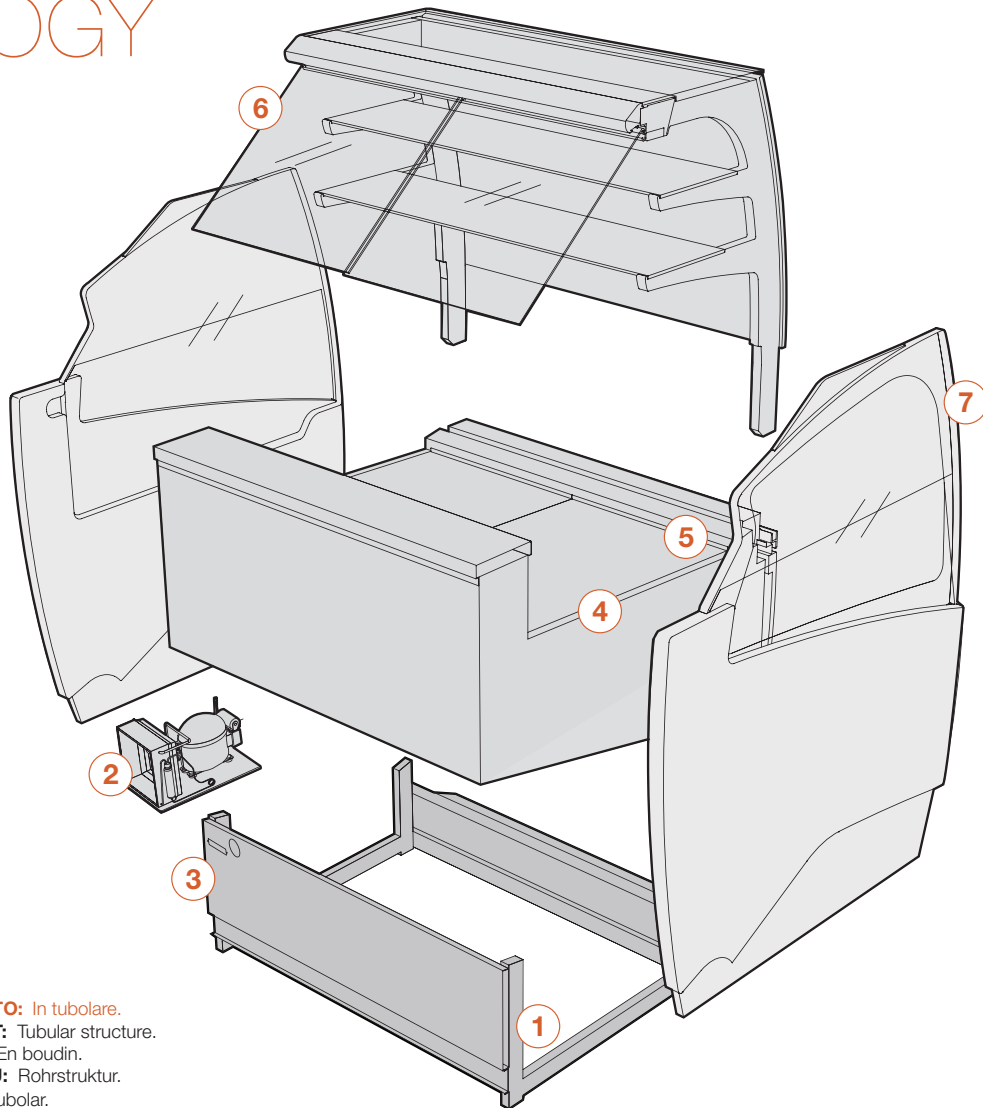


TRILOGY



- 1. BASAMENTO:** In tubolare.
BASAMENT: Tubular structure.
CHASSIS: En boudin.
UNTERBAU: Rohrstruktur.
BASE: En tubular.
- 2. IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:** Unità refrigerante interna, (optional esterna) con condensazione ad aria (optional ad acqua),
Trilogy Gelato: doppio evaporatore ventilato. Sbrinatorio automatico a gas caldo. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
Trilogy Pasticceria Freddo Statico: Evaporatore statico alettato. Sbrinatorio automatico a pausa di funzionamento.
Trilogy Pasticceria Freddo Ventilato: Evaporatore ventilato. Sbrinatorio automatico a pausa di funzionamento.
REFRIGERATING SYSTEM: Internal refrigerating unit (external as optional) air-cooled (water-cooled as optional), system with **Trilogy ice cream:** double ventilated evaporator. Hot gas defrosting and automatic evaporation of condense water. **Trilogy cold static patisserie:** with static finned evaporator. Automatic defrosting. **Trilogy cold ventilated patisserie:** with ventilated evaporator, fans and air flow conveyors.
EQUIPEMENT DE REFRIGERATION: Unité réfrigérante interne, (optional externe) condensation à air (optional à eau) **Trilogy glace:** double évaporateur ventilée. dégivrage à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation. **Trilogy patisserie froid statique:** avec évaporateur statique. Dégivrage automatique **Trilogy patisserie Froid Ventilé** avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape.
KÜHLANLAGE: Umluftkühlung durch Druckluftströmung. Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras), Anlage m. **Trilogy eisvitrine:** Umluftkühlung durch Druckluftströmung. Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras), Anlage m. **Trilogy statische Kuchenvitrine:** Statische Kühlung: m. statischem Rippenverdampfer. **Trilogy ventiliert Kuchenvitrine:** Umluftkühlung: m. gelüftetem Verdampfer, Lüftern u. Luftstromförderern.
IMPLANTACIÓN DE REFRIGERADA: Unidad refrigerante incorporada (optional externa) con condensación por aire (optional por agua) **Trilogy heladeria:** doble evaporador ventilado, descongelación por gas caliente. Evaporación automática del agua de condensa. **Trilogy pasteleria frío estatico:** con evaporador alettado. **Trilogy pasteleria frío ventilado:** con evaporador ventilado, ventiladores y tranRIV. H. 1365adores del flujo de aire
- 3. QUADRO COMANDI:** Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinatorio automatico programmabile.
CONTROL BOARD: Electronic, with digital thermometer and thermostat. Programmable electronic defrosting.
TABLEAU DE COMMANDE: Electrique, avec thermostat et thermomètre digital. Dégivrage réglable.
SCHALTAFEL: Elektronisch, ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer. Programmierbare automatische Abtaugung.
CUADRO DE MANDOS: De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programmable.
- 4. PIANALE CALDO SECCO:** Con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN.
DRY WARMED TOP: Hot dry (humidified) display area on GN stainless steel basin.
PLAQUE CHAUDE: Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.
TROCKEN-WARMFLÄCHE: Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne.
PARTE SUPERIOR CALIENTE SECA: Con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN.

- 5. PIANALE REFRIGERATO:** In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.
REFRIGERATED BASIN: Enbloc body with environment-friendly foamed polyurethane insulation, density 40/45 Kg/m3. Internal and external stainless steel covering.
CUVE REFRIGEREE: En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m3. Revêtement inox.
KÜHLWANNE: Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m3. Innen- und Aussenedelstahlbekleidung.
CUBETA REFRIGERADA: Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/mc. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.
- 6. CASTELLO VETRI:** Struttura di supporto con montanti trasparenti. Vetri trasparenti apribili verso il basso con sistema di pistoncini a gas. Dispositivo di illuminazione a led sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore con scorrevoli.
SET OF GLASSES: Glass support structure transparent. Tempered front glass with downward opening. LED lighting on top and on display shelves. Rear closure with plexi sliding doors.
VITRES: Structure en vitres transparent, trempée ouvrable vers le bas. Plafonnier avec LED sur les étagères d'exposition et sur le «chapeau». Fermeture arrière par rideaux par coulissantes en Plexiglas.
GLASAUFBAU: LED-Beleuchtung bei Oberglas u. Konsolen. Nachtdeckung durch Plexi-Schiebescheiben.
GRUPO VIDRIOS: Estructura transparente. Vidrios templados que se pueden abrir hacia abajo. Lámpara de iluminación LED sobre el techo y sobre las repisas de exposición. Cierre posterior con puertas escurridizas en plexiglas.
- 7. SPALLE TERMINALI
 END SIDE PANELS
 PANNEAUX LATERAL
 END SEINTEIL
 PANELS LATERAL**

MODULO module module modul modulo	Temperatura di esercizio Working temperature Température de service Betriebs-temperatur Temperatura de ejercicio	Resa Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.		Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	
				H 1366	H 1120	H 1366	H 1120
CS 2M	+60°C	-	230/1/50	750	--	220	--
CS 3M	+60°C	-	230/1/50	1490	--	290	--
FVS 2M	+4/+6°C	610	230/1/50	540	--	220	--
FVS 3M	+4/+6°C	730	230/1/50	660	--	290	--
FVS 4M	+4/+6°C	950	230/1/50	990	--	360	--
FVSR 2M	+4/+6°C	950	230/1/50	930	--	325	--
FVSR 3M	+4/+6°C	1100	230/1/50	1020	--	395	--
RSS 2M	+4/+6°C	430	230/1/50	380	--	220	--
RSS 3M	+4/+6°C	500	230/1/50	470	--	290	--
RSS 4M	+4/+6°C	610	230/1/50	600	--	360	--
RVS 2M	+4/+6°C	950	230/1/50	900	850	220	200
RVS 3M	+4/+6°C	1100	230/1/50	1010	950	290	270
RVS 4M	+4/+6°C	1290	230/1/50	1110	1020	360	340
RVS A30	+4/+6°C	950	230/1/50	860	830	270	250
RVS A45	+4/+6°C	950	230/1/50	870	840	210	190
RP 2M	+14/+16°C	950	230/1/50	1400	1350	220	200
RP 3M	+14/+16°C	1100	230/1/50	1510	1440	290	270
RP 4M	+14/+16°C	1290	230/1/50	2110	2020	360	340
G6	-18/-20°C	900	400/3/50	1420	1420	320	300
G9	-18/-20°C	1800	400/3/50	2540	2540	400	380
G12	-18/-20°C	1800	400/3/50	2770	2770	470	450
G A30	-18/-20°C	1200	400/3/50	1920	1920	370	350
G A45	-18/-20°C	1200	400/3/50	1810	1810	290	270

N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +30°C/55% Relative Humidity (class 4).

N.B.: La température de service se réfère à de conditions ambiante : + 30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: Betriebstemperatur bezieht sich auf folgende Umweltbedingungen: +30°C/55% Relative Feuchtigkeit (4 Klasse).

N.B.: La temperatura de ejercicio se refiere a condiciones ambientales de: +30°C/55% UR (clase 4).