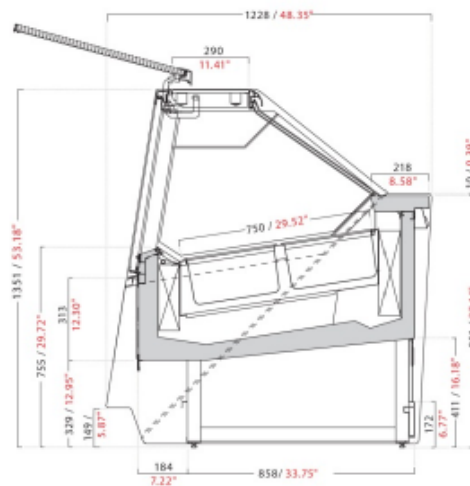
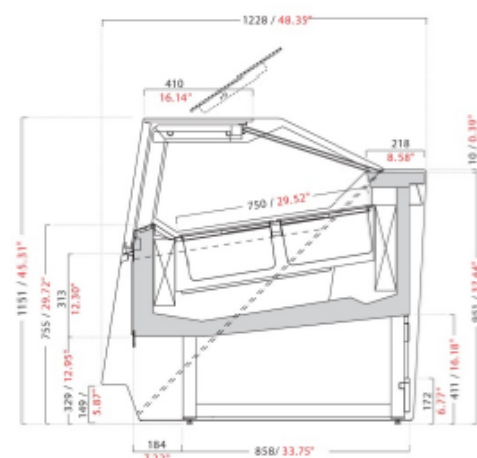




CARATTERISTICHE TECNICHE	OPTIONAL	TECHNICAL SPECIFICATIONS	OPTIONALS
<ul style="list-style-type: none"> - vasca monoblocco schiumata in poliuretano iniettato a 40 kg/m³ - castello vetri in alluminio brilliantato - chiusura con pannelli scorrevoli in plexiglas - termostato elettronico con visualizzatore temperatura e ripetitore lato cliente - vetri frontali e laterali camera, temperati, pirolitici, riscaldati - nella versione H 1351 mm, vetro frontale apribile verso l'alto - nella versione H 1151 vetro frontale fisso e vetro superiore apribile con sistema rototraslativo - piano espositivo inclinato di 9° - illuminazione a led - segnaposti a led luminosi (brevetto ifi) - refrigerazione ventilata con doppio evaporatore - sbrinamento a gas caldo o inversione di ciclo 	<ul style="list-style-type: none"> - vaschette gelato 360x165 - vaschette gelato 360x250 - lavaporizzatore - piano porta torte - ruote - modulo con temperatura differenziata - unità condensatrice remota - tropicalizzazione: unità condensatrice remota testata a +43°C ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> - monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³) - glass structure in shiny aluminium - rear closure with sliding Plexiglas panels - electronic thermostat with temperature display and relative repeater on customer's side - heated, tempered, pyrolytic, double glass fronts and sides - in the H 1351 / 53.19" version the glass front opens upwards - in the H 1151 / 45.31" version the glass front is fixed and the glass top opens with a translatory movement - display surface tilted at a 9° angle - LED lighting - LED-lit flavour cards (patented by IFI) - Ventilated refrigeration system with double evaporator - Hot gas or reverse cycle defrosting system 	<ul style="list-style-type: none"> - gelato pans: 360x165 mm / 14.17"x6.5" - gelato pans: 360x250 mm / 14.17"x9.84" - scoop washer - stainless steel cakes tray - castor wheels - differentiated temperature unit - remote condensing unit - tropicalization: remote condensing unit tested at +43°C / 109.4°F ambient temperature

SEZIONI SECTION VIEWS



H 1151 mm / 45.31" CE ETL

H 1351 mm / 53.18" CE ETL

MODULI E VASCHE GELATO UNITS AND GELATO PAN LAYOUTS

	*1100 / *43.30"	*1600 / *62.99"	*2100 / *82.67"	*3200 / *125.98"	1/30°	2/30°	2/45°
360x165 14.2"x6.5"	6+6	9+9	12+12	18+18	5+6	6+5	6+4
360x250 14.2"x9.8"	4+4	6+6	8+8	12+12	3+4	4+3	4+3
<p>Vaschette gelato trapezoidali di capienza equivalente alle vaschette 360x165 mm Trapezoidal gelato pans with the same capacity of the 360x165 mm / 14.17"x6.5" pans</p>					6+7	7+6	7+5
<p>*misure senza fianchi: 1 fianco spessore 28 mm / *end panels not included: 1 end panel 28 mm / 1.1" thick</p>							

CAPACITÀ VASCHE GELATO GELATO PAN CAPACITY

360x165 mm
14.17"x6.5" H 120 mm / H 4.72" → 5 litri / 5 liters
H 150 mm / H 5.91" → 7 litri / 7 liters

360x250 mm
14.17"x9.84" H 80 mm / H 3.15" → 5,5 litri / 5.5 liters
H 120 mm / H 4.72" → 8,5 litri / 8.5 liters
H 150 mm / H 5.91" → 10,5 litri / 10.5 liters