



# Pivot

## ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



IT	EN
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE:</b>	<b>FEATURES:</b>
<p><b>LA GAMMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pivot TN ventilato per pasticceria</b> (+4°C;+8°C)</li> <li>• <b>Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria</b> (+14°C;+18°C/+4°C;+8°C)</li> <li>• <b>Pivot BT/TN ventilato per gelato/pasticceria</b> (-20°C;+2°C)</li> <li>• <b>Pivot BT statico per gelato</b> (-20°C;-10°C)</li> </ul>	<p><b>THE RANGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pivot TN ventilated for pastry</b> (+4°C;+8°C)</li> <li>• <b>Pivot TN ventilated for chocolate/pastry</b> (+14°C;+18°C/+4°C;+8°C)</li> <li>• <b>Pivot BT/TN ventilated for gelato/pastry</b> (-20°C;+2°C)</li> <li>• <b>Pivot BT static for gelato</b> (-20°C;-10°C)</li> </ul>
<p>PIVOT è disponibile nei moduli L 650 e L 850 e in 2 colori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nero RAL 7021</li> <li>• bianco RAL 9002</li> </ul>	<p>PIVOT is available in L 650 and L 850 units, and in 2 colors:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• black RAL 7021</li> <li>• white RAL 9002</li> </ul>
<p><b>MAGGIORE VOLUME ESPOSITIVO</b></p> <p>La refrigerazione ventilata dal basso verso l'alto consente di aumentare il volume espositivo dell'espositore: sulle versioni ventilate i ripiani di serie sono 6 e sono regolabili in altezza. Solamente nella versione BT statica per gelato i ripiani sono fissi e sono 5 più la base. Quattro ruote doppie pivotanti con freno di bloccaggio.</p>	<p><b>GREATER DISPLAY VOLUME</b></p> <p>Pivot offers the best product visibility and a great display capacity. The bottom-upwards ventilation offer a larger display volume: in the ventilated versions standard adjustable shelves are 6. In the BT static version for gelato shelves are 5 and the base. 4 double pivoting wheels with locking brake.</p>
<p><b>VETRI RISCALDATI</b></p> <p>Vetri a doppia camera temperati e riscaldati su tutti e quattro i lati per impedire la formazione di condensa in caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• installazione a muro;</li> <li>• affiancamento a un banco o a una vetrina;</li> <li>• affiancamento di 2 o più espositori verticali.</li> </ul>	<p><b>HEATED GLASSES</b></p> <p>Tempered and heated double glasses on all four sides to avoid condensation in all situations:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• installation against the wall</li> <li>• combination with a counter / display case</li> <li>• combination of two or more Pivot display units</li> </ul>
<p><b>PORTA CON CHIUSURA AUTOMATICA E SISTEMA ANTI-FOG</b></p> <p>Porta con maniglia integrata a scomparsa e sistema di chiusura automatica dopo l'apertura per evitare fuoriuscite di aria verso l'esterno. La porta rimane in posizione una volta superati i 90° di apertura per facilitare ingresso e prelievo merce. Un segnale acustico avvisa se la porta è rimasta accidentalmente aperta. Sistema anti-fog di serie sulla porta dei Pivot in tutte le configurazioni. La pulizia della pellicola anti-fog necessita di una particolare attenzione, con detergenti neutri o acqua. <b>IMPORTANTE!</b> La porta deve essere lasciata aperta quando la vetrina viene spenta e quando si effettua il passaggio di servizio e quindi di temperatura nella versione BT/TN.</p>	<p><b>SELF-CLOSING DOOR AND NO-FOG SYSTEM</b></p> <p>Door with integrated hidden handle; self-closing system to facilitate ergonomics and avoid air dispersion. The door remains in position once the opening 90° has been exceeded, in order to facilitate the entry and pick up of goods. An acoustic signal will warn us if the door has accidentally been left open. The no-fog system is a standard equipment of all Pivot configurations. Correct cleaning of the anti-fog film requires special attention, exclusive cleaning with neutral detergents or water. <b>IMPORTANT!</b> The door must be left open when the display case gets turned off and when temperature is switched from negative to positive (and viceversa) in the BT/TN version.</p>
<p><b>RIPIANI IN VETRO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovativo sistema di fissaggio dei ripiani in vetro costituito da quattro tiranti con supporti in alluminio brillantato, per la massima visibilità da ogni lato;</li> <li>• versioni con refrigerazione ventilata dotate di 6 ripiani in vetro regolabili in altezza con alzata posteriore in metacrilato trasparente per garantire la corretta ventilazione all'interno della vetrina;</li> <li>• versione gelato con refrigerazione statica dotata di 5 ripiani fissi più la base;</li> <li>• su ogni ripiano in vetro temperato è indicato il limite di carico (12 kg max).</li> </ul>	<p><b>GLASS SHELVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The shelf supporting system consists of four struts fitted with shelf holders, all in polished aluminium, for maximum visibility from all sides;</li> <li>• 6 adjustable shelves fitted with rear transparent methacrylate splashback to ensure proper ventilation inside the ventilated display cabinets;</li> <li>• static version with five fixed shelves and base;</li> <li>• the load limit is indicated on each tempered glass shelf (max 12 kg).</li> </ul>
<p><b>ILLUMINAZIONE</b></p> <p>Illuminazione con LED a luce diffusa integrata nei montanti e nel tetto (4000° K), per la migliore presentazione del prodotto.</p>	<p><b>LIGHTING</b></p> <p>LED lighting (4000° K) integrated in display case's uprights and roof, for the best presentation of products.</p>
<p><b>REFRIGERAZIONE VENTILATA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandata dell'aria in alveolare: la mandata dell'aria è guidata tramite un alveolare in alluminio che dà direzionalità all'aria, garantendo la corretta ventilazione fin dal ripiano più alto;</li> <li>• ripresa di temperatura rapida: il gruppo refrigerante di Pivot è studiato per permettere una ripresa di temperatura, dopo l'apertura della porta, molto rapida ed efficiente: curva di recupero da +8°C a -18°C (26°) in solo 1 minuto;</li> <li>• <b>Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria</b> funge sia da pralineria (temperatura di esercizio +14°C;+18°C con regolazione dell'umidità da 45% a 55%), sia da pasticceria (+4°C;+8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità;</li> <li>• display elettronico full touch, resistente all'acqua e alla polvere;</li> <li>• mascherina a scatto per agevolare l'accesso alla pulizia del filtro di protezione al condensatore.</li> </ul>	<p><b>VENTILATED REFRIGERATION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Honeycomb air delivery: the air supply is guided by an aluminum honeycomb that gives air directionality, guaranteeing the correct ventilation up to the highest shelf;</li> <li>• Rapid Temperature Recovery: the Pivot condensing unit is designed to allow a very quick and efficient temperature recovery after the door is opened: temperature recovery curve from +8°C a -18°C (26°) in just 1 minute;</li> <li>• <b>Pivot TN ventilated for chocolate/pastry</b> can be used both for chocolate (+14°C;+18°C, 45%/55% R.H. MAX) and for pastry (+4°C;+8°C, 60%/65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel;</li> <li>• full touch electronic display, water and dust resistant;</li> <li>• snap-on grille for easy access and cleaning of the condenser protection filter.</li> </ul>

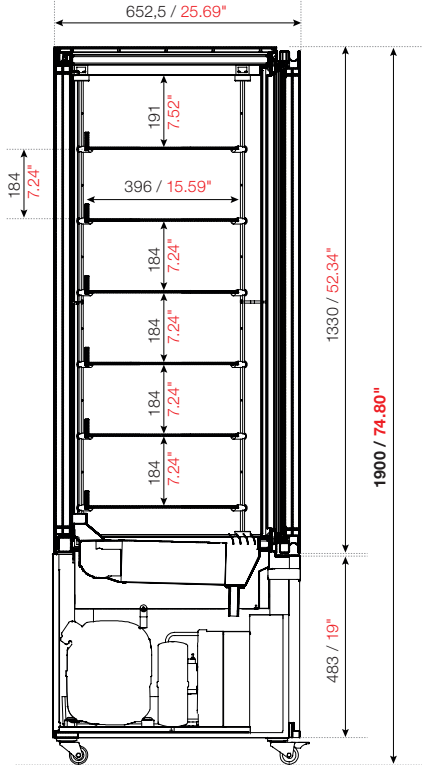


# Pivot

## ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET

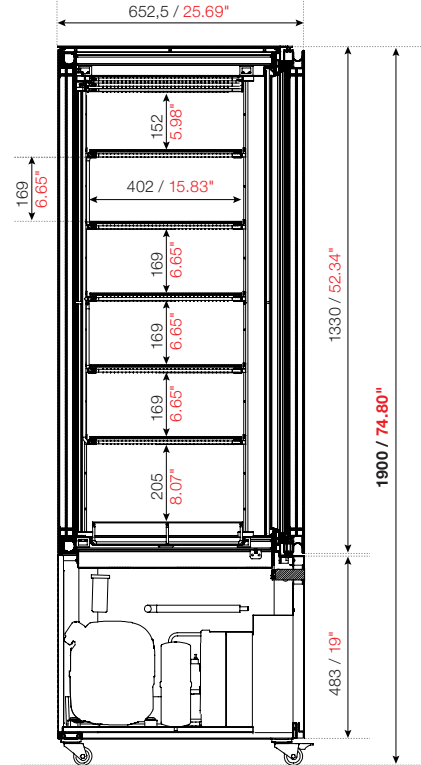


### SEZIONI | SECTION VIEWS



#### VERSIONS WITH VENTILATED REFRIGERATION:

- TN Pastry: +4°C;+8°C
- TN Chocolate/Pastry: +14°C;+18°C/+4°C;+8°C
- BT/TN Gelato/Pastry: -20°C;+2°C



#### VERSION WITH STATIC REFRIGERATION:

- BT Gelato: -20°C;-10°C

### DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		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
<b>L 650</b>	650	25.59	652,5	25.69	1900	74.8	242	534	731x754xH 2100	28.8x29.7xH 82.7	265	584
<b>L 850</b>	850	33.46	652,5	25.69	1900	74.8	290	639	931x754xH 2100	36.7x29.7xH 82.7	315	694



# Pivot

## ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



### DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

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

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement <b>cm<sup>3</sup></b>	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H -30°C	BTU/h -22°F		°C	°F	U.R.   R.H.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>										
<b>L 650 BT STATIC FOR GELATO</b>	1406	6.65	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
<b>L 850 BT STATIC FOR GELATO</b>	1497	6.98	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
<b>L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY</b>	1468	6.92	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
<b>L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY</b>	1559	7.25	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H -10°C	BTU/h +14°F	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H.	°C	°F
<b>L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY</b>	808	3.89	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
<b>L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY</b>	876	4.11	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
<b>L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY</b>	1208	5.45	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
<b>L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY</b>	1476	6.53	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

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

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement <b>cm<sup>3</sup></b>	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H -30°C	BTU/h -22°F		°C	°F	U.R.   R.H.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>										
<b>L 650 BT STATIC FOR GELATO</b>	1426	7.46	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
<b>L 850 BT STATIC FOR GELATO</b>	1517	7.79	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
<b>L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY</b>	1488	7.73	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
<b>L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY</b>	1579	8.06	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H -10°C	BTU/h +14°F	cm <sup>3</sup>	°C	°F	U.R.   R.H.	°C	°F
<b>L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY</b>	801	3.84	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
<b>L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY</b>	869	4.06	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
<b>L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY</b>	1201	5.4	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
<b>L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY</b>	1469	6.48	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

