

### SCHEMA TECNICA | DATA SHEET



### Vetrina gelato e vetrina gelato/pasticceria (convertibile)

- classe di temperatura G1
- test a 35°C e 60% U.R.

### Gelato display case and Gelato/Pastry convertible display case

- temperature class G1
- test at 35°C and 60% R.H.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

SAM80 gelato è disponibile con 3 castelli vetri:

- VBD (vetri bassi dritti) H 1200 mm,
- VAD (vetri alti dritti) H 1350 mm,
- VAC (vetri alti curvi) H 1350 mm.

#### STRUTTURA

- Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili. Optional ruote integrate nella struttura che non alzano la vetrina.
- Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm, schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc), rivestita esternamente in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA e internamente in acciaio inox 2B.
- Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio AISI 304 finitura lucida BA. Optional prolunga piano lavoro lato operatore per raggiungere una profondità totale di 150 mm.
- La vasca accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori ed anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.

#### CASTELLO VETRI

- Castello vetri autoportante con illuminazione superiore a LED 4200°K
- Vetro frontale pirolitico, riscaldato e temperato con apertura dall'alto al basso.
- Fianchi in vetro camera pirolitico, riscaldato e temperato.
- Fianchi inferiori in metallo spessore 3 mm.
- Sistema di chiusura lato operatore con scorrevoli in metacrilato, spessore 8 mm, con guarnizioni laterali a tenuta ermetica e maniglie in metallo cromato.

**SISTEMA HCS (Hi-performance Closure System) E SBRINAMENTI INTELLIGENTI**  
Grazie ai sensori che rilevano quando la vetrina è chiusa e al sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency), lo sbrinamento avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

Poiché lo sbrinamento avviene solamente quando la vetrina è in uso (aperta) e non quando è chiusa, a fine giornata è possibile conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura (sbrinamento di sicurezza impostato dopo 24 ore).

#### REFRIGERAZIONE

- L'impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore e flusso sopraelevato garantisce omogeneità di temperatura in vasca.
- La vetrina è dotata di due evaporatori per garantire una maggiore autonomia di ore di lavoro continuo. 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 8 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinamento è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore.
- SAM80 gelato con motore a bordo (UC) è disponibile nella versione monofase 50 Hz con compressore ermetico (1 compressore sul modulo 1125 e due compressori sui moduli 1625 e 2125), sbrinamento a gas caldo. Optional vasca evapora condensa con resistenza elettrica.
- SAM80 gelato con motore remoto è disponibile nella versione trifase 50 Hz con compressore semi-ermetico e sbrinamento a inversione di ciclo.
- L'unità condensatrice a bordo della vetrina è posta su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo.
- Filtro di protezione del condensatore e mascherina amovibile senza utensili per un accesso semplice veloce alla pulizia del filtro.
- Pannello comandi elettronico con ripetitore digitale di temperatura a vista cliente.

La **vetrina Gelato/Pasticceria** ha un pulsante di commutazione sul pannello comandi che consente di passare dalla funzione gelateria (-2°C; -18°C) alla funzione pasticceria (+4°C; +8°C) e viceversa. Optional il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria.

### TECHNICAL FEATURES

SAM80 gelato display case is available 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).

#### STRUCTURE

- Supporting structure in tubular steel frame painted with epoxy powder at 180°C, with stiffening elements and adjustable feet. As option, integrated wheels (without height increase).
- Monobloc foam structure insulated - 50 mm minimum thick - with low density injected polyurethane (40 Kg/m<sup>3</sup>); exterior in AISI 304 stainless steel with polished finish and interior in stainless steel with 2B finish.
- Worktop in low density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>) and coated with AISI 304 stainless steel with polished finish. As option, worktop extension to reach a total depth of 150 mm.
- SAM80 has a wide display capacity to fit in pans 360x165 mm or 360x250 mm on double row; the pans are placed on lengthwise front and back supports, over a central supporting tube, with spacers that block the pans.

#### GLASS FRAME

- Self-supporting glass frame with 4200°K LED top lighting.
- Pyrolytic, heated and tempered front glass, that opens from top to bottom.
- Double-glazed glass sides of pyrolytic, tempered and heated glass.
- 3mm-thick lower side panels in sheet metal.
- Closure systems on the operator side by means of methacrylate sliding doors, 8 mm thick, with airtight side seals and chrome-plated handles.

#### HCS (Hi-performance Closure System) AND SMART DEFROSTING

Thanks to the closing sensors that detect when the display case is closed, and to the RDF system (Reduced Defrosting Frequency) that reduce the number of defrosts based on the actual opening time of the display case, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation (less stress on the gelato) and a relative energy saving.

Since defrosting does not take place when the display case is closed, it is possible to preserve the gelato inside the display case at the end of the day, without needing to store it in refrigerated cabinets (safety defrost set after 24 hours).

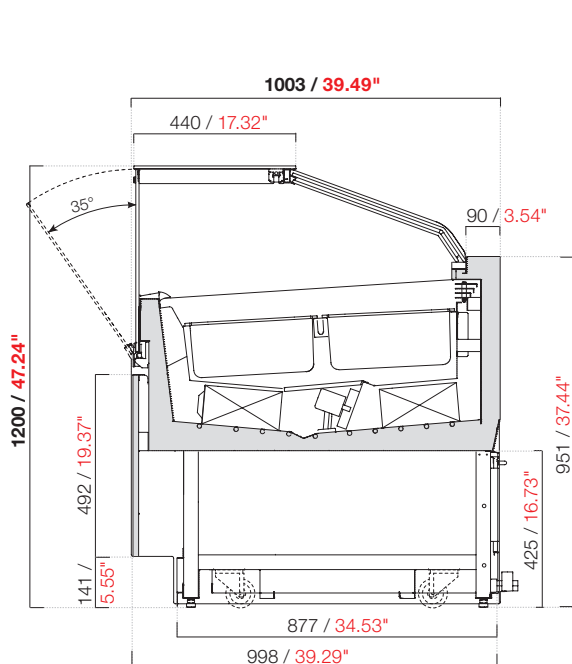
#### REFRIGERATION

- The ventilated refrigeration system with double evaporator and raised flow ensures homogeneous temperature in the tank.
- The display case is equipped with two evaporators to ensure greater autonomy of continuous operation. 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 8 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator.
- SAM80 with onboard condenser (UC) is available in the 50 Hz single-phase version with hermetic compressor (1 compressor on module 1125 and two compressors on modules 1625 and 2125), defrosting is by warm gas. Optional condensate evaporation
- SAM80 with remote condenser unit is available in the 50 Hz three-phase version with semi-hermetic compressor; defrosting is by reverse cycle.
- The condenser unit, if onboard the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction.
- Condenser protection filter and removable grid (with no tools) for an easy and quick access to filter cleaning.
- Electronic control panel with digital temperature repeater.

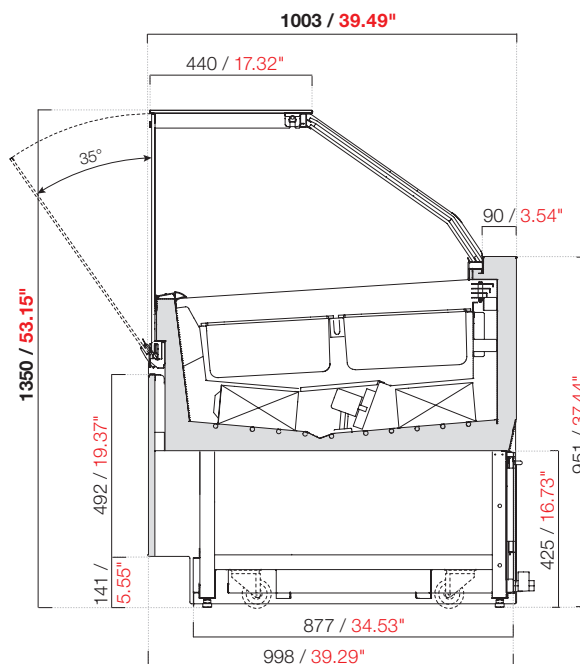
The **Gelato/Pastry display case** has a switching button on the control panel that allows to switch from Gelato (-2°C; -18°C) to Pastry service (+4°C; +8°C), and vice versa. Optional stainless steel display top instead of gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or cold snacks.

### SEZIONI | SECTION VIEWS

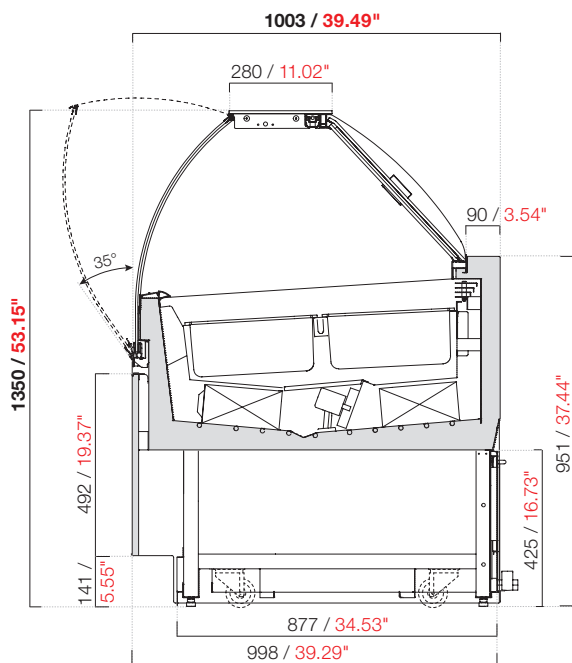
**VBD H 1200**



**VAD H 1350**

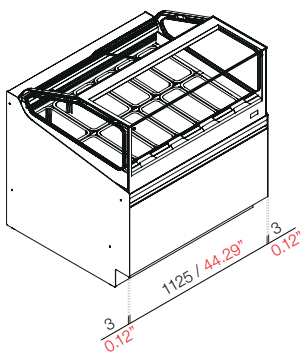


**VAC H 1350**

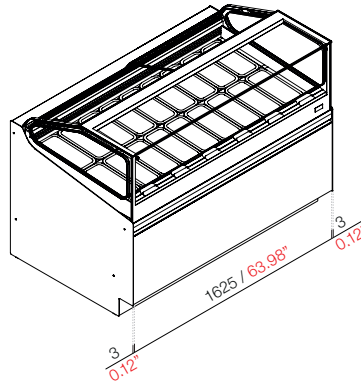


### MODULI DISPONIBILI | AVAILABLE UNITS

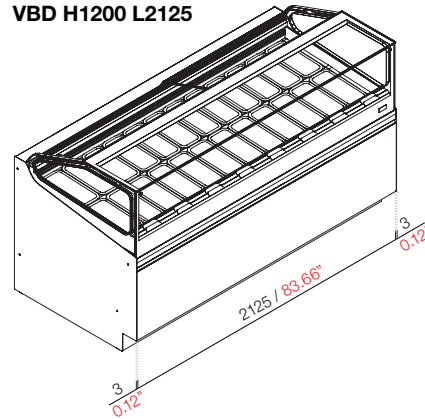
**VBD H1200 L1125**



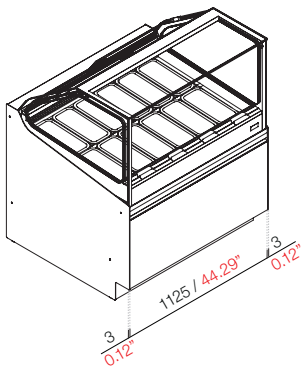
**VBD H1200 L1625**



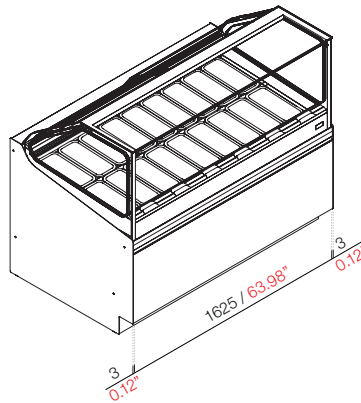
**VBD H1200 L2125**



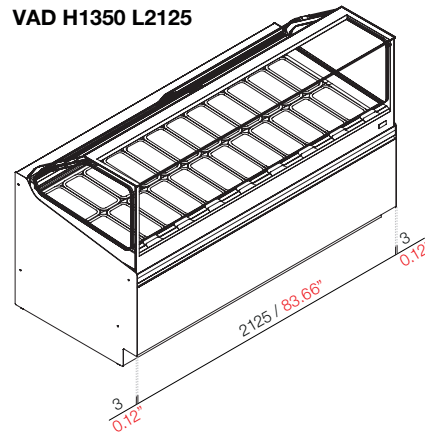
**VAD H1350 L1125**



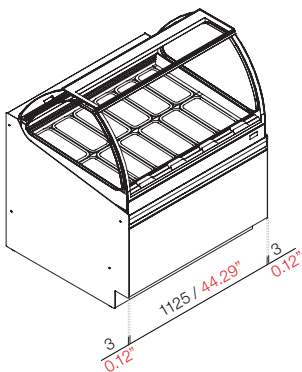
**VAD H1350 L1625**



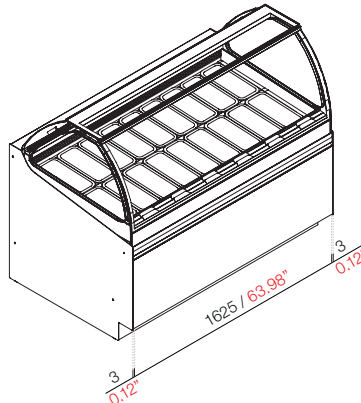
**VAD H1350 L2125**



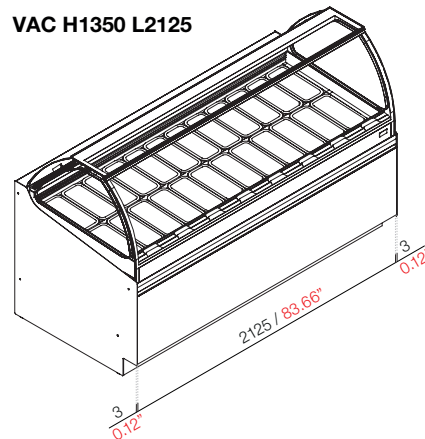
**VAC H1350 L1125**



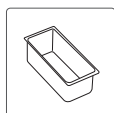
**VAC H1350 L1625**



**VAC H1350 L2125**



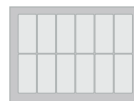
### VASCHETTE GELATO | GELATO PANS



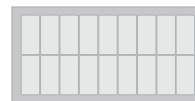
**VASCHETTE GELATO | GELATO PANS**

360x165xH120 14.2"x6.5"x H 4.72" - 5 litri | liters  
360x165xH150 14.2"x6.5"x H 5.91" - 7 litri | liters

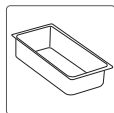
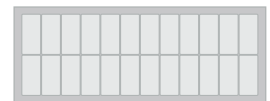
**L 1125**



**L 1625**

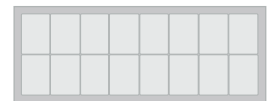
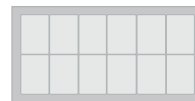


**L 2125**

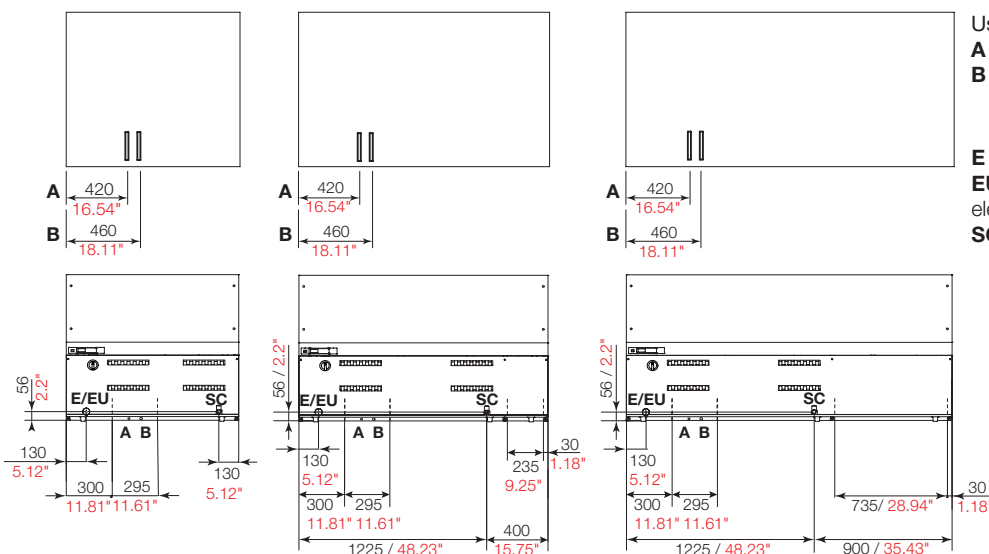


**VASCHETTE GELATO | GELATO PANS**

360x250xH80 14.2"x9.8"x H3.15" - 5,5 litri | liters  
360x250xH120 14.2"x9.8"x H4.72" - 8,5 litri | liters  
360x250xH150 14.2"x9.8"x H5.91" - 10,5 litri | liters



### SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME



Uscita tubi gas | gas pipes outlet  
**A** mandata | delivery  $\varnothing$  12 mm  
**B** aspirazione | aspiration  $\varnothing$  16 mm

**E** alimentazione elettrica | electric power  
**EU** alimentazione elettrica motore remoto  
 electric power for remote condensing unit  
**SC** = scarico condensa | water drain 3/4"

### FINITURE DISPONIBILI | AVAILABLE FINISHES



Finiture nella foto:  
 fianco, pannello frontale e zoccolo  
**laccati bianco RAL 9010**

Finishes in the picture:  
 side panel, front panel and plinth  
**lacquered white RAL 9010**

Fianco in metallo 3 mm disponibile:  
 01 verniciato bianco RAL 9018  
 03 **laccato a campione**  
 04 **laccato anodizzato**

3mm-thick side panel available:  
 01 painted RAL 9018  
 03 **lacquered according to sample**  
 04 **anodised lacquered**

Zoccolo in lamiera zincata disponibile:  
 01 verniciato bianco RAL 9018  
 03 **laccato a campione**  
 04 **laccato anodizzato**

Sheet metal plint available:  
 01 painted RAL 9018  
 03 **lacquered according to sample**  
 04 **anodised lacquered**

#### Pannello frontale disponibile in:

- 01 **Laminato** full color
- 02 **Laminato** texture
- 02 **Laminato Fenix** bianco o nero
- 02 **Linoleum**
- 03 **Impiallacciato**
- 03 **Laccato a campione**
- 03 **Laminato Fenix** oro, argento, acciaio hamilton
- 03 **Tessuto** spinato
- 04 **Carta riciclata 100%**
- 04 **Metallo**
- 04 **Laccato anodizzato**
- 05 **Tessuto** Steelcut Trio
- 05 **Cemento**
- 05 **Gres**
- 06 **Tranciato di rovere**
- 06 **Dekton**

#### Front Panel available in:

- 01 Full color **laminato**
- 02 Texture **laminato**
- 02 **Fenix laminate** white or black
- 02 **Linoleum**
- 03 **Veneered**
- 03 **Lacquered according to sample**
- 03 **Fenix laminate** gold, silver, Hamilton steel
- 03 **Fabric** chevron
- 04 **100% recycled paper**
- 04 **Metal sheet**
- 04 **Anodised lacquered**
- 05 **Fabric** Steelcut Trio
- 05 **Concrete**
- 05 **Gres**
- 06 **Sliced oak**
- 06 **Dekton**

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

Modello Unit	Lunghezza * Length *		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxA Packaging dimensions LxDxH		Peso prodotto con imballo Total weight with packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1125	1131*	45.51*	1003	39.49	1151/1350	45.31/53.15	230	507	1370x1130xH1570	53.9"x44.5"xH61.8"	285	628
L 1625	1631*	65.20*	1003	39.49	1151/1350	45.31/53.15	325	717	1870x1130xH1570	73.6"x44.5"xH61.8"	397	875
L 2125	2131*	84.88*	1003	39.49	1151/1350	45.31/53.15	415	915	2370x1130xH1570	93.3"x44.5"xH61.8"	504	1111

\* Lunghezza comprensiva di 2 fianchi in metallo:  
• 1 fianco = 3 mm

\* Length including 2 metal sheet side panels:  
• 1 side panel = 3 mm / 0.12"

### DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board							R452A 230V/1/50Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label	
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1125	1377	6,75	971	3315	4	35°C	95°F	60%	H 1200 7239 H 1350 8097	G1	
L 1625*	1893	8,62	755+755	2578+2578	4	35°C	95°F	60%	H 1200 8480 H 1350 9373	G1	
L 2125*	2283	7,58	971+971	3315+3315	4	35°C	95°F	60%	H 1200 12599 H 1350 13492	G1	

\* 2 compressori | \* 2 condensing units

CE		UCR <22 m = motore remoto entro 22 metri UCR <22 m = with remote condensing unit within 22 meters							R452A 400V/3+N/50Hz		
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label	
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1125	1815	5,93	1580	5394	4	35°C	95°F	60%	H 1200 7022 H 1350 7854	G1	
L 1625	2241	7,9	2100	7169	4	35°C	95°F	60%	H 1200 8226 H 1350 9092	G1	
L 2125	2346	8,38	2100	7169	4	35°C	95°F	60%	H 1200 12221 H 1350 13087	G1	

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board					R452A 220V/1/60Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.	
L 1125	1357	7,02	1085	3700	4	35°C	95°F	60%
L 1625*	2229	10,21	874+874	2980+ 2980	4	35°C	95°F	60%
L 2125*	2450*	12,83	1085+ 1085	3700+ 3700	4	35°C	95°F	60%

\* 2 compressori | \* 2 condensing units