



Sam80

Perfetta per tutte le stagioni
Perfekt für alle Jahreszeiten





è Sam80.



Come appena fatti Wie frisch zubereitet

Refrigerazione ventilata, sbrinamento rapido differenziato e doppio evaporatore, nel servizio Gelato e Gelato/Pasticceria, garantiscono la massima cura degli alimenti. L'esclusivo sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni **HCS** (Hi-Performance Closure System), con l'ausilio di un sensore integrato, riduce al minimo il numero degli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina e limita l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione, a vantaggio della **qualità** di conservazione del gelato, dell'**igiene** e del **risparmio energetico**.

Die **Umluftkühlung**, die **differenzierte Schnellabtauung** und der **Doppelverdampfer** im Eis- und Eis/Konditoreiservice garantieren eine maximale Lebensmittelschonung. Das einzigartige hintere **HCS** (Hi-Performance Closure System) Verschlusssystem minimiert mit Hilfe eines integrierten Sensors die Anzahl der Abtauvorgänge in Abhängigkeit von der tatsächlichen Öffnungszeit der Kühlvitrine und beschränkt die Zuführung von Außenluft nur zum Zeitpunkt der Ausgabe, was der Qualität der Eislagerung, der Hygiene und den Energieeinsparungen zugute kommt.



Sistema HCS
Sistema HCS

Benvenuti in Sam80 Willkommen bei Sam80

L'ampia gamma di servizi e configurazioni di Sam80, unite alla sua linea compatta, ti consentono di variare l'offerta del locale con la sicurezza di una conservazione sempre eccellente. Una proposta in vetrina perfetta per tutte le stagioni, dal **Gelato** alla **Pasticceria** e **Pralineria**, dallo **Snack freddo** al servizio **Snack caldo secco** fino al **Bagnomaria**, anche in versioni convertibili e con impiego di gas refrigerante naturale R290.

Die breite Palette an Ausstattungen und Konfigurationen von Sam80, kombiniert mit einem kompakten Design, ermöglicht es Ihnen, das Angebot des Lokals zu variieren und dabei eine stets hervorragende Konservierung zu gewährleisten. Eine Vitrinlösung, die für alle Jahreszeiten geeignet ist. Von **Eis**, **Konditorei**, **Pralinen**, **kalten und warmen Snacks** bis hin zu **Bain-Marie**, auch in umbaubaren Versionen und mit Einsatz von Erdgaskältemittel R290.

Metti in mostra il tuo talento Zeigen Sie Ihr Talent

Il **castello vetri** minimale, con struttura autoportante a 90° e **vetro frontale** pirolitico, riscaldato, temperato, dona leggerezza alla struttura di Sam80. I **vetricamera laterali** pirolitici, riscaldati e temperati liberano la vetrina dalla condensa a vantaggio di una grande trasparenza. Lo spettacolo dell'esposizione è favorito dall'**illuminazione LED** uniforme e diffusa, anche sulle mensole, dove disponibili.

Der minimalistische **Glasaufbau** mit seiner 90° selbsttragenden Struktur und der **Frontscheibe** aus pyrolytischem, beheiztem, gehärtetem Glas verleiht der Struktur von Sam80 Leichtigkeit. Die pyrolytische, beheizte und temperierte **seitliche Doppelverglasung** befreit die Vitrine von Kondenswasser und sorgt für hohe Transparenz. Die Wirkung der Präsentation wird durch eine gleichmäßige, diffuse **LED-Beleuchtung** verstärkt, auch auf den Regalen, sofern vorhanden.





Snack freddo/caldo
Kalter/warmer Snack

A ciascuno la sua Sam80 Jedem seine Sam80

Scegli tra le tante possibilità di personalizzazione.

- Canalizzazione: con montante in metacrilato trasparente per vetrine con lo stesso servizio, oppure accostamento per vetrine con servizi diversi.
- Tipologia castello vetri:
 - vetri bassi dritti (VBD) H 1200 mm (0 o 1 mensola in base ai servizi);
 - vetri alti dritti (VAD) H 1350 mm (da 1 a 2 mensole in base ai servizi);
- Piano di lavoro estendibile da 90 mm a 150 mm.
- Sistema evapora condensa smart a vantaggio del risparmio energetico ed economico (servizio Pasticceria).
- Ruote a scomparsa integrate direttamente nella struttura.
- Ampia gamma di accessori per attrezzaggio vetrina: vasca portatorte; portagelato su stecco; monoporzioni.

Wählen Sie unter den unzähligen verfügbaren Anpassungen aus.

- Kanalisierung: mit transparentem Methacrylatständer für Vitrinen mit demselben Service oder kombiniert für Vitrinen mit verschiedenen Services.
- Glasaufbau-Typ:
 - gerade niedrige Verglasung (VBD) H 1200 mm (0 oder 1 Regal je nach Service);
 - hohe gerade Verglasung (VAD) H 1350 mm (0 bis 2 Regale je nach Service);
- Die Arbeitsfläche ist von 90 mm auf 150 mm erweiterbar.
- System verdunstet smart Kondensat zugunsten der Energieeinsparung und Wirtschaftlichkeit (Konditorei-Service).
- Verdeckte Räder, die direkt in die Struktur integriert sind.
- Umfangreiches Zubehör zur Ausstattung der Vitrine: Kuchenwanne; Halter für Eis am Stiel; Einzelportionen.

-18°C < CONVERTIBILE / UMWANDELBAR > +4°C



Gelato/Pasticceria
Gelato/Konditorei



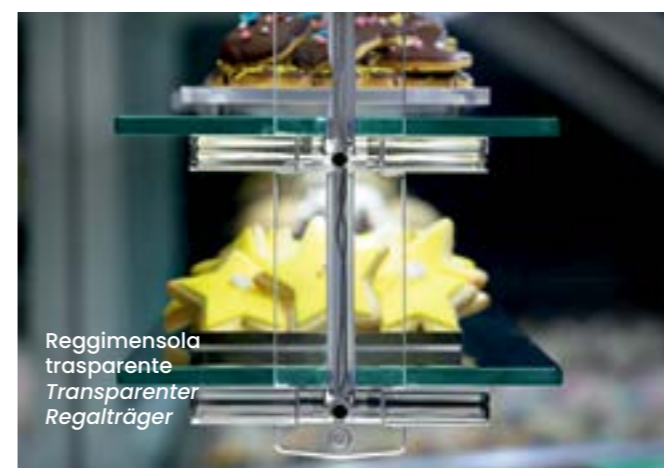
La perfezione è nei dettagli Perfektion steckt im Detail



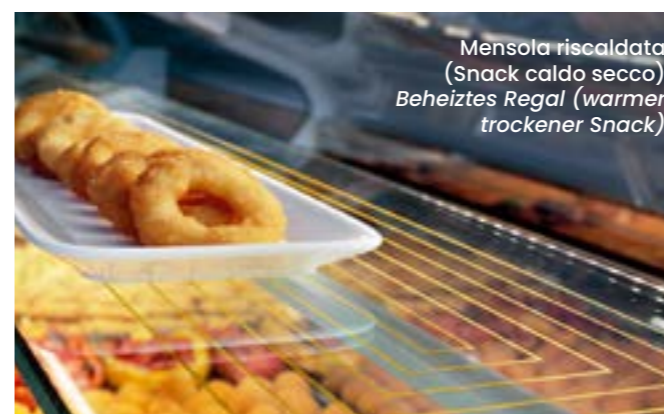
Profondità ridotta - solo 1003 mm
Geringe Tiefe - nur 1003 mm



Ampio piano di servizio
Große Servicefläche



Reggimensola
trasparente
Transparenter
Regalträger



Mensola riscaldata
(Snack caldo secco)
Beheiztes Regal (warmer
trockener Snack)

Ogni elemento di Sam80 è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura dei particolari.

- Il design compatto, con una profondità di 1003 mm, rende Sam80 perfetta per ottimizzare gli spazi.
- Il tetto della vetrina diventa un ampio e pratico piano di servizio (P 440 mm).
- Il reggimensola in metacrilato trasparente favorisce leggerezza e visibilità.
- Il piano espositivo refrigerato:
 - amovibile e orientabile in 6 posizioni, permette un'esposizione personalizzata (servizi Pasticceria e Pralineria);
 - sollevabile tramite pistoni a gas, consente un facile accesso alla zona refrigerante (servizio Snack freddo).
- La chiusura posteriore con scorrevoli dotati di maniglie integrate consente praticità e semplicità di pulizia.
- Il filtro condensatore amovibile senza l'utilizzo di utensili facilita le attività di manutenzione ordinaria.
- Il pratico piano scorrevole alla base del motore agevola l'estrazione nelle operazioni di manutenzione.

Jedes Element von Sam80 ist so konzipiert, dass es Ihnen eine erstklassige Verarbeitung und ein Höchstmaß an Liebe zum Detail bietet.

- Das kompakte Design mit einer Tiefe von 1003 mm macht Sam80 perfekt für eine optimale Raumnutzung.
- Das Dach der Vitrine wird zu einer großen und praktischen Servicefläche (D 440 mm).
- Der transparente Regalträger aus Methacrylat sorgt für Leichtigkeit und gute Sichtbarkeit.
- Das Kühlregal:
 - abnehmbar und schwenkbar in 6 Positionen, ermöglicht eine individuelle Präsentation (Konditorei- und Confiserie-Service);
 - durch Gasdruckkolben anhebbar, ermöglicht einfachen Zugang zum Kühlbereich (kalter Snack-Service).
- Der Schiebeverschluss an der Rückseite mit integrierten Griffen ermöglicht eine bequeme und einfache Reinigung. Der ohne Werkzeug abnehmbare Verflüssigerfilter erleichtert die routinemäßige Pflege.
- Die praktische Schiebeplatte an der Motorbasis erleichtert das Herausziehen bei Wartungsarbeiten.



People-centric
innovation

GALILEO

Predisposta per/Preparada para
GALILEO My connected Guardian Angel

Scopri di più
Entdecke mehr

Gas
R290



Servizio Pralineria
Pralinen Verkleidung

> CLASSE CLIMATICA / KLIMAKLASSE 4

Gelato	+35°C - 60% U.R.
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
Eis	+35°C - 60% R.L.
Konditorei	+30°C - 55% R.L.

> CLASSE CLIMATICA / KLIMAKLASSE 3

Pasticceria (mensole refrigerate)	+25°C - 60% U.R.
Konditorei (gekühlte Regale)	+25°C - 60% R.L.

> SERVIZI / AUSFÜHRUNGEN

Gelato	-2°C; -18°C
Gelato/Pasticceria	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C
Pasticceria	+4°C; +8°C
Pasticceria con mensole refrigerate VAD	+4°C; +8°C +8°C; +12°C
Pralineria/Pasticceria	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Snack freddo/caldo	+4°C; +8°C / +80°C
Snack caldo secco	+80°C
Bagnomaria	+80°C
Eis	-2°C; -18°C
Eis/Konditorei	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C
Konditorei	+4°C; +8°C
Konditorei gekühlte Regale VAD	+4°C; +8°C +8°C; +12°C
Pralinen/Konditorei	+14°C; +18°C / +4°C; +8°C
Warme/kalte Snacks	+4°C; +8°C / +80°C
Warme Snacks	+80°C
Wasserbad	+80°C

> MISURE / Maße

mm	mm
H 1200 VBD/1350 VAD	H 1200 VBD/1350 VAD
L 1131/1631/2131 (fianchi inclusi)	L 1131/1631/2131 (inklusive Hüften)
P 1003	P 1003
Angoli terminali: SX/DX	Ángulos terminales: IZ/DE

VBD (Vetri bassi dritti)	VBD (Scheiben niedrig gerad)
VAD (Vetri alti dritti)	VAD (Scheiben hoch gerade)

> CLASSE ENERGETICA / ENERGIEKLASSE



Clicca [qui](#)
Klicke [hier](#)

> GAS / GAS

Motore incorporato R290 o R452A
Motore remoto R452A
Eingebauter Motor R290 o R452A
Externer Motor R452A

> FINITURE / VERKLEIDUNG

	Collezione finiture Ifi Kollektion Ifi Verkleidungen		Laccato a campione Lackiert nach Wahle
--	---	--	---

E per chi lo desidera, finiture personalizzabili a piacere.
Und auf Wunsch individuell anpassbares Finish.

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Entworfen und hergestellt in
Italien



ADMEMBER

