

GELATO

STRATOS



# STRATOS

**H** 125  
**P** 120  
**L** 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

## Gelato

### Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

### Configuration

- Canalized (optional)
- Dual Temperature (optional)

### Temperature

-20/+2 °C

### Refrigerant

R404A

### Refrigeration

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

### Compressor

Hermetic

### Defrost

Reverse cycle

### Climate class

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

### Upper glass

Heated stratified with switch

### Front glass

Heated double

### Side glasses

Heated double

### Opening system

Servo, bottom-up opening system

### Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

### Work top

Solid surface White

### Lightning

Led 5700 K°

### Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

### Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

### Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

### Temperatura

-20/+2 °C

### Refrigerante

R404A

### Refrigerazione

- Ventilata
- Plus
- Plus 1 (optional)
- Plus 2 (optional)

### Compressore

Ermetico

### Sbrinamento

Inversione di ciclo

### Classe Climatica

- 7 - Plus
- 4 - Plus 1 / Plus 2

### Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

### Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

### Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

### Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

### Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

### Piano di servizio

Superficie solida bianca

### Illuminazione

Led 5700 K°

### Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

### Opening system

Servo, bottom-up opening system

### Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

### Front glass

Heated double

### Vetro frontale

Doppio (Camera) riscaldato

### Upper glass

Heated stratified with switch

### Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

### Side glasses

Heated double

### Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati



### Dual Temperature

Designed with maximum flexibility to allow seasonal product display management. The Dual Temperature function (optional) allows the display cabinet to change simply, the operating temperature for Ice Cream and Pastry Products. This allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space.

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature (optional) permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

# Plus.

## Total control of cold performances



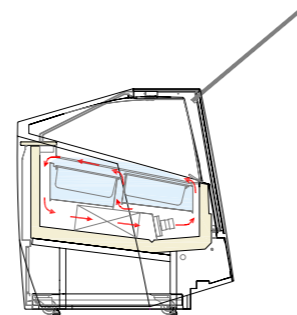
Évaporateur simple avec refoulement de l'air à flux avant double.

**Single evaporator with double front air out flow.**

Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.

Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore.

Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



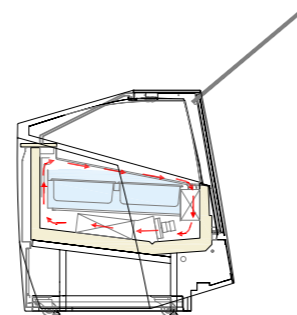
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière simple.

**Double evaporator with single air out rear flow.**

Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore.

Evaporador doble con una sola línea de impulsión de aire de flujo posterior.



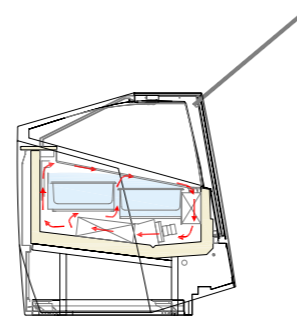
Évaporateur double avec refoulement de l'air à flux arrière double.

**Double evaporator with double air out rear flow.**

Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore.

Evaporador doble con con doble línea de impulsión de aire de flujo posterior.








Gelato Style	Gelato	PLUS	PLUS 1	PLUS 2
"High" Gelato Gelato "Alto"	-	-	• recommended / consigliato	•
Ice cream sticks Stecchi	•	•	•	•
Single portions Monoporzioni	•	•	•	•
Frozen pastry Pasticceria fredda	•	•	•	•
<b>Performance</b>	<b>Evaporators</b> Evaporatori	1	2	2
	<b>Air outlet</b> Mandata d'aria	2	1	2
	<b>Inclination of the display</b> Inclinazione del piano espositivo	11°	3°	0°
	<b>4 - Climate Class / Classe climatica</b> 30 °C / 55 %RH	-	•	•
	<b>7 - Climate Class / Classe climatica</b> 35 °C / 75 %RH	•		
	<b>Air out deflectors /</b> Deflettori uscita aria	<b>Fixed</b> Fissi	<b>Adjustable</b> Regolabili	<b>Adjustable</b> Regolabili
<b>Setup</b> Allestimento	<b>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 7 Lt. 360x165x150h	-	-	-
	<b>Container / Vaschetta</b> 5 Lt. 360x250x80h	•	•	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 10 Lt. 360x250x120h	•	•	•
	<b>Container / Vaschetta</b> 12 Lt. 360x250x150h	-	-	-
	<b>Ice cream stick container /</b> Stecchi vaschetta 360x250x43h	•	•	•
	<b>Single portions container /</b> Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	•	•	•
	<b>Pastry trays</b> Vassoio pasticceria	<b>Separate / Separati</b> 	<b>Single / Unico</b> 	<b>Separate / Separati</b> 

	120	170	220	120+50	170+50
<b>External dimensions (LxDxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (lorda/netta)	719 / 147 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt	1059 / 216 lt	1399 / 285 lt
<b>Net weight</b> Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione	<b>Ventilated</b> Ventilata				
<b>Refrigerant</b> Refrigerante	R404A				
<b>Climate class</b> Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)		7 (Plus)		
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)		35 °C / 75 %RH (Plus)		
<b>Cabinet capacity range</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C		-20/+2 °C Dual Zone		
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C		-16/-14 °C Dual Zone		
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetic</b> 1 Ermetico	<b>2 Hermetics</b> 2 Ermetici			
<b>Defrost</b> Sbrinamento	<b>Reverse Cycle</b> Inversione di Ciclo				
<b>Power supply</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled  
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

#### Setup

Allestimento

<b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
<b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>10 Lt</b> 360 x 250 x 120 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Ice cream stick container</b> Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Portions container</b> Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Pastry trays</b> Vassoi pasticceria		•	•	•	•	•
<b>PLUS - PLUS 1 - PLUS 2</b>						

#### Accessori

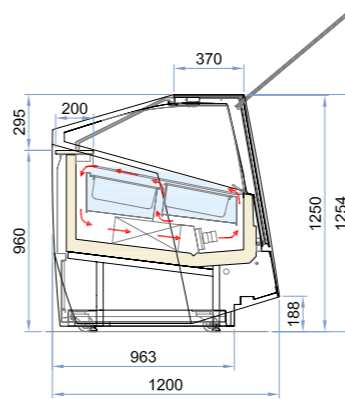
Accessories

<b>Grey cone holder</b> Portaconi completo grigio			•			
<b>Cone holder complete of toppings container</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle			•			
<b>Console scoop washer with shower</b> Consolle lavaporzionate con doccia			•			
<b>Console scoop washer with water tap</b> Consolle lavaporzionate con rubinetto			•			

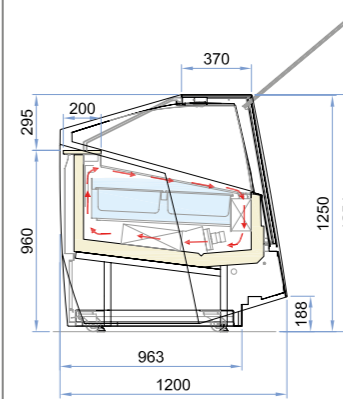
## H125



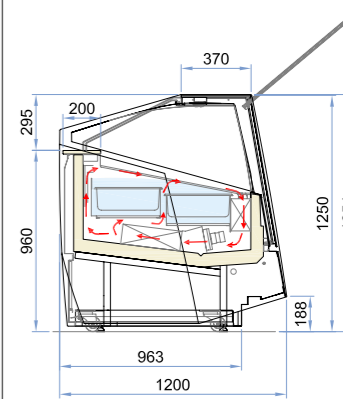
**Single evaporator with double front air out flow. Fixed deflectors.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.










**Double evaporator with single air out rear flow. Adjustable deflectors.**  
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



**Double evaporator with double air out rear flow. Adjustable deflectors.**  
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



#### Available colours - Colori disponibili

<b>Front panel (1)</b> Pannello frontale	<b>Front panel (2)</b> Pannello frontale	<b>Side panels (3)</b> Fianchi laterali
<ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 9005</li> <li>●  RAL on demand</li> <li>● <b>Standard / Di serie</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 1013</li> <li>●  RAL on demand</li> <li>● <b>Standard / Di serie</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 9005*</li> <li>●  RAL 1013</li> <li>●  RAL on demand</li> <li>● <b>Standard / Di serie</b> <small>*unchangeable / non modificabile</small></li> </ul>



PASTRY

STRATOS



# STRATOS

**H** 125  
**P** 120  
**L** 120 • 170 • 220

## Pastry

### Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

### Configuration

Canalized (optional)

### Temperature

+1/+10 °C

### Refrigerant

R404A

### Refrigeration

Ventilated

### Compressor

Hermetic

### Defrost

Off cycle

### Climate class

3

### Upper glass

Heated stratified with switch

### Front glass

Heated double

### Side glasses

Heated double

### Opening system

Servo, bottom-up opening system

### Rear closing system

- Plexiglass Sliding doors
- Self rolling curtain

### Work top

Solid surface White

### Lightning

Led 5700 K°

### Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

### Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

### Configurazione

Canalizzabile (optional)

### Temperatura

+1/+10 °C

### Refrigerante

R404A

### Refrigerazione

Ventilata

### Compressore

Ermetico

### Sbrinamento

Fermata compressore

### Classe Climatica

3

### Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

### Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

### Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

### Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

### Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

### Piano di servizio

Superficie solida bianca

### Illuminazione

Led 5700 K°

### Movimentazione

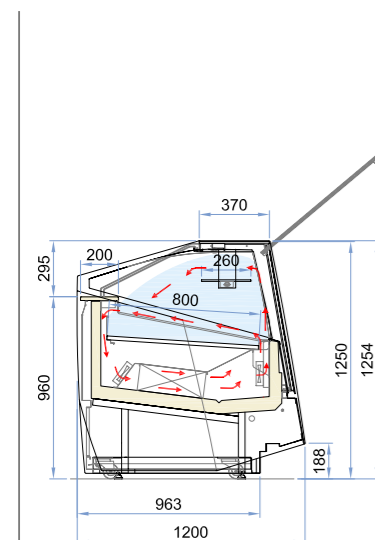
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



	120	170	220
<b>External dimensions (LxDxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1190 x 1200 x 1254 mm	1685 x 1200 x 1254 mm	2180 x 1200 x 1254 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (lorda/netta)	720 / 240 lt	1059 / 317 lt	1398 / 418 lt
<b>Net weight</b> Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione		<b>Ventilated</b> Ventilata	
<b>Refrigerant</b> Refrigerante		R404A	
<b>Climate class</b> Classe climatica		3	
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH	
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto		+1/+10 °C	
<b>Compressor (type)</b> Compressore (tipologia)		<b>1 Hermetic</b> 1 Ermetico	
<b>Defrost</b> Sbrinamento		<b>Off Cycle</b> Fermata compressore	
<b>Power supply</b> Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
<b>Electrical input (nominal)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A
<small>Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria</small>			
<b>Setup</b> Allestimento			
<b>Pastry trays</b> Vassoi pasticceria	•	•	•

#### Available colours - Colori disponibili

#### H125



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Front panel (1)</b><br>Pannello frontale   | <b>Front panel (2)</b><br>Pannello frontale   | <b>Side panels (3)</b><br>Fianchi laterali  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 9005</li> <li>●  RAL on demand</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 1013</li> <li>●  RAL on demand</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●  RAL 9005*</li> <li>●  RAL 1013</li> <li>●  RAL on demand</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Standard / Di serie</b></li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Standard / Di serie</b></li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Standard / Di serie</b></li> </ul>                                |

\*unchangeable / non modificabile

