



**P82 VETRINE**  
**P82 DISPLAY CASES**  
**01.2007**



# P82 VETRINE/ P82 DISPLAY CASES



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**STRUTTURA** - La vasca della vetrina P82 è realizzata in monoblocco con isolamento in poliuretano 40K/m<sup>3</sup> con spessore variabile di minimo 50 mm. Il basamento è in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno ad alta temperatura e piedini regolabili per la perfetta messa in bolle dell'areo.

**REFRIGERAZIONE GELATERIA** - L'impianto di refrigerazione è ventilato con mono mandata d'aria e sbrinatorio rapido automatico a gas caldo programmato per cicli di sei ore. La temperatura di esercizio è di -14°C/-18°C ed è regolata da quadro comandi elettronico. Un termometro LCD visibile dal lato pubblico rileva la temperatura di esercizio all'interno della vetrina.

**REFRIGERAZIONE PASTICCERIA** - L'impianto di refrigerazione è ventilato con circolazione d'aria a bassa velocità ed un indice di umidità relativa del 70%/80%. Lo sbrinatorio automatico è programmato per cicli di otto ore. La temperatura di esercizio sul piano espositivo è di +3°C/+8°C ed è regolata da quadro comandi elettronico. Un termometro LCD visibile dal lato pubblico rileva la temperatura di esercizio all'interno della vetrina.

**FINITURE** - Il castello vetri è realizzato in alluminio anodizzato colore argento. Il pianetto di lavoro lato operatore è in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite. Il vetro curvo anteriore è temperato camera e riscaldato, si apre dal basso verso l'alto tramite pistoncini a gas che pe mettono di fermare il vetro in diverse posizioni, lasciando il tettino superiore fisso. Scorrevoli in plexiglas chiudono la vetrina sul lato operatore. I fianchi terminali sono realizzati in poliuretano ad alta densità 470 Kg/m<sup>3</sup>.

**CONFIGURAZIONI GELATERIA** - P82 gelateria con motore interno (MI) e senza motore (SM) è dotata di vaschetta evapora condensa con resistenza elettrica. Nel caso di motore interno, per facilitarne l'estrazione l'unità condensatrice viene collocata su un piano in metallo scorrevole su guide. La vetrina è dotata di segna gusti luminoso e può alloggiare una doppia fila di vaschette da 360x165 mm.

**CONFIGURAZIONI PASTICCERIA** - P82 pasticceria è sempre dotata di impianto per lo scarico della condensa e può essere configurata con motore interno (MI) oppure senza motore (SM). Nel caso di motore interno, per

facilitarne l'estrazione l'unità condensatrice viene collocata su un piano in metallo scorrevole su guide. P82 pasticceria con piano fisso inclinato è dotata di piani in acciaio inox estraibili e di due mensole espositive da 280 mm con plafoniere di illuminazione integrate. È possibile raffreddare le plafoniere con apposito chiller. P82 pasticceria con cassette estraibili è dotata di due mensole espositive superiori da 240 mm con plafoniere di illuminazione integrate e di una terza mensola espositiva inferiore da 290 mm refrigerata.

**VERSIONI** - La versione Techno è fornita senza pannellaggio estetico, fianchi, zoccolo e mascherina di aerazione (P82 MAS). Le versioni LC e IM comprendono pannellaggio frontale laccato o impiallacciato, mascherina di aerazione laccata e fianco laterale laccato con cartella estetica laccata o impiallacciata.

## TECHNICAL FEATURES

**CONSTRUCTION** - The P82 ice-cream display case tank consists of a monoblock structure insulated with 40K/m<sup>3</sup> polyurethane with 50 mm min. variable thickness. The base has a tubular steel frame, an epoxy powder coating baked on at high temperature, and adjustable feet for perfect levelling.

**REFRIGERATION ICE CREAM DISPLAY CASE** - The refrigeration system is ventilated through single air ventilation. Automatic and high-speed 6-hour cycle defrosting with hot gas. The working temperature, ranging from -14°C to -18°C, is regulated through an electronic control panel. A LCD thermometer, visible from the front side (public's side), takes the working temperature inside the unit.

**REFRIGERATION PASTRY DISPLAY CASE** - The refrigeration system is ventilated through low speed air circulation and has a relative humidity rate of 70-75%. Automatic defrosting is programmed in cycles of 8 hours. The working temperature of the display surface ranges from +3°C to +8°C and is regulated by an electronic control panel. A LCD thermometer, visible from the front side (public's side), takes the working temperature inside the unit.

**FINISHES** - The glass frame is made in silver-painted anodised aluminium. The worktop on the operator's side comes in AISI 304 18/10 stainless

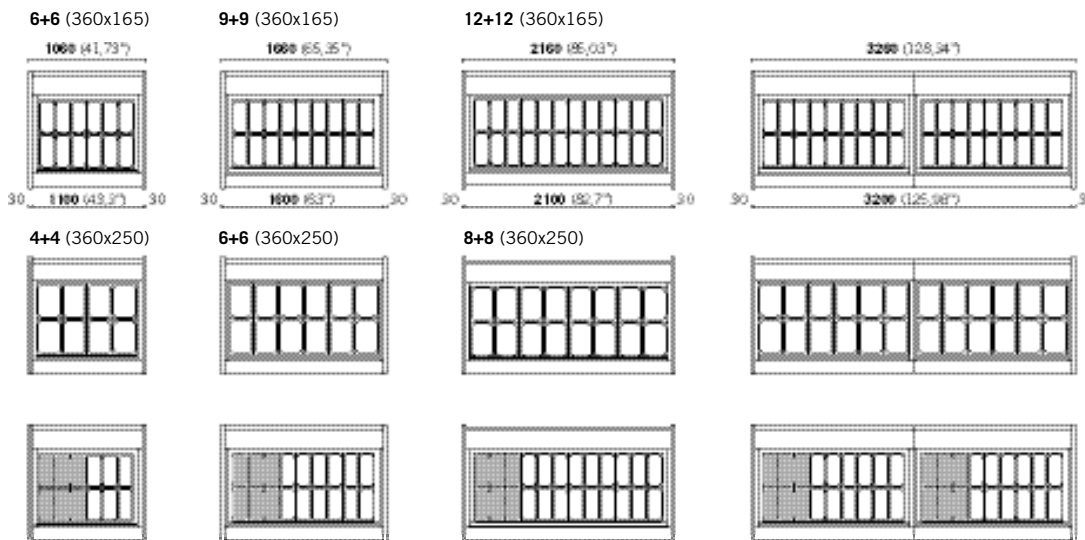
steel with Scotchbrite finish. The curved front is in tempered, heated, double glass and opens upwards by means of gas-operated pistons that allow the glass front to be moved in different positions while leaving the upper top fixed in place. Plexiglas sliding doors close the display unit, located on the operator's side; the sliding doors runners are removable for easier cleaning. The end panels are in shipbuilding veneered plywood, wood-tinted or lacquered.

**CONFIGURATIONS ICE CREAM DISPLAY CASE** - The P82 ice-cream display case with internal motor (MI) or without motor (SM) is fitted with a condensate evaporation tank with electric resistor. When the internal motor is fitted, the condenser is located on a metal surface sliding on runners in order to remove it easily. The display case is fitted with lit flavour cards and may contain a double row of tubs measuring 360x165.

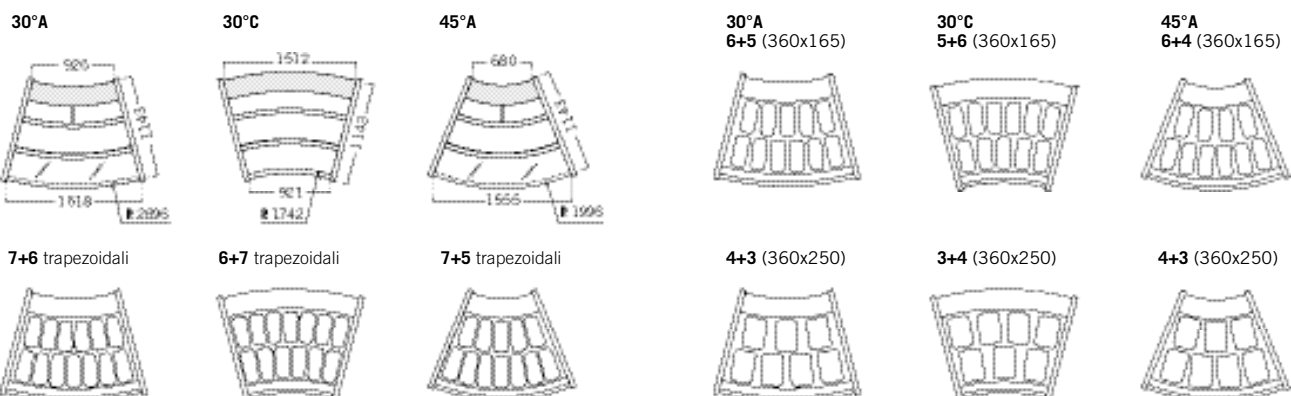
**CONFIGURATIONS PASTRY DISPLAY CASE** - P82 pastry display case is always fitted with a condensate drain system and may come with internal motor (MI) or without motor (SM). When the internal motor is fitted, the condenser is located on a metal surface sliding on runners in order to remove it easily. The P82 pastry display case with fixed, inclined top comes equipped with stainless steel pull-out tops and two display shelves measuring 280 mm with two incorporated lamp-holders. It is possible to cool the lampholders through the special chiller. The P82 pastrydisplay case is fitted with upper display shelves measuring 240 mm and incorporated lamp-holders and with a third, lower, refrigerated display shelf measuring 390 mm.

**VERSIONS** - The Techno version comes without aesthetic panelling, without side panels, without plinth and without ventilation grille for motor compartment (P82 MAS). The LC Lacquered versions come with lacquered front panelling.

## Configurazioni vaschette gelato/xxx



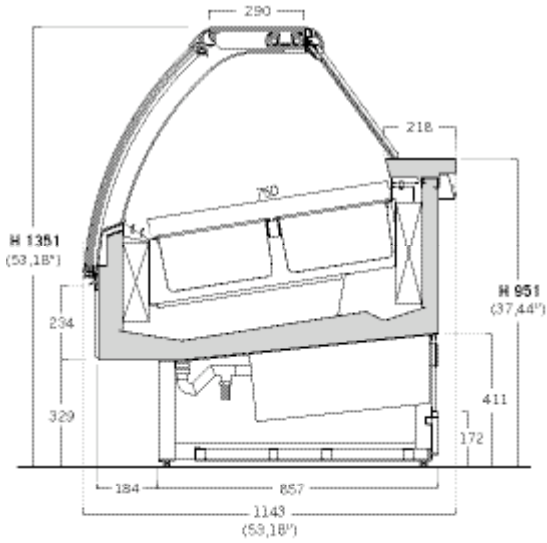
## TD 3+3 Temperatura differenziata/ Differentiated temperature



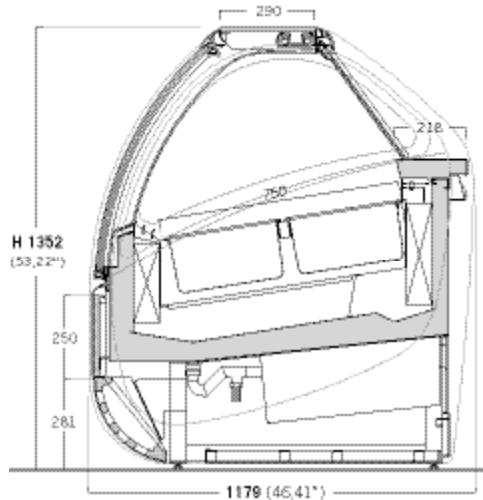
# P82 VETRINE/ P82 DISPLAY CASES



**A**



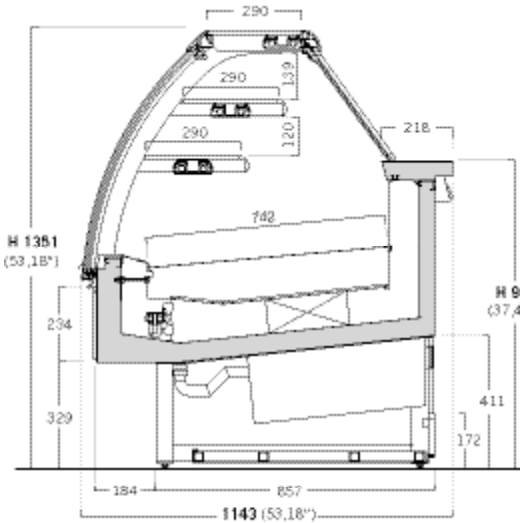
**B**



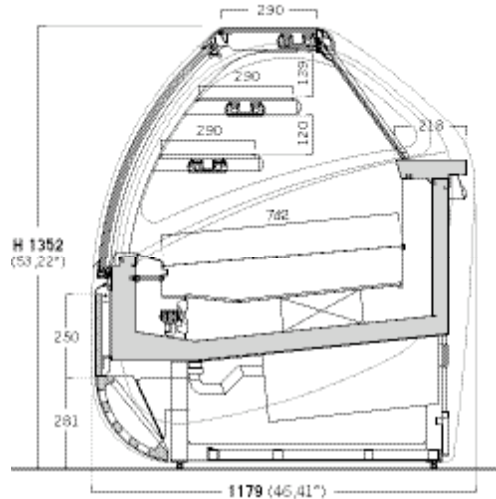
**A Sezione Techno P82 gelateria/  
Cross-section of Techno**

**B Sezione pannellata P82 gelateria/  
Cross-section of the panelled version**

**C**



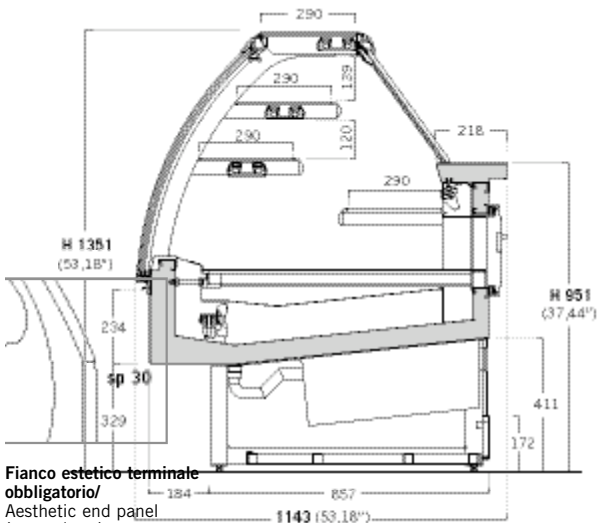
**D**



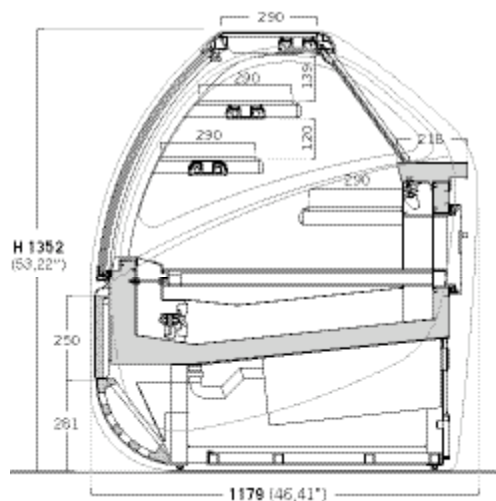
**C Sezione Techno P82 pasticceria con  
piano fisso e pianetto lavoro in acciaio  
inox/ Cross-section of Techno with fixed  
top and worktop in stainless steel**

**D Sezione pannellata P82 pasticceria con  
piano fisso e pianetto lavoro in acciaio  
inox/ Cross-section of panelled version  
with fixed top and worktop in stainless  
steel**

**E**



**F**



**E Sezione Techno P82 pasticceria con  
cassetti estraibili e pianetto lavoro in  
acciaio inox/ Cross-section of Techno  
with removable drawers and worktop in  
stainless steel**

**F Sezione pannellata P82 pasticceria  
con cassetti estraibili e pianetto lavoro  
in acciaio inox/ Cross-section of panelled  
version with removable drawers and  
worktop in stainless steel**

**Fianco estetico terminale  
obbligatorio/  
Aesthetic end panel  
(compulsory)**

# P82 DATI TECNICI/ P82 TECHNICAL DATA

## 50 HZ

MODELLO MODEL	TENSIONE VOLTAGE (V)	FREQUENZA FREQUENCY (HZ)	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER (W)	ESERCIZIO WORKING TEMP. (°C)	CILINDRATA CAPACITY (CM3)	RESA REFRIGERATING CTY. (W/°C)
<b>P82 GELATERIA/ P82 ICE-CREAM DISPLAY CASE</b>						
1100	400 / 3	50	890	-12; -20	34,45	1200
1600	400 / 3	50	1345	-12; -20	77,54	1580
2100	400 / 3	50	1710	-12; -20	99,7	2100
3200	400 / 3	50	2000	-12; -20	149,5	2780
A1 - 30°	400 / 3	50	890	-12; -20	34,45	1200
A2 - 30°	400 / 3	50	890	-12; -20	34,45	1200
A2 - 45°	400 / 3	50	890	-12; -20	34,45	1200
1100	230	50	682	-12; -20	34,45	1200
1600	230	50	806	-12; -20	77,54	1580
2100	230	50	1010	-12; -20	99,7	2100
3200	230	50	1522	-12; -20	149,5	2780
A1 - 30°	230	50	567	-12; -20	34,45	1200
A2 - 30°	230	50	652	-12; -20	34,45	1200
A2 - 45°	230	50	494	-12; -20	34,45	1200
<b>P82 PASTICCERIA CON CASSETTI/ P82 PASTRY DISPLAY CASE WITH DRAWERS</b>						
1100	230	50	1013	+3; +8	8,85	837/-10
1600	230	50	1202	+3; +8	12	1161/-10
2100	230	50	1375	+3; +8	14	1375/-10
3200	230	50	2011	+3; +8	21,5	1927/-10
<b>P82 PASTICCERIA CON PIANO FISSO/ P82 PASTRY DISPLAY CASE WITH FIXED TOP</b>						
1100	230	50	1013	+3; +8	8,85	837/-10
1600	230	50	1202	+3; +8	12	1161/-10
2100	230	50	1375	+3; +8	14	1375/-10
3200	230	50	2011	+3; +8	21,7	1927/-10
A1 - 30°	230	50	1102	+3; +8	12	1161/-10
A2 - 30°	230	50	1126	+3; +8	12	1161/-10
A2 - 45°	230	50	1126	+3; +8	12	1161/-10
<b>P82 PRALINERIA CON PIANO FISSO / P82 CONFECTIONERY DISPLAY CASE WITH FIXED TOP</b>						
1100	230	50	1723	14	8,85	837/-10
1600	230	50	2522	14	12	1161/-10
2100	230	50	2645	14	14	1375/-10

## 60 HZ

MODELLO MODEL	TENSIONE/ VOLTAGE (V)	FREQUENZA FREQUENCY (HZ)	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER (W/A)	ESERCIZIO WORKING TEMP. °C (°F)	CILINDRATA CAPACITY (CM3)	RESA REFRIGERATING CTY. W/°C (Btu/h, °F)
<b>P82 GELATERIA/ P82 ICE-CREAM DISPLAY CASE</b>						
1100	208-220	60	9	-10/-4	34,45	4100
1600	208-220	60	18	-10/-4	77,54	5390
2100	208-220	60	19	-10/-4	77,54	5390
A1 - 30°	208-220	60	9	-10/-4	34,45	4100
A2 - 30°	208-220	60	9	-10/-4	34,45	4100
A2 - 45°	208-220	60	9	-10/-4	34,45	4100
<b>P82 PASTICCERIA CON CASSETTI/ P82 PASTRY DISPLAY CASE WITH DRAWERS</b>						
1100	115	60	8,54	+40/+46	9,4	5095
1600	115	60	10,58	+40/+46	11,3	6193
2100	115	60	12,44	+40/+46	13,3	7526
<b>P82 PASTICCERIA CON PIANO FISSO/ P82 PASTRY DISPLAY CASE WITH FIXED TOP</b>						
1100	115	60	8,54	+40/+46	9,4	5095
1600	115	60	10,58	+40/+46	11,3	6193
2100	115	60	12,44	+40/+46	13,3	7526
A1 - 30°	115	60	10,04	+40/+46	9,4	6193
A2 - 30°	115	60	10,14	+40/+46	9,4	6193
A2 - 45°	115	60	10,14	+40/+46	9,4	6193



LAI  
Strada Provinciale Feltresca, 70  
61010 Rio Salso di Tavullia (PU) - Italia  
tel +39 0721 90521 fax +39 0721 905261  
www.lai55.it info@lai55.it

Numero Verde 800/868106

LAI è una divisione di LAI is a division of

IRD srl  
Strada Provinciale Feltresca, 70  
61010 Rio Salso di Tavullia (PU) - Italia

© Copyright IRD srl  
Rio Salso di Tavullia (PU) Italia, 2005  
Tutti i diritti riservati.  
All rights reserved.

LAI si riserva il diritto di apportare  
modifiche ai prodotti illustrati in questo  
catalogo in qualunque momento senza  
l'obbligo di preavviso.

LAI reserves the right to make  
modifications on any products shown in  
this catalogue at any time and without  
prior notice.

