

Gelato Professional

2023



Gelato Professional

2023

8	Stratos	78	Delta	114	Hizone
14	Supercapri	84	Kelly	116	Multimatic & Maticgel
22	Diva	94	DLT80	118	Gourmet
30	Kaleido	96	Cristal Tower	119	TopChef
38	Plus	102	Carrettino Classic	120	ExpoWine
42	Millennium	104	Carrettino Carapine	120	TopWine
48	Oneshow	106	Metro	122	Ausführungen
66	Supershow	110	Zubehör	124	Abaco Produktreihe
72	3DShow	112	Labor		

Professionelle Speiseeisvittrinen Vetrine Gelato Professionali



8

Stratos



14

Supercapri



22

Diva



76

Delta



82

Kelly



90

DLT80



30

Kaleido



42

Millennium



50/56

Oneshow Free/Built-in



92

DLT80 View



96

Cristal Tower 75 LH



97

Cristal Tower 75



60

Oneshow Base



64

Supershow



70

3DShow



98

Cristal Tower 93 LH



99

Cristal Tower 93



100

Il Carretto Classic



102

Il Carretto Carapine

Professionelle Kuchenvitrinen Vetrine Pasticceria Professionali

8  Stratos Pas F A G	14  Supercapri Pas E A F G	22  Diva Pas G A G	82  Kelly F A G G	96  Cristal Tower 75 LH B A C A G	97  Cristal Tower 75 B A C A G
30  Kaleido Pas F A G	42  Millennium Pas G A G	50/56  Oneshow Free/Built D A F A G	98  Cristal Tower 93 LH B A C A G	99  Cristal Tower 93 B A C A G	104  Metro ST B A G
60  Oneshow Base E A G G	64  Supershow Pas G A G	70  3DShow Pas G A G	106  Metro ST Self D A G	106  Metro Combi E A F A G	

STRATOS 2.0



STRATOS 2.0

H 125
T 120
B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschließlich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

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

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachtrollo

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

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 Plexiglas
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Vetro frontale

Doppio (Camera) riscaldato

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Seitenscheiben

Beheiztes Isolierglas

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati



Zyklusinversions-Abtauung
Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauchs.

Sbrinamento a inversione di ciclo
Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con una conseguente riduzione del consumo di energia.

Plus-Minus-Funktion

Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature

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.

	120	170	220	120+50	170+50
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	719 / 147 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l
Gewicht Netto Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata				
Kältemittel Refrigerante	R290				
Klimaklasse Classe climatica	7 (Plus) 4 (Plus 1 / Plus 2)			7 (Plus)	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus) 30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)			35 °C UT / 75 % RF (Plus)	
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile	
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C			-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile	
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo				
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento						
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Pâtisserie-Tablett Vassoï pasticceria	Plus Plus 2	Art. 9001700000052	Art. 9001700000053	Art. 9001700000054	•	•
	Plus 1	Art. 9001700000049	Art. 9001700000050	Art. 9001700000051	•	•

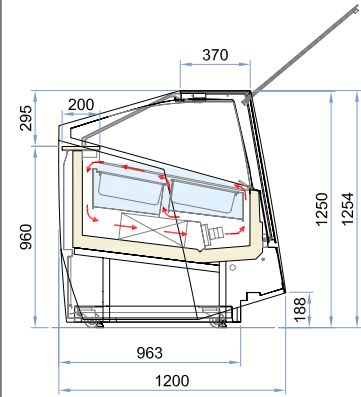
Zubehör

Accessori	
Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccia	Art. 9001920000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 9001920000273

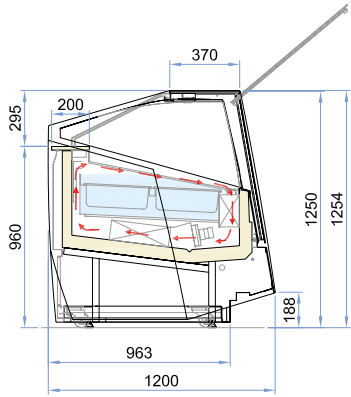
H125



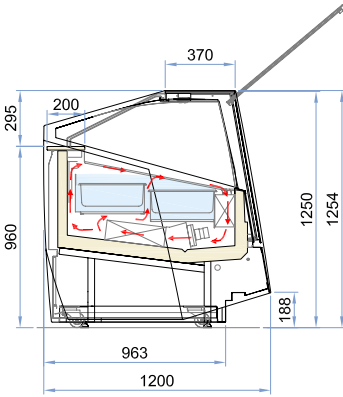
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche. Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom. Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom. Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Stratos Pastry



Auch als Kuchenvitrine erhältlich
Disponibile anche in versione pasticceria

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1)
Pannello frontale

- RAL 9005
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie

Frontblende (2)
Pannello frontale

- RAL 1013
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie

Seitenblende (3)
Fianchi laterali

- RAL 9005*
- RAL 1013
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie
*nicht änderbar / non modificabile



SUPERCAPRI 2.0



Gelato 220

Gelato 220

SUPERCAPRI 2.0

H 117 • 135

T 111

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschließlich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

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

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

kippbare Frontscheibe

Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachtrollo

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

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

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglas
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Frontscheibe
Beheiztes Isolierglas

Vetro frontale
Stratificato riscaldato

Zahlplatte
Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Vetro superiore
Stratificato riscaldato (disattivabile)

Seitenscheibe
Beheiztes Isolierglas

Vetri laterali
Doppi (Camera) riscaldati

Zyklusinversions-Abtauung
Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauch.

Sbrinamento a inversione di ciclo
Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con una conseguente riduzione del consumo di energia.

Plus-Minus-Funktion

Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature

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.

		120	170	220
				
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
Gewicht Netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
Peso netto	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			
Kältemittel Refrigerante	R290			
Klimaklasse Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)			
	7 (Plus)			
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)			
	30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)			
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C			
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo			
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento				
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 50250201403		-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria	Plus Plus 2	Art. 9001700000052	Art. 9001700000053	Art. 9001700000054
	Plus 1	Art. 9001700000049	Art. 9001700000050	Art. 9001700000051

Zubehör

Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccia	Art. 9001920000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 9001920000273

120+50	170+50	AE45
		
1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 l	1332 / 285 l	901 / 193 l
1212 / 216 l	1600 / 285 l	1082 / 193 l
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
Umluftkühlung Ventilata		
R290		
7 (Plus)		4 (Plus 1 / Plus 2)
	7 (Plus)	
35 °C / 75 %RF (Plus)		
-		30 °C / 55 %RF (Plus 1 / Plus 2)
-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile		-20/+2 °C
-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile		-16/-14 °C
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
•	•	•

Art. 9001390900802	•
Art. 9001390900801	•
Art. 9001920000272	-
Art. 9001920000273	-

Supercapri Pastry



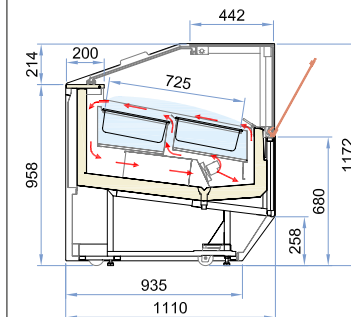
Auch als Kuchenvitrine
erhältlich
Disponibile anche
in versione pasticceria



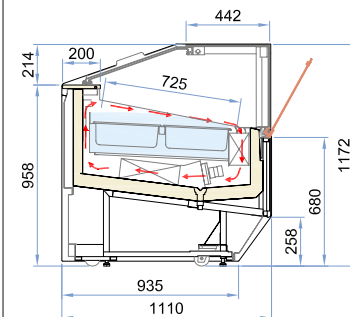
H117



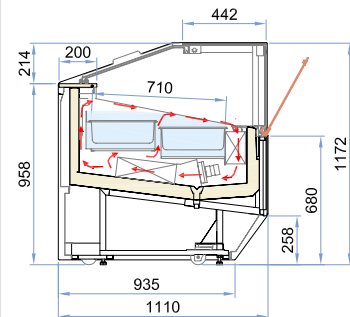
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



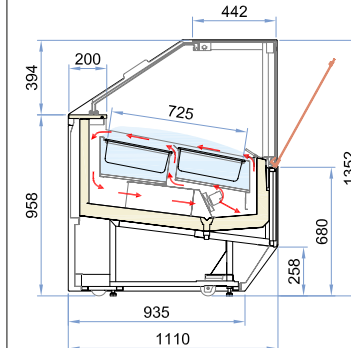
Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



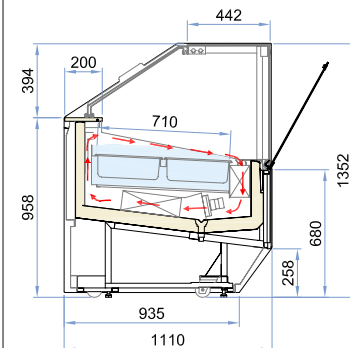
H135



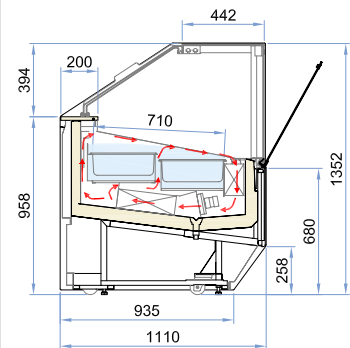
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL auf Anfrage
- serienmäßig
Di serie

Frontblende (2) Pannello frontale

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL auf Anfrage
- serienmäßig
Di serie

Seitenblende (3) Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL 9005
- RAL 7022
- RAL auf Anfrage
- serienmäßig
Di serie



DIVA 2.0



ΔIVA 2.0

H 125 • 140

T 110

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschließlich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

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

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte

Einfaches Glas

Frontscheibe

Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe

beheiztes Doppelglas

Öffnungssystem

Kippbare Glasscheibe

Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachtrollo

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante

R290

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

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglas
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

Zyklusinversions-Abtauung

Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauch.

Sbrinamento a inversione di ciclo

Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con una conseguente riduzione del consumo di energia.

Frontscheibe

Einfaches beheiztes Glas

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Zahlplatte

Einfaches Glas

Vetro superiore

Singolo

Seitenscheibe

Beheiztes Doppelglas

Vetri laterali

Stratificati riscaldati



Plus-Minus-Funktion

Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature

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.

		120	170	220	120+50	170+50
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H125	1176x1103x1257 mm	1671x1103x1257 mm	2166x1103x1257 mm	1671x1103x1257 mm	2166x1103x1257 mm
	H140	1176x1103x1408 mm	1671x1103x1408 mm	2166x1103x1408 mm	1671x1103x1408 mm	2166x1103x1408 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H125	719 / 147 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l
Capacità (lorda/netta)	H140	865 / 147 l	1273 / 216 l	1680 / 285 l	1273 / 216 l	1680 / 285 l
Gewicht Netto	H125	300 kg	375 kg	470 kg	385 kg	480 kg
	H140	325 kg	385 kg	480 kg	408 kg	505 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata					
Kältemittel Refrigerante	R290					
Klimaklasse Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)				-	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)					-
	30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)					
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile		
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C			-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile		
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici				
Abtaugung Sbrinamento	Abtaugung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo					
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz				
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	
Anschlusswert (Abtaugung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento						
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 50250201403		-	-	-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria	Plus Plus 2	Art. 9001700000052	Art. 9001700000053	Art. 9001700000054	•	•
	Plus 1	Art. 9001700000049	Art. 9001700000050	Art. 9001700000051		

Zubehör

Accessori	
Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccia	Art. 9001920000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 9001920000273

AE45
1833x1103x1257 mm
1833x1103x1408 mm
946 / 193 l
1136 / 193 l
378 kg
400 kg
Umluftkühlung Ventilata
R290 (Plus)
4 (Plus 1 / Plus 2)
7 (Plus)
35 °C UT / 75 % RF (Plus)
30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)
-20/+2 °C
-16/-14 °C
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici
Abtaugung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A

13
9
14
-
-
•

•
•
-
-

Diva Pastry



Auch als Kuchenvitrine
erhältlich
Disponibile anche
in versione pasticceria

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale	Front Gitter (2) Griglia frontale	Seitenblende (3) Pannelli laterali
Corian™ Glacier White	RAL 9003	Corian™ Glacier White
Corian™ Bisque	RAL auf Anfrage	Corian™ Bisque
RAL auf Anfrage		RAL auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie



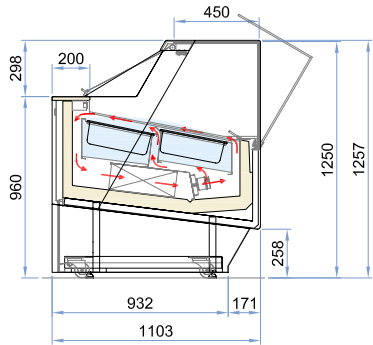


Gelato H125

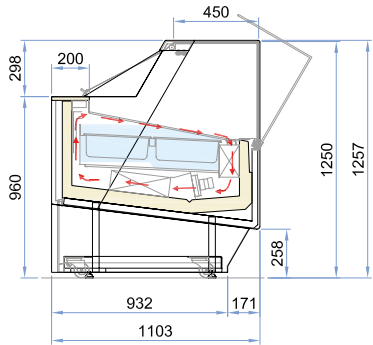
H125



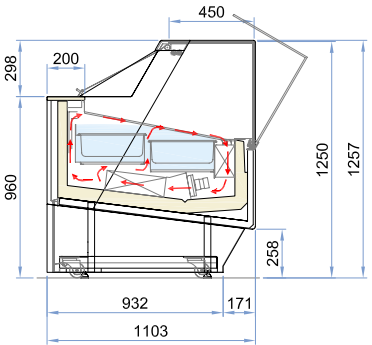
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



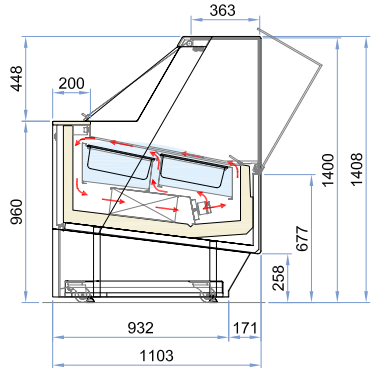
Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



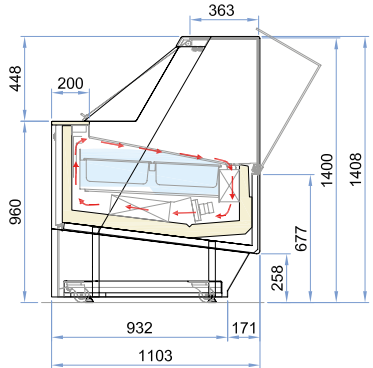
H140



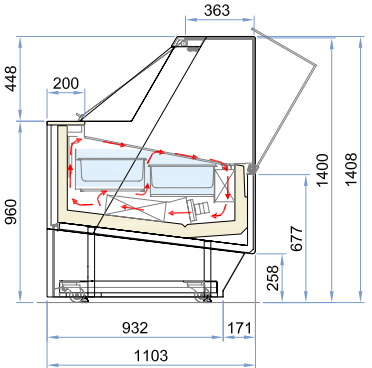
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



KALEIDO 2.0



KALEIDO 2.0

H 117 • 135
T 120
B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50 • AE45

Gelato • Gelato Dual Zone • Gelato&Pastry Dual Temp

Öffnungssystem
Frontverglasung hochklappbar

Apertura anteriore
Apertura servoassistita verso l'alto

Frontscheibe
Beheiztes Isolierglas

Vetro frontale
Doppio (Camera) riscaldato

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Vetro superiore
Singolo riscaldato

Seitenscheibe
Beheiztes Isolierglas

Vetri laterali
Doppi (Camera) riscaldati



Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Kältemittel
R290

Kühlung
Umluftkühlung

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

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe
Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe
Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem
Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachttrollo

Arbeitsplatte
aus weißem Corian

Beleuchtung
LED 5700 K

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Gelato
- Gelato Dual Zone
- Gelato&Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

- -20/+2 °C (Gelato - Gelato Dual Zone)
- -20/+10 °C (Gelato&Pastry Dual Temp)

Refrigerante
R290

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
Singolo riscaldato

Vetro frontale
Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali
Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore
Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglas
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio
Superficie solida bianca

Illuminazione
Led 5700 K

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza

Zyklusinversions-Abtauung
Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauch.

Sbrinamento a inversione di ciclo
Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con una conseguente riduzione del consumo di energia.

Plus-Minus-Funktion
Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature
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.

		120	170	220	120+50	170+50
						
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1182x1198x1182 mm	1677x1198x1182 mm	2172x1198x1182 mm	1677x1198x1182 mm	2172x1198x1182 mm
	H135	1182x1198x1362 mm	1677x1198x1362 mm	2172x1198x1362 mm	1677x1198x1362 mm	2172x1198x1362 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
Gewicht Netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg	409 kg	510 kg
Peso netto	H135	346 kg	434 kg	535 kg	434 kg	535 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata					
Kältemittel Refrigerante	R290					
Klimaklasse Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)				-	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)				-	
	30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)					
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C				-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile	
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C				-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile	
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici				
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo					
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz				
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A	
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento						
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 50250201403		-	-	-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria	Plus Plus 2	Art. 9001700000052	Art. 9001700000053	Art. 9001700000054	•	•
	Plus 1	Art. 9001700000049	Art. 9001700000050	Art. 9001700000051		

Zubehör

Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccia	Art. 9001920000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 9001920000273

AE45
1875x1198x1182 mm
1875x1198x1362 mm
901 / 193 l
1082 / 193 l
400 kg
425 kg
Umluftkühlung Ventilata
R290
4 (Plus 1 / Plus 2)
7 (Plus)
35 °C UT / 75 % RF (Plus)
30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)
-20/+2 °C
-16/-14 °C
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici
Abtaung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A

13
9
14
-
-
•

Art. 9001390900802
Art. 9001390900801
Art. 9001920000272
Art. 9001920000273

Kaleido Pastry



Auch als Kuchenvitrine
erhältlich
Disponibile anche
in versione pasticceria

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale	Frontblende (2) Pannello frontale	Seitenblende (3) Fianchi laterali
schwarzes Glas rotes Glas Straußenleder Alicrite	Aluminium – RAL 9007 Grau Glanzlack	Aluminium – RAL 9007 Grau Glanzlack
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie

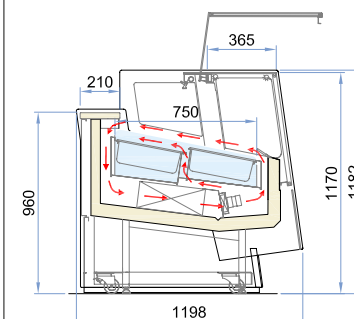




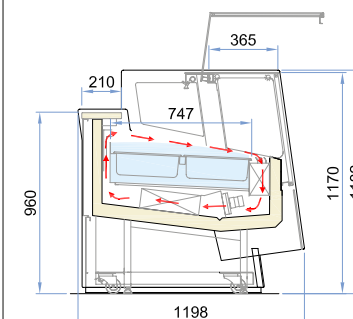
H117



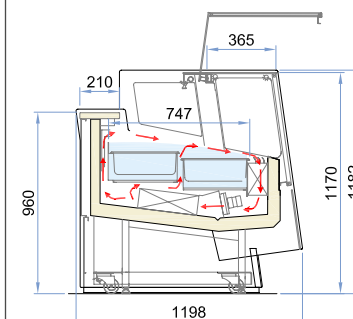
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



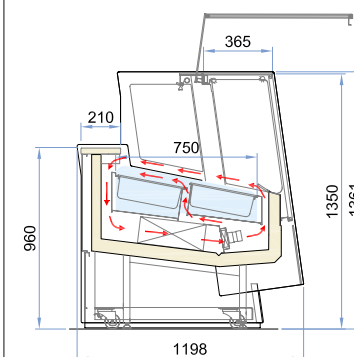
Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



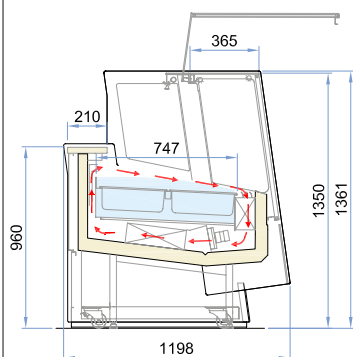
H135



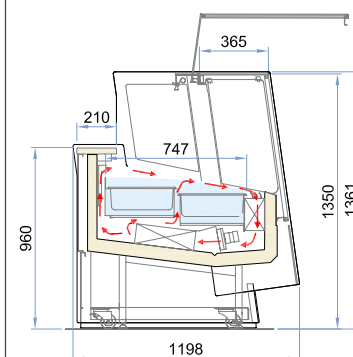
Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con singola mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.





Plus
perfekte Regulierung
der Temperatur und
Luftströmung

Verfügbar für
Disponibile su

DIVA

KALEIDO

STRATOS

SUPERCAPRI

Drei verschiedene Kühlsysteme

Tre differenti sistemi di refrigerazione

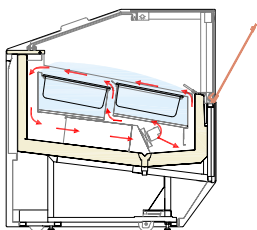
Verfügbar für
Disponibile su

DIVA
KALEIDO
STRATOS
SUPERCAPRI



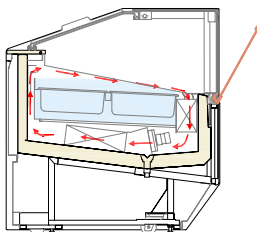
Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.

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



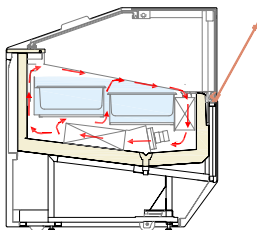
Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

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



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

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



Eis - Stilart	Eis	PLUS	PLUS 1	PLUS 2
	Eisberge Gelato "Alto"	-	empfohlen / consigliato	•
	Eis am Stiel Stecchi	•	•	•
	Eis Becher Monoporzioni	•	•	•
	Eis Torten Pasticceria fredda	•	•	•
techn. Daten	Verdampfer Evaporatori	1	2	2
	Luftführung Mandata d'aria	2	1	2
	Neigung der Eisschalen Inclinazione del piano espositivo	11°	3°	0°
	4 - Klimaklasse / Classe climatica 30 °C / 55 %RH		•	•
	7 - Klimaklasse / Classe climatica 35 °C / 75 %RH	•		
	Luftleitbleche Deflettori uscita aria	Fest Fissi	Regulierbar Regolabili	Regulierbar Regolabili
	Zubehör Allestimento			
	Eisschalen / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h	•	•	•
	Eisschalen / Vaschetta 7 Lt. 360x165x150h	-	-	-
	Eisschalen / Vaschetta 5 Lt. 360x250x80h	•	•	•
	Eisschalen / Vaschetta 10 Lt. 360x250x120h	-	-	-
	Eisschalen / Vaschetta 12 Lt. 360x250x150h	-	-	-
	Eisschalen / Vaschetta 5 Lt. 360x165x120h TRAPEZOIDALE	•	•	•
	Tablett für Eis am Stiel Vaschetta stecchi 360x250x43h	•	•	•
	Tablett für Eisbecher Vaschetta monoporzioni 360x250x43h	•	•	•
	Tablett für Kuchen Vassoi pasticceria	Getrennt / Separati	Einzel / Unico	Getrennt / Separati

millennium 2.0

Gelato



1. Millennium Pastry H117 L220
2. Kassentisch mit Beat Dekor L150
3. Millennium Gelato H117 L220
4. Wandaufsatz Wallbar

1. Millennium Pastry H117 L220
2. BAncò cassa con estetica Beat L150
3. Millennium Gelato H117 L220
4. Sistema di alzate e pensili Wallbar

Millennium Product range



-20 / +2 °C

Gelato

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 155 • 170 • 190 • 220



Gelato LX
H135



Gelato ST
H117



Gelato ST
H135



+1 / +10 °C

Pastry

H 117 (ST) • 135 (LX/ST)

P 110

L 120 • 170 • 220



Pastry LX
H135



Pastry ST
H117



Pastry ST
H135

millennium 2.0

H 117 • 135
T 110
B 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Umschaltbar Plus/Minus (optional)
- 1 Zwischenkonsole (optional bei H135)

Temperaturbereich Vitrine

-20/+2 °C

Kältemittel

- R290 (steckerfertige)
- R452A (Externe Maschine)

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Climate class

7

Zahlplatte

Einfaches Sicherheitsglas

Frontscheibe

Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

- Frontverglasung hochklappbar (LX)
- Kippbare Glasscheibe (ST)

Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachtrollo

Arbeitsplatte

Edelstahl

Beleuchtung

Led 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional) (esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Dual Temperature (optional)
- 1 mensola (optional per H135)

Temperatura di esercizio

-20/+2 °C

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remoto)

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

- Apertura servoassistita verso l'alto (LX)
- Apertura verso il basso (ST)

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglas
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



ST
H135

LX



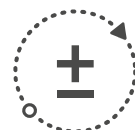
R290



Reverse
cycle

7

Climatic
class



Dual
temperature

Millennium Pastry



Auch als Kuchenvitrine
erhältlich
Disponibile anche
in versione pasticceria

Millennium Gelato

Millennium Gelato			120	155	170
					
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	LX	135	1166 x 1080 x 1356 mm	1496 x 1080 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm
	ST	117	1166 x 1054 x 1170 mm	1496 x 1054 x 1170 mm	1661 x 1054 x 1170 mm
		135	1166 x 1054 x 1356 mm	1496 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1054 x 1356 mm
Kapazität (Netto) Capacità (netta)	LX	135	118 lt	160 lt	181 lt
	ST	117			
		135			
Gewicht Netto Peso netto	LX	135	200 kg	230 kg	260 kg
	ST	117	195 kg	224 kg	252 kg
		135	200 kg	230 kg	260 kg
Kühlung Refrigerazione			Ventilated Ventilata		
Kältemittel Refrigerante			R290		
Klimaklasse Classe climatica			7		
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali			35 °C / 75 %RH		
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione			-20/+2 °C		
Produkttemperatur Temperatura prodotto			-16/-14 °C		
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Hermetic 1 - Ermetico	2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Abtauung Sbrinamento			Reverse Cycle Inversione di Ciclo		
Power supply Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)			1050 W / 5,1 A	1690 W / 8,3 A	1800 W / 8,9 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)			1400 W / 6,6 A	2340 W / 12,4 A	2450 W / 13,3 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten
Allestimento

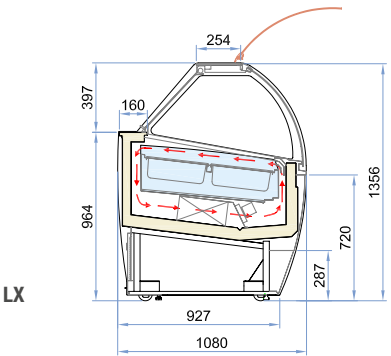
5 Lt 360 x 165 x 120 H Art. 9001990000005		12	16	18
5 Lt 360 x 250 x 80 H Art. 9001990000017		8	10	12
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	10	12
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	10	12
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria		1046 x 720 mm	1376 x 720 mm	1541 x 720 mm
Zwischen-Glasboden Mensola		1034 x 240 mm	1364 x 240 mm	1529 x 240 mm

Zubehör
Accessori

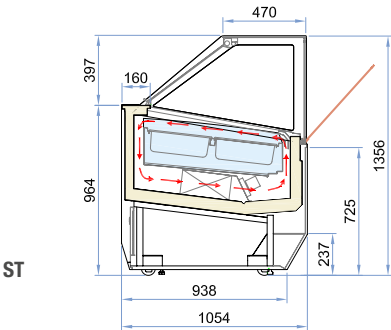
Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccetta	Art. 90019200000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 90019200000273

190	220
	
1826 x 1080 x 1356 mm 1826 x 1054 x 1170 mm 1826 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm 2156 x 1054 x 1170 mm 2156 x 1054 x 1356 mm
201 lt	241 lt
310 kg 300 kg 310 kg	360 kg 348 kg 360 kg
Ventilated Ventilata	
R290	
7	
35 °C / 75 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
2 - Hermetics 2 - Ermetici	
Reverse Cycle Inversione di Ciclo	
230 V / 1 Ph / 50 Hz	
1890 W / 9,3 A	1990 W / 9,8 A
2560 W / 13,6 A	2640 W / 14,0 A

H135

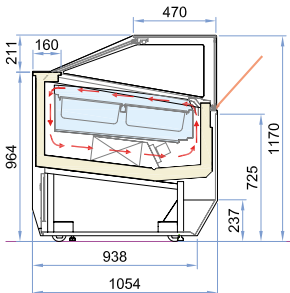


LX



ST

H117



Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) and Gitter (2)
Pannello frontale (1) e Griglia (2)

-  RAL 9003
-  RAL on request

serienmäßig / di serie

Seitenblende (3)
Fianchi laterali

-  RAL 9003
-  RAL on request

serienmäßig / di serie

Lieferung erfolgt incl. Frontdekor
Il pannello frontale è incluso



ONESHOW

Oneshow Built-in 170

Oneshow Free

H 96
T 74
B 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

Umschaltbar Plus/Minus (Optional)

Temperatur

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Kältemittel

- R290 (steckerfertige)
- R452A (Externe Maschine)

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

- Zyklus-Inversion (Gelato)
- Kompressorstop (Kuchen-Pralinen)

Klimaklasse

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Öffnungssystem

Hebescheibe bedienseitig

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

- R290 (built-in)
- R452A (remoto)

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Free
120



Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Free
170

Oneshow **Free**

Oneshow Free	120		170	
	Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	
Gewicht Netto Peso netto	210 kg		280 kg	
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			
Kältemittel Refrigerante	R290			
Klimaklasse Classe climatica	4	3	4	3
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento					
5 l Polycarbonat 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		6	-	9	-
5 l Polycarbonat 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		4	-	6	-
Rundbehälter aus Polycarbonat (Installations-Kit erforderlich) Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h (kit di installazione obbligatorio) Art. 9002140011001		10	-	16	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		4	-	6	-
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		4	-	6	-

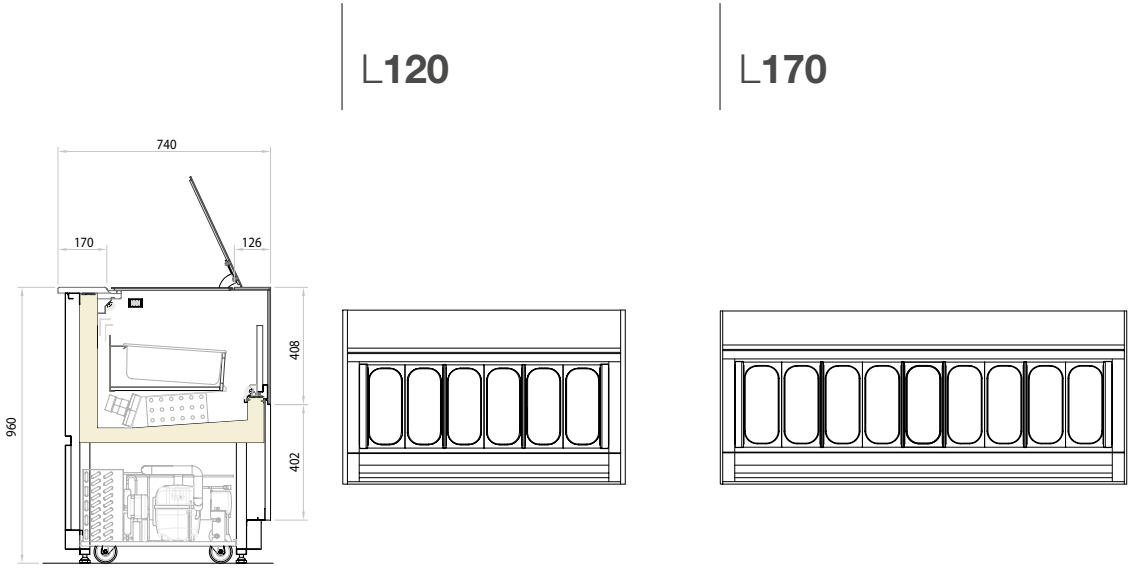
Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale	Front Gitter (2) Griglia frontale	Seitenblende (3) Fianchi laterali
- RAL 9003 - RAL auf Anfrage - Holz auf Anfrage - Corian™ Glacier White - Fenix™ 0030 White Alaska - serienmäßig Di serie	- RAL 9003 - RAL auf Anfrage - Edelstahl ANSI 304 - serienmäßig Di serie	- RAL 9003 - RAL auf Anfrage - Holz auf Anfrage - Corian™ Glacier White - Fenix™ 0030 White Alaska - serienmäßig Di serie

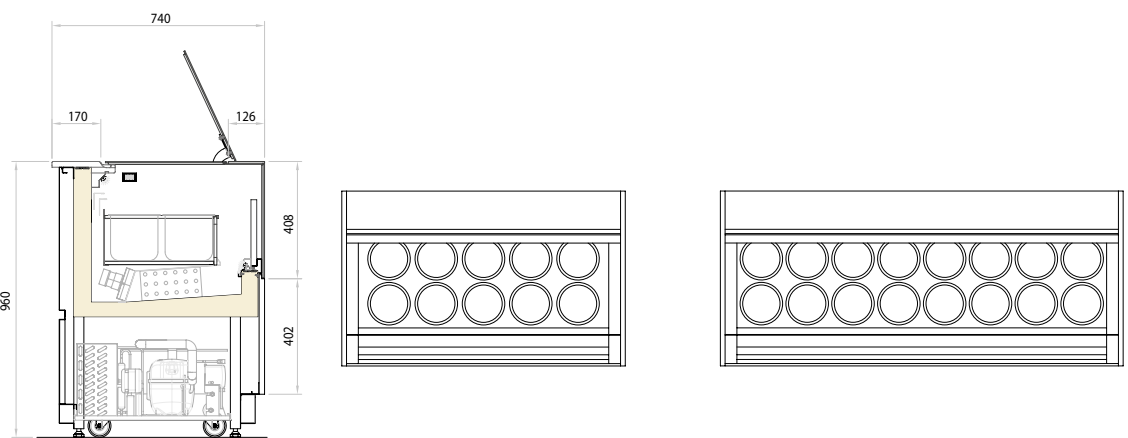
123

Oneshow **Free**

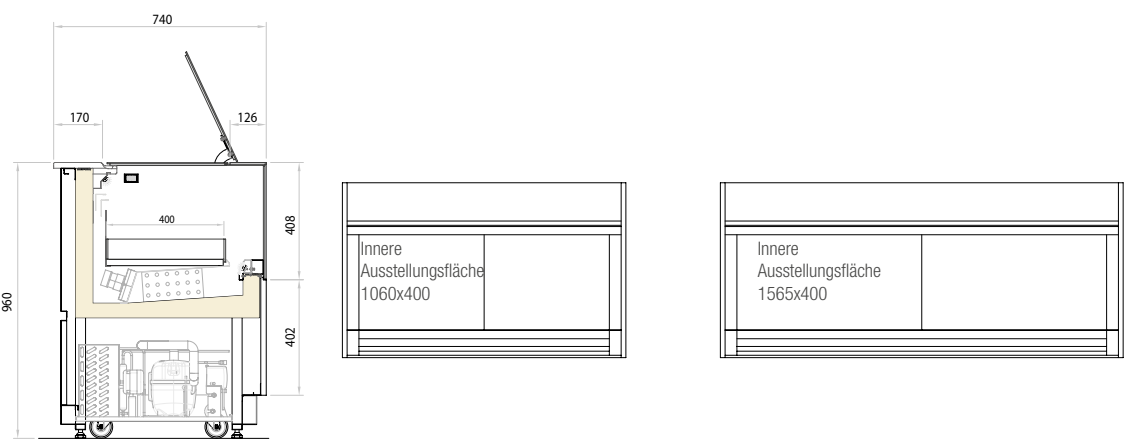
Gelato
containers



Gelato
carapine



Pastry



Oneshow Built-In

H 96
T 74
B 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

Umschaltbar Plus/Minus (Optional)

Temperatur

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Kältemittel

- R290 (steckerfertige)
- R452A (Externe Maschine)

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

- Zyklus-Inversion (Gelato)
- Kompressorstop (Kuchen-Pralinen)

Klimaklasse

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Öffnungssystem

Hebescheibe bedienseitig

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

Dual Temperature (optional)

Temperatura

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante

- R290 (built-in)
- R452A (remoto)

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Inversione di ciclo (Gelato)
- Fermata compressore (Pastry-Chocolate)

Classe Climatica

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso verso l'alto

Piano di servizio

Superficie solida bianca

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Oneshow **Built-In**

Oneshow Built-In	120		170	
	Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate
				
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	
Gewicht Netto Peso netto	210 kg		280 kg	
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			
Kältemittel Refrigerante	R290			
Klimaklasse Classe climatica	4	3	4	3
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

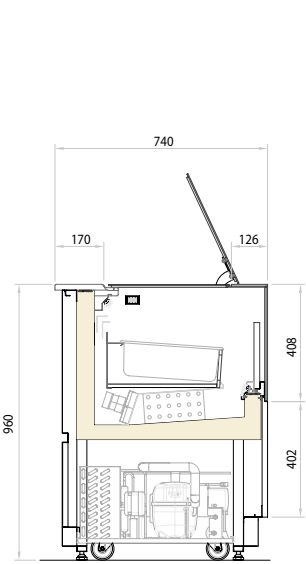
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

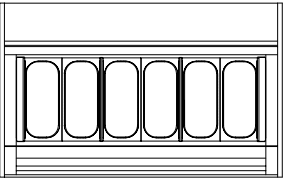
Allestimento					
5 l Polycarbonat 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		6	-	9	-
5 l Polycarbonat 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		4	-	6	-
Rundbehälter aus Polycarbonat (Installations-Kit erforderlich) Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h (kit di installazione obbligatorio) Art. 9002140011001		10	-	16	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		4	-	6	-
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		4	-	6	-

Oneshow **Built-In**

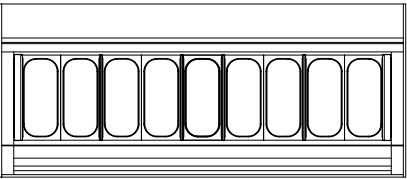
Gelato
containers



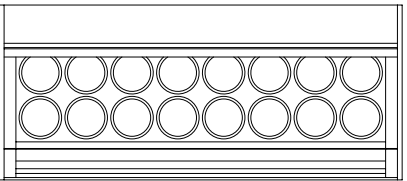
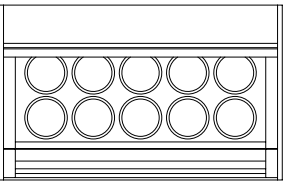
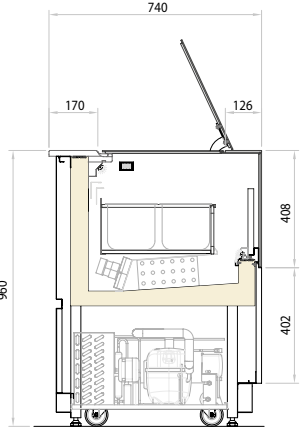
L120



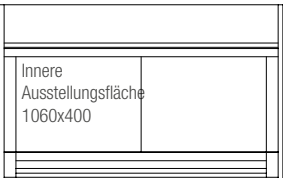
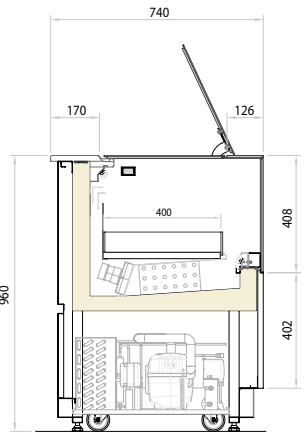
L170



Gelato
carapine



Pastry



Oneshow Base

H 96
T 74
B 120+120 • 170+170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation • steckerfertig • Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)	Installazione • Plug-in • Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)
Ausführung Umschaltbar Plus/Minus (Optional)	Configurazione Dual Temperature (optional)
Temperatur • -20/+2 °C (Gelato) • +1/+10 °C (Pastry) • +14/+16 °C (Chocolate)	Temperatura • -20/+2 °C (Gelato) • +1/+10 °C (Pastry) • +14/+16 °C (Chocolate)
Kältemittel • R290 (steckerfertige) • R452A (Externe Maschine)	Refrigerante • R290 (built-in) • R452A (remoto)
Kühlung Umluftkühlung	Refrigerazione Ventilata
Kompressor Hermetisch	Compressore Ermetico
Abtauung • Zyklus-Inversion (Gelato) • Kompressorstop (Kuchen-Pralinen)	Sbrinamento • Inversione di ciclo (Gelato) • Fermata compressore (Pastry-Chocolate)
Klimaklasse • 4 (Gelato) • 3 (Pastry-Chocolate)	Classe Climatica • 4 (Gelato) • 3 (Pastry-Chocolate)
Zahlplatte Beheizbare Doppelglas-Scheibe	Vetro superiore Stratificato riscaldato
Frontscheibe Beheizbare Doppelglas-Scheibe	Vetro frontale Stratificato riscaldato
Öffnungssystem Hebescheibe bedienseitig	Apertura superiore Apertura a compasso verso l'alto
Arbeitsplatte aus weißem Corian	Piano di servizio Superficie solida bianca
Beleuchtung LED 5700 K	Illuminazione Led 5700 K
Ausstattung Höhenverstellbaren Füßen	Movimentazione Piedini regolabili in altezza



Frontscheibe
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Vetro frontale
Stratificato riscaldato

Zahlplatte
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Vetro superiore
Stratificato riscaldato

Oneshow **Base**

Oneshow Base	120+120		170+170	
	Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate
				
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm		3370 x 740 x 960 mm	
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-	804 / 204 lt	
Gewicht Netto Peso netto	380 kg		510 kg	
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			
Kältemittel Refrigerante	R290			
Klimaklasse Classe climatica	4	3	4	3
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Kompressor Compressore (tipologia)	2 Hermetisch 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	Off Cycle Fermata compressore
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	2100 W / 10,8 A	992 W / 5,4 A	2540 W / 12,8 A	1208 W / 6,6 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2260 W / 11,2 A	526 W / 2,8 A	2700 W / 13,2 A	668 W / 3,6 A

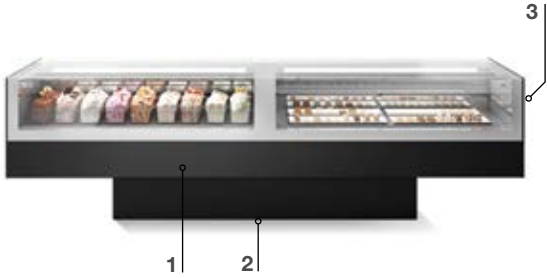
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento					
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		6+6	-	9+9	-
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		4+4	-	6+6	-
Rundbehälter aus Polycarbonat (Installations-Kit erforderlich) Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h (kit di installazione obbligatorio) Art. 9002140011001		10+10	-	16+16	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		4+4	-	6+6	-
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		4+4	-	6+6	-

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale	Front Gitter (2) Griglia frontale	Seitenblende (3) Fianchi laterali
 Fenix™ 0030 White Alaska	 Fenix™ 0030 White Alaska	 Fenix™ 0030 White Alaska
 Holz auf Anfrage	 Holz auf Anfrage	 Holz auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie



Oneshow **Base**

L120+120

L170+170

Gelato container

Gelato carapine

Pastry

SUPERSHOW



SUPERSHOW

H 117 • 135
T 110
B 120 • 170 • 220 • AE45

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

Temperatur

-20/+2 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Halb-Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

4

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

Kippscheibe

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

- aus weißem Corian
- Fenix Black

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Semi-Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppio (camera) riscaldato

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauch.

Sbrinamento a inversione di ciclo

Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con una conseguente riduzione del consumo di energia.

Plus-Minus-Funktion

Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature

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.

		120	170
		E A G	E A G
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187 x 1105 x 1170 mm	1682 x 1105 x 1170 mm
	H135	1187 x 1105 x 1350 mm	1682 x 1105 x 1350 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt
	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt
Gewicht Netto Peso netto	H117	320 kg	409 kg
	H135	331 kg	419 kg
Kühlung Refrigerazione		Umluftkühlung Ventilata	
Kältemittel Refrigerante		R290	
Klimaklasse Classe climatica		4	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		30 °C UT / 55 %RF	
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione		-20/+2 °C	
Produkttemperatur Temperatura prodotto		-16/-14 °C	
Kompressor Compressore (tipologia)		1 Halb-Hermetisch 1 Semi-Ermetico	
Abtauung Sbrinamento		Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	
Technische Daten Alimentazione		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		1740 W / 3,1 A	2780 W / 6,8 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		3260 W / 7,9 A	4250 W / 9,6 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		12	18
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		8	12
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h		-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		•	•
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		•	•
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria		•	•

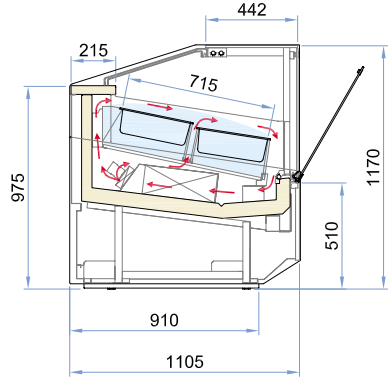
Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) Pannello frontale	Front Gitter (2) Griglia frontale	Seitenblende (3) Fianchi laterali
RAL auf Anfrage	RAL 9005	RAL auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie

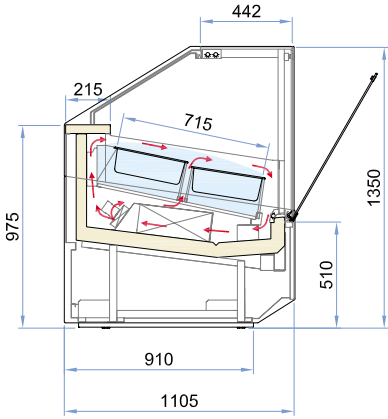


220	AE45
E A G	
2177 x 1105 x 1170 mm	1847 x 1105 x 1170 mm
2177 x 1105 x 1350 mm	1847 x 1105 x 1350 mm
1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
510 kg	400 kg
520 kg	410 kg
Umluftkühlung Ventilata	
R290	
4	
30 °C UT / 55 %RF	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
1 Halb-Hermetisch 1 Semi-Ermetico	
Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	
400 V / 3 Ph / 50 Hz	
3950 W / 9,9 A	2300 W / 5,5 A
5040 W / 11,4 A	3600 W / 8,5 A

H117



H135



Supershow Pastry



Auch als Kuchenvitrine
erhältlich
Disponibile anche
in versione pasticceria

SHOW



**BUONO
BUONO**
il gelato artigianale

H 117 • 135
T 110
B 120 • 155 • 170 • 190 • 220

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (Ausschliesslich möglich bei Verwendung von ISA-Kältemaschine)

Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

Temperatur

-20/+2 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Doppeltes
Luftströmungs-Kühlsystem

Kompressor

Halb-Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

4

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe
(mit Schalter)

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Seitenscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

- aus weißem Corian
- Fenix Black

Innen Wanne

- Lackiertes Edelstahlblech RAL 9004
- Edelstahl Tabletten

Ausstattung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse
justierbare Stellfüße

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata doppia mandata

Compressore

Semi-Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato
(disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

- Superficie solida bianca
- Fenix Nero

Piano interno vasca

- Vassoi verniciati RAL 9004
- Vassoi inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno
e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung
Diese automatische Umkehrzyklus-Abtauung ermöglicht 50% kürzere Zykluszeiten im Vergleich zur Heißgasabtauung. Somit optimale Erhaltung der Eisqualität bei gleichzeitiger Reduzierung des Energieverbrauch.

Sbrinamento a inversione di ciclo
Il sistema di sbrinamento automatico a inversione di ciclo permette di ridurre la durata del ciclo di sbrinamento del 50% rispetto al normale sistema a gas caldo. In questo modo si ottiene la conservazione ottimale della qualità del gelato con unaconsequente riduzione del consumo di energia.

Plus-Minus-Funktion

Die Umschalt-Option Plus/Minus-Funktion ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, je nach Saison. Mit dieser Option kann die Vitrine von einer Eisvitrine zu einer Kuchenvitrine umgeschaltet werden. Je nach Bedarf kann so Eis bei Minus- oder Kuchen bei Plus-Temperaturen präsentiert werden. Durch die Plus/Minus-Funktion lässt sich eine Vitrine so optimal nutzen – es ist kein separates Gerät erforderlich!

Dual Temperature

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.

		120	155	170
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1172 x 1104 x 1170 mm	1502 x 1104 x 1170 mm	1667 x 1104 x 1170 mm
	H135	1172 x 1104 x 1350 mm	1502 x 1104 x 1350 mm	1667 x 1104 x 1350 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 lt	901 / 193 lt	1009 / 216 lt
	H135	824 / 147 lt	1083 / 193 lt	1212 / 216 lt
Gewicht Netto Peso netto	H117	330 kg	390 kg	425 kg
	H135	340 kg	400 kg	435 kg
Kühlung Refrigerazione		Umluftkühlung Ventilata		
Kältemittel Refrigerante		R290		
Klimaklasse Classe climatica		4		
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		30 °C UT / 55 %RF		
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
Produkttemperatur Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
Kompressor Compressore (tipologia)		1 Halb-Hermetisch 1 Semi-Ermetico		
Abtaugung Sbrinamento		Abtaugung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo		
Technische Daten Alimentazione		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Anschlußwert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		1740 W / 3,1 A	2470 W / 6,3 A	2780 W / 6,8 A
Anschlußwert (Abtaugung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		3260 W / 7,9 A	3870 W / 8,5 A	4250 W / 9,6 A
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen. Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria				

Bestückungsmöglichkeiten
Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		12	16	18
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		8	10	12
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	10	12
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	10	12
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria		•	•	•

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1)
Pannello frontale

- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie

Front Gitter (2)
Griglia frontale

- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie

Seitenblende (3)
Fianchi laterali

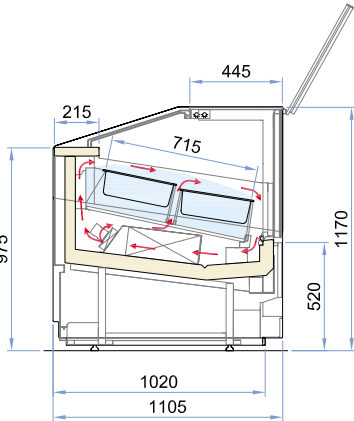
- RAL 9003
- Corian™ Glacier White
- Fenix™ Nero
- RAL auf Anfrage

serienmäßig
Di serie

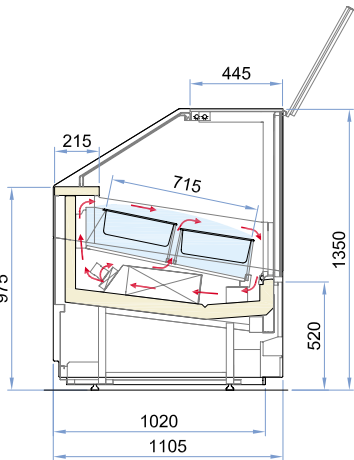
		190	220
1832 x 1104 x 1170 mm 1832 x 1104 x 1350 mm		1832 x 1104 x 1170 mm 1832 x 1104 x 1350 mm	2162 x 1104 x 1170 mm 2162 x 1104 x 1350 mm
		1116 / 239 lt 1341 / 239 lt	1332 / 285 lt 1600 / 285 lt
460 kg 470 kg		460 kg 470 kg	525 kg 535 kg
		Umluftkühlung Ventilata	
		R290	
		4	
		30 °C / 55 %RH	
		-20/+2 °C	
		-16/-14 °C	
		1 Halb-Hermetisch 1 Semi-Ermetico	
		Abtaugung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	
		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
		4000 W / 11,5 A	4770 W / 13,5 A
		5000 W / 12,5 A	5600 W / 3,9 A

20	24
12	16
12	16
12	16
•	•

H117



H135



3DShow Pastry



Auch als Kuchenvitrine erhältlich
Disponibile anche in versione pasticceria

DELTA



Installation

- Steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperatur

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Querstrom Luftführung (Patentiert)

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe
Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe
Beheiztes Doppelglas

Bedienseitig
Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte
Edelstahl

Beleuchtung
LED 5700 K

Nachtmodus
Im Nachtmodus kann das eingebrachte Speiseeis dank unterbrochenem Abtauzyklus in der Vitrine auch über Nacht optimal gelagert werden. Standardzubehör ist eine feste, isolierte Ablage zur Einbringung oberhalb der Eisschalen. Hierauf können ungekühlte Backwaren oder Snacks präsentiert werden.

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperatura

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilazione laterale (Patented)

Sbrinamento
Gas caldo

Classe climatica
4

Vetro superiore
Singolo riscaldato

Vetro frontale
Singolo riscaldato

Vetri laterali
Stratificati riscaldati

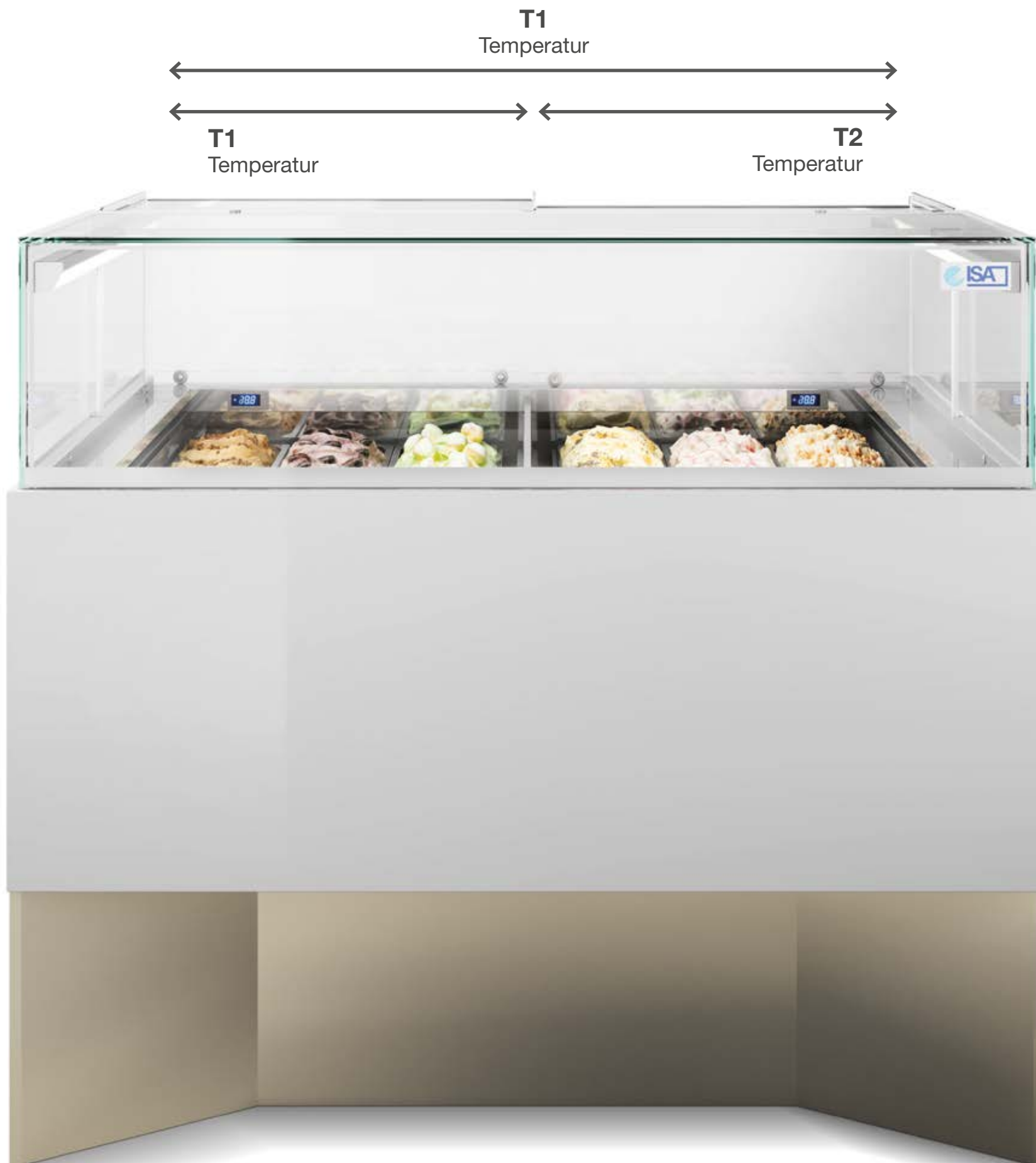
Chiusura posteriore
Scorrevoli in plexiglas

Piano di servizio
Acciaio inox

Illuminazione
Led 5700 K

Night mode
Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente in vetrina anche di notte grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento. I coperchi isolanti (di serie) offrono al contempo un piano espositivo neutro per panetteria.

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



T1 | T2
Dual zone

Dual Zone

Zwei getrennt voneinander regelbaren Zonen (6+6) wodurch sich Produktgruppen mit unterschiedlichen Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen lassen.

È possibile differenziare le temperature (massimo due zone) per conservare ed esporre al meglio il gelato di diversa consistenza.



PATENTIERE QUERSTROM
LUFTF HRUNG
VENTILAZIONE LATERALE
PATENTED TECHNOLOGY

Dual temperature

Beide Zone sind standardmaessig mit der Plus-Minus Funktion ausgestattet. Jeder der beiden Zonen kann sowohl bei Plus- als auch bei Minus-Temperaturen reguliert werden

Ognuna delle due vasche può lavorare sia temperatura positiva che negativa in modo indipendente, quindi è possibile esporre insieme gelato e pasticceria.

	130
	
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1276 x 831 x 1170 / 1229 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
Gewicht Netto Peso netto	150 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung - Ventilata
Kältemittel Refrigerante	R290
Klimaklasse Classe climatica	4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 % RF
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Kompressor Compressore (tipologia)	2 Hermetic - 2 Ermetici
Abtauung Sbrinamento	Heißgas - Gas caldo
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1350 W / 7,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1240 W / 6,6 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

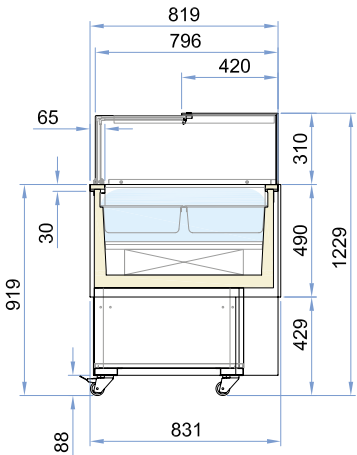
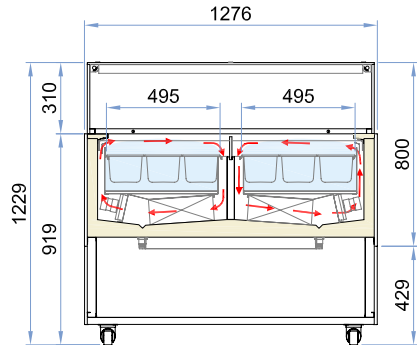
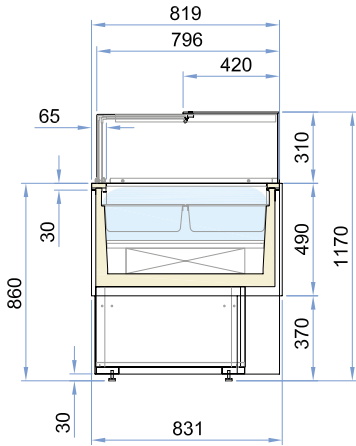
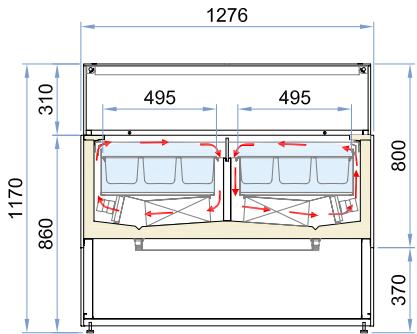
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 l 360x165x120hx150h Art. 9001990000005		12 (6+6)
5 l 360x250x80hx120hx150h Art. 9001990000017		8 (4+4)
Tablett Vassoio		4 (2+2)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8 (4+4)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8 (4+4)

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende (1) - Seitenblende (3) Pannello frontale (1) - Fianchi laterali (3)	Sockelblende (2) – Sockelblende Seitenteile (4) Basamento (2) - Basamenti laterali (4)
 RAL 9003	 Bronze
 RAL 9005	 RAL 9003
 RAL 7022	 RAL 9005
 RAL auf Anfrage	 RAL auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie





Kelly unzählige Möglichkeiten

Kelly im Detail



R290

**Extra leichter Aufsatz aus gehärtetem Glas,
mit LED Beleuchtung**

Castello vetri temperato finitura extrachiaro
con illuminazione a Led

**Schließsystem
mit Schiebeglas**

Sistema di chiusura
con scorrevoli

**Mehrere Elemente des selben
Types können miteinander
verbunden werden.**

Canalizzazione tra più elementi
dello stesso servizio

**Front- und Seiten-Umluftkühlung
standardmäßig in RAL 9003 -
weitere RAL Farbtöne möglich**

Frontale e fianchi RAL 9003
o RAL a scelta



Unzählige Möglichkeiten:
**Die Oberflächen sind jeweils aus einem Stück
gefertigt. So bietet sich ein einwandfreier Blick
auf die präsentierte Ware.**

Appeal senza barriere:
I piani espositivi sono a filo, soltanto il vetro separa il cliente
dai prodotti. Nessuna barriera, nessun elemento di disturbo:
per un'esposizione di grande appeal.

Duale Temperatur- und Wannenkonfiguration



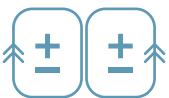
2 x Minustemperatur

Beide Sektionen arbeiten bei Minus-Temperatur mit zwei unterschiedlichen Sollwerten.



Minustemperatur rechts Plustemperatur links (oder umgekehrt!)

Jeder der beiden Sektionen kann sowohl positive als auch negative Temperaturen unabhängig voneinander arbeiten, daher ist es möglich, Eis und Kuchen gleichzeitig auszustellen!



2 x Plustemperatur

Beide Zonen arbeiten bei positiver Temperatur mit der Möglichkeit zur Temperaturdifferenzierung.



Die beiden Sektionen können mit Eisbehältern und dem dazugehörigen Zubehör oder mit Gebäckschalen bestückt werden



5 Lt
360 x 165 x 120h



5 Lt
360 x 250 x 80h



Eis-am-Stiel
360 x 250 x 80h



Tabletten
360 x 250 x 80h

Die DLT80 ist die einzige Profi-Vitrine mit einer Doppelreihe von 5-Liter-Schalen in nur 82 cm in der Tiefe. Um dieses Ergebnis zu erreichen, hat das ISA-Forschungsteam eine neue Art seitlichen Belüftungssystem (patentiert), die eine die Minimierung der Raumtiefe erlaubt. Die seitliche Belüftungstechnologie schafft zwei unabhängige Abteilungen. Die neue R290 Dual Temp steckerfertige Ausführung ist eine Doppelvitrine, jede mit eigener Dual Temp Maschine und separater Kontrolle. Jede der beiden unabhängigen Zonen kann sowohl bei Minus- als auch bei Plus-Temperatur arbeiten. Doppelte

Temperatur für jede der beiden Abteilungen: die beste Art, jedes Eis- oder Gebäckprodukt zu konservieren und präsentieren.

Hinwels: Das neue Feature gilt nur für steckerfertige Vitrinen: Zwei unabhängige Sektionen, jede mit eigenem Kompressor und eigener Kontrolle. Externe Kühlung bleibt mit einer einzigen Maschine, d.h. zwischen beiden Zonen kann man einen maximalen Unterschied von 8 °C erreichen: beide Zonen entweder Plus- oder Minus Kühlung.

Kelly Gelato

H 117
P 80
L 125

Gelato&Pastry Dual Temp

Installation
Steckerfertig

Ausführung

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperatur

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Querstrom Luftführung
(Patentiert)

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe
Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe
Beheiztes Doppelglas

Bedienseitig
Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte
Edelstahl

Beleuchtung
LED 5700 K

Nachtmodus
Im Nachtmodus kann das eingebrachte Speiseeis dank unterbrochenem Abtauzyklus in der Vitrine auch über Nacht optimal gelagert werden. Standardzubehör ist eine feste, isolierte Ablage zur Einbringung oberhalb der Eisschalen. Hierauf können ungekühlte Backwaren oder Snacks präsentiert werden.

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione
Plug-in

Configurazione

- Dual Zone (standard)
- Dual Temp (standard)

Temperatura

- T1 / -20/+10 °C
- T2 / -20/+10 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilazione laterale
(Patented)

Sbrinamento
Gas caldo

Classe climatica
4

Vetro superiore
Singolo riscaldato

Vetro frontale
Singolo riscaldato

Vetri laterali
Stratificati riscaldati

Chiusura posteriore
Scorrevoli in plexiglas

Piano di servizio
Acciaio inox

Illuminazione
Led 3000 K

Nigth mode
Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.

Movimentazione
Piedini regolabili in altezza



Dual Zone



Dual temperature



Night mode



Kelly Gelato

125

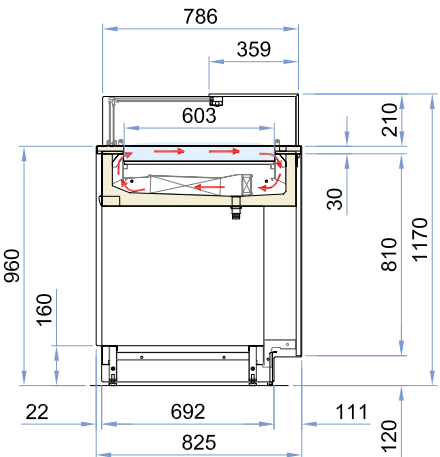


Abmessungen außen inkl. Seitenteile (BxTxH) Dimensioni esterne con fianchi (LxPxH)	1290 x 810 x 1170 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
Gewicht Netto Peso netto	150 kg
Kühlung Refrigerazione	Ventilated - Ventilata
Kältemittel Refrigerante	R290
Klimaklasse Classe climatica	4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione	-20/+2 °C
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Kompressor Compressore (tipologia)	2 Hermetic - 2 Ermetici
Abtauung Sbrinamento	Hot gas - Gas caldo
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1350 W / 7,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1240 W / 6,6 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten
Allestimento

5 l 360x165x120hx150h		12 (6+6)
5 l 360x250x80hx120hx150h		8 (4+4)
Tablett Vassoio		4 (2+2)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi		8 (4+4)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni		8 (4+4)



DLT80 Einbauvitrine

H 117-135
T 80
B 125

Gelato

- Installation**
- Steckerfertig
 - Zum Anschluss an externe Kältemaschine

- Ausführung**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)

- Temperatur**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Querstrom Luftführung
(Patentiert)

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe
Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe
Beheiztes Doppelglas

Bedienseitig
Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte
Edelstahl

Beleuchtung
LED 5700 K

Nachtmodus
Im Nachtmodus kann das eingebrachte Speiseeis dank unterbrochenem Abtauzyklus in der Vitrine auch über Nacht optimal gelagert werden. Standardzubehör ist eine feste, isolierte Ablage zur Einbringung oberhalb der Eisschalen. Hierauf können ungekühlte Backwaren oder Snacks präsentiert werden.

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

- Installazione**
- Plug-in
 - Remoto (optional)

- Configurazione**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)

- Temperatura**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilazione laterale
(Patented)

Sbrinamento
Gas caldo

Classe climatica
4

Vetro superiore
Singolo riscaldato

Vetro frontale
Singolo riscaldato

Vetri laterali
Stratificati riscaldati

Chiusura posteriore
Scorrevoli in plexiglas

Piano di servizio
Acciaio inox

Illuminazione
Led 3000 K

Nigth mode
Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.

Movimentazione
Piedini regolabili in altezza



Dual Zone



Dual temperature



Night mode

DLT80

125

Abmessungen außen (BxTxH)
Dimensioni esterne (LxPxH)

H117 fest
H117 kipp
H135 kipp

1250 x 819 x 1170 mm
1250 x 830 x 1170 mm
1250 x 830 x 1135 mm

Kapazität (Brutto / Netto)
Capacità (lorda/netta)

180 / 130 lt

Gewicht Netto
Peso netto

150 kg

Kühlung
Refrigerazione

Ventilated - Ventilata

Kältemittel
Refrigerante

R290

Klimaklasse
Classe climatica

4

Betriebsbedingungen
Condizioni ambientali

30 °C / 55 %RH

Temperaturbereich Vitrine
Temperatura di regolazione

-20/+2 °C

Produkttemperatur
Temperatura prodotto

-16/-14 °C

Kompressor
Compressore (tipologia)

2 Hermetic - 2 Ermetici

Abtauung
Sbrinamento

Hot gas - Gas caldo

Technische Daten
Alimentazione

230 V / 1 Ph / 50 Hz

Anschlusswert (Dauerbetrieb)
Assorbimento elettrico (regime)

1350 W / 7,4 A

Anschlusswert (Abtauung)
Assorbimento elettrico (sbrinamento)

1240 W / 6,6 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten
Allestimento

5 l

360x165x120hx150h
Art. 9001990000005



12 (6+6)

5 l

360x250x80hx120hx150h
Art. 9001990000017



8 (4+4)

Tablett
Vassoio



4 (2+2)

Halterung für Stieleis
Vaschetta stecchi
Art. 9001990000014

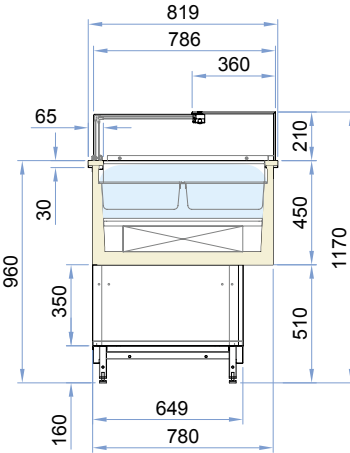


8 (4+4)

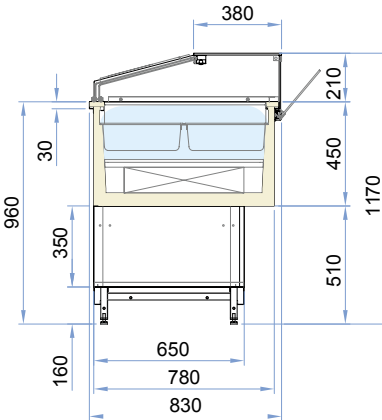
Tablett für Monoportionen
Vaschetta monoporzioni
Art. 9001390900816



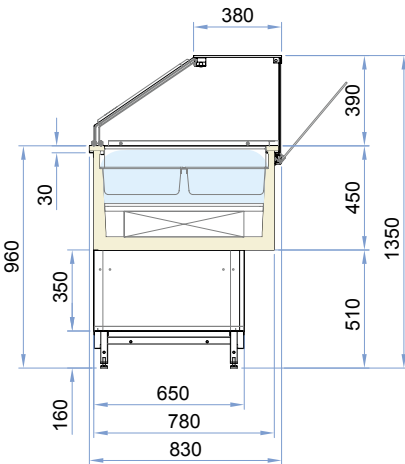
8 (4+4)



H117 feststehender Glasaufbau mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren bedienseitig



H117 kippbare Frontscheibe mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren bedienseitig



H135 kippbare Frontscheibe mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren bedienseitig



H117 kippbare Frontscheibe Frontansicht



H117 Festehender Glasaufbau Rückansicht. Ablage im ruckseitigen Staufach

DLT80 View

H 117-135
T 80
B 125

Gelato

- Installation**
- Steckerfertig
 - Zum Anschluss an externe Kältemaschine

- Ausführung**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)

- Temperatur**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Querstrom Luftführung
(Patentiert)

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Zahlplatte
Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe
Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe
Beheiztes Doppelglas

Bedienseitig
Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte
Edelstahl

Beleuchtung
LED 5700 K

Nachtmodus
Im Nachtmodus kann das eingebrachte Speiseeis dank unterbrochenem Abtauzyklus in der Vitrine auch über Nacht optimal gelagert werden. Standardzubehör ist eine feste, isolierte Ablage zur Einbringung oberhalb der Eisschalen. Hierauf können ungekühlte Backwaren oder Snacks präsentiert werden.

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

- Installazione**
- Plug-in
 - Remoto (optional)

- Configurazione**
- Dual Zone (standard)
 - Dual Temp (standard)

- Temperatura**
- T1 / -20/+10 °C
 - T2 / -20/+10 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilazione laterale
(Patented)

Sbrinamento
Gas caldo

Classe climatica
4

Vetro superiore
Singolo riscaldato

Vetro frontale
Singolo riscaldato

Vetri laterali
Stratificati riscaldati

Chiusura posteriore
Scorrevoli in plexiglas

Piano di servizio
Acciaio inox

Illuminazione
Led 3000 K

Nigth mode
Sistema di chiusura notturna. Permette di conservare il gelato perfettamente grazie all'interruzione del ciclo di sbrinamento.

Movimentazione
Piedini regolabili in altezza



Dual Zone



Dual temperature



Night mode

DLT80 View

125



Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 fest H117 kipp H135 kipp	1250 x 819 x 1170 mm 1250 x 830 x 1170 mm 1250 x 830 x 1135 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)		180 / 130 lt
Gewicht Netto Peso netto		150 kg
Kühlung Refrigerazione		Ventilated - Ventilata
Kältemittel Refrigerante		R290
Klimaklasse Classe climatica		4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		30 °C / 55 %RH
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di regolazione		-20/+2 °C
Produkttemperatur Temperatura prodotto		-16/-14 °C
Kompressor Compressore (tipologia)		2 Hermetic - 2 Ermetici
Abtauung Sbrinamento		Hot gas - Gas caldo
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		1350 W / 7,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1240 W / 6,6 A

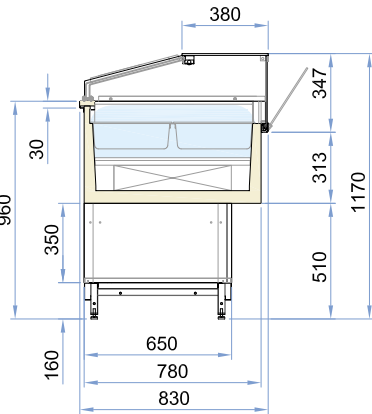
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

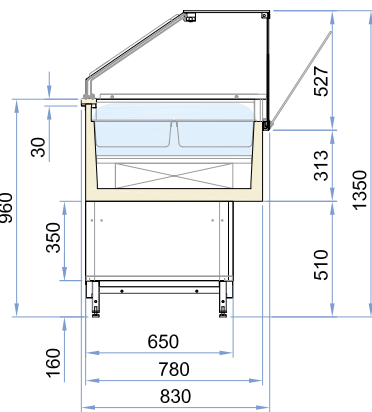
Allestimento		
5 l 360x165x120hx150h Art. 9001990000005		12 (6+6)
5 l 360x250x80hx120hx150h Art. 9001990000017		8 (4+4)
Tablett Vassoio		4 (2+2)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8 (4+4)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8 (4+4)



Frontansicht;
Ohne Dekor (Built-in)



H117 kippbare Frontscheibe
mit LED-Beleuchtung
und Schiebetüren bedienseitig



H135 kippbare Frontscheibe
mit LED-Beleuchtung
und Schiebetüren bedienseitig

CRISTALTOWER



Cristal Tower 75 LH

H 161
T 74
B 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Installation
steckerfertig

Ausführung
Antibeschlagssystem (optional)

Temperatur
• -15/-18 °C (Gelato)
• +1/+10 °C (Pastry)
• +14/+16 °C (Schokolade)

Kältemittel
R290

Kühlung
RV TN Umluft Plus-Kühlung
RV TB/TN Umluft Plus/Minus
Kühlung, umschaltbar
RV CH Umluft, Schokolade
RS TB Statisch, Tiefkühlung

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Heißgas (Gelato) mod. RV
Kompressorstop (Pastry) mod. RV
Manuelle Abschaltung (Gelato)
mod. RS

Klimaklasse
4

Frontscheibe / Seitenscheibe
Doppelglas

Seitenscheibe
Doppelglas

Öffnungssystem
Selbstschließende Tür

Beleuchtung
LED 5700 K / LED 4000 K
einstellbar (optional)

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse

Innenraum
Glas Zwischenetagen
Glas Bodenablage
Glas Bodenablage
+ LED Beleuchtung (optional)

Außen
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar

Farben
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

Installazione
Plug-in

Configurazione
Antifog (optional)

Temperatura
• -15/-18 °C (Gelato)
• +1/+10 °C (Pastry)
• +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante
R290

Refrigerazione
RV TN Ventilato pastry
RV TB/TN Ventilato gelato/
pastry
RV CH Ventilato cioccolato
RS TB Statico gelato

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Gas caldo (Gelato) mod. RV
Fermata compressore
(Pastry) mod. RV
Manuale (Gelato) mod. RS

Classe Climatica
4

Vetro frontale e posteriore
Doppi (Camera)

Vetri laterali
Doppi (Camera)

Apertura
Porta con ritorno automatico

Illuminazione
Led 5700 K / Led 4000 K
Tunable (optional)

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno

Esposizione interna
Ripiani in vetro
Ripiano di fondo in vetro
Ripiano di fondo in vetro
+ Led (optional)

Serigrafie
Nero
Bianco

Colore
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



R290

Cristal Tower 75

H 206
T 74
B 75

Gelato • Pastry • Chocolate



Installation
steckerfertig

Ausführung
Antibeschlagssystem (optional)

Temperatur
• -15/-18 °C (Gelato)
• +1/+10 °C (Pastry)
• +14/+16 °C (Schokolade)

Kältemittel
R290

Kühlung
RV TN Umluft Plus-Kühlung
RV TB/TN Umluft Plus/Minus
Kühlung, umschaltbar
RV CH Umluft, Schokolade
RS TB Statisch, Tiefkühlung

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Heißgas (Gelato) mod. RV
Kompressorstop (Pastry) mod. RV
Manuelle Abschaltung (Gelato)
mod. RS

Klimaklasse
4

Frontscheibe / Seitenscheibe
Doppelglas

Seitenscheibe
Doppelglas

Öffnungssystem
Selbstschließende Tür

Beleuchtung
LED 5700 K / LED 4000 K
einstellbar (optional)

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse

Innenraum
Glas Zwischenetagen
Glas Bodenablage
Glas Bodenablage
+ LED Beleuchtung (optional)

Außen
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar

Farben
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

Installazione
Plug-in

Configurazione
Antifog (optional)

Temperatura
• -15/-18 °C (Gelato)
• +1/+10 °C (Pastry)
• +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerante
R290

Refrigerazione
RV TN Ventilato pastry
RV TB/TN Ventilato gelato/
pastry
RV CH Ventilato cioccolato
RS TB Statico gelato

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Gas caldo (Gelato) mod. RV
Fermata compressore
(Pastry) mod. RV
Manuale (Gelato) mod. RS

Classe Climatica
4

Vetro frontale e posteriore
Doppi (Camera)

Vetri laterali
Doppi (Camera)

Apertura
Porta con ritorno automatico

Illuminazione
Led 5700 K / Led 4000 K
Tunable (optional)

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno

Esposizione interna
Ripiani in vetro
Ripiano di fondo in vetro
Ripiano di fondo in vetro
+ Led (optional)

Serigrafie
Nero
Bianco

Colore
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



R290

Cristal Tower 93 LH

H 161
T 74
B 93

Gelato • Pastry



- Installation**
steckerfertig
- Ausführung**
Antibeslagssystem (optional)
- Temperatur**
 - 15/-18 °C (Gelato)
 - +1/+10 °C (Pastry)
- Kältemittel**
R290
- Kühlung**
RV TN Umluft Plus-Kühlung
RV TB/TN Umluft Plus/Minus
Kühlung, umschaltbar
RS TB Statisch, Tiefkühlung
- Kompressor**
Hermetisch
- Abtauung**
Heißgas (Gelato) mod. RV
Kompressorstop (Pastry) mod. RV
Manuelle Abschaltung (Gelato) mod. RS
- Klimaklasse**
4
- Frontscheibe / Seitenscheibe**
Doppelglas
- Seitenscheibe**
Doppelglas
- Öffnungssystem**
Selbstschließende Tür
- Beleuchtung**
LED 5700 K / LED 4000 K
einstellbar (optional)
- Ausstattung**
Rollen mit Feststellbremse
- Innenraum**
Glas Zwischenetagen
Glas Bodenablage
Glas Bodenablage
+ LED Beleuchtung (optional)
- Außen**
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar
- Farben**
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

- Installazione**
Plug-in
- Configurazione**
Antifog (optional)
- Temperatura**
 - 15/-18 °C (Gelato)
 - +1/+10 °C (Pastry)
- Refrigerante**
R290
- Refrigerazione**
RV TN Ventilato pastry
RV TB/TN Ventilato gelato/
pastry
RS TB Statico gelato
- Compressore**
Ermetico
- Sbrinamento**
Gas caldo (Gelato) mod. RV
Fermata compressore
(Pastry) mod. RV
Manuale (Gelato) mod. RS
- Classe Climatica**
4
- Vetro frontale e posteriore**
Doppi (Camera)
- Vetri laterali**
Doppi (Camera)
- Apertura**
Porta con ritorno automatico
- Illuminazione**
Led 5700 K / Led 4000 K
Tunable (optional)
- Movimentazione**
Ruote pivotanti con freno
- Esposizione interna**
Ripiani in vetro
Ripiano di fondo in vetro
Ripiano di fondo in vetro
+ Led (optional)
- Serigrafie**
Nero
Bianco
- Colore**
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



R290

Cristal Tower 93

H 206
T 74
B 93

Gelato • Pastry • Chocolate



- Installation**
steckerfertig
- Ausführung**
Antibeslagssystem (optional)
- Temperatur**
 - 15/-18 °C (Gelato)
 - +1/+10 °C (Pastry)
 - +14/+16 °C (Schokolade)
- Kältemittel**
R290
- Kühlung**
RV TN Umluft Plus-Kühlung
RV TB/TN Umluft Plus/Minus
Kühlung, umschaltbar
RV CH Umluft, Schokolade
RS TB Statisch, Tiefkühlung
- Kompressor**
Hermetisch
- Abtauung**
Heißgas (Gelato) mod. RV
Kompressorstop (Pastry) mod. RV
Manuelle Abschaltung (Gelato) mod. RS
- Klimaklasse**
4
- Frontscheibe / Seitenscheibe**
Doppelglas
- Seitenscheibe**
Doppelglas
- Öffnungssystem**
Selbstschließende Tür
- Beleuchtung**
LED 5700 K / LED 4000 K
einstellbar (optional)
- Ausstattung**
Rollen mit Feststellbremse
- Innenraum**
Glas Zwischenetagen
Glas Bodenablage
Glas Bodenablage
+ LED Beleuchtung (optional)
- Außen**
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar
- Farben**
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

- Installazione**
Plug-in
- Configurazione**
Antifog (optional)
- Temperatura**
 - 15/-18 °C (Gelato)
 - +1/+10 °C (Pastry)
 - +14/+16 °C (Chocolate)
- Refrigerante**
R290
- Refrigerazione**
RV TN Ventilato pastry
RV TB/TN Ventilato gelato/
pastry
RV CH Ventilato cioccolato
RS TB Statico gelato
- Compressore**
Ermetico
- Sbrinamento**
Gas caldo (Gelato) mod. RV
Fermata compressore
(Pastry) mod. RV
Manuale (Gelato) mod. RS
- Classe Climatica**
4
- Vetro frontale e posteriore**
Doppi (Camera)
- Vetri laterali**
Doppi (Camera)
- Apertura**
Porta con ritorno automatico
- Illuminazione**
Led 5700 K / Led 4000 K
Tunable (optional)
- Movimentazione**
Ruote pivotanti con freno
- Esposizione interna**
Ripiani in vetro
Ripiano di fondo in vetro
Ripiano di fondo in vetro
+ Led (optional)
- Serigrafie**
Nero
Bianco
- Colore**
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



R290

Il Carrettino Classic

H 210
T 130
B 200

Gelato

Installation
Steckerfertig

- Ausstattung**
- Portionierspuele mit Wasserhahn
 - Wasserkanister
 - Sonnenvorhang

Temperatur
-16/-14 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Umluft

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Zahlplatte
Einfaches Glas

Frontscheibe
Einfaches Glas

Seitenscheibe
Einfaches Glas

Bedienseitig
Plexi-Kipptür

Arbeitsplatte
Edelstahl

Beleuchtung
Led 5700 K

Ausstattung
2 klassische Fahrradräder und ein schwenkbares Rad mit Bremse

Installazione
Plug-in

- Configurazione**
- Lavaporzionatore con rubinetto
 - Taniche per acqua
 - Tenda decorativa parasole

Temperatura
-16/-14 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Gas caldo

Classe climatica
4

Vetro superiore
Singolo temperato

Vetro frontale
Singolo temperato

Vetri laterali
Singolo temperato

Chiusura posteriore
Ribaltina basculante

Piano di servizio
Acciaio inox

Illuminazione
Led 5700 K

Movimentazione
Ruote con raggi (2) + ruota (1) pivotante con freno

Innen
Colore interno

Inox

Aussen
Colore esterno

Yellow Graphic

Brown Graphic

White

Black

Il Carrettino

Classic



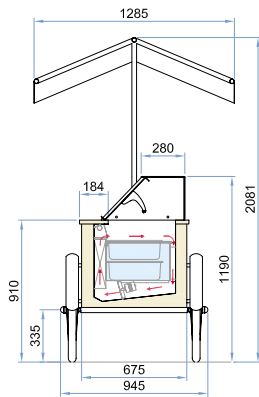
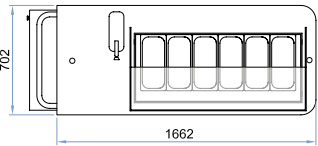
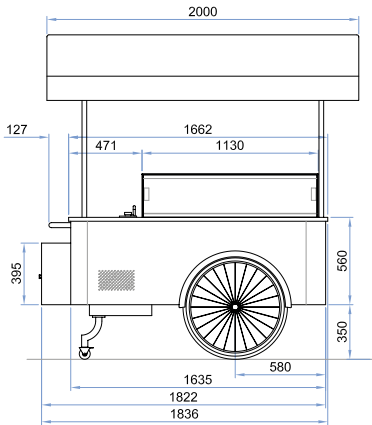
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Gewicht Netto Peso netto	205 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluft Ventilata
Kältemittel Refrigerante	R290
Klimaklasse Classe climatica	4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico
Abtauung Sbrinamento	Hot gas Gas caldo
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimentonto elettrico (regime)	470 W / 2,2 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	750 W / 3,5 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6 + (6)
4,75 Lt 260 x 157 x 170 h		10



Il Carrettino **Carapine**

H 210
T 130
B 200

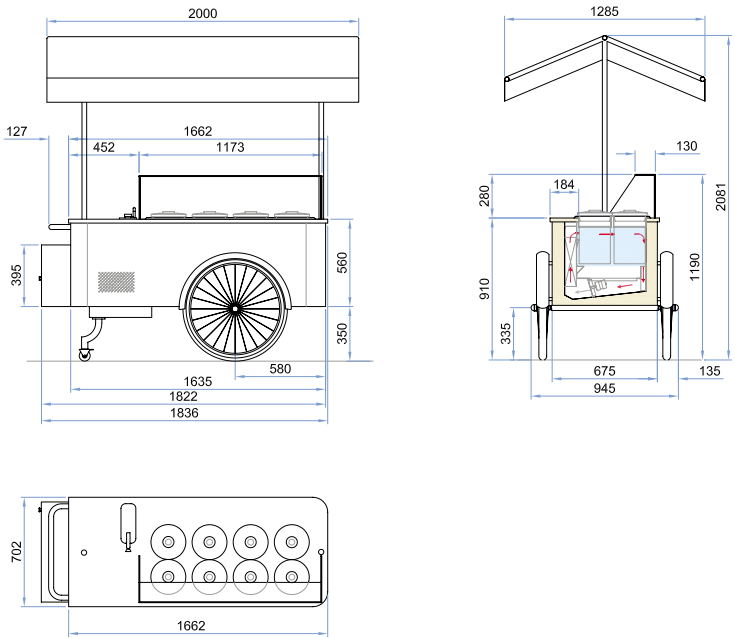
Gelato

Installation Steckerfertig	Klimaklasse 4	Installazione Plug-in	Classe climatica 4
Ausstattung • Portionierspuele mit Wasserhahn • Wasserkanister • Sonnenvorhang	Zahlplatte Einfaches Glas	Configurazione • Lavaporzionatore con rubinetto • Taniche per acqua • Tenda decorativa parasole	Vetro superiore Singolo temperato
Temperatur -16/-14 °C	Frontscheibe Einfaches Glas	Temperatura -16/-14 °C	Vetro frontale Singolo temperato
Kältemittel R290	Seitenscheibe Einfaches Glas	Refrigerante R290	Vetri laterali Singolo temperato
Kühlung Umluft	Bedienseitig Plexi-Kipptür	Refrigerazione Ventilata	Chiusura posteriore Ribaltina basculante
Kompressor Hermetisch	Arbeitsplatte Edelstahl	Compressore Ermetico	Piano di servizio Acciaio inox
Abtauung Heißgas	Beleuchtung Led 5700 K	Sbrinamento Gas caldo	Illuminazione Led 5700 K
	Ausstattung 2 klassische Fahrradräder und ein schwenkbares Rad mit Bremse		Movimentazione Ruote con raggi (2) + ruota (1) pivottante con freno

Innen Colore interno
Inox
Aussen Colore esterno
Yellow Graphic
Brown Graphic
White
Black



Il Carrettino	Carapine
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	2000x1285x2081 mm
Gewicht Netto Peso netto	205 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluft Ventilata
Kältemittel Refrigerante	R290
Klimaklasse Classe climatica	4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH
Produkttemperatur Temperatura prodotto	-16/-14 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico
Abtauung Sbrinamento	Hot gas Gas caldo
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimentonto elettrico (regime)	470 W / 2,2 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	750 W / 3,5 A
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen. Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria	
Bestückungsmöglichkeiten Allestimento	
7 Lt ø 200 x 250 h	8



Kompaktes Design,
hohe Kapazität,
großartige Vielseitigkeit.
Das ist Metro.



Kompaktes Design, hohe Kapazität, großartige Vielseitigkeit. Die serie Metro.



Großzügige Einsicht und Kapazität der Metro ST (mit Glasfront) und Metro ST Self (ohne Glasfront). Durch die Kombination beider Versionen kann die vorhandene Fläche multifunktional genutzt werden. Umluftkühlung, Feuchtigkeitskontrolle und eine beheizte Oberfläche machen die Metro zur idealen Vitrine für die verkaufsfördernde Präsentation von Snacks, Sweets und Getränken. Viele Möglichkeiten, ein Gerät.

Visibilität e capienza di Metro ST (con vetro frontale) e Metro Self (senza vetro frontale). La canalizzazione tra le due versioni dà vita a locali polifunzionali. La refrigerazione ventilata, il controllo dell'umidità e il piano caldo fanno di Metro la vetrina ideale per l'esposizione e la vendita di un'ampia gamma di prodotti: Pasticceria, Cioccolato, Food & Beverage. Molte scelte, un unico prodotto.



Metro
ST

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130 - 150

Gebäck
Schokolade
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke



Metro
ST Self

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130 - 150

Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke



Metro
Combi

H 135
P 80 - 100
L 100 - 130 - 150

Gebäck
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke



Metro
Combi

H 117
P 80 - 100
L 100 - 130 - 150

Gebäck
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke

Zubehör Accessori



Eisvitrine mit PLUS-Umluftsystem ausgestattet mit einem Tabletteneinsatz zur Präsentation von Eistorten oder Gebäck (Dual Temp)
Vetrina gelato con ventilazione PLUS attrezzata con kit vassoi in acciaio inox per esposizione torte gelato o pasticceria (versioni dual temp)



Tabletteneinsatz aus Edelstahl für Vitrinen mit PLUS und PLUS2-Umluftsystem
Kit vassoi in acciaio inox per vetrine con ventilazione PLUS e PLUS2
Art. 900170000052 (L120)
Art. 900170000053 (L170)
Art. 900170000054 (L220)



Eisvitrine mit PLUS2-Umluftsystem ausgestattet mit einem Tabletteneinsatz zur Präsentation von Eistorten oder Gebäck (Dual Temp)
Vetrina gelato con ventilazione PLUS2 attrezzata con kit vassoi in acciaio inox per esposizione torte gelato o pasticceria (versioni dual temp)



Tabletteneinsatz aus Edelstahl für Vitrinen mit PLUS1-Umluftsystem und Millennium 2.0
Kit vassoi in acciaio inox per vetrine con ventilazione PLUS1 e per Millennium
Art. 900170000049 (L120)
Art. 900170000050 (L170)
Art. 900170000051 (L220)



Eisvitrine mit PLUS1-Umluftsystem ausgestattet mit einem Tablett-Einsatz zur Präsentation von Eistorten oder Gebäck (Dual Temp)
Vetrina gelato con ventilazione PLUS1 attrezzata con kit vassoi in acciaio inox per esposizione torte gelato o pasticceria (versioni dual temp)



Portionierspüle mit Wasserhahn
Consolle lavaporzionatore con rubinetto



Portionierspüle mit Handbrause
Consolle lavaporzionatore con doccetta



Eishörnchensilo mit Streuselbehälter
Portaconi completo di vaschette portagranelle
Art. 9001390900801



Eishörnchensilo grau
Portaconi completo grigio
Art. 9001390900802



Tablett für Monoportionen
Vaschetta monoporzioni
Art. 9001390900816



Tablett für Stieleis
Vaschetta portastecchi
Art. 453990000014



Eisvitrine ausgerüstet mit Halterungen für Stieleis
Vetrina gelato attrezzata con vaschetta stecchi

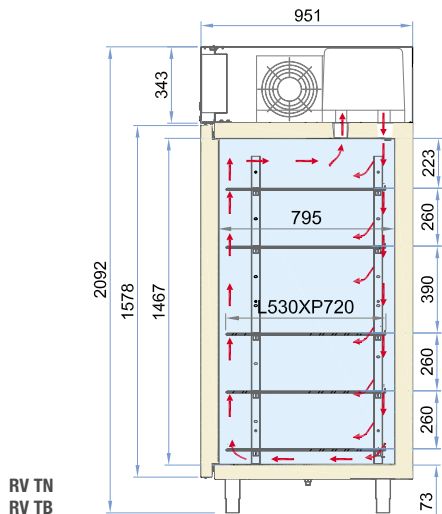
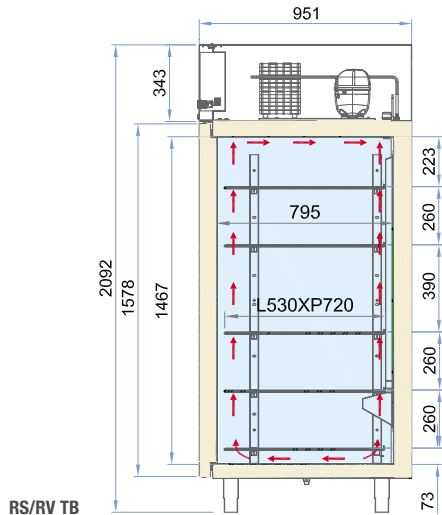
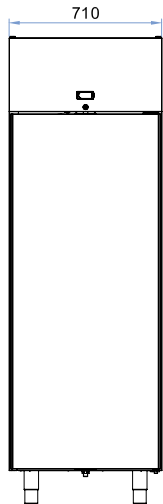
Labor

H 209
T 95
B 71

TK-Lagerschrank statische Kühlung;
zuschaltbarer Ventilator zur Luftzirkulation



Installation steckerfertig	Installazione Plug-in
Energieklasse D	Classe energetica D
Standardausstattung - plastifizierte Gitter GN 2/1 (530x720 mm): 5 Stück - Schloss mit Schlüssel	Dotazione 5 Griglie plastificate Gastronorm 2/1 (530x720 mm) - Serratura porta con chiave
Kapazität Eiscreme-Behälter 60 max (5 lt - 120H)	Capacità vaschette gelato 60 max (5 lt - 120H)
Temperatur -18/-15 °C (TB/Froster)	Temperatura -18/-15 °C (TB)
Kältemittel R290	Refrigerante R290
Kühlung Statisch mit Ventilator (RS/RV TB)	Refrigerazione Statica con ventilatore (RS/RV TB)
Kompressor Hermetisch	Compressore Ermetico
Abtauung Manuell	Sbrinamento Manuale
Klimaklasse 5 (40 °C / 40% RF)	Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH)
Öffnungssystem Schwingtür mit Magnetdichtung, Türanschlag wechselbar	Apertura Porta con ritorno automatico reversibile
Equipment - Justierbare Stellfüße - Lenkrollen mit Bremse (optional)	Basamento - Piedini regolabili in altezza - Ruote pivotanti con freno (optional)
Verkleidung außen Rostfreier Edelstahl AISI 304	Esterno Acciaio Inox AISI 304
Verkleidung innen Rostfreier Edelstahl AISI 304	Interno Acciaio Inox AISI 304



Master Ice

H 209
P 95
L 71

TK-Lagerschrank Umluftkühlung



Installation Steckerfertig	Installazione Plug-in
Energieklasse D	Classe energetica D
Standardausstattung • Weiß kunststoffbeschichtet / verchromte Einlegeböden (530x720 mm) • C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm) • 4 Zahnstangen aus rostfreiem Stahl (10 Positionen - Abstand 133 mm) • Schloss mit Schlüssel	Dotazione di serie • 5 Griglie cromate (530x720 mm) • 5 Coppie guida C inox (724 mm) • 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133 mm) • Serratura porta con chiave
Temperatur -18 / -15 °C	Temperatura -18 / -15 °C
Kältemittel R290	Refrigerante R290
Kühlung Umluft (RV TB - RV TN)	Refrigerazione Ventilata
Kompressor Hermetisch	Compressore Ermetico
Abtauung Heißgas	Sbrinamento Automatico
Klimaklasse 5 (40 °C / 40% RF)	Classe Climatica 5 (40 °C / 40% RH)
Öffnungssystem • Schwingtür mit Magnetdichtung • Türanschlag wechselbar	Apertura • Porta con ritorno automatico reversibile • Configurazione destra o sinistra
Isoliermaterial Cyclopentan 80 mm	Isolamento Cyclopentano 80 mm
Equipment • Justierbare Stellfüße (115-175H mm) • Lenkrollen mit Bremse (optional)	Basamento • Piedini regolabili in altezza (115-175H mm) • Ruote pivotanti con freno (optional)
Verkleidung außen Rostfreier Edelstahl AISI 304	Esterno Acciaio Inox AISI 304
Verkleidung innen Rostfreier Edelstahl AISI 304	Interno Acciaio Inox AISI 304
Zubehör • Lenkrollen mit Bremse • Weiß kunststoffbeschichtet / verchromte Einlegeböden (530x720 mm) • C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm)	Accessori • Ruote pivotanti con freno • Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm) • Coppie guida C inox (724 mm)



Hizone HI-Professional zone

HIZONE

Design

Antonio Citterio

mit Sergio Brioschi

HIZONE ist ein innovatives System speziell für Schockkühler, Kühlschränke sowie für gekühlte und neutrale Theken für die Einrichtung professioneller Küchen in Eiscafés, für Konditormeister, Köche und Gastronomen. Das HIZONE Konzept beinhaltet die fortschrittlichste Technologie und gewährleistet so eine hohe Effektivität und die optimale Nutzung der vorhandenen Fläche.

HIZONE è l'innovativo sistema di abbattitori, armadi, tavoli refrigerati e non, per l'arredamento dei laboratori professionali di gelatieri, pasticceri, chef e gastronomi. Il concept HIZONE è dotato delle più avanzate tecnologie per la massima efficienza di gestione, ottimizzazione degli spazi e integrabilità nel tempo.

Discover more on www.hizone.it

Multimatic & Maticgel

H 216
T 87
B 82

Schnellkühler / Abbattitori di temperatura

HIZONE



Handles and ventilation grid
Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors
Porte

- Inox steel AISI 304
- Black Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened frame

Schnellkühlen. Unübertroffen in Qualität und Leistung.

Schnellkühlen verlängert die Lagerzeiten von Speisen, erhält Duft und Geschmack der Lebensmittel und schränkt die Entstehung von Bakterien stark ein. Durch das schonende Verfahren bleiben außerdem Farbe und Beschaffenheit der Speisen erhalten. Die Desinfektions-Funktion eliminiert Bakterien und bereitet den Innenraum auf den nächsten Gebrauch vor. Der Temperaturbereich liegt bei +3°C bis -18°C.

Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, allunga il periodo di conservazione, aumenta la concentrazione del gusto mantenendo inalterati la fragranza ed i sapori dei tuoi piatti. La tecnologia di abbattimento HIZONE rappresenta la soluzione ottimale per preservare gli alimenti dal processo di ossidazione mantenendo inalterato il colore naturale e riducendo il calo di peso causato dall'evaporazione. La funzione sanificazione elimina la presenza dei batteri e restituisce spazi igienizzati e pronti per l'uso. Abbattimento positivo +3°C Abbattimento negativo -18°C.

T5



T8



T12



T16



Gourmet

H 216
T 87
B 82

TN/TB - Kühler/Froster



1P



2P



TopChef

H 89
T 87
B 150 • 225

TN/TB - Kühler/Froster

Perfekte Kühlung in allen Bereichen

Kühlung mit kontrollierter Belüftung,
bei über und unter 0°C. Auch für
empfindliche Speisen geeignet.
Dabei bleiben Lebensmitteleigenschaften
wie Optik, Konsistenz, Geschmack
und Nährstoffe erhalten.

Conservazione ideale in ogni condizione

Refrigerazione con ventilazione controllata, sia
negativa che positiva, di tutti gli alimenti,
compresi quelli più sensibili alle variazioni di
temperatura, mantenendo inalterate
nel tempo le loro proprietà intrinseche: aspetto,
consistenza, sapore e valori nutritivi.

Handles and ventilation grid Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors Porte

- Inox steel AISI 304
- Black Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened lines
- Glass + Silk-screened frame
- Glass + frame Oak
- Glass + frame Dark Oak
- Glass + frame Teak



ExpoWine

H 216
T 87
B 82

TN-Kühler | 1 Temperatur | 2 Temperatur

TopWine

H 89
T 87
B 150 • 225

TN-Kühler | 1 Temperatur



Handles and ventilation grid

Maniglie e griglia di aerazione

- Blu grigio
- Grigio peltro
- Bruno oliva
- Elox bronzo
- Bronzo rame
- Nero RAL 9005

Doors

Porte

- Glass + frame Oak
- Glass + frame Dark Oak
- Glass + frame Teak

Vitrine mit optimaler Temperatur für Wein

Mit der ExpoWine und der TopWine ist es möglich auch die erlesensten Weine optimal zu lagern und zu präsentieren. Bei einem Temperaturbereich von +4 °C bis +18 °C wird das optimale Feuchtigkeitslevel garantiert.

DUAL TEMPERATURE

Spezielle Kühlung für unterschiedliche Arten von Wein. Durch die individuelle Temperatureinstellung der zwei Abteile der ExpoWine gelingt die optimale Kühlung für unterschiedlichen Arten von Wein ganz problemlos.

Esposizione e temperatura ottimale per i vini

Con Expo Wine e Top Wine potete esporre e conservare alla giusta temperatura (da +4 a +18 °C) ai vini, anche i più pregiati, garantendo il corretto livello di umidità.

DUAL TEMPERATURE

Refrigerazione specifica per diverse tipologie di vino. Expo Wine nella configurazione a due vani consente di impostare temperature dedicate alle diverse tipologie di vino.



Ausführungen



Pentagram
von Antonio Citterio
mit Sergio Brioschi



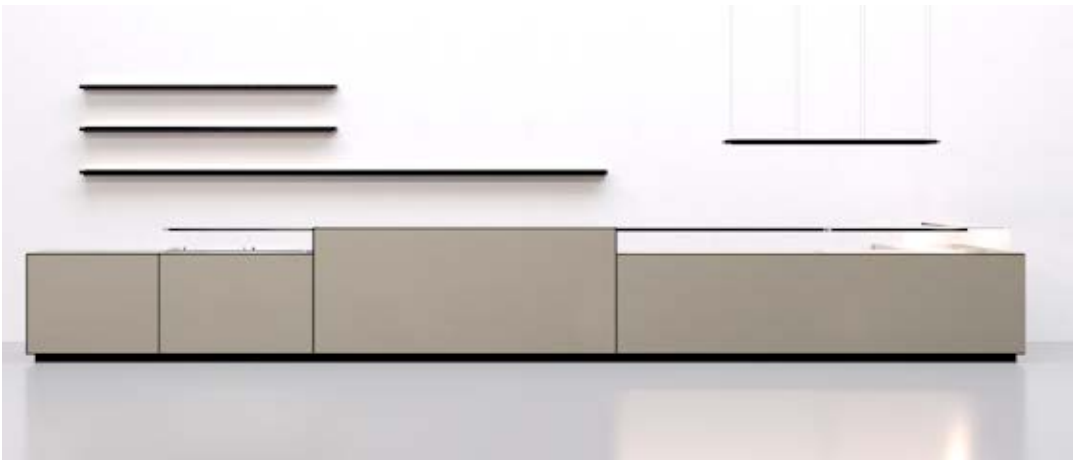
Beat



Groove



Rock and Rock
von Philippe Starck



Surface

Abaco Produktreihe

Abaco, gamma prodotti

CELLE REFRIGERATE

H77-86

P58-65



BANCHI BAR

H96-105

P58-65



RETROBANCHI

H96-105

P40-58-65



DPN80 DROP-IN

H117-135

P80



Incasso



Canalizzabile

SNK80 VETRINE SNACK

H117-135

P80



Esposizione bassa



Esposizione alta

DLT80 VETRINA GELATO

H117

P80





NordCap GmbH & Co. KG

12681 Berlin
Wolfener Str. 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen
Thalenhorststr. 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

40699 Erkrath
Max-Planck-Str. 30
Tel. +49 211 540054-0
Fax +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Str. 4
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



ISA S.p.A.
via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy

T. +39 075 801 71
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

