

## SCHEMA TECNICA | DATA SHEET



### Vetrina gelato e vetrina gelato/pasticceria (convertibile)

- temperatura di esercizio -2°C;-18°C
- test a 35°C e 60% U.R.

### Gelato display case and Gelato/Pastry convertible display case

- operating temperature -2°C;-18°C
- test at 35°C and 60% R.H.

## 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).
- Vasca interna in lamiera antibatterica, autosanificante e antimuffa.
- Piano lavoro lato operatore L 120 mm schiumato con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/mc) e rivestito in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-brite.
- Struttura porta vaschette in acciaio inox AISI 304: la struttura accoglie vaschette su doppia fila da 360x165 mm o da 360x250 mm che poggiano su carter longitudinali posteriori e anteriori e su un tubo di sostegno centrale, con distanziali che bloccano le vaschette.
- Porta gusti verniciato nero RAL 7021 con etichette gusti optional di colore bianco con scritte nere.
- Ruote pivotanti optional solamente per le versioni con motore a bordo (UC): le ruote non alzano la vetrina.

### CASTELLO VETRI

- Il vetro frontale è camera, temperato, piroolitico e riscaldato, con apertura dall'alto verso il basso di 38°.
- I fianchi in vetro camera sono temperati, piroolitici e riscaldati.
- Il tetto in vetro temperato è profondo 310 mm, utile come piano di appoggio.
- Plafoniera di illuminazione LED 4000 K sotto il tetto in vetro.
- Chiusura lato operatore con ante scorrevoli in metacrilato, spessore 8 mm nella versione VBD H 1171, 6 mm nella versione VAD H 1351.

**SISTEMA DI CHIUSURA LATO OPERATORE HCS (Hi-performance Closure System)**  
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 VENTILATA CLASSICA E HYBRID

- L'impianto di refrigerazione ventilato è realizzato con doppio evaporatore trattato in cataforesi e mandata dell'aria singola: da lato operatore con ripresa lato cliente.
- La vetrina gelato Orama è disponibile anche con tecnologia **Hybrid**, brevettata Iffi, che grazie a una seconda sorgente di refrigerazione mantiene il freddo continuo sul gelato durante le fasi di sbrinatorio dei due evaporatori, evitando shock termici e preservando l'aspetto e le caratteristiche organoleptiche del gelato.
- L'unità condensatrice a bordo della vetrina è posta su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione ed è protetta da una griglia in metallo.
- Filtro di protezione del condensatore e mascherina amovibile senza utensili per un accesso semplice e veloce alla pulizia del filtro.
- Pannello comandi elettronico con ripetitore digitale di temperatura a vista cliente.

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 il piano espositivo da sostituire alle vaschette gelato, necessario quando la vetrina funziona come pasticceria.

### ACOUSTIC COMFORT SYSTEM

Orama è dotata del sistema Iffi "Acoustic Comfort System" che riduce il rumore e le vibrazioni della vetrina quando il motore è a bordo, abbattendo le emissioni sonore (dB). Grazie anche all'utilizzo del gas propano R290, che contribuisce a rendere la vetrina con motore a bordo ancora più silenziosa, Orama non supera i 56 dB.

## TECHNICAL 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/m<sup>3</sup>).
- Self-sanitising, antibacterial, anti-mould metal inner tank.
- 120mm-deep worktop on the operator side insulated with injected low-density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>) and covered with AISI 304 stainless steel with Scotch-brite finish.
- Pan-holding structure in stainless steel: the structure can hold two rows of pans (360x165xH150 mm or 360x250xH150 mm) which rest on rear, front and central supports with spacers that hold the pans in place.
- Flavor holder painted black RAL 7021 with white flavor markers with black writing (as option).
- Pivoting wheels optional only for the versions with on-board condensing unit (UC): the wheels do not raise the display case.

### GLASS FRAME

- Double-glazing front panel, pyrolytic, heated and tempered; 38° top-down opening.
- Double-glazing side panels, pyrolytic, heated and tempered.
- The tempered glass top is 310 mm deep, useful as a display surface.
- 4000 K LED-lighting under the glass top.
- 8mm-thick methacrylate sliding doors in the VBD H 1171 version; 6mm-thick methacrylate sliding doors in the VAD H 1351 version.

**HCS (Hi-performance Closure System) AND SMART DEFROSTING**  
Thanks to the closing sensors that detect when the display case is closed, and to the RDF system (Reduced Defrosting Frequency) that reduces 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 ventilated refrigeration system is made with a double cataphoresis-treated evaporator and single air flow, from the operator side to the customer side.
- Orama gelato display case is also available with **Hybrid Cooling Technology**, the exclusive Iffi system, that guarantees continuous cooling in the display case during the delicate but necessary defrost cycles, avoiding thermal shock and preserving the appearance and organoleptic characteristics of gelato.
- The condenser unit, if on board the display case, is positioned in a dedicated compartment on a metal base that slides on guides for easy extraction.
- Condenser protection filter and removable grille (with no tools) for an easy and quick access to filter cleaning.
- Electronic control panel with digital temperature repeater on customer side.

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 top instead of gelato pans, necessary when the display case is used for pastries or cold snacks.

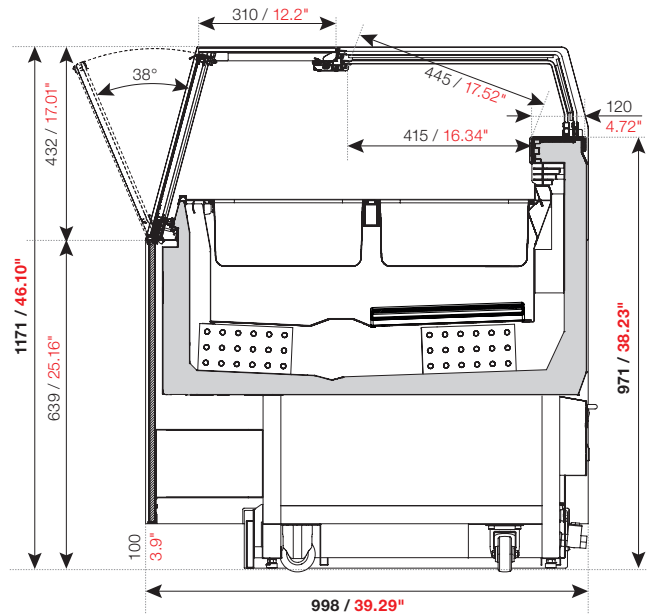
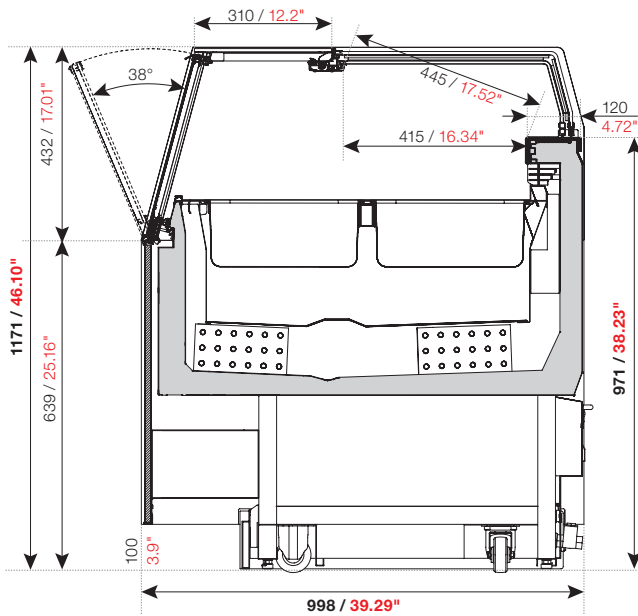
### ACOUSTIC COMFORT SYSTEM

Orama is equipped with the Iffi "Acoustic Comfort System" that reduces the noise and vibrations of the display case when the condensing unit is on board. Thanks also to the use of R290 propane gas, which helps make the display case with on-board, condensing unit even quieter, Orama does not exceed 56 dB.

### SEZIONI ORAMA GELATO E GELATO/PASTICCERIA | ORAMA GELATO & GELATO/PASTRY DISPLAY CASE SECTION VIEW

VBD H 1171

VBD H 1171 HYBRID

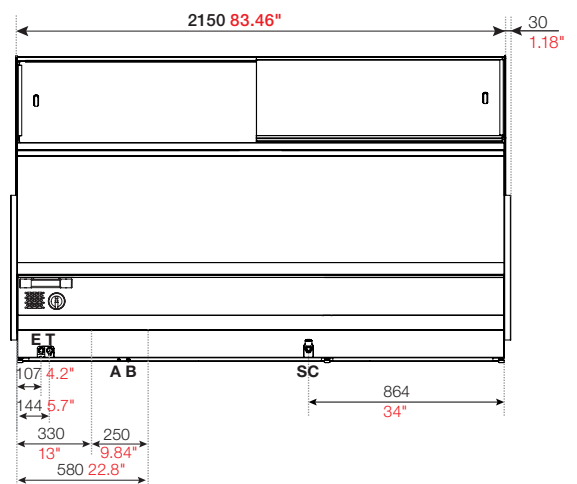
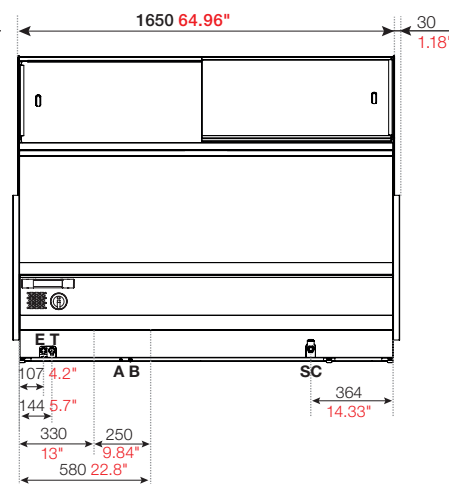
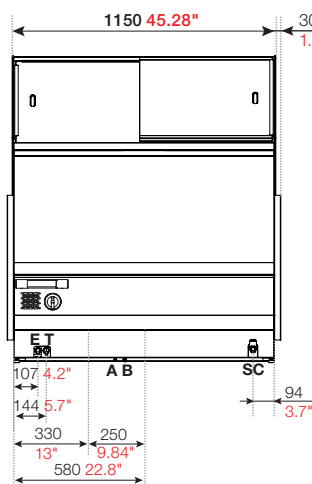


### SCHEMA SCARICHI DRAINAGES SYSTEM SCHEME

L 1150 45.28"

L 1650 64.96"

L 2150 83.46"



- A** tubo mandata | delivery pipe  $\varnothing$  12 mm |  $\varnothing$  12 mm
- B** tubo aspirazione | suction pipe  $\varnothing$  16 mm
- E** alimentazione elettrica | electric power
- T** Galileo I.o.T. connection system
- SC** scarico condensa | water drain 3/4"

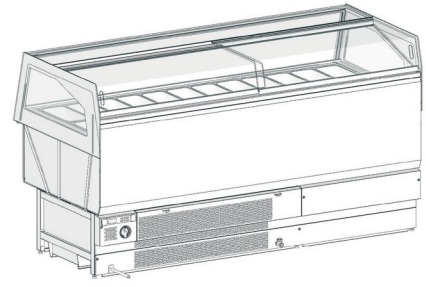
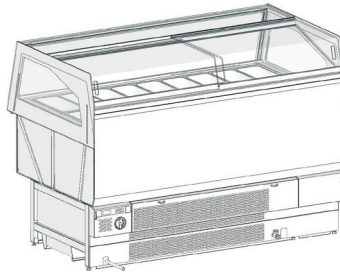
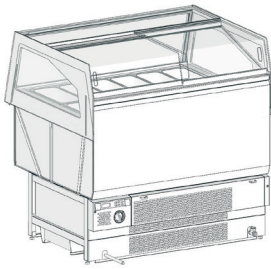
Lato operatore con fianchi estetici | Operator side with side panels  
1 fianco spessore 30 mm | 1 side panel 30 mm thick

## MODULI DISPONIBILI VBD H 1171 | VBD H 1171 AVAILABLE UNITS

**L 1150 45.28"**

**L 1650 64.96"**

**L 2150 84.65"**



Modello Unit	Lunghezza * Length *		Profondità Depth		Peso Weight		Dimensioni imballo LxPxA Packaging dimensions LxDxH		Peso prodotto con imballo Total weight with packaging	
	mm	in	mm	in	kg	lb	mm	in	kg	lb
L 1150 H 1171	1210*	47.64*	998	39.29	270	595	1370x1130 h 1274	53,9"x44,5" h 50,2"	325	717
L 1650 H 1171	1710*	67.32*	998	39.29	375	827	1870x1130 h 1274	73,6"x44,5" h 50,2"	447	985
L 2150 H 1171	2210*	87.01*	998	39.29	475	1047	2370x1130 h 1274	93,3"x44,5" h 50,2"	564	1243

\* Lunghezza comprensiva di 2 fianchi terminali | Length including 2 side panels  
1 fianco = 30 mm | 1 side panel = 30 mm / 1.18"

## DATI TECNICI ORAMA GELATO | ORAMA GELATO TECHNICAL DATA

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board				** 2 compressori ** 2 condensing units			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 -30°C	BTU/h -22°F	°C	°F	H.R.				
L 1150 VBD H1171	1958**	9,54	1559+1559	5319+5319	4	35°C	95°F	60%	6.074	G1	D A+G
L 1650 VBD H1171	2022**	9,82	1559+1559	5319+5319	4	35°C	95°F	60%	7.491	G1	D A+G
L 2150 VBD H1171	2116**	10,24	1559+1559	5319+5319	4	35°C	95°F	60%	8.909	G1	D A+G

CE		UC = con motore a bordo UC = with condensing unit on board				** 2 compressori ** 2 condensing units			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	H.R.			
L 1150 VBD H1171	1232	5,65	971	3315	4	35°C	95°F	60%		
L 1650 VBD H1171	2243**	10,34	971+971	3315+3315	4	35°C	95°F	60%		
L 2150 VBD H1171	2336**	10,76	971+971	3315+3315	4	35°C	95°F	60%		

CE		UCR <22 m = con 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	H.R.			
L 1150 VBD H1171	1712	5,42	1580	5394	4	35°C	95°F	60%		
L 1650 VBD H1171	2176	7,56	2100	7169	4	35°C	95°F	60%		
L 2150 VBD H1171	2244	7,86	2100	7169	4	35°C	95°F	60%		

## FINITURE DISPONIBILI | AVAILABLE FINISHES



Portagusti verniciato nero RAL 7021

Flavour holder painted black RAL 7021

Fianco spessore 30 mm:

- 01 **Laminato** full color
- 02 **Laminato** texture
- 02 **Laminato Fenix** bianco o nero
- 02 **Linoleum**
- 03 **Impiallacciato**
- 03 **Laccato a campione**
- 03 **Laminato Fenix** oro, argento, acciaio hamilton
- 04 **Laccato anodizzato**

30mm-thick side panel available:

- 01 Full color **laminato**
- 02 Texture **laminato**
- 02 **Fenix laminato** white or black
- 02 **Linoleum**
- 03 **Veneered**
- 03 **Lacquered according to sample**
- 03 **Fenix laminato** gold, silver, Hamilton steel
- 04 **Anodised lacquered**

Zoccolo in lamiera zincata disponibile:

- 01 verniciato nero RAL 7021
- 03 laccato a campione
- 04 laccato anodizzato

Sheet metal plint available:

- 01 painted black RAL 7021
- 03 **lacquered according to sample**
- 04 **anodised lacquered**

**Pannello frontale disponibile in:**

- 01 **Laminato** full color
- 02 **Laminato** texture
- 02 **Laminato Fenix** bianco o nero
- 02 **Linoleum**
- 03 **Impiallacciato**
- 03 **Laccato a campione**
- 03 **Laminato Fenix** oro, argento, acciaio hamilton
- 04 **Laccato anodizzato**

**Front Panel available in:**

- 01 Full color **laminato**
- 02 Texture **laminato**
- 02 **Fenix laminato** white or black
- 02 **Linoleum**
- 03 **Veneered**
- 03 **Lacquered according to sample**
- 03 **Fenix laminato** gold, silver, Hamilton steel
- 04 **Anodised lacquered**