



Sam80

VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA CHOCOLATE/PAstry DISPLAY CASE



IT

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/mc).
- Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio AISI 304 finitura lucida BA, profondo 90 mm; su richiesta estensione piano lavoro per raggiungere una profondità di 150 mm.
- Il piano espositivo refrigerato profondo 812 mm è costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura lucida BA che possono essere collocati in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo di 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3°.

SAM80 pralineria/pasticceria è disponibile nei moduli lineari 1125, 1625 e 2125 mm (più i fianchi in metallo verniciato bianco, spessore 3 mm ciascuno) e nelle seguenti versioni:

- VBD (vetri bassi diritti) H 1200 mm,
- VAD (vetri alti diritti) H 1350 mm,
- VAC (vetri alti curvi) H 1350 mm.

CASTELLO VETRI

Castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED.

- Vetro frontale piroolitico, riscaldato e temperato con apertura dall'alto al basso.
- Fianchi in vetro camera piroolitico, riscaldato e temperato.
- Una mensola espositiva profonda 240 mm per la versione VAD e VAC H 1350 mm, con possibilità di sostituirla con la mensola calda, e seconda mensola optional.
- Una mensola optional per la versione VBD H 1200 mm.
- Le mensole sono dotate di illuminazione LED e sono sorrette da sostegni in Plexiglas trasparente idoneo all'uso alimentare.
- Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

REFRIGERAZIONE

L'impianto di refrigerazione ventilato con circolazione d'aria è a mandata unica. Impianto con sbrinamento a pausa e scarico previsto a terra, optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica. 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 a base e/o ricoperti di cioccolato l'impianto refrigerante è stato progettato per ottenere una umidità media del 45%. SAM80 è fornita 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 metallo. Lo sportello sulla griglia consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia. Pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore con ripetitore di temperatura a vista del cliente. SAM80 pralineria/pasticceria è testata a 35°C e 60% U.R. La stessa vetrina può fungere da pralineria (temperatura di esercizio +14°C; +16°C con regolazione dell'umidità da 45% a 55%.) o da pasticceria (+4°C; +8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità.

Temperatura di esercizio sul piano espositivo:

- pralineria +14°C; +16°C con 45%/55%
- pasticceria +4°C; +8°C con 60%/65% U.R.

Temperatura ambiente sulle mensole

Testa a +35°C e 60% U.R.

EN

FEATURES:

STRUCTURE

- Supporting structure in tubular steel frame painted with epoxy powder 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).
- 90 mm deep worktop in low density polyurethane foam (40 kg/m³) and coated with AISI 304 stainless steel with polished finish; on request worktop extension to reach a total depth of 150 mm.
- The refrigerated display surface - 812 mm deep - consists of removable, stainless steel surfaces with BA polished stainless steel finish. The surfaces can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions with a pitch of 20 mm; 2 positions at an angle of 1.5° and one position at an angle of 3°.

SAM80 display case is available in the 1125, 1625 and 2125 mm linear units (plus 3mm-thick side panels in white sheet metal) and comes in the following range:

- VBD H 1200 mm version (straight low glass);
- VAD H 1350 mm version (straight high glass);
- VAC H 1350 mm version (curved high glass).

GLASS FRAME

Self-supporting glass frame with LED top lighting.

- Single front glass of pyrolytic, heated and tempered glass, opens from top to bottom.
- Double-glazed glass sides of pyrolytic, tempered and heated glass. One 240mm-deep display shelf with LED top lighting provided for the 1350 mm VAD and VAC versions, second shelf as option. On request, hot shelf instead of the upper shelf.
- On request one 240mm-deep shelf for the 1200 mm (VBD) version.
- Food-grade Plexiglas supports for the shelves.
- Hermetic closure systems on the operator side by means of Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles.

REFRIGERATION SYSTEM

The refrigeration system is ventilated through air circulation with a single airflow. Defrosting is "at stop" with ground water drainage; on request condense evaporating tray with electric resistance. The refrigeration system has a condenser with two fans, in which the second one starts working just when a major ventilation is needed: this means less heat and noise for the operator. The refrigeration system of the praline display case was planned with special attention to the best keeping of products made and/or covered with chocolate, obtaining the correct "U.R." rate 45% (relative humidity rate). SAM80 is available with condensing unit on board (UC) or without condensing unit (NUC). The condensing unit, where fitted, is located in a special compartment on a metal base with sliding guides for an easier extraction and is protected by a white sheet metal grid. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Each unit is fitted with an electronic control panel, located under the worktop, to control the refrigeration and electrical system. A digital display connected to the system shows the temperature also on the customer's side. SAM80 chocolate/pastry display case has been tested at 35°C and 60% R.H. The same display case can be used for chocolate (+14°C; +16°C, 45%/55% R.H. MAX) or for pastry (+4°C; +8°C, 60%/65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel.

Operating temperature on the display surface:

- chocolate function +14°C; +16°C with 45%/55% R.H.
- pastry function +4°C; +8°C with 60%/65% R.H.

Ambient temperature on glass shelves.

Test at +35°C and 60% U.R.



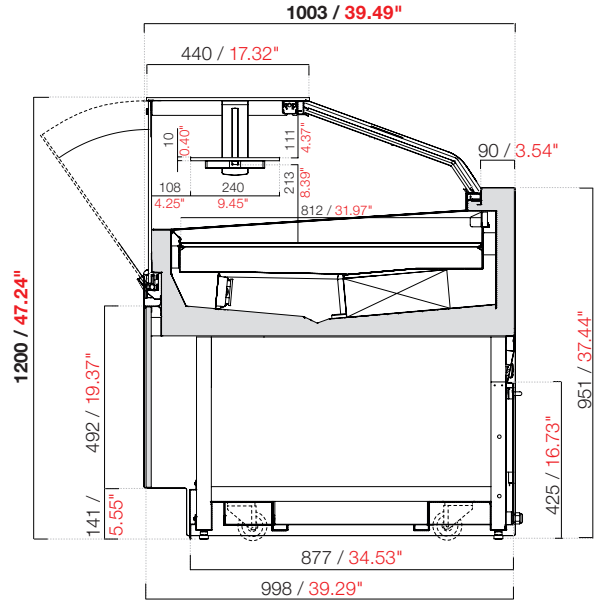
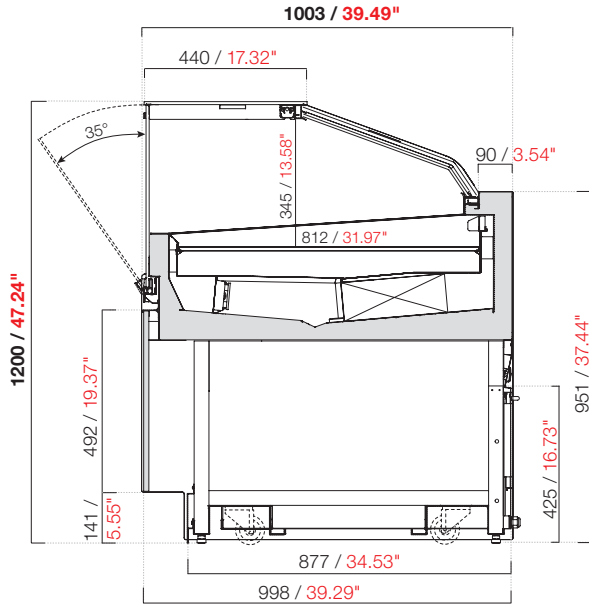
Sam80

VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA CHOCOLATE/PASTRY DISPLAY CASE



Sam80 - VBD H.1200

Sam80 - VBD H.1200 con 1 mensola NON refrigerata | with 1 NON-refrigerated shelf

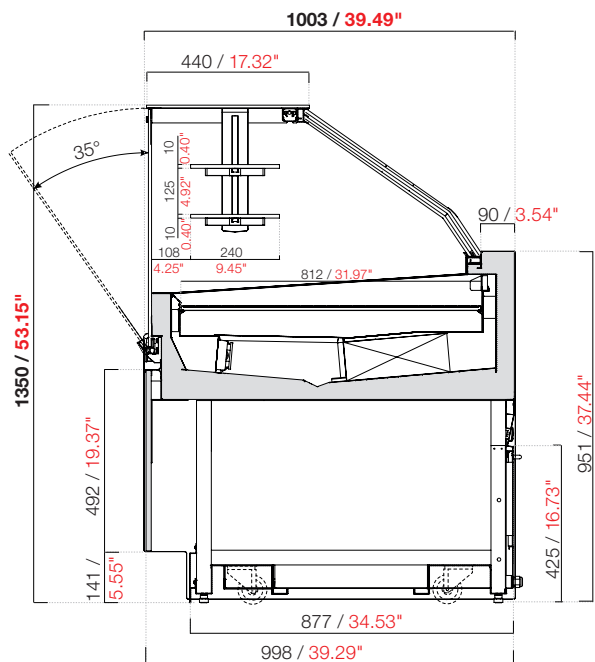
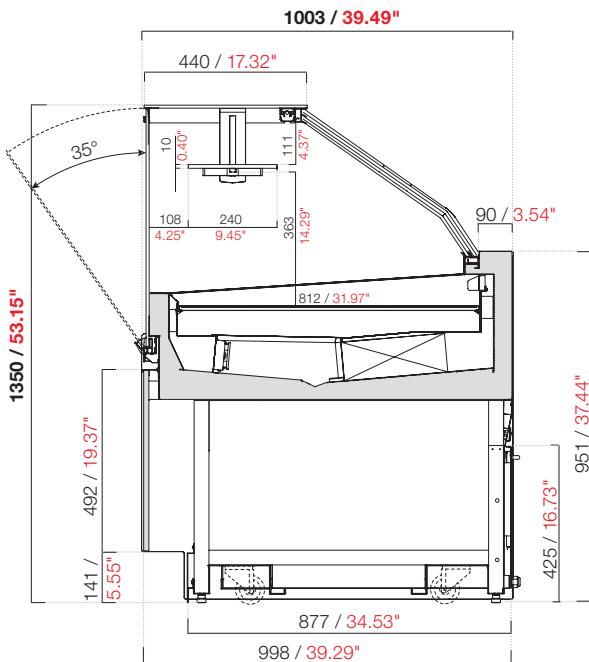


Sam80 - VAD H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

Sam80 - VAD H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





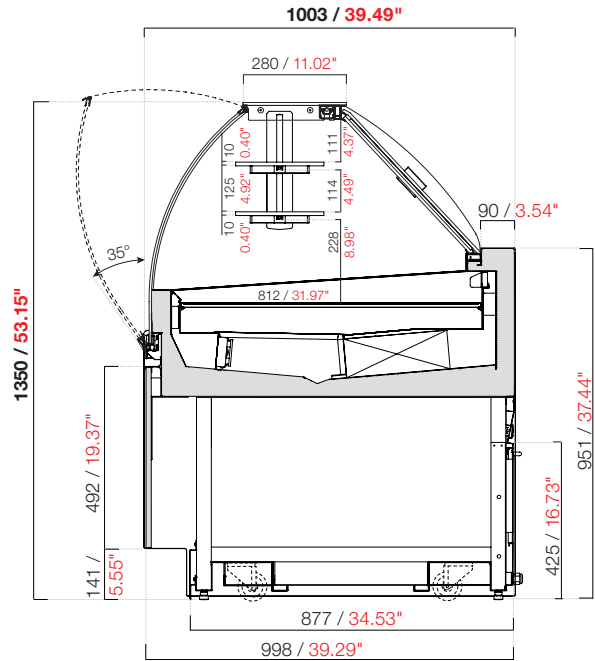
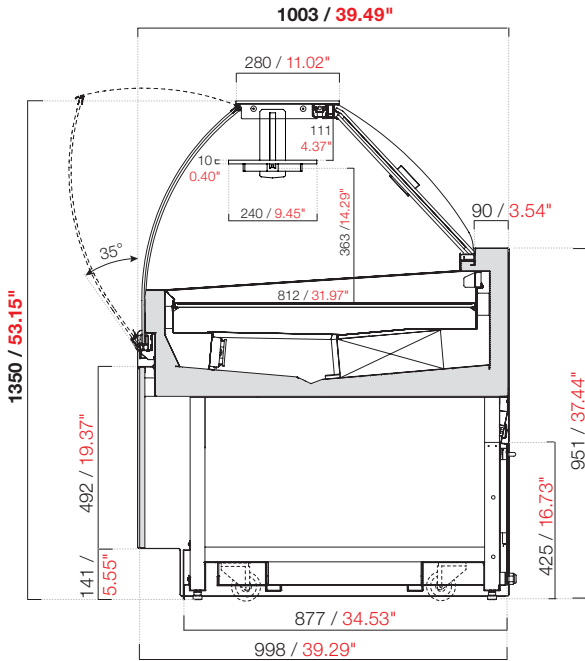
Sam80

VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA CHOCOLATE/PASTRY DISPLAY CASE



Sam80 - VAC H.1350
con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

Sam80 - VAC H.1350
con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





Sam80

**VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA
CHOCOLATE/PAstry DISPLAY CASE**



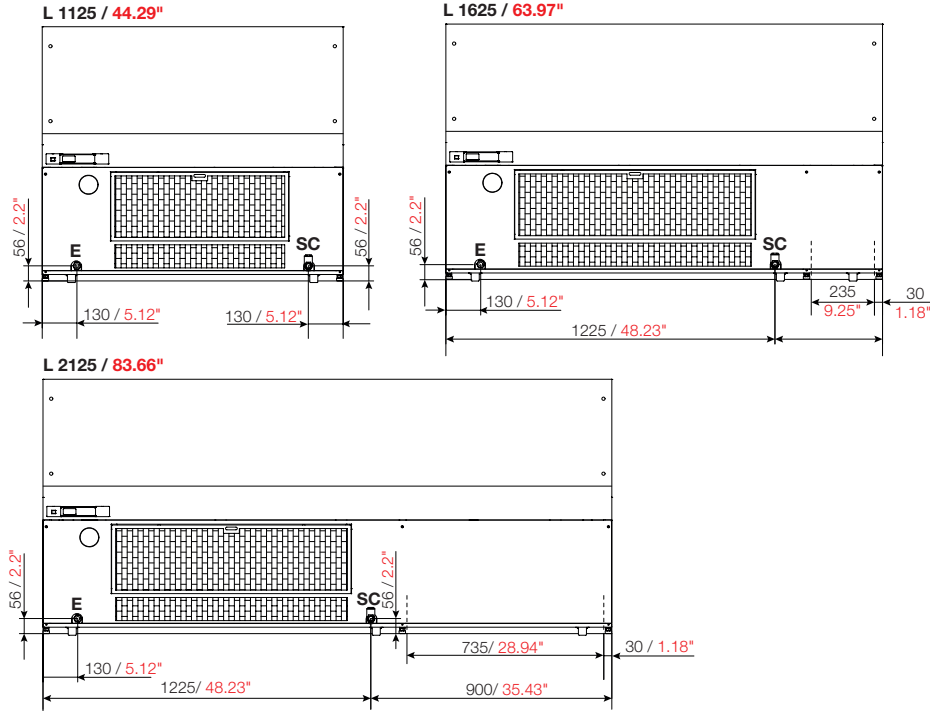
SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

PRALINERIA/PASTICCERIA CON MOTORE A BORDO

SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina

CHOCOLATE/PAstry DISPLAY CASE WITH ON-BOARD CONDENSING UNIT

SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case



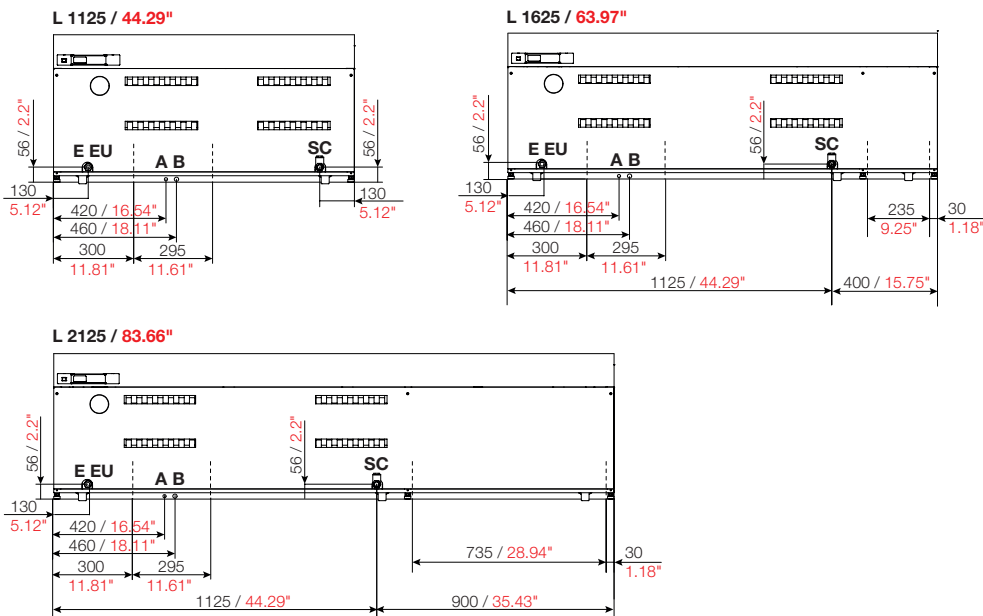
SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

PRALINERIA/PASTICCERIA CON MOTORE REMOTO

TUBI PER REFRIGERAZIONE
A - Tubo mandata: Ø 6
B - Tubo aspirazione: Ø 10
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per UC remota

CHOCOLATE/PAstry DISPLAY CASE WITH REMOTE CONDENSING UNIT

TUBES FOR REFRIGERATION
A - Delivery tube: Ø 6
B - Aspiration tube: Ø 10
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote condenser





Sam80

VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA CHOCOLATE/PASTRY DISPLAY CASE



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 Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³			R.F. H.R.		
L 1125	1293	6.49	817	2789	8,77	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 1625	2005	10.22	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 2125	2513	11.56	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°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 Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³			R.F. H.R.		
L 1125	1418	7.69	876	2990	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 1625	1943	8.78	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 2125	2586	11.81	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F

CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			230V/1Ph/50Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³			R.F. H.R.		
L 1125	1490	7.9	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 1625	2009	9.3	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 2125	2617	12.0	1448	4943	17,4	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F

CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS					TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			220V/1Ph/60Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GAS R452A			-10°C	+14°F	cm ³			R.F. H.R.		
L 1125	1428	6.46	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 1625	2069	9.49	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 2125	2663	13.8	1448	4943	15,2	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F





Sam80

VETRINA PRALINEARIA/PASTICCERIA CHOCOLATE/PASTRY DISPLAY CASE



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA



CON MOTORE A BORDO (UC) O REMOTO ENTRO 10 M
WITH BUILT-IN CONDENSING UNIT (UC) OR WITH REMOTE
CONDENSING UNIT WITHIN 10 M

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

V/Ph/Hz
208-220/1/60

Modello Unit	Potenza Comp. HP	Breaker size	MCA	MOP	Resa Capacity		Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
					W/H	BTU/h	°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R404A	W	A	A	A	-10°C	+14°F					
L 1125	3/8	15	8	11	876	2990	27°C	80.6°F	55%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 1625	3/8	15	7	10	1032	3523	27°C	80.6°F	55%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F
L 2125	3/8	20	9	12	1186	4050	27°C	80.6°F	55%	+4°C;+8°C / +14°C;+16°C	+39.2°F;+46.4°F / +50.2°F;+60.8°F

Misure senza fianchi Side panels excluded	Misure con fianchi Side panels included	Spessore fianco terminale Thickness of each side panel
L 1125 L 1625 L 2125	L 1131 L 1631 L 2131	3 mm / 0.12"