



MULTYCOOL



Tecnologia al servizio del gusto

I moduli pozzetti MultyCool uniscono **prestazioni eccellenti, flessibilità operativa e design modulare**. Grazie alla differenziazione di temperatura e alla tecnologia brevettata ISA, è possibile conservare nello stesso banco prodotti con caratteristiche diverse, come gelato, sorbetti, granite, mousses semifredda, panna e altri, con qualità ottimale e costante.

La **gestione modulare e canalizzabile**, unita a personalizzazione completa di colori, finiture e materiali, permette **composizioni su misura, continuità estetica e adattamento stagionale** dell'assortimento. Tutto questo con **efficienza energetica e tecnologie sostenibili**, per un'esperienza di conservazione e servizio sempre al massimo livello.

Technology at the service of taste

MultyCool pozzetti counters combine **excellent performance, operational flexibility and modular design**. Thanks to temperature differentiation and patented ISA technology, products with different characteristics, such as ice cream, sorbets, granitas, semifreddo mousses, cream and others, can be stored in the same cabinet with optimal and consistent quality.

Modular and channelable management, combined with complete customisation of colours, finishes and materials, allows for **tailor-made compositions, aesthetic continuity and seasonal adaptation** of the assortment. All this with **energy efficiency and sustainable technologies**, for a storage and service experience that is always at the highest level.

VG RS
GELATO



H 96 - 117 (con teca / with display case)
P 82
L 4+4 (66) - 6+6 (91,5) - 8+8 (117)
10+10 (142,5) - 12+12 (168)



Differenziazione di temperatura

Differenziazione di temperatura all'interno di ogni modulo, per **conservare nello stesso banco diversi prodotti** con qualità ottimale. Disponibili da 4 e 6 carapine (con riserva) e canalizzabili, offrono massima **modularità e adattabilità** a ogni punto vendita.

Canalizzazione

I moduli pozzetti MultyCool sono canalizzabili tra loro e rappresentano massima flessibilità e continuità operativa nella conservazione dei prodotti. È possibile unire più pozzetti in sequenza, creando composizioni su misura.

Temperature differentiation

Temperature differentiation within each module, making it possible to **store in the same cabinet different product** with optimal quality. Available with 4 and 6 carapines (with reserve) and channelable, they offer maximum **modularity and adaptability** to any point of sale.

Ducting

MultyCool pozzetti counters can be connected together, for maximum flexibility and operational continuity in the storage of products. Multiple chests can be connected in sequence, creating customised configurations.

Gestione stagionale

Versatilità e adattabilità nella conservazione e nell'esposizione di prodotti. Possibilità di **modificare l'assortimento** in base alle stagioni, offrendo proposte sempre attuali. Strumento dinamico, con continuità estetica e funzionale.

Personalizzazione completa

Adattamento di ogni dettaglio alle esigenze estetiche e funzionali di ogni locale. **Ogni elemento può essere scelto** secondo colore, finitura e materiale, garantendo un risultato coerente con l'immagine del locale.

Seasonal management

Versatility and adaptability in the storage and display of products. Possibility to **change your assortment** according to the seasons, offering products that are always in season. This makes the counter a dynamic tool, with aesthetic and functional continuity.

Complete customisation

Adapt every detail to the aesthetic and functional needs of your premises. **Each element can be chosen** according to colour, finish and material, ensuring a result that is consistent with the image of your premises.



Refrigeranti naturali

Unità refrigeranti a **gas naturale R290** e ventilatori a **basso consumo energetico**. Le unità condensatrici sono posizionate in basso, sotto la vasca, per **ridurre l'ingombro totale**. L'aspirazione e lo scarico dell'aria del condensatore avvengono sul lato operatore, così che si possa rivestire il banco fino a terra.

Tecnologia ad espansione diretta

Tecnologia brevettata ISA che assicura prestazioni elevate e perfetta uniformità di temperatura. Per **preservare qualità, consistenza e gusto**. La serpentina in rame avvolge ogni carapina a contatto diretto, garantendo un **raffreddamento immediato, evitando disomogeneità** all'interno del prodotto.

Natural refrigerants

R290 natural gas refrigeration units and **low energy consumption** fans. The condensing units are located at the bottom, under the tank, **reducing the overall footprint**. The condenser air intake and exhaust are on the operator side, so the counter can be covered to the floor.

Direct expansion technology

Patented ISA technology that ensures high performance and perfect temperature uniformity, which is essential for **preserving quality, consistency and taste**. A copper coil wraps around each carapine in direct contact, ensuring **immediate and uniform cooling, avoiding warmer areas** or unevenness within the product.

MODELLI / MODELS

L 4+4 (66) - 6+6 (91,5) - 8+8 (117) 10+10 (142,5) - 12+12 (168)

H 96- 117 (Con Teca) / (with display case)

P 82

TIPOLOGIA BANCO / COUNTER TYPE

Combinata Temperature differenziate / Combined unit with differentiated temperatures

- T2 temperature singola (4+4 6+6) T4 doppia temperatura (8+8 10+10 12+12) / T2 single temperature (4+4 6+6) T4 dual temperature (8+8 10+10 12+12)

CASTELLO VETRI / GLASS TOP STRUCTURE

Castello Vetri / Glass top structure:

- Teca Dritta ST H117 aperta / Open straight display case ST H117

VASCA ESPOSITIVA / DISPLAY AREA

Servizio / Service:

- Gelato / Ice cream

Setup interno / Internal setup:

- Carapine / Carapina

Canalizzazione / Ducting:

- Canalizzazione DX - SX (Optional) / R - L ducting (Optional)

Centralina di comando / Control board:

- In basso (2 per 4+4+ 6+6; 4 per 8+8 10+10 12+12) / At the bottom (2 for 4+4+ 6+6; 4 for 8+8 10+10 12+12)

Lavaporzionatore / Scoop washer:

- A scelta destra o sinistra / Choice of right or left side

IMPIANTO / SYSTEM

Refrigerazione / Refrigeration:

- RS - Espansione Diretta (brevetto ISA) / RS - Direct Expansion (ISA patent)

Installazione / Installation:

- Plug In / Plug in
- In Arredo / Built-in

Impianto a Bordo / On-board system:

- T2 Unità condensatrice Ermetica Monofase 230-50Hz (220-60Hz optional) / T2 Single-phase hermetic condensing unit 230-50Hz (220-60Hz optional)
- T4 2 Unità condensatrici Ermetiche Monofase 230-50Hz (220-60Hz optional) / T4 2 Single-phase hermetic condensing unit 230-50Hz (220-60Hz optional)
- Vaschetta evapora condensa di serie (UCB) / Evaporator tray included (UCB)

Condensazione a bordo / On-board condensation:

- Aria / Air

Impianto Remoto / Remote system:

- Unità condensatrice Ermetica tropicalizzata Monofase 230-50Hz (220-60Hz optional) / Single-phase tropicalised hermetic condensing unit 230-50Hz (220-60Hz optional)

Condensazione remota / Remote condensation:

- Aria / Air

Refrigerante / Refrigerant:

- R290 (Plug In)
- R452 (Remoto)

Certificazione / Certification:

- CE

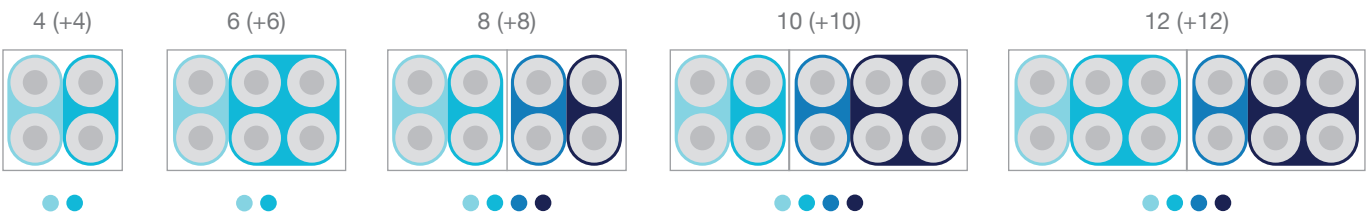
Sbrinamento / Defrosting:

- Manuale / Manual

Basamento / Base:

- Piedini regolabili / Adjustable feet
- Ruote pivotanti con freno / Swivel castor wheels with brake

Refrigerazione ad espansione diretta brevettata ISA / ISA patented direct expansion refrigeration



● Temperatura 1 / Temperature 1

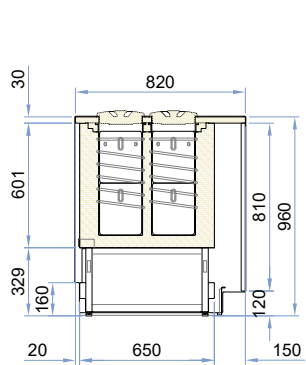
● Temperatura 2 / Temperature 2

● Temperatura 3 / Temperature 3

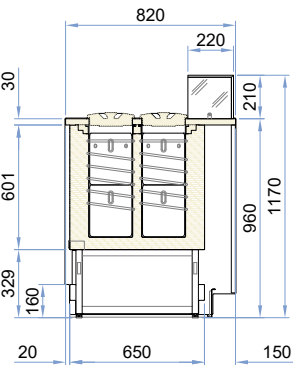
● Temperatura 4 / Temperature 4

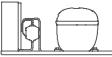
H 96

TECA DRITTA ST APERTA / OPEN STRAIGHT DISPLAY CASE ST



H 117



Dati tecnici / <i>Technical data</i> UC-B			4 (+4) T2	6 (+6) T2	8 (+8) T4	10 (+10) T4	12 (+12) T4
Dimensioni esterne (LxPxH) mm <i>External dimensions (LxDxH)</i>	H96		660x820x960	915x820x960	1170x820x960	1425x820x960	1680x820x960
	H117		660x820x1170	915x820x1170	1170x820x1170	1425x820x1170	1680x820x1170
Peso (netto) kg <i>Weight (net)</i>	H96		96	115	184	207	230
	H117		101	120	194	217	240
Refrigerazione <i>Refrigeration</i>			Statica <i>Static</i>				
Sbrinamento <i>Defrosting</i>			Manuale <i>Manual</i>				
Temperatura di esercizio °C <i>Operating temperature</i>			-16 / -10				
Classe climatica - Condizioni ambientali (°C / %RH) <i>Climate class - Operating conditions</i>			R290 5 (40 / 40)				

Incluso: Fianchi-Pannello frontale-Griglia frontale inferiore- Piano inox / *Included: Sides-Front panel-Bottom front grille - Stainless steel top*

Dati elettrici / *Electrical data*

Modelli con unità condensatrici a bordo - condensazione ad aria / *Models with on-board condensing units - air condensing*

Compressore (Quantità - Tipologia) / <i>Compressor (Quantity - Type)</i>		1 - Ermetico <i>Hermetic</i>	2 - Ermetici <i>Hermetics</i>			
Alimentazione elettrica (V / Ph / Hz) / <i>Power supply</i>		230 / 1 / 50				
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		R290				
Assorbimento elettrico (W / A) / <i>Electrical input</i>	a regime / <i>nominal</i>	313 / 2	396 / 2,4	616 / 4	709 / 4,4	792 / 4,8
	in sbrinamento / <i>defrosting</i>	-	-	-	-	-

Dati tecnici / <i>Technical data</i> UC-R		4 (+4) T2	6 (+6) T2	8 (+8) T4	10 (+10) T4	12 (+12) T4
Dimensioni esterne (LxPxH) mm <i>External dimensions (LxDxH)</i>	H96	660x820x960	915x820x960	1170x820x960	1425x820x960	1680x820x960
	H117	660x820x1170	915x820x1170	1170x820x1170	1425x820x1170	1680x820x1170
Peso (netto) kg <i>Weight (net)</i>	H96	74	93	151	179	202
	H117	79	98	161	189	212
Refrigerazione <i>Refrigeration</i>		Statica <i>Static</i>				
Sbrinamento <i>Defrosting</i>		Manuale <i>Manual</i>				

Incluso: Fianchi-Pannello frontale-Griglia frontale inferiore- Piano inox / *Included: Sides-Front panel-Bottom front grille - Stainless steel top*



UC-R

0 ► mt ◀ 35

Compressore (Quantità - Tipologia) / <i>Compressor (Quantity - Type)</i>		1 - Ermetico Tropicalizzato <i>Tropicalised Hermetic</i>			
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		R452A			
Dimensioni esterne (LxPxH) mm - UC-R / <i>External dimensions (LxDxH)</i>		460x460x350			
Peso (netto) kg / <i>Weight (net)</i>		22	27	28	
Sbrinamento / <i>Defrosting</i>		Manuale / <i>Manual</i>			
Classe climatica - Condizioni ambientali (°C / %RH) / <i>Climate class - Operating conditions</i>		5 (40 / 40)			
Richiesta frigo / <i>Heat extraction rate (Ørun) [W@-40 °C]</i>		315	435	702	
Alimentazione elettrica V/Ph/Hz / <i>Power supply</i>		230 / 1 / 50			
Assorbimento elettrico Unità condensatrice V/A / <i>Absorbed power of Condensing unit</i>		271 / 1,2	308 / 1,3	400 / 1,7	612 / 2,7
Tubazioni / <i>Piping</i>	Liquida / <i>Liquid</i>	Ø mm	6		
	Aspirazione / <i>Suction</i>	Ø mm	14		



Accessori / *Optionals*

Portaconi completo grigio
Complete grey cone holder

Portaconi completo grigio con vaschette portagranelle
Complete grey cone holder with toppings container

Lavaporzionatore con vaschetta inox e rubinetto
Scoop washer with Stainless steel container and water tap

Carapina in acciaio inox (antirotazione)
Stainless steel Carapina

7 lt. Ø203x250H (mm)