



# TONDA

## PASTICCERIA / PRALINERIA PASTRY / PRALINE DISPLAY CASE



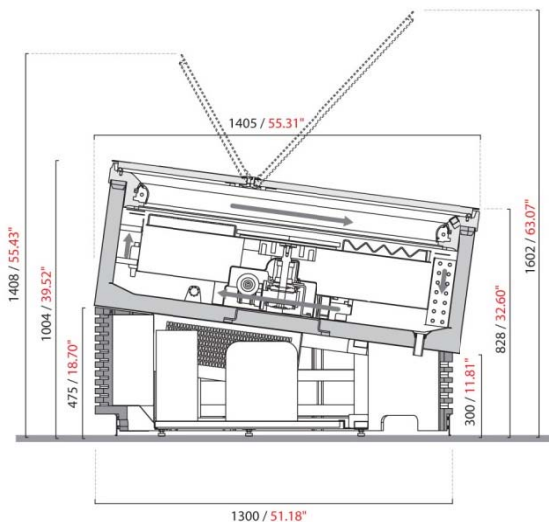
### CARATTERISTICHE TECNICHE

- vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m3
- chiusura ermetica tramite vetro camera temperato, pirolitico e riscaldato
- illuminazione LED perimetrale
- sistema di rotazione nei due sensi con comandi a pedale o manuale
- scarico condensa interna tramite una piletta diametro 25 mm inserita sul fondo e collegata a una vasca inox sottostante che funge da raccogliitore ed evapora condensa
- piano di esposizione in acciaio inox AISI 304 finitura lucida forato al laser per l'alloggiamento di appositi vassoi (optional) componibili in porzioni di circonferenza, che a loro volta possono contenere accessori in plexiglas trasparente per l'esposizione di praline e monoporzioni
- refrigerazione ventilata con evaporatore semicircolare
- sbrinamento a tempo con sonda programmato ogni otto ore
- il pannello comandi elettronico gestisce sia la temperatura di esercizio che l'umidità relativa fino ad un minimo del 40%, pertanto la stessa vetrina in condizioni ottimali può fungere sia da pasticceria (+4°C, 70% U.R.) che da pralineria (+14°C, 45% U.R. MAX)
- vaschetta evapora condensa in acciaio inox, estraibile, con resistenza dotata di termostato e corazzata
- TONDA pasticceria/pralineria è testata a 35°C e 60% U.R

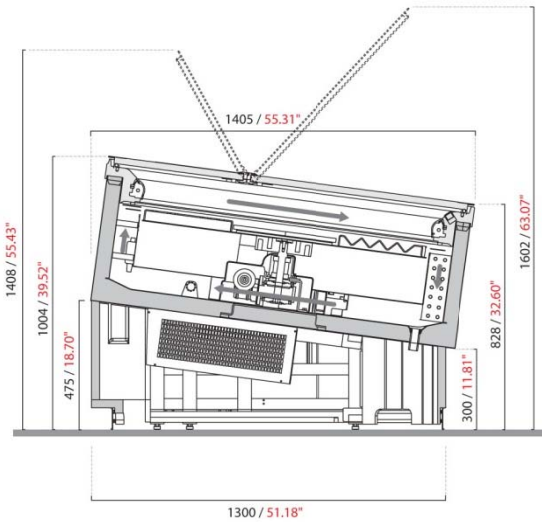
### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- monobloc structure insulated - 55 mm thick insulation - with low-density polyurethane foam (40 kg/m3)
- airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, double glass
- LED lighting
- 2-way rotation, with pedal or manual controls
- drain of internal condensation through 1 pipe with diam. 25 mm, fitted to the bottom and ducted to a stainless steel sub-tank that serves as condensate container and evaporator
- display surface in AISI 304 stainless steel - laserbored - with polished finish. It may be fitted with special trays (optional) that can be combined in modular circumferential sections. These trays may also contain transparent Plexiglas accessories to display pralines or single portions
- ventilated refrigeration system with semicircular evaporator
- defrosting - through probe - set every eight hours
- the control panel regulates the working temperature as well as the relative humidity up to a 40% minimum and therefore the same display case, in optimum working conditions, may serve as pastry display case (+4°C and 70% R.H.) or pralines display case (+14°C and 45% R.H. max)
- stainless steel condensate evaporation container, removable, with self-adjusting resistor equipped with a thermostat and suitably armored
- TONDA pastry/praline display case has been tested at 35°C and 60% R.H.

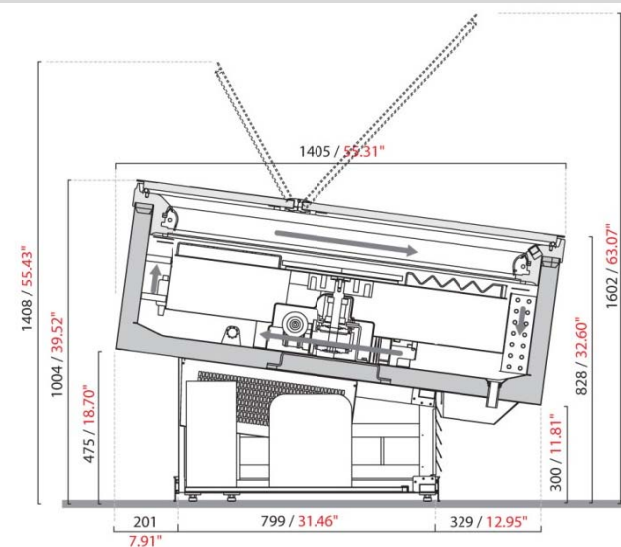
### SEZIONI SECTION VIEWS



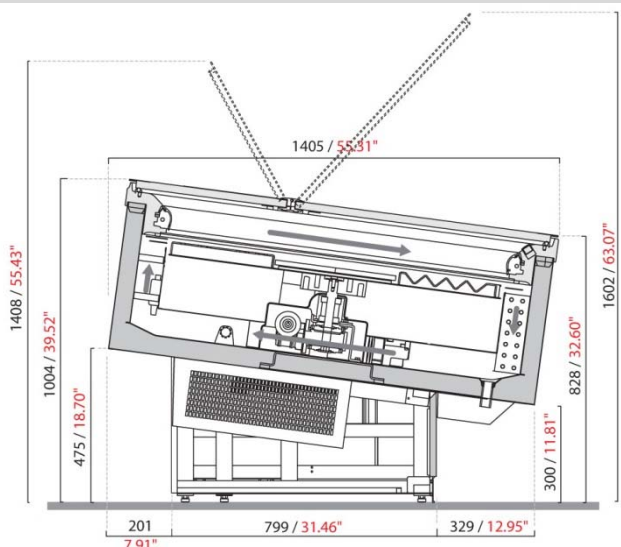
BASE TONDA con unità condensatrice a bordo  
ROUND BASE with condenser on board



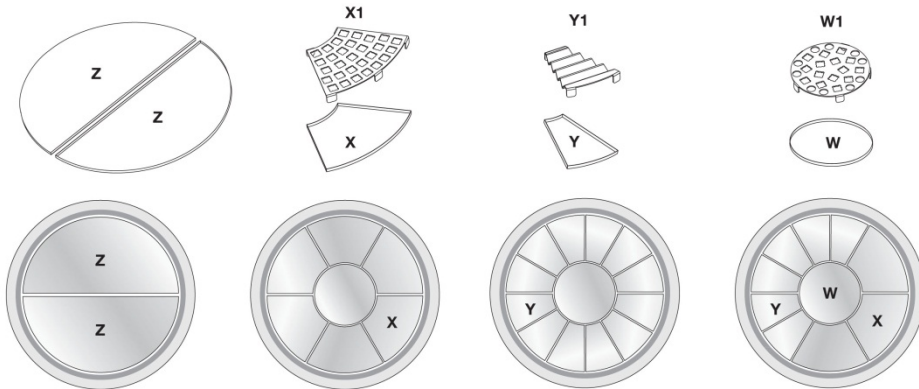
BASE TONDA senza unità condensatrice  
ROUND BASE without condenser



L 1350 / L 1500 con unità condensatrice a bordo  
L 1350 / L 1500 with condenser on board



L 1350 / L 1500 senza unità condensatrice  
L 1350 / L 1500 without condenser



Z = vassoio / tray 1/2    X = vassoio / tray 1/6    Y = vassoio / tray 1/12    W = vassoio centrale / central, round tray

**DIMENSIONI, PESO E IMBALLO**    DIMENSIONS, WEIGHT AND PACKAGING

MODELLO MODEL	LUNGHEZZA LENGTH		PROFONDITÀ DEPTH		PESO WEIGHT		DIMENSIONE IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS		PESO con imballo CRATED WEIGHT	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
BASE TONDA	1356	53.39"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1350	1362	53.62"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858
L 1500	1512	59.53"	1405	55.31"	300	661	1664x1664xH1309	65.5"x65.5"xH51.5"	389	858

**DATI TECNICI**    TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>CE</b>	<b>UC</b> CON MOTORE A BORDO WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT	<b>TENSIONE E FREQUENZA</b> VOLTAGE AND FREQUENCY	
		TRIFASE - V/Ph/Hz <b>400/3/50</b>	MONOFASE - V/Ph/Hz <b>230/1/50</b>

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	trifase 400/3/50		monofase 230/1/50		trifase 400/3/50		monofase 230/1/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
	W	A	W	A	W/h -10°C	BTU/h +14°F	W/h -10°C	BTU/h +14°F					
BASE TONDA	1681	8.49	1799	9.45	817	2.786	880	3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1350	1681	8.49	1799	9.45	817	2.786	880	3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F
L 1500	1681	8.49	1799	9.45	817	2.786	880	3.001	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F

<b>CE</b>	<b>CON MOTORE ENTRO 22 METRI</b> WITH CONDENSING UNIT WITHIN 22 METERS	<b>TENSIONE E FREQUENZA / VOLTAGE AND FREQUENCY</b>	
		TRIFASE - V/Ph/Hz <b>400/3/50</b>	

MODELLO MODEL	POTENZA ASSORBITA CURRENT CONSUMPTION				RESA COOLING CAPACITY				CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS			TEMPERATURA DI ESERCIZIO OPERATING TEMPERATURE	
	trifase 400/3/50		trifase 400/3/50		°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F				
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F									
BASE TONDA	1843	8.58	1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F				
L 1350	1843	8.58	1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F				
L 1500	1843	8.58	1161	3.959	35°C	95°F	60%	+4°C/+8°C +14°C	+39°F; +46°F +57.2°F				