



Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



IT	EN
CARATTERISTICHE TECNICHE:	FEATURES:
LA GAMMA • Pivot TN ventilato per pasticceria (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilato per gelato/pasticceria (-20°C; +2°C) • Pivot BT statico per gelato (-20°C; -10°C) PIVOT è disponibile nei moduli L 650 e L 850 e in 2 colori: • nero RAL 7021 • bianco RAL 9002 MAGGIORE VOLUME ESPOSITIVO La refrigerazione ventilata dal basso verso l'alto consente di aumentare il volume espositivo dell'espositore: sulle versioni ventilate i ripiani di serie sono 6 e sono regolabili in altezza. Solamente nella versione BT statica per gelato i ripiani sono fissi e sono 5 più la base. Quattro ruote doppie pivotanti con freno di bloccaggio. VETRI RISCALDATI Vetri a doppia camera temperati e riscaldati su tutti e quattro i lati per impedire la formazione di condensa in caso di: • installazione a muro; • affiancamento a un banco o a una vetrina; • affiancamento di 2 o più espositori verticali. PORTA CON CHIUSURA AUTOMATICA E SISTEMA ANTI-FOG Porta con maniglia integrata a scomparsa e sistema di chiusura automatica dopo l'apertura per evitare fuoriuscite di aria verso l'esterno. La porta rimane in posizione una volta superati i 90° di apertura per facilitare ingresso e prelievo merce. Un segnale acustico avvisa se la porta è rimasta accidentalmente aperta. Sistema anti-fog di serie sulla porta del Pivot in tutte le configurazioni. La pulizia della pellicola anti-fog necessita di una particolare attenzione, con detergenti neutri o acqua. IMPORTANTE! La porta deve essere lasciata aperta quando la vetrina viene spenta e quando si effettua il passaggio di servizio e quindi di temperatura nella versione BT/TN. RIPIANI IN VETRO • Innovativo sistema di fissaggio dei ripiani in vetro costituito da quattro tiranti con supporti in alluminio brillantato, per la massima visibilità da ogni lato; • versioni con refrigerazione ventilata dotate di 6 ripiani in vetro regolabili in altezza con alzatina posteriore in metacrilato trasparente per garantire la corretta ventilazione all'interno della vetrina; • versione gelato con refrigerazione statica dotata di 5 ripiani fissi più la base; • su ogni ripiano in vetro temperato è indicato il limite di carico (12 kg max). ILLUMINAZIONE Illuminazione con LED a luce diffusa integrata nei montanti e nel tetto (4000° K), per la migliore presentazione del prodotto. REFRIGERAZIONE VENTILATA • Mandata dell'aria in alveolare: la mandata dell'aria è guidata tramite un alveolare in alluminio che dà direzionalità all'aria, garantendo la corretta ventilazione fin dal ripiano più alto; • ripresa di temperatura rapida: il gruppo refrigerante di Pivot è studiato per permettere una ripresa di temperatura, dopo l'apertura della porta, molto rapida ed efficiente: curva di recupero da +8°C a -18°C (26°) in solo 1 minuto; • Pivot TN ventilato per pralineria/pasticceria funge sia da pralineria (temperatura di esercizio +14°C; +18°C con regolazione dell'umidità da 45% a 55%), sia da pasticceria (+4°C; +8°C e 60%/65% U.R.), semplicemente regolando il pannello comandi in temperatura e umidità; • display elettronico full touch, resistente all'acqua e alla polvere; • mascherina a scatto per agevolare l'accesso alla pulizia del filtro di protezione al condensatore.	THE RANGE • Pivot TN ventilated for pastry (+4°C; +8°C) • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry (+14°C; +18°C/+4°C; +8°C) • Pivot BT/TN ventilated for gelato/pastry (-20°C; +2°C) • Pivot BT static for gelato (-20°C; -10°C) PIVOT is available in L 650 and L 850 units, and in 2 colors: • black RAL 7021 • white RAL 9002 GREATER DISPLAY VOLUME Pivot offers the best product visibility and a great display capacity. The bottom-upwards ventilation offer a larger display volume: in the ventilated versions standard adjustable shelves are 6. In the BT static version for gelato shelves are 5 and the base. 4 double pivoting wheels with locking brake. HEATED GLASSES Tempered and heated double glasses on all four sides to avoid condensation in all situations: • installation against the wall • combination with a counter / display case • combination of two or more Pivot display units SELF-CLOSING DOOR AND NO-FOG SYSTEM Door with integrated hidden handle; self-closing system to facilitate ergonomics and avoid air dispersion. The door remains in position once the opening 90° has been exceeded, in order to facilitate the entry and pick up of goods. An acoustic signal will warn us if the door has accidentally been left open. The no-fog system is a standard equipment of all Pivot configurations. Correct cleaning of the anti-fog film requires special attention, exclusive cleaning with neutral detergents or water. IMPORTANT! The door must be left open when the display case gets turned off and when temperature is switched from negative to positive (and viceversa) in the BT/TN version. GLASS SHELVES • The shelf supporting system consists of four struts fitted with shelf holders, all in polished aluminium, for maximum visibility from all sides; • 6 adjustable shelves fitted with rear transparent methacrylate splashback to ensure proper ventilation inside the ventilated display cabinets; • static version with five fixed shelves and base; • the load limit is indicated on each tempered glass shelf (max 12 kg). LIGHTING LED lighting (4000° K) integrated in display case's uprights and roof, for the best presentation of products. VENTILATED REFRIGERATION: • Honeycomb air delivery: the air supply is guided by an aluminum honeycomb that gives air directionality, guaranteeing the correct ventilation up to the highest shelf; • Rapid Temperature Recovery: the Pivot condensing unit is designed to allow a very quick and efficient temperature recovery after the door is opened: temperature recovery curve from +8°C a -18°C (26°) in just 1 minute; • Pivot TN ventilated for chocolate/pastry can be used both for chocolate (+14°C; +18°C, 45%/55% R.H. MAX) and for pastry (+4°C; +8°C, 60%/65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel; • full touch electronic display, water and dust resistant; • snap-on grille for easy access and cleaning of the condenser protection filter.



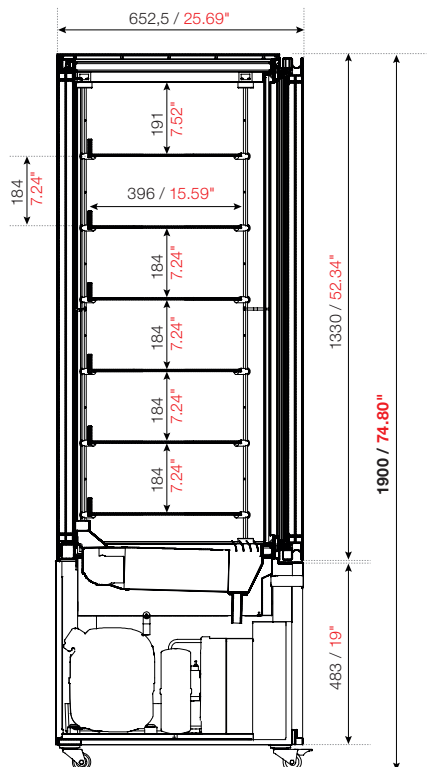
Pivot



ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET

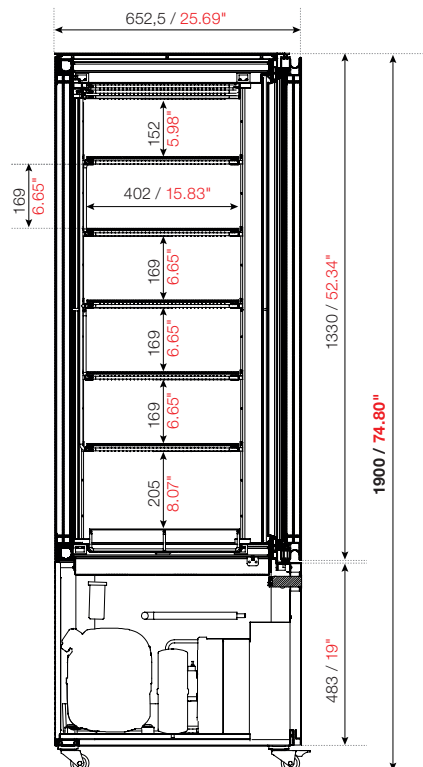


SEZIONI | SECTION VIEWS



VERSIONS WITH VENTILATED REFRIGERATION:

- TN Pastry: +4°C; +8°C
- TN Chocolate/Pastry: +14°C; +18°C; +4°C; +8°C
- BT/TN Gelato/Pastry: -20°C; +2°C



VERSION WITH STATIC REFRIGERATION:

- BT Gelato: -20°C; -10°C

DIMENSIONI - PESO - IMBALLO | DIMENSIONS - WEIGHT - PACKAGING

Modello Unit	Lunghezza Length		Profondità Depth		Altezza Height		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxH Packaging dimensions LxDxH		Peso totale prodotto+imballo Total weight product+packaging	
	mm	in	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 650	650	25.59	652,5	25.69	1900	74.8	242	534	731x754xH 2100	28.8x29.7xH 82.7	265	584
L 850	850	33.46	652,5	25.69	1900	74.8	290	639	931x754xH 2100	36.7x29.7xH 82.7	315	694



Pivot

ESPOSITORE VERTICALE REFRIGERATO VERTICAL REFRIGERATED DISPLAY CABINET



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	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1406	6.65	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1497	6.98	971	3315	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1468	6.92	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1559	7.25	971	3315	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	808	3.89	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	876	4.11	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	+39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1208	5.45	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1476	6.53	1145	3906	10,7	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F

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	
GAS R452A	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-30°C	-22°F						
L 650 BT STATIC FOR GELATO	1426	7.46	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 850 BT STATIC FOR GELATO	1517	7.79	1085	3700	34,5	30°C	86°F	55%	-20°C; -10°C	-4°F; +14°F
L 650 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1488	7.73	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
L 850 BT/TN VENTILATED FOR GELATO/PASTRY	1579	8.06	1085	3700	34,5	35°C	95°F	60%	-20°C; +2°C	-4°F; +35.6°F
	W	A	W/H	BTU/h	cm ³	°C	°F	U.R. R.H.	°C	°F
			-10°C	+14°F						
L 650 TN VENTILATED FOR PASTRY	801	3.84	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR PASTRY	869	4.06	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+4°C; +8°C	39.2°F; +46.4°F
L 650 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1201	5.4	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F
L 850 TN VENTILATED FOR CHOCOLATE/PASTRY	1469	6.48	1032	3523	10,33	35°C	95°F	60%	+14°C; +18°C +4°C; +8°C	+57.2°F; +64.4°F +39.2°F; +46.4°F