

TONDA



TONDA È LA VETRINA PER IL GELATO ARTIGIANALE NELLA QUALE I GELATIERI DI TUTTO IL MONDO CUSTODISCONO E VALORIZZANO LA PROPRIA ARTE. TONDA CONSERVA PERFETTAMENTE IL GELATO E LO ESPONE COME UN'EMOZIONE, OFFRE ERGONOMIA E COMFORT CON L'OTTIMALE INCLINAZIONE E CON LA ROTAZIONE DEI GUSTI VERSO L'OPERATORE, DIFENDE L'AMBIENTE GRAZIE ALLA SCELTA DEI MATERIALI ED AL RISPARMIO ENERGETICO. LA VERSIONE CON MOTORE INCORPORATO MANTIENE PERFETTAMENTE IL DESIGN ORIGINARIO E, GRAZIE ALLE RUOTE, PUÒ ESSERE MOVIMENTATA CON ESTREMA FACILITÀ.

Tonda is the display case for artisan gelato in which gelato makers around the world protect and add value to their art. Tonda perfectly preserves the gelato and displays it like an emotion, offering ergonomics and comfort with excellent inclination and rotation of flavours towards the operator, and defending the environment thanks to the choice of materials and energy saving. The version with built-in compressor keeps the original design, and thanks to its wheels can be easily moved.

Tonda est la vitrine pour le "gelato" artisanal dans laquelle les marchands de glaces du monde entier gardent précieusement et leur propre art. Tonda conserve parfaitement le "gelato" et le présente avec émotion, elle offre ergonomie et confort avec une inclinaison optimale et avec la rotation des goûts vers l'opérateur, tout en défendant l'environnement grâce au choix des matériaux et à l'économie d'énergie. La version avec moteur incorporé maintient parfaitement le design original et, peut être, grâce aux roues, déplacée avec extrême facilité.

Tonda ist die Vitrine für das Gelato, die Eishersteller in der ganzen Welt für die Konservierung und Verwertung der Produkte ihrer Kunst verwenden. Tonda konserviert das Gelato in vollendeter Perfektion und präsentiert es als Emotion. Die Vitrine ist ergonomisch gestaltet und bietet dank der optimalen Neigung und der Möglichkeit, die jeweilige Eissorte zum Verkäufer zu drehen, großen Komfort. Durch die sorgfältige Wahl des Materials und die Energieeinsparungen trägt sie zum Schutz der Umwelt bei. Die Version mit eingebautem Motor behält das ursprüngliche Design perfekt bei. Durch die Rollen kann die Vitrine ganz einfach verschoben werden.

Tonda es la vitrina para el gelato artesanal en la que los heladeros de todo el mundo conservan y valorizan su arte. Tonda conserva perfectamente el gelato y lo expone como una emoción, ofrece ergonomía y confort con la inclinación óptima y con la rotación de los gustos hacia el operador, defiende el ambiente gracias a la selección de los materiales y al ahorro energético. La versión con motor incorporado mantiene perfectamente el diseño original y gracias a las ruedas, se puede desplazar con extrema facilidad.



PER DARE FORMA E TECNOLOGIA A QUESTO PROGETTO, IL DIPARTIMENTO R&D IFI HA AFFIANCATO UN DESIGNER DALLE RAFFINATE QUALITÀ SPERIMENTALI: MAKIO HASUIKE. A RAPPRESENTARNE L'ESSENZA, UNO DEI PADRI DELLA GRAFICA ITALIANA, MICHELE PROVINCIALI (1921-2009), CHE NE HA COLTO L'ANIMA PIÙ PROFONDA CON UN 'SEGNO' PRESENTATO ALLA TRIENNALE DI MILANO NEL MAGGIO 2008.

To give this project shape and technology, the IFI R&D department has worked with a designer with refined experimental qualities: Makio Hasuike. Michele Provinciali (1921-2009), one of the founders of Italian graphics, has captured its deepest soul with a sign that represents its essence, presented at the Triennale di Milano in 2008.

Pour donner forme et technologie à ce projet, le département R&D IFI a adjoint un décorateur aux qualités expérimentales raffinées: Makio Hasuike. A en représenter l'essence un des pères historiques de la graphique italienne, Michele Provinciali (1921-2009), qui en a saisi l'âme plus profonde avec un 'Segno' présenté dans la Triennale en mai 2008.

Die Abteilung für Forschung und Entwicklung hat den für seine ausgezeichneten experimentellen Arbeiten bekannten Designer Makio Hasuike einbezogen, um dieses Projekt formschön und technisch anspruchsvoll zu gestalten. Sein innerstes Wesen wurde von einem der Väter des graphischen Designs in Italien, Michele Provinciali (1921-2009), mit einem „Segno“ (Zeichen) zum Ausdruck gebracht, das auf der Triennale von Mailand im Mai 2008 präsentiert wurde.

Para dar forma y tecnología a este proyecto, el departamento I&D IFI ha sostenido un diseñador de refinadas características experimentales: Makio Hasuike. Su esencia la representa uno de los padres de la gráfica italiana, Michele Provinciali (1921-2009), que ha captado su alma más profunda con una 'Símbolo' presentado en la Trienal de Milán en mayo de 2008.

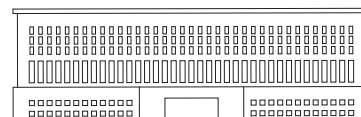




TONDA



Segnalazione
XXI 



COLLEZIONE **FARNESINA** DESIGN

DAL 2009, TONDA FA PARTE DELLA COLLEZIONE FARNESINA DESIGN, ISTITUITA CON DECRETO DEL MINISTRO FRATTINI ALLO SCOPO DI VALORIZZARE LA PRODUZIONE ARTISTICA DEL NOSTRO PAESE NEL SETTORE DEL DESIGN. LA COLLEZIONE, CON SEDE A ROMA NEL PALAZZO DELLA FARNESINA, È DESTINATA A CIRCUITARE IN NUMEROSE SEDI ESTERE, DIVENENDO IL FULCRO DI EVENTI ORGANIZZATI ATTRAVERSO LA RETE DI AMBASCIATE, CONSOLATI E ISTITUTI DI CULTURA NEL MONDO.

Since 2009 Tonda has been included in the Collection 'Farnesina Design', established by ministerial decree of the Italian Minister, Mr Frattini, in order to valorise the artistic production of our Country in the design field. This Collection is sited in Rome, at Palazzo della Farnesina, and it is destined to be on show in numerous foreign venues, thus becoming the centre of events organised through the network of Embassies, Consulates and Cultural Institutions around the world.

Depuis 2009, Tonda fait partie de la Collection "Farnesina Design", établie par décret du Ministre italien, M Frattini, dans le but de valoriser la production artistique de notre Pays dans le secteur du design. Cette Collection est sise à Rome, dans le Palais de la Farnesina, et elle est destinée à se déplacer dans plusieurs lieux étrangers, devenant ainsi le cœur des événements organisés par le réseau des Ambassades, des Consolats et des Centres culturels dans tout le monde.

Seit 2009, gehört Tonda zur Kollektion "Farnesina Design", eingeführt durch die Verordnung des Ministers Frattini mit dem Ziel die künstlerische Produktion unseres Landes im Bereich Design aufzuwerten. Die Kollektion, mit Sitz in Rom im Palazzo della Farnesina, soll zahlreiche ausländische Sitze durchwandern und dadurch Mittelpunkt von Veranstaltungen werden, die dank des Netzes von Botschaften, Konsulaten und Kulturinstituten in der Welt organisiert werden.

Desde el 2009, Tonda forma parte de la Colección "Farnesina Design", instituida con decreto del Ministro Frattini con el objetivo de valorizar la producción artística de nuestro País en el sector del diseño. La Colección, con sede en Roma en el Palazzo de la Farnesina, está destinada a recorrer un circuito en numerosas sedes extranjeras, convirtiéndose en el fulcro de acontecimientos organizados a través de la red de Embajadas, Consulados e Institutos de Cultura en el mundo.

2010
ISTANBUL CAPITALE DELLA CULTURA
ISTANBUL - CAPITAL OF CULTURE
ISTANBUL KULTURHAUPTSTADT
ISTANBUL CAPITALE DE LA CULTURE
ISTANBUL CAPITAL DE LA CULTURA

2010
MONDIALI DI CALCIO SUDAFRICA
SOUTH AFRICA FIFA WORLD CUP
FUSSBALL WELTMEISTERSCHAFT SÜDAFRIKA
COUPE DU MONDE DE LA FIFA, AFRIQUE DU SUD
COPA MUNDIAL DE LA FIFA, SUDÁFRICA

2010
OLIMPIADI INVERNALI VANCOUVER
VANCOUVER, WINTER OLIMPICS
VANCOUVER OLYMPISCHE WINTERSPIELE
VANCOUVER - JEUX OLYMPIQUES D'HIVER
VANCOUVER - JUEGOS OLÍMPICOS DE INVIERNO

2009
COLLEZIONE FARNESINA DESIGN
COLLEZIONE FARNESINA DESIGN
COLLEZIONE FARNESINA DESIGN
KOLLEKTION FARNESINA DESIGN
COLLEZIONE FARNESINA DESIGN

2008
SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO
SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO
(COMPASSO D'ORO COMMENDATION).
SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO
SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO
SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO

2008
INNOVATIONS EUROPAIN
INNOVATIONS- EUROPAIN
INNOVATIONS- EUROPAIN
INNOVATIONS- EUROPAIN
INNOVATIONS EUROPAIN

2006
CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE
CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE
CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE
CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE
CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE

2002
MINISTERO ATTIVITA' PRODUTTIVE
MINISTRY FOR PRODUCTION ACTIVITIES
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE
MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, HANDEL UND INDUSTRIE
MINISTERIO ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

IN QUESTO CONTESTO, NEL 2010 LA VETRINA GELATO DI IFI È STATA PROTAGONISTA A ISTANBUL, CAPITALE EUROPEA DEL DESIGN, A CASA AZZURRI, DURANTE I CAMPIONATI MONDIALI DI CALCIO IN SUDAFRICA, E A CASA ITALIA, QUARTIER GENERALE DELLA NAZIONALE ITALIANA ALLE OLIMPIADI INVERNALI DI VANCOUVER. NEL 2008, TONDA HA RICEVUTO LA SEGNALAZIONE COMPASSO D'ORO ADI E IL RICONOSCIMENTO INNOVATIONS EUROPAIN; NEL 2006 HA OTTENUTO IL PREMIO CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE E NEL 2002 È STATA DICHIARATA PROGETTO ALTAMENTE INNOVATIVO DAL MINISTERO PER LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE.

Within this frame, the gelato display case by IFI has played the leading part in 2010, at Istanbul - the European capital of design -, as well as at "Casa Azzurri" during the FIFA WORLD Cup in South Africa, and in Vancouver at "Casa Italia" - the headquarters of the Italian winter sports team - during the 2010 Winter Olympics. In 2008, Tonda has been given the special mention 'Compasso d'Oro ADI' and the award 'Innovations Europain'; in 2006, it has been conferred the award 'Confindustria Awards for Excellence', and in 2002, it has been declared a 'Highly Innovative Project' by the Italian Ministry for Production Activities.

Dans ce cadre, en 2010 la vitrine à gelato de IFI a eu un rôle de premier plan à Istanbul, la capitale européenne du design, et également chez "Casa Azzurri" pendant le Championnat du monde de football en Afrique du Sud, et encore chez "Casa Italia", le quartier général des athlètes italiens, pendant les Jeux Olympiques d'Hiver de 2010 à Vancouver. En 2008, Tonda a obtenu la distinction "Compasso d'Oro ADI" et le prix "Innovations Europain"; en 2006, elle a reçu le prix "Confindustria Awards for Excellence" et, en 2002, elle a été déclarée "Projet hautement innovateur" par le Ministère italien des Activités Productives.

In diesem Umfeld, war in 2010 die Gelato-Vitrine von IFI der Hauptakteur in Istanbul, europäische Hauptstadt des Designs, in "Casa Azzurri", während der Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika und in "Casa Italia", Hauptquartier der Nationalmannschaft bei den Winterolympiaden in Vancouver. In 2008, hat Tonda die Auszeichnung "Compasso d'Oro ADI" und die Anerkennung "Innovations Europain" erhalten; in 2006 wurde Tonda der Preis "Confindustria Awards for Excellence" verliehen und in 2002 wurde Tonda vom Ministerium für den Außenhandel als höchstinnovatives Projekt erklärt.

En este contexto, en el 2010 la vitrina gelato de IFI ha sido protagonista en Estambul, capital europea del diseño, en "Casa Azzurri", durante los Campeonatos mundiales de fútbol en Sudáfrica y en "Casa Italia", cuartel general de la nacional italiana en las Olimpiadas invernales de Vancouver. En el 2008, Tonda ha recibido la asignación "Compasso d'Oro ADI" y el reconocimiento "Innovations Europain"; en el 2006 ha obtenido el premio "Confindustria Awards for Excellence" y en el 2002 se ha declarado Proyecto altamente innovador por el Ministerio italiano para las Actividades Productivas.

TONDA, ECCELLENZE AD ARTE

EXCELLENCE BY DESIGN - L'EXCELLENCE EST NOTRE MÉTIER
MEISTERHAFTE EXZELLENZ - EXCELENCIA HECHA ARTE



La prima vetrina gelato rotonda e rotante pluripremiata per design e tecnologia

Tonda rappresenta la sintesi perfetta tra la capacità espositiva del gelato nelle vetrine tradizionali e la capacità conservativa tipica dei pozzetti. Tonda è unica al mondo nel design e nella tecnologia.

The first round rotating gelato display case award-winner for design and technology

Tonda provides the perfect balance between the display features of a traditional display case and the storage capabilities typical of the gelato pans. The only one of its kind in the world in terms of design and technology.

La première vitrine à glace ronde et tournante dont le design et la technologie ont été récompensés plusieurs fois

Tonda est la synthèse parfaite de la capacité d'exposition du gelato dans les vitrines traditionnelles et de la capacité de conservation typique des bacs. Unique au monde en matière de design, unique au monde en matière de technologie.

Die erste runde und sich drehende Eiseitrine mit mehrfachen Auszeichnungen für Design und Technologie

Tonda ist die perfekte Synthese zwischen Auslage des Gelato in herkömmlichen Vitrinen und der Konservierungskapazität des 'Pozzetto'. Weltweit einzigartiges Design, weltweit einzigartige Technologie.

La primera vetrina gelato redonda y giratoria multipremiada en cuanto a diseño y tecnología

Tonda representa la síntesis perfecta entre la capacidad expositiva del gelato en los mostradores tradicionales y la capacidad de conservación típica de las cubas para gelato. Única en el mundo por su diseño, única en el mundo por su tecnología.



Uniformità di temperatura

L'uniformità di temperatura è garantita dal movimento circolare delle vaschette, dalla chiusura ermetica e dall'avanzato sistema di ventilazione.

Even temperature

Temperature uniformity is guaranteed by the circular movement of the pans, the airtight seal and the avant-garde ventilation system.

Uniformité de température

L'uniformité de température est garantie par le mouvement circulaire des bacs, par la fermeture hermétique et par le système avancé de ventilation.

Gleichmäßige Temperatur

Die gleichmäßige Temperatur ist der kreisförmigen Bewegung der Schalen, dem hermetischen Verschluss und dem modernen Belüftungssystem zu verdanken.

Uniformidad de temperatura

La temperatura uniforme se garantiza gracias al movimiento circular de las bandejas, el cierre hermético y el avanzado sistema de ventilación.



Ergonomia e comfort per l'operatore e facilità di movimentazione grazie alle ruote

L'operatore può servire il gelato mantenendo una postura corretta grazie al movimento rotatorio delle vaschette in senso orario o antiorario che porta il gelato verso di lui (tempo di arrivo vaschetta: max 4,5 sec.), guidato da un comando a pedale o manuale. L'operatore evita inoltre di inserire mano e avambraccio all'interno della vetrina dove permane una temperatura rigida (-14°/-18°C).

User-friendly, comfortable for the operator and easy to move thanks to its wheels

The operator can serve the gelato while maintaining the correct posture thanks to the clockwise or anticlockwise rotary movement of the pans, controlled either by a pedal or manually, which carries the gelato to him (maximum pan arrival time 4.5 sec.). The operator does not need to put his hand or arm inside the display case where the temperature is below freezing point (6.8°/-0.4° F).

Ergonomie et confort pour l'opérateur et facilité de mouvement grâce aux roues

L'opérateur peut servir le gelato en conservant une posture correcte grâce au mouvement rotatoire des bacs dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre qui permet au gelato de se positionner devant lui (temps d'arrivée bac : 4,5 s max.), grâce à une commande à pédale ou manuelle. L'opérateur évite également de placer mains et avant-bras à l'intérieur de la vitrine où la température est très basse (entre -14 / -18 °C).

Ergonomisch und bequem für den Verkäufer. Leichte Verschiebbarkeit durch Rollen

Der Verkäufer kann das Gelato mit einer korrekten Körperhaltung servieren, dank der über Pedal oder von Hand gesteuerten Drehbewegung der Schalen nach rechts oder links, welche das Gelato direkt zu ihm hinbringt (Drehzeit der Schalen: max. 4,5 sec.). Daneben muss der Verkäufer Hand und Unterarm nicht in das Innere der Vitrinen stecken, in dem strenge Temperaturen (-14°/-18°C) herrschen.

Ergonomía y confort para el operador y facilidad de desplazamiento gracias a las ruedas

El operador puede servir el gelato manteniendo una postura correcta gracias al movimiento giratorio de las bandejas, accionado mediante pedal o manualmente, tanto hacia la derecha o hacia la izquierda, para que el gelato llegue delante suyo en menos de 4,5 segundos. Además, el operador no tiene que introducir la mano ni el brazo dentro del mostrador donde hay una temperatura muy baja (entre -14°C / -18° C).

**Perfetto mantenimento del gelato**

Il perfetto mantenimento del gelato è garantito dalla totale uniformità di temperatura, dal minor numero di sbrinamenti e dalla chiusura ermetica con vetro camera temperato, pirolitico e riscaldato.

Perfect preservation of the gelato

The perfect preservation of the gelato is guaranteed by the complete uniformity of the temperature, by the fewer defrostings required and by the airtight seal of the doubleglazed, heated, pyrolytic tempered glass.

Parfaite conservation du gelato

La parfaite conservation du gelato est garantie par une uniformité totale de température, par le nombre minimal de dégivrages et par la fermeture hermétique avec double vitrage trempé, pyrolytique et chauffé.

Perfekte Konservierung des Gelato

Die perfekte Konservierung des Gelato wird von der totalen Gleichmäßigkeit der Temperatur, von den weniger häufigen Abtauvorgängen und von dem hermetischen Verschluss mit Doppelglasscheibe aus gehärtetem, pyrolytischem und erwärmtem Glas gewährleistet.

Perfecta conservación del gelato

La perfecta conservación del gelato está garantizada por una temperatura siempre uniforme, una menor cantidad de descarchados y el cierre hermético mediante un vidrio con cámara, templado, pirolítico y calentado.

**Risparmio energetico**

Tonda è stata progettata per garantire il risparmio energetico (fino al 15%) grazie alla chiusura ermetica, alla maggiore coibentazione e agli sbrinamenti intelligenti (sistema RDF).

Energy saving

Tonda has been designed to guarantee energy savings of up to 15% thanks to the airtight sealing system, the increase insulation and the intelligent defrosting system (RDF).

Économie d'énergie

Tonda a été conçue afin de garantir une économie d'énergie (jusqu'à 15 %) grâce à la fermeture hermétique, à l'isolation accrue et aux dégivrages intelligents (système RDF).

Energieeinsparung

Dank des hermetischen Verschlusses, der ausgezeichneten Dämmung und des intelligenten Abtauens (RDF-System) hilft Tonda Energiekosten einzusparen (bis zu 15%).

Ahorro energético

Tonda ha sido concebida para garantizar un ahorro energético de hasta el 15% gracias a su cierre hermético, el mayor aislamiento y los descarchados inteligentes (sistema RDF).

**Completa visibilità**

La totale visione del prodotto anche per i bambini è assicurata dalla inclinazione della vetrina di 7,5° e dall'altezza di 827 mm lato cliente.

All-round visibility

The all-round visibility of the product, including for children, is guaranteed by the 7.5° inclined glass and the 2' - 8 1/2" height of the customer's side of the case.

Visibilité totale

La vision totale du produit, également pour les enfants, est assurée par l'inclinaison de la vitrine à 7,5° et par la hauteur de 827 mm côté client.

Komplette Sicht

Die totale Sicht auf das Produkt, auch für Kinder, wird durch die 7,5° Neigung der Vitrine und die Höhe von 827 mm an der Kundenseite gewährleistet.

Visibilidad total

El producto también puede ser visto fácilmente por los niños gracias a la inclinación del mostrador de 7,5° y a la altura de 827 mm por el lado del cliente.



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 LAMPADE 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 Eissortenhalter 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 may contain small glasses from a minimum of 29 to a maximum of 174 or 199 for the Tonda UC version, where the central flavour markers holder may be changed with a tray. This accessory item (stainless steel 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.

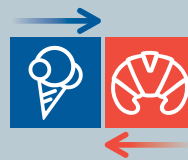
TONDA 4 STAGIONI



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 cones - 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

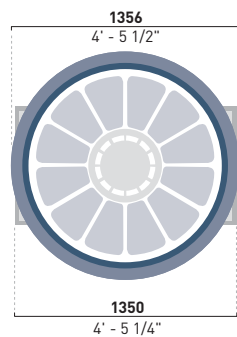
Configurazione con base mm 1350

Configuration with base 4' - 5 1/4"

Configuration avec la base mm 1350

Anordnung mit Basis mm 1350

Configuración con base mm 1350



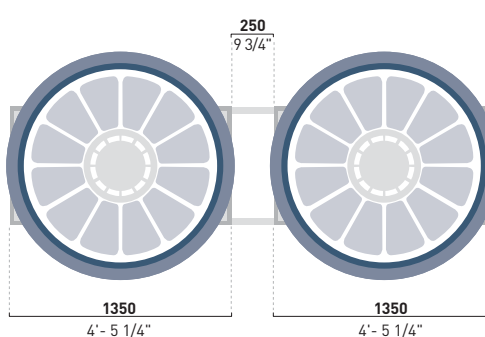
Canalizzazione di due vetrine con base mm 1350

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

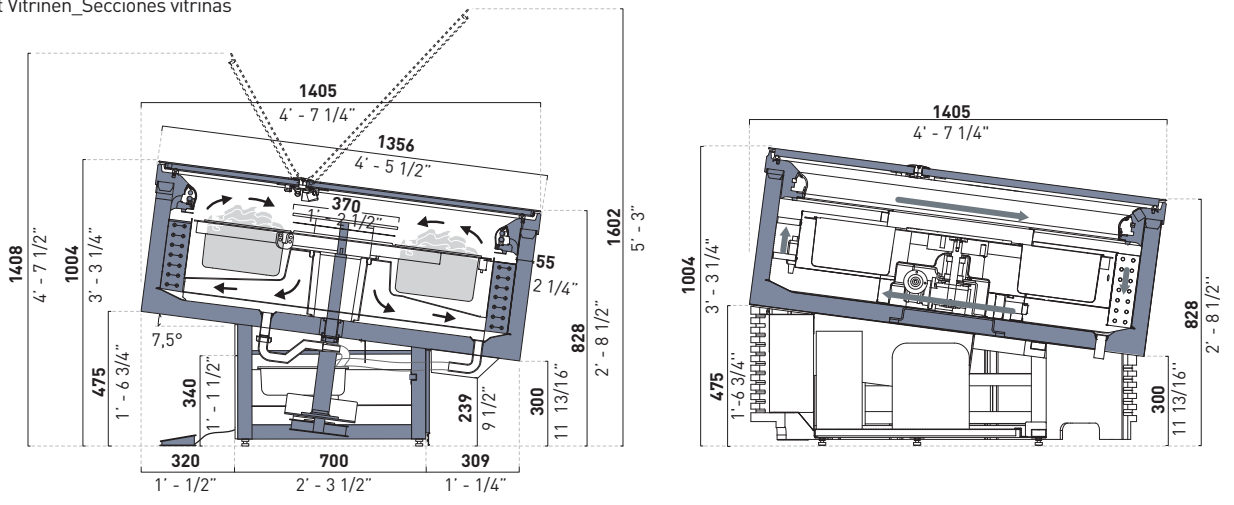
Hipótesis de canalización de dos vitrinas con base mm 1350





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



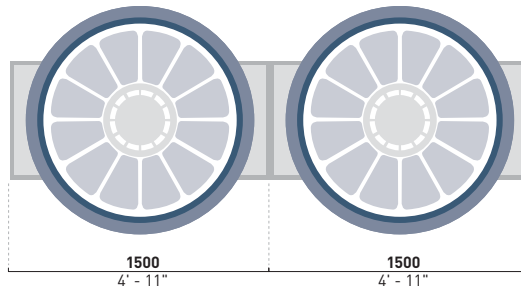
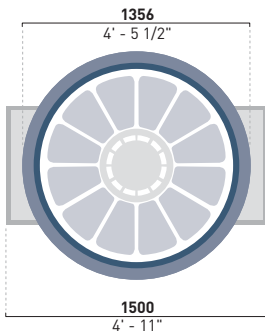
Tonda 18

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 à 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.
- _ Abtaung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion (als option).
- _ Abtaungssteuerung über RDF-System (Reduced Defrosting Frequency). Die Zeit zwischen den Abtaungen 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.



IFI s.p.a.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 TAVULLIA (Pesaro) - Italy
Tel. +39 0721 20021
Fax +39 0721 201773
www.ifi.it - info@ifi.it

