



# Gelato Professional

2020





# Gelato Professional

2020

4	<b>Stratos</b>				
10	<b>Supercapri</b>	50	<b>Oneshow</b>	102	Hizone
18	<b>Diva</b>	68	<b>Supershow</b>	104	<b>Multimatic &amp; Maticgel</b>
26	<b>Kaleido</b>	74	<b>3DShow</b>	106	<b>Gourmet</b>
34	Plus	80	<b>Cristal Tower</b>	107	<b>TopChef</b>
38	<b>Millennium</b>	86	<b>Carrettino Classic</b>	108	<b>ExpoWine</b>
44	<b>Delta</b>	88	<b>Carrettino Carapine</b>	108	<b>TopWine</b>
		90	<b>Kelly</b>	110	Ausführungen
		96	<b>Metro</b>	112	Abaco Produktreihe
		100	<b>Labor</b>		

## Professionelle Speiseeisvitrinen

### Vetrine Gelato Professionali

R290



Stratos

R290



Supercapri



Diva



Kaleido

R290



Millennium

R290



Delta

R290



Oneshow Free

R290



Oneshow Base

R290



Oneshow Stand





R744

Supershow



R744

3DShow

NEUHEIT



R290

Kelly



NEUHEIT

R290

Cristal Tower 70 LH



R290

Cristal Tower 70



R290

Cristal Tower 90 LH



R290

Cristal Tower 90



R290

Carrettino Classic



R290

Carrettino Carapine

auch verfügbar /  
Disponibile anche

R290

R744

# Professionelle Kuchenvitrinen

## Vetrine Pasticceria Professionali

NEW



R290

Stratos Pas



Kaleido Pas



R290

Diva Pas

NEW



R290

Supercapri Pas

NEW



R290

Millennium Pas



3DShow Pas



Supershow Pas



R290

Oneshow Free Pas



R290

Oneshow Base Pas

R290



Oneshow Stand Pas

NEW



R290

Kelly

NEW



R290

Cristal Tower 75 LH

NEW



R290

Cristal Tower 75

NEW



R290

Cristal Tower 93 LH

NEW



R290

Cristal Tower 93

NEW



R290

Poker Glass



Panavision



Pagoda K

# STRATOS 2.0







# STRATOS 2.0

H 125

T 120

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

## Gelato

### Installation

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

### Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

### Temperaturbereich Vitrine

-20/+2 °C

### Kältemittel

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### Kühlung

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

### Kompressor

Hermetisch

### Abtattung

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
- Nachrollo

### 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

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

### Temperatura di esercizio

-20/+2 °C

### Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### 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 Plexiglass
- 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



#### **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.

	<b>120</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>120+50</b>	<b>170+50</b>	
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm	
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	719 / 147 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l	
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg	
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata					
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290 (Plus) R452A (Plus 1 / Plus 2)			R290 (Plus)		
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	7 (Plus) 4 (Plus 1 / Plus 2)			7 (Plus)		
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus) 30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)			35 °C UT / 75 % RF (Plus)		
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile		
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C			-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile		
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico		<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici			
<b>Abtauung</b> Sbrinamento	<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo					
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	R290	1050 W / 5,1 A	1800 W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800 W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Anschlusswert (Abtauung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>10 l</b> 360 x 250 x 120 h		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
<b>Patisserie-Tablett</b> Vassoi pasticceria <b>PLUS - PLUS 1 - PLUS 2</b>		•	•	•	•	•

### Zubehör

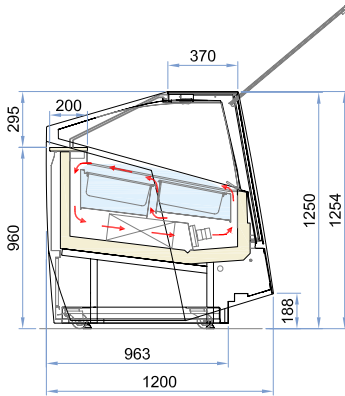
Accessori

<b>Eishörnchensilo grau</b> Portaconi completo grigio	•
<b>Eishörnchensilo mit Tablett</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle	•
<b>Portionierspüle mit Handbrause</b> Consolle lavaporzionatore con doccia	•
<b>Portionierspüle mit Wasserhahn</b> Consolle lavaporzionatore con rubinetto	•

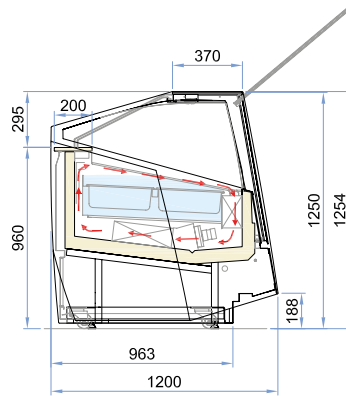
# H125



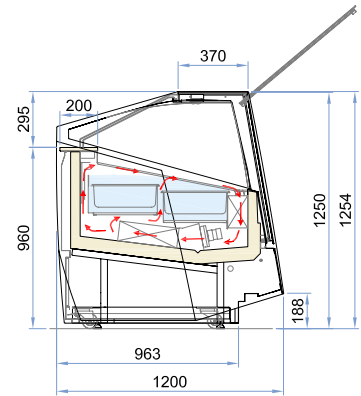
**Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



**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.



## 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



<i>Cioccolato</i>	<i>Torrone</i>	<i>Fragola</i>
<i>Stracciatella</i>	<i>Nutella</i>	<i>Pesca</i>
<i>Crema</i>	<i>Pinolata</i>	<i>Limone</i>
<i>Fiordilatte</i>	<i>Zuppa inglese</i>	<i>Melone</i>
<i>Nocciola</i>	<i>Cookies</i>	<i>Anguria</i>
<i>Caffè</i>	<i>Tiramisù</i>	<i>Mango</i>
<i>Pistacchio</i>	<i>Liquirizia</i>	<i>Cocco</i>
<i>Bacio</i>		<i>Banana</i>
<i>Yogurt</i>		<i>Mela</i>
<i>Gianduja</i>		<i>Ananas</i>
<i>Vaniglia</i>		<i>Kiwi</i>



Gelato 220

# SUPERCAPRI 2.0

H 117 • 135

T 111

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

## Gelato

### Installation

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

### Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

### Temperaturbereich Vitrine

-20/+2 °C

### Kältemittel

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### 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

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

### Temperatura di esercizio

-20/+2 °C

### Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### 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 Plexiglass
- 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



#### **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
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata			
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290 (Plus) R452A (Plus 1 / Plus 2)			
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2) 7 (Plus)			
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus) 30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)			
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C			
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico		<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici	
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo			
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	R290	1050 W / 5,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	18	24
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	12	16
<b>5 l (Trapezförmig)</b> 360 x 185 x 120 h		-	-	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		8	12	16
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		8	12	16
<b>Patisserie-Tablett</b> Vassoi pasticceria <b>PLUS - PLUS 1 - PLUS 2</b>		•	•	•

### Zubehör

#### Accessori

<b>Eishörnchensilo grau</b> Portaconi completo grigio	•
<b>Eishörnchensilo mit Tablett</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle	•
<b>Portionierspüle mit Handbrause</b> Consolle lavaporzionatore con doccia	•
<b>Portionierspüle mit Wasserhahn</b> Consolle lavaporzionatore con rubinetto	•

<b>120+50</b>	<b>170+50</b>	<b>AE45</b>
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
<b>Umluftkühlung</b> Ventilata		
R290 (Plus)		
7 (Plus)	7 (Plus)	4 (Plus 1 / Plus 2)
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	
<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici		
<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800W / 2,9 A
1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A
2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A
2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 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
•	•	•

•	•
•	•
•	-
•	-



*Coccolato  
Snocciatella  
Corno  
Fonduto  
Nocciola  
Caffè  
Pistacchio  
Bacio  
Yogurt  
Granola  
Vaniglia*

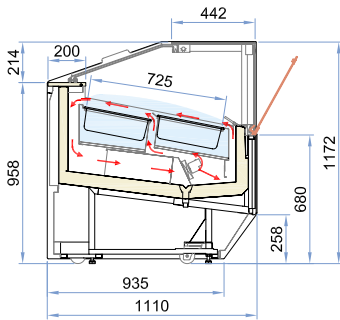
*Torrone  
Nutella  
Pavolara  
Zuppa inglese  
Custicia  
Tiramisù  
Liquirizia*

*Fragola  
Pesca  
Limone  
Melone  
Anguria  
Mango  
Cocco  
Banana  
Mela  
Ananas  
Kiwi*

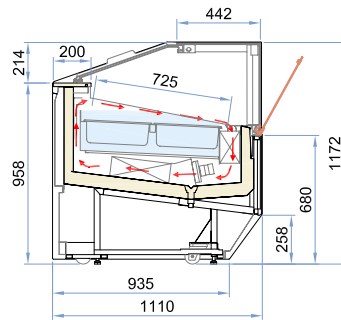
## H117



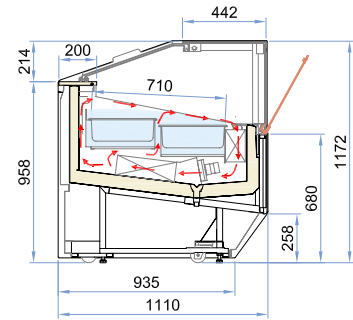
**Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



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



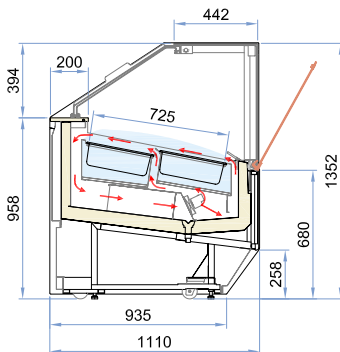
**Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.**  
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



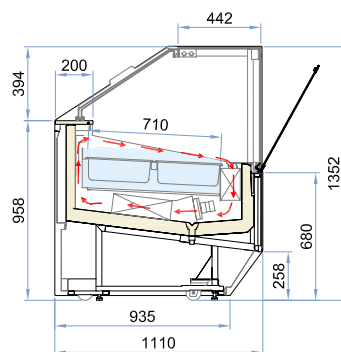
## H135



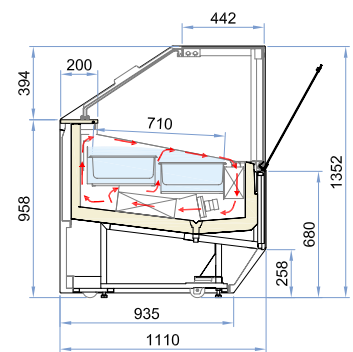
**Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



**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







# DIVA 2.0

H 125 • 140

T 110

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

## Gelato

### Installation

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

### Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

### Temperaturbereich Vitrine

-20/+2 °C

### Kältemittel

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### 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

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

### Temperatura di esercizio

-20/+2 °C

### Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

### 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 Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

### Piano di servizio

Superficie solida bianca

### Illuminazione

Led 5700 K°

### Movimentazione

Ruote pivotanti con freno  
e piedini regolabili in altezza



**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
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> 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
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	H125	719 / 147 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l
	H140	865 / 147 l	1273 / 216 l	1680 / 285 l	1273 / 216 l	1680 / 285 l
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	H125	300 kg	375 kg	470 kg	385 kg	480 kg
	H140	325 kg	385 kg	480 kg	408 kg	505 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata					
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290 (Plus) R452A (Plus 1 / Plus 2)				R290 (Plus)	
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)				-	
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)				-	
	30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)				-	
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C				-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile	
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C				-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile	
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico		<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici			
<b>Abtauung</b> Sbrinamento	<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo					
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	R290	1050 W / 5,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
<b>Anschlusswert (Abtauung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>5 l (Trapezförmig)</b> 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>Patisserie-Tablett</b> Vassoi pasticceria <b>PLUS - PLUS 1 - PLUS 2</b>		•	•	•	•	•

## Zubehör

Accessori

<b>Eishörnchensilo grau</b> Portaconi completo grigio	•
<b>Eishörnchensilo mit Tablett</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle	•
<b>Portionierspüle mit Handbrause</b> Consolle lavaporzionatore con doccia	•
<b>Portionierspüle mit Wasserhahn</b> Consolle lavaporzionatore con rubinetto	•















<b>AE45</b>
1833x1103x1257 mm
1833x1103x1408 mm
946 / 193 l
1136 / 193 l
378 kg
400 kg
<b>Umluftkühlung</b> 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
<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici
<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1800W / 2,9 A
1720 W / 3 A
2450 W / 4 A
2950 W / 4,9 A

13
9
14
-
-
•

•
•
-
-

### Farbvarianten - Colori disponibili

<p><b>Frontblende (1)</b> Pannello frontale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•  Corian™ Glacier White</li> <li>•  Corian™ Clay</li> <li>•  Corian™ Pearl Gray</li> <li>•  Corian™ Bisque</li> <li>•  RAL auf Anfrage</li> </ul> <p>• <b>serienmäßig</b> Di serie</p>	<p><b>Front Gitter (2)</b> Griglia frontale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•  RAL 9003</li> <li>•  RAL auf Anfrage</li> </ul> <p>• <b>serienmäßig</b> Di serie</p>	<p><b>Seitenblende (3)</b> Pannelli laterali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•  Corian™ Glacier White</li> <li>•  Corian™ Clay</li> <li>•  Corian™ Pearl Gray</li> <li>•  Corian™ Bisque</li> <li>•  RAL auf Anfrage</li> </ul> <p>• <b>serienmäßig</b> Di serie</p>
---	--	--





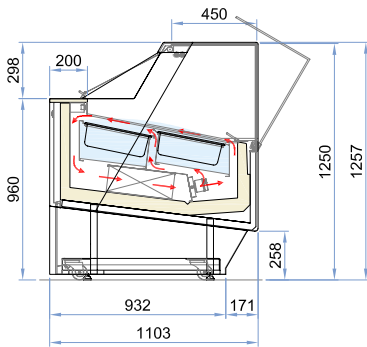
## Gelato H125



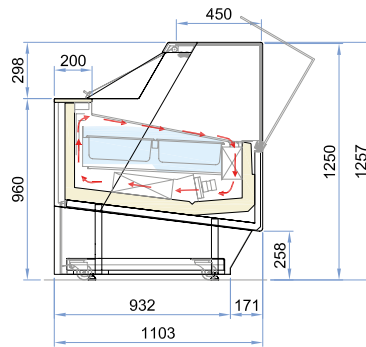
## H125



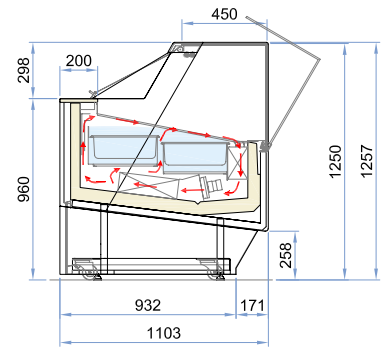
**Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



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



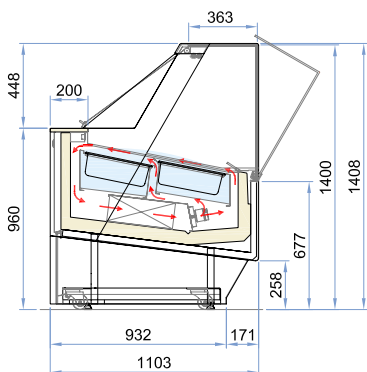
**Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.**  
Doppio evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso posteriore. Deflettori regolabili.



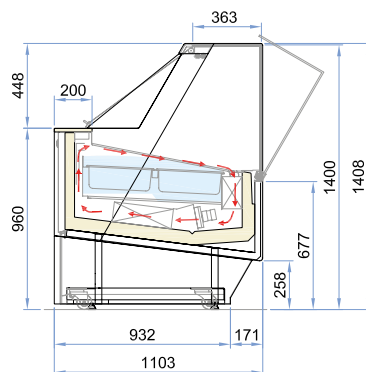
## H140



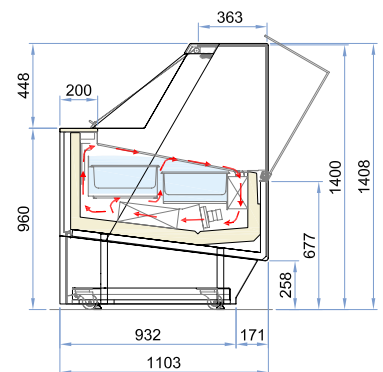
**Einzelverdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom. Feste Luftleitbleche.**  
Singolo evaporatore con doppia mandata d'aria a flusso anteriore. Deflettori fissi.



**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





ISA

# KALEIDO 2.0

H 117 • 135

T 120

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

## Gelato

### Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

### Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

#### Installation

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

#### Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus (optional)

#### Temperaturbereich Vitrine

-20/+2 °C

#### Kältemittel

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

#### 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
- 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

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

#### Temperatura di esercizio

-20/+2 °C

#### Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus1, Plus2)

#### 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 Plexiglass
- 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**  
Doppio (Camera)  
riscaldato

**Zahlplatte**  
Einfaches beheiztes Glas

**Vetro superiore**  
Singolo riscaldato

**Seitenscheibe**  
Beheiztes Isolierglas

**Vetri laterali**  
Doppi (Camera)  
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
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> 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
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg	434 kg	535 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata					
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290 (Plus) R452A (Plus 1 / Plus 2)				R290 (Plus)	
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4 (Plus 1 / Plus 2)				-	
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)				-	
	30 °C UT / 55 % RF (Plus 1 / Plus 2)				-	
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C				-20/+2 °C getrennt steuerbare Abteile	
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C				-16/-14 °C getrennt steuerbare Abteile	
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico		<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici			
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo					
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	R290	1050 W / 5,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>5 l (Trapezförmig)</b> 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		8	12	14 (6+8)	16	18 (6+12)
<b>Patisserie-Tablett</b> Vassoi pasticceria <b>PLUS - PLUS 1 - PLUS 2</b>		•	•	•	•	•

### Zubehör

Accessori

<b>Eishörnchensilo grau</b> Portaconi completo grigio	•
<b>Eishörnchensilo mit Tablett</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle	•
<b>Portionierspüle mit Handbrause</b> Consolle lavaporzionatore con doccia	•
<b>Portionierspüle mit Wasserhahn</b> Consolle lavaporzionatore con rubinetto	•





<b>AE45</b>
1875x1198x1182 mm
1875x1198x1362 mm
901 / 193 l
1082 / 193 l
400 kg
425 kg
<b>Umluftkühlung</b> 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
<b>2 hermetische Kompressoren</b> 2 Ermetici
<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo
400 V / 3 Ph / 50 Hz
1800W / 2,9 A
1720 W / 3 A
2450 W / 4 A
2950 W / 4,9 A

13
9
14
-
-
•

•
•
-
-


### Farbvarianten - Colori disponibili

#### Frontblende (1) Pannello frontale

-  schwarzes Glas
-  rotes Glas
-  Straußenleder
-  Alicrite


• **serienmäßig**  
Di serie

#### Frontblende (2) Pannello frontale

-  Aluminium – RAL 9007 Grau Glanzlack

• **serienmäßig**  
Di serie

#### Seitenblende (3) Fianchi laterali

-  Aluminium – RAL 9007 Grau Glanzlack

• **serienmäßig**  
Di serie





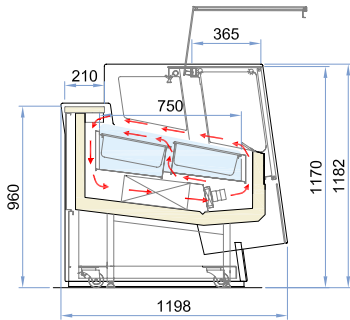


## H117



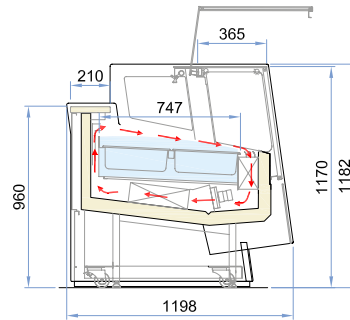
PLUS

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



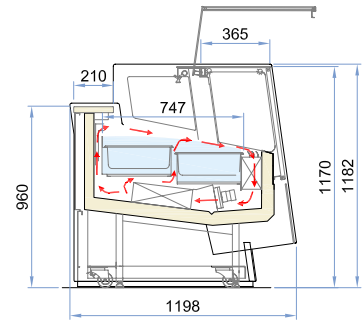
PLUS 1

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



PLUS 2

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

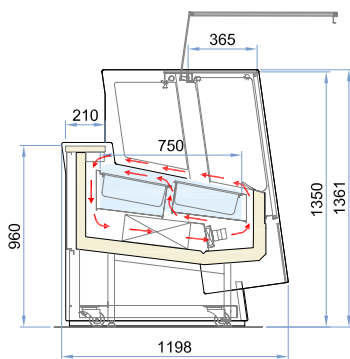


## H135



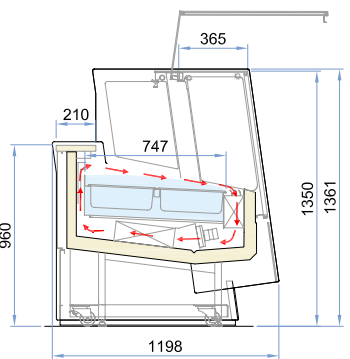
PLUS

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



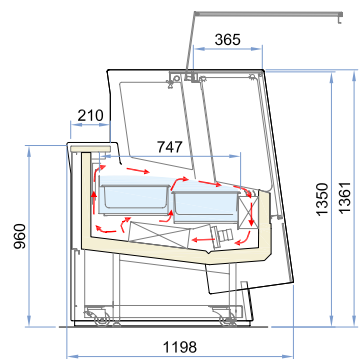
PLUS 1

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



PLUS 2

**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

<i>Cioccolato</i>	<i>Torrone</i>	<i>Fragola</i>
<i>Stracciatella</i>	<i>Nutella</i>	<i>Pesca</i>
<i>Crema</i>	<i>Pinolata</i>	<i>Limone</i>
<i>Fiordilatte</i>	<i>Zuppa inglese</i>	<i>Melone</i>
<i>Nocciola</i>	<i>Cookies</i>	<i>Anguria</i>
<i>Caffè</i>	<i>Tiramisù</i>	<i>Mango</i>
<i>Pistacchio</i>	<i>Liquirizia</i>	<i>Cocco</i>
<i>Bacio</i>		<i>Banana</i>
<i>Yogurt</i>		<i>Mela</i>
<i>Gianduia</i>		<i>Ananas</i>
<i>Vaniglia</i>		<i>Kivi</i>



Verfügbar für  
Disponibile su

**DIVA**

**KALEIDO**

**STRATOS**

**SUPERCAPRI**

# Drei verschiedene Kühlsysteme

Tre differenti sistemi di refrigerazione

Verfügbar für  
Disponibile su

ΔIVA

KALEIDO

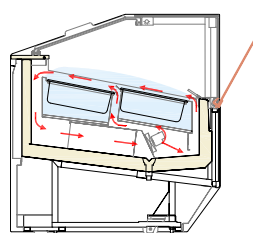
STARTOS

SUPERCAPRI



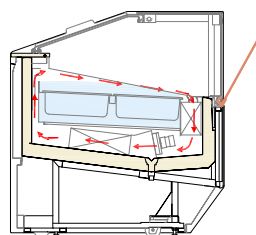
**Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.**

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



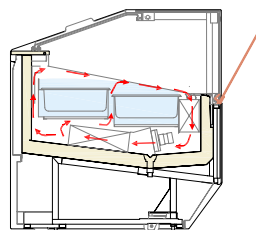
**Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.**

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.










PLUS



PLUS 1



PLUS 2

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

# millennium 2.0

Gelato







PISTACCHIO  
CIOCCOLATO  
CREMA  
VANIGLIA  
ZUPPA INGLESE  
STRACCIATELLA  
NUTELLA

CAJOU  
MERINGA  
FIORDILATTE  
NOCCIOLA  
AMARENA  
FRAGOLA

LIMONE  
MENTA

# millennium 2.0

**H** 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)

### 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

Beheizte Beheiztes Isolierglas

### Öffnungssystem

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

### Bedienseitig

- Schiebetüren aus Plexiglas
- Nachrollo

### 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)

### 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 Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

### Piano di servizio

Acciaio inox

### Illuminazione

Led 5700 K

### Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



ST

LX







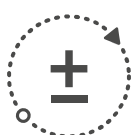
R290



Reverse  
cycle

7

Climatic  
class



Dual  
temperature





**Millennium Gelato**

		<b>120</b>	<b>155</b>	<b>170</b>
<b>External dimensions (LxDxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	LX ST	1166 x 1080 x 1356 mm 1166 x 1054 x 1356 mm	1496 x 1080 x 1356 mm 1496 x 1054 x 1356 mm	1661 x 1080 x 1356 mm 1661 x 1054 x 1356 mm
<b>Capacity (gross/net)</b> Capacità (lorda/netta)	LX ST	630 / 118 lt	870 / 160 lt	970 / 181 lt
<b>Net weight</b> Peso netto		200 kg	230 kg	260 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione		<b>Ventilated</b> Ventilata		
<b>Refrigerant</b> Refrigerante		R290		
<b>Climatic class</b> Classe climatica		7		
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH		
<b>Cabinet capacity range</b> Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
<b>Product temperature</b> Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
<b>Compressor (q.ty - type)</b> Compressore (q.tà - tipologia)		<b>1 - Hermetic</b> 1 - Ermetico	<b>2 - Hermetics</b> 2 - Ermetici	
<b>Defrost</b> Sbrinamento		<b>Reverse Cycle</b> Inversione di Ciclo		
<b>Power supply</b> Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
<b>Electrical input (standard)</b> Assorbimento elettrico		1050 W / 5,1 A	1690 W / 8,3 A	1800 W / 8,9 A
<b>Electrical input (defrost)</b> Assorbimento elettrico		1400 W / 6,6 A	2340 W / 12,4 A	2450 W / 13,3 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled  
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

**Setup**

Allestimento

<b>5 Lt</b> 360 x 165 x 120 H		12	16	18
<b>5 Lt</b> 360 x 250 x 80 H		8	10	12
<b>Ice cream stick container</b> Vaschetta stecchi		8	10	12
<b>Single portion container</b> Vaschetta monoporzioni		8	10	12
<b>Pastry Tray</b> Vassoio pasticceria		1046 x 720 mm	1376 x 720 mm	1541 x 720 mm
<b>Shelf</b> Mensola		1034 x 240 mm	1364 x 240 mm	1529 x 240 mm

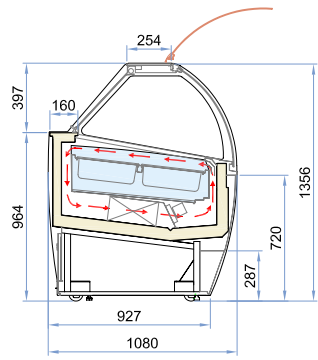
**Accessori**

Accessories

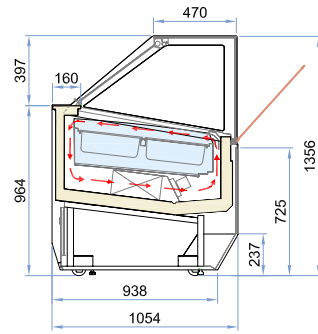
<b>Grey cone holder</b> Portaconi completo grigio		•	•	•
<b>Cone holder complete of toppings container</b> Portaconi completo di vaschette portagranelle		•	•	•
<b>Console scoop washer with shower</b> Console lavaporzionate con doccia		•	•	•
<b>Console scoop washer with water tap</b> Console lavaporzionate con rubinetto		•	•	•

190	220
1826 x 1080 x 1356 mm	2156 x 1080 x 1356 mm
1826 x 1054 x 1356 mm	2156 x 1054 x 1356 mm
1080 / 201 lt	1300 / 241 lt
310 kg	360 kg
<b>Ventilated</b> Ventilata	
R290	
7	
35 °C / 75 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
<b>2 - Hermetics</b> 2 - Ermetici	
<b>Reverse Cycle</b> 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

LX



ST



20	24
12	16
12	16
12	16
1706 x 720 mm	2036 x 720 mm
1694 x 240 mm	2024 x 240 mm

•	•
•	•
•	•
•	•

Available colours - Colori disponibili

Front panel (1) and Grid (2)  
Pannello frontale (1) e Griglia (2)

- RAL 9003
- RAL on request
- **Standard / Di serie**

Side panels (3)  
Fianchi laterali

- RAL 9003
- RAL on request
- **Standard / Di serie**



# DELTA







# DELTA

H 117

T 80

B 120

Gelato



T1  
Temperatur

#### Installation

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

#### Dual Zone

Zwei getrennt voneinander regelbaren Zonen (6+6) wodurch sich Produktgruppen mit unterschiedlichen Temperaturbedarf gleichzeitig ausstellen lassen. (Max. 10 °C Unterschied zwischen beiden Seiten)

#### Kältemittel

- R290 (steckerfertig)
- R452A (extern)

#### Kühlung

Querstrom Luftführung (Patentiert)

#### Abtauung

- Heißgas (R290 steckerfertig)
- Zyklus-Inversion (R452A extern)

#### 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, esclusivamente possibile con uso di unità condensatrici ISA)

#### Dual Zone

Due zone (6+6) a temperatura differenziata indipendente (max 10 °C di differenza tra la parte destra e la parte sinistra della vasca)

#### Refrigerante

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

#### Refrigerazione

Ventilazione laterale (Patented)

#### Sbrinamento

- Gas caldo (R290 plug-in)
- Inversione di ciclo (R452A remoto)

#### 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

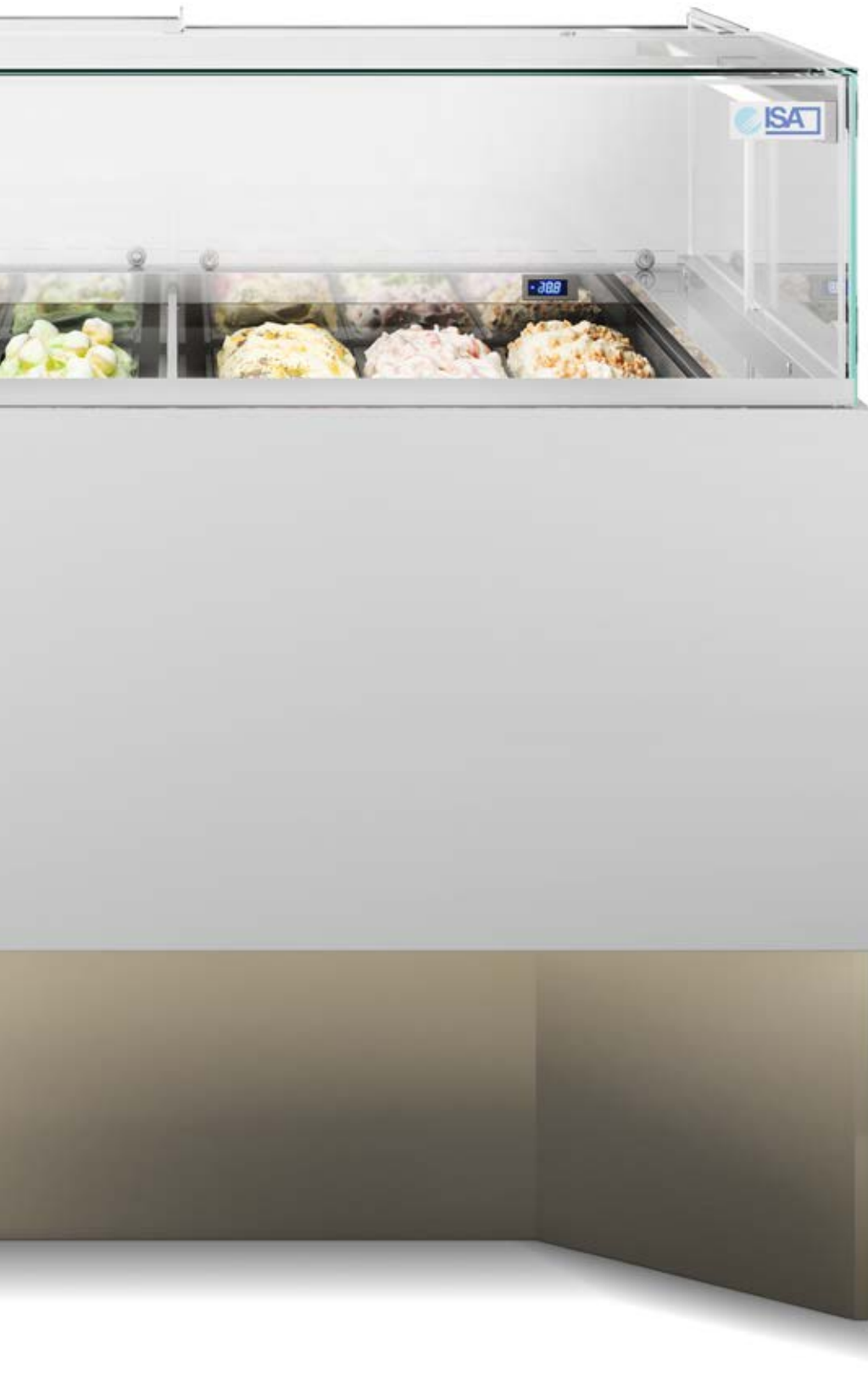
Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



**T1**  
Temperatur



**T2**  
Temperatur



**PATENTIERE QUERSTROM  
LUFTFÜHRUNG  
VENTILAZIONE LATERALE**  
PATENTED TECHNOLOGY

<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1276 x 831 x 1170 / 1229 mm
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	180 / 130 lt
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	150 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung - Ventilata</b>
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290 (Plug-in) R452A (extern)
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 % RF
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	2 Hermetic - 2 Ermetici
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	Heißgas - Gas caldo (R290) <b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion - Inversione di ciclo (R404A)</b>
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1350 W / 7,4 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> 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

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





### Farbvarianten - Colori disponibili

**Frontblende (1) - Seitenblende (3)**  
Pannello frontale (1) - Fianchi laterali (3)

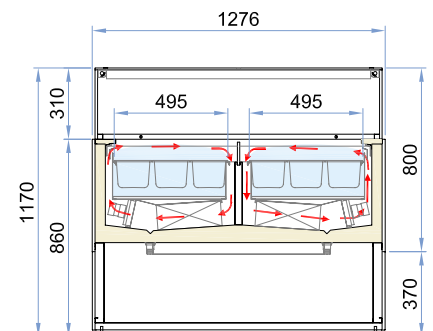
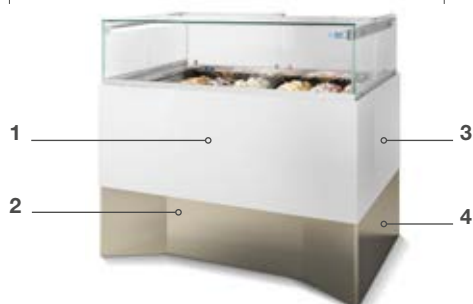
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL 7022
-  RAL auf Anfrage

serienmäßig  
Di serie

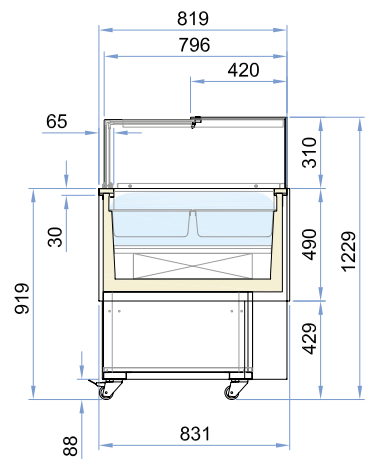
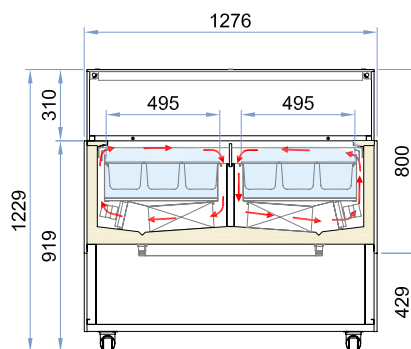
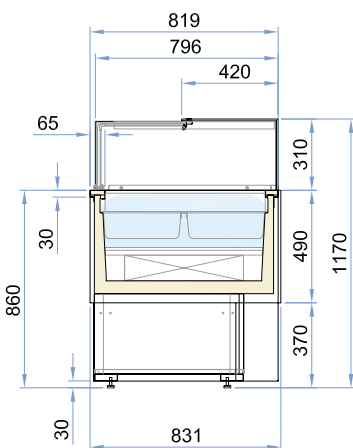
**Sockelblende (2) - Sockelblende Seitenteile (4)**  
Basamento (2) - Basamenti laterali (4)

-  Bronze
-  RAL 9003
-  RAL 9005
-  RAL auf Anfrage

serienmäßig  
Di serie







# ONESHOW



Oneshow Built-in 170

Oneshow Built-in 120





Oneshow Stand 120+120

# 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






120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	-
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	210 kg		280 kg	
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata			
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290			
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4	3	4	3
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico			
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1000 W / 5,1 A	860 W / 5,4 A	1650 W / 7,8 A	1000 W / 5,6 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1700 W / 8 A	70 W / 0,4 A	3500 W / 15,6 A	70 W / 0,4 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
<b>Rundbehälter aus Polycarbonat</b> Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		4	-	6	-
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		4	-	6	-




## Farbvarianten - Colori disponibili

### Frontblende (1) Pannello frontale

-  RAL 9003
-  RAL auf Anfrage
-  Holz auf Anfrage
-  Corian™ Glacier White
-  Fenix™ 0030 White Alaska






serienmäßig  
Di serie

### Front Gitter (2) Griglia frontale

-  RAL 9003
-  RAL auf Anfrage
-  Edelstahl ANSI 304

serienmäßig  
Di serie

### Seitenblende (3) Fianchi laterali

-  RAL 9003
-  RAL auf Anfrage
-  Holz auf Anfrage
-  Corian™ Glacier White
-  Fenix™ 0030 White Alaska

serienmäßig  
Di serie

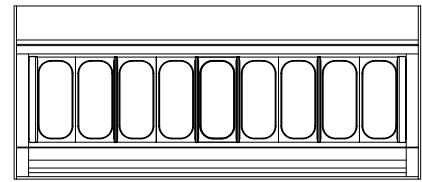
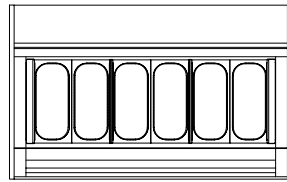
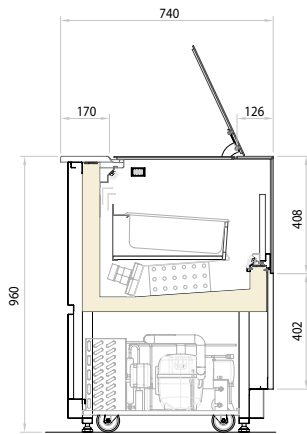


# Oneshow **Free**

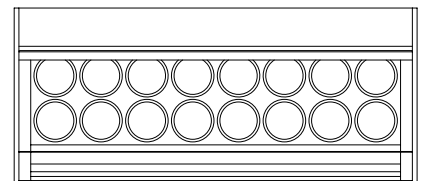
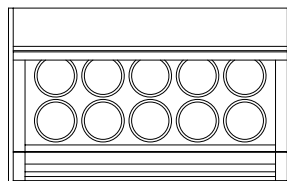
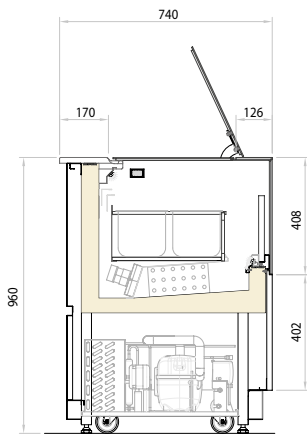
L120

L170

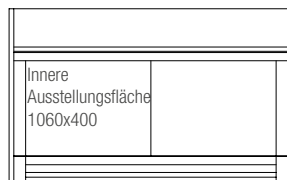
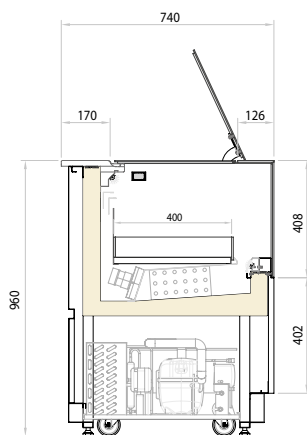
Gelato containers



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 (steckerfertig)
- 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






120		170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	210 kg		280 kg	
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata			
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290			
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4	3	4	3
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Hermetisch</b> 1 Ermetico			
<b>Abtauung</b> Sbrinamento	<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore	<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1000 W / 5,1 A	860 W / 5,4 A	1650 W / 7,8 A	1000 W / 5,6 A
<b>Anschlusswert (Abtauung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1700 W / 8 A	70 W / 0,4 A	3500 W / 15,6 A	70 W / 0,4 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

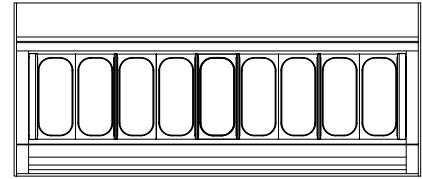
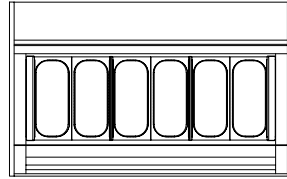
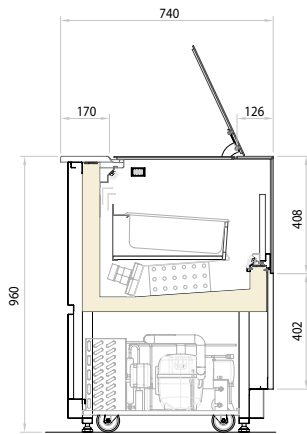
<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
<b>Rundbehälter aus Polycarbonat</b> Carapine in policarbonato Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		4	-	6	-
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		4	-	6	-

# Oneshow **Built-In**

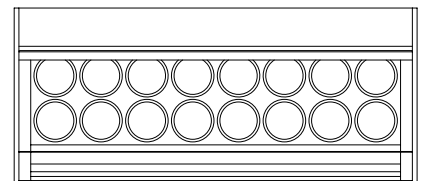
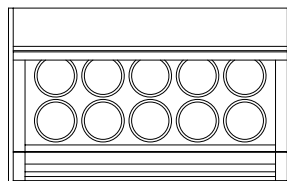
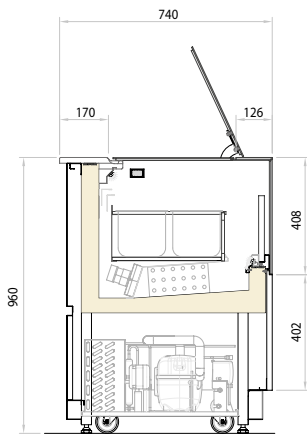
L120

L170

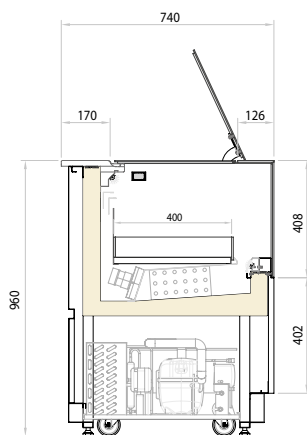
Gelato containers



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)

## 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

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

Piedini regolabili in altezza



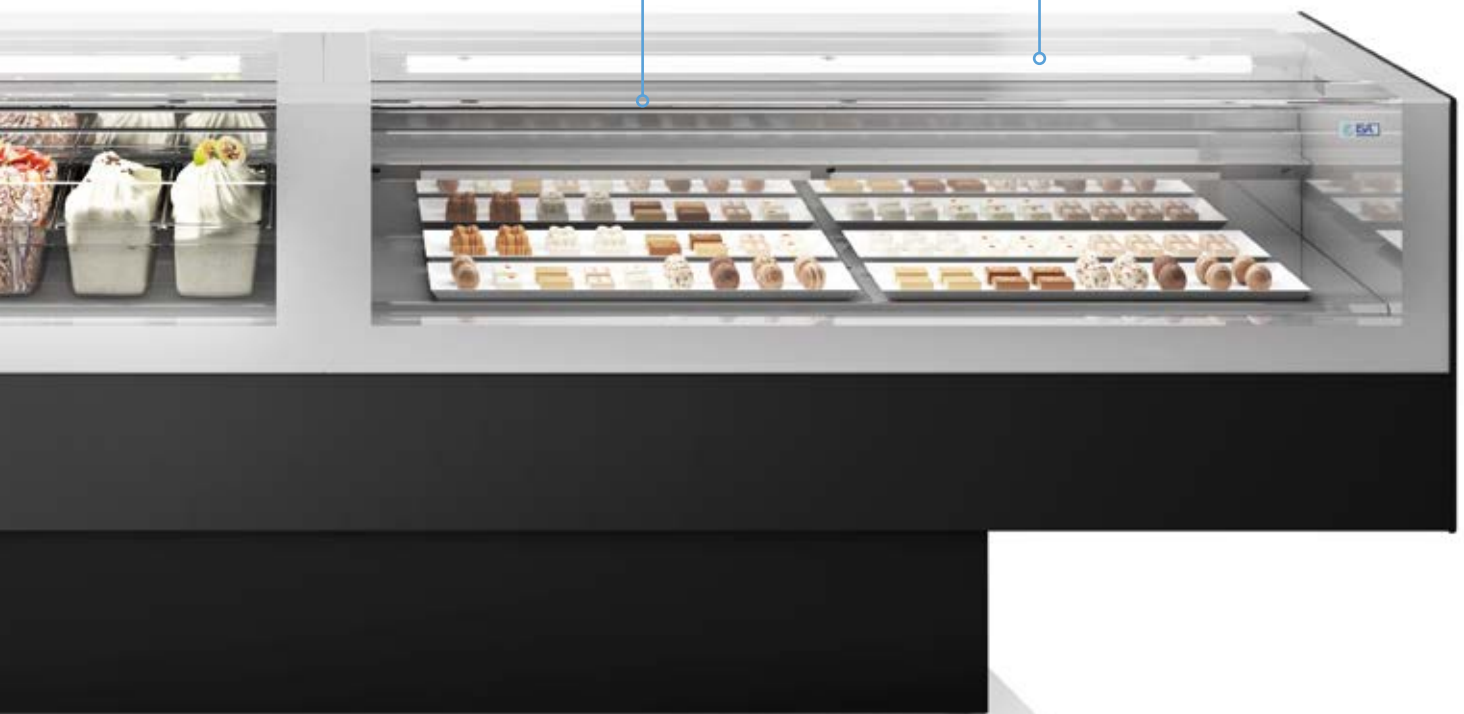


**Frontscheibe**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro frontale**  
Stratificato riscaldato

**Zahlplatte**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro superiore**  
Stratificato riscaldato



# Oneshow Base






120+120		170+170	
Gelato	Pastry • Chocolate	Gelato	Pastry • Chocolate

<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm		3370 x 740 x 960 mm	
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-	804 / 204 lt	-
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	380 kg		510 kg	
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata			
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290			
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4	3	4	3
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>2 Hermetisch</b> 2 Ermetici			
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	2000 W / 10,2 A	1720 W / 10,8 A	3300 W / 15,6 A	2000 W / 11,2 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	3400 W / 16 A	140 W / 0,8 A	7000 W / 31,2 A	160 W / 0,9 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

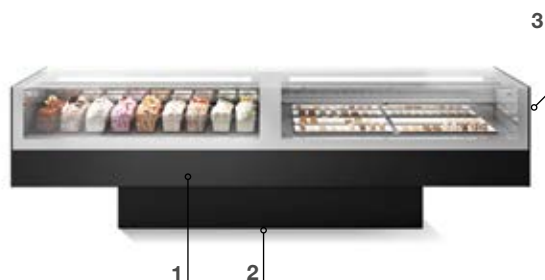
## Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		6+6	-	9+9	-
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		4+4	-	6+6	-
<b>Rundbehälter aus Polycarbonat</b> Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-	16+16	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		4+4	-	6+6	-
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		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
<b>serienmäßig</b> Di serie	<b>serienmäßig</b> Di serie	<b>serienmäßig</b> Di serie

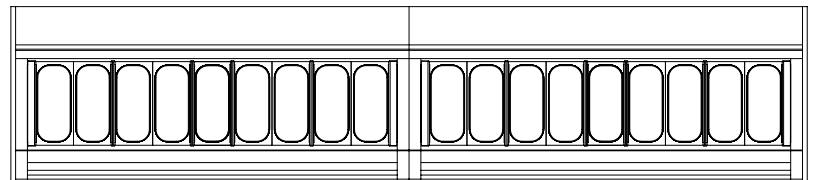
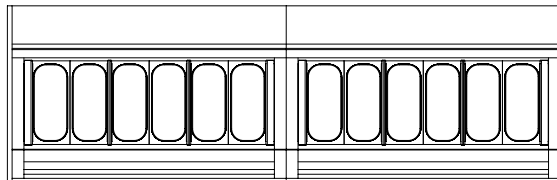
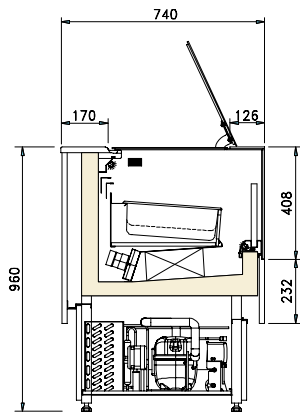


# Oneshow Base

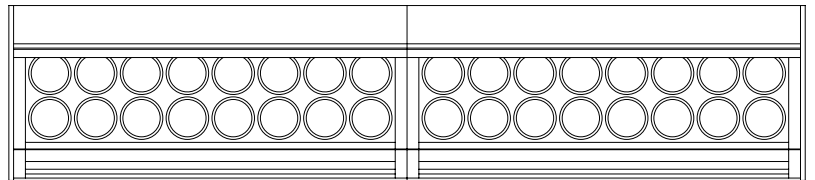
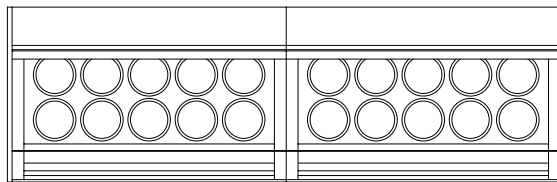
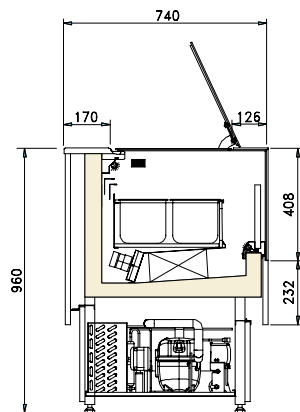
L120+120

L170+170

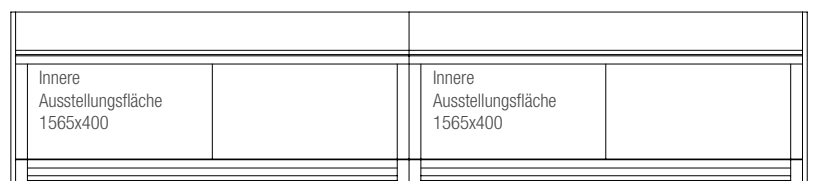
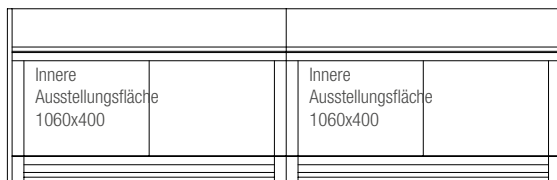
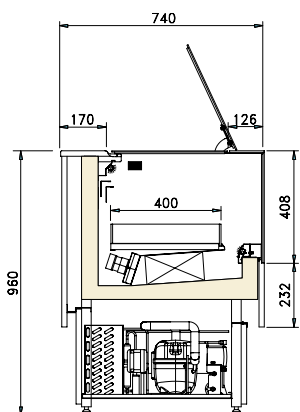
Gelato container



Gelato carapine



Pastry



# Oneshow Stand

**H** 96

**T** 74

**B** 120+120

**Gelato • Pastry • Chocolate**

## Installation

- Steckerfertig

## Temperatur

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

## Kältemittel

R290 (steckerfertige)

## 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

Sockel

## Installazione

- Plug-in

## Temperatura

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

## Refrigerante

R290

## 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

Piedistallo







**Frontscheibe**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro frontale**  
Stratificato riscaldato

**Zahlplatte**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro superiore**  
Stratificato riscaldato

# Oneshow Stand






120+120	
Gelato	Pastry • Chocolate

<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm	
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	545 / 138 lt	-
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	380 kg	
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata	
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R290	
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4	3
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	25 °C UT / 60 %RF
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C	-
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	2 Hermetisch 2 Ermetici	
<b>Abtaugung</b> Sbrinamento	<b>Abtaugung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo	<b>Off Cycle</b> Fermata compressore
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	2000 W / 10,2 A	1720 W / 10,8 A
<b>Anschlusswert (Abtaugung)</b> Assorbimento elettrico (sbrinamento)	3400 W / 16 A	140 W / 0,8 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		6+6	-
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		4+4	-
<b>Rundbehälter aus Polycarbonat</b> Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h		10+10	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		4+4	-
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		4+4	-

## Farbvarianten - Colori disponibili

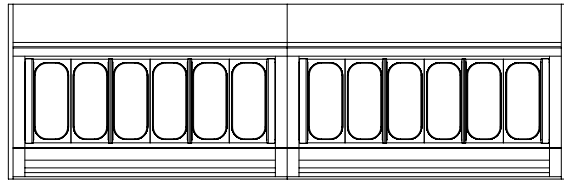
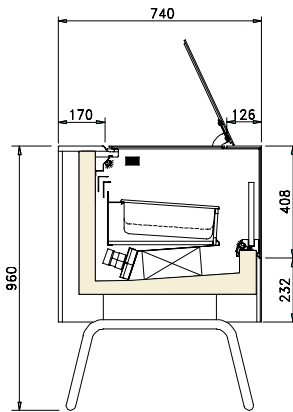
<b>Frontblende (1)</b> Pannello frontale	<b>Sockel (2)</b> Piedistallo	<b>Seitenblende (3)</b> Fianchi laterali
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fenix™ 0030 White Alaska</li> <li> Holz auf Anfrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> RAL auf Anfrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fenix™ 0030 White Alaska</li> <li> Holz auf Anfrage</li> </ul>
<b>serienmäßig</b> Di serie	<b>serienmäßig</b> Di serie	<b>serienmäßig</b> Di serie



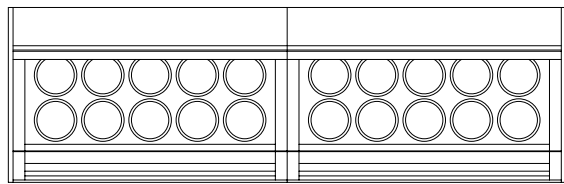
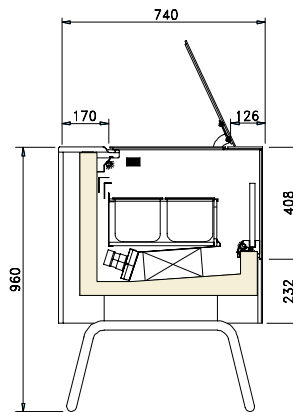
# Oneshow Stand

L120+120

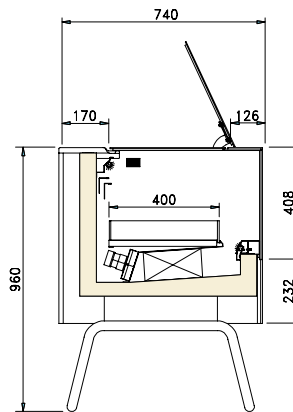
Gelato containers



Gelato carapine



Pastry





# SUPERSHOW









# SUPERSHOW

**H** 117 • 135

**T** 110

**B** 120 • 155 • 170 • 190 • 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

R452A

### 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

R452A

### 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



**Frontscheibe**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro frontale**  
Stratificato riscaldato

**Zahlplatte**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe  
(mit Schalter)

**Vetro superiore**  
Stratificato riscaldato  
(disattivabile)

**Seitenscheibe**  
Beheiztes Isolierglas

**Vetri laterali**  
Doppi (Camera) 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	155	170
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 H135	1187 x 1105 x 1170 mm 1187 x 1105 x 1350 mm	1517 x 1105 x 1170 mm 1517 x 1105 x 1350 mm	1682 x 1105 x 1170 mm 1682 x 1105 x 1350 mm
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	H117 H135	685 / 147 lt 824 / 147 lt	901 / 193 lt 1083 / 193 lt	1009 / 216 lt 1212 / 216 lt
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	H117 H135	320 kg 331 kg	368 kg 382 kg	409 kg 419 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione	<b>Umluftkühlung</b> Ventilata			
<b>Kältemittel</b> Refrigerante	R452A			
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica	4			
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF			
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione	-20/+2 °C			
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto	-16/-14 °C			
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)	<b>1 Halb-Hermetisch</b> 1 Semi-Ermetico			
<b>Abtauung</b> Sbrinamento	<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo			
<b>Technische Daten</b> Alimentazione	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
<b>Anschlusswert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)	1740 W / 3,1 A	2470 W / 6,3 A	2780 W / 6,8 A	
<b>Anschlusswert (Abtauung)</b> 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	16	18
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	10	12
<b>5 l (Trapezförmig)</b> 360 x 185 x 120 h		-	-	-
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		•	•	•
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		•	•	•
<b>Pâtisserie-Tablett</b> Vassoi pasticceria		•	•	•

### Farbvarianten - Colori disponibili

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

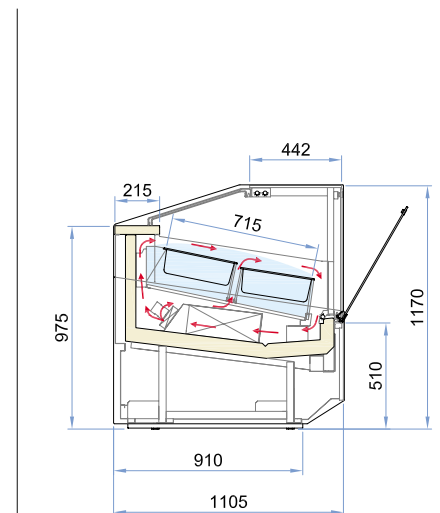




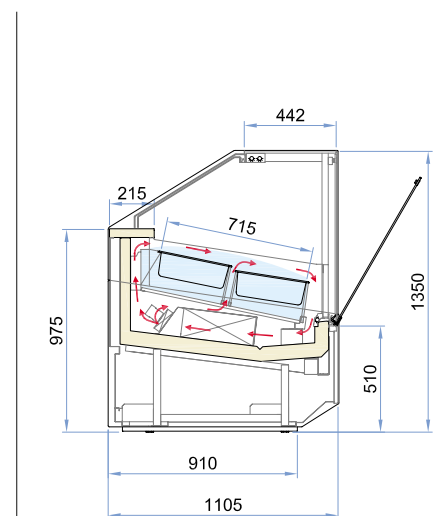
190	220	AE45
1847 x 1105 x 1170 mm	2177 x 1105 x 1170 mm	1847 x 1105 x 1170 mm
1847 x 1105 x 1350 mm	2177 x 1105 x 1350 mm	1847 x 1105 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1332 / 285 lt	901 / 193 lt
1341 / 239 lt	1600 / 285 lt	1082 / 193 lt
459 kg	510 kg	400 kg
468 kg	520 kg	410 kg
<b>Umluftkühlung</b> Ventilata		
R452A		
4		
30 °C UT / 55 %RF		
-20/+2 °C		
-16/-14 °C		
<b>1 Halb-Hermetisch</b> 1 Semi-Ermetico		
<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
3600 W / 9,7 A	3950 W / 9,9 A	2300 W / 5,5 A
4600 W / 10,8 A	5040 W / 11,4 A	3600 W / 8,5 A

20	24	13
12	16	9
-	-	14
•	•	9
•	•	9
•	•	•

## H117



## H135



# SHOW







**BUONO  
BUONO**  
il gelato artigianale

# SHOW

**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

R452A

### 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

R452A

### 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





**Frontscheibe**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**Vetro frontale**  
Stratificato riscaldato

**Zahlplatte**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe  
(mit Schalter)

**Vetro superiore**  
Stratificato riscaldato  
(disattivabile)

**Seitenscheibe**  
Beheizbare Doppelglas-Scheibe

**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	155	170
<b>Abmessungen außen (BxTxH)</b> Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 H135	1172 x 1104 x 1170 mm 1172 x 1104 x 1350 mm	1502 x 1104 x 1170 mm 1502 x 1104 x 1350 mm	1667 x 1104 x 1170 mm 1667 x 1104 x 1350 mm
<b>Kapazität (Brutto / Netto)</b> Capacità (lorda/netta)	H117 H135	685 / 147 lt 824 / 147 lt	901 / 193 lt 1083 / 193 lt	1009 / 216 lt 1212 / 216 lt
<b>Gewicht Netto</b> Peso netto	H117 H135	330 kg 340 kg	390 kg 400 kg	425 kg 435 kg
<b>Kühlung</b> Refrigerazione		<b>Umluftkühlung</b> Ventilata		
<b>Kältemittel</b> Refrigerante		R452A		
<b>Klimaklasse</b> Classe climatica		4		
<b>Betriebsbedingungen</b> Condizioni ambientali		30 °C UT / 55 %RF		
<b>Temperaturbereich Vitrine</b> Temperatura di regolazione		-20/+2 °C		
<b>Produkttemperatur</b> Temperatura prodotto		-16/-14 °C		
<b>Kompressor</b> Compressore (tipologia)		<b>1 Halb-Hermetisch</b> 1 Semi-Ermetico		
<b>Abtauung</b> Sbrinamento		<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> Inversione di Ciclo		
<b>Technische Daten</b> Alimentazione		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
<b>Anschlußwert (Dauerbetrieb)</b> Assorbimento elettrico (regime)		1740 W / 3,1 A	2470 W / 6,3 A	2780 W / 6,8 A
<b>Anschlußwert (Abtauung)</b> 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

<b>5 l</b> 360 x 165 x 120 h		12	16	18
<b>5 l</b> 360 x 250 x 80 h		8	10	12
<b>Halterung für Stieleis</b> Vaschetta stecchi		8	10	12
<b>Tablett für Monoportionen</b> Vaschetta monoporzioni		8	10	12
<b>Pâtisserie-Tablett</b> Vassoio 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

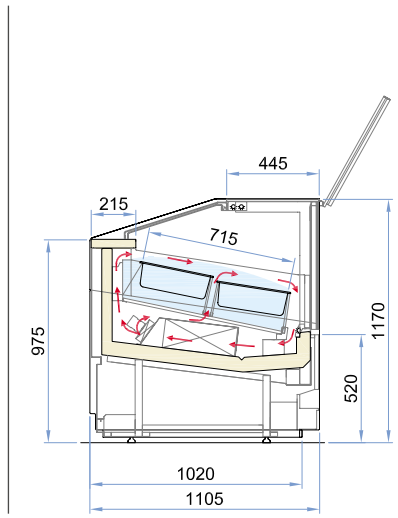
<b>190</b>	<b>220</b>
------------	------------

1832 x 1104 x 1170 mm	2162 x 1104 x 1170 mm
1832 x 1104 x 1350 mm	2162 x 1104 x 1350 mm
1116 / 239 lt	1332 / 285 lt
1341 / 239 lt	1600 / 285 lt
460 kg	525 kg
470 kg	535 kg
<b>Umluftkühlung</b> Ventilata	
R452A	
4	
30 °C / 55 %RH	
-20/+2 °C	
-16/-14 °C	
<b>1 Halb-Hermetisch</b> 1 Semi-Ermetico	
<b>Abtauung durch Zyklus-Inversion</b> 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

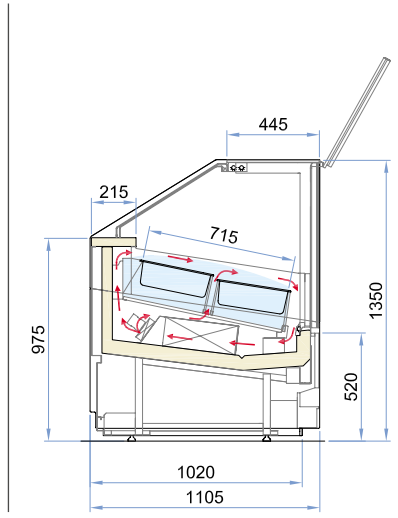
20	24
12	16
12	16
12	16
•	•



### H117



### H135





# CRISTAL TOWER







# Cristal Tower 70 LH

**H** 161

**T** 74

**B** 75

**Gelato • Pastry**

## Installation

steckerfertig

## Ausführung

Antibeschlagssystem (optional)

## Temperatur

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

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statisch (Gelato) mod. RS

## Kompressor

Hermetisch

## Abtaugung

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

## Klimaklasse

4

## Frontscheibe / Seitenscheibe

Doppelglas

## Seitenscheibe

Doppelglas

## Öffnungssystem

Selbstschließendes 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

Ventilata (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statica (Gelato) mod. RS

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo (Gelato) mod. RV  
Fermata compressore  
(Pastry/Chocolate) 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 70

H 206

T 74

B 75

Gelato • Pastry

## Installation

steckerfertig

## Ausführung

Antibeslagssystem (optional)

## Temperatur

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

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statisch (Gelato) mod. RS

## Kompressor

Hermetisch

## Abtauung

Heißgas (Gelato) mod. RV  
Kompressorstop (Pastry/  
Chocolate) 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

Ventilata (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statica (Gelato) mod. RS

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo (Gelato) mod. RV  
Fermata compressore  
(Pastry/Chocolate) 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 90 LH

H 161

T 74

B 93

Gelato • Pastry

## Installation

steckerfertig

## Ausführung

Antibeslagssystem (optional)

## Temperatur

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

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statisch (Gelato) mod. RS

## Kompressor

Hermetisch

## Abtaugung

Heißgas (Gelato) mod. RV  
Kompressorstop (Pastry/  
Chocolate) 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

Ventilata (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statica (Gelato) mod. RS

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo (Gelato) mod. RV  
Fermata compressore  
(Pastry/Chocolate) 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 90

H 206

T 74

B 93

Gelato • Pastry

## Installation

steckerfertig

## Ausführung

Antibesschlagssystem (optional)

## Temperatur

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

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statisch (Gelato) mod. RS

## Kompressor

Hermetisch

## Abtaugung

Heißgas (Gelato) mod. RV  
Kompressorstop (Pastry/  
Chocolate) 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

Ventilata (Gelato/Pastry/  
Chocolate) mod. RV  
Statica (Gelato) mod. RS

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas caldo (Gelato) mod. RV  
Fermata compressore  
(Pastry/Chocolate) 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

## Temperatur

-16 / -14 °C

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung

## Kompressor

Hermetisch

## Abtauung

Heißgas

## Klimaklasse

4

## Zahlplatte

Einfaches Sicherheitsglas

## Frontscheibe

Einfaches Sicherheitsglas

## Seitenscheibe

Einfaches Sicherheitsglas

## Öffnungssystem

Edelstahl

## Bedienseitig

- Räder (2) mit Speichen
- Rad (1) schwenkend mit Bremse

## Installazione

- Plug-in

## Temperatura

-16 / -14 °C

## Refrigerante

R290

## Refrigerazione

Ventilata

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas Caldo

## Classe Climatica

4

## Vetro superiore

Vetro singolo temperato

## Vetro frontale

Vetro singolo temperato

## Vetri laterali

Vetro singolo temperato

## Piano di servizio

Acciaio inox

## Movimentazione

- Ruote (2) con raggi
- Ruota (1) pivottante con freno





# Il Carrettino **Carapine**

**H** 210

**T** 130

**B** 200

**Gelato**

## Installation

- steckerfertig

## Temperatur

-16 / -14 °C

## Kältemittel

R290

## Kühlung

Umluftkühlung

## Kompressor

Hermetisch

## Abtauung

Heißgas

## Klimaklasse

4

## Zahlplatte

Einfaches Sicherheitsglas

## Frontscheibe

Einfaches Sicherheitsglas

## Seitenscheibe

Einfaches Sicherheitsglas

## Öffnungssystem

Edelstahl

## Bedienseitig

- Räder (2) mit Speichen
- Rad (1) schwenkend mit Bremse

## Installazione

- Plug-in

## Temperatura

-16 / -14 °C

## Refrigerante

R290

## Refrigerazione

Ventilata

## Compressore

Ermetico

## Sbrinamento

Gas Caldo

## Classe Climatica

4

## Vetro superiore

Vetro singolo temperato

## Vetro frontale

Vetro singolo temperato

## Vetri laterali

Vetro singolo temperato

## Piano di servizio

Acciaio inox

## Movimentazione

- Ruote (2) con raggi
- Ruota (1) pivotante con freno









# Kelly unzählige Möglichkeiten





# Kelly Funktionen



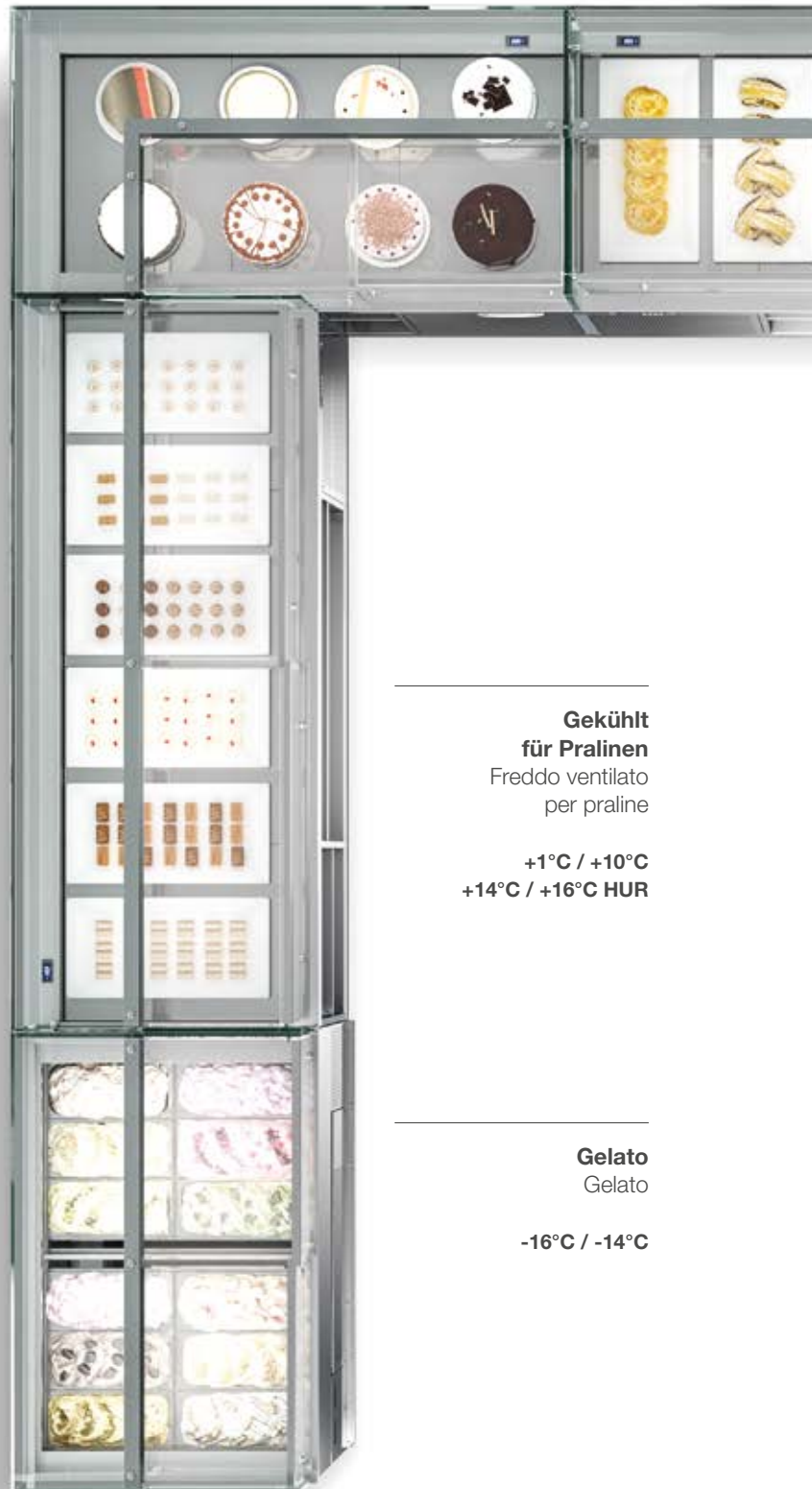
R290

Mit der Serie Kelly können Sie Ihre Waren optimal und mit neuester Technik präsentieren: Patisserieprodukte, Speiseeis, Kuchen, Torten und Snacks. Zu jeder Tageszeit das perfekte Angebot.

Con Kelly conservi, organizzi e presenti a regola d'arte tutti i tuoi prodotti, in ogni momento della giornata: dolci, gelati, torte, pasticceria, snack, gastronomia, sfizioserie per l'happy hour e pietanze per il pranzo o la cena.

**Umluftkühlung**  
Freddo ventilato

+1°C / +10°C



**Gekühlt  
für Pralinen**

Freddo ventilato  
per praline

+1°C / +10°C  
+14°C / +16°C HUR

**Gelato**  
Gelato

-16°C / -14°C



**Umluft Kühlung**  
Freddo ventilato

+1°C / +10°C

**Trockene Wärme**  
Vetrina Caldo Secco

+65°C



**Umluftkühlung mit Wärme  
Platte (Umschaltbar)**

Freddo ventilato  
con piano caldo

+4°C / +8°C  
+65°C

**Kuchen**  
Pasticceria fredda

-14°C / -12°C

**Eis am Stiel/ Eisbecher**  
Stecchi/Monoporzioni

-16°C / -14°C

# 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



**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.

**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





Neu 2020

# Kompaktes Design, hohe Kapazität, großartige Vielseitigkeit. Die neue Metro







# Kompaktes Design, hohe Kapazität, großartige Vielseitigkeit. **Die neue Metro**



## Metro **ST**

**H** 117  
**T** 80  
**B** 100 - 130

**Gebäck**  
**Schokolade**  
**Warme Snacks**  
**Kalte Snacks**  
**Getränke**

## Metro **ST Self**

**H** 117  
**T** 80  
**B** 100 - 130

**Warme Snacks**  
**Kalte Snacks**  
**Getränke**



**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.**

Visibilità 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 135**  
**T 80**  
**B 100 - 130**

**Gebäck**  
**Schokolade**  
**Warme Snacks**  
**Kalte Snacks**  
**Getränke**

## Metro **ST Self**

**H 135**  
**T 80**  
**B 100 - 130**

**Warme Snacks**  
**Kalte Snacks**  
**Getränke**

# Labor

H 209

T 95

B 71

Tiefkühl-Lagerschrank Umluftkühlung  
Tiefkühl-Lagerschrank statische Kühlung

**Installation**  
steckerfertig

**Energieklasse**  
D

**Standardausstattung**

- plastifizierte Gitter GN 2/1 (530x720 mm): 5 Stück
- Schloss mit Schlüssel

**Kapazität Eiscreme-Behälter**  
60 max (5 lt - 120H)

**Temperatur**

- +2/+5 °C (TN/Kühler)
- -18/-15 °C (TB/Froster)

**Kältemittel**  
R290

**Kühlung**

- Umluft (RV TB - RV TN)
- Statisch mit Ventilator (RS/RV TB)

**Kompressor**  
Hermetisch

**Abtaugung**

- Automatische Abtaugung
- Heißgas (RV TB)
- Manuell (RS/RV TB)

**Klimaklasse**  
5 (40 °C / 40% RF)

**Öffnungssystem**  
Schwingtür mit Magnetsichtung, Türanschlag wechselbar

**Equipment**

- Justierbare Stellfüße
- Lenkrollen mit Bremse (optional)

**Verkleidung außen**  
Rostfreier Edelstahl AISI 304

**Verkleidung innen**  
Rostfreier Edelstahl AISI 304

**Installazione**  
Plug-in

**Classe energetica**  
D

**Dotazione**

- 5 Griglie plastificate Gastronorm 2/1 (530x720 mm)
- Serratura porta con chiave

**Capacità vaschette gelato**  
60 max (5 lt - 120H)

**Temperatura**

- +2/+5 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

**Refrigerante**  
R290

**Refrigerazione**

- Ventilata (RV TB - RV TN)
- Statica con ventilatore (RS/RV TB)

**Compressore**  
Ermetico

**Sbrinamento**

- Fermata compressore (RV TN)
- Gas caldo (RV TB)
- Manuale (RS/RV TB)

**Classe Climatica**  
5 (40 °C / 40% RH)

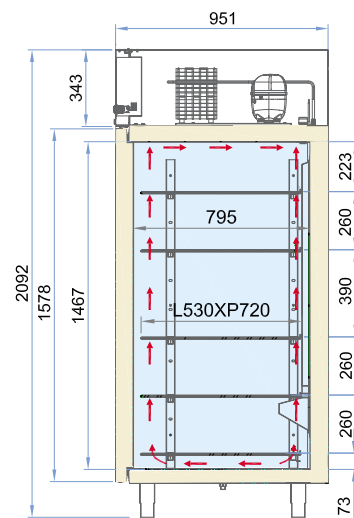
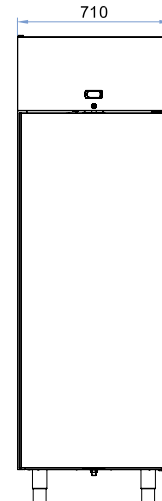
**Apertura**  
Porta con ritorno automatico reversibile

**Basamento**

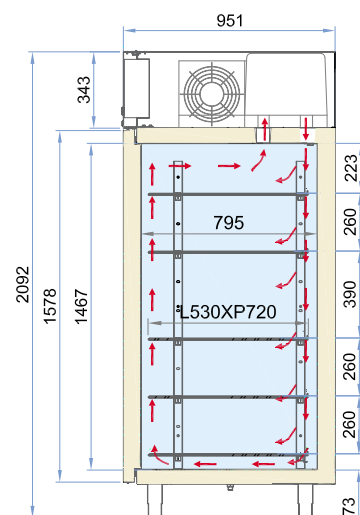
- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (optional)

**Esterno**  
Acciaio Inox AISI 304

**Interno**  
Acciaio Inox AISI 304



RS/RV TB



RV TN  
RV TB





# 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 Eiscafé, 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](http://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

## T5





## 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.

T8



T12



T16



# Gourmet

**HIZONE**

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



**Rock and Rock**  
von Philippe Starck



Lumière

Factory Blues



Factory Swing



Ginza District



Tribeca District



Combo

# 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





ISA nasce in Umbria, nel cuore di quell'Italia rinomata in tutto il mondo per la sua eccellenza artigiana, industriale e creativa. Con quattro stabilimenti e la presenza in oltre 100 mercati globali ISA è uno dei player al mondo più importanti del mercato dell'arredamento per locali pubblici, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria e dell'arredamento professionale.

ISA was established in Umbria, in the heart of Italy, a nation that is famed all over the world for its artisan, industrial and creative excellence. With four sites and the presence in over 100 global markets, ISA is one of the most important players on furniture market for public places, ice cream display cabinets, pastry display cases and professional furniture.

ISA nait en Ombrie, au milieu de cette partie-là d'Italie célèbre dans tout le monde pour son excellence artisanale, industrielle et créative. Avec quatre usines et en étant sur plus de 100 marchés globaux, ISA est un des joueurs les plus importants sur le marché international de l'ameublement pour locaux publiques, de vitrines et d'armoires d'exposition réfrigérées pour glacerie et pâtisserie et de l'ameublement professionnel.

ISA wurde im Herzen Italiens, in Umbrien, gegründet. Dieser Ort ist weltweit für Handwerkskunst, industrielles Wissen und Kreativität bekannt. Mit vier Werken und Werksvertretungen in mehr als 100 Ländern, ist ISA einer der wichtigsten Player auf dem weltweiten Markt für Vitrinen und Kühlschränke, für die Eisdiele-, Café- und Konditorei-Branche.

ISA nace en Umbria, en el corazón de una Italia de renombre en todo el mundo por su artesanía, industria y creatividad excelentes. Con cuatro establecimientos y presente en más de 100 mercados globales, ISA es uno de los principales protagonistas mundiales del mercado del mobiliario profesional y de locales públicos así como de los expositores y refrigeradores para heladería y pastelería.



ISO 14064

La ISA S.p.A. nell'ambito del continuo miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri modelli.

In the interest of continual product improvements, ISA S.p.A. reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.





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

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

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel. +49 40 766183-0  
Fax +49 40 770799  
hamburg@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  
F. +39 075 800 09 00

E. [customerservice@isaitaly.com](mailto:customerservice@isaitaly.com)

[www.isaitaly.com](http://www.isaitaly.com)

