

Cloud



**VETRINA PASTICCERIA BT (-18°C) /
PASTICCERIA BT 4 STAGIONI
BT PASTRY DISPLAY CASE (-18°C) /
4-SEASONS BT PASTRY DISPLAY CASE**

IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
<p>STRUTTURA</p> <ul style="list-style-type: none">Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.Rivestimento esterno a gradoni in lamiera zincata verniciata bianca a polveri epossidiche con illuminazione LED RGB integrata nel gradone sopra lo zoccolo.Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc), con schienale lato operatore rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.Schienale interno vasca rivestito in vetro bianco temperato retro illuminato con LED RGB tramite centralina elettronica: grazie al telecomando è possibile impostare qualsiasi colore. L'illuminazione della vasca e dello zoccolo sono controllate dalla stessa centralina.Fianchi esterni sagomati in pietra acrilica di colore bianco, spessore 12 mm. <p>CLOUD pasticceria "BT" con mensola refrigerata è disponibile nei moduli lineari 1200, 1700 e 2200 mm (senza fianchi, con fianchi 1224, 1724 e 2224 mm), con altezza 1148 mm.</p> <p>CASTELLO VETRI</p> <ul style="list-style-type: none">Castello vetri autoportante con struttura in alluminio lucido brillantato e plafoniera superiore con illuminazione a LED. Vetro frontale camera, piroolitico, riscaldato e temperato con apertura assistita dal basso verso l'alto per mezzo di 4 pistoni a gas.Fianchi in vetro camera piroolitico, riscaldato e temperato.Una mensola espositiva refrigerata profonda 280 mm dotata di plafoniera con illuminazione LED.Vetro di chiusura lato operatore temperato e riscaldato, per mezzo di serigrafia conduttiva, con apertura assistita per mezzo di pistoni a gas: il vetro ruota e si posiziona orizzontalmente alla vetrina fungendo da piano da appoggio quando la vetrina è in uso. <p>SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System) La vetrina CLOUD è dotata di sistema di chiusura ermetica HCS che consente di conservare il prodotto dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura. Il sistema HCS è composto da:</p> <ul style="list-style-type: none">vetro lato operatore che chiude ermeticamente sulla guarnizione in silicone;sensori di chiusura che rilevano quando la vetrina è chiusa;sistema di sbrinamento a tempo RDF (Reduced Defrosting Frequency) che riduce il numero di sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina. <p>Grazie al sistema HCS lo sbrinamento avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto e un relativo risparmio energetico.</p> <p>REFRIGERAZIONE Impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore. 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. Pannello comandi elettronico per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none">Temperatura di esercizio sul piano espositivo -18°CTemperatura di esercizio sulla mensola refrigerata -15°C <p>CLOUD è testata a 35°C e 60% U.R.</p> <p>VERSIONE 4 STAGIONI La vetrina pasticceria BT CLOUD con mensola refrigerata è disponibile anche nella versione 4 STAGIONI: grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione "BT" (= temperatura negativa -12°C/-18°C) alla funzione "TN" (= temperatura positiva +4°C/+8°C). Quando la vetrina funziona a temperatura positiva, la mensola viene refrigerata e raggiunge una temperatura di esercizio di +12°C.</p>	<p>STRUCTURE</p> <ul style="list-style-type: none">Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs.Stepped exterior covering in galvanised plate painted in white epoxy powder with RGB LED lighting integrated in the step above the plinth.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, BA polished finish.Tank interior back panel covered with tempered white glass with RGB LED backlighting by means of an electronic control unit: the remote control allows setting any colour. Tank and plinth lighting is controlled by the same control unit.Shaped exterior side panels in 12mm-thick white acrylic stone. <p>CLOUD BT Pastry display case with refrigerated shelf is available in 1200, 1700 and 2200 mm linear units (without side panels; 1224, 1724, 2224 with side panels), with a height of 1148 mm.</p> <p>GLASS FRAME</p> <ul style="list-style-type: none">Self-supporting glass frame with polished aluminium structure and LED top lighting.Double-glazed, pyrolytic, heated and tempered glass front with assisted upward opening by means of 4 gas pistons.Double-glazed, pyrolytic, tempered and heated glass sides. Two 280mm-deep display shelves with LED top lighting.Glass panel on the operator side tempered and heated by means of conductive screen-printing with assisted opening by means of gas pistons: the glass panel turns and positions horizontally to the display case acting as support surface when the display case is in use. <p>HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System) The CLOUD display case is equipped with the HCS closure system that allows preserving products inside the display case without needing to store it in chiller cabinets or refrigerated cells at low temperature. The HCS system is composed of:</p> <ul style="list-style-type: none">glass panel on the operator's side that hermetically closes on the silicon seal;closing sensors that detect when the display case is closed;RDF (Reduced Defrosting Frequency) timed defrosting system to reduce the number of defrosts based on the actual opening time of the display case. <p>Thanks to the HCS system, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation and a relative energy saving.</p> <p>REFRIGERATION Ventilated refrigeration system with double evaporator. 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. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator. Electronic control panel for refrigeration and electric system management with digital temperature repeater in the display case facing the customer.</p> <ul style="list-style-type: none">Operating temperature on the display top -18°COperating temperature on the refrigerated shelf -15°C <p>Test at 35°C and 60% RH.</p> <p>4-SEASONS VERSION The CLOUD BT PASTRY display case with refrigerated shelf is also available in the 4-SEASONS VERSION: the toggle switch allows with just a click changing from the BT function (= negative temperature -12°C/-18°C) to the TN function (= positive temperature +4°C/+8°C). When the display case operates at positive temperature, the shelf is refrigerated and reaches an operating temperature of +12°C.</p>

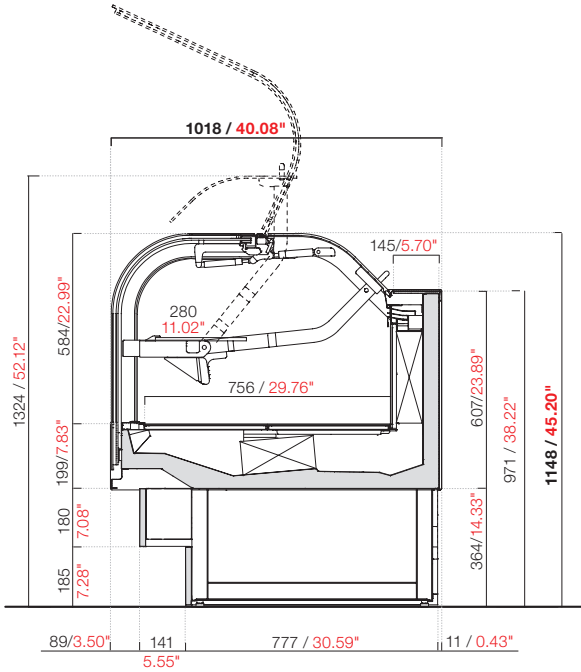


Cloud



**VETRINA PASTICCERIA BT (-18°C) /
PASTICCERIA BT 4 STAGIONI
BT PASTRY DISPLAY CASE (-18°C) /
4-SEASONS BT PASTRY DISPLAY CASE**

SEZIONI | SECTION VIEWS

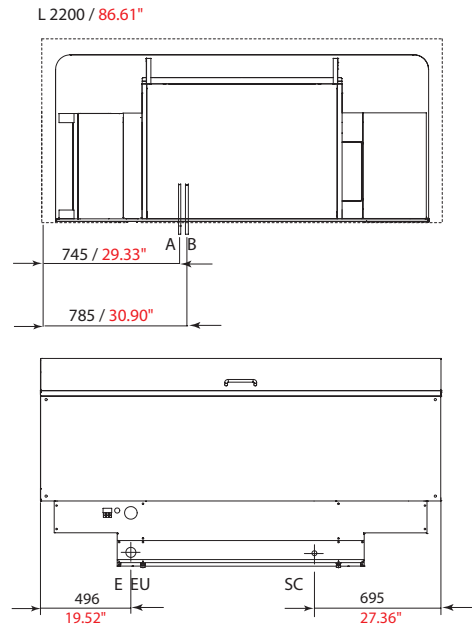
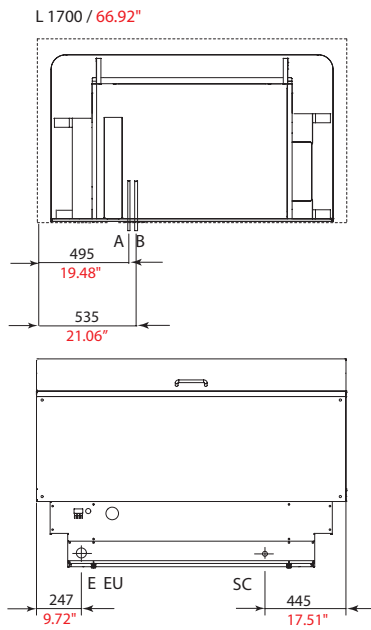
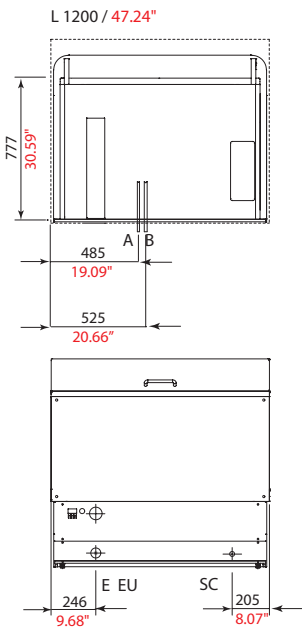


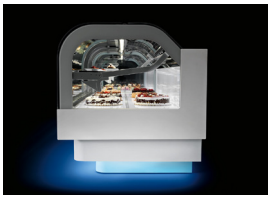
CHIUSURA LATO OPERATORE CON VETRO HCS
HCS GLASS PANEL on operator's side

SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

- A - Tubo mandata Ø 12
- B - Tubo aspirazione Ø 22 (pasticceria BT/4 stagioni)
- B - Tubo aspirazione Ø 16 (gelato/gelato 4 stagioni)
- SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
- E - Alimentazione elettrica per vetrina
- EU - Alimentazione elettrica per UC remota

- A - Delivery tube Ø 12
- B - Aspiration tube Ø 22 (BT pastry/4 SEASONS pastry)
- B - Aspiration tube Ø 16 (gelato/4 SEASONS gelato)
- SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
- E - Electric power for display case
- EU - Electric power for remote CU





Cloud



VETRINA PASTICCERIA BT (-18°C) /
PASTICCERIA BT 4 STAGIONI
BT PASTRY DISPLAY CASE (-18°C) /
4-SEASONS BT PASTRY DISPLAY CASE



DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 side panels		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1200	1224	48.19	1018	40.08	1148	45.20	270	595	1330x1120xH1384	52,4"x44,1"xH 54,5"	321	708
L 1700	1724	67.87	1018	40.08	1148	45.20	375	827	1830x1120xH1384	72"x44,1"xH 54,5"	443	977
L 2200	2224	87.56	1018	40.08	1148	45.20	475	1047	2270x1120xH1384	89,4"x44,1"xH 54,5"	558	1230

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)							TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			400V/3+N/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature		
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm³			R.F. H.R.			
L 1200	2506	8.51	2100	7169	99,7	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F	
L 1700	3307	11.58	2500	8535	99,7	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F	
L 2200	3273	12.74	2780	9491	149,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F	

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 Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature		
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F	
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm³			R.F. H.R.			
L 1200	2626	9.57	2100	7169	99,7	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F	
L 1700	3173	12.39	2780	9491	149,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F	
L 2200	3369	13.25	2780	9491	149,5	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		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
					W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
GAS R404A					-30°C	-22°F	cm³			R.F. H.R.		
L 1200	1,2	15	10	13	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F
L 1700*	1,2	25	17	25	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C;-18°C	+28.4°F;+0.4°F
L 2200*	1,2	25	18	25	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

