

123 - Tonda - Vitrine für Eisdiele und Konditorei



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

www.gastrogroup.de

TONDA



**TONDA SENZA UNITÀ
CONDENSATRICE BASE TONDA**
Tonda without condensing unit - round base
Tonda sans unité de condensation - base ronde
Tonda Ohne Kondensatoreinheit - runde Base
Tonda sin unidad de condensación - base redonda



**TONDA SENZA UNITÀ
CONDENSATRICE BASE MM 1350**
Tonda without condensing unit - base 4' - 11"
Tonda sans unité de condensation - base 1350
Tonda Ohne Kondensatoreinheit - Basis 1350
Tonda sin unidad de condensación - base 1350



**TONDA SENZA UNITÀ
CONDENSATRICE BASE MM 1500**
Tonda without condensing unit - base 4' - 5 1/4"
Tonda sans unité de condensation - base 1500
Tonda Ohne Kondensatoreinheit - Basis 1500
Tonda sin unidad de condensación - base 1500



**TONDA UC ADIACENTE
(CON UNITÀ CONDENSATRICE ADIACENTE)**
Tonda UC adjacent (with adjacent cond. unit)
Tonda UC adjacent (unité de condensation adjacente)
Tonda UC angrenzend (Mit Angrenzend Kondensatoreinheit)
Tonda UC adyacente (con unidad condensadora adyacente)



TONDA CONFIGURAZIONE PUNTO GELATO ITALIANO
Tonda Configuration Punto Gelato Italiano
Tonda Configuration Punto Gelato Italiano
Tonda Anordnung Punto Gelato Italiano
Tonda Configuración Punto Gelato Italiano

TONDA È DISPONIBILE IN UN UNICO MODELLO (DIAMETRO VETRINA MM 1356), CON TRE BASAMENTI, DA MM 1500, 1350 E TONDO, NELLE VERSIONI DA 12, 15 E 18 VASCHE. LA STRUTTURA DI BASE È IN TUBOLARE DI ACCIAIO VERNICIATO CON POLVERI EPOSSIDICHE A 180°C. IL PIANO DI ESPOSIZIONE SAGOMATO IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 FINITURA LUCIDA È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DI 12/15/18 VASCHE GELATO DI FORMA TRAPEZOIDALE. UN SEGNA GUSTI ROTANTE È COLLOCATO SU UN ELEMENTO CENTRALE. L'ILLUMINAZIONE È PRODOTTA DA 2 LAMPADINE FLUORESCENTI TOROIDALI LUNGO TUTTA LA CIRCONFERENZA, DISPOSTE NEL PROFILO SUPERIORE E PROTETTE DA COPERTURE IN POLICARBONATO OPALINO.

Tonda is available in a single model (display case diameter 4' - 5 1/2") with a 4' - 11" or 4' - 5 1/4" rectangular base, or a round base and in 12, 15 and 18 tub versions. The base structure is in tubular steel, epoxy powder painted at 356°F. The display surface is in 18/10 AISI 304 polished stainless steel and has been designed to hold 12/15/18 trapezoidal gelato tubs. A rotating flavour label holder is mounted on a central unit. Lighting is provided by two toroidal fluorescent tubes located around the circumference, housed in the upper profile and protected by an opaline polycarbonate cover.

Tonda est disponible en un seul modèle (diamètre vitrine 1356 mm), avec trois bases, de 1500 mm, 1350 mm et rond, en versions 12, 15 et 18 bacs. La structure de base est un tube en acier laqué époxy à 180 °C. Le plan d'exposition profilé en acier inoxydable 18/10 AISI 304, en finition brillante, est prévu pour 12/15/18 bacs à gelato de forme trapézoïdale. Une étiquette « parfum » est placée sur un élément central. L'éclairage est produit par 2 lampes fluorescentes toroïdales sur toute la circonférence, disposées dans le profil supérieur et protégées par des couvercles en polycarbonate opalin.

Tonda gibt es als ein Modell (Vitrinendurchmesser 1356 mm), mit drei Untergestellen zu 1500 mm, 1350 mm und rund, in den Versionen zu 12, 15 und 18 Schalen. Die Grundstruktur ist aus Stahlrohr mit bei 180°C eingebrannter Epoxidpulverlackierung. Die geformte Auslagefläche aus glänzendem Edelstahl 18/10 AISI 304 kann 12/15/18 trapezförmige Gelato-Schalen aufnehmen. An einem mittleren Element befindet sich eine drehende Sortenanzeige. Umlaufende Beleuchtung mit 2 ringförmigen Leuchtstofflampen die im oberen Profil untergebracht und durch Verkleidungen aus Opal-Polykarbonat geschützt sind.

Tonda se encuentra disponible en un único modelo (diámetro del mostrador de 1.356 mm) con tres bases de 1.500, 1.350 mm y redonda en las versiones de 12, 15 y 18 cubetas. La estructura de base es de acero tubular pintado con polvos epoxídicos a 180°C. La superficie de exposición perfilada es de acero inoxidable 18/10 AISI, acabado brillante, con capacidad para 12, 15 o 18 cubetas trapecoidales para el gelato. Un cartel giratorio con el nombre de los sabores se instala en un elemento central. La iluminación se efectúa con dos lámparas fluorescentes toroidales, instaladas a lo largo de toda la circunferencia en el perfil superior y protegidas mediante tapas de polycarbonato opalino.

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE È COSTITUITO DA DUE EVAPORATORI CIRCOLARI. LA REFRIGERAZIONE È VENTILATA, CON FLUSSO D'ARIA CONVOGLIATO DAL PERIMETRO ESTERNO VERSO LA RIPRESA CENTRALE. LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO DELLA VETRINA GELATO SI ATTESTA SU -14°C, -18°C, MA PUÒ ESSERE PORTATA A -22°C PER LA FUNZIONE DI SOTTORAFFREDDAMENTO. TONDA È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A +35°C E 60% U.R. MA È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE CON TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE. TONDA È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

The refrigeration system consists of two circular evaporators. The refrigeration is ventilated with air flow conveyed from the external perimeter to the central section. The working temperature of the gelato display case is around 6.8°F to -0.4°F, though this can be lowered to -7.6°F for supercooling. Tonda has been tested in a climatic chamber at 95°F with 60% RH. A tropicalised version is also available: remote condenser unit tested at 109.4°F. Tonda is CE certified for Europe, ETL for North America and GOST Standard for Russia.

L'installation de réfrigération est composée de deux évaporateurs circulaires. Froid ventilé, dirigé du périmètre extérieur vers la zone de reprise centrale. La température de fonctionnement de la vitrine à gelato se situe entre -14 °C, -18 °C, mais peut être portée à -22 °C pour la fonction de super réfrigération. Tonda est testée dans une chambre climatique à +35 °C et avec une humidité relative de 60 % mais est également disponible, en option, en version tropicalisée: groupe de condensation isolé testé à une température ambiante de +43 °C. Tonda est certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et GOST Standard pour la Russie.

Die Kühlanlage besteht aus zwei runden Verdampfern. Die Kühlung ist ventiliert. Die Luft fließt um den Außenumfang Richtung Mitte. Die Betriebstemperatur der Gelato-Vitrine beträgt -14°C bis -18°C, kann aber für die Unterkühlungsfunktion bis auf -22°C gesenkt werden. Tonda wurde in Klimakammern bei +35°C und 60% r.F. getestet, ist aber wahlweise auch als Tropenausführung erhältlich: externe Kondensatoreinheit, bei +43°C Raumtemperatur getestet. Tonda ist mit CE-Zertifizierung für Europa, ETL für Nordamerika und GOST Standard für Russland ausgestattet.

El sistema de refrigeración está constituido por dos evaporadores circulares. La refrigeración es ventilada, conducida desde el perímetro externo hacia la continuación central. La temperatura de funcionamiento va de -14°C a -18°C, pero se puede programar hasta -22°C para la función de congelador. Tonda ha sido testada en cámara climática a +35°C y 60% de humedad relativa, pero también se encuentra disponible en la versión con tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a una temperatura ambiente de +43°C. Tonda posee los certificados CE para Europa, ETL para Norteamérica y GOST Standard para Rusia.

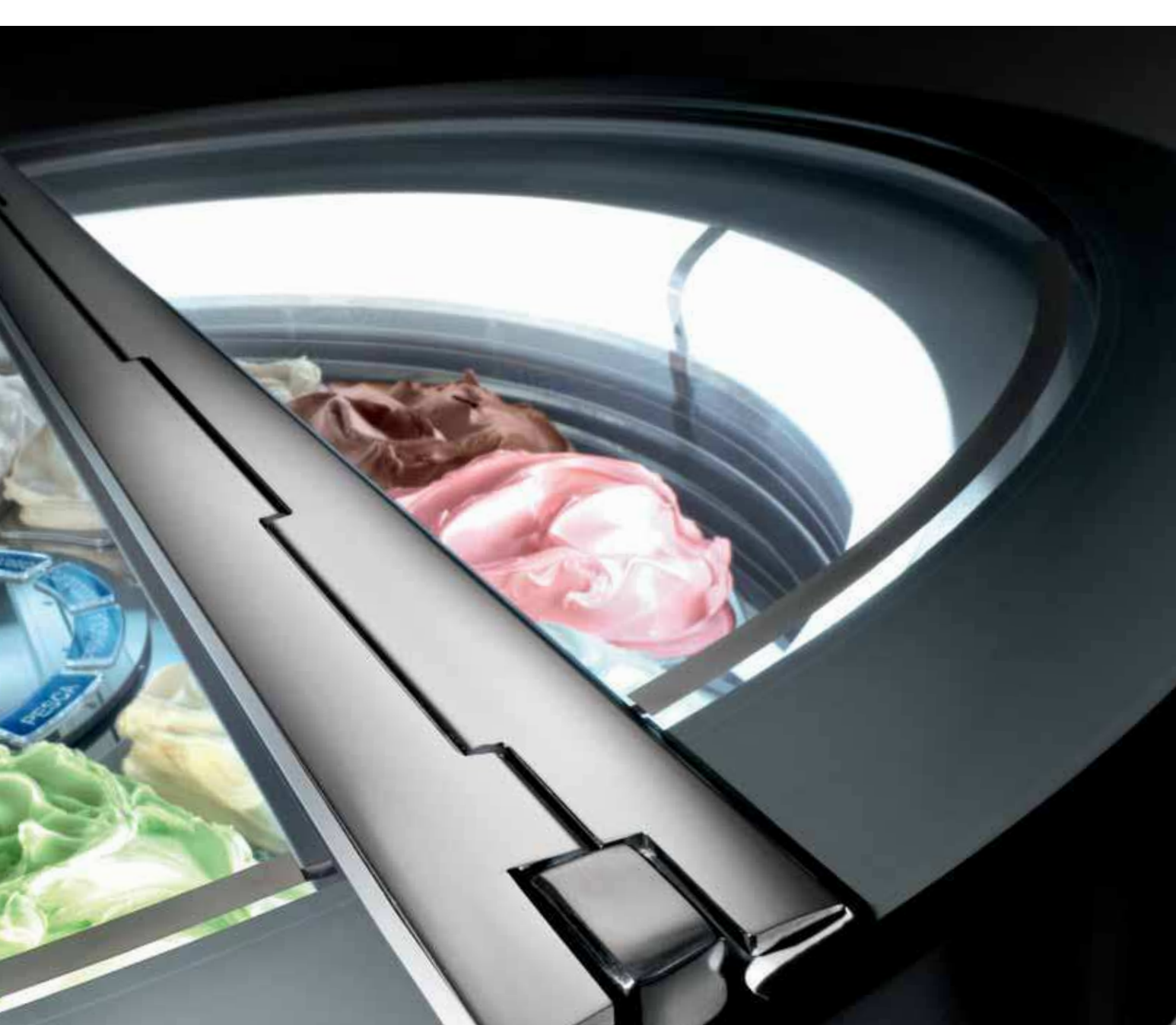
TONDA UC



TONDA UC (CON UNITA' CONDENSATRICE INCORPORATA) UNA VETRINA FREE STANDING CHE PUÒ ESSERE FACILMENTE MOVIMENTATA FUORI E DENTRO IL LOCALE, GRAZIE ANCHE ALLE RUOTE OPTIONAL CHE POSSONO ESSERE APPLICATE ALLA BASE DELLA VETRINA. L'ILLUMINAZIONE PERIMETRALE È PRODOTTA DA LED: MAGGIORE EFFICACIA, MINORE CALORE CON MINORI CONSUMI. IL PORTA GUSTI CENTRALE È RIBASSATO PER UNA DIVERSA VISIONE DEL GELATO E DEI SEGNAPOSTI. IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È VENTILATO E REALIZZATO CON UN EVAPORATORE RADIALE DI CIRCA 180° E GARANTISCE LA TOTALE UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLE VASCHETTE. TONDA UC È DISPONIBILE NEI MODELLI: BASAMENTO TONDO, BASAMENTO RETTANGOLARE L 1350 MM, L 1500 MM. TONDA UC È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA E ETL PER IL NORD AMERICA. PROVE EFFETTUATE A 35°C 60% U.R.



**TONDA UC
(CON UNITÀ CONDENSATRICE INCORPORATA)**
Tonda UC (with incorporated condensing unit)
Tonda UC (Unité de condensation incorporée)
Tonda UC (Mit Eingebauter Kondensatoreinheit)
Tonda UC (con unidad condensadora incorporada)



Tonda is also available in a version with incorporated Condensing Unit; it is a free-standing display case that can be easily moved around the premises, as wheels can be fitted (on request) at the base. There are LED lights at the sides of the display case: these are highly efficient, produce minimal heat and consume little energy. The central gelato flavour cards holder is now lower so you can see the gelato and the labels more clearly. The refrigeration system is ventilated and has a radial evaporator of around 180°, to guarantee completely uniform temperature in the pans. Tonda UC comes in these models: round base, rectangular base 4' - 5 1/4", 4' - 11". Tonda UC is CE certified for Europe and ETL certified for North America. Tests executed at 95°F 60% U.R.

Tonda est également disponible dans la version avec Unité de Condensation incorporée, une vitrine free standing qui peut être facilement installée à l'intérieur comme à l'extérieur du local, grâce aux roues fournies en option qui peuvent être appliquées à la base de la vitrine. L'éclairage est à DELS: plus d'efficacité, moins de chaleur et consommations réduites. Le bac central a été abaissé pour offrir une vision différente du gelato et des parfums. Le système de réfrigération est ventilé et réalisé avec un évaporateur radial d'environ 180° et garantit une uniformité totale de la température à l'intérieur des bacs. Tonda UC est disponible dans les modèles: socle rond, socle rectangulaire l 1350 mm, l 1500 mm. Tonda UC est certifiée CE pour l'Europe et ETL pour l'Amérique du nord. Les tests ont été effectués à 35°C 60% U.R.

Tonda ist auch in einer Version mit eingebauter Kondensatoreinheit erhältlich. Es handelt sich dabei um eine freistehende Vitrine, die durch die optional lieferbaren Rollen, die am Sockel der Vitrine montiert werden können, einfach im und außerhalb des Lokals verschoben werden kann. Die umlaufende Beleuchtung durch LEDs ist effizienter und verbraucht weniger Energie. Der Eissortenhälter in der Mitte ist tiefer gesetzt, um einen neuartigen Blick auf das Eis und die Eissortenanzeiger zu bieten. Das belüftete Kühlsystem mit einem Radial-Verdampfer für ca. 180°C sichert eine vollkommen gleichmäßige Temperatur innerhalb der Wannen. Tonda UC ist in folgenden Modellen erhältlich: runder Sockel, rechteckiger Sockel l 1350 mm, l 1500 mm. Tonda verfügt über eine CE-Zertifizierung für Europa und eine ETL-Zertifizierung für Nordamerika. Prüfungen ausgeführt bei 35°C 60% r.F.

Tonda también está disponible en la versión con unidad condensadora incorporada, una vitrina free standing que se puede desplazar fácilmente fuera y dentro del local, gracias también a las ruedas opcionales que se pueden aplicar en la base de la vitrina. La iluminación perimetral la producen Leds: mayor eficacia y menos calor con menores consumos. El porta sabores central está rebajado para una visión diferente del helado y de los indicadores de sabores. El sistema de refrigeración es ventilado, realizado con un evaporador radial de alrededor de 180°, y garantiza la total uniformidad de temperatura dentro de las cubetas. Tonda UC est disponible dans les modèles: socle rond, socle rectangulaire l 1350 mm, l 1500 mm. Tonda UC est certifiée CE pour l'Europe et ETL pour l'Amérique du nord. Les tests ont été effectués à 35°C 60% U.R.

TONDA MONOPORZIONI E STECCHI



TONDA GELATO È ALLESTIBILE ANCHE PER MONOPORZIONI E PER STECCHI, CON VASCHETTE E/O CON VASSOI IN ACCIAIO INOX 18/10 E ACCESSORI IN METACRILATO. TONDA MONOPORZIONI PUO' CONTENERE BICCHIERINI DA UN MINIMO DI 29 AD UN MASSIMO DI 174 O 199 PER TONDA UC, DOVE ANCHE IL PORTAGUSTI CENTRALE PUO' ESSERE SOSTITUITO DA UN VASSOIO. L'ACCESSORIO (VASSOIO INOX CON VASSOIO METACRILATO) E' UTILE IN BASSA STAGIONE PER RIDURRE LE QUANTITÀ DI GELATO IN ESPOSIZIONE: AI GUSTI MAGGIORMENTE RICHIESTI DAL CONSUMATORE SI POSSONO AFFIANCARE LE MONOPORZIONI CHE RISENTONO MENO DEI CAMBI STAGIONALI DI CONSUMO.

Tonda gelato single portions and sticks

Tonda Gelato may be fitted also for gelato single portions and sticks, with pans and/or trays in 18/10 stainless steel and accessories in methacrylate. Tonda single portions tray w/ methacrylate tray is useful especially during the low season to reduce the gelato quantity on show: the flavours mostly preferred by consumers may be integrated with gelato single portions less subject to consumption's seasonal changes.

Tonda monoportions et sticks

Tonda gelato peut être équipée pour les monoportions et les sticks, avec des bacs et/ou des plateaux en acier inox 18/10 et accessoires en méthacrylate. Tonda monoportions peut contenir des gobelets à partir d'un minimum de 29 jusqu'à un maximum de 174 ou de 199 pour Tonda UC, où le porte-signet à parfums central peut être substitué par un plateau. L'accessoire (plateau en inox avec plateau en méthacrylate) est utile en basse saison pour réduire les quantités de gelato exposées : aux parfums les plus requis par les consommateurs il est possible d'ajouter les monoportions moins sensibles aux changements de saison du point de vue de la consommation.

Tonda Einzelportion und Gelatostiele

Tonda Gelato kann auch für Einzelportionen und für Gelatostiele ausgestattet werden, mit Gelato-Wannen und/oder Servierbretten aus rostfreiem Edelstahl 18/10 und Zubehör aus Methacrylat. Tonda Einzelportionen kann Becher von mindestens 29 bis maximal 174 oder 199 für Tonda UC aufnehmen, wo auch die mittige Gelatosorten-Schildhalterung mit einem Tablett ersetzt werden kann. Das Zubehör ist (Tablett aus rostfreiem Edelstahl mit Tablett aus Methacrylat) in der Nebensaison nützlich, um die ausgestellten Gelato-Mengen zu reduzieren: Zusätzlich zu den vom Verbraucher am Meisten gefragten Gelato-Sorten, können die Einzelportionen hinzugefügt werden, dessen Verbrauch weniger vom Saisonwechsel beeinflusst wird.

Tonda monoporciones y polos.

Tonda gelato se puede equipar también para monoporciones y para polos, con cubetas y/o con bandeja de acero inoxidable 18/10 y accesorios en metacrilato. Tonda monoporciones puede contener vasitos desde un mínimo de 29 hasta un máximo de 174 o 199 para Tonda UC, donde también el indicador de sabores central se puede sustituir con una bandeja. El accesorio (bandeja inoxidable con bandeja metacrilato) es útil en la temporada baja para reducir las cantidades de gelato en exposición: a los sabores más solicitados por el consumidor se les puede poner al lado las monoporciones que resienten menos de los cambios de consumo en cada temporada.



ALL'INTERNO DELLA VETRINA SI POSSONO ANCHE INSERIRE VASCHETTE DOTATE DI ACCESSORIO PER STECCHI ALL'INSEGNA DELLA MASSIMA VERSATILITÀ E ADATTABILITÀ AI VARI CONTESTI. L'ACCESSORIO È IN PLEXIGLAS OPALINO FORATO E SI UTILIZZA SEMPRE ALL'INTERNO DELLA VASCHETTA TRAPEZOIDALE STANDARD DA 5 LT. AL CENTRO DELLA VETRINA È POSSIBILE INSERIRE I SEGNAGUSTI CROMATI O NEUTRI OPPURE, SOLO NELLA VERSIONE UC, UN ACCESSORIO PER LE MONOPORZIONI.

Inside the display case, it is also possible to include pans fitted with the sticks accessory item for top versatility and flexibility to meet different requirements. This accessory item comes in opal, perforated Plexiglas and it must be used always inside the 5 l standard trapezoidal pan. Possibility to site right in the centre of the display case chrome-plated or neutral flavour markers or - for the UC version only - an accessory item for single portions.

A l'intérieur de la vitrine il est possible d'introduire des bacs munis de accessoire pour sticks pour un maximum de versatilité et flexibilité aux différents contextes. L'accessoire est en Plexiglas opalin perforé et il doit toujours être utilisé à l'intérieur du bac trapézoïdal standard de 5 l. Au centre de la vitrine, il est possible d'introduire des signets à parfums chromés ou neutres ou, uniquement pour la version UC, un accessoire pour les monoportions.

Im Vitrininnen können auch Wannen eingesetzt werden, die mit Zubehör für Gelatostiele ausgestattet sind, für maximale Vielseitigkeit und Anpassungsfähigkeit an verschiedene Kontexte. Das Zubehör besteht aus milchweisem Plexiglas mit Öffnungen und wird immer innerhalb der trapezförmigen 5 Liter-Standardwanne angewendet. Im Zentrum der Vitrine kann das verchromte oder neutrale Gelato-Sortenschild oder, nur für die Ausstattung UC, ein Zubehör für die Einzelportionen eingesetzt werden.

Dentro de la vitrina también se pueden introducir cubetas con accesorio para polos para la máxima versatilidad y adaptabilidad en los diferentes contextos. El accesorio es en plexiglás opalino perforado y se utiliza siempre dentro de la cubeta trapezoidal estándar de 5 l. En el centro de la vitrina se pueden colocar los indicadores de sabores cromados o neutros o bien, sólo en la versión UC, un accesorio para las monoporciones.

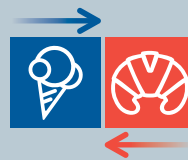
TONDA 4 STAGIONI



TONDA UC 4 STAGIONI

Tonda UC 4 seasons
Tonda UC 4 saisons
Tonda UC 4 Jahreszeiten
Tonda UC 4 estaciones

TONDA È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI', IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-14°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON 60/70% DI U.R.), SEMPLICEMENTE IMPOSTANDO LA TEMPERATURA SUL PANNELLO COMANDI E ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE.



Tonda 4 seasons

Tonda is also available in its '4 seasons' version, which can function either as a gelato display (6.8° F/- 0.4° F) or a pastry display (35.6° F/+ 46.4° F with 60/70% relative humidity) by simply resetting the temperature on the control panel and pressing the changeover button.

Tonda 4 saisons

Tonda est également disponible en version « 4 saisons », en mesure de fonctionner à la fois pour les gelati (-14 °C/-18 °C) et pour la pâtisserie (+2 °C/+8 °C avec 60/70% d'humidité relative), en réglant simplement la température dans le tableau de commande et en activant le bouton de commutation.


Tonda 4 Jahreszeiten

Tonda ist auch in der Ausführung '4 Jahreszeiten' erhältlich, welche sowohl für Gelato (-14°C/-18°C), als auch für Konditoreierzeugnisse (+2°C/+8°C mit 60/70% relativer Feuchtigkeit) genutzt werden kann, indem einfach die Temperatur am Bedienpaneel eingestellt und die Umschalttaste betätigt wird.


Tonda 4 estaciones

Tonda también se encuentra disponible en la versión "4 estaciones" capaz de funcionar como heladería (-14°C/-18°C) y como pastelería (+2°C/+8°C con 60/70% de humedad relativa), configurando simplemente la temperatura en el panel de mandos y accionando el pulsador de conmutación.


THE WINNER IS...


 **A** Stracciatella
Pesca Prugna **18**

B Fior di latte
Crema Caffè

 **A** Liquirizia
Nocciola Menta **17**

B Fior di latte
Crema Caffè



00:03:04:20  00:03:04:20

Il Test

TONDA: 30 CONI IN 05:31:22

VETRINA TRADIZIONALE: 30 CONI IN 05:38:20
TEST COMPARATIVO SVOLTOSI IN CONDIZIONI DI TOTALE UNIFORMITÀ

Tonda: 30 conos - 05:31:22
Traditional display case:
30 cones - 05:38:20
Comparative test carried
out under uniform conditions.

Tonda: 30 CORNETS - 05:31:22
Vitrine Traditionelle:
30 cornets - 05:38:20
Essai effectué dans
des conditions d'uniformité.

Tonda: 30 tüten - 05:31:22
Traditionelle Vitrine:
30 tüten - 05:38:20
Test unter gleichen
Bedingungen durchgeführt.

Tonda: 30 conos - 05:31:22
Vitrina tradicional:
30 conos - 05:38:20
Prueba desarrollada bajo
condiciones de total uniformidad.



TONDA, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TÉCNICAS - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza ⁽¹⁾ Length ⁽¹⁾ Longueur ⁽¹⁾ Länge ⁽¹⁾ Longitud ⁽¹⁾		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
		h 1004 mm / 3' - 3 1/4"							
12*	1356	4' - 5 1/2"	1405	4' - 7 1/4"	360	794	260	573	
15*	1356	4' - 5 1/2"	1405	4' - 7 1/4"	360	794	260	573	
18*	1356	4' - 5 1/2"	1405	4' - 7 1/4"	360	794	260	573	

**Legenda

Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice

With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice

Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

(1) Le misure si riferiscono alla vetrina singola - base mm 1350

(1) Measures refer to single display case - base 4' - 5 1/4"

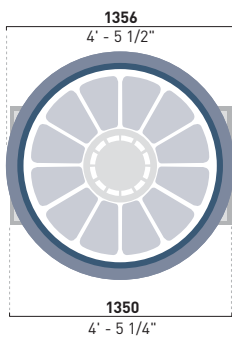
(1) Les mesures se réfèrent à la vitrine individuelle - base mm 1350

(1) Die Massen beziehen sich auf die einzelne Vitrine - Basis mm 1350

(1) Las medidas están referidas a la vitrina sencilla - base mm 1350

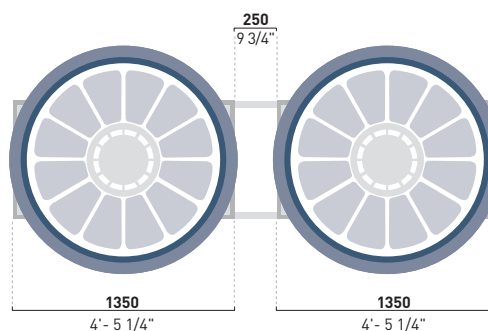
Configurazione con base mm 1350

Configuration with base 4' - 5 1/4"
Configuration avec la base mm 1350
Anordnung mit Basis mm 1350
Configuración con base mm 1350



Canalizzazione di due vetrine con base mm 1350

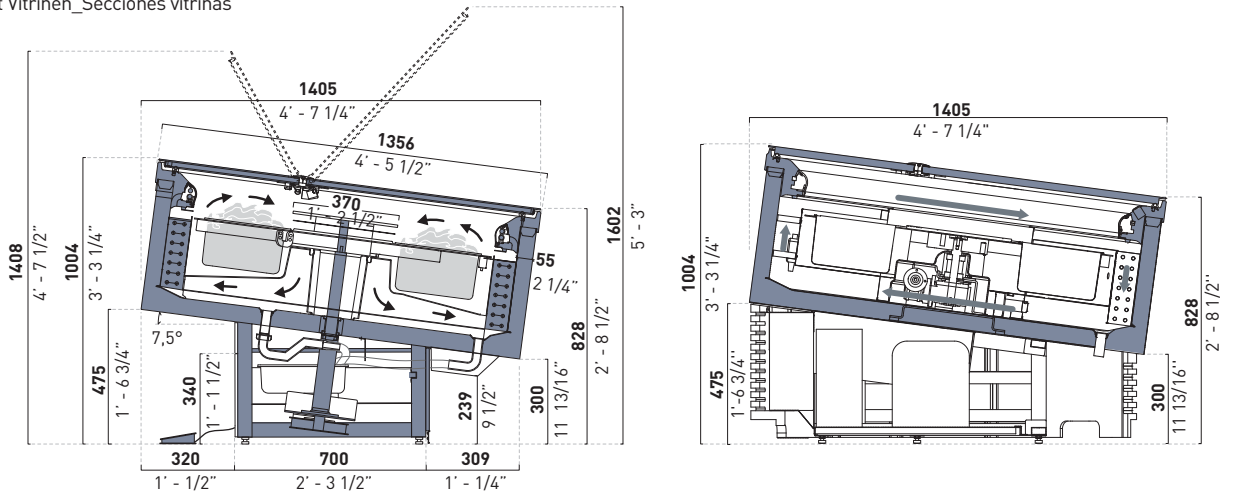
Two display cases combination with base 4' - 5 1/4"
Hyphotèse de canalisation 2 vitrines avec la base mm 1350
Kombinierbarkeitsvorschlag zwischen 2 Vitrinen mit Basis mm 1350
Hipótesis de canalización de dos vitrinas con base mm 1350





Sezioni vetrine

_Display cases cross sections _Sections vitrines
_Querschnitt Vitrinen _Secciones vitrinas



Vaschette

Pans_Bacs
Gelatowannen_Cubetas
_A: 5/7 Lt.
_B: 4 Lt.
_C: 5 Lt.



Tonda 12

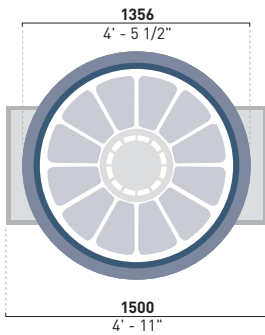


Tonda 15

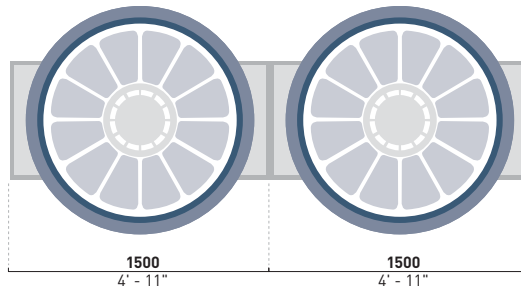


Tonda 18

Configurazione con base mm 1500
Configuration with base 4' - 11"
Configuration avec la base mm 1500
Anordnung mit Basis mm 1500
Configuración con base mm 1500



Canalizzazione di due vetrine con base mm 1500
Two display cases combination with base 4' - 11"
Hyphotèse de canalisation 2 vitrines avec la base mm 1500
Kombinierbarkeitsvorschlag zwischen 2 Vitrinen mit Basis mm 1500
Hipòtesis de canalización de dos vitrinas con base mm 1500





TONDA, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA SCHIUMATA CON POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³-SPESSORE 55 MM.
- _ CHIUSURA ERMETICA TRAMITE VETRO CAMERA TEMPERATO, PIROLITICO E RISCALDATO.
- _ ILLUMINAZIONE PERIMETRALE.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ SISTEMA DI ROTAZIONE NEI 2 SENSI, CON COMANDI A PEDALE O MANUALI.
- _ VELOCITÀ DI ROTAZIONE VASCHETTE: INFERIORE AL SECONDO.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO (OPTIONAL).
- _ GESTIONE SBRINAMENTI TRAMITE RDF (REDUCED DEFROSTING FREQUENCY). IL TEMPO TRA GLI SBRINAMENTI VIENE CALCOLATO SUL TEMPO IN CUI LA VETRINA RESTA APERTA.
- _ TEMPERATURA UNIFORME SU TUTTE LE VASCHETTE
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- _ TEST A 35°C E 60% U.R.
- _ DIAMETRO VETRINA 135 CM
- _ VASCHETTE TRAPEZOIDALI (12, 15 O 18).
- _ OPTIONAL: CORRIMANO, LAVAPORZIONATORE, RUOTE.



- _ Foam tank insulated with injected polyurethane, 40 kg/m³ 2 1/4" thick.
- _ Airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, thermal glass.
- _ Perimeter lit.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ 2-way rotation, with pedals or manual controls.
- _ Speed of tubs rotation: less than 1 second.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting system (optional).
- _ Defrosting controlled by RDF (Reduced Defrosting Frequency). Interval between defrostings calculated according to how long the display case stays open.
- _ Even temperature in all tubs.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ 4' - 5 1/2" - diameter display case.
- _ Trapezoidal tubs (12, 15 or 18).
- _ Optionals: handle, scoopwash, castors.

- _ Cuve en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³-épaisseur de 55 mm.
- _ Fermeture étanche à double vitrage trempé, pyrolytique et réchauffé.
- _ Eclairage périmétral.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Système de rotation dans les 2 directions, par commandes manuelles ou à pédales.
- _ Vitesse de rotation des bacs: inférieure à une seconde.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé (optionnel).
- _ Contrôle des dégivrage par système RDF (Reduced Defrosting Frequency). Le temps parmi les dégivrages est calculé sur le temps pendant lequel la vitrine reste ouverte.
- _ Température uniforme sur tous les bacs.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Diamètre vitrine 135 cm.
- _ Bacs trapézoïdaux (12, 15 ou 18).
- _ En option: barre main-courante, bac de rinçage pour boule de gelato, roulettes.

- _ Geschäumte Wanne mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³-Dichte 55 mm.
- _ Dichte Verschließung durch gehärtetes, pyrolytisches und erwärmtes Wärmeschutzglas.
- _ Umlaufende Beleuchtung.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Drehung in beide Richtungen, mit Fuß- oder Handbedienung.
- _ Drehungsgeschwindigkeit der Wannen: unter der Sekunde.
- _ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion (als option).
- _ Abtauungssteuerung über RDF-System (Reduced Defrosting Frequency). Die Zeit zwischen den Abtauungen wird durch die Zeit berechnet, in der die Vitrine offenbleibt.
- _ Gleichmäßige Temperatur auf allen Wannen.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ Vitrine Durchmesser 135 cm.
- _ Trapezförmige Gelatowannen (12, 15 oder 18).
- _ Als Option: Handgriff, Gelatoportionierspüle, Räder.

- _ Cuba con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³-espesor 55 mm.
- _ Cierre hermético mediante dobles cristales templados, pirolíticos y calentados.
- _ Iluminación perimetral.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Sistema de rotación en los 2 sentidos, con mandos a pedal o manuales.
- _ Velocidad de giro de las cubetas inferior a un segundo.
- _ Desescarche con gas caliente o inversión de ciclo (opcional).
- _ Control de los desescarches mediante RDF (Reduced Defrosting Frequency). El tiempo entre los desescarches se calcula en base al tiempo durante el cual la vitrina permanece abierta.
- _ Temperatura uniforme en todas las cubetas.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43°C ambiente.
- _ Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- _ Test a 35°C y 60% HR.
- _ Diámetro vitrina 135 cm (tirador excluido).
- _ Cubetas trapezoidales (12, 15 o 18).
- _ Opcional: tirador, lavaporcionador, ruedas.



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

Telefon: +49 (0)89 720 599 91

Telefax: +49 (0)89 720 599 93

E-Mail: service@gastrogroup.de

www.gastrogroup.de