

SCHEDE TECNICHE | DATA SHEET



Vetrina gelato e vetrina gelato/pasticceria (convertibile)

- classe di temperatura G1
- test a 35°C e 60% U.R.

Gelato display case and Gelato/Pastry convertible display case

- temperature class G1
- test at 35°C and 60% R.H.

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 inox AISI 304 finitura lucida BA.
- Struttura porta vaschette con porta gusti integrato in acciaio inox verniciato a polveri poliestere nei colori nero RAL 9005 oppure bianco RAL 9010, illuminata da sotto da una fascia LED 4000°K per creare l'effetto sospeso.
- La struttura accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori ed anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.
- N° 36 etichette segna gusti in Plexiglas retro verniciato nero.

CASTELLO VETRI

- 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.
- 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 metacrilato curvato, spessore 8 mm, con maniglie fresate.

SISTEMA HCS (Hi-performance Closure System) E SBRINAMENTI INTELLIGENTI

Grazie ai sensori che rilevano quando la vetrina è chiusa e al sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency), lo sbrinamento avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

Poiché lo sbrinamento avviene solamente quando la vetrina è in uso (aperta) e non quando è chiusa, a fine giornata è possibile conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riportarlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura (sbrinamento di sicurezza impostato dopo 24 ore).

REFRIGERAZIONE

- L'impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore e flusso sopraelevato garantisce omogeneità di temperatura in vasca.
- La vetrina è dotata di due evaporatori per garantire una maggiore autonomia di ore di lavoro continuo. Lo sbrinamento rapido (automatico a gas caldo con unità condensatrice a bordo, inversione di ciclo con unità condensatrice remota) è differenziato tra evaporatore anteriore ed evaporatore posteriore: ciclo di 4 ore per quello anteriore e di 12 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinamento è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore.
- MILIA con motore a bordo è disponibile nelle versioni
 - trifase 50 Hz con compressore semi-ermetico (1 compressore per modulo);
 - monofase 50 Hz e 60 Hz con compressore ermetico (1 compressore sul modulo 1200 e due compressori sui moduli 1700 e 2200).
- Opzionale vasca evapora condensa e resistenza elettrica PTC (sensore che sente la temperatura dell'acqua e ottimizza il consumo di energia elettrica entrando in funzione solamente quando necessario).
- L'unità condensatrice a bordo della vetrina è posta su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo.
- Filtro di protezione del condensatore e mascherina amovibile senza utensili per un accesso semplice veloce alla pulizia del filtro.
- Pannello comandi elettronico con ripetitore digitale di temperatura a vista cliente.

La vetrina Gelato/Pasticceria ha un pulsante di commutazione sul pannello comandi che consente di passare dalla funzione gelateria (-2°C; -18°C) alla funzione pasticceria (+4°C; +8°C) e viceversa. Opzionale il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria.

TECHNICAL FEATURES

STRUCTURE

- 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.
- Pan-holding structure in epoxy powder painted stainless steel, black RAL9005 or white RAL9010, with integrated flavour labels support, illuminated from below by a 4000°K LED strip to create the suspended effect.
- The structure can hold two rows of pans (360x165xH150 mm or 360x250xH150 mm) which rest on rear and front longitudinal cases and on a central support tube with spacers that hold the pans in place.
- N.36 black painted Plexiglas labels.

GLASS FRAME

- 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.
- Closing system on the operator's side by means of 8mm-thick methacrylate sliding doors with milled handles.

HCS (Hi-performance Closure System) AND SMART DEFROSTING

Thanks to the closing sensors that detect when the display case is closed, and to the RDF system (Reduced Defrosting Frequency) that reduce the number of defrosts based on the actual opening time of the display case, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation (less stress on the gelato) and a relative energy saving.

Since defrosting does not take place when the display case is closed, it is possible to preserve the gelato inside the display case at the end of the day, without needing to store it in refrigerated cabinets (safety defrost set after 24 hours).

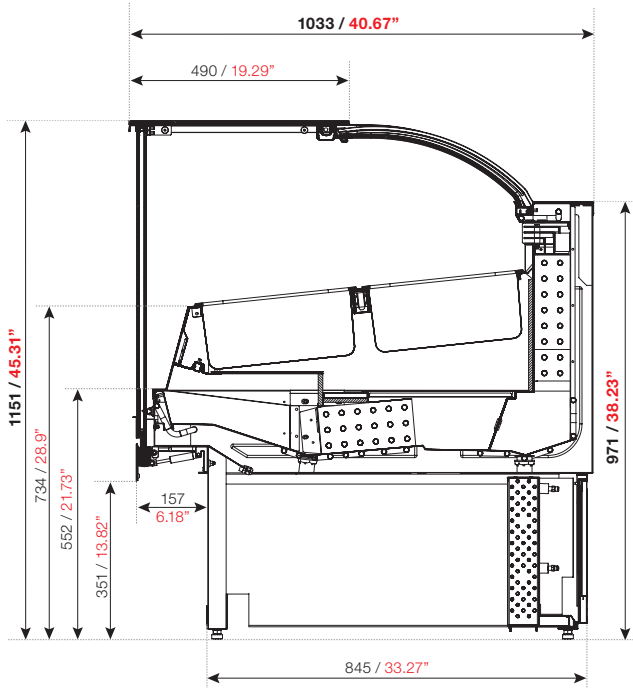
REFRIGERATION

- The ventilated refrigeration system with double evaporator and raised flow ensures homogeneous temperature in the tank.
- The display case is equipped with two evaporators to ensure greater autonomy of continuous operation. Fast defrosting (automatic with hot gas and onboard condenser unit, cycle inversion with remote condenser unit) is differentiated between the front and the rear evaporator: a cycle of 4 hours for the front and 12 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator.
- MILIA with incorporated condensing unit is available with:
 - 50Hz three-phase version with semi-hermetic compressor (1 compressor per unit);
 - 50Hz or 60 Hz single-phase version with hermetic compressor (1 compressor for the L1200 unit and two compressors for L1700 and L2200 units);
- Optional condensate evaporation tank and PTC electrical resistor (sensor that detects the water temperature and optimises electrical energy consumption operating only when necessary).
- The onboard condensing unit is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by a grid.
- Condenser protection filter and removable grille (with no tools) for an easy and quick access to filter cleaning.
- Electronic control panel with digital temperature repeater.

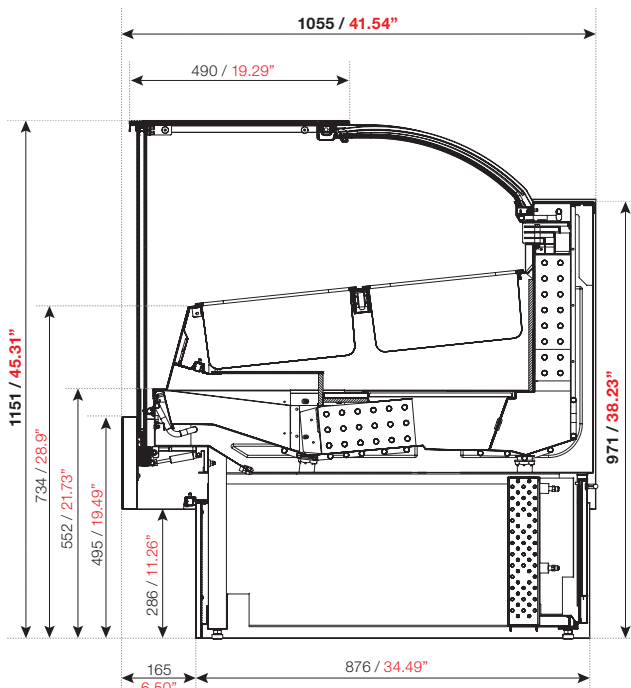
The Gelato/Pastry display case has a switching button on the control panel that allows to switch from Gelato (-2°C; -18°C) to Pastry service (+4°C; +8°C), and vice versa. Optional stainless steel display top instead of gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or cold snacks.

SEZIONI | SECTION VIEWS

SENZA PANNELLATURA | WITHOUT FRONT PANELING

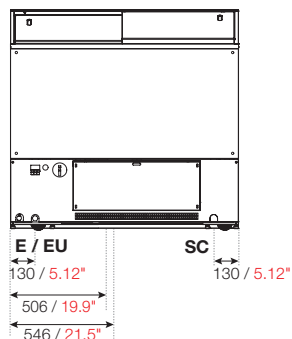


CON PANNELLATURA | WITH FRONT PANELING

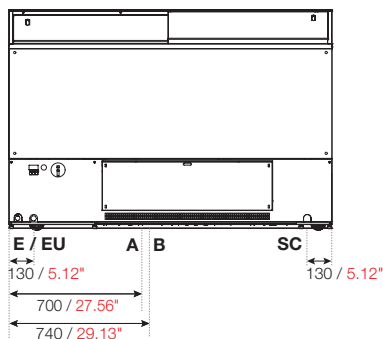


SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

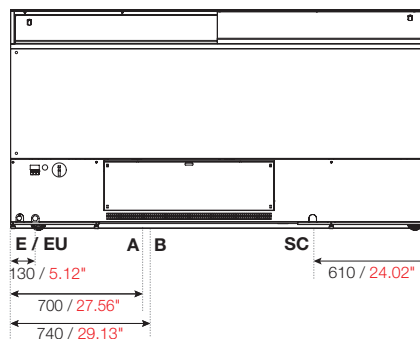
L 1200 / 47.24"



L 1700 / 66.93"



L 2200 / 86.61"



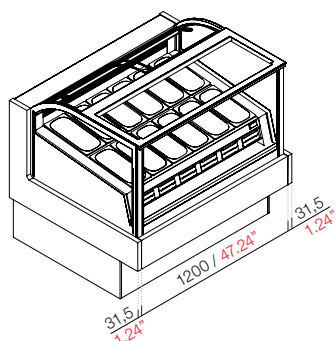
Lato operatore - misure senza fianchi estetici | Operator side - dimensions without aesthetic sides

Uscita tubi gas | gas pipes outlet
A mandata | delivery \varnothing 12 mm
B aspirazione | aspiration \varnothing 16 mm

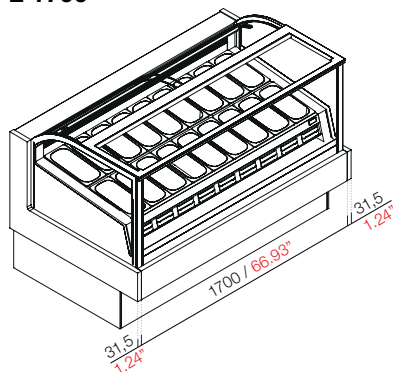
E alimentazione elettrica | electric power
EU alimentazione elettrica per motore remoto | electric power for remote condensing unit
SC = scarico condensa | water drain 3/4"

MODULI DISPONIBILI | AVAILABLE UNITS

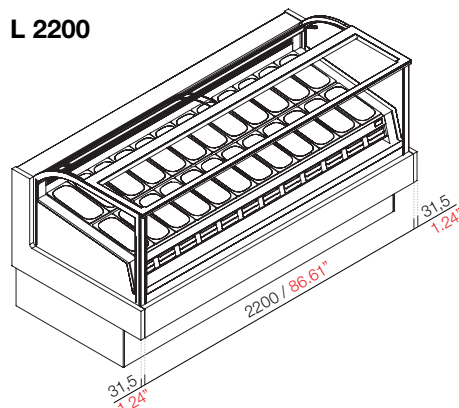
L 1200



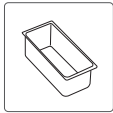
L 1700



L 2200

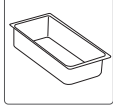


MODULI E VASCHE GELATO | UNITS AND GELATO PANS LAYOUT



VASCHE GELATO | GELATO PANS

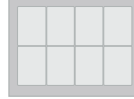
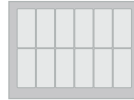
360x165xH120 14.2"x6.5"x H 4.72" - 5 litri | liters
360x165xH150 14.2"x6.5"x H 5.91" - 7 litri | liters



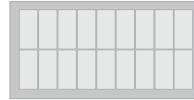
VASCHE GELATO | GELATO PANS

360x250xH80 14.2"x9.8"x H3.15" - 5,5 litri | liters
360x250xH120 14.2"x9.8"x H4.72" - 8,5 litri | liters
360x250xH150 14.2"x9.8"x H5.91" - 10,5 litri | liters

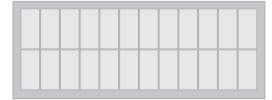
L 1262



L 1762



L 2262



FINITURE DISPONIBILI | AVAILABLE FINISHES

Milia è disponibile con:

- vasca interna verniciata nero RAL 9005 e castello vetri con serigrafie nere
- vasca interna verniciata bianco RAL 9010 e castello vetri con serigrafie bianche

Milia is available with:

- black RAL 9005 pan-holding structure and black glass frame
- white RAL 9010 pan-holding structure and white glass frame

1



2



Finiture nella foto:
fianco superiore e inferiore
e pannello frontale superiore e inferiore
in **Laminato Fenix** acciaio Hamilton

Finishes in the picture:
upper and lower side panels
and upper and lower front panels
in **Fenix laminate** Hamilton steel

Illuminazione LED 4000°K tra
pannelli superiori e pannelli inferiori

4000°K LED lighting between
upper and lower panels

Fianchi e pannelli frontali disponibili in:

- Laminato full color
- Laminato texture
- Laminato Fenix bianco o nero
- Impiallacciato
- Laccato a campione
- Laminato Fenix oro, argento, acciaio Hamilton
- Laccato anodizzato
- Cemento

Sides and front panels available in:

- Full color laminate
- Texture laminate
- Fenix laminate white or black
- Veneered
- Lacquered according to sample
- Fenix laminate gold, silver, Hamilton steel
- Anodised lacquered
- Concrete

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 1200	1262*	49.68*	1055	41.54	320	705	1370x1130xH1594	53.9"x44.5"xH 62.8"	383	844
L 1700	1762*	69.37*	1055	41.54	390	860	1870x1130xH1594	73.6"x44.5"xH 62.8"	470	1036
L 2200	2262*	89.05*	1055	41.54	440	970	2370x1130xH1594	93.3"x44.5"xH 62.8"	539	1188

* Lunghezza comprensiva di 2 fianchi terminali:
• 1 fianco = 31,5 mm

* Length including 2 side panels:
• 1 side panel = 31,5 mm / 1.24"

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 -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1200	1406	6,49	971	3315	4	35°C	95°F	60%	8804	G1	E A ↑ G
L 1700	2015*	9,19	755+755	2578+2578	4	35°C	95°F	60%	12194	G1	E A ↑ G
L 2200	2635*	12,17	971+ 971	3315+3315	4	35°C	95°F	60%	16337	G1	F A ↑ G

* 2 compressori | * 2 condensing units

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board						R452A	220V/1/60Hz	
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 -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.			
L 1200	1427	7,30	1085	3700	4	35°C	95°F	60%		
L 1700	2543*	13,21	1085+ 1085	3700+ 3700	4	35°C	95°F	60%		
L 2200	2676*	13,80	1085+ 1085	3700+ 3700	4	35°C	95°F	60%		

* 2 compressori | * 2 condensing units

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board						R452A	400V/3+N/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 -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1200	1795	5,45	1580	5394	4	35°C	95°F	60%	9289	G1	E A ↑ G
L 1700	2309	7,71	2100	7169	4	35°C	95°F	60%	11720	G1	E A ↑ G
L 2200	3010	10,31	2500	8535	4	35°C	95°F	60%	13044	G1	E A ↑ G

CE		UCR >10<20 m = con motore remoto entro 20 metri UCR >10<20 m = with remote condensing unit within 20 meters						R452A	400V/3+N/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 -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1200	2285	8,11	2100	7169	4	35°C	95°F	60%	9011	G1	E A ↑ G
L 1700	2743	10,53	2780	9491	4	35°C	95°F	60%	11369	G1	E A ↑ G
L 2200	2876	11,12	2780	9491	4	35°C	95°F	60%	12652	G1	E A ↑ G