



Sam80

VETRINA PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE PASTRY DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED SHELVES



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 pasticceria con mensole refrigerate è disponibile nei moduli lineari 1125, 1625 e 2125 mm (più i fianchi in metallo verniciato bianco, spessore 3 mm ciascuno), con vetri alti diritti (VAD 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.
- Tetto in vetro riscaldato per mezzo di resistenze serigrafate.
- Due mensole refrigerate profonde 240 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 alveolare, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

REFRIGERATION SYSTEM

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 di pasticceria l'impianto refrigerante è stato progettato per ottenere un adeguato indice di U.R.: 60%. SAM80 è fornita con unità condensatrice a bordo (UC) oppure senza unità condensatrice (NUC). 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 sul piano espositivo +4°C/+8°C;
temperatura di esercizio sulle mensole +8°C/+12°C.
Test a 25°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 ventilated pastry display case with refrigerated shelves comes in the following range: 1125, 1625 and 2125 mm linear units (plus 3mm-thick side panels in white sheet metal), 1350 mm high (VAD version).

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.
- Glass top heated by means of screen-printed heating elements.
- Equipped with two 240mm-deep refrigerated shelves. The shelves are fitted with LED lights and supported by food-grade transparent Plexiglas supports.
- The HCS closing system on the operator side consists of 8mm-thick alveolar Plexiglas sliding doors with hermetic side seals and chrome-plated metal handles.

REFRIGERATION SYSTEM

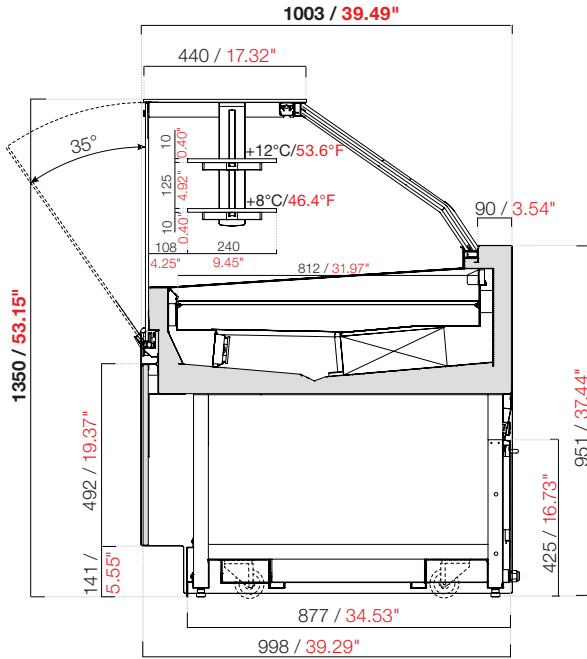
The refrigeration system is ventilated through air circulation with a single airflow. Defrosting is "at stop" with ground water drainage; on request condense evaporating tray with electric resistance. The refrigeration system has a condenser with two fans, in which the second one starts working just when a major ventilation is needed: this means less heat and noise for the operator. The refrigeration system of the pastry display case was planned with special attention to the best keeping of pastries, obtaining the correct "U.R." rate 60-70% (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.

Operating temperature on display top +4°C/+8°C;
operating temperature on shelves +8°C/+12°C.
Test at 25°C and 60% RH



Sam80

VETRINA PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE PASTRY DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED SHELVES



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 end panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH 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

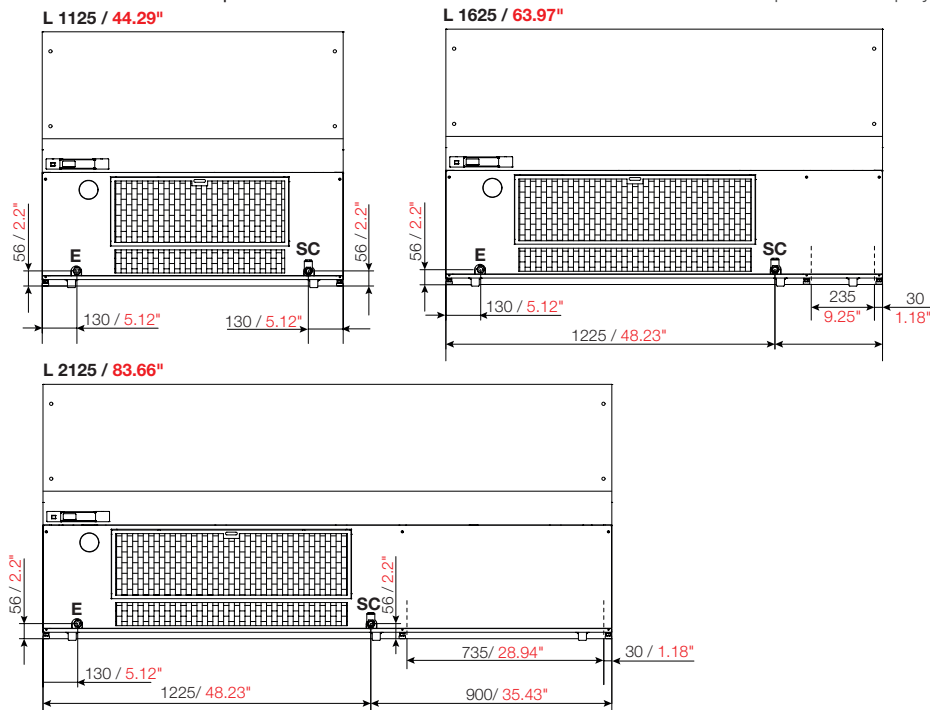
SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

PASTICCERIA CON MOTORE A BORDO

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

PASTRY DISPLAY CASE WITH ON-BOARD CONDENSING UNIT

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





Sam80

**VETRINA PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE
PASTRY DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED SHELVES**



SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

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

PASTRY DISPLAY CASE WITH REMOTE CONDENSING UNIT

TUBES FOR REFRIGERATION

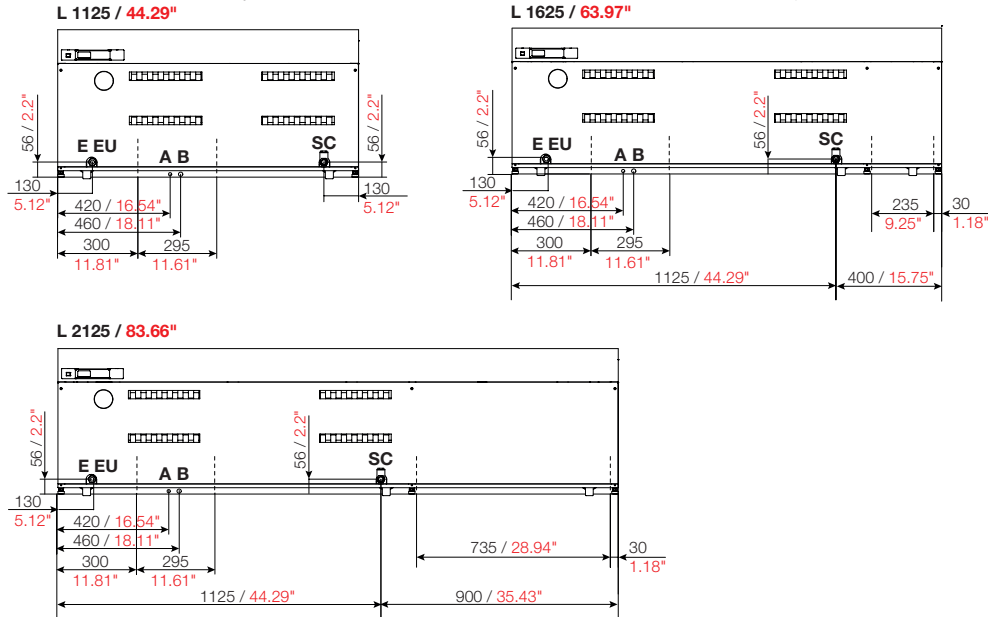
A - Delivery tube: Ø 6

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



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	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
L 1125	813	3.98	817	2789	8,77	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1625	1165	5.95	1096	3742	12,11	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2125	1313	5.51	1315	4489	14,28	25°C	77°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 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	938	5.18	876	2990	8,85	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1625	1103	4.51	1032	3523	10,33	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2125	1386	5.76	1186	4050	12,01	25°C	77°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F





Sam80

VETRINA PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE PASTRY DISPLAY CASE WITH REFRIGERATED SHELVES



3065103
ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US
- CAN/CSA C22.2 STD n. 120



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

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 -10°C	BTU/h +14°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
L 1125	1010	5.39	1096	3737	12,11	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	1169	5.03	1315	4484	14,28	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1417	5.95	1448	4943	17,4	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°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 -10°C	BTU/h +14°F	cm ³	°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
L 1125	948	3.95	1032	3523	10,33	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	1229	5.22	1186	4050	14,28	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	1463	7.75	1470	5019	15,20	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°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	
	W	A	A	A	W/H -10°C	BTU/h +14°F	°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
L 1125	3/8	15	8	11	876	2990	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 1625	3/8	15	7	10	1032	3523	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 2125	3/8	15	9	12	1186	4050	25°C	77°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°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"