



Pensata, progettata e realizzata sia per l'utilizzo singolo che canalizzato, **Energy** irradia di energia vitale il Tuo locale grazie all'utilizzo di tecnologie d'eccellenza e ad un design d'avanguardia, capace di integrarsi in modo perfetto sia in ambienti eleganti che in contesti moderni.

*Conceived, designed and constructed for both individual or combined use, the **Energy** solution irradiates vital energy throughout your establishment. Thanks to the use of innovative technologies and cutting-edge design, this solution can even be seamlessly integrated within the most elegant and modern contexts.*

# ENERGY





GELATO Gelato

PASTICCERIA Pastry

PRALINERIA Praline

CALDO A SECCO Dry heat

BAGNO MARIA Bain marie



# ENERGY

 COLORI PERSONALIZZABILI  
 Customizable colors


## GELATO

Gelato

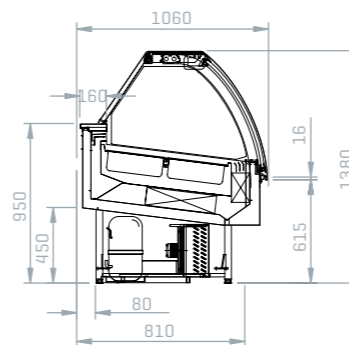

**VETRINA GELATO**  
 Gelato cabinet

**REFRIGERAZIONE VENTILATA**  
 Ventilated refrigeration

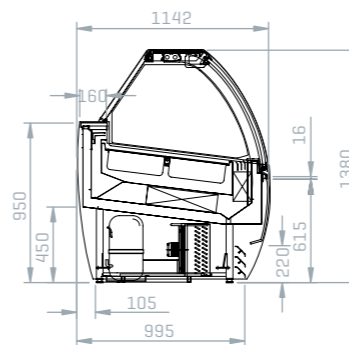
**REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO DELL'ARIA**  
 Ventilated refrigeration with double air flow


## GELATO

Base / Basic

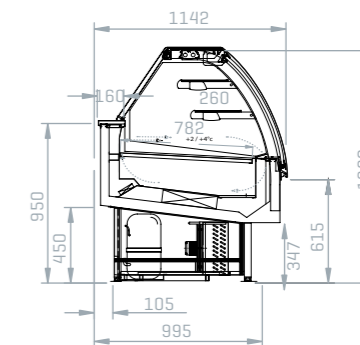


Pannellata / Panelled

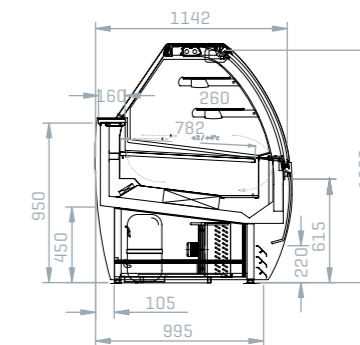


## PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



## PASTICCERIA

Pastry


**VETRINA PASTICCERIA**  
 Gelato cabinet

**REFRIGERAZIONE CON FLUSSO SOFT**  
 Refrigerated with soft flow system


### CARATTERISTICHE TECNICHE

*technical specifications*

Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria.  
 Sbrinamento degli evaporatori veloce (90") ad inversione di ciclo.  
 Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.  
 Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz.  
 Ventilated refrigeration with double air-flow system.  
 High speed (90") automatic reverse cycle evaporators defrost.  
 Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.  
 Hermetic condensing unit 230V/50Hz or semi-hermetic 380V/50Hz.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

*technical specifications*

Struttura portante in tubolare trattato. Isolamento poliuretano espanso ecologico. Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acqua optional], unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico. Piano di esposizione tavola fredda in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda bagno maria con vasca gastronorm in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox. Castello vetri-camera termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.  
 Support structure in treated tubular steel. Ecological expanded polyurethane insulation. Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit (water-cooled optional) and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Heated camera-glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.