



Sam80

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS 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. Optional ruote nascoste. Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm, schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc), rivestita esternamente in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA e internamente in acciaio inox 2B. Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio AISI 304 finitura lucida BA. Optional prolunga piano lavoro lato operatore per raggiungere una profondità totale di 150 mm. La vasca 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.

SAM80 gelato 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 dritti) H 1200 mm,
- VAD (vetri alti dritti) H 1350 mm,
- VAC (vetri alti curvi) H 1350 mm.

CASTELLO VETRI

Castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED. Vetro frontale pirolitico, riscaldato e temperato con apertura dall'alto al basso. Fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato. Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in plexiglas, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)

La vetrina gelato SAM80 è dotata di sistema di chiusura ermetica HCS che consente di conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura. Il sistema HCS è composto da:

- ante scorrevoli in plexiglas con guarnizioni laterali in PVC a tenuta ermetica;
- sensori di chiusura che rilevano quando la vetrina è chiusa;
- sistema di sbrinatorio a tempo RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Grazie al sistema HCS lo sbrinatorio avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

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 sbrinatorio 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 8 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinatorio è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore. SAM80 gelato con motore a bordo (UC) è disponibile nella versione monofase 50 Hz con compressore ermetico (1 compressore sul modulo 1125 e due compressori sui moduli 1625 e 2125), sbrinatorio a gas caldo. Optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica. Nelle versioni con un solo compressore per modulo viene impiegato un condensatore 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. SAM80 gelato con motore remoto è disponibile nella versione trifase 50 Hz con compressore semi-ermetico e sbrinatorio a inversione di ciclo. L'unità condensatrice, se a bordo della vetrina, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo 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 per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C. Test a 35°C e 60% U.R.

VERSIONE "4 STAGIONI" (4-STG)

La vetrina gelato SAM80 è disponibile anche nella versione "4 STAGIONI": grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria "BT" (= temperatura negativa -2°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack "TN" (= temperatura positiva +4°C/+8°C). Optional il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria o snack.

EN

FEATURES:

STRUCTURE

Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs. As option, flush-mounted wheels. Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and the back panel on the operator side covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish. 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. As option, worktop extension to reach a total depth of 150 mm. SAM80 has a wide display capacity to fit in pans measuring 360x165 mm or 360x250 mm on double row; the pans are placed on lengthwise front and back supports, over a central supporting tube, with spacers that block the pans.

The SAM80 gelato 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. Hermetic closure systems on the operator side by means of Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles.

HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System)

The SAM80 gelato display case is equipped with the HCS closure system that allows preserving the gelato in the display case without needing to store it in chiller cabinets or refrigerated cells at low temperature. The HCS system is composed of:

- Plexiglas sliding doors with airtight PVC side seals;
- Closing sensors that detect when the display case is closed;
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) timed defrosting system.

Thanks to the HCS system, 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.

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 8 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator. SAM80 with onboard condenser (UC) is available in the 50 Hz single-phase version with hermetic compressor (1 compressor on module 1125 and two compressors on modules 1625 and 2125), defrosting is by warm gas. Optional condensate evaporation tank with electrical resistor. In the versions with only one compressor per module, a condenser with double fan is used 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. SAM80 with remote condenser unit is available in the 50 Hz three-phase version with semi-hermetic compressor; defrosting is by reverse cycle. The condenser unit, if onboard the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by a grid. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Electronic control panel for refrigeration and electric system management with digital temperature repeater in the display case facing the customer.

Operating temperature -2°C/-18°C. Test at 35°C and 60% RH.

4-SEASONS VERSION (4-STG)

The SAM80 gelato display case is also available in the 4-SEASONS VERSION: the toggle switch allows with just a click changing from the BT gelato (= negative temperature -2°C/-18°C) to the TN pastry or snack function (= positive temperature +4°C/+8°C). Optional stainless steel display top instead of the gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or snacks.



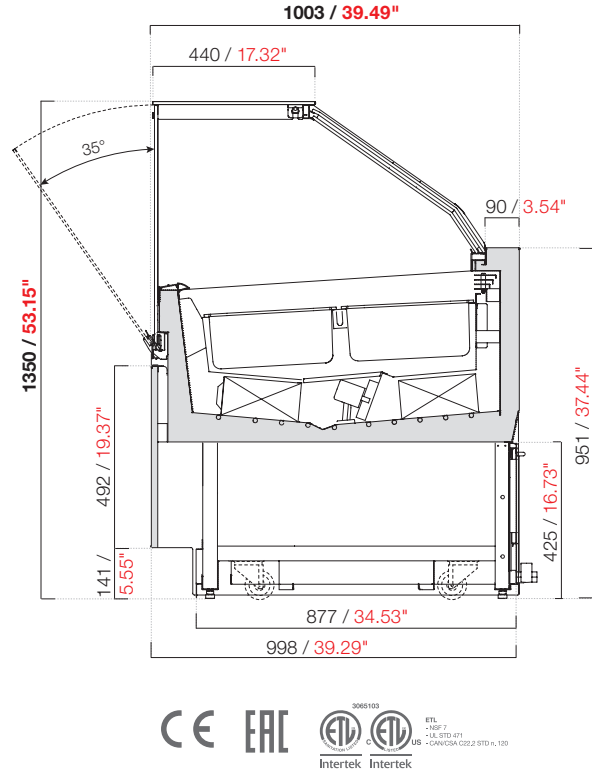
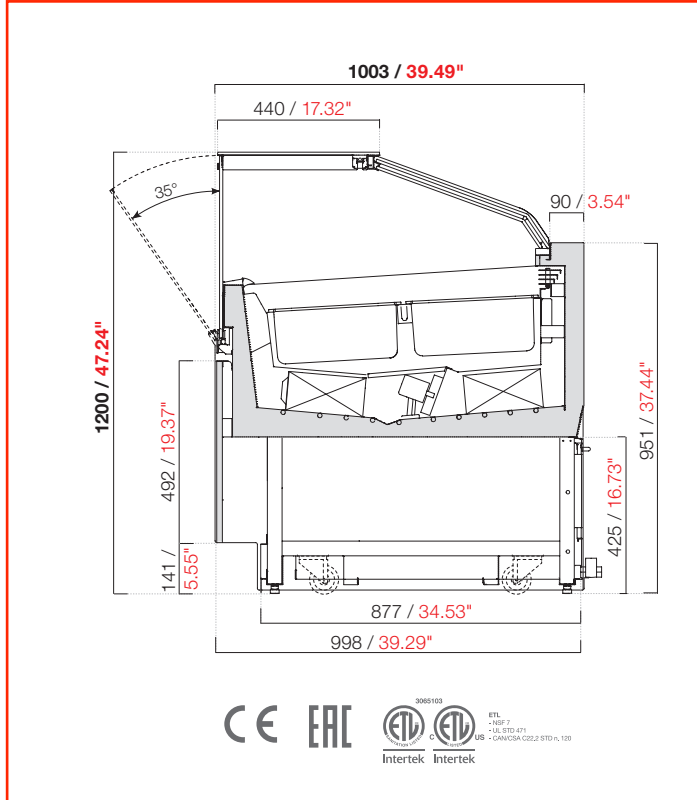
Sam80

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



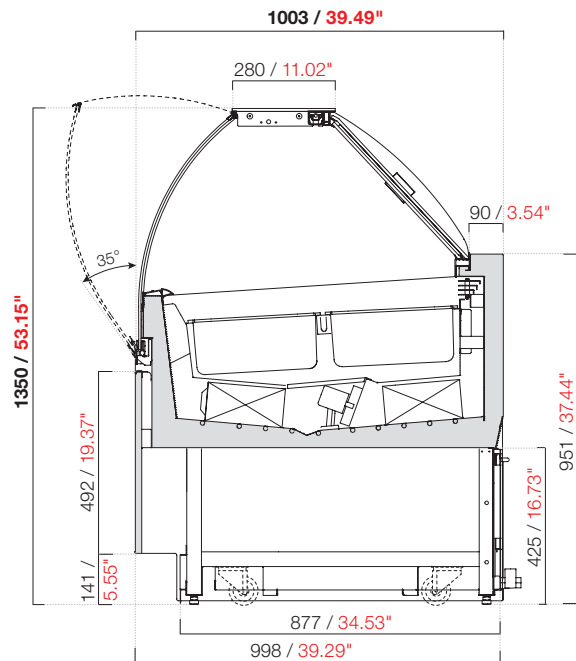
Sam80 - VBD H.1200

Sam80 - VAD H.1350



Sam80 - VAC H.1350

Sam80 - VAC H.1350





Sam80

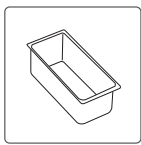
VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 end 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 1125	1131	44.53	1003	39.49	230	507	1330x1120xH1594	52.4"x44.1"xH62.8"	281	619
L 1625	1631	64.31	1003	39.49	325	717	1830x1120xH1594	72"x44.1"xH62.8"	393	866
L 2125	2131	83.90	1003	39.49	415	915	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	498	1098

MODULI E VASCHE GELATO | UNITS AND GELATO PANS LAYOUT



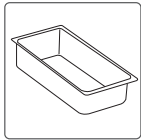
L 1125
360 x 165
6+6

L 1625
9+9

L 2125
12+12

VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x165
14.2"x6.5"

H 120 mm / 4.72" 5 litri / liters
H 150 mm / 5.91" 7 litri / liters



360 x 250
4+4

6+6

8+8

VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x250
14.2"x9.8"

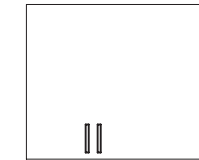
H 80 mm / 3.15" 5,5 litri / liters
H 120 mm / 4.72" 8,5 litri / liters
H 150 mm / 5.91" 10,5 litri / liters

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 UC remota

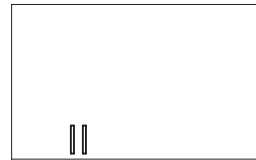
A - Delivery tube: gelato Ø 12
B - Aspiration tube: gelato Ø 16
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote CU

NUC - L 1125 / 44.29"



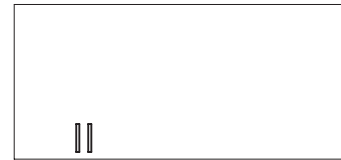
A 420
16.54"
B 460
18.11"

NUC - L 1625 / 63.97"

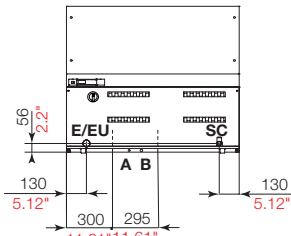


A 420
16.54"
B 460
18.11"

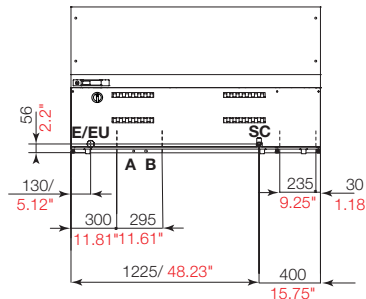
NUC - L 2125 / 83.66"



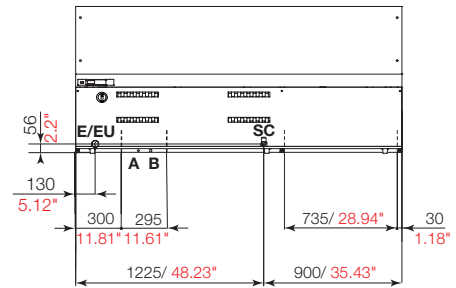
A 420
16.54"
B 460
18.11"



56
2.2"
130
5.12"
300
295
11.81" 11.61"
130
5.12"

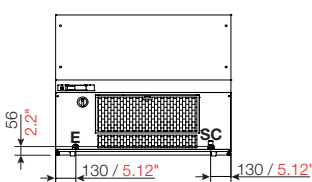


56
2.2"
130
5.12"
300
295
11.81" 11.61"
235
9.25"
400
15.75"
30
1.18"



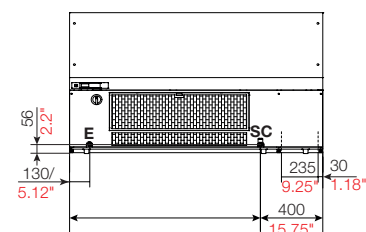
56
2.2"
130
5.12"
300
295
11.81" 11.61"
735
28.94"
1225
48.23"
900
35.43"
30
1.18"

UC - L 1125 / 44.29"



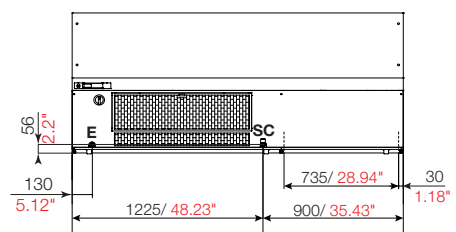
56
2.2"
130
5.12"
130
5.12"

UC - L 1625 / 63.97"



56
2.2"
130
5.12"
235
9.25"
400
15.75"
30
1.18"

UC - L 2125 / 83.66"



56
2.2"
130
5.12"
735
28.94"
1225
48.23"
900
35.43"
30
1.18"





Sam80

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS 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 Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	1426	6.97	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 1625*	1957	9.3	755+755	2578+2578	26,15+26,15	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 2125*	2509	11.99	971+971	3315+3315	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F

* 2 compressori | * 2 condensing units

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	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	1357	6.98	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 1625*	2133	9.74	874+874	2980+2980	26,15+26,15	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 2125*	2229	10.85	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F

* 2 compressori | * 2 condensing units

CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			400V/3+N/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	1815	5.93	1580	5394	77,54	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 1625	2281	8.08	2100	7169	99,70	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 2125	2346	8.38	2100	7169	99,70	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F

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	
GAS R404A	W	A	A	A	W/H	BTU/h	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	1.2	12	8	12	874	2980	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 1625*	1.2+1.2	20	14	23	874+874	2980+2980	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F
L 2125*	1.2+1.2	20	15	23	1085+1085	3700+3700	30°C	86°F	55%	-2°C; -18°C	+28.4°F; +0.4°F

* 2 compressori | * 2 condensing units

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"

