AKTIVA

design Valter Panaroni

AKTIVA
SERVIZI

AKTIVA È REALIZZATA CON ESTREMA CURA IN OGNI DETTAGLIO: SINUOSI MODULI CURVI, VETRI STAMPATI E TEMPERATI CON RELATIVI PISTONI DI SOSTEGNO.
AKTIVA È CONCEPITA PER LE GELATERIE E PASTICCERIE PROFESSIONALI, MA È ESTREMAMENTE VERSATILE ED ADATTABILE A QUALUNQUE TIPO DI SERVIZIO.

GELATO
gelato
gelato
Gelato
gelato

PRALINERIA/PASTICCERIA
Praline/pastry
Pralines/pâtisserie
Pralinen/Konditorei
Pralinería/pastelería

4 STAGIONI (GELATO/PASTICCERIA)
4 Seasons (gelato/patisserie)
4 Saisons (gelato/ pâtisserie)
4 Jahreszeiten (Gelato/Konditorei)
4 Estaciones (gelato/pastelería)

CALDO SECCO
Dry heat
Chaleur sèche
Trockene Wärme
Calor seco

PASTICCERIA
Pastry
Pâtisserie
Konditorei
Pastelería

CALDO BAGNO MARIA
Bain-marie heat
Chaleur bain-marie
warmes Wasserbad
Calor baño María

SERVICES
AKTIVA is made with extreme care, down to the smallest detail: sinuous curved units, pressed and toughened front glasses with relevant piston supports. Aktiva has been conceived for professional gelato parlours and patisseries but, thanks to its versatility, it can be used for any type of service.

SERVICES
AKTIVA est réalisée à travers le plus grand de chaque détail: des modules courbes sinueux, des vitres en verre moulé et trempé avec pistons de soulèvement. Aktiva est conçue pour les cafés glaciers et les pâtisseries professionnelles, mais demeure versatile et adaptable à tout type de service.

AUSFÜHRUNGEN
AKTIVA wird mit größter Sorgfalt für Details hergestellt: gewunden gebogene Module, gepresste und gehärtete Scheiben mit Stützkolben. Aktiva wurde für professionelle Eisdielen und Konditoreien konzipiert, ist aber zugleich äußerst vielseitig und allen Ausstattungselementen anpassbar.

SERVICIOS
AKTIVA está diseñada con extremo cuidado en cada detalle: sinuosos módulos curvos, cristales impresos y templados con pistones para su sujeción. Aktiva está concebida para las heladerías y pastelerías profesionales, aunque es extremamente versátil y adaptable a cualquier tipo de servicio.

AKTIVA:
SINUOSA INTERPRETE NELLA TECNOLOGIA DEL FREDDO

A SINUOUS IMAGE FEATURING THE COLD-CHAIN TECHNOLOGY
INTERPRÈTE SINUEUSE DE LA TECHNOLOGIE DU FROID
DER GEWUNDENE INTERPRET DER KÄLTETECHNIK
SINUOSA INTÉRPRETE EN LA TECNOLOGÍA DEL FRÍO

PROFESSIONISTA DEL GELATO ARTIGIANALE

AKTIVA È UN PRODOTTO SUPERIORE
SIA TECNICAMENTE CHE ESTETICAMENTE, DISPONIBILE
IN 4 DIFFERENTI MODULI LINEARI E 3 ANGOLARI.
L'UNITÀ CONDENSATRICE PUÒ ESSERE A BORDO
OPPURE REMOTA ED IL SISTEMA DI SBRINAMENTO
È A GAS CALDO O A INVERSIONE DI CICLO.
I VETRI CAMERA SONO RISCALDATI,
PIROLITICI E TEMPERATI.

1100

1600

2100

3200

THE GELATO HANDMADE PROFESSIONAL
Aktiva is a top product from both design and technical standpoints, available in 4 different linear units and 3 corner units. The condensing unit can be on board or remote and the defrosting system uses hot gas or reverse cycle.
The thermal glass is heated, pyrolytic and tempered.

LE PROFESSIONNEL DU GELATO ARTISANAL
Aktiva est un produit supérieur tant du point de vue technique que du point de vue esthétique, disponible en 4 modules linéaires différents et en 3 modules angulaires.
L'unité de condensation est incorporée dans la vitrine ou placée à distance et le système de dégivrage fonctionne à gaz chaud ou à cycle inversé.
Le double vitrage est chauffant, trempé et pyrolytique.

PROFESSIONELLE VITRINE DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GELATO.
Aktiva ist ein technisch und ästhetisch besseres Produkt, in 4 verschiedenen Linearmodulen und in 3 Eckmodulen erhältlich. Die Kondensatoreinheit kann intern oder extern sein und das Abtauungssystem erfolgt mittels Warmgas oder Zyklusinversion.
Die Wärmeschutzgläser sind erwärmt, pyrolytisch und gehärtet.

PROFESIONAL DEL GELATO ARTESANAL.
Aktiva es un producto superior tanto técnicamente como estéticamente, disponible en 4 diferentes módulos lineales y 3 angulares. La unidad condensadora puede estar a bordo o bien ser remota y el sistema de desescarche es mediante gas caliente o a inversión de ciclo. Los dobles cristales son calentados, pirolíticos y templados.

AKTIVA GELATO:
LE CARATTERISTICHE

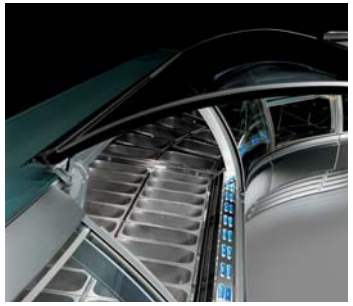
_ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
_ PROFILI IN ALLUMINIO IN COLORAZIONE ARGENTO.
_ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
_ VETRI FRONTALI E LATERALI CAMERA, TEMPERATI, PIROLITICI, RISCALDATI.
_ VETRO FRONTALE APRIBILE VERSO L'ALTO.
_ PIANO ESPOSITIVO INCLINATO DI 9°.
_ SEGNAGUSTI A LED LUMINOSI (BREVETTO IFI).
_ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
_ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO.
_ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
_ AKTIVA È DISPONIBILE CON ILLUMINAZIONE CON TUBO FLUORESCENTE E A LED.
_ OPTIONAL: RUOTE E LAVAPORZIONATORE.
_ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
_ TEST A 35°C E 60% U.R.
_ MODULO CON TEMPERATURA DIFFERENZIATA.
_ CANALIZZABILE CON TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DELLA LINEA AKTIVA.
_ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
- 1100 (6+6/4+4).
- 1600 (9+9/6+6).
- 2100 (12+12/8+8).
- 3200 (18+18/12+12).
_ MODULI CURVI (VASCHETTE TRAPEZOIDALI)
- ANGOLO 1/30° (7+6).
- ANGOLO 2/30° (6+7).
- ANGOLO 2/45° (5+7).

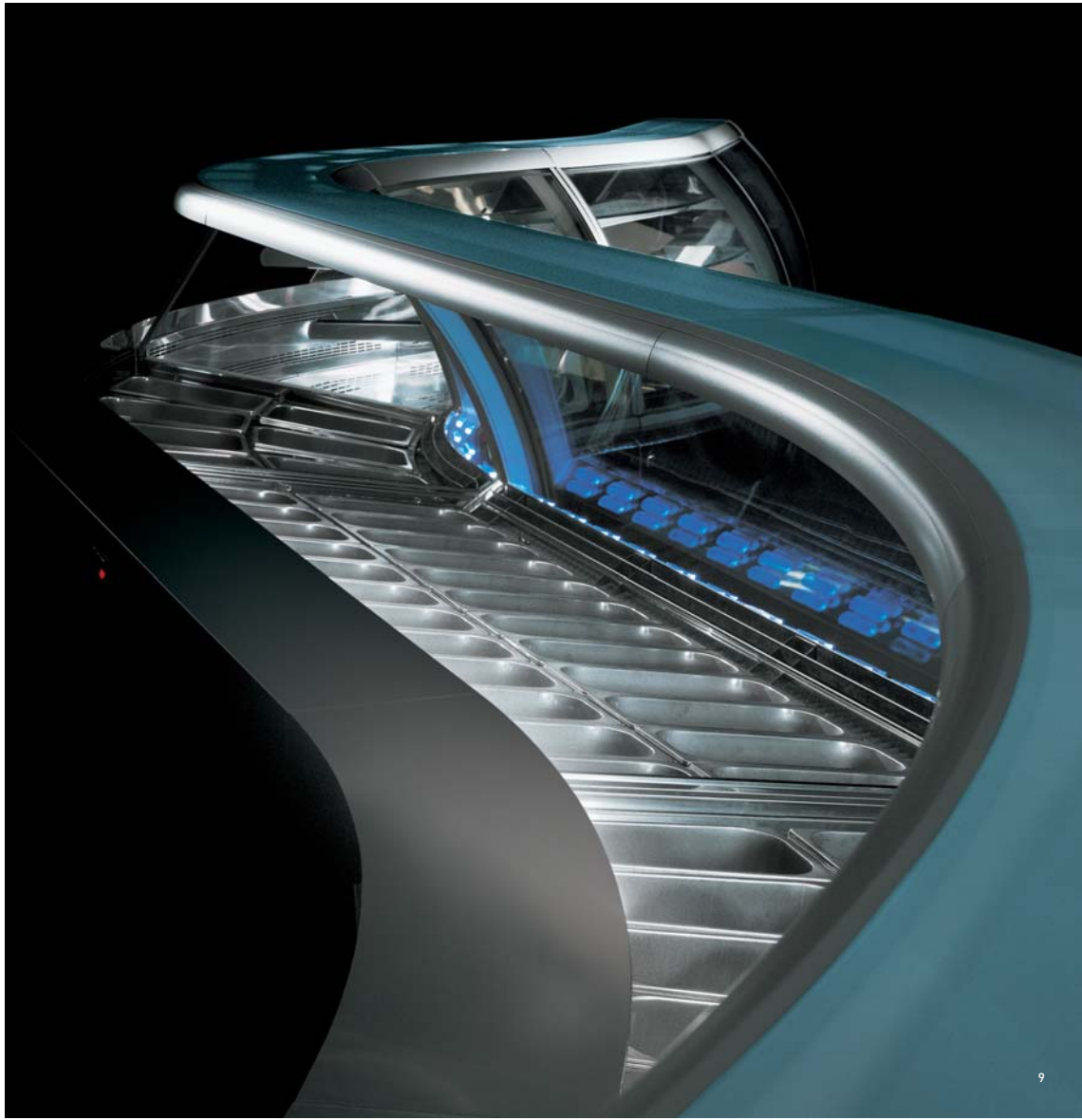
TECHNICAL DATA
_ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
_ Silver tone aluminum profiles.
_ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
_ Heated, tempered, pyrolytic, thermal glass front and side.
_ Glass fronts opens upwards.
_ Display surface tilted at a 9° angle.
_ LED-lit flavor cards (IFI patent).
_ Refrigeration system with double evaporator.
_ Hot gas or reverse cycle defrosting system.
_ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
_ Aktiva is available with lighting produced by fluorescent lamp or by LED.
_ Optional: castors and scoopwash.
_ Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
_ Tested at 95°F and 60% R.H.
_ Unit with differentiated temperature.
_ Can be connected to all the other products in the Aktiva line.
_ Available in the following linear units (14.17"x6.49" / 14.17"x9.84" pans):
- 43.30" (6+6 / 4+4).
- 62.99" (9+9 / 6+6).
- 82.67" (12+12 / 8+8).
- 125.98" (18+18 / 12+12).
_ Corner units (trapezoidal pans)
- 1/30° Corner Unit (7+6).
- 2/30° Corner Unit (6+7).
- 2/45° Corner Unit (5+7).

INFORMATIONES TECHNIQUES
_ Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
_ Profils en aluminium teintés argent.
_ Thermostat électronique avec affichage de la température et répétiteur du côté Client.
_ Vitre frontale et latérale tempérées, pirolisées, chauffées.
_ Vitre frontale relevable.
_ Plan d'exposition incliné de 9°.
_ Signets à parfums avec DEL lumineuses (brevet IFI).
_ Réfrigération avec double évaporateur.
_ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
_ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
_ Aktiva est disponible aussi bien avec un éclairage à tube fluorescent qu'avec un éclairage à LED.
_ Optionel: roulettes et rince cuillières.
_ Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
_ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
_ Module à température différenciée.
_ Canalisable avec tous les autres services de la gamme Aktiva.
_ Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165 / 360x250):
- 1100 (6+6 / 4+4).
- 1600 (9+9 / 6+6).
- 2100 (12+12 / 8+8).
- 3200 (18+18 / 12+12).
_ Module d'angle (bacs trapézoïdaux):
- Angle 1/30° (7+6).
- Angle 2/30° (6+7).
- Angle 2/45° (5+7).

TECHNISCHE DATEN
_ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
_ Profile aus Aluminium Silberfarbe.
_ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
_ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische. Seiten-und Frontwärmeschutzgläser.
_ Öffnung der Frontscheibe nach oben.
_ Um 9° geneigte Ausstellungsfläche.
_ Gelatosortenschild mit Leucht-LEDs (IFI-patent).
_ Ventilierte Kühlung mit Doppelverdampfer.
_ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion (als Option).
_ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
_ Aktiva ist sowohl mit einer Beleuchtung mit Leuchtstoffröhre als auch mit einer LED-Beleuchtung erhältlich.
_ Als Option: Räder und Gelatoportionierspüle.
_ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
_ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
_ Modul mit differenzierter Temperatur.
_ Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Aktiva.
_ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250):
- 1100 (6+6 / 4+4).
- 1600 (9+9 / 6+6).
- 2100 (12+12 / 8+8).
- 3200 (18+18 / 12+12).
_ Gebogene Module (trapezförmige Gelatowannen):
- Eckmodul 1/30° (7+6).
- Eckmodul 2/30° (6+7).
- Eckmodul 2/45° (5+7).

DATOS TÉCNICOS
_ Cuba con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
_ Perfiles de aluminio en color plata.
_ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
_ Vidrio frontal y lateral camara, temperado, pirolítico,calefactado.
_ Vidrio frontal elevable.
_ Tablero de exposición inclinado 9°.
_ Rótulos para los sabores con LED luminosos (patente IFI).
_ Refrigeración con doble evaporador.
_ Desescarche mediante gas caliente o inversión de ciclo.
_ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43°C ambiente.
_ Aktiva está disponible tanto con iluminación con tubo fluorescente como con iluminación con LED.
_ Opcional ruedas y lavaporzionador.
_ Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
_ Test a 35°C y 60% HR.
_ Módulo con temperatura diferenciada.
_ Canalizable con todos los demás servicios de la línea Aktiva.
_ Disponible en módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
- 1100 (6+6 / 4+4).
- 1600 (9+9 / 6+6).
- 2100 (12+12 / 8+8).
- 3200 (18+18 / 12+12).
_ Módulos curvos (cubetas trapezoidales):
- Ángulo 1/30° (7+6).
- Ángulo 2/30° (6+7).
- Ángulo 2/45° (5+7).





AKTIVA
GELATO-OPTIONAL

PORTA GELATO SU STECCO: GRIGLIA REALIZZATA IN FILO DI ACCIAIO INOX PIEGATO E SALDATO. L'ACCESSORIO È UTILIZZABILE ALL'INTERNO DI UNA VASCHETTA 360X250 STANDARD ED ABBINABILE AI SEGNAGUSTI CROMATI O NEUTRI.

ACCESSORI PER MONOPORZIONI: DISPONIBILI IN 2 MISURE:
MM 360 X 330 E MM 360 X 165 PER OCCUPARE RISPETTIVAMENTE LO SPAZIO DI 2 O 1 VASCHETTA STANDARD DA 360X165. L'ACCESSORIAMENTO CONSTA DI 1 VASSOIO IN ACCIAIO INOX CON BORDI RIPIEGATI A CUI SI ABBINA UN SECONDO VASSOIO IN PLEXIGLAS PIEGATO E FORATO PER L'INSERIMENTO DI BICCHIERINI DA MONOPORZIONE (25 IL PIÙ GRANDE O 14 IL PIÙ PICCOLO).

AKTIVA GELATO - OPTIONALS
Gelato on a stick tray: grille in welded and bent stainless steel wire.
This accessory item may be used inside a standard pan (14.17'' x 9.84'').
Accessory items for single portions.
Available in 2 sizes: 14.17'' x 12.99'' and 14.17'' x 6.49'' for the space of either 2 or 1 standard pan (14.17'' x 6.49'').
The accessory equipment comprises 1 stainless steel tray with raised rims with a matching second tray in bent and perforated Plexiglas for single portion small glasses (25 for the large size or 14 for the small size).

AKTIVA GELATO - OPTIONS
Support pour gelato sur bâton: Grille réalisée en fil d'acier inox plié et soudé. L'accessoire est utilisable à l'intérieur d'une cuvette 360x250 standard et peut être assortis aux parfums colorés ou neutres.
Accessoires pour monoportions: Disponibles en 2 mesures: 360x330 mm et 360x165 mm pour occuper respectivement l'espace de 2 ou d'1 cuvette standard de 360x165.
L'accessoire consiste en 1 plateau en acier inox aux bords repliés, auquel se combine un deuxième plateau en plexiglas plié et troué pour l'insertion des gobelets monoportions (25 le plus grand ou 14 le plus petit).

AKTIVA GELATO - OPTIONALS
Gelato-Ständer: Gitter aus gebogenem und geschweißtem Edelstahldraht.
Das Zubehörteil kann innerhalb einer Standardeisschale 360x250 verwendet werden und mit den verchromten oder neutralen Gelatosortenschildern kombiniert werden.
Zubehör für Einzelportionen: Erhältlich in 2 Größen: mm 360x330 und mm 360x165 für jeweils 2 oder 1 Standardeisschalen zu 360x165.
Die Ausstattung besteht aus 1 Untersatz aus Edelstahl mit umgebogenen Kanten, mit dem ein zweiter Untersatz aus gebogenem und perforiertem Plexiglas kombiniert wird, in den die Einzelportionsbecher eingelassen werden (25 der größte oder 14 der kleinste).

AKTIVA GELATO - ACCESORIOS OPCIONALES
Porta-gelato de palito: Rejilla realizada en hilo de acero inoxidable curvado y soldado. El accesorio puede utilizarse dentro de una cuba 360x250 estándar y puede combinarse con los rótulos par los sabores cromados o neutros.
Accesorios para monoporciones: Disponibles en 2 medidas: 360x330 y mm 360x165 mm para ocupar respectivamente el espacio de 2 o 1 cuba estándar de 360x165.
Los accesorios consisten en 1 bandeja de acero inoxidable con bordes levantados a la cual se combina una segunda bandeja de plexiglás curvado y perforado para la introducción de vasitos para monoporción (25 la más grande o 14 la más pequeña).

AKTIVA 4 STAGIONI
GELATO/PASTICCERIA

LA VETRINA GELATO AKTIVA È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE 4 STAGIONI IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-12°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+4°C/+8°C CON 60/70% DI U.R. MEDIA), ATTIVANDO SEMPLICEMENTE IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE. GRAZIE AD AKTIVA 4 STAGIONI È POSSIBILE TRASFORMARE IL LOCALE DA GELATERIA A PASTICCERIA IN UN CLICK, A SECONDA DEL PERIODO DELL'ANNO E DELLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA. OPTIONAL IL VASSOIO ESPOSITIVO IN ACCIAIO INOX DA SOSTITUIRE ALLE VASCHETTE GELATO, NECESSARIO QUANDO LA VETRINA FUNZIONA COME PASTICCERIA O SNACK.

AKTIVA GELATO 4 SEASONS DISPLAY CASE
The Aktiva gelato display case is also available in the 4 SEASONS version which may serve as gelato display case (10.4°F / - 0.4°F) or pastry display case (39.2°F / 46.4°F with 60/70% average R.H.), simply by operating on the commute switch.
Thanks to Aktiva 4 SEASONS you may simply switch your premises from a gelato parlour to a patisserie, according to the year's season or the requirements of your customers.
Optional extra: the display top in stainless steel to put in place of the gelato pans when the display case serves as a pastry or snack unit.

AKTIVA VITRINE À GELATO 4 SAISONS
La vitrine à gelato Aktiva est également disponible dans la version 4 SAISONS qui peut fonctionner comme vitrine à gelato (-12°C/-18°C) ou comme vitrine à pâtisserie (+4°C/+8°C avec 60/70% de H.R. moyenne), en appuyant tout simplement sur le bouton de commutation. Grâce à Aktiva 4 SAISONS vous pourrez transformer votre local de café-glacier à pâtisserie par un simple clic, selon la saison et les demandes de votre clientèle. En option, le plan d'exposition en acier inoxydable à la place des bacs à gelato, nécessaire lorsque la vitrine fonctionne comme pâtisserie ou snack.

AKTIVA GELATO-VITRINE: 4 JAHRESZEITEN
Die Gelato-Vitrine Aktiva ist auch in der Version „4 STAGIONI" (4 Jahreszeiten) erhältlich und kann sowohl als Gelato-Vitrine (-12°C/- 18°C) als auch als Konditorei- Vitrine (+4°C/+8°C mit 60/70% rel. Feuchte) funktionieren.
Es reicht, das Schaltsignal zu aktivieren. Aktiva „4 STAGIONI" ermöglicht es, das Lokal in einem Klick von Gelato-Diele in eine Konditorei umzuwandeln, je nach Jahreszeit und je nach Bedürfnissen der Kunden. Die Ausstellfl äche aus rostfreiem Edelstahl als Ersatz für die Gelato-Wannen ist als Option erhältlich, wenn die Vitrine als Konditorei- oder Snack-Vitrine funktioniert.

AKTIVA VITRINA GELATO 4 ESTACIONES
La vitrina gelato Aktiva está disponible también en la versión 4 ESTACIONES capaz de funcionar ya sea como vitrina gelato (-12°C/-18°C) que como vitrina pastelería (+4°C/+8°C con 60/70% de H.R. media), activando simplemente el pulsador de conmutación.
Gracias a Aktiva 4 ESTACIONES se puede transformar el local de heladería en pastelería con un clic, según el período del año y de las exigencias de la clientela.
Opcional el tablero de exposición en acero inoxidable que sustituye a las cubetas gelato, necesario cuando la vitrina funciona come pastelería o snack.

DA GELATO A PASTICCERIA IN 3 MOSSE:

1) Togliere le vaschette
2) Inserire il vassoio espositivo (optional)
3) Modificare il settaggio del pannello comandi

From gelato to pastry display case in just 3 moves:
1) Remove the pans
2) Insert the stainless steel display top (optional)
3) Modify the control panel's setting.

De la vitrine à gelato à la vitrine à pâtisserie en 3 coups:
1) Enlever les bacs
2) Insérer le plan d'exposition en acier inoxydable (en option)
3) Modifier le réglage du tableau de commande.

Mit 3 Schritten wird die Gelato-Vitrine zur Konditorei-Vitrine:
1) Die Gelato-Wannen herausziehen
2) Die Ausstellfläche (als Option) aus Rostfreiem Edelstahl einsetzen
3) Die Einstellungen der Bedienungstafel ändern.

De vitrina gelato a vitrina pastelería en 3 movimientos:
1) Sacar las cubetas
2) Introducir el plano de exposición inoxidable (opcional)
3) Modificar el ajuste del panel de mandos.

AKTIVA
PASTICCERIA

AKTIVA PATISSERIE
AKTIVA PÂTISSERIE
AKTIVA PASTELERÍA
AKTIVA KONDITOREI

AKTIVA
PASTICCERIA

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE (T° +4/+8°C) È VENTILATO. PER UN OTTIMALE MANTENIMENTO DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA L'IMPIANTO REFRIGERANTE È STATO PROGETTATO PER OTTENERE UN ADEGUATO INDICE DI U.R. (70 - 80%). L'UNITÀ CONDENSATRICE È A DOPPIA VENTOLA DI CUI LA SECONDA PRESSOSTATATA: IL TUTTO SI TRADUCE IN MENO CALORE E MENO RUMORE PER L'OPERATORE. PROVE EFFETTUATE IN CLASSE CLIMATICA 35°C / 60% U.R. AKTIVA È DISPONIBILE CON ILLUMINAZIONE CON TUBO FLUORESCENTE E A LED.

AKTIVA PATISSERIE
The cooling plant (39.2 / 46.4°F) is ventilated. For excellent preservation of patisserie products, the cooling plant has been designed to obtain an adequate R.H. index (70-80%). The condensing unit has a double fan, the second of which is pressure switch: Everything translates in less heat and less noise for the operator. Trials carried out in climatic class 95° F/ 60% R.H. Aktiva is available with lighting produced by fluorescent lamp or by LED.

AKTIVA PÂTISSERIE
L'installation de réfrigération (T° +4/+8°C) est ventilée. Pour un maintient optimal des produits de pâtisserie, l'installation réfrigérante a été conçue pour obtenir un degré de H. R approprié. (70 - 80%). L'unité de condensation est dotée de double ventilateur dont le deuxième est un ventilateur à thermostat: le tout se résume en moins de chaleur et moins de bruit pour l'opérateur. Tests effectués en classe climatique 35 °C, 60% H.R. Aktiva est disponible aussi bien avec un éclairage à tube fluorescent qu'avec un éclairage à LED.

AKTIVA KONDITOREI
Die Umluftkühlanlage (T° +4/+8°C) besitzt eine automatische Abtauung. Für eine optimale Erhaltung der Konditoreiprodukte wurde die Kühlanlage so entworfen, um einen angemessenen Wert der relativen Feuchtigkeit zu erreichen (70 - 80%). Die Kondensatoreinheit besitzt ein doppeltes Gebläse, von denen eines mit einem Druckmesser ausgestattet ist: Dies alles bedeutet weniger Hitze und weniger Lärm für den Bediener. In Klimaklasse 35°C und 60% R.F. geprüft. Aktiva ist sowohl mit einer Beleuchtung mit Leuchtstoffröhre als auch mit einer LED-Beleuchtung erhältlich.

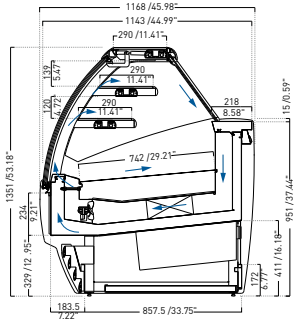
AKTIVA PASTELERÍA
La instalación de refrigeración (T° +4/+8°C) es ventilada. Para un óptimo mantenimiento de los productos de pastelería la instalación de refrigeración ha sido diseñada para obtener un adecuado índice de H.R. (70 - 80%). La unidad condensadora es de doble ventilador, el segundo con presostato: todo ello significa menos calor y menos ruido para el operador. Pruebas efectuadas en clase climática 35°C / 60%. Aktiva está disponible tanto con iluminación con tubo fluorescente como con iluminación con LED.

AKTIVA
PASTICCERIA
PIANO FISSO CON MENSOLE REFRIGERATE E ILLUMINAZIONE A LED

GRAZIE ALLA SPECIALE CONFORMAZIONE DELLA GRIGLIA DI USCITA DELL'ARIA, IL FLUSSO VIENE CONVOGLIATO NON SOLO SUL PIANO MA ANCHE SULLE MENSOLE, OTTENENDO COSÌ TEMPERATURE CHE VANNO DA +4°C A +8°C SUL PIANO ESPOSITIVO E +7°/+12°C SULLE 2 MENSOLE, MANTENENDO UN INDICE DI U.R. DEL 70%, PERFETTO PER I PRODOTTI DI PASTICCERIA. ATTRAVERSO UN PANELLO COMANDI DI FACILE UTILIZZO, È POSSIBILE INFATTI GESTIRE IL CONVOGLIAMENTO DEL FREDDO PER DISTRIBUIRLO IN TRE MODALITÀ DIFFERENTI, A SECONDA DEI PRODOTTI CHE SI VOGLIONO ESPORRE:

1. VENTILAZIONE SOLO SUL PIANO ESPOSITIVO;
2. VENTILAZIONE SUL PIANO ESPOSITIVO E SULLA MENSOLA INFERIORE;
3. VENTILAZIONE SUL PIANO ESPOSITIVO E SU 2 MENSOLE.

L'ILLUMINAZIONE È A LED DI SERIE. LA VERSIONE A MENSOLE REFRIGERATE È DISPONIBILE NEI MODULI 1100 - 1600 - 2100 - A2/45° - A2/30°.



AKTIVA FIXED SHELF PASTRY DISPLAY CASE WITH COOLED SHELVES AND LED LIGHTING

Thanks to the specially designed shape of the air output grate, air flow is directed not only towards the worktop but also the shelves. This achieves temperatures ranging from 39.2°F to 46.4°F on the display top and 44.6°F to 53.6°F on 2 shelves, with an ideal relative humidity of 70% for pastry products. An operator-friendly control panel allows users to manage cold air conveying operations with three different types of delivery, depending on the products on display:

1. Cold air circulation on the display top.
2. Cold air circulation on the display top and lower shelf.
3. Cold air circulation on the display top and 2 shelves.

Products comprise standard LED series lighting. Versions with cooling shelves are available in the following modules: 43.30" - 62.99" - 82.67" - A2/45° - A2/30°.

AKTIVA PÂTISSERIE PLAN FIXE AVEC ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES ET ÉCLAIRAGE À DEL

Grâce à la conformation spéciale de la grille de sortie de l'air, le flux n'est pas seulement orienté sur le plan mais également sur les étagères, obtenant ainsi des températures allant de +4°/+8°C sur le plan d'exposition et +7°/+12°C sur 2 étagères, en maintenant un indice d'H.R. de 70%, convenant parfaitement aux produits de pâtisserie. Grâce au tableau de commandes, extrêmement facile à utiliser, on peut gérer l'orientation de l'air froid pour le distribuer en trois modalités différentes, en fonction des produits qui l'on souhaite exposer:

1. Ventilation uniquement sur le plan d'exposition;
2. Ventilation sur le plan d'exposition et sur l'étagère inférieure;
3. Ventilation sur le plan d'exposition et sur 2 étagères.

L'éclairage est à DELS de série:
La version à étagères réfrigérées est disponible dans les modules 1100 - 1600 - 2100 - A2/45° - A2/30°.

AKTIVA KONDITOREI MIT FESTER AUSSTELLUNGSFLÄCHE MIT KÜHLREGALEN UND LED-BELEUCHTUNG

Dank der speziellen Anordnung des Luftaustrittsgitters wird der Luftstrom nicht nur zur Ausstellungsfläche, sondern auch zu den Regalen geleitet, wodurch Temperaturen von +4°/+8°C auf der Ausstellungsfläche und von +7°/+12°C auf 2 Regalen erzielt werden und eine Luftfeuchtigkeit von 70% erhalten bleibt - perfekt für Konditoreiprodukte. Über eine einfach zu handhabende Bedientafel kann die Leitung der kühlen Luft gesteuert werden, um diese je nach Produkt, das ausgestellt werden soll, auf drei verschiedene Arten zu verteilen:

1. Alleinige Luftzirkulation auf der Ausstellungsfläche;
2. Luftzirkulation auf der Ausstellungsfläche sowie auf dem unteren Regal;
3. Luftzirkulation auf der Ausstellungsfläche sowie auf zwei Regalen.

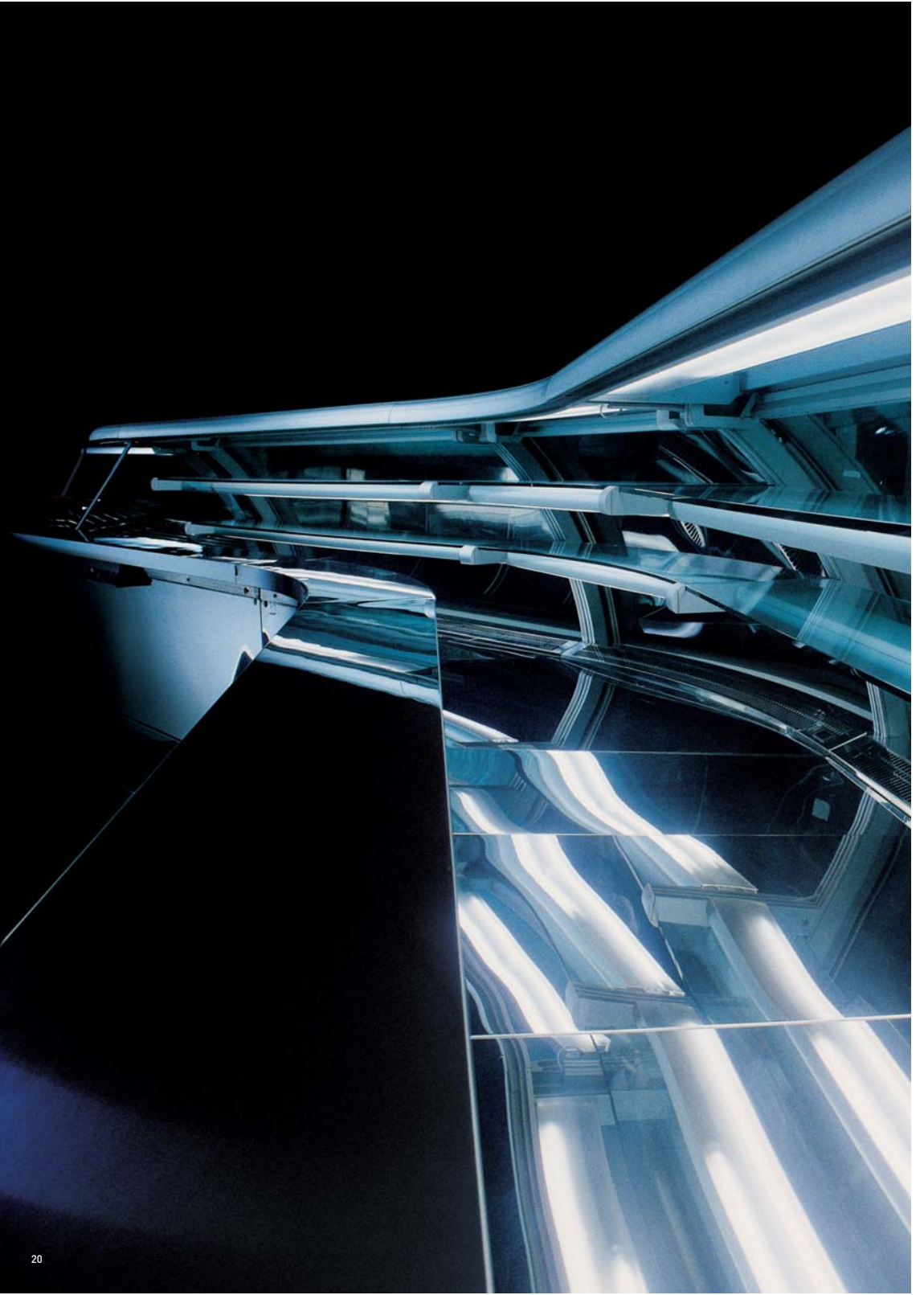
Bei der Beleuchtung handelt es sich um serienmäßige LED. Die Version mit Kühlregalen ist bei den Modulen 1100 - 1600 - 2100 - A2/45° - A2/30°.

AKTIVA PASTELERÍA DE SUPERFICIE FIJA CON REPISAS REFRIGERADAS E ILUMINACIÓN CON LED

Gracias a la conformación de la rejilla de salida del aire, el flujo se dirige no sólo a la superficie sino también a las repisas, para obtener así temperaturas que van de +4 a +8 °C en la superficie de exposición y de +7 a +12 °C en 2 repisas, manteniendo un índice de H.R. del 70%, ideal para los productos de pastelería. Un panel de mandos de fácil uso permite gestionar la dirección del frío para distribuirlo en tres modalidades diferentes, según los productos que se desea exponer:

1. Ventilación únicamente en la superficie de exposición
2. Ventilación en la superficie de exposición y en la repisa inferior
3. Ventilación en la superficie de exposición y en 2 repisas.

La iluminación se realiza con LED de serie. La versión con repisas refrigeradas está a disposición en los módulos 1100 - 1600 - 2100 - A2/45° - A2/30°.



AKTIVA:
SICUREZZA PER IL TUO LAVORO

AKTIVA È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL* PER GLI STATI UNITI E IL CANADA. I VETRI CAMERA SONO STAMPATI E TEMPERATI, SORRETTI DA UN SISTEMA A PISTONI CALIBRATO PER QUALUNQUE POSIZIONE DI FERMO. PER L'ISOLAMENTO VIENE IMPIEGATO POLIURETANO SENZA CFC E GAS ECOLOGICI SONO UTILIZZATI PER GLI IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE.

*AKTIVA gelato e pasticceria nei moduli 1100, 1600, 2100 e angoli. * AKTIVA gelato and pastry display cases available in the 43.30", 62.99", 82.67" versions and corner units.
* AKTIVA à gelato et à pâtisserie dans les modules 1100, 1600, 2100 et angles. * AKTIVA Gelato-Vitrine und Konditoreivitrine in den Modulen 1100, 1600, 2100 und Ecken.
* AKTIVA gelato y pastelería en los módulos 1100, 1600, 2100 y ángulos.

AKTIVA: WORK SAFETY
Aktiva is CE-approved for Europe, Gost Standard-approved for Russia and ETL-approved* for North America. The double glazings are pressed and toughened, and the front glasses are supported on a piston system that is calibrated to stop in any position. Products are insulated using CFC-free polyurethane, while the refrigerating systems use environmentally friendly gas.

AKTIVA: SÉCURITÉ POUR VOTRE TRAVAIL
Aktiva est certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie, et ETL* pour l'Amerique du Nord. Les vitres à double vitrage sont en verre moulé et trempé, et elles sont soutenues par un système à pistons calibré pour toutes les positions d'arrêt. Pour l'isolation, Aktiva emploie de la mousse de polyuréthane sans CFC, alors que pour les installations de réfrigération, elle utilise du gaz écologique.

AKTIVA: SICHERHEIT FÜR IHRE ARBEIT
Aktiva verfügt über die CE-Zertifizierung für Europa, Gost Standard-Zertifizierung für Russland und ETL-Zertifizierung* für Nordamerika. Die Glaskammern sind gepresst und gehärtet, wobei sie durch ein Kolbensystem abgestützt werden, das für alle Feststellpositionen kalibriert ist. Isoliert wird mit Polyu rethan ohne HFCKW; für die Kühlsysteme werden hingegen Ökogase verwendet.

AKTIVA: SEGURIDAD PARA SU TRABAJO
Aktiva está certificada CE por Europa, Gost Standard para Rusia, y ETL* para América del Norte.
Los cristales de cámara son impresos y templados, sujetos por un sistema de pistones calibrado para cualquier posición de bloqueo.
Para el aislamiento se emplea poliuretano sin CFC, mientras que para las instalaciones de refrigeración se utilizan gases ecológicos.

AKTIVA
PRALINERIA/PASTICCERIA

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE È ADATTO A MANTENERE PRODOTTI A BASE E/O RICOPERTI DI CIOCCOLATA (TEMPERATURA + 14°C ; U.R. 40/45%). CON AKTIVA, IFI PROPONE DUE VETRINE IN UNA: INFATTI, LA STESSA VETRINA PUÒ FUNGERE DA PRALINERIA (+14°C, 45% U.R. MAX) O DA PASTICCERIA (+4°/ +8° C E 60%-65% U.R.), SEMPLICEMENTE REGOLANDO IL PANNELLO COMANDI IN TEMPERATURA E UMIDITÀ.

+14°C - 57°F
45% U.R. - R.H.

+4°/+8° C - 39.2°/46.4°F
60%-65% U.R. - R.H.

AKTIVA PRALINE/PASTRY
The refrigeration system is suitable to preserve products made and/or covered with chocolate (temperature +57.2°F - R.H. 40/45%). IFI's AKTIVA is two display cases in one: in fact, the same display case can be used for pralines (+57.2°F, 45% R.H. MAX) or for pastry (+39.2°/+46.4°F and 60%-65% R.H.); you just need to change the temperature and humidity settings on the control panel.

AKTIVA PRALINES/PÂTISSERIE
La réfrigération est étudiée pour conserver des produits faits en chocolat ou bien en étant recouverts (température + 14°C humidité relative 40/45%). Avec AKTIVA IFI propose deux vitrines en une seule: en effet, la même vitrine peut servir de pralinés (+14°C, 45% U.R. MAX) ou de pâtisserie (+4°/ +8° C et 60%-65% U.R.), en réglant simplement la température et l'humidité depuis le tableau de commandes.

AKTIVA PRALINEN/KONDITOREI
Der Abkühlungsanlage um Produkte ist mit Fülle und/oder Überziehung mit Schokoladenguss zu konservieren (Temperatur +14°C - R.F. 40/45%). Mit dem Modell AKTIVA bietet IFI zwei Vitrinen in einer. Ein und dasselbe Modell kann daher einfach durch die Einstellung der Temperatur und der Feuchtigkeit auf dem Bedienpanel sowohl als Pralinenvitrine (+14°C, 45% max. rF) als auch als Konditoreivitrine (+4°/ +8° C e 60%-65% rF) genutzt werden.

AKTIVA PRALINERÍA/PASTELERÍA
La refrigeración es adecuada para mantener los productos a base y/o recubiertos de chocolate (temperatura +14°C - HR 40/45%). Con AKTIVA, IFI propone dos vitrinas en una: de hecho, la misma vitrina puede servir de pralinería (+14 °C, 45 % H.R. MAX) o de pastelería (+4°/ +8 °C y 60 %-65 % H.R.), simplemente regulando el panel de mandos en temperatura y humedad.

AKTIVA
CALDO SECCO, BAGNO MARIA

AKTIVA CALDO SECCO:
PIANO INOX RISCALDATO; TEMPERATURA REGOLABILE CON TERMOSTATO SINO AD UN MASSIMO DI 80°C.
OPTIONAL: MENSOLA RISCALDATA.

AKTIVA BAGNO MARIA:
UN PIANO INTERNO CON 1 CONTROVASCA SALDATA, IL TUTTO IN ACCIAIO INOX.
ATTREZZABILE CON VASCHE GASTRONORM DI DIVERSE DIMENSIONI OPPURE CON PIASTRE FORATE.
AKTIVA È DISPONIBILE CON ILLUMINAZIONE CON TUBO FLUORESCENTE E A LED (TUTTI I SERVIZI).

AKTIVA DRY HEAT, BAIN MARIE HEAT
Aktiva hot-dry snack display case: Heated stainless steel top; temperature which can be set by thermostat up to a maximum of 176°F. Optional: heated shelf.
Aktiva bain-marie display case: One internal top with 1 welded mother-tank, the whole of stainless steel. Suitable for GN pans of different sizes or for pierced metal sheets. Optional: LED lighting (all services).

AKTIVA CHAUD SEC, BAIN MARIE
Vitrine Aktiva chaud sec: Plan inox réchauffé; température réglable par thermostat jusqu' à 80°C maximum. En Option: étagère réchauffé.
Vitrine Aktiva - bain marie: Un plan interne avec 1 contre-bac soudés, tout en acier inox. Disponible avec des bacs gastronorm de différentes dimensions ou avec des plaques inox percées. En option: eclairage par DEL (tous les services).

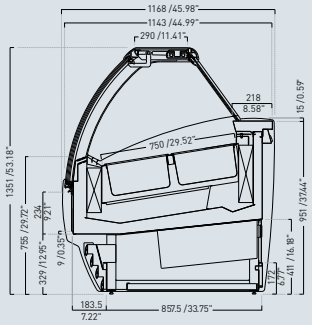
AKTIVA TROCKENE WÄRME, WASSERBAD
Aktiva Warmevitrinen/trocken: Geheizte Inox Fläche; Temperatur, die durch Thermostat bis max. 80°C reguliert werden kann. Als Option: geheizt Regale. Aktiva Bain-Marie Warmevitrinen: Eine Innenfläche mit 1 verbundene Gegenwanne, alles aus Inox Stahl. Mit GN Wannen von verschiedenen Massen oder gestanzte Platten verfügbar. Als Option: Beleuchtung mit LED (alle Dienste).

AKTIVA CALOR SECO, BAÑO MARIA
Vitrina calor seco Aktiva Plano inox calentado, temperatura regulable con termostato hasta un máximo de 80°C. Opcional: repisa calentada.
Vitrina Aktiva Baño María: Un plano interno con 1 contracubeta soldada, todo de acero. Utilizable con cubetas GN de distintos tamaños o bien con planchas horadadas. Opcional: iluminación con LED (todos los servicios).

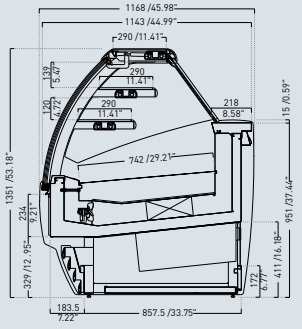
DATI TECNICI - SEZIONI

TECHNICAL DATA - INFORMATIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS
SECTIONS - COUPES - SCHNITTEN - SECCIÓNES

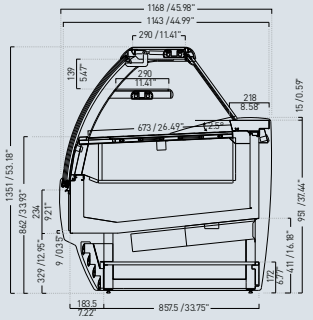
Sezione Gelateria
Gelato display case cross section - Coupe vitrine á crèmes glacées
Eisvitrine Schnitt - Sección vitrina heladería



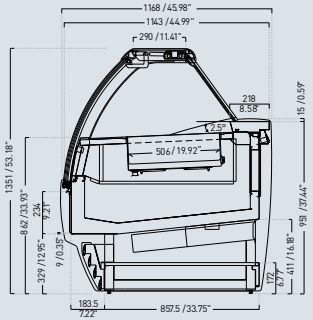
Sezione Pasticceria Piano Fisso - Pralineria
- Pastry fixed shelf - Praline display case cross section
- Coupe vitrine pâtisserie avec plan fixe / Vitrine pour pralines
- Konditoreivitrine mit fixer Ablage / Pralinenvitrine Schnitt
- Sección vitrina pastelería con plano fijo / Vitrina chocolatería



Sezione Caldo secco
Hot-dry snack display case cross section - Coupe vitrine chaud sec
Warmevitrine / Trocken Schnitt - Sección vitrina calor seco



Sezione Caldo Umido
Bain-Marie hot snack display case cross section - Coupe vitrine Bain-Marie
Bain-Marie Vitrine Schnitt - Sección vitrina Baño-Maria



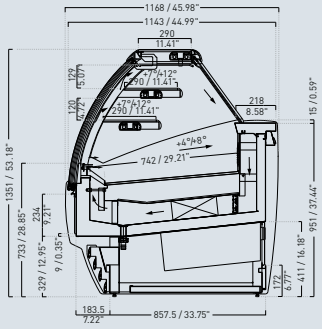
MODULI Units - Modules - Module - Modulos	1100 mm	1600 mm	2100 mm	3200 mm	A2/30°	A1/30°	A2/45°
Gelateria [1] Gelato display case - Vitrine á crèmes glacées Eisvitrine - Vitrina heladería	• 6+6 ETL	• 9+9 ETL	• 12+12 ETL	• 18+18	• 13 ETL	• 13 ETL	• 12 ETL
Pasticceria a piano fisso Pastry display case fixed shelf - Vitrine pâtisserie avec plan fixe Konditoreivitrine mit fixer Ablage - Vitrina pastelería con plano fijo	• ETL	• ETL	• ETL	•	• ETL	• ETL	• ETL
Pasticceria mensole refrigerate Pastry display case with refrigerated shelves - Vitrine Pâtisserie avec étagères réfrigérées Konditoreivitrine mit Kühlregalen - Vitrina pastelería con baldas refrigeradas	• ETL	• ETL	• ETL		• ETL		• ETL
Neutra a piano fisso Neutral display case fixed shelf - Vitrine neutre avec plan fixe Neutrale Vitrine mit fixer Ablage - Vitrina neutra con plano fijo	•	•	•	•			

Misure non comprensive di fianchi (1 fianco mm 45)
Mesaurements do not include sides (1 side panel 1.77") - Dimensions sans joues de finition (1 joue mm 45)
Maße öhne Endseitenteilen (1 Endseitenteil mm 45) - Mendidas sin laterales (1 laterale mm 45)

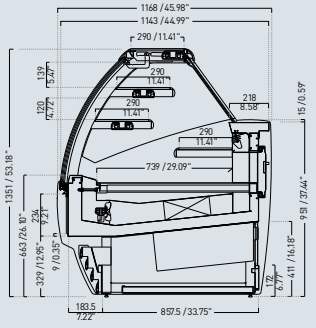
3065103
ETL
• NSF 7
• UL STD 471
• CAN/CSA C22.2 STD n. 120
Intertek Intertek
GOST STANDARD

AKTIVA

Sezione Pasticceria mensole refrigerate
- Pastry display case with refrigerated shelves cross section
- Coupe Vitrine Pâtisserie avec étagères réfrigérées
- Konditoreivitrine mit Kühlregalen Schnitt
- Sección Vitrina pastelería con baldas refrigeradas

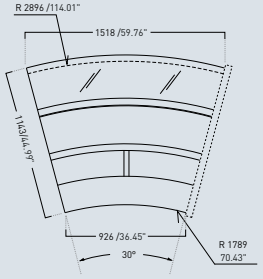


Sezione Pasticceria con Cassetti
- Pastry display case with drawers cross section
- Coupe vitrine pâtisserie avec tiroirs
- Konditoreivitrine mit Schubladen Schnitt
- Sección vitrina pastelería con cajones extraibles

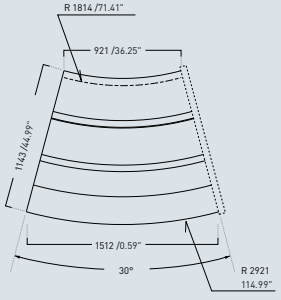


PIANTA ANGOLI
Corners plan - Plan Angles - Ecke Plan - Planta Angulos

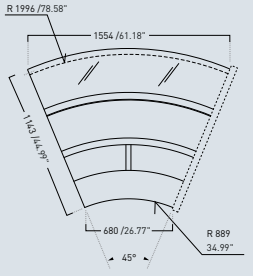
A2 30°



A1 30°



A2 45°



MODULI Units - Modules - Module - Modulos	1100 mm	1600 mm	2100 mm	3200 mm	A2/30°	A1/30°	A2/45°
Pasticceria con cassetti Pastry display case with drawers - Vitrine pâtisserie avec tiroirs Konditoreivitrine mit Schubladen - Vitrina pastelería con cajones extraibles	• ETL	• ETL	• ETL	•			
Pralineria Praline display case - Vitrine pour Pralines Pralinenvitrine - Vitrina Chocolatería	•	•	•				
Caldo secco Hot-dry snack display case - Vitrine chaud sec Warmevitrine/Trocken - Vitrina calor seco	•	•	•				
Caldo umido Bain-Marie hot snack display case - Vitrine Bain-Marie Bain-Marie Vitrine - Vitrina Baño-Maria	•	•	•				

[1] **Nei moduli 1100, 1600, 2100 disponibile settore temperatura differenziata 3+3. Nel modulo 3200 disponibile settore temperatura differenziata 9+9**
_ In 43.30", 62.99", 82.67" units: available module 3+3 with differentiated temperature. In 125.98" unit: available module 9+9 with differentiated temperature.
_ Modulen 1100, 1600, 2100 verfügbar unterschiedene Temperatur 3+3. Modul 3200 verfügbar unterschiedene Temperatur 9+9.
_ Dans les modules 1100, 1600, 2100, est disponible, en option, un Module 3+3 avec temperature différenciée. Dans le module 3200 est disponible, en option, un Module 9+9 avec temperature différenciée.
_ Versiones 1100, 1600, 2100: Disponible módulo 3+3 con temperatura diferenciada. Versión 3200: Disponible módulo 9+9 con temperatura diferenciada.

AKTIVA È UN PROGETTO DELL'ARCH. V. PANARONI, IN COLLABORAZIONE CON IL DIPARTIMENTO RICERCA E SVILUPPO IFI.
AKTIVA HAS BEEN DESIGNED BY V. PANARONI, ARCHITECT, IN COLLABORATION WITH IFI RESEARCH AND DEVELOPMENT DEPARTMENT.

IFI SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE AI PRODOTTI ILLUSTRATI IN QUESTO CATALOGO, IN QUALUNQUE MOMENTO SENZA L'OBBLIGO DI PREAVVISO. LE FINITURE RIPRODOTTE IN QUESTO CATALOGO SONO INDICATIVE PER LE INEVITABILI DIFFERENZE DOVUTE ALLA RIPRODUZIONE TIPOGRAFICA.

IFI RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS ON THE PRODUCTS SHOWN IN THIS CATALOGUE AT ANY TIME WITHOUT PRIOR NOTICE.
THE FINISHES SHOWN IN THIS CATALOGUE ARE APPROXIMATE, AS A PRINTED REPRODUCTION CAUSES INEVITABLE COLOUR DIFFERENCES.

IFI SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES PRODUITS DE CE CATALOGUE À TOUT MOMENT SANS OBLIGATION DE PRÉAVIS.
LES FINITIONS MONTRÉES DANS CE CATALOGUE SONT INDICATIVES À CAUSE DES DIFFÉRENCES INÉVITABLES DUES À LA REPRODUCTION TYPOGRAPHIQUE.

IFI BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE VORANKÜNDIGUNG, ÄNDERUNGEN AN DEN IN DIESEM KATALOG ABGEDRUCKTEN PRODUKTEN VORZUNEHMEN. WEGEN DER UNVERMEIDLICHEN FARBENVERSCHIEDENHEITEN, DIE VON DER TYPOGRAPHISCHEN REPRODUKTION GESCHAFFEN WERDEN, SIND DIE FEINBEARBEITUNGEN IN DIESEM KATALOG ANNÄHREND.

IFI SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR LOS PRODUCTOS ILUSTRADOS EN ESTE CATÁLOGO EN CUALQUIER MOMENTO SIN PREVIO AVISO.
LOS ACABADOS REPRODUCIDOS EN ESTE CATÁLOGO NO SON EXACTOS DEBIDO A LAS NORMALES VARIACIONES TIPOGRÁFICAS.

Main Partner

IL CATALOGO È STATO REALIZZATO CON LA COLLABORAZIONE DI:

The catalogue has been produced with the collaboration of:

- Art Direction
  STUDIO STEFANO PIERI GRAPHIC DESIGN

- IFI MARKETING DEPARTMENT

© COPYRIGHT IFI S.P.A.,
TAVULLIA (PU) ITALIA, 2010, 2014

- TUTTI I DIRITTI RISERVATI
- All rights reserved

09/2014

I PRODOTTI POSSONO ESSERE TUTELATI DA BREVETTO E/O DA DESIGN
Products may be protected by patent and/or design
Les produits peuvent être protégés par brevet et/ou sur leur design
Die Produkte können vom Patent und/oder Design geschützt sein
Los productos pueden ser protegidos por patente y por diseño

Socialize with IFI

IFI S.p.A.
Strada Selva Grossa 28/30
61010 TAVULLIA (PU) - Italy
Tel. +39 0721 20021
Fax +39 0721 201773
www.ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

INDUSTRIEIFI®