



Milia



3065103
ETL
NIF 2
UL STD 411
US - CAN/CSA C22.2 STD 100

Intertek Intertek

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



IT

CARATTERISTICHE TECNICHE:

STRUTTURA

- Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili.
- Scocca monoblocco con spessore minimo di 50 mm schiumata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc).
- Struttura porta vaschette con segnapasti integrato in acciaio inox verniciato nero RAL 9005 a polveri epossidi-poliestere, illuminata da sotto da una fascia LED 4000°K per creare l'effetto sospeso. La struttura accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori ed anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.
- N° 36 etichette segna gusti in Plexiglas retro verniciato nero.
- Piano lavoro lato operatore schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA.
- Vetro frontale camera, pirolitico, riscaldato e temperato, spessore 22 mm, con maniglia integrata nel profilo superiore e apertura assistita dall'alto verso il basso tramite pistoni a gas.
- Vetri laterali camera, pirolitici, riscaldati e temperati, spessore 19 mm.
- Tetto fisso in vetro singolo, pirolitico, riscaldato e temperato profondo 490 mm con plafoniera di illuminazione LED 5000°K.
- Sistema di chiusura lato operatore con ante scorrevoli in Plexiglas curvato, spessore 8 mm, con maniglie fresate.
- Pannellatura frontale e fianchi esterni sagomati in multistrato di pioppo, spessore 31.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.
- Zoccolo in multistrato marino, spessore 11.5 mm, rivestito in laminato su entrambi i lati, oppure laccato RAL.
- Illuminazione LED 4000°K tra pannelli superiori e zoccolo rientrante sui 3 lati, che contribuisce a dare leggerezza al volume della vetrina.

MILIA gelato è disponibile nei moduli lineari 1200, 1700 e 2200 (senza fianchi, con fianchi 1262, 1762 e 2262 mm), con altezza 1151 mm.

SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)

La vetrina gelato MILIA è dotata di sistema di chiusura ermetica HCS che consente di conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura. Il sistema HCS è composto da:

- ante scorrevoli in plexiglas con guarnizioni laterali in PVC a tenuta ermetica;
- sensori di chiusura che rilevano quando la vetrina è chiusa;
- sistema di sbrinamento a tempo RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Grazie al sistema HCS lo sbrinamento avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico.

REFRIGERAZIONE

L'impianto di refrigerazione ventilato con doppio evaporatore e flusso sopraelevato garantisce omogeneità di temperatura in vasca. La vetrina è dotata di due evaporatori per garantire una maggiore autonomia di ore di lavoro continuo. Lo sbrinamento rapido (automatico a gas caldo con unità condensatrice a bordo, inversione di ciclo con unità condensatrice remota) è differenziato tra evaporatore anteriore ed evaporatore posteriore: ciclo di 4 ore per quello anteriore e di 12 ore per quello posteriore. La fine dello sbrinamento è controllata da una sonda dedicata posta sull'evaporatore. L'unità condensatrice, se a bordo della vetrina, è posta in un apposito vano su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo. Lo sportello sulla griglia consente di accedere al filtro del condensatore per le operazioni di pulizia. Pannello comandi elettronico per la gestione dell'impianto refrigerante ed elettrico, con ripetitore digitale di temperatura all'interno della vetrina a vista del cliente.

MILIA è testata a 35°C e 60% U.R. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C.

VERSIONE "4 STAGIONI"

La vetrina gelato MILIA è disponibile anche nella versione "4 STAGIONI": grazie al pulsante di commutazione è possibile con un semplice "click" passare dalla funzione gelateria "BT" (= temperatura negativa -2°C/-18°C) alla funzione pasticceria o snack "TN" (= temperatura positiva +4°C/+8°C). Opzionale il piano espositivo in acciaio inox da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria o snack.

EN

FEATURES:

STRUCTURE

- Lower supporting structure in tubular steel painted in epoxy powder and stove-enamelled at 180° with stiffening parts and adjustable legs.
- Monobloc body at least 50 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³).
- Pan-holding structure in black epoxy powder painted stainless steel with integrated glass flavour marker, illuminated from below by a 4000°K LED strip to create the suspended effect. The structure can hold two rows of pans (360x165x150 mm or 360x250x150 mm) which rest on rear and front longitudinal cases and on a central support tube with spacers that hold the pans in place.
- N.36 black painted Plexiglas labels.
- Worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³) and covered with AISI 304 stainless steel with BA polished finish.
- Double-glazing front glass, 22 mm thick, pyrolytic, heated and tempered, with integrated handle in the upper profile. The front glass opens upwards, by means of gas pistons.
- Double-glazing side panels, 19 mm thick, pyrolytic, heated and tempered.
- Fixed top in single, pyrolytic, heated and tempered glass, 490-mm deep, with 5000°K LED lighting.
- Closing system on the operator's side by means of 8mm-thick Plexiglas sliding doors with milled handles.
- Front paneling and shaped exterior side panels in poplar plywood, 31.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.
- Plinth in marine plywood, 11.5 mm thick, covered in laminate on both sides, or RAL lacquered.
- 4000°K LED lighting between upper panels and recessed plinth (on 3 sides), which helps to give lightness to the volume of the display case.

MILIA gelato display case is available in 1200, 1700 and 2200 mm linear modules (without side panels; 1262, 1762, 2262 with side panels); with a height of 1151 mm.

HCS CLOSURE SYSTEM (Hi-performance Closure System)

The MILIA gelato display case is equipped with the HCS closure system that allows preserving the gelato in the display case without needing to store it in chiller cabinets or refrigerated cells at low temperature. The HCS system is composed of:

- Plexiglas sliding doors with airtight PVC side seals;
- Closing sensors that detect when the display case is closed;
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) timed defrosting system.

Thanks to the HCS system, the display case is defrosted only when necessary, creating the conditions for perfect gelato preservation (less stress on the gelato) and a relative energy saving.

REFRIGERATION

The ventilated refrigeration system with double evaporator and raised flow ensures homogeneous temperature in the tank. The display case is equipped with two evaporators to ensure greater autonomy of continuous operation. Fast defrosting (automatic with hot gas and onboard condenser unit, cycle inversion with remote condenser unit) is differentiated between the front and the rear evaporator: a cycle of 4 hours for the front and 12 hours for the rear one. The end of defrosting is controlled by a dedicated sensor on the evaporator. The condenser unit, if onboard the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction and is protected by an AISI 304 stainless steel grille with BA polished finish. A door on the grid allows to remove the condenser filter for cleaning. Electronic control panel for refrigeration and electric system management with digital temperature repeater in the display case facing the customer.

Test at 35°C and 60% RH. Operating temperature -2°C/-18°C.

"4-SEASONS" VERSION

The MILIA gelato display case is also available in the 4-SEASONS VERSION: the toggle switch allows with just a click changing from the BT gelato (= negative temperature -2°C/-18°C) to the TN pastry or snack function (= positive temperature +4°C/+8°C). Optional stainless steel display top instead of the gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or snacks.



Milia

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI
GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE

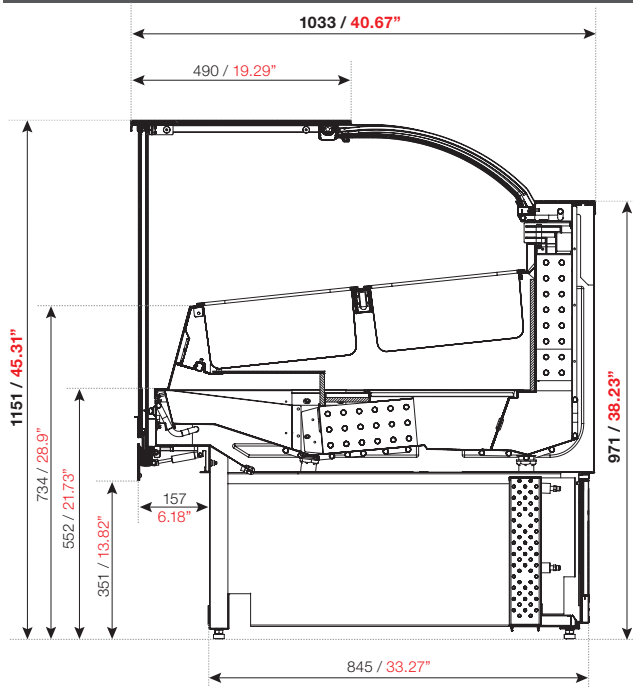


ETL
NAB 7
UL STD 471
US - CANADA CULZ STD n. 100

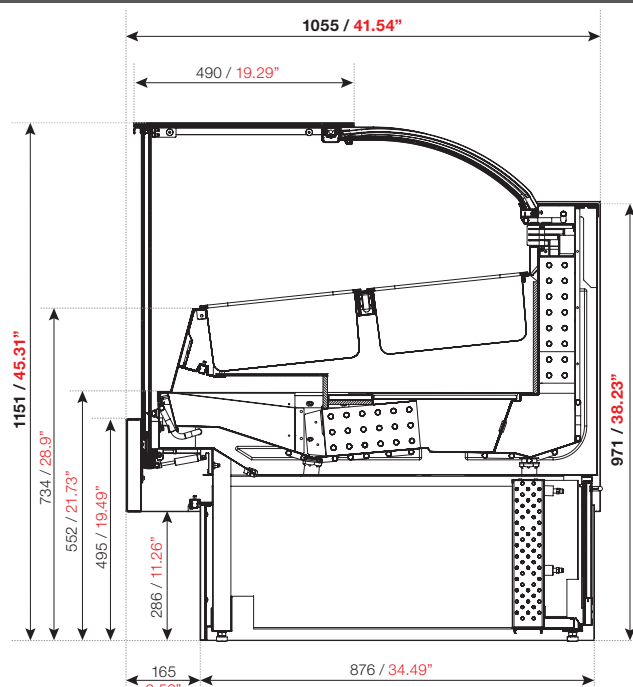
Intertek Intertek



SEZIONI | SECTION VIEWS



SENZA PANNELLO FRONTALE E SENZA FIANCHI
WITHOUT FRONT AND SIDE PANELS



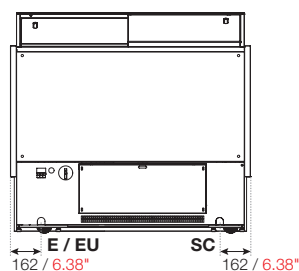
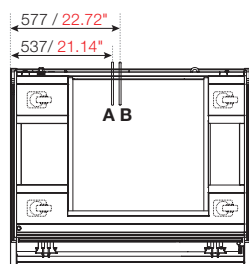
CON PANNELLO FRONTALE E FIANCHI
WITH FRONT AND SIDE PANELS

SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME

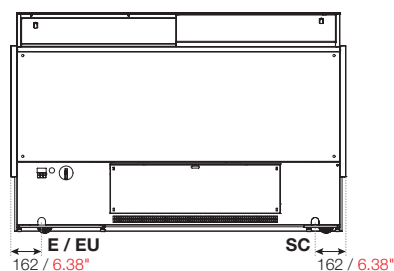
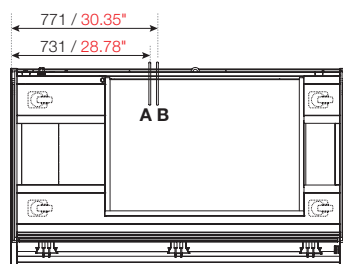
A - Tubo mandata Ø 12
B - Tubo aspirazione Ø 16
SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
E - Alimentazione elettrica per vetrina
EU - Alimentazione elettrica per unità condensatrice remota (UCR)

A - Delivery tube Ø 12
B - Aspiration tube Ø 16
SC - Condensate drain with 3/4" no return valve
E - Electric power for display case
EU - Electric power for remote condensing unit (UCR)

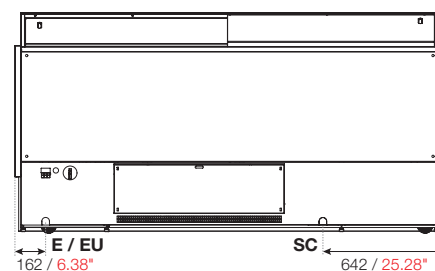
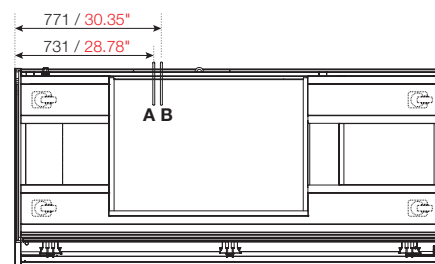
L 1262 / 49.68"



L 1762 / 69.37"



L 2262 / 89.05"





Milia

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE

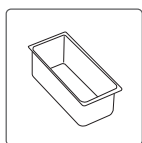


ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US - CAN/CSA C22.2 STD 14, 100

Intertek Intertek



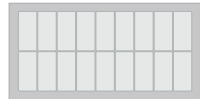
MODULI E VASCHE GELATO | UNITS AND GELATO PANS LAYOUT



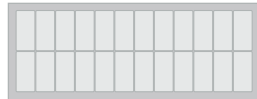
L 1262



L 1762



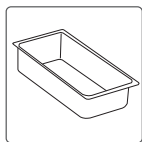
L 2262



VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x165
14.2"x6.5"

H 120 mm / 4.72" 5 litri / liters

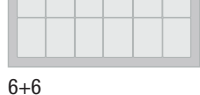
H 150 mm / 5.91" 7 litri / liters



360 x 250



4+4



6+6



VASCETTA GELATO
GELATO PAN
360x250
14.2"x9.8"

H 80 mm / 3.15" 5,5 litri / liters

H 120 mm / 4.72" 8,5 litri / liters

H 150 mm / 5.91" 10,5 litri / liters

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza con 2 fianchi Length with 2 side panels		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1200	1262	49.68	1055	41.54	320	705	1654x1099xH1584	65.1"x43.3"xH 62.4"	383	844
L 1700	1762	69.37	1055	41.54	390	860	2154x1099xH1584	84.8"x43.3"xH 62.4"	470	1036
L 2200	2262	89.05	1055	41.54	440	970	2724x1099xH1584	107.2"x43.3"xH 62.4"	539	1188

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA



CON MOTORE A BORDO (UC)
WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

230V/1Ph/50Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm³					
L 1200	1406	6.22	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 1700*	2502	11.23	971+971	3315+3315	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 2200*	2635	11.74	971+971	3315+3315	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units



CON MOTORE A BORDO (UC)
WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

220V/1Ph/60Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class			Temperatura di esercizio Operating temperature	
	W	A	W/H	BTU/h		°C	°F	U.R. R.H. R.F. H.R.	°C	°F
GAS R452A			-30°C	-22°F	cm³					
L 1200	1427	7.04	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 1700*	2543	12.86	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F
L 2200*	2676	13.37	1085+1085	3700+3700	34,5+34,5	35°C	95°F	60%	-2°C; -18°C -2°C; -18°C 4°C; +8°C	+28.4°F; +0.4°F +28°F; +0°F +39°F; 46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units



Milia

VETRINA GELATO / 4 STAGIONI
GELATO / 4-SEASONS DISPLAY CASE



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA



CON MOTORE A BORDO (UC)
WITH BUILT-IN AIR-COOLED CONDENSING UNIT (UC)

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

400V/3+N/50Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption	Resa Cooling capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class	Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F	
L 1200	1795 5.15	1580 5394	77,54	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 1700	2309 7.36	2100 7169	99,70	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 2200	3010 9.88	2500 8535	99,70	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F



CON MOTORE REMOTO ENTRO 20 METRI
WITH CONDENSING UNIT WITHIN 20 METERS

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

400V/3+N/50Hz

Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption	Resa Cooling capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climate class	Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R452A	W A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F	
L 1200	2285 7.85	2100 7169	99,7	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 1700	2743 10.18	2780 9491	149,5	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F
L 2200	2876 10.69	2780 9491	149,5	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -2°C;-18°C 4°C;+8°C	+28.4°F;+0.4°F +28°F;+0°F +39°F;46°F

3065103



ETL
- NSF 7
- UL STD 471
US - CAN/CSA C22.2 STD 14.1 120

Intertek Intertek

CON MOTORE A BORDO (UC) O REMOTO ENTRO 10 M
WITH BUILT-IN CONDENSING UNIT (UC) OR WITH REMOTE
CONDENSING UNIT WITHIN 10 M

TENSIONE E FREQUENZA
VOLTAGE AND FREQUENCY

V/Ph/Hz
208-220/1/60

Modello Unit	Potenza Comp. HP	Breaker size	MCA	MOP	Resa Capacity	Cilindrata Displacement	Classe climatica Climatic class	Temperatura di esercizio Operating temperature	
GAS R404A	W	A	A	A	W/H BTU/h -30°C -22°F	cm ³	°C °F U.R. R.H. R.F. H.R.	°C °F	
L 1200	1,2	15	8	12	1085 3700	34,5	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -18°C +8°C	+28.4°F;+0.4°F +0.4°F 46°F
L 1700*	1,2	25	15	23	1085+1085 3700+3700	34,5+34,5	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -18°C +8°C	+28.4°F;+0.4°F +0.4°F 46°F
L 2200*	1,2	25	18	24	1085+1085 3700+3700	34,5+34,5	35°C 95°F 60%	-2°C;-18°C -18°C +8°C	+28.4°F;+0.4°F +0.4°F 46°F

* 2 compressori | * 2 condensing units