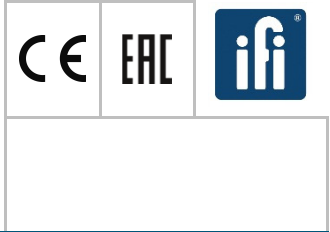




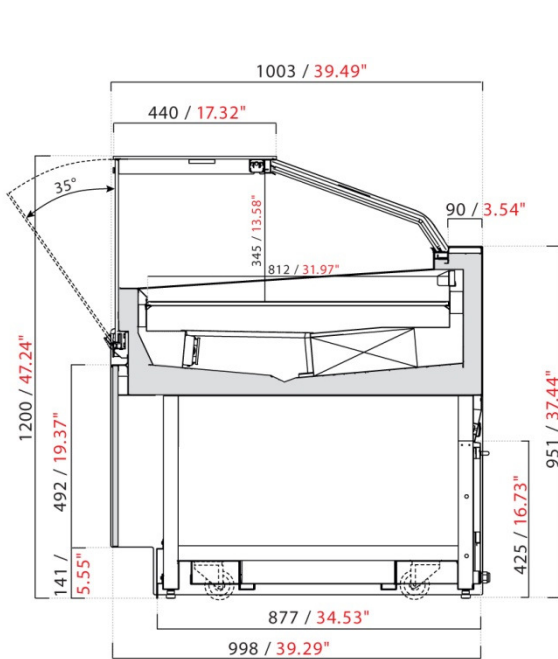
SAM80

PASTICCERIA PASTRY

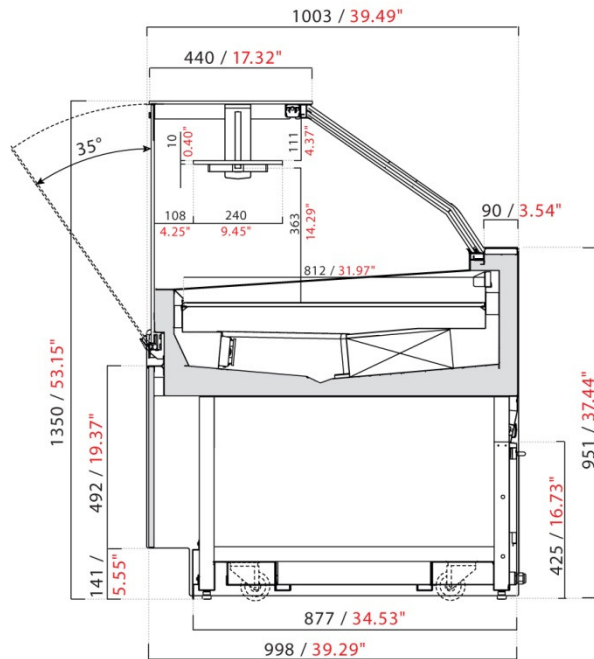


CARATTERISTICHE TECNICHE	OPTIONAL	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
<ul style="list-style-type: none"> - scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) - struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili - piano espositivo refrigerato profondo 812 mm costituito da piani amovibili in acciaio inox finitura lucida BA che possono essere collocati in 6 diverse posizioni: 3 posizioni orizzontali con passo 20 mm; 2 posizioni inclinate di 1,5° e una posizione inclinata di 3° - castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED - vetro frontale pirolitico, riscaldato e temperato con apertura verso il basso - fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato - illuminazione a LED - una mensola in vetro con illuminazione LED nella versione VAD H 1350 - chiusura HCS (Hi-performance Closure System) lato operatore con ante scorrevoli - impianto di refrigerazione ventilato - manutenzione semplificata grazie allo sportello che consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> - una mensola in vetro (240 mm) con illuminazione LED per la versione VBD H 1200 - seconda mensola in vetro con illuminazione LED per la versione VAD H 1350 - prolunga piano lavoro lato operatore per raggiungere una profondità totale di 150 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - monobloc body at least 50 mm/1.97" thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) - lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs - the refrigerated display surface - 812 mm/31.97" deep - consists of removable, stainless steel trays with BA polished stainless steel finish. The trays can be placed in 6 different positions: 3 horizontal positions of 20 mm/0.79" each; two tilted positions of 1.5 ° and a tilted position of 3 ° - 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, heated and tempered glass - LED lighting - one 240 mm/9.45" shelf provided for the 1350 mm/53.15" (VAD) version, with LED lighting - Hi-performance Closure System (HCS) on the operator side by means of Plexiglas sliding doors - ventilated refrigeration system - a door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning 	<ul style="list-style-type: none"> - one 240 mm/9.45" shelf with LED lighting for the 1200 mm/47.24" VBD version - one additional 240 mm/9.45" shelf with LED lighting for the 1350 mm VAD version - worktop extension to reach a total depth of 150 mm/ 5.91"

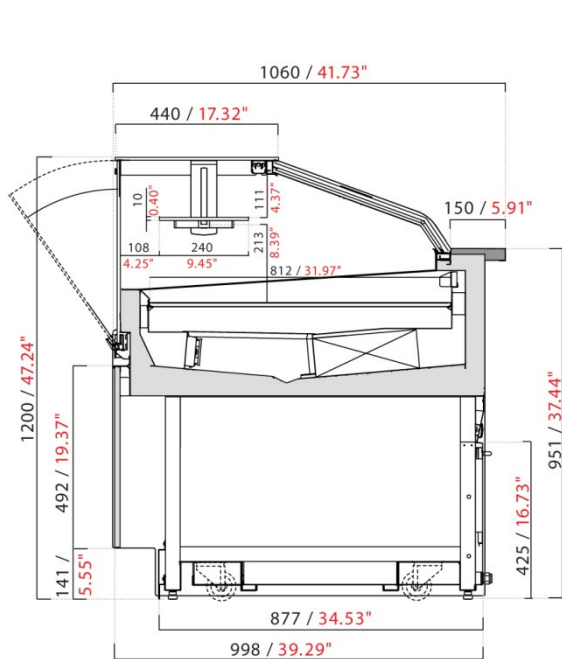
SEZIONI SECTION VIEWS



SAM80 VBD - H 1200 / 47.24"

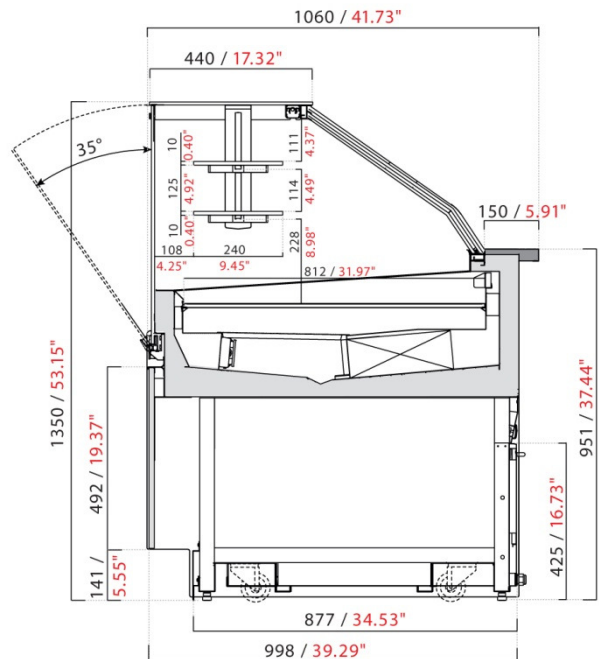


SAM80 VAD - H 1350 / 53.15"



SAM80 VBD – H 1200 / 47.24"

con mensola e pianetto optional / with optional shelf and worktop extension



SAM80 VAD – H 1350 / 53.15"


con mensola e pianetto optional / with optional shelf and worktop extension

DIMENSIONI, IMBALLO E PESO DIMENSIONS, PACKAGING AND WEIGHT

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA con 2 fianchi LENGTH with 2 end panels		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1125	1131	44.53"	1003	39.49"	190	419	1330x1120xH1254	52,4"x44,1"xH49,4"	241	531
L 1625	1631	64.31"	1003	39.49"	265	584	1830x1120xH1254	72"x44,1"xH49,4"	333	734
L 2125	2131	83.90"	1003	39.49"	340	750	2270x1120xH1254	89,4"x44,1"xH49,4"	423	933
TERM*	2147	84.53"	998	39.29"	350	772	2270x1120xH1254	89,4"x44,1"xH49,4"	433	955

*Modulo Terminale End Unit

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS

 UC CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT	TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY	
	MONOFASE - V/Ph/Hz 230/1/50	MONOFASE - V/Ph/Hz 220/1/60

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W	BTU/h	W	BTU/h					
L 1125	813	4.70	938	5.90	817	2789	876	2990	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
L 1625	1126	6.61	1064	5.17	1096	3742	1032	3523	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
L 2125	1233	6.13	1306	6.38	1315	4489	1186	4050	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
TERM*	1269	6.21	1342	6.46	1315	4489	1186	4050	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F

*Modulo Terminale End Unit



CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI
WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS

TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY

MONOFASE - V/Ph/Hz **230/1/50**

MONOFASE - V/Ph/Hz **220/1/60**

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		monofase 230/1/50		monofase 220/1/60		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W	BTU/h	W	BTU/h					
					-10°C	14°F	-10°C	14°F					
L 1125	965	5.71	903	4.27	1096	3742	1032	3523	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
L 1625	1072	5.23	1145	5.48	1315	4489	1186	4050	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
L 2125	1359	6.66	1418	8.52	1448	4943	1470	5019	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F
TERM*	1395	6.74	1454	8.60	1448	4943	1470	5019	+35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C	+39°F; +46°F

*Modulo Terminale End Unit