



Milia



VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
<p>MILIA pasticceria è disponibile nei moduli lineari 1200, 1700 e 2200 mm (misure senza fianchi estetici) e in 2 versioni:</p> <ul style="list-style-type: none">• versione con una mensola non refrigerata (temperatura ambiente);• versione con 2 mensole di cui quella inferiore refrigerata (+8°C/+12°C) e quella superiore non refrigerata (temperatura ambiente).	<p>MILIA pastry display case is available in 1200, 1700 and 2200 mm linear units (lengths without side panels), and 2 versions:</p> <ul style="list-style-type: none">• version with one upper shelf (ambient temperature);• version with 2 shelves: refrigerated lower shelf (+8°C/+12°C) and not-refrigerated upper shelf (ambient temperature).
STRUTTURA	STRUCTURE
<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 con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc).• Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.• Musetto di ripresa dell'aria e schienale in acciaio inox verniciato nero RAL 9005 a polveri epossipoliestere.• Piano espositivo refrigerato profondo 742 mm costituito da vassoi rimovibili in acciaio inox finitura lucida BA.	<ul style="list-style-type: none">• Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs.• Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³).• Worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish.• Front air intake grille and back in black epoxy powder painted stainless steel.• Refrigerated display surface - 742 mm deep - consists of removable, stainless steel surfaces with BA polished stainless steel finish.
CASTELLO VETRI	GLASS FRAME
<ul style="list-style-type: none">• Vetro frontale camera, pirolitico, riscaldato e temperato, spessore 22 mm, con maniglia integrata nel profilo superiore e apertura assistita dall'alto verso il basso tramite pistoni a gas.• Vetri laterali camera, pirolitici, riscaldati e temperati, spessore 19 mm.• Versione con una mensola superiore L.240 mm dotata di plafoniera LED 5000°K (non refrigerata).• versione con due mensole L.240 mm dotate di plafoniera LED 5000°K, di cui la mensola inferiore refrigerata (+8°C/+12°C).• Tetto fisso in vetro singolo, pirolitico, riscaldato e temperato profondo 490 mm con plafoniera di illuminazione LED 5000°K.• Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in Plexiglas curvato, spessore 8 mm, con maniglie fresate.	<ul style="list-style-type: none">• Double-glazing front glass, 22 mm thick, pyrolytic, heated and tempered, with integrated handle in the upper profile. The front glass opens upwards, by means of gas pistons.• Double-glazing side panels, 19 mm thick, pyrolytic, heated and tempered.• Fixed top in single, pyrolytic, heated and tempered glass, 490-mm deep, with 5000°K LED lighting.• Version with one 240mm-deep display shelf with LED top lighting (5000°K), ambient temperature.• Version with two 240mm-deep display shelves with LED top lighting (5000°K); refrigerated lower shelf (+8°C/+12°C).• Closing system on the operator's side by means of 8mm-thick Plexiglas sliding doors with milled handles.
FINITURE ESTETICHE	PANELING
<ul style="list-style-type: none">• Pannellatura frontale e fianchi esterni sagomati in multistrato di pioppo, spessore 31.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.• Zoccolo in multistrato marino, spessore 11.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.• Illuminazione LED 4000°K tra pannelli superiori e zoccolo rientrante sui 3 lati, che contribuisce a dare leggerezza al volume della vetrina.	<ul style="list-style-type: none">• Front paneling and shaped exterior side panels in poplar plywood, 31.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.• Plinth in marine plywood, 11.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.• 4000°K LED lighting between upper panels and recessed plinth (on 3 sides), which helps to give lightness to the volume of the display case.
REFRIGERAZIONE	REFRIGERATION
<ul style="list-style-type: none">• Impianto di refrigerazione ventilato con circolazione d'aria.• Impianto con sbrinamento a pausa e scarico previsto a terra.• Unità condensatrice con doppia ventola di cui la seconda termostata che entra in funzione quando le condizioni ambientali richiedono maggiore ventilazione, con il vantaggio di una riduzione di calore e di rumore per l'operatore.• Per un ottimale mantenimento dei prodotti di pasticceria l'impianto refrigerante è stato progettato per ottenere un adeguato indice di U.R.: 60%/70%.• MILIA è disponibile con unità condensatrice a bordo (UC) oppure senza unità condensatrice (NUC).• L'unità condensatrice, se a bordo, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo e scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.• Pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore con ripetitore di temperatura a vista del cliente.• Filtro di protezione posto di fronte al condensatore per agevolare le operazioni di pulizia. Mascherina amovibile senza utensili per un accesso semplice e veloce alla pulizia del filtro.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilated refrigeration system with air circulation.• Pause defrosting system and discharge to ground.• Condenser unit with double fan of which the second with thermostat, which operates only when the environmental conditions require greater ventilation with the advantage of reducing heat and noise for the operator.• For optimal preservation of pastry, the refrigeration system has been designed to achieve an adequate RH index of 60%-70%.• MILIA is available with onboard condenser unit (UC), or without condenser unit (NUC).• The condenser unit, if onboard, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by an AISI 304 stainless steel grille with BA polished finish.• Electronic control panel incorporated in the rear structure on the operator side with the temperature repeater facing the customer.• Condenser protection filter and removable grille (with no tools) for an easy and quick access to filter cleaning.
Temperatura di esercizio sul piano espositivo +4°C/+8°C Mensola inferiore refrigerata +8°C/+12°C; temperatura ambiente sulla mensola superiore Test a 35°C e 60% U.R.	Operating temperature on the display surface +4°C/+8°C Refrigerated lower shelf +8°C/+12°C; ambient temperature on the upper shelf Test at 35°C and 60% RH.



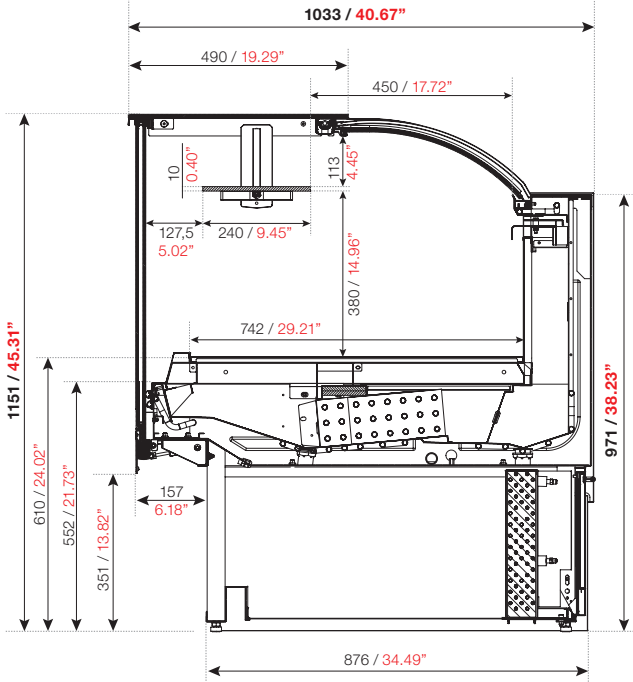
Milia



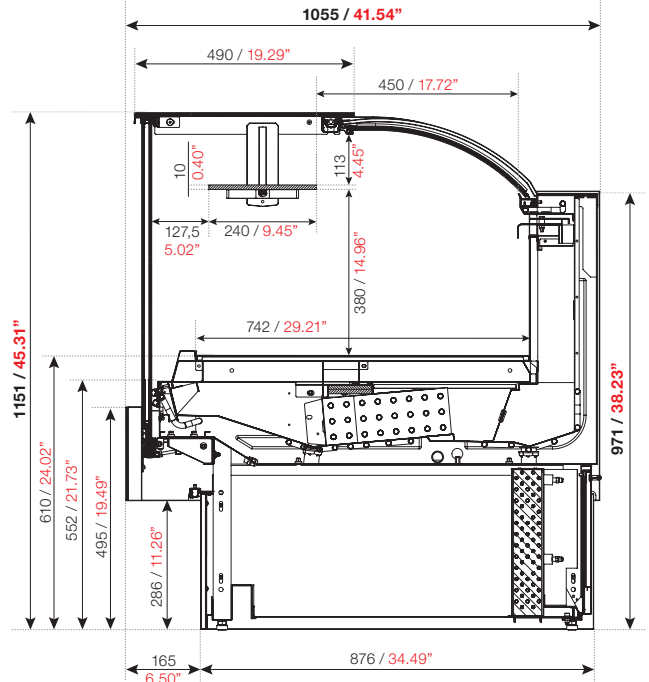
VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE



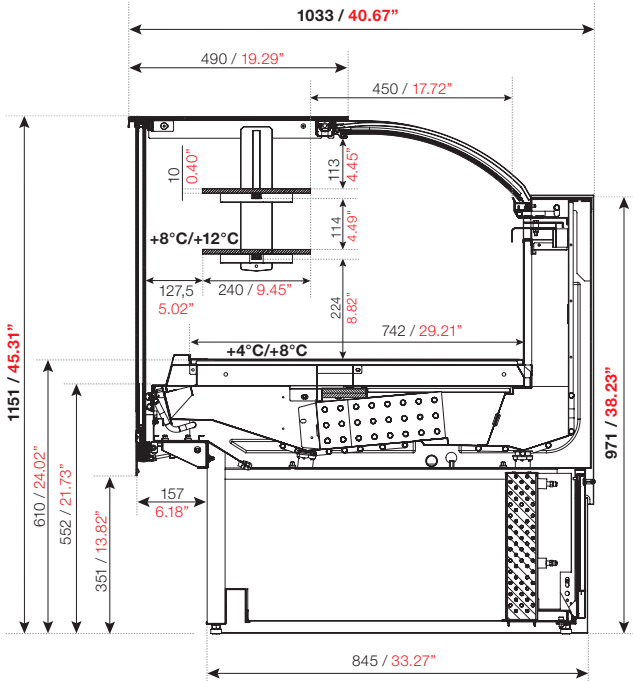
SEZIONI | SECTION VIEWS



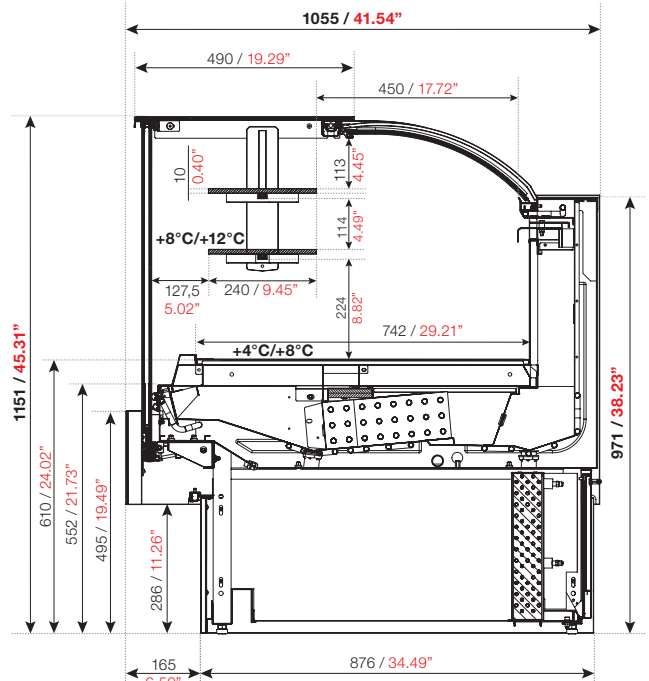
1 MENSOLO | 1 SHELF
SENZA PANNELLO FRONTALE | WITHOUT FRONT PANEL



1 MENSOLO | 1 SHELF
CON PANNELLO FRONTALE | WITH FRONT PANEL



2 MENSOLE | 2 SHELVES
SENZA PANNELLO FRONTALE | WITHOUT FRONT PANEL



2 MENSOLE | 2 SHELVES
CON PANNELLO FRONTALE | WITH FRONT PANEL





Milia



VETRINA PASTICCERIA
PASTRY DISPLAY CASE

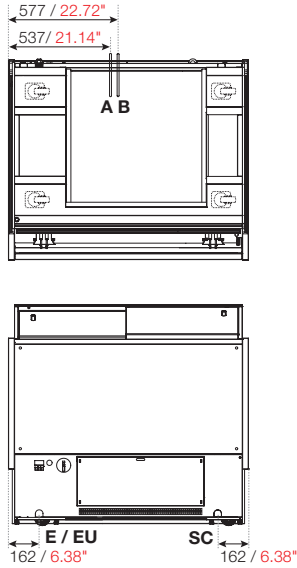


SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

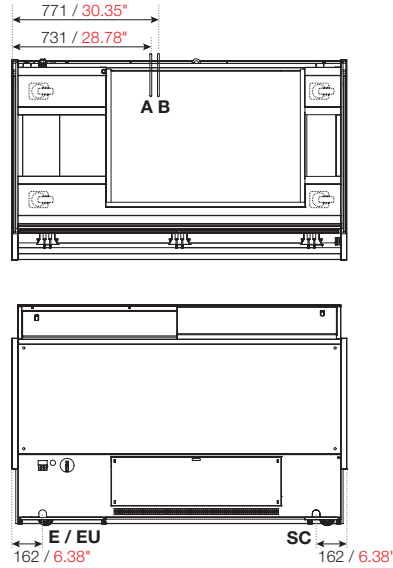
A - Tubo mandata Ø 12
B - Tubo aspirazione Ø 16
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per unità condensatrice remota (UCR)

A - Delivery tube Ø 12
B - Aspiration tube Ø 16
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote condensing unit (UCR)

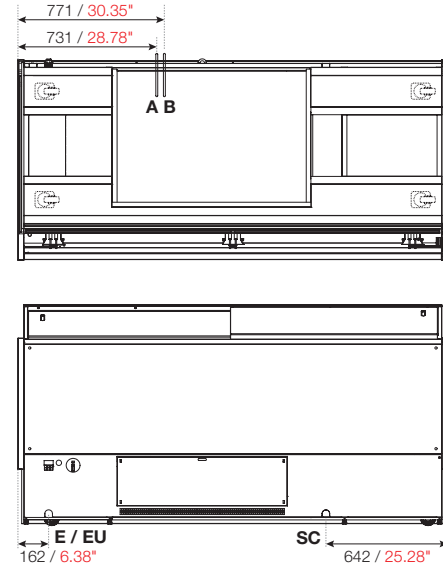
L 1262 / 49.68"



L 1762 / 69.37"



L 2262 / 89.05"



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 side panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxA Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1200	1262	49.68	1055	41.54	320	705	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH 62.4"	383	844
L 1700	1762	69.37	1055	41.54	390	860	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH 62.4"	470	1036
L 2200	2262	89.05	1055	41.54	440	970	2724x1099xH1584	107.2"x43.3"xH 62.4"	539	1188

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

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	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³				
L 1200	698	4.04	748	2552	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1700	891	4.13	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2200	1075	4.98	1363	4651	14,32	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F

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	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³				
L 1200	785	4.89	876	2990	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 1700	884	4.08	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F
L 2200	1096	5.19	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C +39.2°F;+46.4°F

