



# Cloud

CE EAC

VETRINA PASTICCERIA TN (+4°C;+8°C)  
TN PASTRY DISPLAY CASE (+4°C;+8°C)



IT	EN
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE:</b>	<b>FEATURES:</b>
<b>STRUTTURA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.</li><li>Rivestimento esterno a gradoni in lamiera zincata verniciata bianca a polveri epossidiche con illuminazione LED RGB integrata nel gradone sopra lo zoccolo.</li><li>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.</li><li>Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.</li><li>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.</li><li>Fianchi esterni sagomati in pietra acrilica di colore bianco, spessore 12 mm.</li></ul> <p>CLOUD pasticceria "TN" è disponibile nei moduli lineari 1200, 1700 e 2200 mm (senza fianchi, con fianchi 1224, 1724 e 2224 mm), con altezza 1148 mm.</p> <b>CASTELLO VETRI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Castello vetri autoportante con struttura in alluminio lucido brillantato e plafoniera superiore con illuminazione a LED.</li><li>Vetro frontale camera, pirolitico, riscaldato e temperato con apertura assistita dal basso verso l'alto per mezzo di 4 pistoni a gas.</li><li>Fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato.</li><li>Due mensole espositive, di cui quella inferiore refrigerata, profonde 280 mm dotate di plafoniera con illuminazione LED.</li></ul> <p>Due sistemi di chiusura lato operatore:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>vetro 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;</li><li>ante scorrevoli in metacrilato, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.</li></ol> <p><b>SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)</b> La vetrina pasticceria "TN" CLOUD è dotata di sistema di chiusura HCS grazie al vetro lato operatore che chiude ermeticamente sulla guarnizione perimetrale in silicone, oppure alle ante scorrevoli in plexiglas con guarnizioni laterali in PVC a tenuta ermetica.</p> <p><b>REFRIGERAZIONE</b> L'impianto di refrigerazione ventilato con circolazione d'aria è a mandata unica. Impianto con sbrinamento a pausa e scarico previsto a terra. 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%/70%. CLOUD è fornita con unità condensatrice a bordo (UC) oppure senza unità condensatrice (NUC). L'unità condensatrice, se a bordo, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo e scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA. Pannello comandi elettronico inserito nella struttura posteriore lato operatore con ripetitore di temperatura a vista del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Temperatura di esercizio sul piano espositivo +4°C/+8°C;</li><li>Temperatura di esercizio sulla mensola inferiore +8°C/+12°C</li><li>Temperatura ambiente sulla mensola superiore (non refrigerata)</li></ul> <p>CLOUD è testata a 35°C e 60% U.R.</p>	<b>STRUCTURE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs.</li><li>Stepped exterior covering in galvanised plate painted in white epoxy powder with RGB LED lighting integrated in the step above the plinth.</li><li>Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>), and the back panel on the operator side covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish.</li><li>Worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>) and covered with AISI 304 stainless steel, BA polished finish.</li><li>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.</li><li>Shaped exterior side panels in 12mm-thick white acrylic stone.</li></ul> <p>CLOUD TN Pastry display case 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><b>GLASS FRAME</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Self-supporting glass frame with polished aluminium structure and LED top lighting.</li><li>Double-glazed, pyrolytic, heated and tempered glass front with assisted upward opening by means of 4 gas pistons.</li><li>Double-glazed, pyrolytic, tempered and heated glass sides. Two 280mm-deep display shelves with LED top lighting.</li><li>Two 280mm-deep display shelves, of which the bottom one refrigerated, with LED top lighting.</li></ul> <p>Two different closure systems on the operator side:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>glass panel 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</li><li>Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles.</li></ol> <p><b>HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System)</b> CLOUD TN pastry display case is equipped with the HCS closure system thanks to the glass panel on the operator's side that hermetically closes on the silicon seal; or to the Plexiglas sliding doors with airtight PVC side seals.</p> <p><b>REFRIGERATION</b> Single-delivery ventilated refrigeration system with air circulation. Pause defrosting system and discharge to ground. Condenser unit with double fan 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. For optimal preservation of pastry, the refrigeration system has been designed to achieve an adequate RH index of 60%-70%. CLOUD is supplied with an onboard condenser unit (UC) or without condenser unit (NUC). The condenser unit, if onboard, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by an AISI 304 stainless steel grille with BA polished finish. Electronic control panel incorporated in the rear structure on the operator side with the temperature repeater facing the customer.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Operating temperature on the display top +4°C/+8°C</li><li>Operating temperature on the bottom shelf +8°C/+12°C</li><li>Ambient temperature on the top shelf (not refrigerated).</li></ul> <p>Test at 35°C and 60% RH.</p>

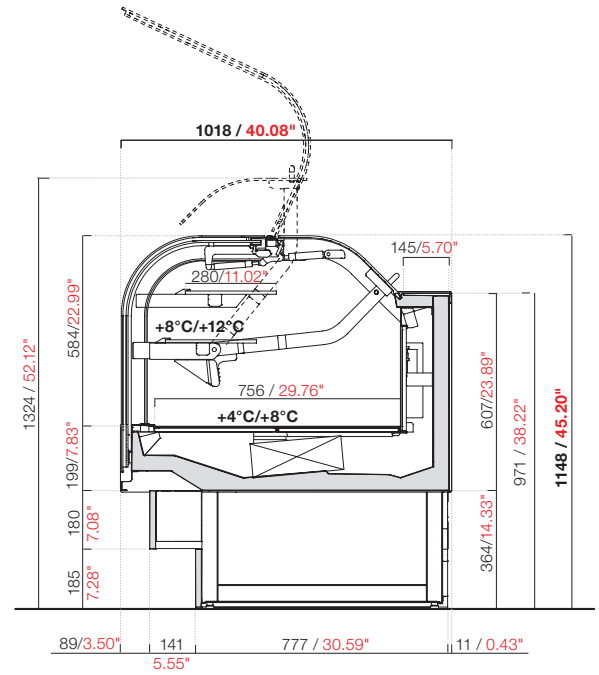
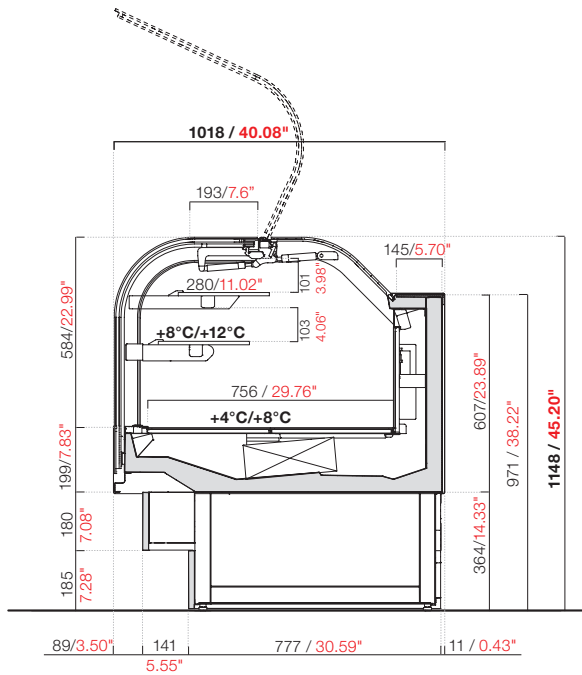


Cloud

VETRINA PASTICCERIA TN (+4°C;+8°C)  
TN PASTRY DISPLAY CASE (+4°C;+8°C)



SEZIONI | SECTION VIEWS



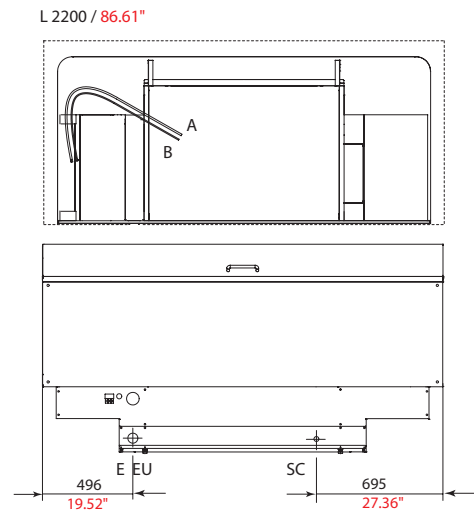
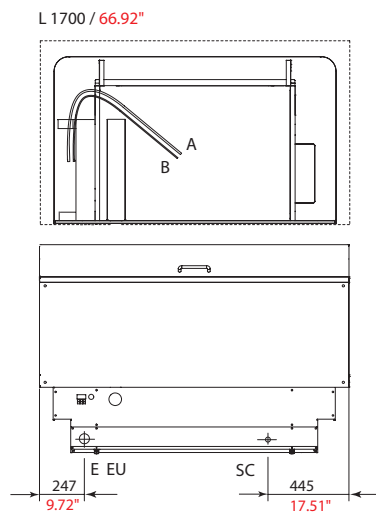
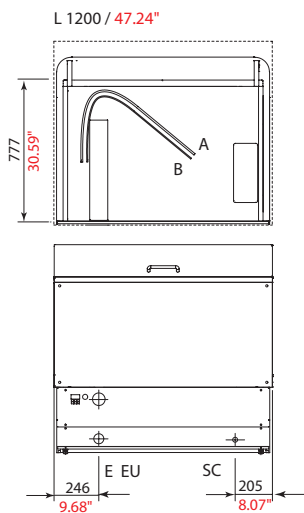
CHIUSURA LATO OPERATORE CON SCORREVOLI HCS  
HCS PLEXIGLAS SLIDING DOORS on operator's side

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

SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

- A - Tubo mandata Ø 8
- B - Tubo aspirazione Ø12
- SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
- E - Alimentazione elettrica per vetrina
- EU - Alimentazione elettrica per UC remota

- A - Delivery tube Ø 8
- B - Aspiration tube Ø 12
- SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
- E - Electric power for display case
- EU - Electric power for remote CU





# Cloud

VETRINA PASTICCERIA TN (+4°C;+8°C)  
TN PASTRY DISPLAY CASE (+4°C;+8°C)



## 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 LxPxA Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imbollo 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

<b>CE</b>	CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			<b>230V/1Ph/50Hz</b>	
-----------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	----------------------	--

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. R.F.   H.R.	°C	°F
GAS R452A			W/H	BTU/h	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
L 1200	1156	6.03	-10°C	14°F	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1700	1462	6.61			10,7	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2200	1841	8.69			14,32	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

<b>CE</b>	CON MOTORE A BORDO (UC) WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			<b>220V/1Ph/60Hz</b>	
-----------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	----------------------	--

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. R.F.   H.R.	°C	°F
GAS R452A			W/H	BTU/h	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
L 1200	1243	6.88	-10°C	14°F	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1700	1455	6.56			10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2200	1772	8.1			12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

<b>CE</b>	CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			<b>230V/1Ph/50Hz</b>	
-----------	---	--	--	--	--	--	---	--	--	----------------------	--

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. R.F.   H.R.	°C	°F
GAS R452A			W/H	BTU/h	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
L 1200	1260	5.7	-10°C	14°F	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1700	1573	7.12			14,32	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2200	1912	9.41			18,4	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

<b>CE</b>	CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS						TENSIONE E FREQUENZA VOLTAGE AND FREQUENCY			<b>220V/1Ph/60Hz</b>	
-----------	---	--	--	--	--	--	---	--	--	----------------------	--

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. R.F.   H.R.	°C	°F
GAS R452A			W/H	BTU/h	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
L 1200	1253	5.65	-10°C	14°F	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 1700	1594	7.33			12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
L 2200	1862	10.15			15,2	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F