



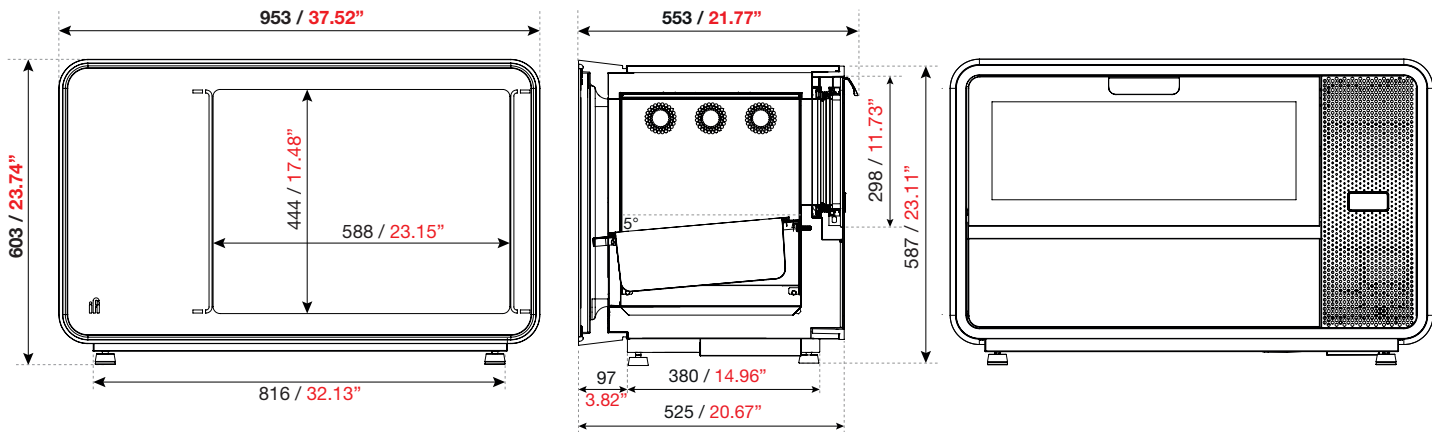
Al volo

MINI VETRINA GELATO - PASTICCERIA - PRALINERIA
MINI GELATO - PASTRY - CHOCOLATE DISPLAY CASE

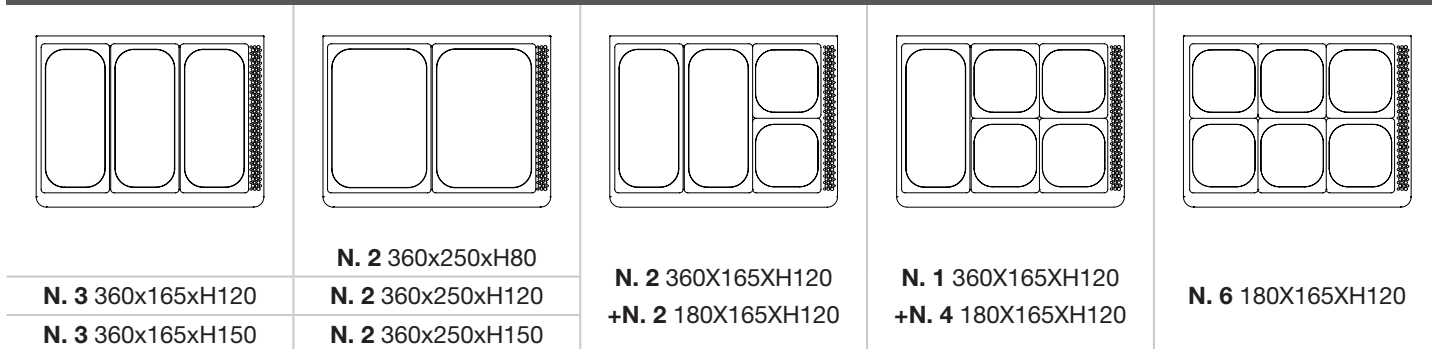


IT	EN
<p>CARATTERISTICHE TECNICHE:</p> <p>AL VOLO è una mini vetrina professionale refrigerata da banco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • refrigerazione ventilata; • vetro frontale camera riscaldato per evitare la formazione di condensa persino in condizioni climatiche estreme, per offrire sempre la massima visibilità dei prodotti esposti, anche da lontano; • sportello di apertura lato operatore in vetro camera riscaldato con sistema di chiusura servo-assistita a ritorno automatico, a tutela del prodotto conservato e a vantaggio del risparmio energetico; maniglia centrale in alluminio anodizzato; • cornice anteriore e posteriore in Baydur verniciato bianco RAL 9016; • involucro esterno in lamiera verniciata grigio RAL 7035; • illuminazione LED integrata nel cielo della vetrina; • display elettronico con ripetitore di temperatura full touch, resistente all'acqua e alla polvere; • predisposizione per IoT Remote Manager. <p>Temperatura di esercizio gelato: -2°C;-18°C Temperatura di esercizio pasticceria: +4°C;+8°C Temperatura di esercizio pralineria/pasticceria: +14°C;+18°C / +4°C;+8°C Test a 30°C e 55% U.R</p>	<p>FEATURES:</p> <p>AL VOLO is a mini refrigerated professional display case:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ventilated refrigeration • fixed heated double front glass to avoid the formation of condensation even in extreme climatic conditions, to always offer the maximum visibility of the food, even from a distance; • heated double glass opening door with automatic return servo-assisted closing system, to limit air dispersion towards the outside in order to preserve product and promote energy savings; central handle in anodized aluminium; • front and rear frame in white lacquered Baydur (RAL 9016); • exterior case in coated sheet metal, grey lacquered (RAL 7035); • integrated ceiling LED lighting; • full touch electronic display with temperature repeater, water and dust resistant. • set for IoT Remote Manager <p>Gelato operating temperature: -2°C;-18°C Pastry operating temperature: +4°C;+8°C Chocolate/pastry operating temperature: +14°C;+18°C / +4°C;+8°C Test at +30°C and 55% U.R.</p>

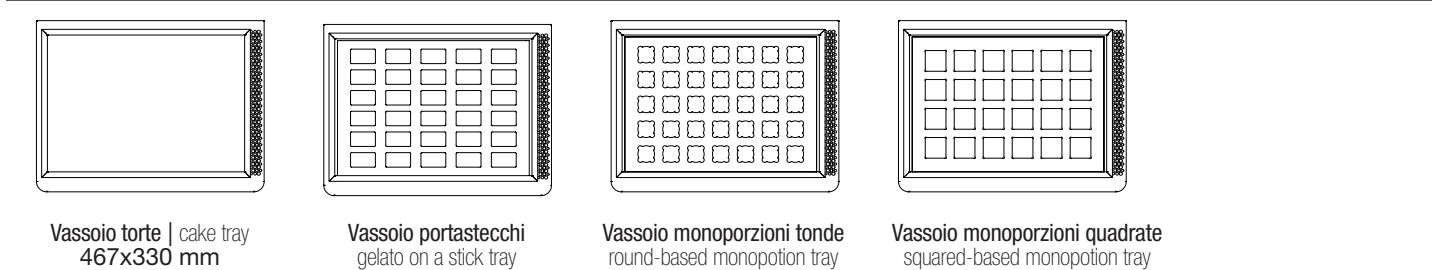
SEZIONI AL VOLO GELATO | AL VOLO GELATO SECTION VIEWS



ALLESTIMENTO VASCHETTE GELATO | GELATO PANS LAYOUT



ALLESTIMENTO VASSOI | TRAYS LAYOUT



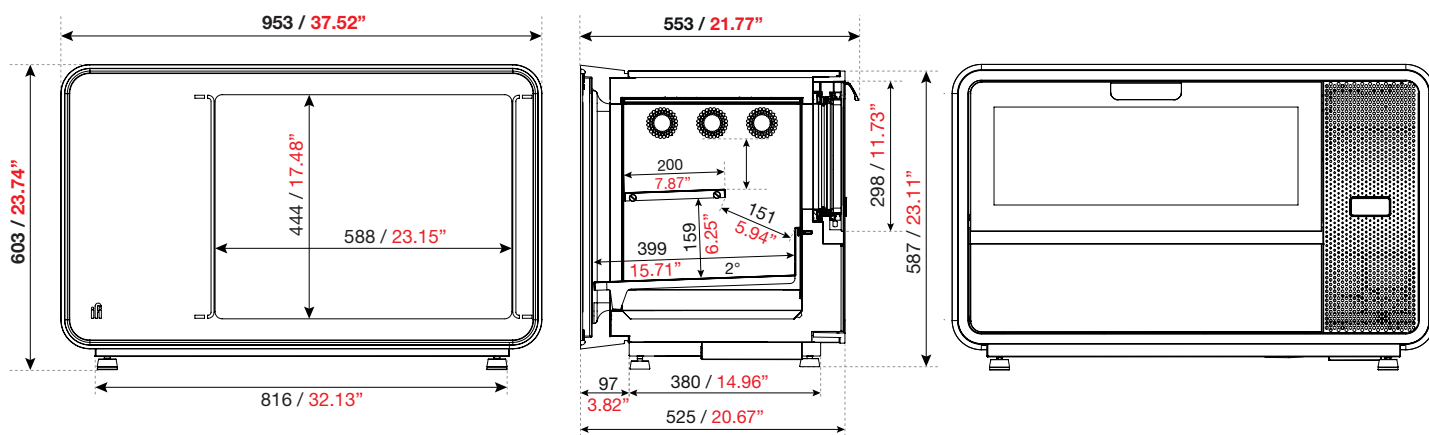


Al volo

MINI VETRINA GELATO - PASTICCERIA - PRALINERIA
MINI GELATO - PASTRY - CHOCOLATE DISPLAY CASE



SEZIONI AL VOLO PASTICCERIA - PRALINERIA/PASTICCERIA | AL VOLO PASTRY - CHOCOLATE/PASTRY SECTION VIEWS



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
AL VOLO	953	37.52	553	21.77	603	23.74	84	185	1064x779xH810	41.9"x30.7"xH31.9"	114	251

DIATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CE	CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)	TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	230V/1Ph/50Hz
-----------	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H -30°C	BTU/h -22°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GELATO	550	2.58	522	1781	12,1	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
	W	A	W/H -10°C	BTU/h +14°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
PASTRY	426	2.48	522	1781	5,98	30°C	86°F	55%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
PRALINERIA/ PASTICCERIA	608	3.27	522	1781	5,98	30°C	86°F	55%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

CE	CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)	TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	220V/1Ph/60Hz
-----------	--	---	----------------------

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H -30°C	BTU/h -22°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GELATO	494	2.23	445	1519	11,3	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
	W	A	W/H -10°C	BTU/h +14°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
PASTRY	387	2.31	494	1686	5,16	30°C	86°F	55%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
CHOCOLATE/ PASTRY	597	3.22	494	1686	5,16	30°C	86°F	55%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F