

EVAPORATORE  
VERNICIATO IN CATAFORESI  
ANTICORROSIONE

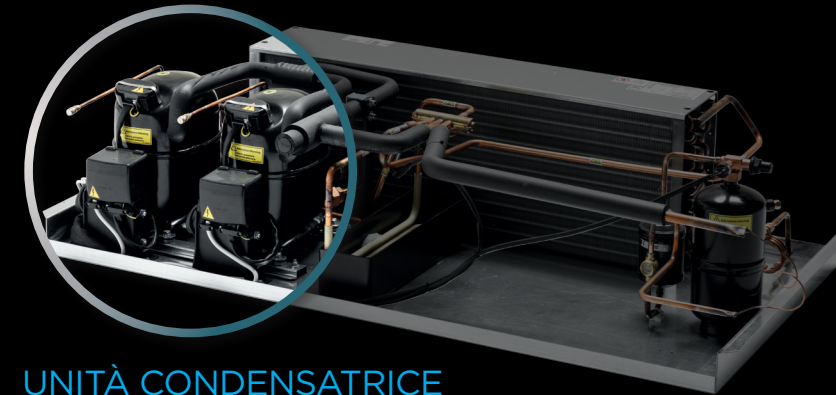
EVAPORATOR WITH CATAPHORESIS  
CORROSION-RESISTANT COATING

ÉVAPORATEUR PEINT PAR CATAPHORÈSE ANTI-CORROSION

EVAPORADOR PINTADO POR CATAFORESIS ANTICORROSIÓN

VERDAMPFER MIT KATHODISCHER ROSTSCHUTZ-  
TAUHLACKIERUNG

# FUSION



UNITÀ CONDENSATRICE  
CON DOPPIO MOTORE\*  
E VALVOLA KVL, PER UNA  
MIGLIORE E PIÙ AFFIDABILE  
PERFORMANCE

CONDENSER UNIT WITH TWIN MOTORS\*  
AND KVL VALVE, FOR BETTER, MORE  
RELIABLE PERFORMANCE

CONDENSATEUR AVEC DOUBLE  
MOTEUR\* ET VANNE KVL, POUR DES  
PERFORMANCES PLUS ÉLEVÉES ET  
FIABLES

UNIDAD DE CONDENSACIÓN CON  
DOBLE MOTOR Y VÁLVULA KVL PARA  
PRESTACIONES MÁS ALTAS Y FIABLES

KONDENSATOR MIT ZWEI MOTOREN\*  
UND KVL-REGLER, FÜR MEHR LEISTUNG  
UND ZUVERLÄSSIGKEIT

\* Compressore singolo  
su vetrine 12 gusti 50/60Hz  
e 16 gusti 60Hz

\* Single compressor  
on 50/60 Hz 12 flavour and  
60 Hz 16-flavour showcases

\* Compresseur individuel sur vitrines 12  
parfums 50/60Hz et 16 parfums 60Hz

\* Compresor simple en vitrinas 12  
sabores (50/60Hz) y 16 sabores (60Hz)

\* Ein Kompressor bei 12er-Bestückung  
50/60 Hz und 16er-Bestückung 60 Hz

VENTILAZIONE OTTIMALE  
I flussi multipli dell'aria distribuiscono  
uniformemente il freddo sulle vaschette  
garantendo una giusta conservazione del gelato.

OPTIMAL VENTILATION  
The multiple air flows ensure uniform refrigeration of  
the tubs, to keep the ice cream in peak condition.

VENTILATION OPTIMALE  
Les multiples flux d'air distribuent uniformément le  
froid sur les bacs, garantissant ainsi une bonne conser-  
vation de la glace.

ÓPTIMA VENTILACIÓN  
Los flujos de aire múltiples distribuyen el frío sobre las  
cubetas de manera homogénea a fin de garantizar una  
adecuada conservación del helado.

OPTIMALE BELÜFTUNG  
Die Kälte wird über mehrere Luftströme gleichmäßig  
auf die Schalen verteilt und so eine korrekte Konservie-  
rung des Speiseeises gewährleistet.

MADE IN ITALY

FRIGOMECCANICA

Via del Progresso, 10  
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793  
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com  
info@frigomeccanica.com

Numero Verde  
800-312302

# FUSION



# FUSION

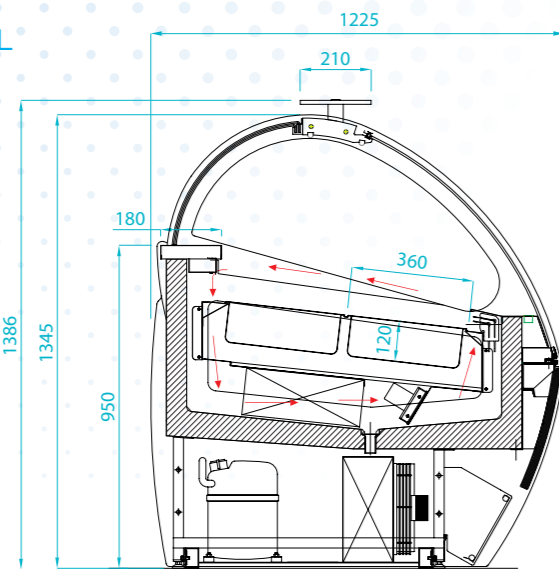


# FUSION



DISPONIBILE  
IN TUTTI I  
COLORI RAL

AVAILABLE IN ALL RAL COLOURS  
DISPONIBLE DANS TOUTES LES COULEURS RAL  
DISPONIBLE EN TODOS LOS COLORES RAL  
IN ALLEN RAL-FARBEN LIEFERBAR



**I** Fusion è la vetrina gelati ad alte prestazioni dalle forme sinuose ed aerodinamiche. Assicura un notevole effetto visivo del gelato e la sua perfetta refrigerazione.

**✚** Fusion is the high-performance ice cream showcase with curvy, streamlined forms. It displays ice cream to striking visual effect with perfect refrigeration

**I** Fusion est la vitrine à glaces hautes performances aux formes sinuées et aérodynamiques. Met en valeur la glace et garantit une réfrigération parfaite.

**●** Fusion es la vetrina de altas prestaciones y formas sinuosas y aerodinámicas para heladerías. Garantiza una perfecta refrigeración y un impactante efecto visual del helado.

**●** Die Eisvitrine Fusion überzeugt mit hohen Leistungen und einer harmonisch geschwungenen, dynamischen Linienführung. Das perfekt durchdachte Design ermöglicht eine optimale Präsentation und eine perfekte Kühlung des Eises.

Motore interno Internal motor	FUSION Lunghezze senza fianchi Lengths without side panels	Dimensioni Vaschette LxPxH Tub Dimensions WxDxH	Aliment. Vaschette Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -30°C +45°C Efficiency W -30°C +45°C		Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT in normal operation	
						a regime in normal operation	a sbrinatorio during defrosting	a regime in normal operation	a sbrinatorio during defrosting
VG 12	360x165x120	230V/1/50(60)Hz	1X1.5	Ermetico/mon.	880 (1050)	1600 (1920)	1600 (1920)	2210 (2650)	
VG 16	360x165x120	230V/1/50(60)Hz	2X1.0 (1x1,5)	Ermetico/mon.	1108 (1050)	1900 (2020)	1900 (2020)	2980 (2650)	
VG 18	360x165x120	230V/1/50(60)Hz	2X1.2	Ermetico/mon.	1378 (1650)	2350 (2820)	2350 (2820)	3050 (3660)	
VG 20	360x165x120	230V/1/50(60)Hz	2X1.2	Ermetico/mon.	1378 (1650)	2400 (2880)	2400 (2880)	3060 (3670)	
VG 24	360x165x120	230V/1/50(60)Hz	2X1.5	Ermetico/mon.	1794 (2150)	3100 (3720)	3100 (3720)	4510 (5410)	

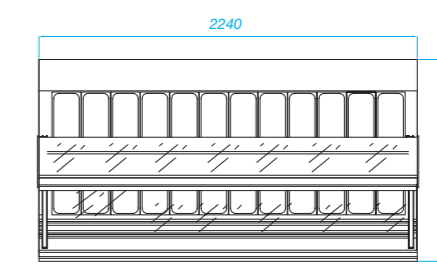
**IT** Vetrina gelati professionale ventilata, vetri temprati e riscaldati anticondensa, vetro frontale curvo apribile a ribalta verso il basso, illuminazione a led, chiusura posteriore con scorevoli in plexiglass, basamento metallico verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili (a richiesta ruote), impianto refrigerante con evaporatore sottopiano, sbrinatorio automatico ad inversione di ciclo, quadro comandi con regolazione elettronica, unità condensatrice con doppio compressore monofase (1 compressore sulla 12 vaschette e sulla 16 a 60Hz), evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Mensola di appoggio superiore di serie in vetro temprato. Utilizzabile con vaschette 36x16,5x12 cm (5/1) o da 36x25x12/8 cm (8/5/1). Classe climatica 4 (30-55% U.R.). Temperatura di esercizio -12 -18°C.

**EN** Professional ice cream showcase with forced-air refrigeration, tempered glass with anti-misting heating system, curved front glass with downward flap opening, LED lighting, sliding Plexiglass door rear enclosure, epoxy-painted metal base with adjustable feet (wheels on request), refrigeration system with evaporator installed beneath display surface, automatic reverse cycle defrosting, control panel with electronic regulation, condenser unit with twin single-phase compressors (single compressor on 12-tub and 60 Hz 16-tub showcases), automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Tempered glass top shelf as standard. For use with tubs of 36x16.5x12 cm (5/1) or 36x25x12/8 cm (8/5/1). Climate class 4 (30-55% R.H.). Operating temperature -12 -18°C.

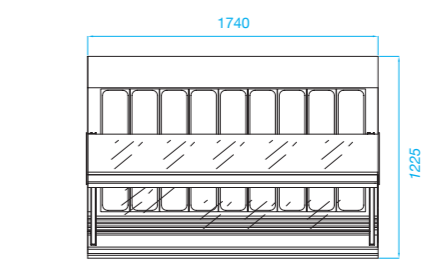
**ES** Vitrina profesional para helados dotada de ventilación, cristales templados y calefacionados para evitar la condensación. Cristal frontal curvo abatible, iluminación LED. Cierre posterior con puertas correderas de plexiglas, basamento metálico con tratamiento de barnizado epoxídico en polvo y patas ajustables (ruedas opcionales bajo pedido). Equipo refrigerante con evaporador bajo encimera, desescarche automático por inversión de ciclo. Cuadro de mandos de control electrónico, unidad de condensación con doble compresor monofásico (1 compresor para la vitrina de 12 cubetas y para la de 16 a 60Hz). Evaporación automática de la condensación en las vitrinas con motor interno, con descarga a la red de desagüe en las vitrinas con motor externo. Encimera de apoyo estándar de vidrio templado. Compatible con cubetas de 36x16,5x12 cm (5/1) o de 36x25x12/8 cm (8/5/1). Clase climática 4 (30-55% H.R.). Temperatura de funcionamiento -12/-18°C.

**FR** Vitrine glaces professionnelle ventilée, vitres trempées et chauffées anti-buée, vitre avant courbe ouvrante vers le bas, éclairage à LED, fermeture arrière avec portes coulissantes en plexiglas, bâti métallique peint poudre époxy avec pieds réglables (sur demande avec roulettes), système de réfrigération avec évaporateur sous-plan, dégivrage automatique à inversion de cycle, dispositif de commande électronique, unité de condensation avec double compresseur monophasé (1 compresseur sur vitrine 12 bacs et sur vitrine 16 bacs à 60 Hz), évaporation automatique des condensats sur les vitrines avec moteur interne, système d'évacuation des condensats à raccorder au secteur quand la vitrine est dotée d'un moteur externe. Plan d'exposition supérieur de série en verre trempé. Utilisable avec des bacs 36x16,5x12 cm (5/1) ou 36x25x12/8 cm (8/5/1). Classe climatique 4 (30-55% H.R.). Température de service -12 -18°C.

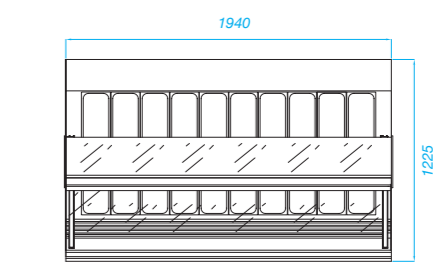
**DE** Professionelle Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung, getemperten Glasscheiben mit Antibeschlag-Scheibenheizung, geschwungener, abklappbarer Frontverglasung, LED-Beleuchtung, Schiebefronten aus Plexiglas auf der Rückseite, epoxidpulverbeschichtetem Unterbau aus Metall mit Stellfüßen (auf Wunsch mit Rädern), Unterbau-Verdampfer, automatischer Abtaumung mit Zyklusumkehrung, Bedienblende mit elektronischer Einstellung, Kondensator mit zwei Einphasen-Kompressoren (bei 12er-Bestückung und bei 16er-Bestückung mit 60Hz ein Stück), automatischer Kondenswasserabfuhrung bei Modellen mit eingebautem Motor, Kondenswasserabfuhrung in das Leitungsnetz bei Modellen mit externem Motor. Obere Ablagefläche serienmäßig aus getempertem Glas. Für Schalen 36x16,5x12 cm (5/1) oder 36x25x12/8 cm (8/5/1). Klimaklasse 4 (30-55% RF). Betriebstemperatur -12 -18°C.



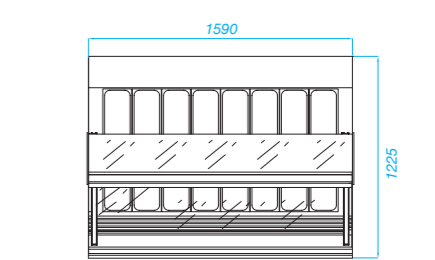
24



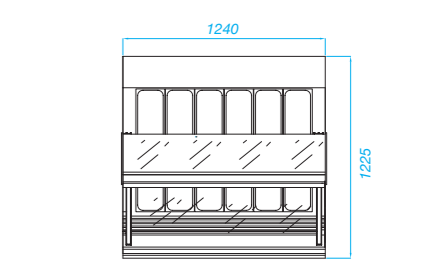
18



20



16



12