

# Esedra

design Makio Hasuike & Co.

Gelato - Pasticceria





## Benvenuti in Esedra

Nella nuova vetrina per Gelato e Pasticceria **Esedra** tutto confluisce per creare un senso di leggerezza, trasparenza e funzionalità.

Le linee morbide accoglienti arredano lo spazio ed eliminano ogni barriera tra il consumatore e le creazioni esposte.

L'impiego di **gas naturale R290** e delle esclusive tecnologie Ifi offre eccellenti performance di conservazione, maggior igiene e risparmio energetico.

## La perfezione è nei dettagli

Ogni elemento di Esedra è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura del particolare.

- o Ampia personalizzazione estetica, interna ed esterna.
- o Due tipologie di basamento.
- o Dimensioni compatte.
- o Ergonomia di servizio.

## Metti in mostra il tuo talento

Assicura alle tue creazioni la visibilità che meritano.

- o **Vetrocamera frontale** curvo e riscaldato con fili in tungsteno.
- o Esposizione a filo e altezza maggiorata del piano espositivo.

## Come appena fatti

Conserva perfettamente l'appeal, il gusto e le proprietà degli alimenti.

- o Refrigerazione ventilata con **doppio evaporatore**.
- o Esclusive tecnologie Ifi a tutela del gelato, del risparmio energetico e dell'igiene.

## Caratteristiche generali

**Struttura portante** inferiore in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno 180°C, a garanzia della massima solidità e durata nel tempo.

**La scocca** è monoblocco con spessore minimo di 50 mm, coibentata con poliuretano iniettato a bassa densità (40 Kg/m<sup>3</sup>).

**Vasca interna** in alluminio per una migliore conduzione del calore della serpentina di sbrinamento. La vasca è dotata di un doppio foro di scarico per lo smaltimento completo dell'acqua in eccesso.

Lo **schienale** e il **frontale** sono realizzate in lamiere autosanificanti, antibatteriche e antimuffa.

La vasca e il piano di lavoro, in acciaio inox finitura scotch-brite sono coibentati contro la formazione di condensa a garanzia di una superficie sempre asciutta a tutela della massima igiene.

Il **piano lavoro**, con profondità 120 mm o a richiesta 270 mm, è personalizzabile con materiali di spessore massimo 6 mm quali gres o solid surface per consentire l'abbinamento alle finiture interne. Le **parti espositive** quali profilo portagusti, mandata dell'aria e laterale interno, sono in acciaio inox verniciate a polveri epossidiche in colore nero RAL 7021, con possibilità, a richiesta, di personalizzare la verniciatura.

Per agevolare le ordinarie **operazioni di pulizia**, il condensatore è dotato di un filtro di protezione facilmente accessibile grazie a una mascherina amovibile senza bisogno di utensili. L'unità condensatrice - quando a bordo - è posta su un basamento in metallo scorrevole su guide per una facile estrazione.



La **ripresa** dell'aria a lato cliente, facilmente smontabile per agevolare la pulizia, è allineata al piano espositivo rendendo protagonisti il gelato e la pasticceria.

Il **portagusti** è integrato alla struttura e ospita etichette nere con scritte bianche personalizzabili per mostrare i gusti gelato esposti. Nel servizio Gelato/Pasticceria le vaschette gelato vengono sostituite da una vasca portatorte in acciaio inox disponibile a richiesta.

Esedra si differenzia per l'**esposizione rialzata e completamente a filo**, che, unita all'assenza di barriere visive, favorisce la visibilità dei prodotti esposti anche a una certa distanza.

Esedra ha una profondità ridotta a vantaggio dell'ottimizzazione dello spazio.

L'allineamento della pannellatura frontale con quella laterale conferisce a Esedra una linea pulita e contemporanea, valorizzata dalla curvatura unica del castello vetri. La possibilità di scelta del **basamento** tra ridotto per soluzioni freestanding o intero per l'accostamento, fornisce la flessibilità a molteplici soluzioni di arredo.

In entrambe le soluzioni, lato operatore il basamento rientra leggermente per garantire una maggiore ergonomia durante il servizio.



# Esedra

Gelato - Pasticceria



## Tecnologie di conservazione

Esedra è dotata di un sistema di refrigerazione ventilata munito di doppio evaporatore e flusso sopraelevato dell'aria, a garanzia di una diffusione uniforme del freddo all'interno della vetrina.

E' disponibile con:

- gas refrigerante naturale R290 (propano) per soluzioni con motore incorporato;
- gas refrigerante R452A per soluzioni con motore remoto.

La perfetta temperatura per la conservazione del gelato è sempre garantita dallo sbrinamento rapido a inversione di ciclo dei due evaporatori.

Il termine dello sbrinamento è controllato da una speciale sonda posta sull'evaporatore.

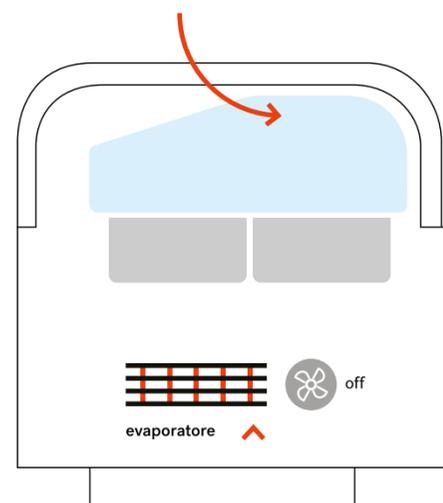
La vetrina con motore a bordo (R290) è sempre dotata di due compressori monofase.

La vetrina con motore remoto (R452A) ha un solo compressore trifase semiermetico.

Il **servizio convertibile Gelato/Pasticceria** prevede un pulsante di commutazione con cui è possibile passare da temperatura negativa (-2°C; -18°C) a temperatura positiva (+4°C; +8°C) e viceversa.

### Sistema tradizionale

La vetrina sbrina, il freddo si interrompe.



Esedra è dotata di sistema di:

### • HCS (Hi-Performance Closure System).

Sistema di chiusura ad alte prestazioni disponibile con scorrevoli con maniglia integrata o con pannello. Il sistema, con l'ausilio di un sensore integrato, rileva il tempo di apertura effettiva della vetrina riducendo il numero di sbrinamenti a quelli strettamente necessari, con importanti vantaggi per la qualità del gelato, dell'efficienza energetica e dell'igiene.

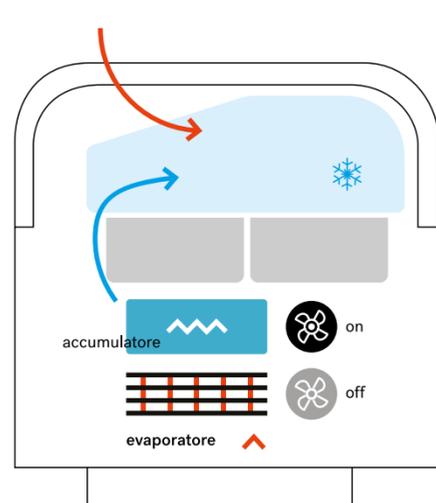
• **Acoustic Comfort System.** Il sistema riduce il rumore e le vibrazioni naturalmente prodotti dal funzionamento della vetrina, abbattendo l'emissione sonora (dbA) per offrire un ambiente di lavoro più confortevole e più accogliente per i clienti. L'impiego dell'Acoustic Comfort System con l'integrazione dell'uso di gas refrigerante R290 rende la vetrina ancora più silenziosa: rumore ridotto a 56,5 dbA, di molto inferiore rispetto ai 59 dB di un motore a gas R452A.

Esedra può essere dotata di:

• **Hybrid Cooling Technology.** Tecnologia esclusiva e brevettata lfi che utilizza una doppia sorgente di refrigerazione, che garantisce la continuità del freddo nella vetrina anche durante le delicate fasi di sbrinamento, eliminando così ogni shock termico sul tuo gelato, per conservare inalterati il suo aspetto e le caratteristiche organolettiche.

### Hybrid Cooling Technology

La vetrina sbrina, l'accumulatore refrigera.



## Castello vetri

Il **castello vetri**, caratterizzato da eleganti serigrafie nere, è autoportante e dona alla vetrina una struttura leggera. L'ampio **vetro frontale**, con spessore 24 mm è in vetrocamera, pirolitico, riscaldato con fili in tungsteno. La sua superficie superiore è profonda 214 mm, nella versione vetri bassi e 312 mm nella versione vetri alti; dimensioni ottime per un pratico piano di servizio.

Dotato di una maniglia integrata nel profilo superiore, il vetro frontale è apribile dall'alto verso il basso tramite un sistema a molle contrapposte per bilanciare il peso a favore di un'apertura e chiusura agevoli, ammortizzate e sicure. La **pinza** è nascosta sotto il pannello frontale contribuendo alla pulizia formale della vetrina.

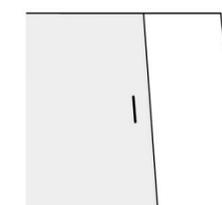
I **vetri laterali** sono in vetrocamera, pirolitico, riscaldato e temperato con serigrafia color nero e grigio metallizzato, un'attenzione che valorizza la linea pulita del vetro. Lo spessore dei vetri laterali, ben 20 mm, contiene il freddo e assicura una perfetta visibilità, priva di condensa, dei prodotti conservati.

La vetrina è dotata di una plafoniera con LED 4000K per un'**illuminazione uniforme e diffusa**.

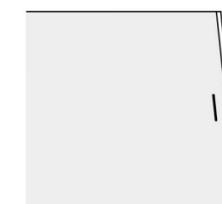
La **chiusura lato operatore** è dotata del sistema **HCS** ed è costituita da scorrevoli in metacrilato trasparente curvi con spessore 8 mm nella versione vetri bassi, e dritti con spessore 6 mm nella versione vetri alti.



HCS invisible sensor



OPEN: HCS timer ON



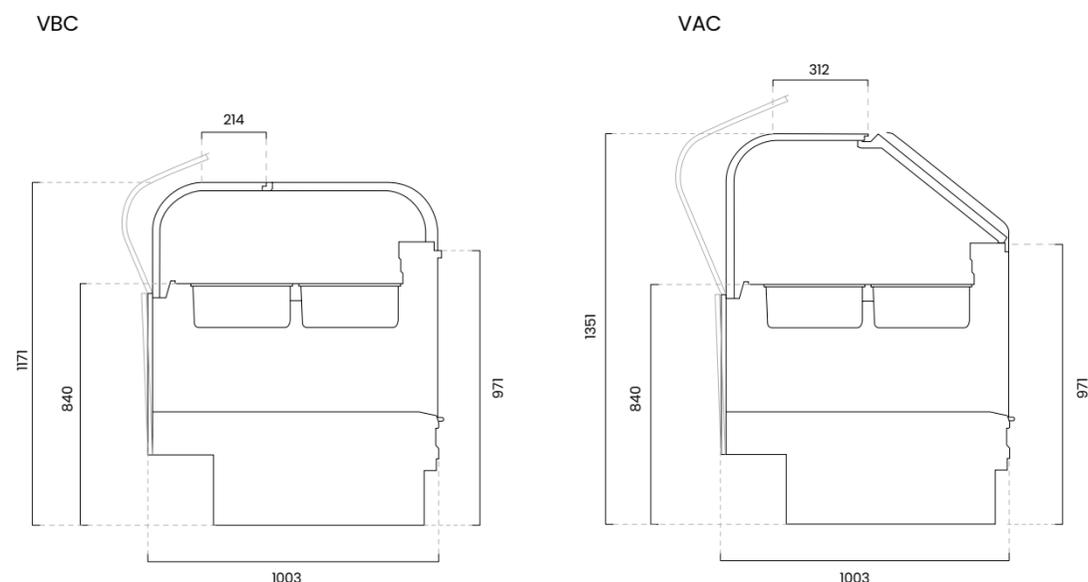
CLOSED: HCS timer OFF

## Configurazioni

Possibilità di personalizzazione:

- basamento intero o ridotto per adattarsi a ogni esigenza di arredo;
- la base è dotata di piedini regolabili, oppure, nella versione con compressore a bordo e basamento intero può essere dotata di ruote pivotanti a scomparsa, con aumento dell'altezza della vetrina di solo 1 cm;
- i moduli con la stessa altezza possono essere canalizzati tra loro a seconda dei servizi:
  - canalizzazione tra vetrine con lo stesso servizio: montante in stratificato nero;
  - canalizzazione tra vetrine con servizio diverso: vetro doppia camera;
  - canalizzazione tra vetrine con stesso servizio, ma con temperature differenti: vetro doppia camera basso.

> DISEGNI TECNICI



## Scheda tecnica



> CLASSE CLIMATICA 4

| Gelato +35°C - 60% U.R.

> SERVIZI

| Gelato -2°C;-18°C  
Gelato/Pasticceria -2°C;-18°C/+4°C;+8°C

> MISURE

| mm  
H 1171 (VBC) / 1351 (VAC)  
L 1150/1650/2150  
P 1003

> GAS

| Motore incorporato R290  
Motore remoto R452A

> CLASSE ENERGETICA



[Clicca qui](#)

> FINITURE



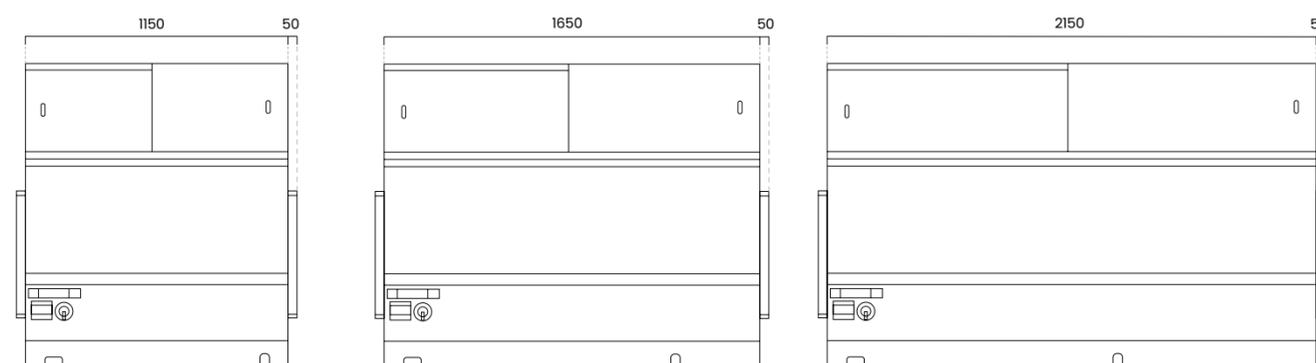
Collezione finiture lfi



Laccato a campione

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.

Basamento intero



Basamento ridotto

