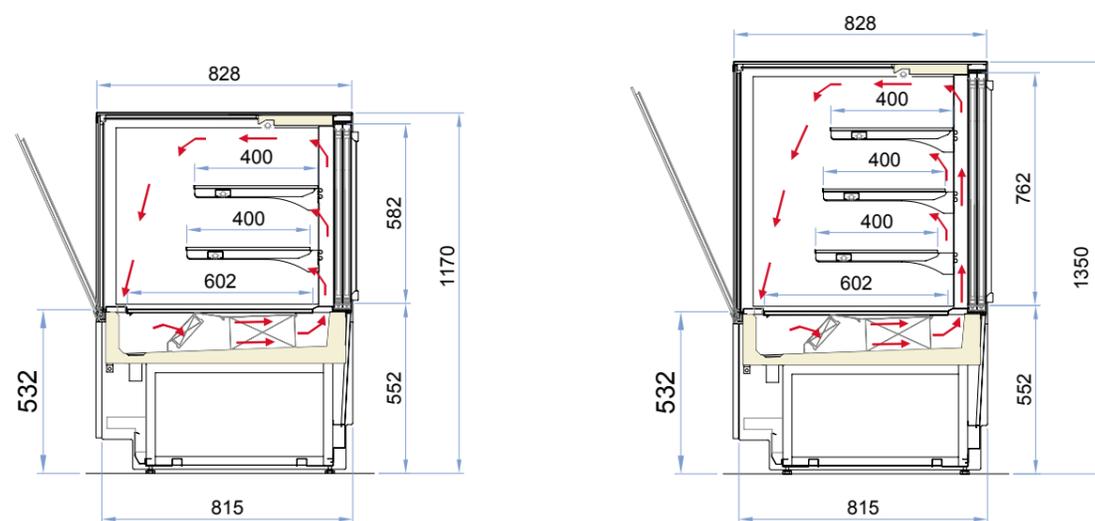
Section RV TN

H 117-135
P 80
L 100-130-150



H117 Self avec led et coulissant

H135 Self avec led et coulissant



H117 Vitre ouvrable avec led et portes coulissantes

H135 Vitre ouvrable avec led et portes coulissantes

Fiche technique

MTN80 UNITÉ INTEGRÉE

LONGUEUR	100	130	150
Classe		3	
Conditions environnementales	25°C/60% UR		
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+5 °C		
Température de fonctionnement chocolat	+14/+16 °C		
Température de fonctionnement surface chaude	65 °C		
Compresseur [q.té/type]	1/ ermetico		
Dégivrant	Fermata compressore		
Alimentation [V/Hz]	230/50/1Ph		
Réfrigéré	R290		

VENTILATA

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	880	1150	
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	530/3,1	550/3,1	
Absorption en givrage [W/A]	35/0,2	35/0,2	
Classe énergétique			

CHOCOLAT

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	880	880	
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	750/4,2	770/4,3	
Absorption en givrage [W/A]	35/0,2	35/0,2	

SECHE

Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	800/3,5	930/4,2	
---------------------------------------	---------	---------	--

MTN80-S UNITE INTEGRÉE

LUNGHEZZA	100	130	150
Classe		3	
Conditions environnementales	25°C/60% UR		
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+7 °C		
Compresseur [q.té/type]	1/ ermetico		
Dégivrant	Fermata compressore		
Alimentation [V/Hz]	230/50/1Ph		
Réfrigéré	R290		

VENTILÉE

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	1600	1800	
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	850/3,9	910/4,1	
Absorption en givrage [W/A]	60/0,3	60/0,3	
Classe énergétique			

MTC100

**VITRINE
MULTISERVICE
COMBINÉE**



MTC100

Vitrine multiservice combinée

H 117-135
P 100
L 100-130-150

TN RV - Ventilé
TN RV CH - Ventilé chocolat
TC S - Sèche
N - Neutre

aria
R290

Côtés en double vitrage
Disponible en deux hauteurs
H117 et H135

Rideau de fermeture
nocturne intégré à la
façade de la vitre



Réfrigération ventilée avec un seul évaporateur pour les deux compartiments. Il est possible de désactiver la réfrigération en rendant uniquement le compartiment supérieur non réfrigéré au moyen d'un bouton sur le panneau de commande. Sur demande, il est possible de chauffer la surface d'affichage (en option) du compartiment supérieur uniquement via un bouton sur le panneau de commande.

Peut être canalisée avec d'autres MTC100

Configuration des vitrages



Vitrine avec
LED et portes
coulissantes

H 117

- 5.700 K
- 4.000 K
- 3.000 K



Vitrine avec
LED et portes
coulissantes

H 135

- 5.700 K
- 4.000 K
- 3.000 K

Aménagement arrière



Système de fermeture avec portes coulissantes en plexi

La boîte à gants est divisée par un plancher intermédiaire, utile et pratique pour les équipements de bar tels que les verres et les sacs pour le Take Away.

Fiche technique

MTC100 UC BORD

LONGUEUR	100	130	150
Classe	3		
Conditions environnementales	25°C/60% UR		
Température de fonctionnement pâtisserie	-1/+7 °C		
Température de fonctionnement chocolat	65 °C		
Compresseur [q.té/type]	1/ ermetico		
Dégivrant	Fermata compresseur		
Alimentation [V/Hz]	230/50/1Ph		
Réfrigéré	R290		

VENTILÉ + VENTILÉ

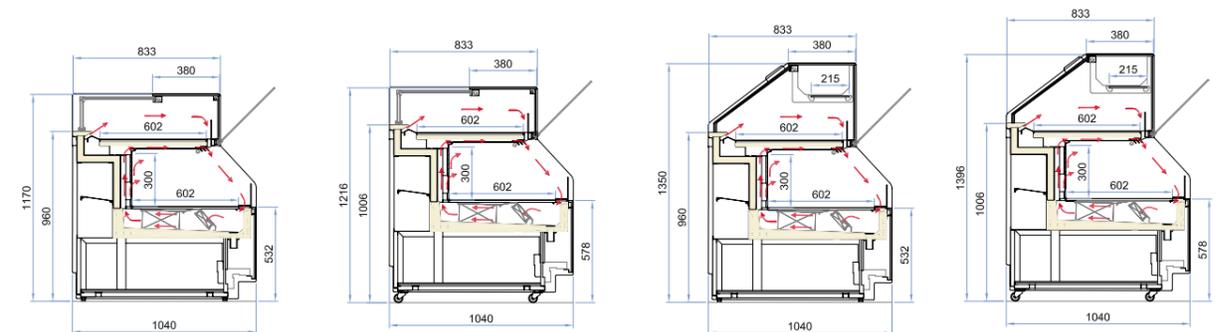
Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	880	1150	1350
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	890/4	910/4,1	1150/4,7
Absorption en givrage [W/A]	60/0,3	60/0,3	80/0,4
Classe énergétique H117			
Classe énergétique H135			

VENTILÉ + SEC

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	880	1150	1350
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	1610/6,3	1820/7,1	2250/8,8
Absorption en givrage [W/A]	780/3	970/3,8	1180/4,6
Classe énergétique H117			
Classe énergétique H135			

VENTILÉ + NEUTRE

Taux d'extraction de chaleur / demande de réfrigération (Ørun) [W @ -10]	880	1150	1350
Absorption à l'état d'équilibre [W/A]	890/4	910/4,1	1150/4,7
Absorption en givrage [W/A]	60/0,3	60/0,3	80/0,4
Classe énergétique H117			
Classe énergétique H135			



RV TN - RV TN
H117
P100

RV TN - RV TN
H135
P100