

SCHEDE TECNICHE | DATA SHEET



Vetrina gelato e vetrina gelato/pasticceria (convertibile)

- classe di temperatura G1
- test a 35°C e 75% U.R.

Gelato display case & Gelato/Pastry convertible display case

- temperature class G1
- test at 35°C and 75% R.H.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tonda, la prima vetrina gelato rotonda e rotante della storia, nella nuova edizione 2024 introduce sensori ottici di ultima generazione che consentono di attivare e disattivare i comandi di rotazione delle vaschette semplicemente con la gestualità delle mani.

STRUTTURA

- Struttura portante inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili; ruote optional nella versione UC;
- Vasca in monoblocco schiumata con poliuretano a bassa densità (40 kg/mc), spessore isolamento 55 mm.
- Rivestimento esterno circolare in lamiera verniciata bianco RAL 9010 opaco.
- Lato operatore sono presenti due mascherine calamitate per un facile accesso, senza utilizzo di utensili, al filtro condensatore (centrale) e al quadro elettrico (sinistra).
- Zoccolo in lamiera zincata verniciata RAL 7021.
- Piano di esposizione in acciaio inox AISI 304 finitura lucida forato al laser per l'alloggiamento di 12, 15 o 18 vasche gelato di forma trapezoidale.
- Il disco centrale in Krypton® bianco accoglie il sistema magnetico di segnagusti che consente alle targhette di restare in posizione durante la rotazione (targhette optional).
- Il piano espositivo ruota grazie a un motoriduttore comandato da un impianto elettronico. Il movimento rotatorio, oltre a garantire l'uniformità di temperatura sul gelato, permette all'operatore di raggiungere il prodotto in vetrina mantenendo una postura perfettamente ergonomica.
- Grazie ai sensori posizionati sulla cornice, a destra e a sinistra, la rotazione si attiva con un semplice gesto della mano, in una direzione o nell'altra. Non appena raggiunta la vaschetta desiderata, inserendo la mano per prelevare il gelato la rotazione si blocca grazie al sensore posto all'interno alla vasca.
- Oltre ai sensori la rotazione delle vaschette può essere attivata anche tramite il pannello comandi digitale, oppure tramite pedaliera (optional).

SISTEMA DI CHIUSURA HCS (Hi-performance Closure System)

Tonda è dotata di chiusura ermetica superiore costituita da due vetri camera temperati, pirolitici e riscaldati. La cerniera centrale è nascosta dalla serigrafia dei vetri. L'apertura dei vetri è servoassistita grazie all'impiego di pistoni a gas inseriti nella struttura, ma facilmente raggiungibili per la manutenzione ordinaria. I due vetri sono apribili anche contemporaneamente.

Grazie ai sensori che rilevano quando la vetrina è chiusa e al sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency), lo sbrinatorio avviene solamente quando necessario creando le condizioni per una perfetta conservazione del prodotto (meno stress sul gelato) e un relativo risparmio energetico. Poiché lo sbrinatorio avviene solamente quando la vetrina è in uso (aperta), e non quando è chiusa, a fine giornata è possibile conservare il gelato dentro la vetrina senza necessità di riporlo in armadi o celle refrigerate a bassa temperatura (sbrinatorio di sicurezza impostato dopo 24 ore).

REFRIGERAZIONE

- L'impianto di refrigerazione è costituito da un singolo evaporatore semicircolare con passo differenziato e verniciato in cataforesi con laminazione a valvola termostatica.
- La refrigerazione è ventilata, con flusso d'aria convogliato dal lato operatore verso il lato cliente. Il movimento circolare tende ad uniformare la temperatura all'interno della vetrina su tutti i gusti.
- Unità condensatrice incorporata con sbrinatorio a gas caldo oppure unità condensatrice remota con sbrinatorio a inversione di ciclo.
- Display elettronico full touch, resistente all'acqua e alla polvere.

La vetrina **Gelato/Pasticceria** ha un pulsante di commutazione sul pannello comandi che consente di passare dalla funzione gelateria (-2°C; -18°C) alla funzione pasticceria (+4°C; +8°C) e viceversa. Optional i piani espositivi da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria.

TECHNICAL FEATURES

Tonda, the first round and rotating gelato display case in history, in the new 2024 edition launches the new control over gelato serving; thanks to latest-generation sensors, you will be able to activate and deactivate the rotation controls with a simple movement of your hand.

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 55 mm thick insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m³).
- Circular external cladding in sheet metal, painted white matt RAL 9010.
- Operator side with two magnetic masks for easy access, without using tools, to the condenser filter (central) and to the electrical panel (left-hand).
- Plinth in galvanized sheet metal painted RAL 7021.
- Display surface in AISI 304 stainless steel with glossy finish, laser perforated to house 12, 15 or 18 trapezoidal gelato pans.
- The central disc in white Krypton® houses the magnetic flavor marker system which allows the markers to remain in position during rotation.
- The rotary movement, in addition to guaranteeing uniformity of temperature on gelato, allows the operator to reach the product in the display case while maintaining a perfectly ergonomic posture.
- Thanks to the sensors positioned on the frame, on the right- and left-hand, the rotation is activated with a simple gesture of the hand, in one direction or the other. As soon as you reach the desired flavour, just insert your hand to take the gelato and the rotation stops thanks to the sensor located inside the tank.
- In addition to the sensors, the rotation can also be activated by the digital control panel, or by pedal control system (optional).

HCS = Hi-performance Closure System

Tonda is equipped with an upper hermetic seal made up of two tempered, pyrolytic and heated double glasses. The central hinge is hidden by the silk-screen printing of the glass. The opening of the glasses is power-assisted by gas pistons inserted into the structure, but easily accessible for ordinary maintenance. The two glasses can also be opened simultaneously.

Thanks to the closing sensors that detect when the display case is closed, and to the RDF system (Reduced Defrosting Frequency) that reduce the number of defrosts based on the actual opening time of the display case, 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.

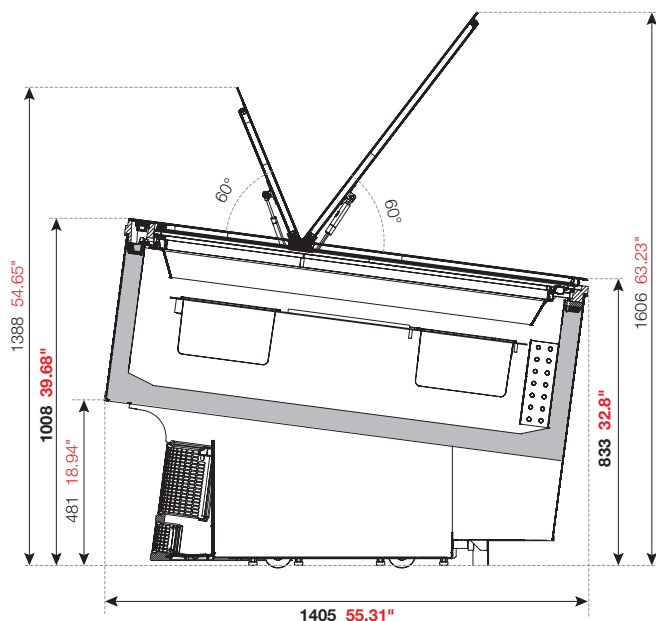
Since defrosting does not take place when the display case is closed, it is possible to preserve the gelato inside the display case at the end of the day, without needing to store it in refrigerated cabinets (safety defrost set after 24 hours).

REFRIGERATION

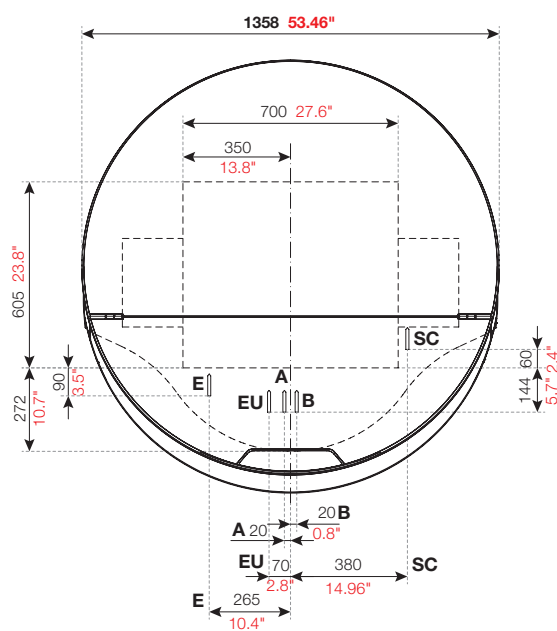
- The refrigeration system consists of one semicircular evaporator with differentiated pitch, painted through cataphoresis with thermostatic valve lamination.
- The refrigeration is ventilated with air flow conveyed from the operator side to the customer side. The circular movement tends to uniform the temperature on all flavours inside the display case.
- Incorporated condensing unit with hot gas defrosting, or remote condensing unit with reverse cycle defrosting.
- Full touch electronic display, resistant to water and dust.

The **Gelato/Pastry display case** has a switching button on the control panel that allows to switch from Gelato (-2°C; -18°C) to Pastry service (+4°C; +8°C), and vice versa. Optional stainless steel display trays instead of gelato pans, necessary when the display case is used for pastries.

SEZIONE | SECTION VIEW



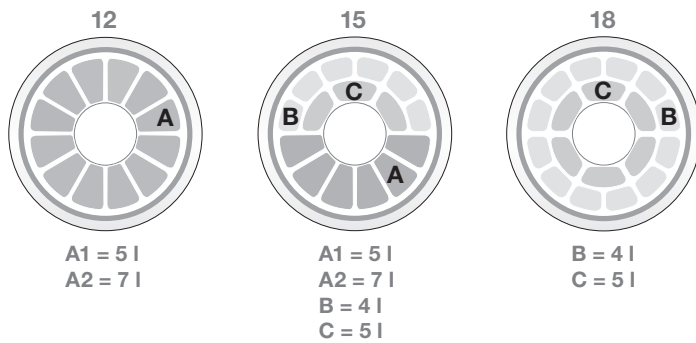
SCHEMA SCARICHI | DRAINAGES SYSTEM SCHEME



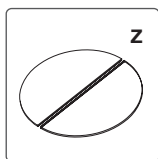
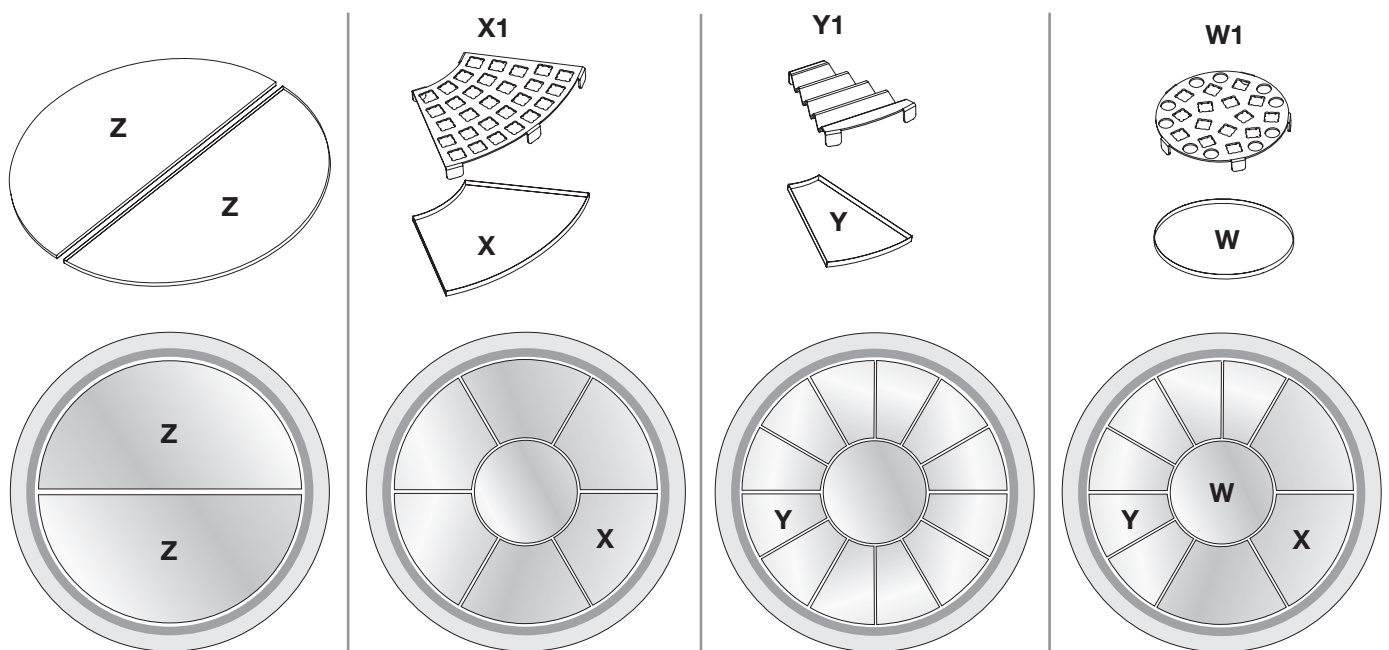
- A - Tubo mandata Ø 12
- B - Tubo aspirazione Ø 16
- SC - Scarico condensa con valvola antiriflusso 3/4"
- E - Alimentazione elettrica per vetrina
- EU - Alimentazione elettrica per unità condensatrice remota (UCR)

- 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)

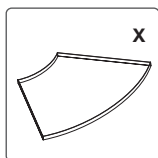
VASCHETTE GELATO | GELATO PANS



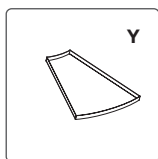
VASSOI PER VETRINA GELATO/PASTICCERIA (funzione pasticceria) | TRAYS FOR GELATO/PASTRY DISPLAY CASE (pastry function)



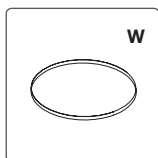
Z 2 vassoi da 180° in acciaio inox finitura lucida BA, per TONDA da 12/15/18 vaschette
No. 2 180° trays in stainless steel with polished (BA) finish, for TONDA display case with 12/15/18 pans



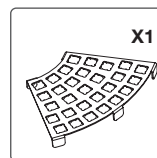
X Vassoio trapezoidale da 1/6 in acciaio inox finitura lucida BA, per TONDA da 12 vaschette
Trapezoidal, 1/6 tray in stainless steel with polished (BA) finish, for TONDA display case with 12 pans



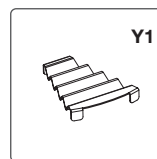
Y Vassoio trapezoidale da 1/12 in acciaio inox finitura lucida BA, per TONDA da 12 vaschette
Trapezoidal, 1/12 tray in stainless steel with polished (BA) finish, for TONDA display case with 12 pans



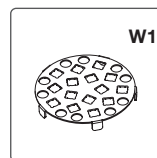
W Vassoio centrale in acciaio inox finitura lucida BA, per TONDA da 12 vaschette
Central, round tray in stainless steel with polished (BA) finish, for TONDA display case with 12 pans



X1 Accessorio in plexiglas trasparente forato per contenere monoporzioni in bicchierini (da inserire nel vassoio X)
Perforated, transparent methacrylate accessory item to contain single portions in small glasses (for X tray)



Y1 Accessorio in metacrilato trasparente sagomato a gradinata per esporre le praline (da inserire nel vassoio Y)
Shaped, transparent methacrylate accessory item in tiers to display pralines (for Y tray)



W1 Accessorio in metacrilato trasparente forato per contenere monoporzioni in bicchierini (da inserire nel vassoio W)
Perforated, transparent methacrylate accessory item to contain single portions in small glasses (for W tray)

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board									R290 230V/1/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	R.H.			
TONDA	1415	6,72	1559	5319	7	35°C	95°F	75%	G1	

UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board									R452A 230V/1/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	R.H.			
TONDA	1529	7,0	971	3315	7	35°C	95°F	75%		

UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board									R452A 400V/3+N/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	R.H.			
TONDA	1467	4,16	1200	4097	7	35°C	95°F	75%		

UCR <22 m = motore remoto entro 22 metri UCR <22 m = with remote condensing unit within 22 meters									R452A 400V/3+N/50Hz	
Modello Unit	Potenza assorbita Current consumption		Resa Cooling capacity		Classe climatica Climate class			Consumo Kwh/annuo Kwh/year consumption	Classe di temperatura Temperature class	Classe energetica Energy label
	W	A	W/h -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	R.H.			
TONDA	2029	6,85	1580	5394	7	35°C	95°F	75%		