



EXPO' SRL • Strada Antica di None 14 • 10092 Beinasco (TO) • ITALY • Tel. 0039 011 349 67 71 • www.exposrl.com • info@exposrl.com

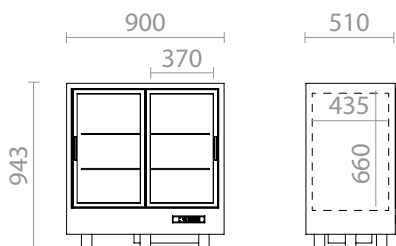
SCHEDA TECNICA • TECHNICAL SHEET • FICHE TECHNIQUE • TECHNISCHE DETAILS • FICHA TÉCNICA

# Parete Cioccolato

Model Reg. n. TO 2011/29 • Design Reg. n. TO 2012/41

**PM-CDR20**

**PC-CDR20**



**OPT-V1**

Vaschetta acciaio inox  
Stainless steel tray  
Bacs en acier inox  
Edelstahltablett  
Bandeja de acero inoxidable

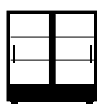
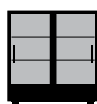
CODE	mm LxPxH		LT	HFC	gr HFC	V	W	Kg
PM-CDR20	900 x 510 x 943	PM	216	R 134 a	115	230 / 1 / 50	400	67
PC-CDR20	900 x 510 x 943	PC	216	R 134 a	115	230 / 1 / 50	400	77

## INSTALLAZIONE - INSTALLATION

## POSSIBILI IMPOSTAZIONI - POSSIBLE SETTINGS

Lato posteriore chiuso  
Closed back  
Arrière fermé  
Hinten geschlossen  
Parte trasera cerrada

Porte su ambo i lati  
Doors on both sides  
Portes des deux côtés  
Türen auf 2 Seiten  
Puertas a ambos lados

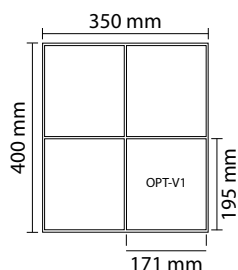


**PM**

Appoggio - incasso  
Against wall - built-in  
D'appui - encastré  
An der Wand - Einbau  
Apoyado - Encajado

**PC**

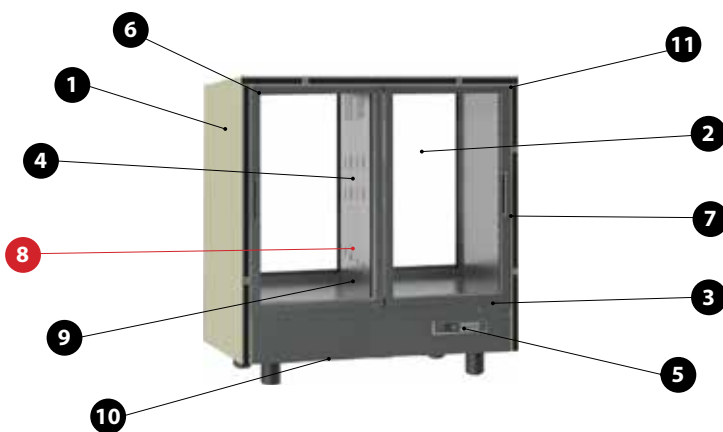
Centrale  
Central  
Centrale  
Zentral  
Central



+14 / +16 °C  
% RH < 45%  
**SET 14 °C**  
TA 35 °C

## IMBALLO • PACKAGING • EMBALLAGE • VERPACKUNG • EMBALAJE

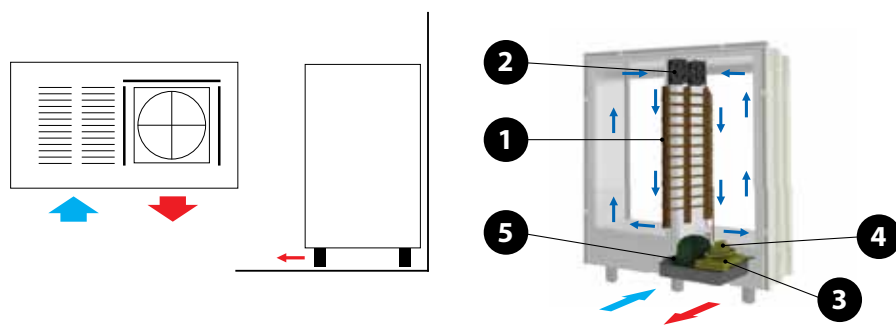
	PM-CDR20	PC-CDR20
mm LxPxH Dimensioni con imballo su pedana Dimensions including packing on pallet Dimensions avec emballage sur palette Abmessung mit Verpackung auf Palette Dimensiones con embalaje sobre plataforma	1000 x 800 x 1100	1000 x 800 x 1100
Peso con imballo su pedana Weight with packing on pallet Poids avec emballage sur palette Gewicht mit Verpackung auf Palette Peso con embalaje sobre plataforma	90 Kg	100 Kg
m³ Volume con imballo su pedana Volume with packaging on pallet Volume avec emballage sur palette Volumen mit Verpackung auf Palette Volumen con embalaje sobre plataforma	0,9 m³	0,9 m³



- |   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| 1. Struttura in legno massello  | 1. Solid wood structure  | 1. Structure en bois massif  | 1. Struktur aus Massivholz  | 1. Estructura de madera maciza   |
| 2. Porte in alluminio con vetrocamera 20 mm - protezione UV - Gas Argon | 2. Aluminium 20 mm double glazed doors - UV protection - argon gas | 2. Portes en aluminium avec double vitrage 20 mm - protection UV - gaz Argon | 2. Aluminium türen mit Doppelverglasung 20 mm - UV Schutz - Argon Gas | 2. Puertas de aluminio con doble acristalamiento de 20 mm - protección UV - Gas de Argón |
| 3. Serratura con chiave   | 3. Lock with key   | 3. Serrure à clé   | 3. Schloss mit Schlüssel  | 3. Cerradura con llave   |
| 4. Interni in alluminio   | 4. Aluminium interior  | 4. Intérieur en aluminium  | 4. Innenraum aus Aluminium  | 4. Componentes internos de aluminio  |
| 5. Termoregolatore digitale   | 5. Digital thermoregulator   | 5. Thermorégulateur digital  | 5. Digitaler Temperaturregler   | 5. Termostato digital  |
| 6. Illuminazione a LED  | 6. LED lighting  | 6. Éclairage à LED   | 6. LED Beleuchtung  | 6. Iluminación LED   |
| 7. Banda magnetica per applicazione finiture                            | 7. Magnetic strip to fix the finishing joint cover strips          | 7. Bande aimantée pour application des profils couvre joints                 | 7. Magnetband zur Anwendung der Metallstreifen                        | 7. Cinta magnética para la aplicación del acabado  |
| 8. Impianto di refrigerazione centrale                                  | 8. Central cooling system  | 8. Système de réfrigération centrale   | 8. Zentrale Kühlanlage  | 8. Equipo de refrigeración central   |
| 9. Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica della condensa     | 9. Automatic defrost and automatic evaporation system              | 9. Dégivrage et évaporation de la condensation automatiques                  | 9. Automatische Abtauung und automatische Verdunstung des Kondensats  | 9. Deshielo automático y evaporación automática de la condensación                       |
| 10. Sistema di antivibrazione   | 10. Anti-vibrations system   | 10. Système anti-vibration   | 10. Antivibrations system   | 10. Sistema antivibraciones  |
| 11. Telaio riscaldato   | 11. Heated door frame  | 11. Cadre des portes chauffé   | 11. Beheizter Türrahmen   | 11. Chasis calentado   |

IMPIANTO A REFRIGERAZIONE CENTRALE (BREVETTATO)

CENTRAL COOLING SYSTEM (PATENTED) • INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION CENTRALE (BREVETÉE)



↔	<p><b>circolazione aria interna</b> inside air flow circulation de l'air interne Umlauf Innenluft Circulación del aire interior</p>
→	<p><b>aspirazione aria ambiente</b> cold air suction aspiration de l'air ambiant Absaugung Umgebungsluft Aspiración del aire ambiental</p>
←	<p><b>espulsione aria calda</b> warm air outlet expulsion de l'air chaud Ausfuhr warme Luft Expulsión del aire caliente</p>

La serpentina di raffreddamento **1** e le ventole di aerazione interna **2** sono inserite al centro della vetrina all'interno dei pannelli di alluminio. Il compressore **3**, il condensatore orizzontale con ventola a pala premente **4** e la vasca per l'evaporazione della condensa **5** sono inseriti in una speciale vasca ribassata. Con questa soluzione, pur installando un compressore importante (1/4 hp), l'altezza della base è limitata (150 mm) in quanto viene utilizzato lo spazio inferiore dove sono inseriti i piedi (80 mm). La circolazione dell'aria di condensazione avviene dalla parte inferiore frontale.

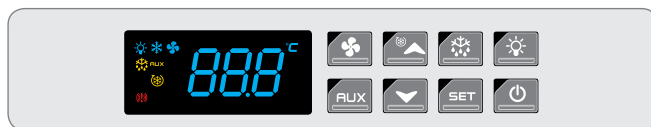
The cooling serpentine **1** and the internal fans **2** are inserted in the middle of the cabinet inside the aluminium panels. The compressor **3**, the horizontal condensing unit, the fan with the pressing blade **4** and the basin for the evaporation of the condensation water **5** are placed in a special lowered tank. With this solution, although installing an high power compressor (1/4 hp), the height of the base is limited (150 mm) since it is used the lower space where feet are located (80 mm). The circulation of the air of condensation is blown through the front bottom part.

Le serpentin de refroidissement **1** et les ventilateurs internes **2** sont insérés au milieu de la vitrine à l'intérieur des panneaux d'aluminium. Le compresseur **3**, l'unité de condensation horizontale, le ventilateur avec la lame à pression **4** et le bassin de l'évaporation de l'eau de condensation **5** sont placés dans une cuve speciale rébassée. Avec cette solution, même avec un compresseur de grande puissance (1/4 HP), la hauteur de la base est limité (150 mm), car on utilise l'espace inférieur où se trouvent les pieds (80 mm). La circulation de l'air de condensation est soufflé à travers la partie inférieure avant.

Die Kühle serpentine **1** und die Ventile der internen Belüftung **2** befinden sich in der Mitte des Moduls im Inneren der Aluminiumplatten. Der Kompressor **3**, der horizontale Kondensator mit Druckflügel Ventil **4** und die Wanne für die Verdampfung des Kondensats **5** befinden sich in einer speziellen abgesenkten Wanne. Mit dieser Lösung bleibt auch mit der Installation eines wichtigen Kompressors (1/4 HP), die Höhe der Basis begrenzt (150 mm) da der untere Raum verwendet wird, genau wo sich die die Füße befinden (80 mm). Die Zirkulation der Luftkondensation erfolgt von vorne unten.

El serpentín de refrigeración **1** y los ventiladores de ventilación interna **2** están insertados en el centro del módulo en el interior de los paneles de aluminio. El compresor **3**, el condensador horizontal con paleta prensada **4**, y el contenidor para la evaporación del condensado **5** se colocan en un contenidor especial rebajado. Con esta solución, aunque se haga la instalación de un compresor importante (1/4 hp) la altura de la base es limitado (150 mm) porque se utiliza el espacio inferior donde se colocan los pies (80 mm). La circulación del aire de condensación se lleva a cabo desde la parte frontal inferior.

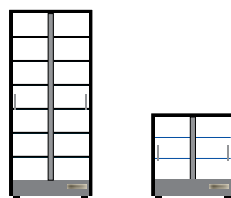
Valido per tutti i modelli tranne: ●  
 Valid for all models except:  
 Valable pour tous les modèles sauf:  
 Gilt für alle Modelle mit Ausnahme von  
 Válido para todos los modelos excepto:



FUNZIONE DEI TASTI • KEY FUNCTIONS • FONCTIONS DES TOUCHES

- Accende e spegne lo strumento • Turns on and off the appliance • Allume et éteint l'appareil • Ein- und Ausschalten des Gerätes • Enciende y apaga el aparato
- Accende e spegne la luce • Turn on and off the light • Allume et éteint l'éclairage • Ein- und Ausschalten der Lichter • Enciende y apaga la luz
- SET** Per visualizzare/modificare Set point • View/change the set point • Pour afficher/changer le point de consigne • Anzeige und Bearbeitung der Set-Eingaben • Para ver / editar punto de ajuste
- Per avviare sbrinamento manuale • Start the manual defrost cycle • Pour lancer le dégivrage manuel • Starten der manuellen Abtauung • Para iniciar la descongelación manual
- Per diminuire la temperatura • To decrease the temperature • Pour diminuer la température • Um die Temperatur zu senken • Para disminuir la temperatura
- Per aumentare la temperatura • To raise the temperature • Pour augmenter la température • Um die Temperatur zu erhöhen • Para aumentar la temperatura
- AUX** Per attivare resistenza telaio • To switch on the frame heating • Pour activer le rechauffage du cadre des portes • Um den Heizwiderstand im Türrahmen zu aktivieren • Para activar la resistencia en el marco
- Per attivare ventole interne • To switch on the inside fans • Pour activer les ventilateurs intérieurs • Um die internen Lüfter zu aktivieren • Para activar los ventiladores internos

● P\*CAR10 / P\*CAR20 / P\*CDR20 / TC10 / TC20



+14 / +16 °C  
 % RH < 45%  
**SET** 14 °C  
 TA 30 °C

Le vetrine Cioccolato funzionano sempre in ventilato ed il termoregolatore è sprovvisto dei tasti e **AUX** in quanto non necessari.

The refrigerated unit for chocolate always works with ventilated refrigeration and the controller does not have the keys and **AUX** which are not needed.

Les vitrines pour chocolat travaillent toujours avec une réfrigération ventilée et le régulateur de température n'a pas les deux touches et **AUX**, car elles sont inutiles.

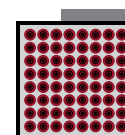
Das Gerät für Ausstellung von Schokolade funktioniert immer mit Umluft Kühlung, deswegen sind auf dem Thermoregler die Tasten und **AUX** nicht vorhanden, da diese nicht notwendig sind.

Las vitrinas 'Cioccolato' funcionan siempre en ventilado y el termostato carece de teclas y **AUX** ya que no son necesarios.

● PM-VBR10 / PC-VBR10 / PM-VBR13 / PC-VBR13



- SET** Per visualizzare/modificare Set point • View/change the set point • Pour afficher/changer le point de consigne • Anzeige und Bearbeitung der Set-Eingaben • Para ver / editar punto de ajuste
- Per diminuire la temperatura • To decrease the temperature • Pour diminuer la température • Um die Temperatur zu senken • Para disminuir la temperatura
- Per aumentare la temperatura • To raise the temperature • Pour augmenter la température • Um die Temperatur zu erhöhen • Para aumentar la temperatura



+14 / +16 °C  
**SET** 14 °C  
 TA 30 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO DEI VINI • SERVING WINE TEMPERATURE • TEMPÉRATURE DE SERVICE DU VIN

Il termoregolatore dei moduli vino può essere impostato a temperature diverse con o senza ventilazione direttamente dall'utilizzatore, permettendo di mantenere a giusta temperatura di conservazione o di servizio tutte le tipologie di vino.

The temperature controller of wine units can be set to different temperatures with or without ventilation directly by the user, allowing to choose the right conservation or service temperature for all types of wine.

Le régulateur de température des modules pour vin peut être réglé à des températures différentes - avec ou sans ventilation - directement par l'utilisateur, ce qui permet de maintenir la température de stockage ou de service idéale pour chaque type de vin.

Die Temperatursteuerung der Module Wein kann bei unterschiedlichen Temperaturen mit oder ohne Umluft direkt vom Benutzer eingestellt werden, somit man die richtige Lager- oder Bedienungstemperatur aller Weinsorten erreichen kann.

El termostato de los módulos vino puede ser configurado con diferentes temperaturas con o sin ventilación, directamente dal usuario, permitiendo de mantener la temperatura correcta de conservación o servicio de todos tipos de vinos.

Vini rossi strutturati Structured red wines Vins rouges structurés	+18 / +20 °C
Vino rossi giovani Young red wines Vins rouges jeunes	+14 / +16 °C
Vini bianchi e rosati White and rosé wines Vins blancs et rosés	+10 / +12 °C
Vini spumanti Sparkling wines Vins mousseux	+6 / +8 °C