



# Sam80

## VETRINA PASTICCERIA PASTRY 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.
- 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 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 diritti) H 1200 mm,
- VAD (vetri alti diritti) H 1350 mm,
- VAC (vetri alti curvi) 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. Una mensola espositiva profonda 240 mm per la versione VAD e VAC H 1350 mm, con possibilità di sostituirla con la mensola calda, e seconda mensola optional. Una mensola optional per la versione VBD H 1200 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, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

#### REFRIGERAZIONE

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%/70%. 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 +4°C/+8°C sul piano espositivo in acciaio;  
temperatura ambiente sulle mensole.  
Test a 35°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/m<sup>3</sup>).
- 90 mm deep worktop in low density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>) 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 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. One 240mm-deep display shelf with LED top lighting provided for the 1350 mm VAD and VAC versions, second shelf as option. On request, hot shelf instead of the upper shelf. On request one 240mm-deep shelf for the 1200 mm (VBD) version. Food-grade Plexiglas supports for the shelves. Hermetic closure systems on the operator side by means of Plexiglas sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated 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 +4°C/+8°C on the stainless steel display surface;  
ambient temperature on glass shelves.  
Test at 35°C and 60% R.H.



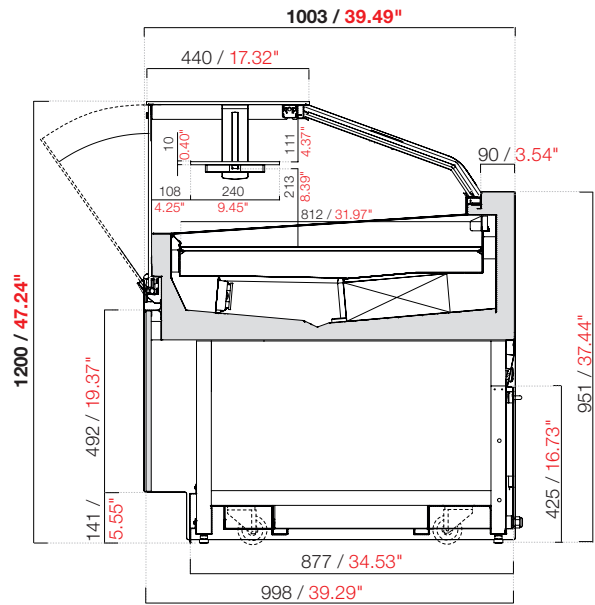
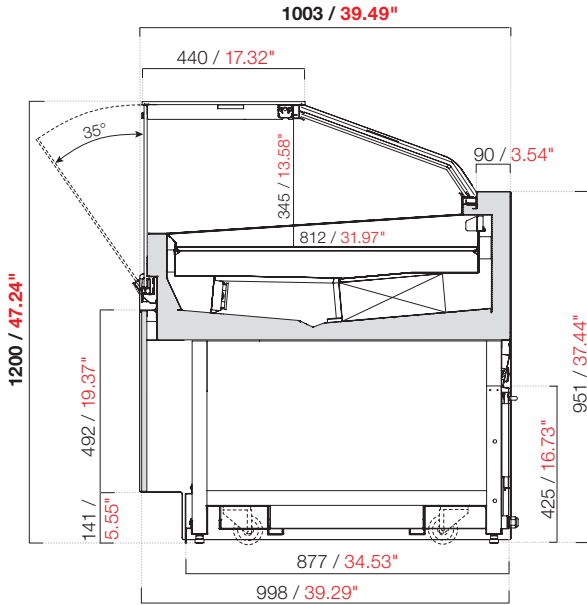
**Sam80**

VETRINA PASTICCERIA  
PASTRY DISPLAY CASE



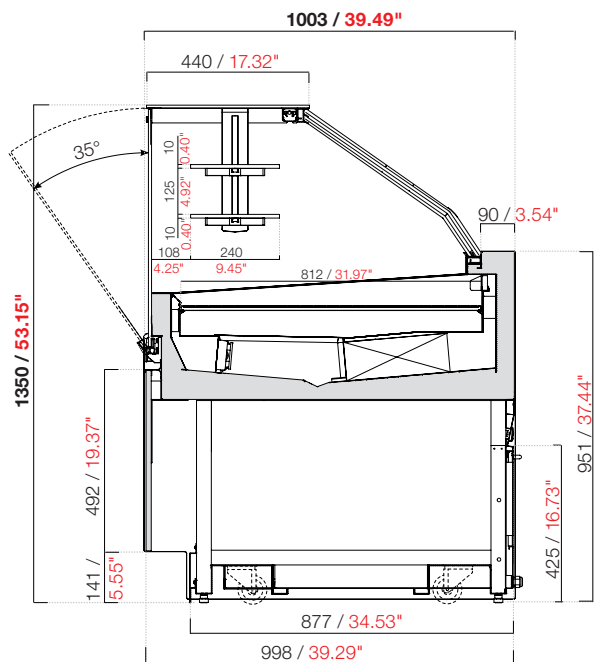
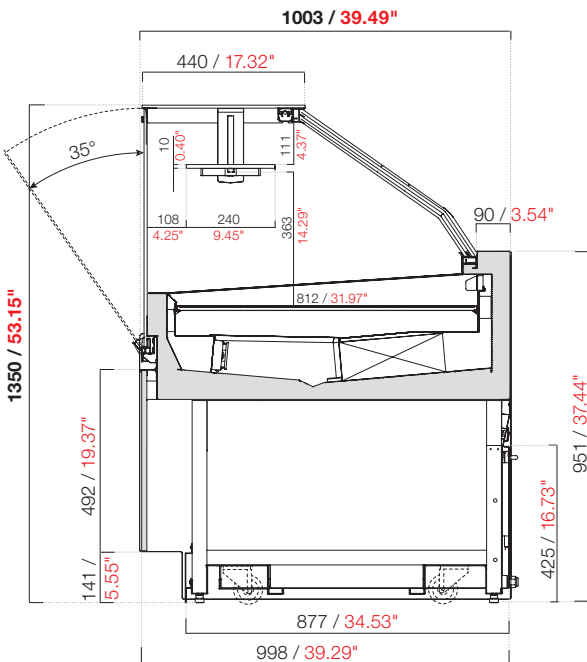
**Sam80 - VBD H.1200**

**Sam80 - VBD H.1200**  
con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf



**Sam80 - VAD H.1350**  
con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

**Sam80 - VAD H.1350**  
con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





# Sam80

## VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE

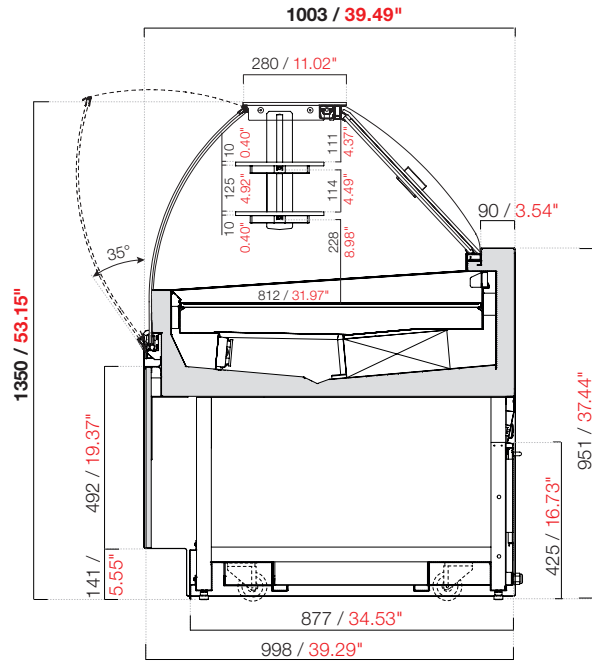
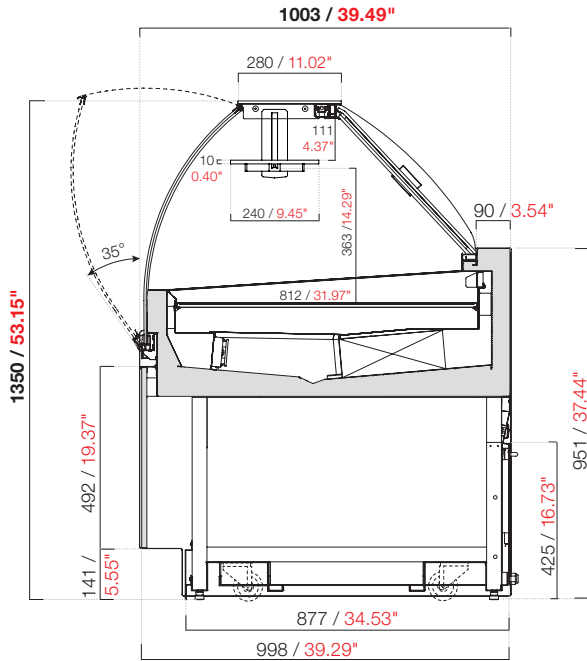


### Sam80 - VAC H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

### Sam80 - VAC H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves



### Sam80 - VAC H.1350

con 1 mensola non refrigerata | with 1 non-refrigerated shelf

### Sam80 - VAC H.1350

con 2 mensole non refrigerate | with 2 non-refrigerated shelves





**Sam80**

**VETRINA PASTICCERIA  
PASTRY 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 LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
<b>L 1125</b>	1131	44.53	1003	39.49	230	507	1330x1120xH1594	52.4"x44.1"xH62.8"	281	619
<b>L 1625</b>	1631	64.31	1003	39.49	325	717	1830x1120xH1594	72"x44.1"xH62.8"	393	866
<b>L 2125</b>	2131	83.90	1003	39.49	415	915	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	498	1098
<b>TERMINALE END UNIT</b>	2147	84.53	1003	39.49	350	772	2270x1120xH1594	89.4"x44.1"xH62.8"	433	955

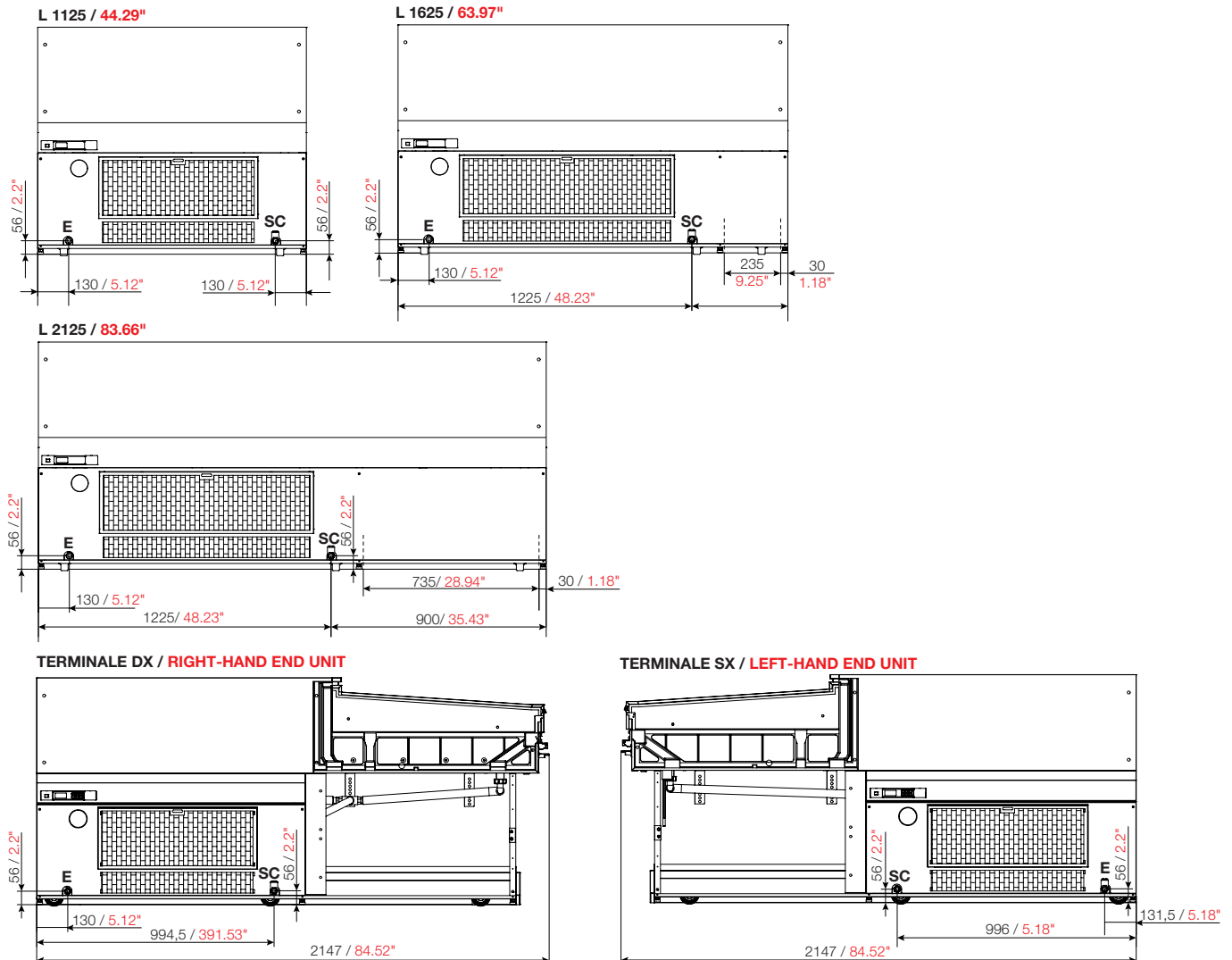
**SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME**

**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  
PASTRY DISPLAY CASE**



**SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME**

**PASTICCERIA CON MOTORE REMOTO**

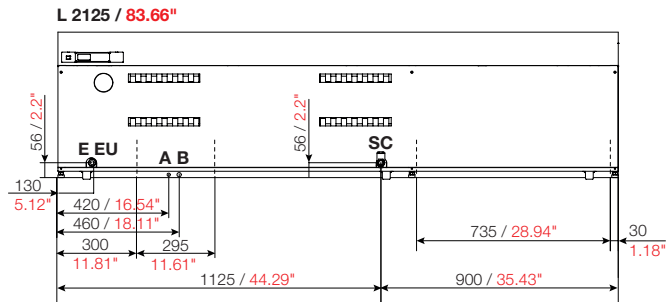
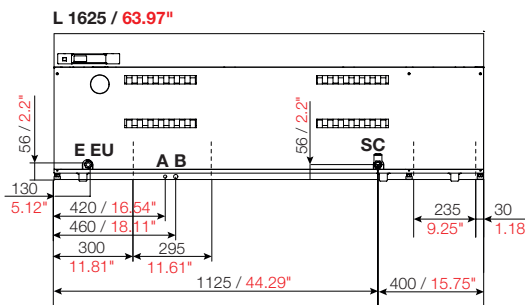
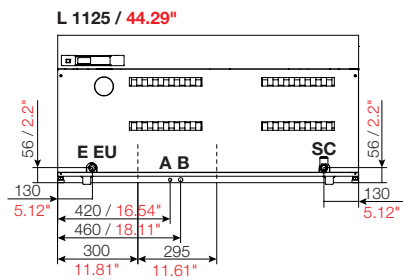
TUBI PER REFRIGERAZIONE

- 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

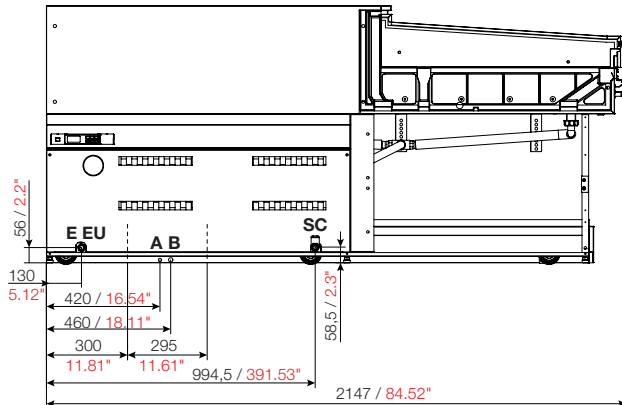
**PASTRY DISPLAY CASE WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

TUBES FOR REFRIGERATION

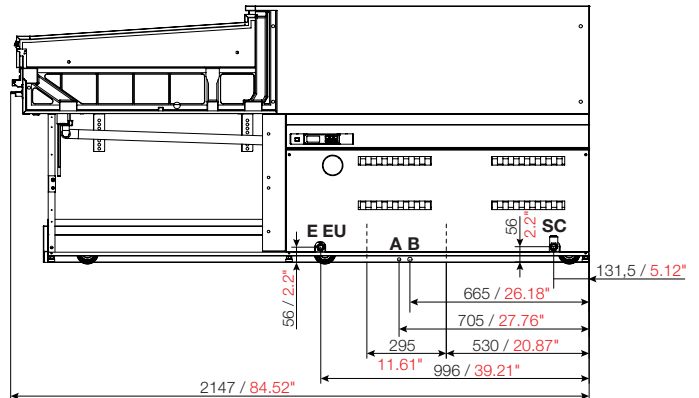
- A - Delivery tube: Ø 6
- B - Aspiration tube: Ø 10
- SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
- E - Electric power for display case
- EU - Electric power for remote condenser



**TERMINALE DX / RIGHT-HAND END UNIT**



**TERMINALE SX / LEFT-HAND END UNIT**





# Sam80

## VETRINA PASTICCERIA PASTRY DISPLAY CASE



### DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

<b>CE</b>	<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	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>			-10°C	+14°F	cm <sup>3</sup>					
<b>L 1125</b>	723	3.9	817	2789	8,77	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 1625</b>	1035	5.81	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 2125</b>	1143	5.33	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>TERMINALE END UNIT</b>	1179	5.41	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

<b>CE</b>	<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	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>			-10°C	+14°F	cm <sup>3</sup>					
<b>L 1125</b>	829	5.03	876	2990	8,85	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 1625</b>	973	4.37	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 2125</b>	1216	5.58	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>TERMINALE END UNIT</b>	1252	5.45	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

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

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>			-10°C	+14°F	cm <sup>3</sup>					
<b>L 1125</b>	920	5.31	1096	3742	12,11	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 1625</b>	1039	4.89	1315	4489	14,28	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 2125</b>	1247	5.77	1448	4943	17,40	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>TERMINALE END UNIT</b>	1283	5.52	1448	4943	17,40	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F

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

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R.   R.H. R.F.   H.R.	°C	°F
<b>GAS R452A</b>			-10°C	+14°F	cm <sup>3</sup>					
<b>L 1125</b>	858	3.87	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 1625</b>	1099	5.08	1186	4050	12,01	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>L 2125</b>	1293	7.57	1470	5019	15,20	35°C	95°F	60%	+4°C;+8°C	+39.2°F;+46.4°F
<b>TERMINALE END UNIT</b>	1329	7.65	1470	5019	15,20	35°C	95°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
<b>L 1125</b> <b>L 1625</b> <b>L 2125</b>	<b>L 1131</b> <b>L 1631</b> <b>L 2131</b>	<b>3 mm / 0.12"</b>