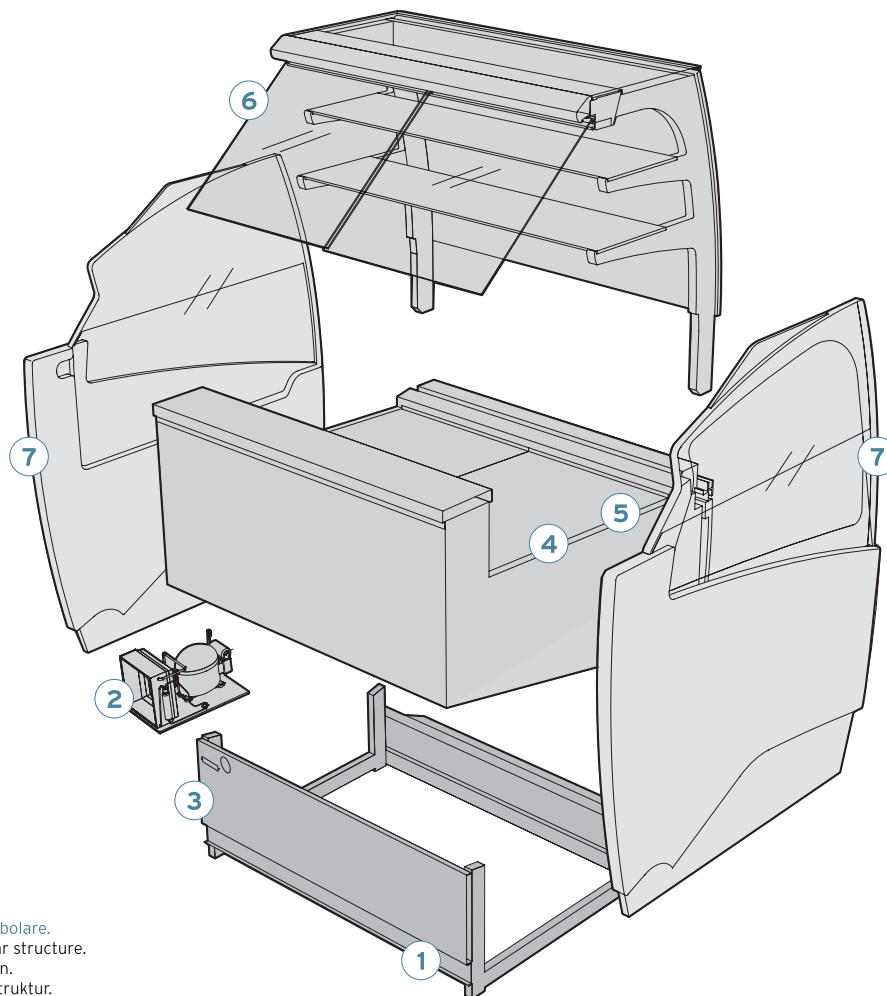


TRILOGY



1. **BASAMENTO:** In tubolare.
BASEMENT: Tubular structure.
CHASSIS: En boudin.
UNTERBAU: Rohrstruktur.
BASE: En tubolar.
2. **IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:** Unità refrigerante interna, (optional esterna) con condensazione ad aria (optional ad acqua), **Trilogy Gelato:** doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a gas caldo. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa (optional). **Trilogy Pasticceria Freddo Statico:** Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento. **Trilogy Pasticceria Freddo Ventilato:** Evaporatore ventilato. Sbrinamento 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 heladería:** doble evaporador ventilado, descongelación por gas caliente. Evaporación automática del agua de condensa. **Trilogy pastelería frío estatico:** con evaporador aletado. **Trilogy pastelería frío ventilado:** con evaporador ventilado, ventiladores y tranRIV. H. 1365 adores del flujo de aire.
3. **QUADRO COMANDI:** Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinamento 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 Abtauuung.
CUADRO DE MANDOS: De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programable.
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 pistoni 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 vidres 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 1359 | H 1116 | H 1359 | H 1116 |
| CS 2M | +60°C | -- | 230/1/50 | 750 | -- | 220 | -- |
| CS 3M | +60°C | -- | 230/1/50 | 1490 | -- | 290 | -- |
| NS 2M | -- | -- | -- | 60 | 90 | 220 | 200 |
| NS 3M | -- | -- | -- | 80 | 110 | 290 | 270 |
| NS 4M | -- | -- | -- | 90 | 140 | 360 | 340 |
| 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 |
| RVC 2M | +4/+6°C | 950 | 230/1/50 | 900 | -- | 220 | -- |
| RVC 3M | +4/+6°C | 1100 | 230/1/50 | 1010 | -- | 290 | -- |
| RVC 4M | +4/+6°C | 1290 | 230/1/50 | 1110 | -- | 360 | -- |
| 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).