



LS



LM



LC

Finiture frontali basamento
Base skirting
Frontausführungen Untergestell
Finitions frontales base
Acabados delanteros bancada

Verona



UTILIZZO: Presentazione e vendita di prodotti di pasticceria fresca, dolci, torte, biscotti, pane, sandwich e snacks.

VERSIONI: R = refrigerata (statica) a gruppo incorporato R-404a [CG], oppure senza gruppo con valvola termostatica [SG]
N = Neutra ambiente

LUNGHEZZE: 4 diverse lunghezze modulari per accogliere teglie pasticceria 400 x 600 mm
- 960 mm (2 teglie)
- 1360 mm (3 teglie)
- 1820 mm (4 teglie)
- 2620 mm (6 teglie)

PERSONALIZZAZIONI:
- ventilatori per circolazione forzata dell'aria
- piani espositivi rialzati e inclinati
- 2a plafoniera per mensola inferiore
- frontali decorativi a scelta in diversi colori e laminati tipo legno

CARATTERISTICHE:
- vaschetta raccoglibriciole (versione neutra)

PARTICOLARI
- Vaschetta raccoglicondensa (versione refrigerata)
- Sistema antiappannante a flusso d'aria convogliata

COLORI DISPONIBILI



Personalizzazione RAL a richiesta
Optional RAL customising
Individuelle RAL-Farbausführungen auf Anfrage
Personnalisation RAL sur demande
Personalización RAL bajo pedido

Verona



Verona

USAGE: Display and selling of fresh confectionery products, sweets, cakes, biscuits, bread, sandwiches and snacks.

VERSIONS: R = Refrigerated (static) built-in unit R404a (CG), or without compressor with thermostatic valve (SG).
N = Neutral – room temperature

LENGTHS: 4 different modular lengths for pastry trays 400 x 600 to fit in:
- 960 mm (2 trays)
- 1360 mm (3 trays)
- 1820 mm (4 trays)
- 2620 mm (6 trays)

OPTIONALS:

- forced air circulation fan-kit
- stepped and sloping display decks
- 2nd lighting for lower shelf
- frontal decoration in different optional colours and wood-like laminates.

FEATURES:

- Breadcrumbs Tray (Neutral Version)
- Drain Tray (Refrigerated Version)
- Anti-mist system with conveyed air flow

Verona

APPLICATIONS Boulangeries, Pâtisseries, Snacks, Points chauds... pour l'exposition et la vente de pâtisserie fraîche, sandwichs ou viennoiserie

MODÈLES R = Réfrigération statique
- avec groupe incorporé R 404a (CG)
- Sans groupe, avec détendeur (SG)
N = Non réfrigérée

DIMENSIONS La VERONA est disponible en 4 longueurs pour recevoir des plaques pâtisseries de 400x600 mm
- 960 mm (2 plaques pâtisseries)
- 1360 mm (3 plaques pâtisseries)
- 1820 mm (4 plaques pâtisseries)
- 2620 mm (6 plaques pâtisseries)

VERSION STANDARD

- Panneaux de façade coloris RAL au choix ou 3 coloris ton bois clair, moyen ou foncé
- Eclairage sous la tablette supérieure
- Bac de récupération des condensats (Version Réfrigérée)
- Bac ramasse-miettes (Version Neutre)
- Désembuage dynamique

OPTIONS

- Kit(s) de ventilation pour la circulation forcée de l'air
- Plateau(x) de l'exposition relevé
- Rampe(s) d'éclairage sous tablette(s) intermédiaire(s)

Verona

BESCHREIBUNG Aufstellung und Verkauf von frischen Backereiprodukte, Kuchen, Kekse, Brot, belegte Brote und Snacks

VARIANTEN R = statische Kühlung, steckerfertig mit R 404a Gas (CG) oder ohne Aggregat mit thermostatischem Ventil (SG)
N = neutral – Raumtemperatur

LÄNGEN Module in 4 verschiedenen Längen mit Bäckereiblechen 400x600 mm
- 960 mm (2 Bleche)
- 1360 mm (3 Bleche)
- 1820 mm (4 Bleche)
- 2620 mm (6 Bleche)

ZUBEHÖR

- Ventilator zur forcierte Umluftkühlung
- Schräg- und höhen-verstellte Aufstellungsfläche
- Zusätzliche Beleuchtung an der unteren Theke
- Fronttafeln in verschiedenen Farben sowie in holzähnliche Verkleidung

BESONDERHEITEN

- Krümmelbehälter (Neutrale Version)
- Abtaubehälter (Kühlversion)
- Antibeschlagsystem mit geleiteter Umluft

Verona

USO: Presentación y venta de pastas frescas, dulces, tartas, galletas, pan, bocadillos y tapas.

VERSIONES: R = refrigerado (estático) con grupo incorporado R-404a [CG] o sin grupo con válvula termostática [SG]
N = Neutro ambiente

LONGITUDES: 4 módulos de diferentes longitudes ideales para bandejas de pastas de 400 x 600 mm
- 960 mm (2 bandejas)
- 1360 mm (3 bandejas)
- 1820 mm (4 bandejas)
- 2620 mm (6 bandejas)

PERSONALIZACIONES:

- ventiladores para circulación forzada del aire
- estantes de exhibición levantados e inclinados
- 2a lámpara para anaquel inferior
- placa delantera decorada en distintos colores y laminadas tipo madera

CARACTERÍSTICAS PIEZAS:

- cubetas para migas (versión neutra)
- Cubeta para condensado (versión refrigerada)
- Sistema a prueba de empañamiento por fujo de aire forzado

VERONA

Dati e caratteristiche di impiego / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Dates et caractéristique de fonction / Datos y características de uso

Tensione di utilizzo in Volt 220/230 50 Hz Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN 441-4.1.7
Tension: V220/230/50 HZ, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H.)UNI EN441-4.1.7 / Spannung: V 220/230/50 HZ, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) UNI EN441-4.1.7 / Tension de fonction en Volt 220/230/50 Hz Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN441-4.1.7 / Tension de uso en Volt 220/230/50 Hz Fluido refrigerante R404A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 310W/metro Sbrinamento a fermata / Required refrigerating power in W/metre: 310 W/metre. Defrosting with automatic stop / Geforderte Kühlleistung in W/Meter: 310W/Meter. Zeitabtauung / Puissance frigorifique requise en W/mètre : 310 W/mètre. Dégivrage par arrêt du groupe / Potencia frigorífica en W/metro necesaria 310W/metro. Descongelación temporizada

Temperatura minima di esercizio per tutte le versioni a rispetto della norma Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10%/+1°C) / Minimal working temperature for all versions in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10%/+1°C) / Minimale Betriebstemperatur für alle Versionen in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2 (H=+10%/+1°C) / Température minimum de fonction pour tout les versions sont à Norme Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10%/+1°C) / Temperatura minima de ejercicio por todos los modelos con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (H=+10%/+1°C)

Modello / Model / Modell / Modelle / Modelo

Potenza complessiva (senza accessori) Statico (gruppo incorporato)
Total Absorbed Power (without accessories) Static (Built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) Statische Kühlung (Steckerfertigung) / Puissance en total (sans accessoires) Statique (groupe logé)
Potencia global (sin accesorios) Estatico (grupo incorporado)

Potenza complessiva (senza accessori) Bassa ventilazione (gruppo incorporato)
Overall power (without accessories) Low ventilation (built-in unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) niedrige Ventilation (eingebaute Einheit) / Puissance totale (sans accessoires) Basse ventilation (groupe incorporé)
Potencia total (sin accesorios) Baja ventilación (grupo incorporado)

Potenza complessiva (senza accessori) Statico (gruppo remoto)
Overall power (without accessories) Static (remote unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) statisch (Fernaggregat)
Puissance totale (sans accessoires) Statique (groupe déporté)
Potencia total (sin accesorios) Estatico (grupo remoto)

Potenza complessiva (senza accessori) Bassa ventilazione (gruppo remoto)
Overall power (without accessories) Low ventilation (remote unit) / Gesamtleistung (ohne Zubehör) niedrige Ventilation (Fernaggregat) / Puissance totale (sans accessoires) Basse ventilation (groupe déporté)
Potencia total (sin accesorios) Baja ventilación (grupo remoto)

Potenza assorbita dall'illuminazione / Power absorbed by lighting / Leistungsaufnahme der Beleuchtung
Puissance absorbé de la lumière / Potencia abwsorbida por la iluminación

Superficie di esposizione refrigerata / Refrigerated display area / Gekühlte Ausstellfläche
Surface d'exposition réfrigérée / Superficie de exposición refrigerada

Superficie di esposizione mensola in vetro / Glass-shelf display area / Ausstellfläche Glasablagen
Surface d'exposition étagères en verre / Superficie de exposición anaqueles de vidrio

Potenze utili per gruppi remoti-resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10°C
Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C / Puissance nécaissaire pour les groupe a distance-rendement en Watt a -10°C / Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C

Peso complessivo (imballato) / Total weight (with packing) / Gesamtgewicht (mit verpackung)
Poids en total (déjà emballé) / Peso global (ambalado)

DISEGNI TECNICI

