

SCHEMA TECNICA | DATA SHEET



Pasticceria o snack freddo:

- classe di temperatura H2
- test a 25°C e 60% U.R.
- vetri extrachiarati
- mensola non refrigerata

Pastry or cold snack display case:

- temperature class H2
- test at 25°C and 60% R.H.
- extra-clear glass structure
- non refrigerated glass shelf

CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

- 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 con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/m³). Parti a vista in acciaio inox aisi 304 finitura scotch brite.
- Sistema anticondensa con cavo caldo inserito all'interno di un tubo in rame posto a contatto della cornice perimetrale della vasca.

PIANO ESPOSITIVO

Il piano espositivo è costituito da piani amovibili incassati di 30 mm rispetto al bordo perimetrale e ulteriormente ribassabili di altre 2 posizioni di 20 mm ciascuna, per consentire di esporre e conservare adeguatamente merce di altezza diversa.

Le vetrine DROP-IN DELICE sono disponibili in 5 lunghezze ottimizzate per contenere da 2 fino a 6 vassoi commerciali 600x400 mm:

- L 920 mm (2 vassoi 600x400 mm)
- L 1320 mm (3 vassoi 600x400 mm)
- L 1720 mm (4 vassoi 600x400 mm)
- L 2120 mm (5 vassoi 600x400 mm)
- L 2520 mm (6 vassoi 600x400 mm)

VETRI EXTRACHIARI

- Struttura superiore in vetro extrachiaro con mensola intermedia fissa.
- Illuminazione LED 4000°K sotto il cappello in vetro.
- Chiusura lato operatore con scorrevoli in metacrilato.

VENTILAZIONE REGOLABILE (OPTIONAL)

Il regolatore di velocità delle ventole, optional su vetrine con castello vetri CHIUSO, consente di preservare le qualità estetiche e organolettiche dei prodotti in base alle loro specifiche caratteristiche. La ventilazione può essere impostata su 3 velocità differenti:

- 3 = ventilazione standard
- 2 = ventilazione media
- 1 = ventilazione leggera

REFRIGERAZIONE

Refrigerazione ventilata con gruppo frigorifero monofase a capillare, in caso di unità condensatrice a bordo (UC), a valvola in caso di unità condensatrice esterna (NUC). Sbrinatorio a tempo. Il pannello comandi elettronico viene fornito montato nella parete lato operatore con ripetitore digitale di temperatura montato sulla cornice perimetrale in acciaio inox a vista del cliente.

VERSIONI CON CELLA DI RISERVA

Cella di riserva refrigerata con evaporatore statico (+4°C/+8°C). La refrigerazione è prodotta con lo stesso gruppo ermetico della vetrina a doppio controllo per un uso indipendente della vetrina e della cella. Dotazione di sportello magnetico con unica griglia intermedia in PST. Cassettiera a richiesta.

TECHNICAL FEATURES

STRUCTURE

- Tubular steel frame, painted with epoxy powders at 180°C with stiffening elements and adjustable feet.
- Monobloc foam structure insulated - 50 mm minimum thick - with low density injected polyurethane (40 Kg/m³). All visible parts are in AISI 304 stainless steel with Scotch-Brite finish.
- A hot cable is arranged inside a copper tube placed in contact with the perimetral frame to avoid the forming of condensation.

DISPLAY SURFACE

The display surface consists in removable surfaces recessed by 30 mm with respect to the outer edge, and which can be lowered by an additional 2 positions, each 20 mm. This allows the proper display and preservation of different products. DROP-IN DELICE display cases are available in 5 lengths, optimised to hold from 2 up to 6 commercial trays (each 600x400 mm):

- L 920 mm (2 trays 600x400 mm)
- L 1320 mm (3 trays 600x400 mm)
- L 1720 mm (4 trays 600x400 mm)
- L 2120 mm (5 trays 600x400 mm)
- L 2520 mm (6 trays 600x400 mm)

EXTRA-CLEAR GLASS STRUCTURE

- Extra-clear glass structure with fixed intermediate shelf.
- 4000°K LED lighting under the glass top.
- Operator side closure with methacrylate sliding doors.

ADJUSTABLE VENTILATION (OPTIONAL)

The fan speed regulator, optional on display cases with closed glass frame, allows to preserve the aesthetic and organoleptic qualities of the products according to their specific characteristics. The ventilation can be set on 3 different speeds:

- 3 = standard ventilation
- 2 = medium ventilation
- 1 = mild ventilation

REFRIGERATION SYSTEM

Ventilated refrigeration system consists of compressor with capillary tube system in case of incorporated condensing unit (UC), or valve system in case of remote condensing unit (NUC). Defrosting set by a timer. The electronic control panel is fitted into the wall on the operator's side with digital temperature repeater fitted into the perimetral, stainless steel frame on the customer's side.

VERSIONS WITH REFRIGERATED STORAGE

Cold storage unit with static evaporator (+4°C/+8°C) which cooling is produced with the same sealing unit of the display case with a double check to make independent use of the counter and the cold storage unit. Provided with door and plastic-coated wire-grid. Refrigerated drawer on request.

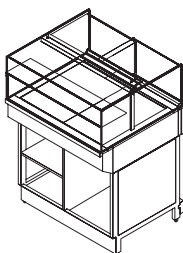


Delice drop-in H 1351

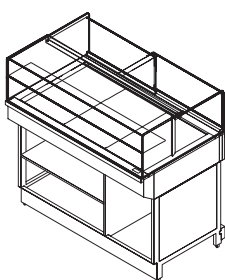
pasticcERIA o snack freddo | pastry or cold snack display case

MODULI DISPONIBILI | AVAILABLE UNITS

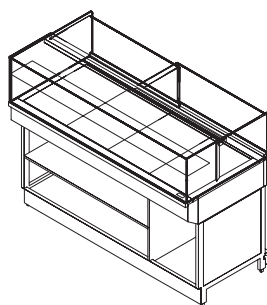
L 920



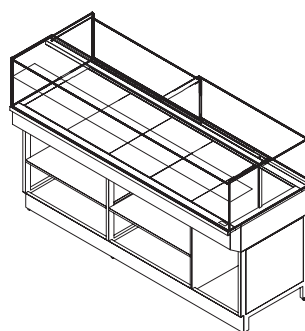
L 1320



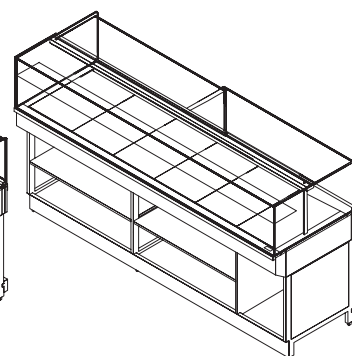
L 1720



L 2120



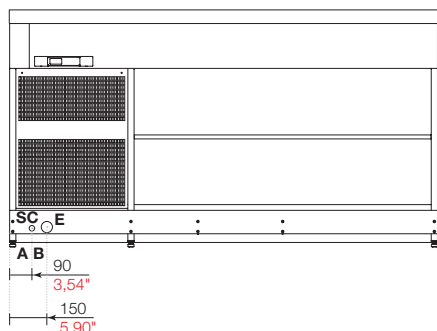
L 2520



SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

- A - Tubo mandata Ø 6 per unità condensatrice remota (UCR)
- B - Tubo aspirazione Ø 10 per unità condensatrice remota (UCR)
- SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
- E - Alimentazione elettrica

- A - Delivery tube Ø 6 for remote condensing unit (UCR)
- B - Aspiration tube Ø 12 for remote condensing unit (UCR)
- SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
- E - Electric power



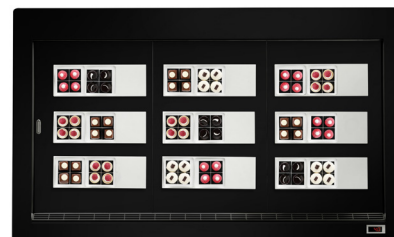
FINITURE PIANO ESOSITIVO E CORNICE | AVAILABLE COLOURS FOR DISPLAY SURFACE AND OUTER EDGE



Acciaio inox Scotch-brite
Scotch-brite stainless steel



Bianco opaco RAL 9010
Matt white RAL 9010

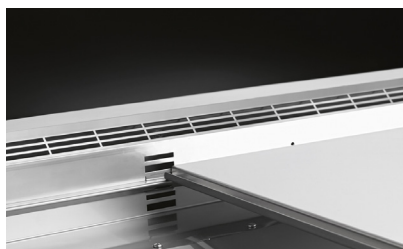


Nero opaco RAL 9005
Matt black RAL 9005

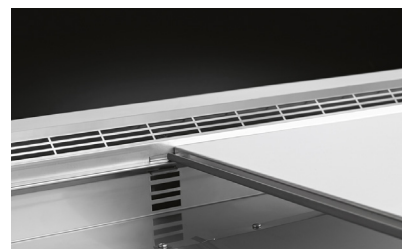
REGOLAZIONE PIANO ESOSITIVO | DISPLAY SURFACE HEIGHT ADJUSTMENT



Posizione -70 mm rispetto alla cornice
-70 mm with respect to the outer edge



Posizione -50 mm rispetto alla cornice
-50 mm with respect to the outer edge

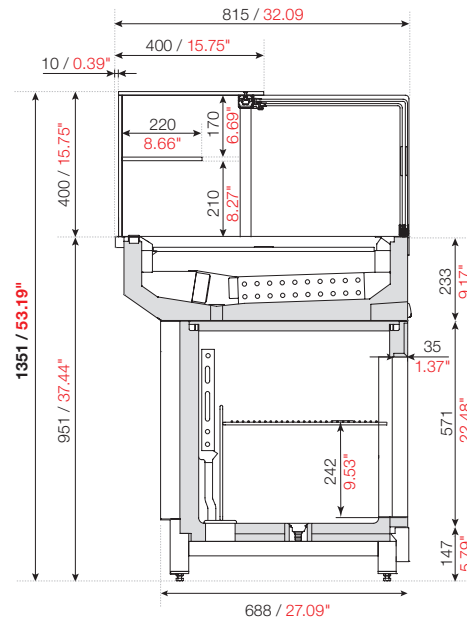
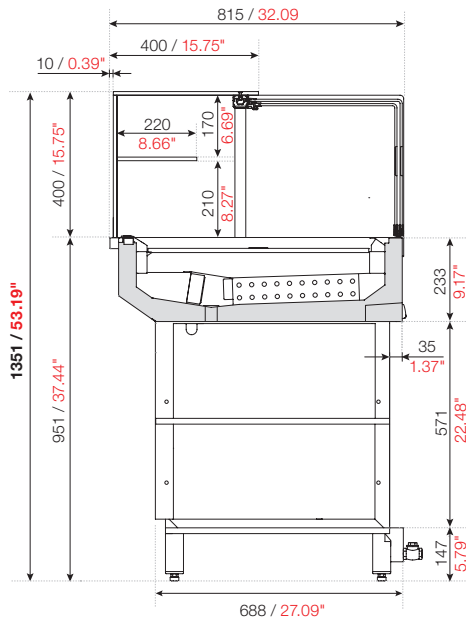


Posizione -30 mm rispetto alla cornice
-30 mm with respect to the outer edge

SEZIONI DROP-IN DELICE PASTICCERIA O SNACK FREDDO | DROP-IN DELICE PASTRY OR COLD SNACK SECTION VIEWS

PASTICCERIA O SNACK FREDDO | PASTRY OR COLD SNACK

CON CELLA DI RISERVA | WITH COLD STORAGE UNIT



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza * Length *		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxA Packaging dimensions LxDxH		Peso prodotto con imballo Total weight with packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 920	920*	36.22*	815	32.09	80	176	1154x1099xH1584	45.4"x43.3"xH62.4"	126	278
L 1320	1320*	51.97*	815	32.09	115	254	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH62.4"	178	392
L 1720	1720*	67.72*	815	32.09	150	331	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH62.4"	230	507
L 2120	2120*	83.46*	815	32.09	185	408	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	284	626
L 2520	2520*	99.21*	815	32.09	220	485	2654x1099xH1584	104.5"x43.3"xH62.4"	319	703

*Misure SENZA fianchi (1 fianco in metallo: 3 mm - 1 fianco in legno: 20 mm)

*Side panels NOT included (1 metal side panel: 3 mm / 0.12" - 1 wooden side panel: 20 mm / 0.79")

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label	
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	°C	°F	H.R.				
L 920	594	3,41	838	2859	3	25°C	77°F	60%	1218	H2	E A T G
L 1320	616	3,5	838	2859	3	25°C	77°F	60%	1402	H2	E A T G
L 1720	742	3,53	992	3385	3	25°C	77°F	60%	1835	H2	F A T G
L 2120	866	3,76	992	3385	3	25°C	77°F	60%	2015	H2	F A T G
L 2520	1091	4,75	1132	3863	3	25°C	77°F	60%	2146	H2	F A T G



Delice drop-in H1351

pasticcERIA o snack freddo | pastry or cold snack display case

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board							R452A	230V/1/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label	
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	°C	°F	H.R.				
L 920	596	3,54	748	2552	3	25°C	77°F	60%	1682	H2	
L 1320	618	3,63	748	2552	3	25°C	77°F	60%	1932	H2	
L 1720	786	3,58	1145	3906	3	25°C	77°F	60%	2479	H2	
L 2120	866	3,76	1145	3906	3	25°C	77°F	60%	2764	H2	
L 2520	1091	4,75	1363	4651	3	25°C	77°F	60%	3048	H2	

Versione con cella di riserva | version with refrigerated storage

L 1720	799	3,64	1145	3906	3	25°C	77°F	60%
L 2120	866	3,76	1145	3906	3	25°C	77°F	60%
L 2520	1091	4,75	1363	4651	3	25°C	77°F	60%

CE		UCR <20 m = motore remoto entro 20 metri UCR <20 m = with remote condensing unit within 20 meters							R452A	230V/1/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label	
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	°C	°F	H.R.				
L 920	735	3,36	1145	3906	3	25°C	77°F	60%	1514	H2	
L 1320	903	4,11	1363	4651	3	25°C	77°F	60%	1740	H2	
L 1720	1115	5,85	1513	5162	3	25°C	77°F	60%	2231	H2	
L 2120	1139	5,95	1513	5162	3	25°C	77°F	60%	2487	H2	
L 2520	1164	6,07	1513	5162	3	25°C	77°F	60%	2744	H2	

Versione con cella di riserva | Version with refrigerated storage

L 1320	903	4,11	1363	4651	3	25°C	77°F	60%
L 1720	1115	5,85	1513	5162	3	25°C	77°F	60%
L 2120	1139	5,95	1513	5162	3	25°C	77°F	60%
L 2520	1164	6,07	1513	5162	3	25°C	77°F	60%

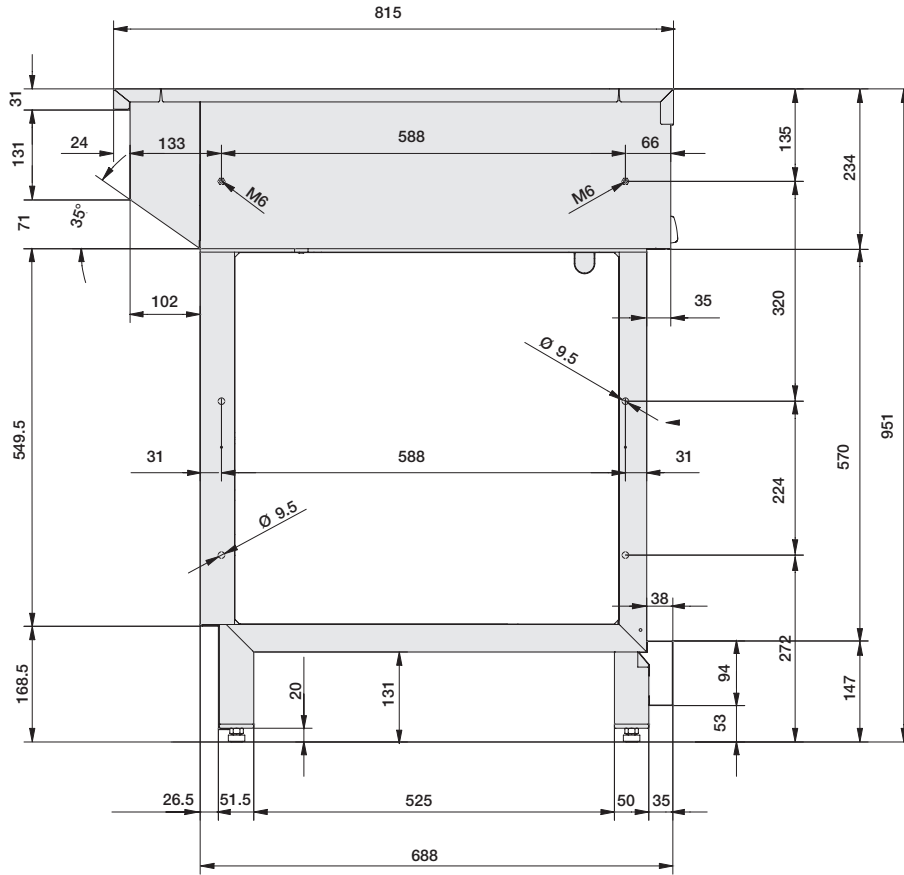
CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board				UCR <20 m = con motore entro 20 metri UCR <20 m = with remote conder within 20 m				R452A	220V/1/60Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			
	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	°C	°F	H.R.	
L 920	683	4,39	876	2990	728	3,31	1032	3523	3	25°C	77°F	60%
L 1320	705	4,48	876	2990	924	4,32	1186	4050	3	25°C	77°F	60%
L 1720	779	3,53	1032	3523	1065	6,59	1470	5019	3	25°C	77°F	60%
L 2120	866	3,76	1032	3523	1089	6,69	1470	5019	3	25°C	77°F	60%
L 2520	1091	4,75	1186	4050	1114	6,81	1470	5019	3	25°C	77°F	60%
90°TERM END UNIT	779	3,53	1032	3523	1065	6,59	1470	5019	3	25°C	77°F	60%

Freddo ventilato con cella di riserva | Ventilated cold with refrigerated storage

L 1320	-	-	-	-	924	4,32	1186	4050	3	25°C	77°F	60%
L 1720	791	3,59	1032	3523	1065	6,59	1470	5019	3	25°C	77°F	60%
L 2120	866	3,76	1032	3523	1089	6,69	1470	5019	3	25°C	77°F	60%
L 2520	1091	4,75	1186	4050	1114	6,81	1470	5019	3	25°C	77°F	60%

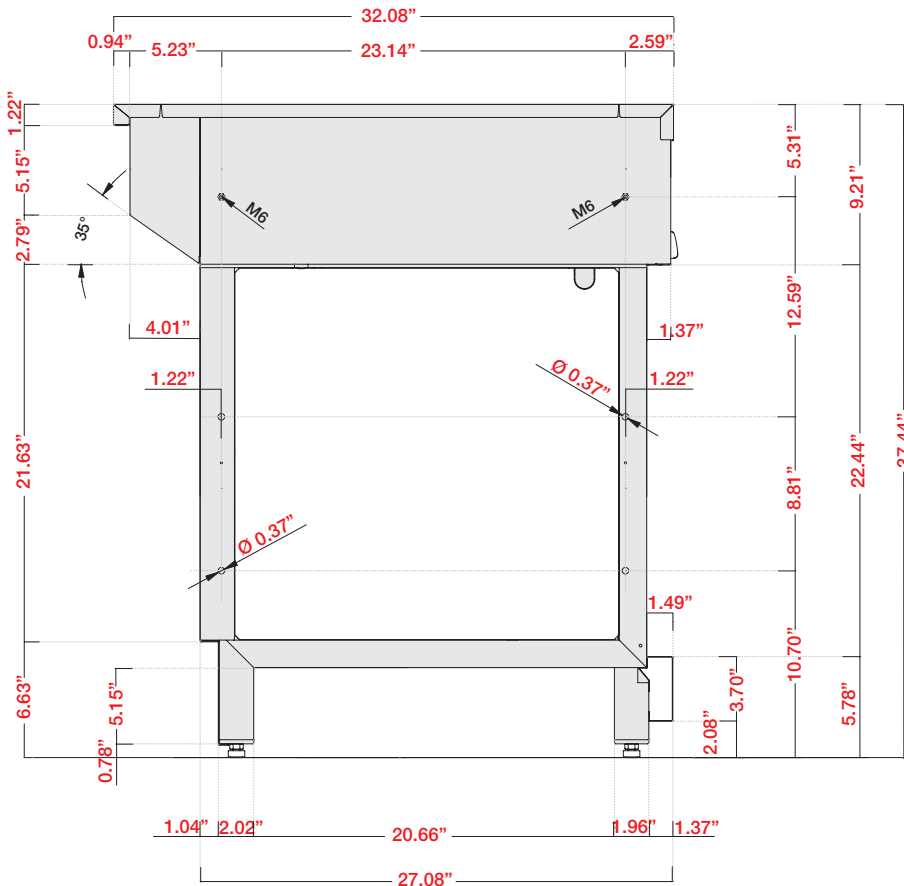
SEZIONI PER PANNELLATURA BANCO DROP-IN | PANELING SECTION VIEWS DELICE DROP-IN DISPLAY CASE

Lato cliente
Customer side



Lato operatore
Operator side

Lato cliente
Customer side



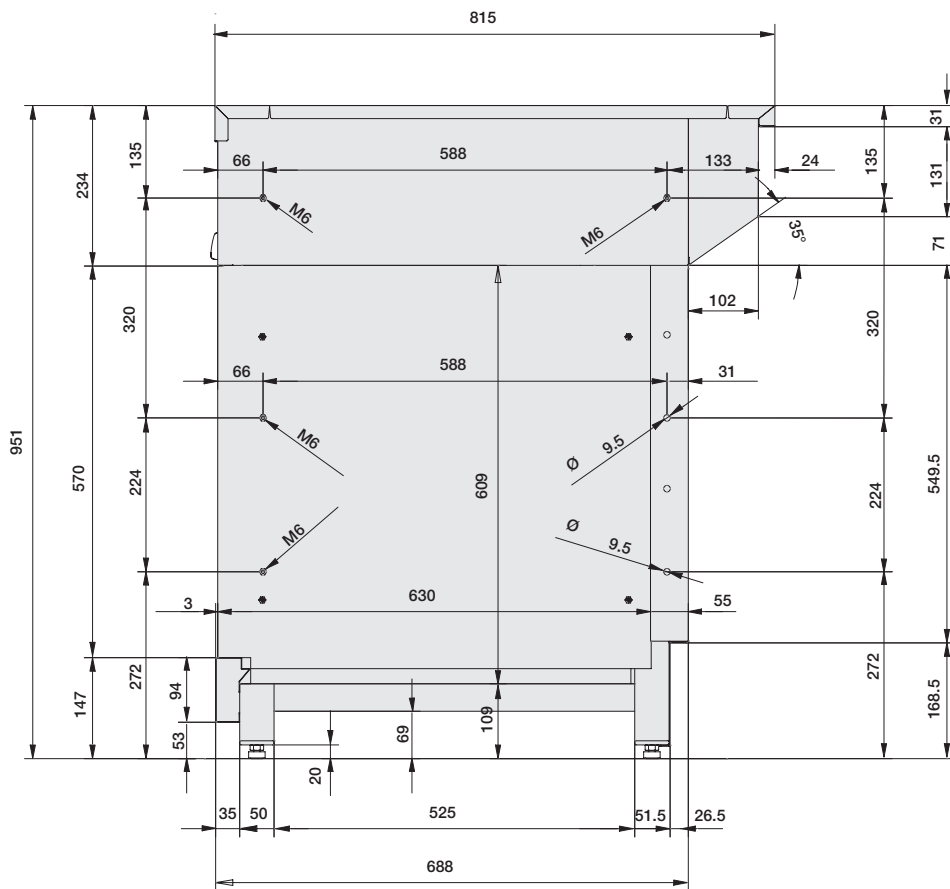
Lato operatore
Operator side

Delice drop-in H1351

pasticcERIA o snack freddo | pastry or cold snack display case

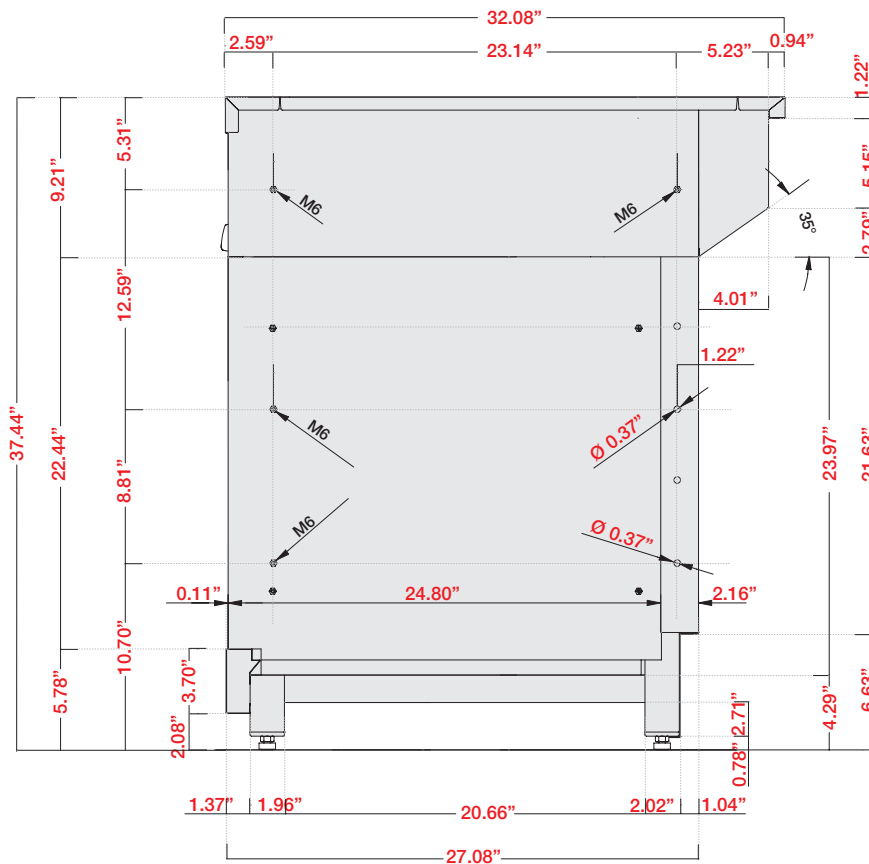
SEZIONI PER PANNELLATURA DROP-IN CON CELLA | PANELING SECTION VIEWS DELICE DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED STORAGE

Lato operatore
Operator side



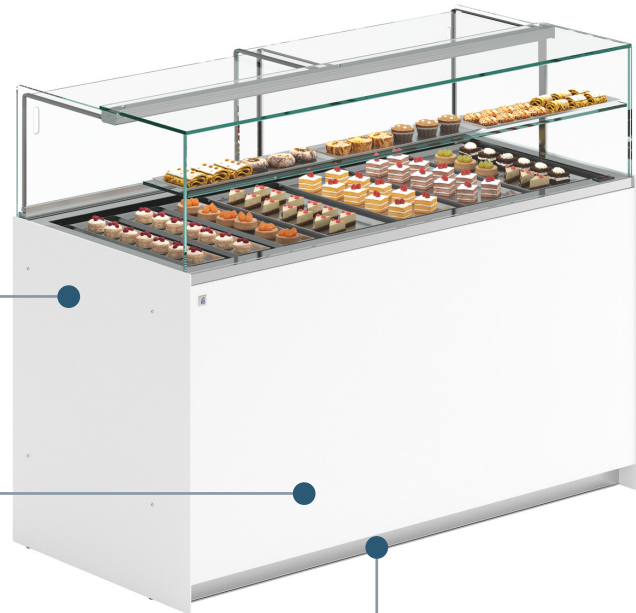
Lato cliente
Customer side

Lato operatore
Operator side



Lato cliente
Customer side

BANCO DROP-IN CON PANNELLATURA "SLIM" | DELICE DROP-IN DISPLAY CASE WITH "SLIM" PANELING



- | | |
|--|--|
| Fianco in metallo 3 mm | 3mm-thick side panels |
| 01 Bianco RAL 9010 | 01 White RAL 9010 |
| 03 Laccato a campione | 03 Laquered according to sample |
| 04 Laccato anodizzato | 04 Anodised laquered |
| <hr/> | |
| Pannello frontale | Front Panel |
| 01 Laminato full color | 01 Full color laminate |
| 02 Laminato texture | 02 Texture laminate |
| 02 Laminato Fenix bianco o nero | 02 Fenix laminate white or black |
| 02 Linoleum | 02 Linoleum |
| 03 Impiallacciato | 03 Veneered |
| 03 Laccato a campione | 03 Laquered according to sample |
| 03 Laminato Fenix oro, argento, acciaio hamilton | 03 Fenix laminate gold, silver, hamilton steel |
| 04 Carta riciclata 100% | 04 100% recycled paper |
| 04 Laccato anodizzato | 04 Anodised laquered |

- Zoccolo**
- 01 Alluminio anodizzato
 - 02 Alluminio laccato a campione
 - 04 Alluminio laccato anodizzato
- Plinth**
- 01 Anodised aluminium
 - 03 Alluminio laccato a campione
 - 04 Alluminio laccato anodizzato

SEZIONE BANCO DROP-IN CON PANNELLATURA SLIM | SECTION VIEW DELICE DROP-IN DISPLAY CASE WITH "SLIM" PANELLING

