

ARMADI REFRIGERATI

PASTICCERIA E GELATERIA

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
PÂTISSERIE ET GLACE

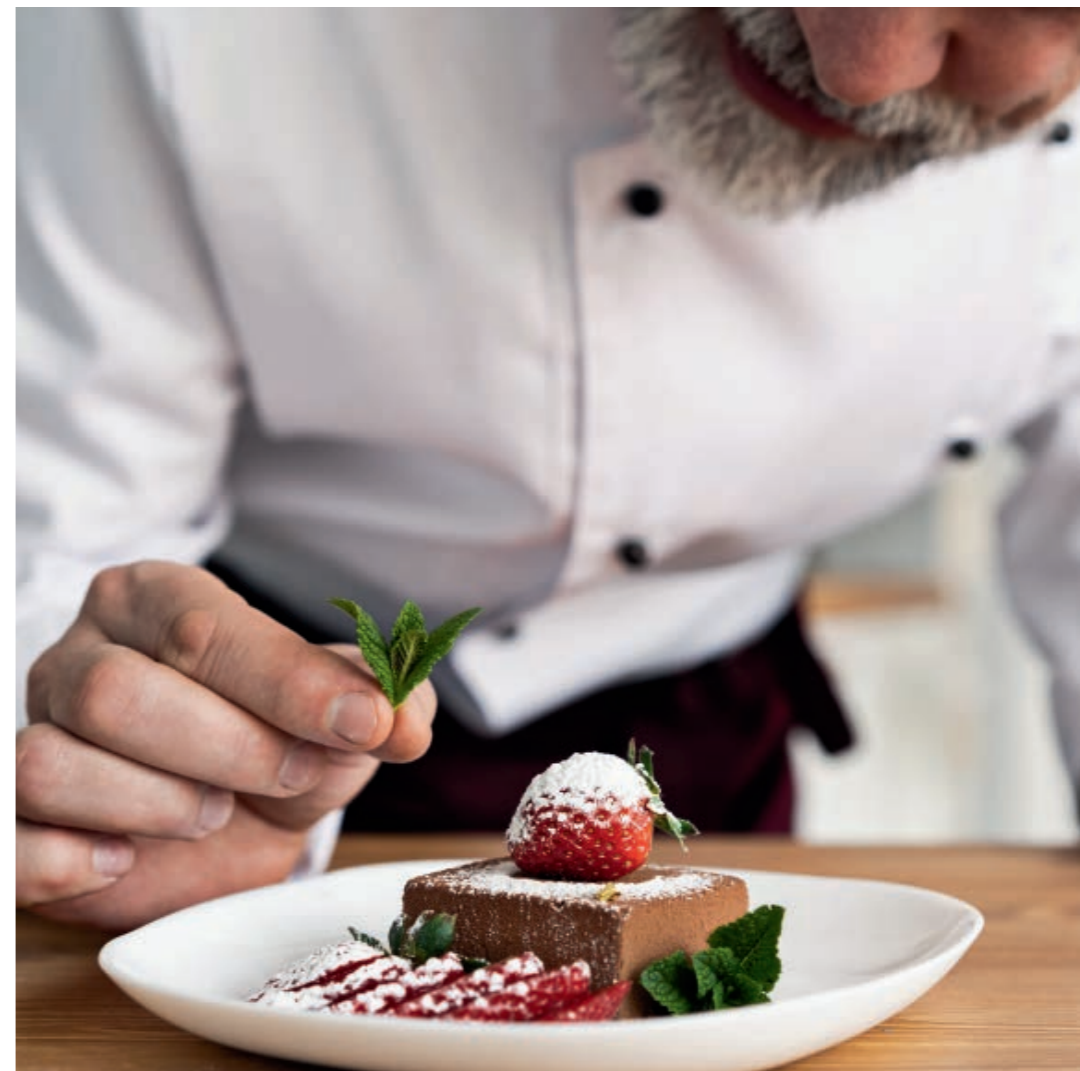
ARMARIOS FRIGORÍFICOS
PASTELERÍA Y HELADERÍA

delice
delice plus

GEMM



Il dolce "FREDDO"



DELICE e DELICE PLUS sono armadi refrigerati e conservatori estremamente affidabili, studiati per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria, cioccolateria e gelateria. Sono progettati per essere i migliori alleati del professionista: conservano in modo ottimale la delicata pasticceria fresca, mantengono intatte le preziose creazioni dei maestri cioccolatieri e garantiscono lo stoccaggio del gelato soffice e cremoso come appena fatto. Gli impianti refrigeranti tropicalizzati garantiscono elevate prestazioni anche in condizioni ambientali difficili. La ventilazione indiretta e la distribuzione uniforme dell'aria consentono di conservare perfettamente, grazie ad un alto livello di umidità relativa, la pasticceria fresca, senza comprometterne l'estetica ed idratazione.

Le FROID "doux"

DELICE et DELICE PLUS sont des armoires réfrigérées et des conservateurs extrêmement fiables, étudiés pour l'utilisation dans les laboratoires de pâtisserie, chocolaterie et glace. Elles sont conçues pour être les meilleures alliées du professionnel: elles conservent de façon optimale la pâtisserie fraîche et délicate, maintiennent les créations précieuses des maîtres chocolatiers intacts et garantissent le stockage de la glace moelleuse et crémeuse comme si elle venait d'être faite. Les groupes frigorifiques tropicalisés permettent des prestations élevées même dans des conditions environnementales difficiles. La ventilation indirecte et la distribution uniforme de l'air, grâce à une humidité relative élevée, garantissent la conservation parfaite de la pâtisserie fraîche, sans compromettre l'esthétique et l'hydratation.

El "dulce" FRÍO

DELICE y DELICE PLUS son armarios refrigerados y de conservación muy fiables, concebidos para el uso en los laboratorios de pastelería, chocolatería y heladería. Están diseñados para ser los mejores aliados del profesional: conservan de la mejor manera la delicada pastelería fresca, mantienen intactas las valiosas creaciones de los maestros chocolateros y garantizan el almacenamiento del helado suave y cremoso como recién hecho. Las instalaciones de refrigeración tropicalizadas permiten elevadas prestaciones incluso en condiciones ambientales difíciles. La ventilación indirecta y la distribución uniforme del aire, junto con un alto nivel de humedad relativa, permiten una perfecta conservación de la pastelería fresca, sin comprometer su estética e hidratación.

i PLUS identificativi

Gli armadi DELICE e DELICE PLUS sono l'espressione delle più moderne tecnologie del freddo, tali da rendere queste apparecchiature indispensabili nei laboratori dei professionisti della pasticceria e della gelateria. La scheda elettronica in dotazione permette di gestire in maniera costante la temperatura e il livello di umidità in cella (DELICE PLUS) garantendo la perfetta conservazione di qualsiasi prodotto di pasticceria. La ventilazione è indiretta (ventilazione "gentile" o "soft") tale da non compromette in nessun modo le caratteristiche del prodotto, neppure dopo alcuni giorni, garantendone inoltre la naturale idratazione e mantenendone intatta la qualità originale.

Les PLUS d'identification

Les armoires DELICE et DELICE PLUS sont l'expression des technologies du froid les plus modernes, au point de rendre ces appareils indispensables dans les laboratoires des professionnels de la pâtisserie et glacierie. La carte électronique fournie permet de gérer de façon constante la température et le niveau d'humidité dans la chambre (DELICE PLUS) pour garantir la conservation parfaite de chaque produit de pâtisserie. Par ailleurs, la ventilation est indirecte (ventilation "douce" ou "soft"); de cette façon, la conservation ne compromet en aucun cas les caractéristiques du produit, pas même au bout de plusieurs jours, en assurant également une hydratation naturelle et en conservant la qualité d'origine intacte.

Las VENTAJAS identificativas

Los armarios DELICE y DELICE PLUS son el resultado de las más modernas tecnologías del frío, que hacen que estos equipos sean indispensables en los laboratorios de los profesionales de la pastelería y de la heladería. La tarjeta electrónica en dotación permite gestionar de forma constante la temperatura y el nivel de humedad en la celda (DELICE PLUS) garantizando la perfecta conservación de cualquier producto de pastelería. Además, la ventilación es indirecta (ventilación "suave" o "soft"). De este modo, la conservación no altera de ninguna manera las características del producto, ni siquiera después de unos días, garantizando la natural hidratación y manteniendo la calidad de origen.



Freddo "gentile" ventilazione indiretta/soft

Froid "doux" ventilation indirecte/soft
Frío "suave" ventilación indirecta/soft



Impianto performante con compressori ad alto rendimento

Groupe frigorifique performante avec compresseurs à haut rendement
Instalación eficaz con compresores de alto rendimiento



Impianto con gas refrigerante R290 ad alta efficienza energetica

Système avec gaz réfrigérant R290 à haute efficacité énergétique
Sistema con gas refrigerante R290 de alta eficiencia energética



Alto livello dell'umidità per una miglior conservazione del prodotto fresco

Haut niveau de l'humidité pour une meilleure conservation du produit frais
Alto nivel de humedad para una mejor conservación del producto fresco



Controllo umidità con sonda elettronica (DELICE PLUS)

Contrôle d'humidité avec sonde électronique (DELICE PLUS)
Control de humedad con sonda electrónica (DELICE PLUS)



Circolazione efficace dell'aria con temperatura costante anche per uso intenso e prolungato

Circulation de l'air efficace avec température constante même pour utilisation intensive et prolongée
Circulación eficaz del aire con temperatura constante incluso para uso intensivo y prolongado



DELICE

Gli armadi DELICE sono adatti per contenere teglie da cm 60x40 oppure 60x80 e sono equipaggiati, nella versione pasticceria, con n. 20 coppie guide per l'alloggiamento delle teglie, mentre nella versione gelateria con n. 5 griglie per il posizionamento delle bacinelle gelato. Costruiti completamente in acciaio inox, secondo gli standard qualitativi più elevati, sono dotati di isolamento da 75 mm ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche esenti HCFC, nel pieno rispetto dell'ambiente. Sono dotati di fondo cella raggiato per consentire la massima igiene agevolando la pulizia interna, di guarnizione magnetica ad incastro che ne facilita la sostituzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica di facile lettura e programmazione che consente la massima precisione nella gestione dei cicli di lavoro.

Les armoires DELICE sont adaptées pour contenir des plateaux de cm 60x40 ou bien 60x80 et elles sont équipées, dans la version pâtisserie, avec 20 paires de glissiers pour contenir les plateaux et, dans la version glace, avec 5 grilles pour le positionnement des bacs à glace. Fabriquées complètement en acier inox, suivant les standards qualitatifs les plus élevés, elles sont dotées d'isolation de 75 mm obtenue avec injection de résines polyuréthanes sans HCFC, dans le total respect de l'environnement. Elles sont dotées de fond cellule arrondi pour permettre la plus grande hygiène, en facilitant le nettoyage interne, de joints magnétiques à encastrer qui facilitent son remplacement. Le contrôle de la température se fait avec carte électronique de lecture et programmation faciles qui permet la plus grande précision dans la gestion des cycles de travail.

Los armarios DELICE son adecuados para contener bandejas de cm 60x40 o bien 60x80 y están equipados, en la versión pastelería, con n. 20 pares de guías para colocar las bandejas, mientras que en la versión heladería tienen n. 5 bandejas para colocar las cubetas de helado. Fabricados totalmente con acero inoxidable, según los estándares de calidad más estrictos, disponen de un aislamiento de 75 mm obtenido mediante inyección de resinas de poliuretano sin HCFC, con total respeto del medio ambiente. Disponen de fondo de celda achaflanado para permitir la máxima higiene, facilitando la limpieza interna y de junta magnética de encastre que simplifica su sustitución. El control de la temperatura se realiza a través de la tarjeta electrónica de fácil lectura y programación que permite la máxima precisión en la gestión de los ciclos de trabajo.



DETTAGLI di successo

La cura nella progettazione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per il design e la scelta dei materiali, sono le caratteristiche che rendono la linea DELICE leader tra le apparecchiature per la conservazione del gelato e della pasticceria.

DÉTAILS de succès

Le soin apporté à la conception, l'innovation technologique, l'attention au design et le choix des matériaux, sont les caractéristiques qui font de la gamme DELICE un leader parmi les équipements pour la conservation des produits de glacerie et de pâtisserie.

Éxito en los DETALLES

El cuidado en la planificación, la innovación tecnológica, la atención al diseño y la elección de los materiales, son las características que hacen que la línea DELICE sea leader entre los equipos para la conservación de helado y de pastelería.

Gli impianti frigoriferi potenti e dalle elevate prestazioni consentono un recupero rapido della temperatura in cella successivamente all'apertura della porta, a garanzia di una conservazione sempre perfetta.

Les systèmes de réfrigération, puissants et performants, permettent une récupération rapide de la température interne après l'ouverture de la porte, garantissant une parfaite conservation à tout moment.

El sistema de refrigeración potente y de alto rendimiento permite una recuperación rápida de la temperatura en la celda después de la apertura de la puerta, garantizando una conservación siempre perfecta.

Monitoraggio costante della temperatura con scheda di controllo digitale di facile lettura e programmazione.
Surveillance constante de la température avec panneau de contrôle digital facile à lire et à programmer.
Supervisión constante de la temperatura con la tarjeta de control digital de simple lectura y programación.



Sono disponibili 3 modelli con caratteristiche dedicate alla conservazione del gelato (fino a -25°C), tutti con capacità interna totale di n. 54 vaschette 5 litri.
Disponibles dans 3 modèles avec des fonctionnalités dédiées à la conservation des glaces : température jusqu'à -25°C, le tout avec une capacité interne totale de n. 54 bacs à glace de 5 l.
Hay 3 modelos disponibles con características específicas para la conservación de helado (como temperatura hasta -25°C) y todos con capacidad interna total de n. 54 cubetas de 5 l.

Evaporatori di grandi dimensioni con trattamento in cataforesi e ventilatori elettronici con blocco automatico ad apertura porta.
Grands évaporateurs avec traitement par cathodèse et ventilateurs électroniques avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
Evaporadores de gran tamaño con tratamiento de cataforesis y ventiladores electrónicos con bloqueo automático al abrir la puerta.



Su richiesta personalizzazione finitura colore.
Personnalisation de la finition des couleurs sur demande.
A petición, personalización del acabado de color.



Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 74 posizioni (passo mm 16,5).
Crémaillères avec glissières facilement démontables à 74 positions (pas de 16,5 mm).
Cremallera con guías fácilmente desmontables con 74 posiciones (paso mm 16,5).



Sonda interno cella per il controllo costante della temperatura.
Sonde interne pour un contrôle constant de la température.
Sonda en el interior de la celda para el control constante de la temperatura.

IL FREDDO PER LA PASTICCERIA

LE FROID POUR LA PÂTISSERIE
EL FRÍO PARA LA PASTELERÍA

DELICE

LA GAMMA
LA GAMME
LA GAMA



Modello/Modèle/Modelo	Temperatura normale / Température positive / Temperatura normal			Bassa temperatura / Température négative / Baja temperatura		
	ARP/20	ARP/40	ARP/41	ARP/20B	ARP/40B	ARP/41B
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	79x69x214	79x108x214	79x69x214	79x108x214	79x108x214
Capacità Capacité Capacidad	lt	500	900	500	900	900
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas *	nr	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
Dotazioni (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	20	20	20	20	20
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida **	W	500	715	795	1200	1200
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **	W	605	1005	650***	920***	920***
Temperatura Température Temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-22/-10	-22/-10	-22/-10
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290	R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5	5	5

* Cremagliera passo mm 16,5 - 74 posti
Crémaillère avec pas de mm 16,5 entre les niveaux - capacité 74 niveaux
Cremallera paso mm 16,5 - 74 posiciones

** Evap. -10°C cond. +45°C


*** ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

 **Scheda elettronica digitale "touch"**
Platine électronique "touch"
Tarjeta electrónica digital "touch"

 **Impianto tropicalizzato**
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

 **Fondo raggianto**
Fond arrondi
Fondo achafanado

 **Impianto con valvola termostatica (ARP/40B-41B)**
Groupe frigorifique avec valve thermostatique (ARP/40B-41B)
Instalación con válvula termostática (ARP/40B-41B)

 **Freddo "gentile" ventilazione indiretta/ soft**
Froid "doux" ventilation indirecte/soft
Frío "suave" ventilación indirecta/soft

 **Energy save**
Économie d'énergie
Ahorro de energía

A richiesta
Sur demande
A petición

 **Supervisione Wi-Fi da remoto**
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi

 **Predisposizione unità condensatrice remota**
Prédisposition pour moteur à distance
Versión predispuesta con instalación de válvula

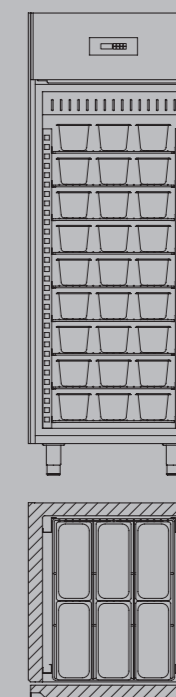
 **Porta a vetro illuminazione a led**
Porte en verre avec éclairage à LED
Puerta de cristal con iluminación led

IL FREDDO PER LA GELATERIA

LE FROID POUR LE GLACIER
EL FRÍO PARA LA HELADERÍA



Modello/Modèle/Modelo		ARG/30	ARG/40	ARG/41
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	78x90x211	79x108x214	79x108x214
Capacità Capacité Capacidad	lt	750	900	900
Dotazioni (Griglie) Aménagement intérieur (Etagères) En dotación (Rejillas)	nr	5 56x74	5 60x80	5 60x80
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida *	W	880	1200	1200
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **	W	955	920	920
Temperatura Température Temperatura	°C	-22 /-10	-25/-10	-25/-10
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	5	5



Nota/Note/Nota

Capacità: n. 54 vaschette da 5 l (cm 36x16x12h)
Capacité: n. 54 bacs de 5 l (cm 36x16x12h)
Capacidad: n. 54 cubetas de 5 l (cm 36x16x12h)

* Evap. -10°C cond. +45°C

** ASHRAE [Evap. -23,3°C cond. +54,4°C]

 **Scheda elettronica digitale "touch"** (ARG/40-41)
Platine électronique "touch" (ARG/40-41)
Tarjeta electrónica digital "touch" (ARG/40-41)

 **Impianto tropicalizzato**
Groupe frigorifique tropicalisé
Sistema tropicalizado

 **Fondo raggianto**
Fond arrondi
Fondo achaflanado

 **Impianto con valvola termostatica** (ARG/40-41)
Groupe frigorifique avec valve thermostatique (ARG/40-41)
Instalación con válvula termostática (ARG/40-41)

 **Ciclo indurimento gelato**
Cycle durcissement glace
Ciclo de endurecimiento del helado

 **Energy save**
Économie d'énergie
Ahorro de energía

A richiesta
Sur demande
A petición

 **Supervisione Wi-Fi da remoto**
Surveillance à distance par Wi-Fi
Sistema de supervisión Wifi

 **Predisposizione unità condensatrice remota**
Prédisposition pour moteur à distance
Versión predispuesta con instalación de válvula

DELICE PLUS

La serie DELICE PLUS è una linea di armadi per la pasticceria ad umidità controllata, per una perfetta conservazione del cioccolato e prodotti di pasticceria fresca. Questi armadi sono realizzati secondo gli standard qualitativi della serie DELICE e sono adatti all'inserimento di teglie da cm 40x60 oppure cm 60x80.

La sonda umidità, gestita dalla scheda elettronica di controllo, permette di controllare l'umidità in cella con la massima precisione. Gli armadi DELICE PLUS sono disponibili in due versioni: bassa umidità (45 - 65%) per la conservazione cioccolato ed alta umidità (60 - 90%) per prodotti di pasticceria fresca. La gamma è stata arricchita con una versione espositiva, realizzata con porta a vetro temperato a doppia camera e telaio in alluminio, interno in acciaio inox lucido ed illuminazione a luci LED.

La série DELICE PLUS est une ligne des armoires pour la pâtisserie avec l'humidité contrôlée, pour une conservation parfaite du chocolat et des produits de pâtisserie fraîche. Ces armoires sont réalisées suivant les standards qualitatifs de la série DELICE et sont adaptées à l'introduction de plateaux de cm 40x60 ou bien cm 60x80. La sonde humidité, gérée par la carte électronique de contrôle, permet de contrôler l'humidité dans la chambre avec la plus grande précision.

Les armoires DELICE PLUS sont disponibles dans deux versions: basse humidité (45 - 65%) pour la conservation du chocolat et haute humidité (60 - 90%) pour des produits de pâtisserie fraîche. La gamme a été enrichie avec une version pour l'exposition, réalisée avec porte en verre tempéré à double chambre et cadre en aluminium, intérieur en acier inox poli et éclairage à lumières LED.

La serie DELICE PLUS es una línea de armarios para la pastelería con humedad controlada, para una perfecta conservación del chocolate y de los productos de pastelería fresca. Estos armarios están fabricados según los estándares de calidad de la serie DELICE y permiten introducir bandejas de cm 40x60 o cm 60x80. La sonda de humedad, controlada por la tarjeta electrónica, permite controlar la humedad en la celda con la máxima precisión. Los armarios DELICE PLUS están disponibles en dos versiones: baja humedad (45 - 65%) para la conservación de chocolate, y alta humedad (60 - 90%) para productos de pastelería fresca. La gama se ha ampliado con una versión expositiva, fabricada con puerta de vidrio templado de doble cámara y marco de aluminio, interior de acero inoxidable brillante e iluminación LED.



DETTAGLI di successo

La linea DELICE PLUS nasce per garantire la conservazione di prodotti specifici che necessitano di condizioni particolari per il loro mantenimento. Il connubio tra ventilazione delicata e deumidificazione controllata consente la massima affidabilità.

DÉTAILS de succès

La gamme DELICE PLUS a été créée pour assurer la conservation de produits spécifiques nécessitant des conditions particulières. La combinaison d'une ventilation douce et d'une déshumidification contrôlée garantit une fiabilité maximale.

Éxito en los DETALLES

La gama DELICE PLUS nace para garantizar la conservación de productos específicos que necesitan particulares condiciones para su mantenimiento. La combinación entre ventilación delicada y deshumidificación controlada permiten la máxima fiabilidad.

Risultati eccellenti grazie ad evaporatori di grandi dimensioni con trattamento in cataforesi, impianto performante con compressore ad alto rendimento, schiena forata per uniformare l'emissione di aria fredda in camera e resistenza sulla schiena per mantenere un corretto livello umidità.

Les excellents résultats sont dus aux grands évaporateurs avec traitement par cataphorèse, au système de réfrigération performant avec compresseur à haut rendement, au dos perforé pour uniformiser l'émission d'air froid dans la chambre et aux réchauffeurs positionnés à l'arrière pour maintenir le bon niveau d'humidité.

Excelentes resultados gracias a los evaporadores de gran tamaño con tratamiento de cataforesis, sistema eficiente con compresor de alto rendimiento, dorso perforado para uniformar la emisión de aire frío en la cámara y resistencia para mantener un nivel correcto de humedad.

Scheda elettronica di controllo per la gestione e la visualizzazione costante sia della temperatura d'esercizio che dell'umidità relativa, a garanzia di una conservazione del prodotto sempre ottimale.

Panneau de contrôle électronique pour la gestion et l'affichage constant de la température de fonctionnement et de l'humidité relative, pour garantir une conservation toujours optimale du produit.

Tarjeta electrónica de control para la gestión y la visualización constante de la temperatura y de la humedad relativa que garantiza una conservación del producto siempre ideal.

Kit per il controllo dell'umidità in cella con sonda elettronica per la rilevazione della umidità relativa con la massima precisione.

Kit de contrôle de l'humidité de la cellule avec sonde électronique pour détecter l'humidité relative avec une précision maximale.

Kit para el control de la humedad dentro de la celda con sonda electrónica que mide con máxima precisión la humedad relativa.



Freddo "gentile": schiena forata per uniformità di circolazione dell'aria.
Froid "doux": dos perforé pour flux d'air indirect.
Frío "suave": parte trasera perforada para el flujo indirecto del aire.



Luci a led nella versione con porta a vetro.
Lumières led dans la version porte vitrée.
Iluminación led en la versión con puerta de cristal.



Cremagliere con guide facilmente rimovibili con 74 posizioni (passo mm 16,5).
Crémaillères avec glissières facilement démontables à 74 positions (pas de 16,5 mm).
Cremallera con guías fácilmente desmontables con 74 posiciones (paso mm 16,5).



Porte dotate di guarnizioni magnetiche ad incastro di facile sostituzione.
Portes équipées de joints magnétiques à encastrer faciles à remplacer.
Puertas equipadas con juntas magnéticas de encastrer de fácil reemplazo.

AFFIDABILITÀ E CONTROLLO: IL "PLUS" PER CIOCCOLATO E PASTICCERIA

FIABILITÉ ET CONTRÔLE : LE "PLUS" POUR CHOCOLAT ET PÂTISSERIE
 FIABILIDAD Y CONTROL: EL "PLUS" PARA CHOCOLATE Y PASTELERÍA



Modello/Modèle/Modelo	❖ Cioccolato / Chocolat / Chocolate					❖ Alta Umidità / Haute Humidité / Alta humedad		
	ADP/20C	ADPV/20C	ADP/40C	ADP/41C	ADPV/40C	ADP/20H	ADP/40H	ADP/41H
Dimensioni esterne Dimensions extérieures Dimensiones externas (WxDxH)	cm	79x69x214	79x69x214	79x108x214	79x108x214	79x108x214	79x108x214	79x108x214
Capacità Capacité Capacidad	lt	500	500	900	900	900	900	900
Capacità teglie Capacité plateaux Capacidad de bandejas *	nr	20 40x60	20 40x60	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)	20 60x80 (40 40x60)
Dotazioni (Coppie guide) Aménagement intérieur (Paires de glissières) En dotación (Pares de guías)	nr	20	20	20	20	20	20	20
Potenza max assorbita Puissance max absorbée Potencia máxima absorbida **	W	1235	1250	1870	1870	1870	1870	1870
Potenza refrigerante Puissance de réfrigération Potencia refrigerante **	W	605	605	1005	1005	1005	1005	1005
Temperatura Température Temperatura	°C	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18	+4/+18
Controllo umidità Contrôle de l'humidité Control humedad	rH%	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65	45 - 65
Gas Gaz Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Tensione alimentazione Tension d'alimentation Tensión de alimentación		1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz	1x230V - 50Hz
Classe climatica Classe climatique Clase climática		5	4	5	5	4	5	5


* Cremagliera passo mm 16,5 - 74 posti
 Crémaillère avec pas de mm 16,5 entre les niveaux - capacité 74 niveaux
 Cremallera paso mm 16,5 - 74 posiciones

** Evap. -10°C cond. +45°C

 **Scheda elettronica digitale "touch"**
 Platine électronique "touch"
 Tarjeta electrónica digital "touch"

 **Impianto tropicalizzato**
 Groupe frigorifique tropicalisé
 Sistema tropicalizado

 **Fondo raggato**
 Fond arrondi
 Fondo achaflanado

 **Freddo "gentile" ventilazione indiretta/ soft**
 Froid "doux" ventilation indirecte/soft
 Frio "suave" ventilación indirecta/soft

 **Energy save**
 Économie d'énergie
 Ahorro de energía

A richiesta
 Sur demande
 A petición

 **Supervisione Wi-Fi da remoto**
 Surveillance à distance par Wi-Fi
 Sistema de supervisión Wifi

 **Predisposizione unità condensatrice remota**
 Prédiposition pour moteur à distance
 Versión predispuesta con instalación de válvula

 **Porta a vetro illuminazione a led**
 Porte en verre avec éclairage à LED
 Puerta de cristal con iluminación led

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis.
El constructor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación al producto sin aviso alguno.



2023/09



GEMM Srl - Via del Lavoro, 37
Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' - Italy
T. +39 0438 778504 - F. +39 0438 470249
C.F. e P.IVA 03441880261 - info@gemm-srl.com

