



IT

Pozzetto Gelato Circle

modulo coibentato con poliuretano ecologico con pareti di spessore 70mm | la refrigerazione statica a glicole by Ciam garantisce la perfetta uniformità della temperatura tra le vaschette superiori e quelle di riserva ($\Delta T 1^{\circ}C$) oltre al risparmio energetico dovuto ai bassissimi consumi, il pozzetto a glicole infatti non sbrina mai e il ciclo di lavoro del compressore è del 15%, solo 20min in 2 ore! Si evitano così gli shock termici al gelato che può essere mantenuto più a lungo | centralina touch | unità condensatrice interna con gas ecologico R290 integrata nella parte inferiore del basamento, in questo modo si ottimizza lo spazio utile per inserire il pozzetto | i coperchi sono disponibili nelle due versioni Sopra Piano (Std), in appoggio al piano e Filo Piano (Opz), perfettamente complanari al piano di lavoro; la serie dei coperchi ha un'ampia possibilità di personalizzazione dei materiali anche in abbinamento al piano di lavoro: acciaio, verniciatura a polveri, trattamento galvanico, acrilici, gres, marmo o composti di quarzo, pietre naturali | carapine inox diam. 200mm H250mm (7Lt) con sistema anti-rotazione su 2 punti | contro-carapine in acciaio inox con sistema anti-rotazione su 4 punti | telaio portante in acciaio zincato con piedini inox regolabili in altezza | vano tecnico e carter lato operatore in acciaio inox lucido



 -14/-18°C



EN

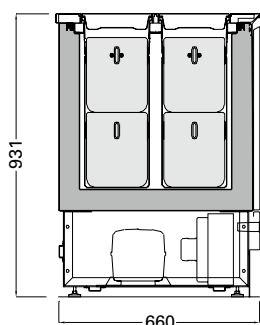
Pozzetto Gelato Circle counter

module insulated with ecological polyurethane, walls thickness 70mm | static glycol refrigeration by Ciam guarantees perfect temperature uniformity between the upper round tubs and the lower ones ($\Delta T 1^{\circ}C$) in addition to ensuring energy savings due to very low consumption. The glycol Pozzetto counter in fact, never defrosts and the compressor duty cycle is 15%, only 20 minutes in 2 hours! Thus thermal shocks are avoided to the ice cream that can be kept longer | touch control unit | built-in condensing unit with ecological gas R290 integrated in the lower part of the base | lids are available in the two versions Sopra Piano (Standard), placed on the top and Filo Piano (Optional), perfectly flush with the worktop; the series of lids has a wide range of customization of materials also in combination with the worktop: steel, powder coating, electroplating treatment, acrylics, Gres, marble or engineered stone, natural stone or wood | stainless steel round tubs diam. 200 mm H250mm (7Lt) with anti-rotation system on 2 points | stainless steel round tub slots with anti-spinning system on 4 points | glycol loading system through push-pull cap flush with the top | galvanized steel supporting frame with height-adjustable stainless steel feet | technical compartment and operator-side carter in polished stainless steel

FR

Pozzetto Gelato Circle

module isolé avec du polyuréthane écologique, épaisseur des parois 70mm | la réfrigération statique au glycol de Ciam garantit une parfaite uniformité de température entre les bacs supérieurs et les bacs inférieurs ($\Delta T 1^{\circ}C$) en plus d'assurer une économie d'énergie grâce à une très faible consommation. Le meuble Pozzetto au glycol, en effet, ne dégivre jamais et le cycle de fonctionnement du compresseur est de 15%, soit seulement 20 minutes en 2 heures ! On évite ainsi les chocs thermiques à la glace qui peut être conservée plus longtemps | unité de contrôle tactile | unité de condensation intégrée avec gaz écologique R290 intégrée dans la partie inférieure de l'embase | les couvercles sont disponibles dans les deux versions Sopra Piano (Standard), placé sur le dessus et Filo Piano (Optionnel), parfaitement au ras du plan de travail ; la série de couvercles a une large gamme de personnalisation des matériaux aussi en combinaison avec le plan de travail : acier, revêtement en poudre, traitement galvanique, acrylique, Gres, marbre ou pierre artificielle, pierre naturelle ou bois | bacs ronds en acier inox diam. 200 mm H250mm (7Lt) avec système anti-rotation sur 2 points | fentes pour bacs ronds en acier inox avec système anti-rotation sur 4 points | système de chargement du glycol par bouchon push-pull à fleur du plan | châssis porteur en acier galvanisé avec pieds en acier inox réglables en hauteur | compartiment technique et carter côté opérateur en acier inox poli



Technical



	Static Glycol		not necessary
	R290 (Ecological gas)		N. 4 / H.R. 55% / 30°C (86°F)
	1 / Hermetic		230 V / 1 Ph / 50 Hz
	-14/-18°C		

Data Sheet (built-in compressor)

	Code (+SKIN)	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/h	Cooling Power/Expansion W / °C	GAS Type
	BPGCL2+2TI	400x660x931H 650x840x1180H	80 110	250 / 2.0	0.1	130 / -25	R290
	BPGCL4+4TI	650x660x931H 900x840x1180H	120 150	260 / 2.1	0.1	250 / -25	R290
	BPGCL6+6TI	900x660x931H 1150x840x1180H	160 190	280 / 2.2	0.1	350 / -25	R290
	BPGCL8+8TI	1150x660x931H 1400x840x1180H	200 240	460 / 3.2	0.15	460 / -25	R290
	BPGCL10+10TI	1400x660x931H 1650x840x1180H	240 280	470 / 3.3	0.15	570 / -25	R290
	BPGCL12+12TI	1650x660x931H 1900x840x1180H	280 320	480 / 3.4	0.15	670 / -25	R290

Options:

filo piano cover	handle type 1	handle type 2	ice-cream cylindrical container	glycol for gelato tubs	rear air breathing	glass box	ciam connect	kit of casters

Certifications

ISO9001 Quality
ISO14001 Environmental
ISO45001 Safety
ISO50001 Energy

