

CAPRICCIO

Vitrine réfrigérée pour crèmes glacées

CAPRICCIO

Vitrine réfrigérée pour crèmes glacées



Capriccio

Design essentiel et technologie haut de gamme

Capriccio
essential design
and high-level
technology

CAPRICCIO est une vitrine professionnelle qui se distingue par son design épuré et sa praticité exceptionnelle. Disponible en deux hauteurs différentes, pour deux interactions distinctes entre le client et le produit, et en trois longueurs, elle peut être assemblée en configuration linéaire ou d'angle.

CAPRICCIO is the professional display case that stands out for its simplicity and extreme practicality. Available in two different heights, for two different interactions between the customer and the product, and in three different lengths, all of them able to be channelled together in linear or corner configurations.



CAPRICCIO

Gamme

H135



RV TB H135

L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50



RV TB H135

L AE45



RV TN H135

L 120 • 170 • 220



RV TN H135

L AE45

H117



RV TB H117

L 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50



RV TB H117

L AE45



RV TN H117

L 120 • 170 • 220



RV TN H117

L AE45

CAPRICCIO

Fonctions

RV-TB GLACES

-14°C / -16°C

1 étagère en verre (H135) en option
1 glass shelves (H135)
optional

Vitrine réfrigérée ventilée avec dégivrage automatique par inversion de cycle. Trois types de ventilation différents (Plus, Plus1 et Plus2) pour la présentation des glaces artisanales.

Display case with ventilated refrigeration with automatic defrosting by cycle inversion. Three different types of ventilation (Plus, Plus1 and Plus 2) for displaying artisan gelato.

RV-TB COMBI GLACES DOUBLE ZONE

T1 **-14°C / -16°C**
T2 **-14°C / -16°C**

1 étagère en verre (H135) en option
1 glass shelves (H135)
optional

Vitrine avec réfrigération ventilée et dégivrage automatique par inversion de cycle. Deux zones contrôlées indépendamment grâce à deux unités de commande distinctes.

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost by cycle inversion. Two independently controlled zones thanks to two separate control units.

RV-TB/TN GLACES & PÂTISSERIE bi-température

-14°C / -16°C
-1°C / +10°C

1 étagère en verre (H135) en option
1 glass shelves (H135)
optional

Vitrine réfrigérée ventilée avec dégivrage automatique par inversion de cycle. Trois types de ventilation (Plus, Plus1 et Plus2) pour la présentation des glaces artisanales. La fonction Double Température permet à la vitrine de passer d'une température négative à une température positive, avec des conditions de température et d'humidité idéales pour une exposition prolongée des pâtisseries fraîches.

Display case with ventilated refrigeration with automatic defrosting by cycle inversion. Three different types of ventilation (Plus, Plus1 and Plus 2) for displaying artisan gelato. The Dual Temperature function allows the display case to switch from negative to positive temperature, with temperature and humidity conditions that are ideal for prolonged display of fresh pastry products.

RV-TN PÂTISSERIE

-1°C / +10°C

2 étagères en verre (H135)
1 étagère en verre (H117)
2 glass shelves (H135)
1 glass shelves (H117)

Vitrine avec réfrigération ventilée, dégivrage automatique (compresseur arrêté) et température positive. Idéale pour les produits frais, les pâtisseries et les boissons.

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and positive temperature. Ideal for fresh products, pastry and beverages.

RV-TN PC CHAUD & FROID

+1°C / +10°C
+65°C / +80°C

2 étagères en verre (H135)
1 étagère en verre (H117)
2 glass shelves (H135)
1 glass shelves (H117)

Mode froid : Vitrine avec réfrigération ventilée et dégivrage automatique (arrêt du compresseur) et température positive. Idéale pour les produits frais, les pâtisseries et les boissons. Mode chaud : la température de fonctionnement de la partie supérieure chauffante est réglable depuis le panneau de commande électronique jusqu'à 80 °C maximum.

Cold Mode: Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and positive temperature. Ideal for fresh products, pastry and beverages. Hot Mode: the working temperature of the heated top can be adjusted from the electronic control panel up to a maximum of 80°C.

RV-TN CH CHOCOLAT

+14°C/+16°C
Contrôle humidité

2 étagères en verre (H135)
1 étagère en verre (H117)
Sans étagères (H117-H135)
2 glass shelves (H135)
1 glass shelves (H117)
Without shelves (H117-H135)

Vitrine avec réfrigération ventilée et dégivrage automatique (arrêt compresseur) et contrôle de l'humidité relative par sonde, température positive +14°C / +16°C, idéale pour chocolat et pralines.

Display case with ventilated refrigeration and automatic defrost (compressor off-cycle) and relative humidity control via probe, positive temperature +14°C / +16°C, ideal for chocolate and pralines.

CAPRICCIO
Design



Visibilité parfaite

La visibilité des glaces est optimisée par la position surélevée des plateaux et par un éclairage LED interne continu et uniforme. Il est également possible de choisir 3 présentations différentes, selon les 3 types de ventilation disponibles.

Perfect visibility

The visibility of the ice cream is highlighted by the raised position of the trays and by internal LED lighting with continuous and uniform light. It is also possible to choose 3 different ways to display the ice cream, according to the 3 types of ventilation available.



Verre chauffant

Le verre chauffant vous permet de faire face aux conditions climatiques les plus difficiles. Le double vitrage latéral chauffant et le verre frontal chauffant et stratifié éliminent les problèmes de condensation. Le système de chauffage du verre supérieur stratifié peut être activé et désactivé par l'opérateur en fonction de la température et de l'humidité ambiantes, contribuant ainsi à réduire la consommation d'énergie. L'interrupteur est situé sur le luminaire, sous le verre supérieur.

Heated glass

The heated glass allows you to manage even the most demanding weather conditions. The double heated side glass and the heated and stratified front glass are able to eliminate the problem of condensation. The heating system of the stratified top glass can be switched on and off by the operator according to the ambient temperature and humidity conditions thus contributing to reduce energy consumption. The switch is positioned on the light fixture under the top glass.

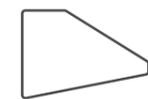


Multiplexage parfait

Possibilité de multiplexage pour les unités linéaires et d'angle, aussi bien pour les vitrines à glaces que pour les vitrines à pâtisseries. La large gamme de modules (deux hauteurs différentes – 117 et 135 cm – trois longueurs différentes – 120, 170 et 220 cm – plus un module d'angle) offre une grande flexibilité d'agencement. Même les étagères sont canalisées et intégrées, améliorant la visibilité des produits et rendant votre travail plus confortable et ergonomique.

Perfect multiplexing

Multiplexing option for linear and corner units both for ice cream and pastry display cabinets. The wide range of modules (two different heights - 117 and 135 cm - three in three different lengths - 120, 170 and 220 - plus the corner) provides for great store layout flexibility. Even the shelves are channelled and integrated, enhancing the vision of the product and making your work more comfortable and ergonomic.



Full divider
Diviseur intérieur



Half divider
Diviseur partiel

Channeling
Canalisation

Glaces	Plus		•
	Plus 1	•	
	Plus 2	•	
Glaces + Pâtisserie		•	
Pâtisserie + Pâtisserie		•	

CAPRICCIO

De belles courbes

Le design essentiel de CAPRICCIO et la légèreté de son château de verre sont sublimés par les compositions modulaires d'angle. La vitrine investit l'espace du magasin avec l'élégance d'un acteur secondaire, laissant les applaudissements du proscenium à la glace.

The essential design of CAPRICCIO and the lightness of its glass castle are exalted in the corner module compositions. The display case takes over the space of the store with the elegance of a supporting actor, leaving the applause of the proscenium to the gelato.



CAPRICCIO

Nettoyage, déménagement et entretien

L'accès frontal à la cuve s'effectue grâce à l'ouverture de la vitre vers le bas, dotée de boutons de déverrouillage pratiques et d'un système de verrouillage de sécurité.

La conception interne de la cuve simplifie considérablement le nettoyage quotidien et prévient la contamination par les odeurs extérieures grâce à la double évacuation d'eau (taille standard de 2,5 cm) située au fond de la cuve, simplifiant ainsi considérablement les opérations de nettoyage.

Pour faciliter la manutention, la vitrine est équipée de roulettes pivotantes avec frein arrière et de pieds réglables en hauteur. L'accès au groupe de condensation est rapide et facile, même avec la plateforme, grâce au capot arrière optimisé.

The front access to the tank takes place thanks to the downward opening of the glass with practical release buttons and safety locking system.

The internal design of the tank makes daily cleaning operations as easy as possible and prevents contamination from external odours thanks to the double water drain (1 inch standard size) positioned on the bottom of the tank, also making extraordinary cleaning operations simple.

To facilitate handling operations, the display case is equipped with pivoting wheels with rear brake and height-adjustable feet. Access to the condensing unit is quick and easy, even when the platform is present, thanks to the optimized rear cover.



TOUCH

Panneau de commande électronique avec écran tactile numérique.

Electronic control panel with digital touch-screen display.



CAPRICCIO

Ergonomie

Les portes arrière coulissantes en plexiglas de CAPRICCIO, équipées de série de roulettes, facilitent les opérations de fermeture et d'ouverture fréquentes. Il est également possible d'équiper la vitrine d'un rideau de fermeture arrière à accrochage magnétique.

Le service des glaces est facilité par les entretoises de support de plateaux - de série en acier inoxydable pour les dimensions de 165 mm et 250 mm-- insérées aux extrémités de la cuve et entre les plateaux.

La vitre supérieure est fixe et suffisamment spacieuse pour accueillir les accessoires de service. Sur demande, il est également possible d'installer une console lave-cuillères avec robinet ou douchette et un porte-cônes en méthacrylate.

Personnalisation

La façade et les côtés sont en fibre de bois haute densité et haute résistance, tandis que la grille de ventilation est en tôle.

CAPRICCIO offre la possibilité de choisir n'importe quelle couleur de la gamme RAL en finition mate brillant 30.

CAPRICCIO's standard rear plexiglass sliding doors with wheels facilitate frequent operations of closing and opening. Alternatively, it is possible to equip the display case with a rear closing curtain with magnetic coupling.

Operations related to the serving of ice cream are facilitated by the tray support spacers - standard in stainless steel for both 165 mm and 250 mm - inserted at the ends of the tank and between the trays.

The top glass is fixed and spacious enough for the placement of the service accessories. On request, it is also possible to apply the scoop-washing console with tap or hand-held shower and the Cone Holder in methacrylate.

Customisation

The front panel and the sides are made of high density, high-strength wood fibre, while the ventilation grid is made of sheet metal.

CAPRICCIO offers the possibility of choosing any colour in the RAL range in a 30 gloss matte finish.

Étiquette énergétique

Depuis le 1er mars 2021, le règlement européen 2019/2018 sur l'étiquetage énergétique des équipements professionnels est entré en vigueur. L'objectif de l'Union européenne est de réduire l'impact environnemental de la consommation d'énergie en encourageant et en promouvant la vente de produits plus performants et durables. Par conséquent, la vente de produits non conformes est interdite au sein de l'Union européenne.

Classes énergétiques

Les classes d'efficacité énergétique sont basées sur l'indice d'efficacité énergétique (IEE). Plus cette valeur est basse, plus l'efficacité énergétique est élevée. Les étiquettes énergétiques classent les produits en fonction de leur consommation d'énergie sur une échelle de A (le plus performant) à G.

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

Régulation Européennes Energy Label 2019/2018

En route vers 2030

La classification européenne est complexe. Ainsi, au cours des premières années, les classes A et B ne seront atteintes que par très peu de produits (actuellement, la plupart des produits seront classés en classe E ou F), car elles représentent l'objectif de l'Europe : atteindre plus de 60 % des produits en classe A et B d'ici 2030.

Concrètement,

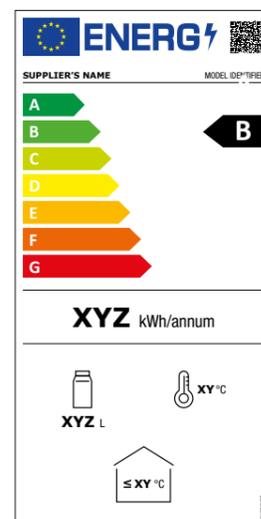
L'étiquette fournit une série d'informations immédiates sur la classe énergétique, les volumes, la consommation annuelle, etc. Elle comprend également un QR code qui renvoie à la fiche technique contenant toutes les informations obligatoires sur le produit, collectées dans la base de données européenne EPREL. Les documents commerciaux et le site web de l'entreprise doivent également inclure les informations obligatoires sur le produit.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

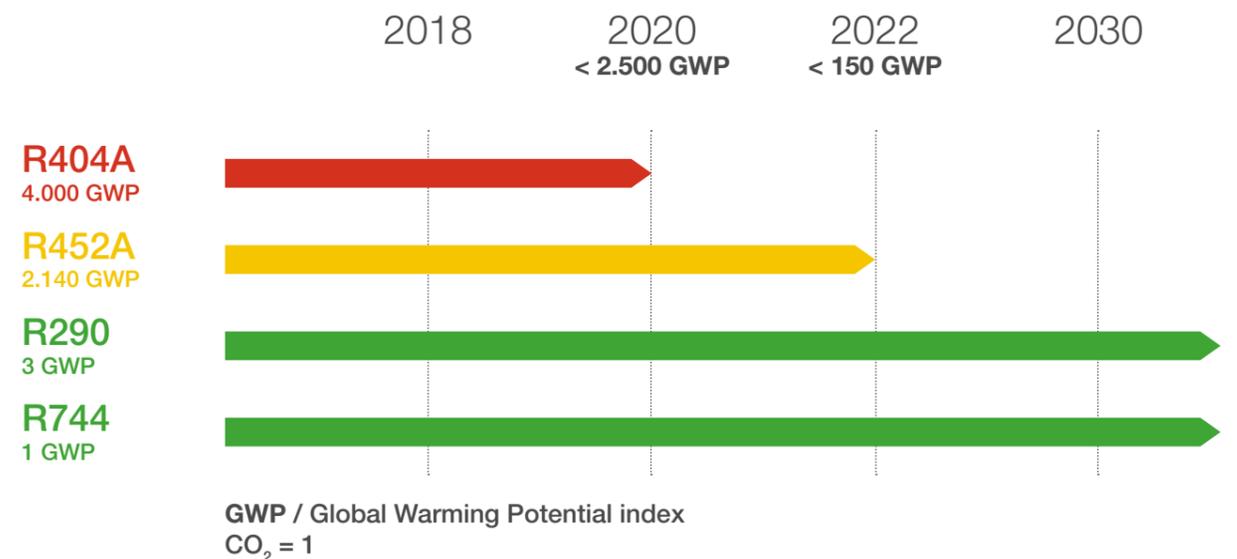
The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.



Réfrigérant naturel



2030 Phase-out F-GAS





*Cioccolato
Stracciatella
Crema
Fiordilatte
Nocciola
Caffè
Pistacchio
Bacio
Yogurt
Ghiandaia
Vaniglia*

*Torrone
Nutella
Piniolata
Zuppa inglese
Cookies
Tiramisù
Liquorizia*

*Fragola
Pesca
Limone
Melone
Anguria
Mango
Cocco
Banana
Mela
Ananas
Kiwi*

CAPRICCIO Glaces

RV-TB Glaces

Contrôle total du froid



Glaces

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 •

120+50 • 170+50 • AE45



-20 / +2 °C

CAPRICCIO

Performance

Haute technologie « naturelle »

Ce système de réfrigération est un véritable bijou de haute technologie et de durabilité : unité de réfrigération à double circuit avec réfrigérant naturel R290, compresseur hermétique et dégivrage à cycle inversé. Moins de vibrations et de bruit (-30 % par rapport aux modèles au R404A), une meilleure efficacité énergétique (jusqu'à 10 % d'économies) et une durabilité environnementale maximale, grâce à sa compatibilité avec la législation européenne F-GAZ.

Dégivrage à cycle inversé

Le dégivrage automatique à cycle inversé permet des cycles 50 % plus courts que le dégivrage au gaz chaud, préservant ainsi la qualité de la surface de la glace tout en réduisant la consommation d'énergie. En version pâtisserie, le dégivrage s'effectue par arrêt du compresseur. Les ventilateurs de condenseur électroniques à haut rendement contribuent aux économies d'énergie. Isolation en mousse de pentane
L'isolation par procédé cyclopentane, à faible impact environnemental, garantit une performance d'isolation 20 % supérieure à celle des systèmes traditionnels.

“Natural” high technology

The refrigeration system is a jewel of high technology and sustainability: dual-circuit refrigeration unit with R290 natural refrigerant, hermetic compressor and reverse cycle defrosting. Less vibrations and noise (-30% compared to models with R404A), greater energy efficiency (up to 10% savings) and maximum environmental sustainability, because it is fully compatible with European F-GAS legislation.

Reverse cycle defrosting

Automatic reverse cycle defrosting allows 50% shorter cycle times compared to hot gas, in order to keep the quality of the ice cream surface intact while also reducing energy consumption. In the pastry version, the defrosting is by compressor stop. The high efficiency electronic condenser fans contribute to energy savings. Insulation with pentane foam
Insulation with the Cyclopentane process, having low environmental impact, guarantees insulation performance that is 20% higher than traditional systems.



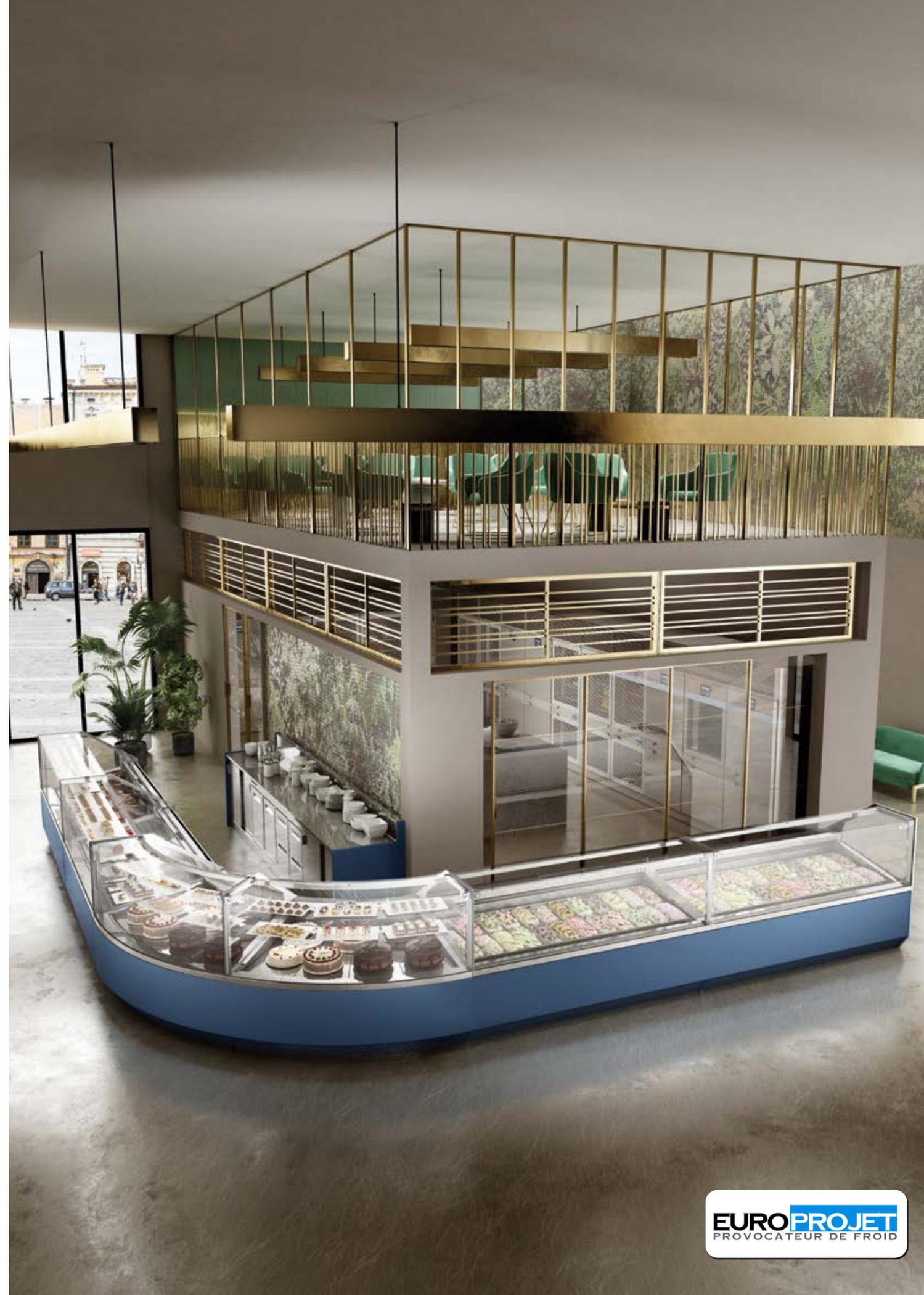
R290



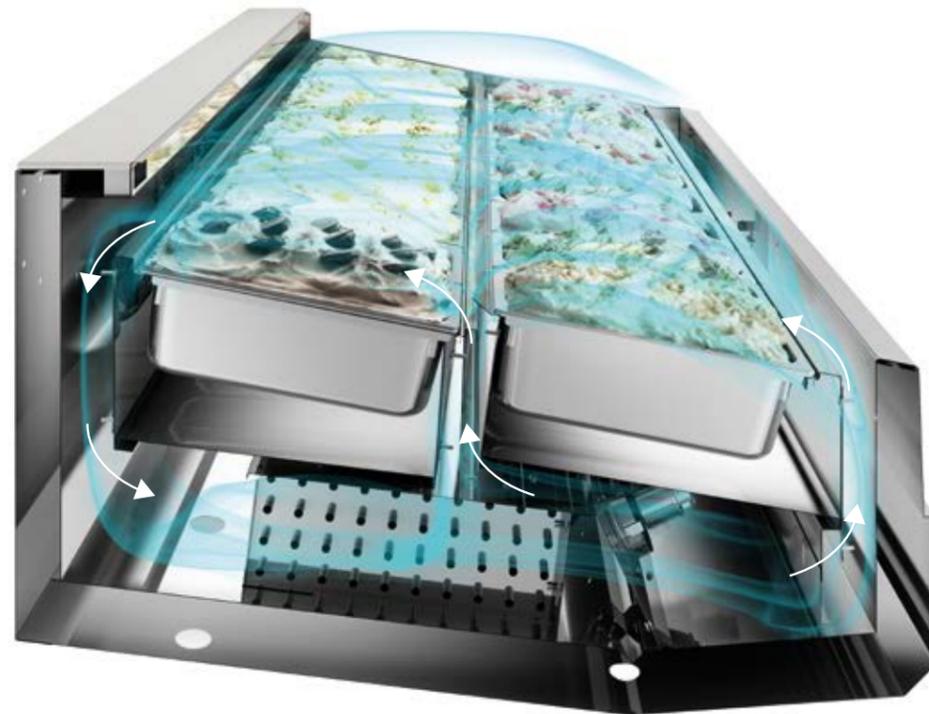
Reverse cycle

7

Climatic class



Plus



Évaporateur simple avec double sortie d'air frontale

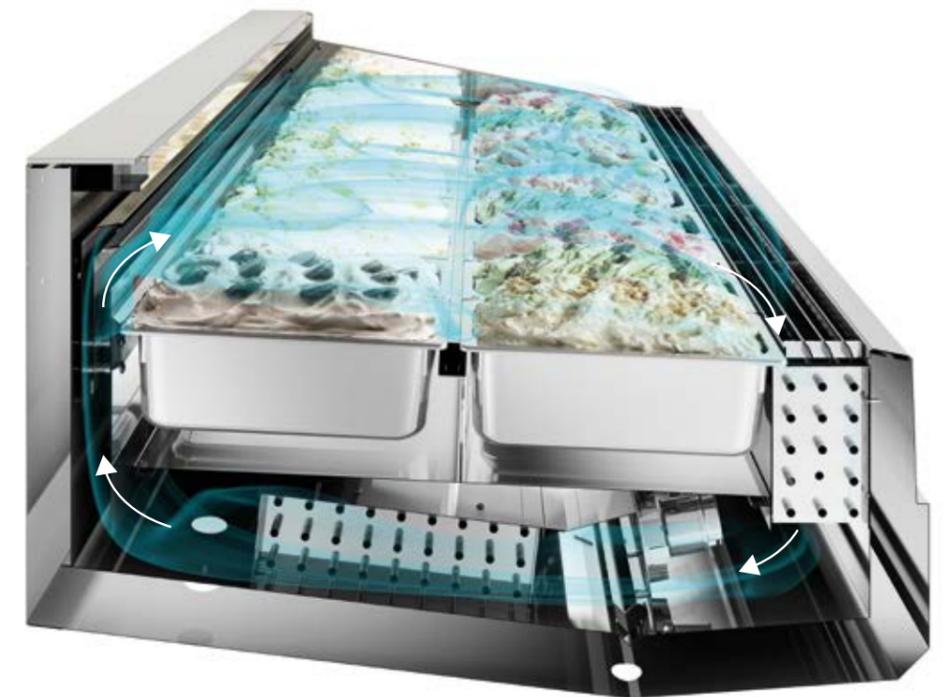


Les vitrines avec ventilation PLUS sont équipées d'un évaporateur simple et d'une double sortie d'air, frontale et centrale, avec un flux d'air du côté client vers le côté opérateur. Les plateaux sont disposés dans la vitrine avec une inclinaison de 11 degrés, permettant une meilleure visibilité du produit exposé et une ergonomie de service optimale. Cette ventilation garantit une conservation parfaite de la glace, la rendant plus solide côté client et plus facile à servir côté opérateur. Elle est également idéale pour les glaces à l'eau et les bâtonnets de glace, les portions individuelles et les pâtisseries froides.

Single evaporator with double front air out flow

The display cases with PLUS ventilation are equipped with a single evaporator and double air outlet, front and central, with flow from the customer side to the operator side. The trays are arranged in the display case with an inclination of 11 degrees, allowing better visibility of the displayed product and optimal service ergonomics. This ventilation guarantees perfect preservation of the ice cream, making it more solid on the customer side and easier to serve on the operator side. It is also ideal for popsicles and ice cream on sticks, single portions and cold pastry.

Plus 1



Adjustable deflectors



Smart defrosting

Double évaporateur avec simple sortie d'air arrière

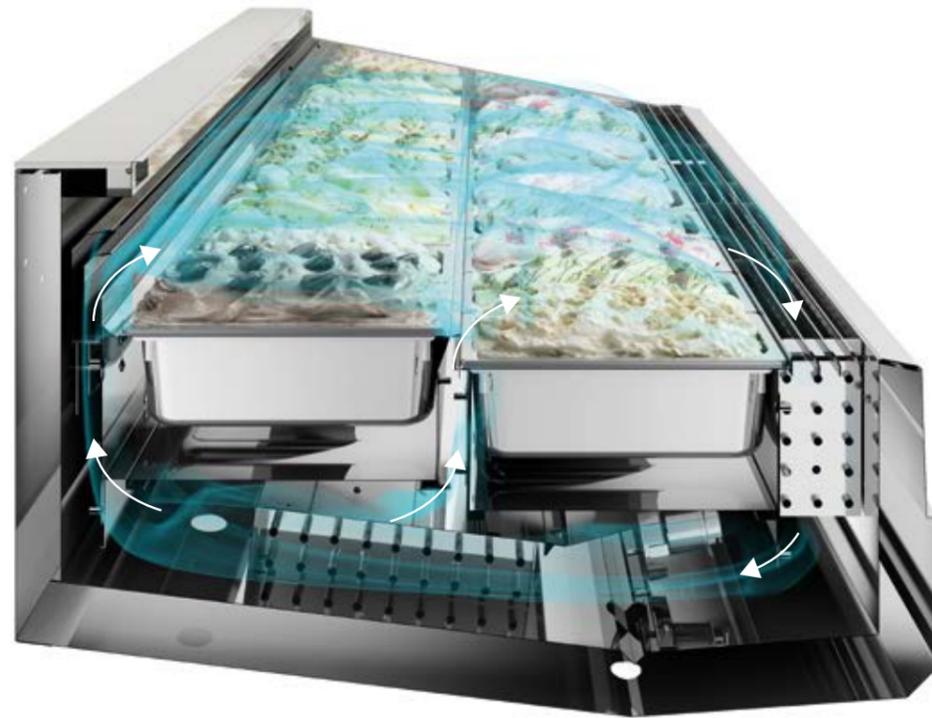


Les vitrines avec ventilation PLUS 1 sont équipées d'un double évaporateur et d'une simple sortie d'air arrière, avec un flux d'air du côté opérateur vers le côté client. L'arrivée d'air unique permet une configuration avec un seul plateau incliné à 3 degrés pour la présentation de viennoiseries froides et de portions individuelles. Grâce à un flux d'air élevé et à des déflecteurs réglables, cette ventilation est idéale pour la présentation de « montagnes de glaces », mais convient également parfaitement aux glaces en bâtonnet.

Double evaporator with single air out rear flow

The display cases with PLUS 1 ventilation are equipped with a double evaporator and a single rear air outlet, with flow from the operator side to the customer side. The single air supply allows configuration with a single tray inclined at 3 degrees for the display of cold pastry and single portions. This ventilation, thanks to the high launch of air and adjustable deflectors, is suitable for the presentation of "gelato mountains", but is also perfect for ice cream on a stick.

Plus 2



Adjustable deflectors



Smart defrosting



Double évaporateur avec double sortie d'air arrière

Les vitrines avec ventilation PLUS 2 sont équipées d'un double évaporateur et d'une double sortie d'air, arrière et centrale, avec un flux d'air du côté opérateur vers le côté client. L'association du double évaporateur et de la double sortie d'air garantit une répartition parfaite du froid sur tous les plateaux. Ce type de ventilation est idéal pour la présentation de « montagnes de glaces », de bâtonnets de glace, de portions individuelles et de pâtisseries froides.

Double evaporator with double air out rear flow

The display cases with PLUS 2 ventilation are equipped with double evaporator and double air outlet, rear and central, with flow from the operator side to the customer side. The combination of the double evaporator and the double air outlet guarantees the perfect distribution of the cold on all the trays. This type of ventilation is suitable for the presentation of "gelato mountains", ice cream sticks, single portions and cold pastry.



		PLUS	PLUS 1	PLUS 2
Glaces	Glaces	•	•	•
	"Haute" glace	-	•	•
	Bâton de glaces	•	•	•
	Portions Seules	•	•	•
	Pâtisserie froide	•	•	•
Performance	Évaporateurs	1	2	2
	Sortie d'air	2	1	2
	Inclinaison du système	11°	3°	0°
	Classe climatique 4 / 30 °C / 55 %RH		•	•
	Classe climatique 7 / 35 °C / 75 %RH	•		
	Défecteurs d'air sortant	Fixe	Ajustable	Ajustable
	Setup	Contenant 5 Lt. 360x165x120h	•	•
Contenant 7 Lt. 360x165x150h		-	-	-
Contenant 5 Lt. 360x250x80h		•	•	•
Contenant 10 Lt. 360x250x120h		-	-	-
Contenant 12 Lt. 360x250x150h		-	-	-
Contenant 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDAL		•	•	•
Contenant à bâton de glaces 360x250x43h		•	•	•
Contenant à portions seules 360x250x43h		•	•	•
Plateaux à pâtisserie		Séparés	Unique	Séparé



Dégivrage intelligent

Les configurations Plus 1 et Plus 2 sont équipées d'un système de dégivrage intelligent combinant le fonctionnement de deux évaporateurs. Le temps de décongélation standard est ainsi réduit de 50 %, minimisant ainsi le choc thermique et préservant l'aspect et les caractéristiques organoleptiques de la glace.

Smart defrosting

Plus 1 and Plus 2 configurations have an "intelligent" defrosting system which combines the work of two evaporators. In this way the standard defrosting time is reduced by 50%, minimizing thermal shock and preserving appearance and organoleptic characteristics of gelato.

RV-TB COMBI Gelato Dual Zone

Configuration de température à deux zones



Configuration de température à deux zones

Conçues pour les glaciers les plus exigeants, les vitrines combinées 120+50 et 170+50 offrent deux zones distinctes avec des températures différenciées : le module de 50 cm (6 bacs) peut être placé à droite ou à gauche de l'opérateur. La gestion totalement indépendante des deux températures, grâce à deux unités de commande distinctes, permet de valoriser les différences entre sorbets et parfums crémeux, ou de présenter des granités siciliens en vitrine. La version Dual Zone est disponible uniquement avec le système de ventilation Plus.

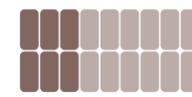
Dual zone temperature set-up

Designed for the most demanding ice cream makers, the combined 120+50 and 170+50 display cabinets offer two separate sectors with differentiated temperatures: the 50 cm module (6 tubs) can be placed either to the right or left of the operator. The completely independent management of the two temperatures, thanks to two separate control units, makes it possible to make the most of the differences between sorbets and creamy flavors, or to display Sicilian granitas in the showcase. The Dual Zone version is available with the Plus ventilation system only.

T1 | T2



170 / 120+50



18



12

220 / 170+50



24



16

RV-TB/TN Glace Double Temp.

De la glace à la pâtisserie



Double température

La fonction Double température (en option) permet à une seule vitrine de s'adapter aux saisons sans augmenter l'espace au sol. En effet, la vitrine à glaces passe facilement d'une température négative à une température positive, se transformant ainsi en vitrine à pâtisseries grâce à l'ajout de plateaux en acier inoxydable.

Ce système permet d'atteindre les conditions idéales de température et d'humidité pour une exposition prolongée des pâtisseries fraîches, d'une simple pression sur un bouton. Sur demande, il est également possible d'installer une étagère en verre et un éclairage LED (5700 K).

Dual temperature

The Dual Temp function (optional) allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space. In fact, the Gelato display case can easily pass from negative to positive temperature, becoming a Pastry showcase with the addition of stainless-steel trays.

The system, in fact, allows to achieve ideal temperature and humidity conditions for the long exposure of fresh pastry, by just use a simple button. On request, it is also possible to apply a glass shelf and LED lighting (5700 K).

-20 / +2 °C

+1 / +10 °C

Configuration

Tray / PLATEAU (option)

120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)

120 Plus1
1046x720 mm

170 Plus - Plus2
2x (1485x315 mm)

170 Plus1
1541x720 mm

120+50
2x (990x315 mm) +
2x (495x315 mm)

220 Plus - Plus2
2x (1980x315 mm)

220 Plus1
2036x720 mm

170+50
2x (1485x315 mm) +
2x (495x315 mm)

Shelf / Étagère (option applicable sur H135)

120
1148x240 mm

170
1643x240 mm

220
2138x240 mm

1

ÉTAGÈRE

CAPRICCIO

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 •
120+50 • 170+50 • AE45 (Gelato only)

Gelato • Gelato Double Zone • Gelato&Pâtisserie Double Temp.

AGD	AGE	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Statique							
RV - Ventilé			•	•			
RS/TC S - Statique et chaleur sèche							
RV/TC S - Ventilé / Chaleur sèche							
HUR - Viande							
CH - Chocolat							
TC S - Chaleur sèche							
TC BM - Bain marie							
N - Non réfrigérée							



Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperature

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerant

R290

Refrigeration

- Ventilated
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

Compressor

Hermetic

Defrost

Reverse cycle

Climatic class

7

Upper glass

Heated stratified glass with switch

Front glass

Heated stratified glass

Side glasses

Heated double glasses

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (option)

Configuration

- Gelato
- Gelato Double zone
- Gelato&Pâtisserie Double Temp

Température

- -20/+2 °C
(Gelato - Gelato Double zone)
- -20/+10 °C
(Gelato&Pâtisserie Double Temp)

Réfrigérant

R290

Réfrigération

- Ventilée
- Plus
- Plus 1 (option)
- Plus 2 (option)

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

Cycle inverse

Classe Climatique

7

Vitre Supérieure Verre feuilleté chauffant avec interrupteur

Vitre Frontale

Verre feuilleté chauffant

Vitre Latérale

Verres doubles chauffants

Ouverture

Rabattable vers le bas

Fermeture arrière

- Portes coulissantes en plexiglas
- Rideau à enroulement automatique

Plan de travail

Surface solide blanche

Éclairage

Led 4000 K / 5700 K

Manutention d'équipements

Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur

CAPRICCIO Glaces	Model type Modèle	Total display area Superficie d'exposition totale m²	Temperature class Classe de température	Recommended temperature Température conseillée °C	Energy class Classe énergétique	Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique EEI	Annual energy consumption Consommation annuelle énergie kWh/A	Light source type and class Type et classe d'éclairage
H117 PLUS	120	0,71	G2	-15°C	D	45,68	7.781	-
	170	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	220	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
	120+50	1,07	G2	-15°C	D	49,33	10.353	-
	170+50	1,43	G2	-15°C	D	49,65	12.384	-
H135 PLUS	120	0,71	G2	-15°C	D	47,61	8.110	-
	170	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	220	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-
	120+50	1,07	G2	-15°C	E	51,52	10.813	-
	170+50	1,43	G2	-15°C	E	52,02	12.976	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, plexiglass sliding doors closure, led lighting.

Configuration : groupe électrogène à condensation par air R290, fermeture portes coulissantes en plexiglas, éclairage led.



Capriccio Gelato

		120	170	220
External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	H117 H135	1187x1110x1175 mm 1187x1110x1352 mm	1682x1110x1175 mm 1682x1110x1352 mm	2177x1110x1175 mm 2177x1110x1352 mm
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	H117 H135	685 / 147 lt 824 / 147 lt	1009 / 216 lt 1212 / 216 lt	1332 / 285 lt 1600 / 285 lt
Net weight Poids net	H117 H135	320 kg 346 kg	409 kg 434 kg	510 kg 535 kg
Refrigeration Réfrigération		Ventilated Ventilée		
Refrigerant Réfrigérant		R290		
Climate class Classe climatique		7		
Operating conditions Conditions opératoires		35 °C / 75 %RH		
Cabinet capacity range Température de régulation		-20/+2 °C		
Product temperature Température produit		G2 (-10/-16 °C)		
Compressor (type) Compresseur (type)		1 Hermetic 1 Hermétique	2 Hermetics 2 Hermétique	
Defrost Dégivrage		Reverse Cycle Cycle inverse		
Power supply Alimentation		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Entrée électrique (régime)		1050 W / 5,1 A	1720 W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Electrical input (defrost) Sortie électrique (dégivrage)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Fiche technique sur les modèles de groupe de condensation inclus avec les climatiseurs à condensation par air

Setup

Réglage		120	170	220
5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16
5 Lt (Trapezoidal) 360 x 185 x 120 h		-	-	-
Ice cream stick container Contenant à bâtons à glaces		8	12	16
Single portion container Contenant à portion unique		8	12	16
Pastry Tray Plateau à pâtisserie PLUS - PLUS 1 - PLUS 2		•	•	•

Accessoires

Accessories		120	170	220
Grey cone holder Porte-cône gris			•	
Cone holder complete of toppings container Porte-cône complet avec récipient à garnitures			•	
Console scoop washer with shower Laveuse à console avec douche			•	
Console scoop washer with water tap Laveuse à console avec robinet d'eau			•	

	120+50	170+50	AE45
1682x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1212 / 216 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
409 kg	409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	434 kg	535 kg	425 kg
		Ventilated Ventilée	
		R290	
		7	
		35 °C / 75 %RH	
	-20/+2 °C différenciable par zone		-20/+2 °C
	G2 (-10/-16 °C) différenciable par zone		G2 (-10/-16 °C)
		2 Hermetics 2 Hermétiques	
		Reverse Cycle Cycle inversé	
		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
	1720 W / 3 A	1750 W / 2,9 A	1720 W / 2,8 A
	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

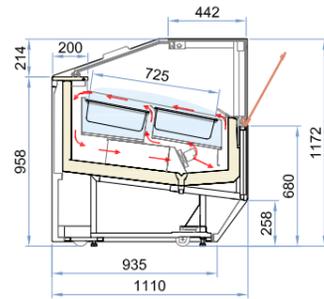
	120+50	170+50	AE45
	18 (6+12)	24 (6+18)	13
	12 (4+8)	16 (4+12)	9
	-	-	14
	12 (4+8)	16 (4+12)	9
	12 (4+8)	16 (4+12)	9
	•	•	•

	120+50	170+50	AE45
		•	•
		•	•
		•	-
		•	-

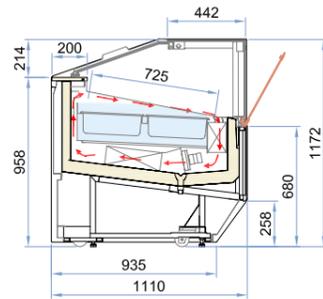
H117



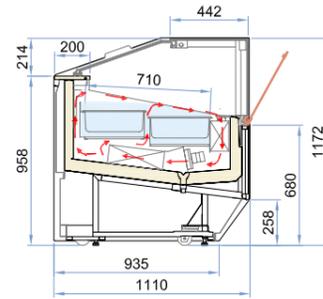
Évaporateur simple avec double flux d'air frontal. Déflecteurs fixes.
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.



Double évaporateur avec sortie d'air simple à flux arrière. Déflecteurs réglables.
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.



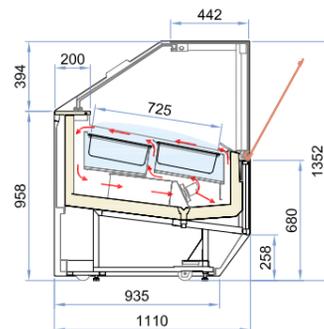
Double évaporateur avec double sortie d'air arrière. Déflecteurs réglables.
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.



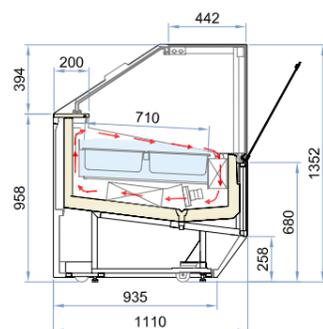
H135



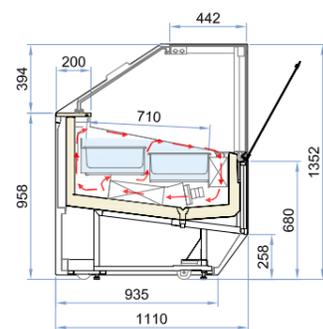
Évaporateur simple avec double flux d'air frontal. Déflecteurs fixes.
Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.



Double évaporateur avec sortie d'air simple à flux arrière. Déflecteurs réglables.
Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.



Double évaporateur avec double sortie d'air arrière. Déflecteurs réglables.
Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.



Available colours - Couleurs disponibles

Front panel (1)
Panel frontal

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL sur demande
- **Standard / De série**

Front panel (2)
Panel frontal

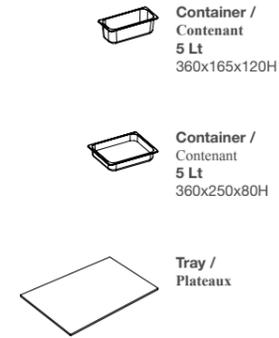
- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL sur demande
- **Standard / De série**

Side panels (3)
Panels latéraux

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL sur demande
- **Standard / De série**



Configuration Glaces



120



12



8



120 Plus1
1046x720 mm



120 Plus - Plus2
2x (990x315 mm)



1148x240 mm

170 / 120+50



18



12



170 Plus1
1541x720 mm



170 Plus - Plus2
2x (1485x315 mm)



120+50
2x (990x315 mm) +
2x (495x315 mm)



1643x240 mm

220 / 170+50



24



16



220 Plus1
2036x720 mm



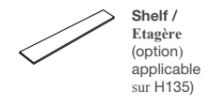
220 Plus - Plus2
2x (1980x315 mm)



170+50
2x (1485x315 mm) +
2x (495x315 mm)



2138x240 mm



Shelf /
Etagère
(option)
applicable
sur H135)

AE45



13



9



14



Container /
Contenant
5 Lt
360x165x120H



Container /
contenant
5 Lt
360x250x80H



Container /
contenant
trapezoidal
5 Lt
360x185x120H

RV-TN Pâtisserie

Flexibilité des étagères à pâtisseries

Pâtisserie

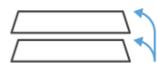
H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220 • AE45



+1 / +10 °C



Refrigerated shelves



Heat shelf

Étagères réfrigérées

Le système de réfrigération « Full Mode » assure une distribution dynamique de l'air froid dans toute la surface d'exposition. Il permet de gérer la charge de travail quotidienne de la vitrine d'une simple pression sur un bouton permettant de passer du mode non réfrigéré au « Full Mode ».

Étagère chauffante

Sur demande, les étagères peuvent être chauffées grâce à la fonction de chauffage dotée d'un interrupteur marche/arrêt pratique. Grâce aux étagères chauffantes, les viennoiseries et les croissants peuvent, par exemple, être présentés à une température idéale pour être servis (avec cette option, l'étagère intermédiaire est retirée sur la version H135).

Refrigerated shelves

The "Full Mode" refrigeration system allows the dynamic cold air distribution inside the whole display area. It makes possible to manage the daily workloads of display case by just pressing a button which allows to switch from non-refrigerated mode to "Full Mode".

Heated shelf

On request, shelves can be heated thanks to the heating function featuring a convenient on/off switch. Thanks to the heated shelves, for instance, baked products and croissants can be displayed at a ready-to-serve temperature (with this choice, in the H135 version the intermediate shelf is removed).

Configuration

Shelf / étagère (optional)

120
1148x240 mm

170
1643x240 mm

220
2138x240 mm

1



Shelf

H117

2



Shelves

H135

RV-TN PC

Convertible CHAUD/FROID



MODE CHAUD

Le Capriccio RV TN PC est équipé d'une étagère chauffante (divisée en deux ou trois sections selon la longueur de la vitrine), en grès noir résistant aux rayures, facilement amovible pour le nettoyage grâce à sa poignée en acier inoxydable. La température de fonctionnement de l'étagère chauffante est réglable depuis le panneau de commande électronique jusqu'à un maximum de 80 °C.



Hot plate

Étagère chauffante

Sur demande, l'étagère du milieu peut également être chauffée (en option). La fonction de chauffage de l'étagère est facile à gérer grâce à l'unité de commande dédiée et au bouton marche/arrêt. La version H117 est équipée d'une étagère intermédiaire. Sur la version H135, qui comporte généralement deux étagères, l'option de chauffage est disponible uniquement pour l'étagère supérieure (l'étagère du milieu est amovible).



Heat shelf

HOT MODE

The Capriccio RV TN PC is equipped with a heated shelf (divided into two or three sections depending on the length of the display case), made of scratch-resistant black stoneware, easily removable for cleaning thanks to its stainless steel handle. The operating temperature of the heated shelf is adjustable from the electronic control panel up to a maximum of 80°C.

Heated Shelf

Upon request, the middle shelf can also be heated (optional). The shelf heating function is easy to manage thanks to the dedicated control unit and the on/off button.

The H117 version is equipped with a middle shelf. On the H135 version, which usually has two shelves, the heating option is only available for the top shelf (the middle shelf is removable).

CHAUD/FROID

117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220



+1 / +10 °C



+65 °C



MODE FROID

Vitrine à pâtisserie ventilée

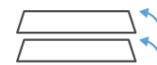
En mode froid, la plaque chauffante est désactivée et la vitrine fonctionne en mode pâtisserie réfrigérée.

Étagères réfrigérées

Le système de réfrigération « Full Mode » assure une distribution dynamique de l'air froid dans toute la surface d'exposition. Il permet de gérer la charge de travail quotidienne de la vitrine d'une simple pression sur un bouton permettant de passer du mode non réfrigéré au mode « Full Mode ». Dans la version H135, en cas de configuration avec étagère chauffante, l'étagère intermédiaire est retirée, de sorte qu'en mode froid « Full Mode », seule l'étagère supérieure reste disponible.



Ventilated chiller



Refrigerated shelves

Cold mode

Ventilated pastry display cabinet
In cold mode, the hot plate is deactivated and the display case works in refrigerated pastry mode.

Refrigerated shelves

The "Full Mode" refrigeration system allows the dynamic cold air distribution inside the whole display area. It makes possible to manage the daily workloads of display case by just pressing a button which allows to switch from non-refrigerated mode to "Full Mode". In the H135 version, in case of configuration with heated shelf, the intermediate shelf is removed, so that in cold "full mode" only the upper shelf remains.

RV-TN CH

Présentoir de chocolats fin

Contrôle de l'humidité relative

L'ajout d'un kit de contrôle électronique dédié permet de réguler l'humidité et de créer les conditions idéales pour maintenir le chocolat à une humidité relative inférieure à 50 %. La vitrine idéale pour préserver la qualité et le goût de vos créations.

Relative humidity control

The addition of a dedicated electronic control kit allows humidity to be regulated creating the ideal conditions for maintaining chocolate below 50% relative humidity. The perfect display case for preserving the quality and taste of your creations.

Chocolat

H 117 • 135

P 111

L 120 • 170 • 220



+14 °C



Below
50%



H 117 • 135
 P 111
 L 120 • 170 • 220 • AE45

	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						

CAPRICCIO PÂTISSERIE		Model type Modèle	Total display area Superficie d'exposition totale m ²	Temperature class Classe de température	Recommended temperature Température conseillée °C	Energy class Classe énergétique	Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique EEI	Annual energy consumption Consommation annuelle énergie kWh/A	Light source type and class Type et classe Éclairage
Height Hauteur	Length Longueur					R290	R290		
H117	120	IVC4	1,51	H	6°C	F	73,66	5.533	-
	170	IVC4	2,05	H	6°C	F	72,82	6.658	-
	220	IVC4	2,60	H	6°C	F	74,18	7.992	-
H135	120	IVC4	2,05	H	6°C	E	64,18	5.861	-
	170	IVC4	2,75	H	6°C	E	63,33	7.118	-
	220	IVC4	3,45	H	6°C	E	64,32	8.583	-

Configuration : meuble enfichable refroidi par air, fermeture des portes coulissantes en plexiglas, éclairage led, étagères éclairées.

Configuration: air cooled plug in unit, plexiglass sliding doors closure, led lighting, illuminated shelves.

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Channeling (optional)

Temperature

- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)
- +65 °C (Hot Plate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Upper glass

Heated stratified with switch

Front glass

Heated stratified

Side glasses

Heated double

Opening system

Front glass tilted manually

Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (option)

Configuration

Canalisable (option)

Température

- +1/+10 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Chocolat)
- +65 °C (Plat chaud)

Réfrigérant

R290

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

Hors cycle

Classe climatique

3

Vitre supérieure

Stratifié chauffant avec interrupteur

Vitre frontale

Stratifié chauffant

Vitre latérale

Double vitrage chauffant

Ouverture

Rabattable vers le bas

Fermeture arrière

- Portes coulissantes en Plexiglass
- Store roulant automatique

Plan de travail

Surface solide blanche

Éclairage

Led 4000 K / 5700 K

Manutention

Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur



CAPRICCIO Pâtisserie

120			170		
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN	RV CH	RV TN PC

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	H117 H135	1187 x 1110 x 1175 mm 1187 x 1110 x 1352 mm			1682 x 1110 x 1175 mm 1682 x 1110 x 1352 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	H117 H135	685 / 267 lt 824 / 267 lt			1009 / 393 lt 1212 / 393 lt	
Net weight Poids net	H117 H135	300 kg 325 kg			375 kg 410 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée					
Refrigerant Réfrigérant	R290					
Climate class Classe climatique	3					
Operating conditions Conditions d'usage	25 °C / 60 %RH					
Product temperature Température produit	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C
Compressor (type) Compresseur (type)	1 Hermetic 1 Hermétique					
Defrost Dégivrage	Off Cycle Hors cycle					
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Electrical input (nominal) Entrée électrique (régime)	1200 W / 5,4 A	1700 W / 8,2 A	1200 W / 5,4 A	1510 W / 8,9 A	2510 W / 12,1 A	1510 W / 8,9 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	538 W / 2,6 A	1038 W / 5 A	538 W / 2,6 A	650 W / 3,1 A	1650 W / 8 A	650 W / 3,1 A

Setup
Réglage

Pastry trays Plateaux pâtisserie		•			•	
Shelf Étagère		•			•	

Pastry configuration - Configuration Pâtisserie

	120	170	220
Tray / Plateaux	 1047x800 mm	 1542x800 mm	 2036x800 mm
Shelf / Étagère	 1148x240 mm	 1643x240 mm	 2138x240 mm

220			AE45
RV TN	RV CH	RV TN PC	RV TN

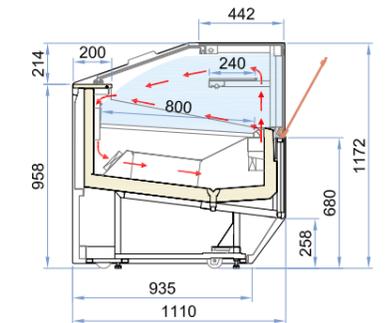
2177 x 1110 x 1175 mm			1847 x 1110 x 1175 mm
2177 x 1110 x 1352 mm			1847 x 1110 x 1352 mm
1332 / 518 lt			901 / 193 lt
1600 / 518 lt			1082 / 193 lt
470 kg			400 kg
510 kg			425 kg
Ventilated Ventilée			
R290			
3			
25 °C / 60 %RH			
+1/+10 °C	+14 /+16 °C	+65 °C	+1/+10 °C
1 Hermetic 1 Hermétique			
Off Cycle Hors cycle			
230 V / 1 Ph / 50 Hz			
1780 W / 9,1 A	3280 W / 15,8 A	1780 W / 9,1 A	1510 W / 8,9 A
750 W / 3,6 A	2250 W / 10,8 A	750 W / 3,6 A	650 W / 3,1 A

	•		•
	•		•

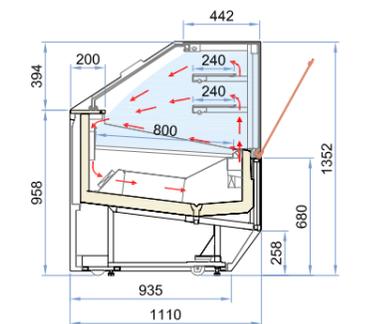
Available colours - Couleurs disponibles

Front panel (1) Panel frontal	Front panel (2) Panel frontal	Side panels (3) Panels latéraux
•  RAL 9003	•  RAL 9003	•  RAL 9003
•  RAL 9005	•  RAL 9005	•  RAL 9005
•  RAL 7022	•  RAL 7022	•  RAL 7022
•  RAL sur demande	•  RAL sur demande	•  RAL sur demande
• Standard / De série	• Standard / De série	• Standard / De série

H117



H135



CAPRICCIO

Vitrine réfrigérée pour crèmes glacées