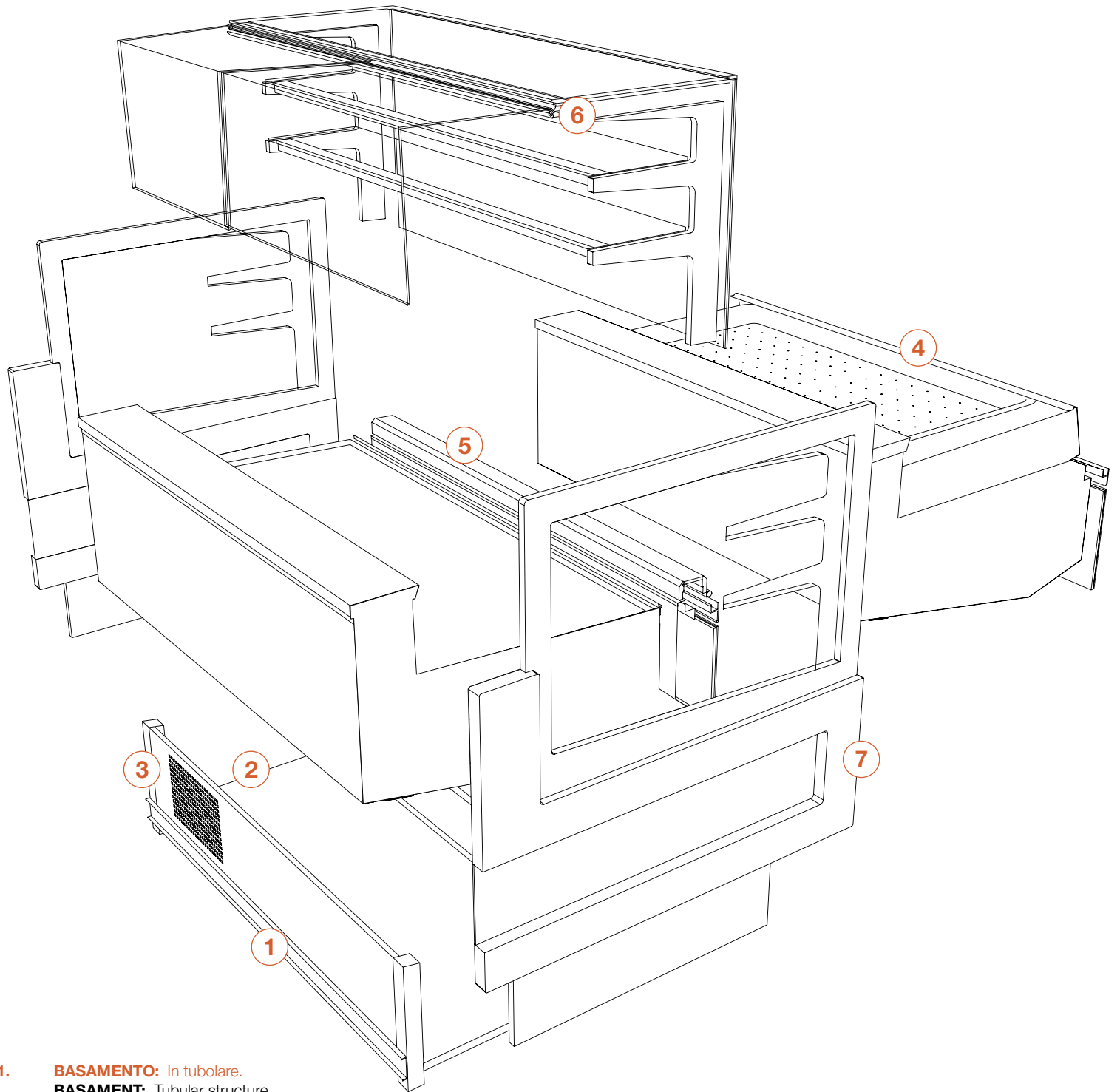


# KT24



1. **BASAMENTO:** In tubolare.  
**BASAMENT:** Tubular structure.  
**CHASSIS:** En boudin.  
**UNTERBAU:** Rohrstruktur.  
**BASE:** En tubolar.
  
2. **IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:** Unità refrigerante interna, (optional esterna) con condensazione ad aria (optional ad acqua).  
**KT 24 Gelato:** Doppio evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico ad inversione di ciclo. Scarichi esterni e/o evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.  
**KT 24 Pasticceria Freddo Statico:** Evaporatore statico alettato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.  
**KT 24 Pasticceria Freddo Ventilato:** Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a pausa di funzionamento.  
**KT 24 caldo secco** con piano di esposizione caldo secco umidificato su vasca inox GN.  
**REFRIGERATING SYSTEM:** In-built air-cooled condensing unit (remote and water-cooling available as optional). **KT24 Ice cream:** Double ventilated evaporator. Automatic reverse cycle defrosting. Automatic evaporation of condense water. **KT24 Pastry w/Static refrigeration:** Static finned evaporator. Automatic time-operated defrosting. **KT24 Pastry w/Ventilated refrigeration:** Ventilated evaporator. Automatic time-operated defrosting. **KT24 Deli Hot Dry** equipped with hot dry (humidified) display top on GN stainless steel basin or Bain-marie display area on GN tub with electronic water level control. (Cabinets not available with Touch Screen control system).

**EQUIPEMENT DE REFRIGERATION:** Unité réfrigérante interne, (optional externe) condensation à air (optional à eau). **KT24 glace:** Double évaporateur ventilée. dégivrage à inversion de cycle et évaporation automatique de l'eau de condensation. **KT24 pâtisserie froid statique:** Avec évaporateur statique. Dégivrage automatique. **KT24 pâtisserie Froid Ventilé:** Avec réserve réfrigérée à compresseur unique, alimentation à soupape. **KT24 chaude** avec plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN et plan d'exposition à bain-marie sur cuve inox GN avec contrôle électronique du niveau de l'eau. (Pas disponible le Touch Screen Control système).

**KÜHLANLAGE:** Luftgekühltes Innenaggregat (Aussenaggregat und Wasserkühlung verfügbar als Extras). **KT24 Eisvitrine:** Umluftkühlung m. doppeltem Verdampfer. Automatische Abtauung mit Umkehr. **KT24 Kuchenvitrine m/statischer Kühlung:** Statischer Rippenverdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **KT24 Kuchenvitrine m/Umluftkühlung:** Ventilierter Verdampfer. Automatische Abtauung mit Zeitschalter. **KT24 Deli** mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne oder mit Bain-Marie beheizter Ausstellfläche über GN-Wanne, ausgestattet mit elektronischer Kontrolle des Wasserniveaus. (Nicht lieferbar mit Touch Screen Control System).

**SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:** Unidad refrigerante incorporada (optional externa) con condensación por aire (optional por agua). **KT24 heladeria:** Doble evaporador ventilado, descongelación automática con inversión de ciclo. Evaporación automática del agua de condensa. **KT24 pasteleria frio estatico:** Con evaporador aletado. Descongelación automática. **KT24 pasteleria frio ventilado:** Con evaporador ventilado, ventiladores y tranRIV. adores del flujo de aire. Descongelación automática. **KT24 gastronomia con plano de exposición caliente** seco-humidificado en cubeta inox GN. O Con plano de exposición caliente a baño de maría en cubeta GN con controle electrónico del nivel del agua. (No disponible Touch Screen Control).

**3. QUADRO COMANDI:** Del tipo elettronico con termostato e termometro digitale. Sbrinamento automatico programmabile.

**CONTROL BOARD:** Electronic, with digital thermometer and thermostat. Programmable electronic defrosting.

**TABLEAU DE COMMANDE:** Electrique, avec thermostat et thermomètre digital. Dégivrage réglable.

**SCHALTAFEL:** Elektronisch, ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer. Programmierbare automatische Abtauung.

**CUADRO DE MANDOS:** De tipo electrónico con termostato y termómetro digital. Descongelación automática programable.

**4. PIANALE CALDO SECCO:** Con piano di esposizione caldo secco-umidificato su vasca inox GN.

**DRY WARMED TOP:** Hot dry (humidified) display area on GN stainless steel basin.

**PLAQUE CHAUDE:** Plan d'exposition chaud/humide sur cuve inox GN.

**TROCKEN-WARMFLÄCHE:** Mit trocken oder befeuchtet beheizter Ausstellfläche über GN-Edelstahlwanne.

**PARTE SUPERIOR CALIENTE SECA:** Con plano de exposición caliente seco-humidificado en cubeta inox GN.

**5. PIANALE REFRIGERATO:** In scocca monolitica coibentata in poliuretano espanso ecologico, densità 40/45 Kg/mc. Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox.

**REFRIGERATED BASIN:** Enbloc body with environment-friendly foamed polyurethane insulation, density 40/45 Kg/m<sup>3</sup>. Internal and external stainless steel covering.

**CUVE REFRIGEREE:** En monobloc avec une isolation en polyuréthane expansé écologique, densité 40/45 Kg/m<sup>3</sup>. Revêtement inox.

**KÜHLWANNE:** Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m<sup>3</sup>. Innen- und Aussenedelstahlbekleidung.

**CUBETA REFRIGERADA:** Con armazón monolítico, cohibentado en poliuretano dilatado ecológico, densidad 40/45 Kg/m<sup>3</sup>. Revestimiento interno y externo lado puertas, en acero inox.

**6. CASTELLO VETRI:** Struttura di supporto con montanti trasparenti. Vetri trasparenti (vetrocamera su TT4) apribili verso il basso con sistema di pistoni a gas. Dispositivo di illuminazione a led sul tettino e sulle mensole di esposizione. Chiusura posteriore con scorrevoli.

**SET OF GLASSES:** Glass support structure transparent. Tempered front glass (igu glass on TT4) with downward opening. LED lighting on top and on display shelves. Rear closure with plexi sliding doors.

**VITRES:** Structure en vitres transparent, trempée (avec came d'aire sur TT4) ouvrable vers le bas. Plafonnier avec LED sur les étagères d'exposition et sur le «chapeau». Fermeture arrière par rideaux par coulissantes en Plexiglas.

**GLASAUFBAU:** LED-Beleuchtung bei Oberglas u. Konsolen (Dopperverglasung auf TT4). Nachtbedeckung durch. Plexi-Schiebescheiben.

**GRUPO VIDRIOS:** Estructura transparente. Vidrios templados (vidriocameras en TT4) que se pueden abrir hacia abajo. Lámpara de iluminación LED sobre el techo y sobre las repisas de exposición. Cierre posterior con puertas escurridizas en plexiglas.

**7. SPALLE TERMINALI  
END SIDE PANELS  
PANNEAUX LATERAL  
END SEINTENTEIL  
PANELS LATERAL**

KT24		Temperatura di esercizio Working temperature Température de service Betriebs-temperatur Temperatura de ejercicio	Resa Cooling cap. Rendement Kälteleistung Rendimiento	Alimentazione elettrica Electric supply Alimentation Speisung Alimentación eléctrica	Potenza assorbita Max power input Puissance abs. Anschlusswert Potencia abs.		Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	
					H 1160	H 1360	H 1160	H 1360
	<b>CS 2M</b>	+60°C	--	230V/50Hz	760	790	-	230
	<b>CS 3M</b>	+60°C	--	230V/50Hz	1480	1510	-	310
	<b>RSS 2M</b>	+4/+6°C	405	230V/50Hz	430	470	250	270
	<b>RSS 3M</b>	+4/+6°C	510	230V/50Hz	560	610	320	350
	<b>RSS 4M</b>	+4/+6°C	610	230V/50Hz	640	710	400	430
	<b>RVC 2M</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	830	870	250	270
	<b>RVC 3M</b>	+4/+6°C	1200	230V/50Hz	1100	1150	320	350
	<b>RVC 4M</b>	+4/+6°C	1420	230V/50Hz	1300	1370	400	430
	<b>RVS 2M</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	830	870	250	270
	<b>RVS 3M</b>	+4/+6°C	1200	230V/50Hz	1100	1150	320	350
	<b>RVS 4M</b>	+4/+6°C	1420	230V/50Hz	1300	1370	400	430
	<b>RVS A30</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	860	910	300	320
	<b>RVS C30</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	850	-	300	-
	<b>RVS A45</b>	+4/+6°C	1020	230V/50Hz	860	910	240	260
	<b>RP 2M</b>	+14/+16°C	1020	230V/50Hz	1200	1240	250	270
	<b>RP 3M</b>	+14/+16°C	1200	230V/50Hz	1760	1810	320	350
	<b>RP 4M</b>	+14/+16°C	1420	230V/50Hz	2150	2220	400	430
	<b>TT4 2M</b>	+4/+6°C	1100	230V/50Hz	1160	1180	200	220
	<b>TT4 3M</b>	+4/+6°C	1290	230V/50Hz	1330	1360	270	290
	<b>TT4 4M</b>	+4/+6°C	1630	230V/50Hz	1620	1670	340	360
	<b>G6</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1610	1580	280	300
	<b>G9</b>	-18/-20 °C	2300	400V/50Hz	2290	2280	340	370
	<b>G12</b>	-18/-20 °C	2900	400V/50Hz	2890	1690	420	450
	<b>G A30</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1710	1690	320	350
	<b>G C30</b>	-18/-20 °C	1550	400V/50Hz	1670	-	320	-
	<b>G A45</b>	-18/-20 °C	1200	400V/50Hz	2040	2010	240	270

N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +30°C/55% Relative Humidity (class 4).

N.B.: La température de service se réfère à de conditions ambiante : + 30°C/55% UR (classe 4).

N.B.: Betriebstemperatur bezieht sich auf folgende Umweltbedingungen: +30°C/55% Relative Feuchtigkeit (4 Klasse).

N.B.: La temperatura de ejercicio se refiere a condiciones ambientales de: +30°C/55% UR (clase 4).