



Collection

A CHI FA DEL GELATO LA SUA PASSIONE
E LA SUA OPERA D'ARTE E LA PORTA IN TUTTO IL MONDO,
IFI DEDICA QUESTO CATALOGO DI VETRINA GELATO.
PERCHÉ OGNI OPERA D'ARTE VA CONSERVATA
ED ESPOSTA, ESALTANDOLA E RENDENDOLA UNICA.

IFI is dedicating this catalog of gelato display cases to the people who make gelato into a passion and an art form, taking it all around the world. Because any work of art deserves to be carefully displayed and conserved, to bring out its best and to make it unique.

A ceux qui font du gelato leur passion et leur œuvre d'art en diffusant le gelato partout dans le monde, IFI dédie ce catalogue aux vitrines pour gelato. Parce que tout œuvre d'art doit être conservée et exposée, tout en l'exaltant et en la rendant exclusive.

IFI stellt diesen Katalog von Gelato Vitrinen allen zur Verfügung, die das Gelato zu einer Leidenschaft und einem Kunstwerk machen und es in die ganze Welt exportieren. Jedes Kunstwerk muß aufbewahrt, ausgestellt, hervorgehoben und einzigartig gemacht werden.

A quien hace del gelato su pasión y su obra de arte y la lleva por todo el mundo, IFI dedica este catálogo de vitrinas gelato. Porque cualquier obra de arte hay que conservarla y exponerla, exaltándola y haciéndola única.



IFI, LA SCELTA MIGLIORE. ECCO PERCHE'.

IFI - THE BEST CHOICE. HERE'S WHY_IFI, LE MEILLEUR CHOIX. VOICI POURQUOI
IFI - DIE BESTE WAHL. DAFÜR GIBT ES VIELE GRÜNDE_IFI: LA MEJOR OPCIÓN. HE AQUÍ LA RAZÓN

SCREEN E LUNETTE HCS

IL SISTEMA DI CHIUSURA ERMETICA HCS È COMPOSTO DA:

- PANNELLO DI CHIUSURA ERMETICA IN VETRORESINA ADATTO ALL'USO ALIMENTARE REALIZZATO CON 2 STRATI DI VETRORESINA CON INTERCAPEDINE IN POLIURETANO
- SENSORE DI CHIUSURA
- SISTEMA RDF (REDUCED DEFROSTING FREQUENCY).

Screen and Lunette HCS

The HERMETIC CLOSURE SYSTEM (HCS) is made up by:

- Hermetic closure panel in fiberglass suitable for food contact and constructed with 2 fibreglass layers and polyurethane insulated air space
- Closure sensor
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) system.

Screen et Lunette HCS

Le SYSTÈME DE FERMETURE HERMÉTIQUE HCS est composé de

- Panneau de fermeture hermétique en fibres de verre apte au contact alimentaire, réalisé avec 2 couches de fibres de verre et un espace d'isolation en polyuréthane
- Capteur de fermeture
- Système RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Screen und Lunette HCS

Das HERMETISCHE VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ besteht aus:

- Dem hermetischen Abschlusspaneel aus Fiberglas: es ist mit den 2 Schichten aus Fiberglas und einem Zwischenraum aus Polyurethan für Nahrungszwecke geeignet
- Dem Schliesssensor
- Dem RDF "Reduced Defrosting Frequency"-System.

Screen y Lunette HCS

El SISTEMA DE CIERRE HERMÉTICO HCS está compuesto por

- Panel de cierre hermético en fibra de vidrio adecuado para uso alimentario realizado con 2 capas de fibra de vidrio con cámara de aire para el aislamiento en poliuretano
- Sensor de cierre
- Sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency).



Screen HCS

I PLUS DI HCS E I SUOI VANTAGGI RISPETTO A SCORREVOLI E TENDINE

Advantages of HCS and its benefits with respect to sliding doors and blinds

Les plus de HCS et ses avantages par rapport aux coulissants et aux rideaux

Die Vorzüge von HCS und die Vorteile in Bezug auf Schiebetüren und Rollo

Las ventajas de HCS estas son las ventajas respecto a otros sistemas con correderas y cortinas

1. IL PANNELLO POSTERIORE, AGILE ED ERGONOMICO DA MANEGGIARE PER TUTTI NEL SUO SCORRIMENTO VERSO L'ALTO E VERSO IL BASSO, È PIÙ PRATICO. APERTO, CONSENTE A PIÙ OPERATORI CONTEMPORANEAMENTE DI LAVORARE IN TOTALE CONFORT, CON LA MASSIMA EFFICIENZA.

1. The back panel, which is quick and easy to handle by everyone as it slides up and down, is more practical. When open, it allows several operators to work at the same time in total comfort and with maximum efficiency.

1. Le panneau arrière, facile à manipuler et ergonomique, est plus pratique à faire coulisser vers le haut et vers le bas. Ouvert, il permet à plusieurs opérateurs de travailler simultanément avec un confort total et une efficacité maximale.

1. Die Rückwand ist bei allen Verschiebungen nach oben und nach unten leicht und ergonomisch zu bedienen und praktischer. Geöffnet ermöglicht sie die komfortable und damit höchst effiziente Arbeit von mehreren Bedienern gleichzeitig;

1. El panel posterior, cómodo y ergonómico de manejar para todos gracias a su deslizamiento arriba y abajo, es más práctico. Cuando está abierto permite que varios operadores trabajen cómodamente a la vez y con la máxima eficiencia.

2. GRAZIE AL NUMERO DI SBRINAMENTI RIDOTTO (IL SISTEMA HCS ATTIVA GLI SBRINAMENTI IN BASE AL TEMPO DI EFFETTIVA APERTURA DELLA VETRINA INVECE CHE A INTERVALLI DI TEMPO PREIMPOSTATI), IL GELATO È MIGLIORE NELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NELL'ASPETTO.

2. Thanks to the reduced frequency of defrosting (the HCS system activates defrosting based on how long the display case is actually open rather than at preset intervals), the gelato is better in terms of organoleptic characteristics and appearance.

2. Grâce à la réduction du nombre de dégivrages (le système HCS active les dégivrages sur la base du temps effectif d'ouverture de la vitrine et non à des intervalles de temps prééglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

2. Dank der verringerten Abtauungen (das HCS-System aktiviert die Abtauungen in Bezug auf die tatsächliche Öffnungszeit der Vitrine anstatt nach voreingestellten Zeitintervallen) sind die organoleptischen Eigenschaften und das Aussehen des Gelato besser.

2. Gracias al reducido número de desescarches (el sistema HCS activa los desescarches en función del tiempo efectivo que la vitrina permanece abierta y no a intervalos de tiempo predeterminados), el gelato es mejor en cuanto a características organolépticas y aspecto.



3. IL SISTEMA HCS ESALTA L'IGIENE: IL PANNELLO CHE SCORRE LUNGO LA VETRINA NON RACCOGLIE SPORCIZIA DESTINATA A FINIRE SUL GELATO IN FORMA DI CONDENSA O PER CADUTA DIRETTA; INOLTRE, NIENTE GUIDE PER GLI SCORREVOLI O AGGANCI PER LA TENDINA, RICETTACOLI DI BATTERI, MA LINEE ESSENZIALI, FACILI DA PULIRE.

3. The HCS system focuses on hygiene: the panel, which slides along the display case, does not collect dirt that ends up on the gelato in the form of condensate or drops directly onto it; in addition, no guides are needed for the sliding doors or hooks for the blind which collect bacteria, but it has essential lines that are easy to clean.

3. Le système HCS garantit une hygiène absolue: le panneau, qui coulisse le long de la vitrine, reste propre de sorte que la saleté ne se dépose pas sur le gelato sous forme de condensation ou par chute directe ; de plus, les guides des portes coulissantes ou les crochets du rideau, qui sont des nids à microbes, ont été éliminés pour laisser la place à des lignes essentielles faciles à nettoyer.

3. Das HCS-System erhöht die Hygiene: das entlang der Vitrine verlaufende Paneel fängt keine Verschmutzungen auf, die als Kondenswasser oder durch indirektes Hineinfallen in das Eis gelangen können; außerdem gibt es keine Führungen für Schiebetüren oder Kupplungen für das Rollo, die Bakterienherde darstellen, sondern nur essentielle, leicht zu reinigende Linien;

3. El sistema HCS potencia la higiene: el panel, que se desliza a lo largo de la vitrina, no recoge la suciedad destinada a acabar sobre el gelato en forma de condensación o por caída directa. Además, no hacen falta las guías para las correderas o los ganchos para la cortina, fuentes de bacterias: solo líneas esenciales fáciles de limpiar.



4. OLTRE A ESPORRE IL GELATO, LA VETRINA, CHIUSA ERMETICAMENTE, PUÒ FUNGERE DA ARMADIO REFRIGERATO.

4. As well as displaying gelato, hermetically closed display cases can be used as storage freezer.

4. En plus de l'exposition du gelato, la vitrine sert également d'armoire frigorifique grâce à sa fermeture hermétique.

4. Die Vitrine ist nicht nur zur Ausstellung des Gelato bestimmt, sondern ist auch hermetisch geschlossen und dient als Tiefkühlschrank;

4. Además de exponer el gelato, la vitrina también tiene la función de armario refrigerado gracias a su cierre hermético;



5. LE VETRINE CON SISTEMA HCS CONSENTONO DI RISPARMIARE GRAZIE AL MINOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA, ALLA MAGGIOR DURATA DEL COMPRESSORE E ALL'ASSENZA DI USURA DEL PANNELLO (RISPETTO ALLO SCORREVOLE IN PLEXIGLAS E AL MECCANISMO DI RIAVOLGIMENTO DELLA TENDINA).

5. Display cases with the HCS system allow savings as they use less electricity and use the compressor for longer and the panel does not wear (compared with the Plexiglas sliding door and the blind roller mechanism).

5. Les vitrines avec système HCS permettent des économies, grâce à la réduction de la consommation d'énergie, à l'augmentation de la durée du compresseur et à l'absence d'usure du panneau (par rapport au coulissant en plexiglas et au mécanisme d'enroulement du rideau).

5. Die Vitrinen mit HCS-System ermöglichen eine Einsparung aufgrund des verringerten Energieverbrauchs, der längeren Lebensdauer des Kompressors und des ausbleibenden Verschleißes des Paneels (im Vergleich zu Schiebetüren aus Plexiglas und durch den Aufrollmechanismus des Rollos).

5. Las vitrinas con HCS permiten ahorrar gracias al menor consumo de energía eléctrica, la mayor duración del compresor y la ausencia de desgaste del panel (respecto a la corredera en plexiglas y al mecanismo de enrollado de la cortina).



Lunette HCS

Screen HCS



LE VETRINE IFI: PERFETTA COIBENTAZIONE PER UN GRANDE RISPARMIO ENERGETICO ED UN GELATO SEMPRE FRESCO COME APPENA FATTO

LA SCOCCA È REALIZZATA IN MONOBLOCCO SCHIUMATO PER INIEZIONE CON POLIURETANO A DENSITÀ 40 KG/M³. IL TAGLIO TERMICO È REALIZZATO CON PROFILI IN PVC SCHIUMATI E QUINDI INTEGRALI CON LA SCOCCA. QUESTO SIGNIFICA UN PERFETTO ISOLAMENTO CHE PROTEGGE DAGLI SBALZI ESTERNI DI TEMPERATURA E PERMETTE UNA MIGLIORE EFFICIENZA ENERGETICA PER L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE.

IFI display cases: perfect insulation for great energy saving and always fresh gelato, like just made

The body is a monobloc of polyurethane foam injected at a density of 40 kg/m³. Thermal insulation through foamed PVC profiles integral with the body. This means perfect insulation protecting the display case against sudden rises/falls in temperature as well as better energy efficiency of the refrigeration system.

Les vitrines IFI : isolation parfaite gage de grandes économies d'énergie et de glaces toujours fraîches comme si elles venaient d'être produites

La structure est de type monobloc avec injection mousse de polyuréthane à densité de 40 kg/m³. L'isolation thermique est réalisée avec des profils PVC injectés de mousse et intégrés à la structure. De telles caractéristiques permettent d'obtenir une isolation parfaite qui protège contre les écarts de température externe et qui permet de garantir une meilleure efficacité énergétique pour le système de réfrigération.

IFI Vitrinen: Perfekte Isolierung für eine deutliche Energieeinsparung und ein Gelato, das stets so frisch ist, als wäre es eben erst zubereitet worden

Die aus einem Stück hergestellte Außenstruktur wurde durch Einspritzen von Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m³ geschäumt. Die thermische Sperre wird durch geschäumte PVC-Profile erzielt, die eine Einheit mit der Außenstruktur bilden. Das bedeutet eine perfekte Isolierung, die vor äußeren Temperaturschwankungen schützt und für eine bessere energetische Effizienz der Kälteanlage sorgt.

Vitrinas IFI: aislamiento perfecto para un gran ahorro de energía y un gelato siempre tan fresco como si estuviera recién hecho

El casco consta de un monobloque espumado por inyección de poliuretano a una densidad de 40 Kg/m³. El corte térmico se realiza con perfiles de PVC espumados que forman parte integral del casco. Esto se traduce en un aislamiento perfecto que ofrece protección contra los cambios de temperatura externos y permite obtener una mayor eficiencia energética del sistema de refrigeración.

SBRINAMENTI PIU' VELOCI PER UN MIGLIORE MANTENIMENTO DEL GELATO

LA SCOCCA È IN ACCIAIO SIA INTERNAMENTE CHE ESTERNAMENTE A TOTALE PROTEZIONE DELL'ISOLAMENTO IN POLIURETANO SCHIUMATO A 40 KG/M³, MENTRE IL FONDO INTERNO DELLA VASCA È IN ALLUMINIO. A CONTATTO DELL'ALLUMINIO, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA SCHIUMATA, SI TROVA LA SERPENTINA RISCALDANTE, CHE ENTRA IN FUNZIONE DURANTE GLI SBRINAMENTI (GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO). QUESTO PER SFRUTTARE LE MIGLIORI PROPRIETÀ CONDUTTIVE DELL'ALLUMINIO RISPETTO ALL'ACCIAIO, COSÌ DA DISTRIBUIRE MEGLIO IL RISCALDAMENTO SUL PIANO PER SBRINARE PIÙ VELOCEMENTE ED UNIFORMEMENTE. LO SBRINAMENTO RISULTA MOLTO PIÙ VELOCE RIDUCENDO DI CONSEGUENZA LO SHOCK TERMICO CHE IL GELATO SUBISCE DURANTE QUESTO PROCESSO NECESSARIO.

FASTER DEFROSTING for better gelato preservation

The body is enclosed in steel both externally and internally providing complete protection of the 40 kg/m³ polyurethane foam insulation, while the interior tank bottom is made of aluminium. The heating element is fitted in the foamed structure in contact with the aluminium and starts functioning during defrosting (hot gas or cycle inversion). As aluminium has better conductive properties than steel, the heat is more quickly and evenly distributed over the surface. Defrosting is hence much faster, consequently reducing the thermal shock to the gelato during this necessary process.

DÉGIVRAGES PLUS RAPIDES gage de meilleure conservation des glaces

La structure interne et externe est en acier avec protection totale de l'isolation en mousse de polyuréthane à densité de 40 kg/m³, tandis que le fond interne du bac est en aluminium. Au contact de l'aluminium, à l'intérieur de la structure injectée de mousse, se trouve le serpentin de chauffage qui intervient durant les dégivrages (gaz chaud ou inversion de cycle). Cette caractéristique permet d'exploiter les propriétés supérieures de conduction de l'aluminium par rapport à celles de l'acier, de façon à mieux distribuer la chaleur sur le plan pour assurer un dégivrage plus rapide et uniforme. Le dégivrage est extrêmement rapide et réduit par conséquent le choc thermique que le gelato subit durant cette opération nécessaire.

SCHNELLERES ABTAUEN für eine bessere Konservierung des Gelato

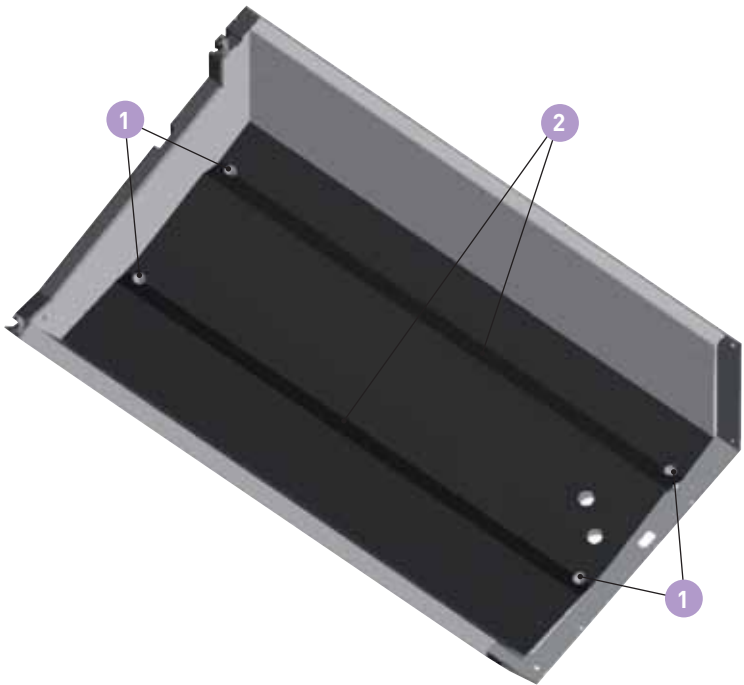
Die Außenstruktur besteht sowohl auf der Innen- als auch auf der Außenseite aus Stahl, um die geschäumte Isolierung aus Polyurethan mit einer Dichte von 40 Kg/m³ vollständig zu schützen. Der Innenboden der Wanne ist hingegen aus Aluminium gefertigt. Im Inneren der geschäumten Struktur befindet sich eine Heizschlange, die am Aluminium anliegt und während des Abtauens (mittels Warmgas oder Zyklusinversion) in Funktion tritt. Dadurch wird die im Vergleich zum Stahl bessere Leitfähigkeit des Aluminiums genutzt, um die Wärme besser auf der abzutauenden Fläche zu verteilen, wodurch das Abtauen schneller und gleichmäßiger erfolgt. Durch das schnellere Abtauen wird der Temperaturschock vermindert, dem das Gelato während dieses notwendigen Vorgangs ausgesetzt ist.

DESESCARCHE MÁS RÁPIDO para mantener mejor el gelato

El casco es de acero por dentro y por fuera, protegiendo completamente la espuma aislante de poliuretano espumado a 40 Kg/m³, mientras que el fondo interno de la cuba es de aluminio. Dentro de la estructura espumada, en contacto con el aluminio, se encuentra en el serpentín de calentamiento, que entra en función durante las fases de desescarche (por gas caliente o inversión de ciclo). Así se aprovechan las propiedades conductoras del aluminio - mejores que las del acero - para optimizar la distribución del calentamiento en la superficie y descongelar con mayor rapidez y uniformidad. El desescarche es mucho más rápida, por lo que reduce el impacto térmico del gelato durante este proceso necesario.

4 FORI PER LO SMALTIMENTO DELL'ACQUA DI SBRINAMENTO, PER ELIMINARLA IN QUALUNQUE SITUAZIONE, CON QUALSIASI PENDENZA

SUL FONDO DELLA VASCA SCHIUMATA SONO PRESENTI 4 FORI DI SCARICO, DUE PER OGNI EVAPORATORE AI SUOI ESTREMI. IN QUESTO MODO L'ACQUA DI SBRINAMENTO DI OGNI EVAPORATORE VIENE SUBITO ELIMINATA: QUESTO È IMPORTANTE SIA PER LA VELOCITÀ DI EVACUAZIONE CHE PER LA MASSIMA LIBERTÀ NEL GESTIRE GLI SBRINAMENTI, SIA SEPARATAMENTE CHE CONTEMPORANEAMENTE, SENZA NESSUN ACCUMULO D'ACQUA ALL'INTERNO DELLA VASCA. IL FATTO POI CHE I FORI SI TROVINO AI LATI DELLA VETRINA FA SÌ CHE ANCHE SE L'INSTALLAZIONE NON È PERFETTAMENTE IN PIANO L'ACQUA VIENE COMUNQUE EVACUATA SENZA PROBLEMI. QUESTA CARATTERISTICA È FONDAMENTALE, IN QUANTO, SE LA VETRINA NON È IN GRADO DI SMALTIRE COMPLETAMENTE L'ACQUA DURANTE GLI SBRINAMENTI, QUESTA POTREBBE ACCUMULARSI, GHIACCIARE E CREARE PROBLEMI DI INTASAMENTO CHE COMPROMETTONO IL BUON FUNZIONAMENTO DELLA VETRINA.



- 1

PILETTE DI SCARICO
CONDENSA

CONDENSATE
DISCHARGE HOLES

ORIFICES D'ÉVACUATION
CONDENSATION

KONDENSWASSERABFLÜSSE

PILETAS DE DESCARGA
DE CONDENSADO
- 2

CANALI DI SCOLO

DRAINAGE CHANNELS

CANAUX D'ÉCOULEMENT

ABFLUSSRINNEN

CANALES DE DESAGÜE

4 holes for draining the defrosting water in any condition at any gradient
There are four drain holes at the bottom sides of the foamed tank, two for each evaporator. That way the defrosting water of each evaporator is immediately drained out: this is important for fast drainage and allows you to defrost whenever and however you want, be it separately or simultaneously, and prevents water from accumulating in the tank. The fact that the holes are at the sides of the display case means that even if it is not installed perfectly level, the water can in any case drain out without any problems. This feature is fundamental, since should the water not be fully drained out, it would accumulate, freeze and create clogging problems that would compromise good functioning of the display case.

4 trous pour l'écoulement de l'eau de dégivrage, pour l'éliminer dans toute situation, quelle que soit la déclivité
Sur le fond du bac injecté de mousse, sont présents 4 trous d'écoulement, deux pour chaque évaporateur aux extrémités. De la sorte, l'eau de dégivrage de chaque évaporateur est aussitôt évacuée : il s'agit d'une caractéristique importante pour garantir la rapidité d'évacuation et pour garantir la plus grande liberté de gestion des dégivrages, aussi bien séparément que simultanément, sans aucune accumulation d'eau à l'intérieur du bac. Le fait que les trous se trouvent sur les côtés de la vitrine permet d'évacuer l'eau quand bien même la vitrine ne serait pas parfaitement à l'horizontale. Cette caractéristique est essentielle dans la mesure où, si la vitrine n'est pas en mesure d'éliminer complètement l'eau durant les dégivrages, cette eau pourrait s'accumuler, geler et obstruer les conduits et causer des problèmes de fonctionnement de la vitrine.

4 Löcher, damit das Tauwasser in jeder Lage und Neigung abfließen kann
Auf dem geschäumten Wannenboden befinden sich 4 Abflusslöcher, jeweils eines an jedem Ende der zwei Verdampfer. Dadurch wird das Tauwasser jedes Verdampfers sofort abgeleitet: Dies wirkt sich vorteilhaft auf die Abflussgeschwindigkeit aus und die Abtauvorgänge können beliebig entweder separat oder gleichzeitig durchgeführt werden, ohne dass die Gefahr einer Wasseransammlung in der Wanne besteht. Dadurch, dass sich die Löcher an der Seite der Vitrine befinden, wird das Wasser auch dann problemlos abgeleitet, wenn die Vitrine nicht vollkommen eben aufgestellt wurde. Diese Eigenschaft ist äußerst wichtig, denn wenn das Wasser beim Abtauen nicht komplett abfließt, kann es zu Wasseransammlungen kommen, die vereisen und den einwandfreien Betrieb der Vitrine durch Verstopfungen beeinträchtigen könnten.

4 orificios de desagüe para eliminar el agua de desescarche en cualquier situación y con cualquier pendiente
En el fondo de la cuba espumada hay 4 orificios de desagüe: dos para cada evaporador situado en sus extremos. De esta manera, se desagua inmediatamente el agua de desescarche de cada evaporador: esto es importante en términos de velocidad de eliminación y libertad de gestión de la desescarche, ya sea independiente o simultáneamente, sin acumulación alguna de agua en la cuba. Además, la posición de los orificios a los lados de la vitrina permite eliminar el agua sin ningún problema aunque el equipo no esté perfectamente nivelado. Esta característica es fundamental, pues si la vitrina no logra eliminar completamente el agua durante el desescarche, esta podría acumularse, congelarse y crear obstrucciones que afectarían su buen funcionamiento.



TEST IN CAMERA CLIMATICA

TUTTE LE VETRINE GELATO VENGONO TESTATE IN CAMERA CLIMATICA, INSIEME ALLA PROPRIA UNITÀ CONDENSATRICE. IN CASO DI VETRINA CON MOTORE REMOTO, VIENE COMUNQUE TESTATO ANCHE IL MOTORE RELATIVO A QUELLA VETRINA SPECIFICA, SIMULANDO LE STESS E CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE. ALL'INTERNO DELLA CAMERA CLIMATICA NUMEROSE SONDE VENGONO INSERITE NEI PUNTI NEVRALGICI DELLA VETRINA: NELLE VASCHETTE GELATO, SULLE GRIGLIE DI ENTRATA E USCITA DELL'ARIA, IN ENTRATA E USCITA DEGLI EVAPORATORI, SUI TUBI DI MANDATA E DI ASPIRAZIONE DEL GAS, ALL'USCITA DEL CONDENSATORE, SUI VETRI LATERALI E FRONTALE. TUTTE LE INFORMAZIONI OTTENUTE DALLE SONDE VENGONO RACCOLTE DAL CENTRO ELABORAZIONE CHE MEDIANTE UN SOFTWARE SPECIFICO IFI ANALIZZA I DATI E LI CONFRONTA CON I PARAMETRI DI COLLAUDO E BUON FUNZIONAMENTO. IL SISTEMA ARCHIVIA TUTTI I COLLAUDI PER AVERE SEMPRE DISPONIBILI TUTTI I PARAMETRI DEL PRODOTTO. CON ALMENO 8 ORE DI TEST COMPLESSIVI POSITIVI LA VETRINA PUÒ DIRSI PERFETTAMENTE COLLAUDATA.

Testing in climatic chamber
All the gelato display cases are tested in a climatic chamber together with their condensing unit. If the display case has a remote motor, also the motor for that specific display case is tested, simulating the exact same conditions in which it will be installed. Numerous sensors are inserted in the climatic chamber at the nerve centres of the display case: gelato pans, air inlet and outlet grilles, evaporator inlet and outlet, gas delivery and intake tubes, condenser outlet, side and front glass panes. All the data obtained from the sensors is collected by the processing centre which by means of a specific IFI software analyses the data and compares it with the test parameters so that good functioning is ensured. All the test data is stored in the system so that all the product parameters are always available. If the display case tests positive for at least 8 hours, it is deemed perfectly tested.

Test en chambre climatique
Toutes les vitrines à gelato sont testées dans une chambre climatique, conjointement à l'unité de condensation. Dans le cas des vitrines avec moteur à distance, le moteur de la vitrine est également testé par simulation des conditions d'installation. À l'intérieur de la chambre climatique, de nombreuses sondes sont installées à hauteur des points critiques de la vitrine : dans les bacs, sur les grilles d'arrivée et de sortie d'air, en entrée et en sortie des évaporateurs, sur les tuyaux de refoulement et d'aspiration du gaz, à hauteur de la sortie du condensateur, sur les vitres latérales et sur la vitre frontale. Toutes les informations obtenues grâce aux sondes sont collectées par le centre de traitement qui, par l'intermédiaire d'un logiciel spécifique IFI, analyse les données et les compare aux paramètres de contrôle technique et de bon fonctionnement. Le système archive tous les contrôles techniques de telle sorte que tous les paramètres du produit soient toujours disponibles. À l'issue de 8 heures de test concluant, la vitrine est jugée performante.

Test in der Klimakammer
Alle Vitrinen wurden zusammen mit ihrer Kondensatoreinheit in der Klimakammer getestet. Bei Vitrinen mit Außenmotor wird immer auch der Motor der jeweiligen Vitrine unter Simulation der Installationsbedingungen geprüft. In der Klimakammer werden an den neuralgischen Stellen zahlreiche Sonden angebracht: in den Gelatowannen, an den Luftein- und -austrittsgittern, an den Ein- und Ausgängen der Verdampfer, an den Gaszufuhr- und -ansaugleitungen, am Ausgang des Kondensators und an den Seiten- und Frontscheiben. Alle von den Sonden erfassten Informationen werden vom Verarbeitungszentrum gesammelt, das die Daten mit Hilfe einer speziellen IFI Software analysiert und mit den Prüf- und Betriebsparametern vergleicht. Das System speichert sämtliche Tests, um stets auf alle Parameter des Produkts zurückgreifen zu können. Nach mindestens 8 vollständigen Tests mit positivem Ergebnis gilt eine Vitrine als perfekt geprüft.

Pruebas en cámara climática
Todas las vitrinas de gelato se someten a pruebas en una cámara climática junto a sus unidades de condensación. En caso de vitrinas con motor remoto, se prueba el motor de cada vitrina específica simulando las mismas condiciones de instalación. Dentro de la cámara climática hay varias sondas colocadas en los puntos determinantes de la vitrina: cubetas para el gelato, rejillas de entrada y salida del aire, entrada y salida de los evaporadores, tubos de impulsión y aspiración del gas, salida del condensador, cristales laterales y frontal. El centro de elaboración recopila toda la información obtenida por las sondas y, utilizando un software específico de IFI, analiza los datos y los compara con los parámetros de ensayo y buen funcionamiento. El sistema archiva todos los ensayos para disponer siempre de todos los parámetros del producto. El ensayo finaliza cuando la vitrina obtiene resultados positivos durante al menos 8 horas de pruebas generales.



REFRIGERAZIONE

LA REFRIGERAZIONE È SEMPRE VENTILATA. GLI EVAPORATORI SONO TUTTI VERNICIATI IN CATAFORESI, PROCESSO DI IMMERSIONE IN VERNICI ATTE A PROTEGGERE DALL'OSSIDAZIONE PROVOCATA DA GRASSI O POLVERI DI GELATO.

Refrigeration

Refrigeration is always ventilated. The evaporators are all painted by cataphoresis, a process whereby they are immersed in paints suited to protect them against oxidation caused by greases or powders in the gelato.

Réfrigération

La réfrigération est toujours ventilée. Les évaporateurs sont tous peints par traitement de cataphorèse, processus d'immersion dans des peintures qui permettent d'assurer une protection contre l'oxydation induite par les substances grasses ou les poudres de gelato.

Kühlung

Die Kühlung erfolgt immer ventiliert. Die Verdampfer wurden alle kataphoretisch lackiert, d.h. in Lacke getaucht, die vor Oxidation durch die im Gelato enthaltenen Fette oder Pulver schützen.

Refrigeración

La refrigeración siempre es ventilada. Todos los evaporadores se pintan por cataforesis, un proceso de pintura por inmersión que protege de la oxidación causada por las grasas y los polvos del gelato.



VETRI

I VETRI DELLE VETRINE IFI, SINGOLI O CAMERA, SONO PIROLITICI, RISCALDATI E TEMPERATI. IL VETRO PIROLITICO È TRATTATO CON UN PROTETTIVO RIFRANGENTE CHE LO RENDE MAGGIORMENTE REFRAATTARIO ALL'IRRAGGIAMENTO ESTERNO PER MANTENERE COSTANTE LA TEMPERATURA INTERNA. TALE PROTETTIVO È UN OSSIDO CONDUTTIVO CHE, SE ABBINATO ALLE PISTE ELETTRICHE, RISCALDA IL VETRO SU TUTTA LA SUA SUPERFICIE EVITANDO FORMAZIONI DI CONDENSA. RIGUARDO LA TEMPERA DEL VETRO, GIÀ DAL 2003 IFI HA ADOTTATO LA TECNICA DI STAMPAGGIO IN FORNI ORIZZONTALI, OTTENENDO VETRI ESTREMAMENTE RESISTENTI, CONFORMI ALLE PIÙ ESIGENTI NORMATIVE DI SICUREZZA, MA ANCHE PRIVI DI QUELLE ANTIESTETICHE IMPRONTE, TIPICHE DEI VETRI RICAVATI DA FORNI VERTICALI.

Glazing

The IFI display cases have pyrolytic, heated and tempered single- or double-glazing. The pyrolytic glass is treated with a protective coating that makes it more refractive to external radiation so that the internal temperature is maintained constant. This protective coating is a conductive oxide which, if coupled to electric tracks, heats the entire glass surface preventing the formation of condensate. As for toughening the glass, IFI already in 2003 adopted the horizontal furnace forming technique thus obtaining extremely resistant glass, not only conform to the strictest safety regulations, but also without the unattractive impressions typical of glass formed in vertical furnaces.

Vitres

Les vitres des vitrines IFI, simple ou double, sont de type pyrolytiques, chauffés et trempés. Le verre pyrolytique subit un traitement réfléchissant qui lui permet d'être davantage réfractaire aux rayonnements externes pour maintenir la température interne à un niveau constant. Cette protection est constituée d'un oxyde conducteur qui, associé à des pistes électriques, permet de chauffer le verre sur toute sa surface et d'éviter la formation de condensation. Concernant le trempage du verre, depuis 2003, IFI a adopté la technique du moulage dans des fours horizontaux, technique qui permet d'obtenir des verres extrêmement résistants, conformes aux normes de sécurité les plus rigoureuses et exempts d'empreintes indésirables au plan esthétique qui caractérisent les vitres produites dans des fours verticaux.

Scheiben

Die Scheiben der IFI Vitrinen mit Einfach- oder Doppelverglasung sind pyrolytisch, beheizt und gehärtet. Das pyrolytische Glas ist mit einer lichtbrechenden Schutzschicht behandelt, die es beständiger gegen Wärmebestrahlung macht, um so die Innentemperatur konstant zu halten. Diese Schutzschicht besteht aus einem leitfähigen Oxyd, das das Glas in Kombination mit den elektrischen Leitern erwärmt, um so die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden. Hinsichtlich der Härtung des Glases wendet IFI bereits seit 2003 ein Pressverfahren in Horizontalöfen an und stellt dabei äußerst widerstandsfähige Glasscheiben her, die den strengsten Sicherheitsbestimmungen entsprechen und keine unschönen Spuren aufweisen, wie sie für in Vertikalöfen hergestellte Glasscheiben typisch sind.

Cristales

Los cristales de las vitrinas IFI, ya sean individuales o de cámara, son pirolíticos, calentados y templados. Gracias al tratamiento con un protector reflector, el cristal pirolítico es más refractario a la irradiación externa para mantener constante la temperatura interna. Dicho protector es un óxido conductor que, al combinarse con las pistas eléctricas, calienta toda la superficie del cristal evitando así la formación de condensado. En cuanto al temple del cristal, en el año 2003 IFI adoptó la técnica de moldeo en hornos horizontales, obteniendo cristales sumamente resistentes y conformes a las más estrictas normativas de seguridad, que además están libres de las antiestéticas huellas que caracterizan los cristales obtenidos en hornos verticales.

CASTELLO VETRI GUARNIZIONI PER CHIUSURA ERMETICA

SU TUTTO IL PROFILO DELLA STRUTTURA IN ALLUMINIO SU CUI APPOGGIA IL VETRO, SONO FISSATE GUARNIZIONI AL SILICONE APPOSITE CHE SI COMPRIMONO QUANDO IL VETRO VIENE CHIUSO. IN QUESTO MODO LA CHIUSURA RISULTA COMPLETAMENTE STAGNA, ANCHE NELLE PARTI PIÙ DIFFICILI COME LA FESSURAZIONE NECESSARIA PER LA ROTAZIONE DEL VETRO STESSO. LE STESSE GUARNIZIONI SI TROVANO ANCHE NELLE CANALIZZAZIONI TRA DUE VETRINE.

Glass frames

Hermetic seals

Silicone seals are fitted along the entire profile of the aluminium framework on which the glass lid rests, which compress when the lid is closed. This ensures hermetic seal even of the most difficult parts like the slot in which the lid rotates. The same seals are also fitted in the ducts between two display cases.

Dôme vitrée

Garnitures de fermeture hermétique

Sur tout le profil de la structure en aluminium sur laquelle le verre repose, sont fixées des garnitures de silicone qui se compriment quand le verre est refermé. De la sorte, la fermeture est parfaitement hermétique, y compris à hauteur des endroits les plus critiques tels que la fente nécessaire à la rotation du verre. Les mêmes garnitures sont également présentes sur les canalisations entre les deux vitrines.



Scheibenrahmen Dichtungen

für eine hermetische Schließung

Im gesamten Profil der Aluminiumstruktur, an dem die Glasscheibe aufliegt, befinden sich spezielle Silikondichtungen, die beim Schließen der Scheibe zusammengedrückt werden. Dadurch wird eine vollkommen dichte Schließung erzielt, selbst an heiklen Stellen, wie zum Beispiel bei den für die Drehung der Scheibe notwendigen Zwischenräumen. Dieselben Dichtungen kommen auch an den Verbindungsstellen zweier Vitrinen zum Einsatz.

Campana de cristales

Junta de cierre hermético

Todo el perfil de la estructura de aluminio que sostiene el cristal tiene juntas de silicona que se comprimen cuando el cristal se cierra. Así se garantiza un cierre completamente estanco incluso en las partes más problemáticas, como la ranura necesaria para la rotación del cristal. Estas juntas también se encuentran en las canalizaciones situadas entre dos vitrinas.

CASTELLO VETRI SICUREZZA NELL'APERTURA

I VETRI SONO SOSTENUTI DA UNA STRUTTURA IN ALLUMINIO (ANODIZZATO O BRILLANTATO). L'APERTURA DEI VETRI È SERVO-ASSISTITA DA PISTONI A GAS DEL TIPO HYDRO-LIFT®. LA NORMALE TIPOLOGIA LIFT-O-MAT® FUNZIONA GRAZIE AD UNA FORZA CHE AGISCE IN UNA SOLA DIREZIONE. LA TIPOLOGIA HYDRO-LIFT®, INVECE, HA DUE FORZE CONTRAPPOSTE PER CUI IL MOVIMENTO PUÒ ESSERE ARRESTATO IN DIVERSE POSIZIONI. IN QUESTO MODO, IL VETRO NON PUÒ CHIUDERSI INAVVERTITAMENTE E MANTIENE SEMPRE L'ULTIMA POSIZIONE IN CUI È STATO FERMATO, ANCHE SE NON VIENE SORRETTO DALLA MANO.

Glass frames

Safe lid opening

The glass panes are supported by an aluminium framework (anodised or polished) and lid opening is servo-assisted by HYDRO-LIFT® gas struts. Unlike LIFT-O-MAT® gas struts that operate by means of a force acting in one direction only, HYDRO-LIFT® gas struts operate by means of two opposing forces so that lid movement can be stopped in different positions. That way, the glass lid cannot unintentionally be closed and always stays in the last position it was stopped at, even if not supported by hand.

Dôme vitrée

Sécurité d'ouverture

Les vitres sont soutenues par une structure en aluminium (anodisé ou brillanté). L'ouverture des vitres est servo-assistée par l'intermédiaire de pistons à gaz de type HYDRO-LIFT®. Le type standard LIFT-O-MAT® fonctionne grâce à la force qui agit dans une seule direction. En revanche le type HYDRO-LIFT® prévoit deux forces opposées l'une à l'autre qui permettent d'arrêter la vitre dans plusieurs positions. De la sorte, la vitre ne risque pas de se refermer subitement et reste dans la position où elle a été immobilisée, quand bien même ne serait-elle pas soutenue d'une main.

Scheibenrahmen

Sicherheit beim Öffnen

Die Glasscheiben werden von einer Aluminiumstruktur gehalten (eloxiert oder geschliffen). Die Öffnung erfolgt servounterstützt mit Hilfe von Gaskolben des Typs HYDRO-LIFT®. Der normale Typ LIFT-O-MAT® funktioniert dank einer Kraft, die in nur eine Richtung wirkt. Der Typ HYDRO-LIFT® hingegen verfügt über zwei entgegenwirkende Kräfte, weshalb die Bewegung in verschiedenen Positionen gestoppt werden kann. Dadurch kann sich die Glasscheibe nicht versehentlich schließen und behält immer die Stellung bei, in der die Öffnung unterbrochen wurde, ohne dabei mit der Hand gestützt zu werden.

Campana de cristales

Apertura segura

Los cristales se apoyan en una estructura de aluminio (anodizado o pulido). La apertura de los cristales cuenta con dirección asistida por pistones de gas de tipo HYDRO-LIFT®. La tipología LIFT-O-MAT® habitual funciona gracias a una fuerza que actúa en una sola dirección. Sin embargo, la tipología HYDRO-LIFT® tiene dos fuerzas contrapuestas que permiten detener el movimiento en distintas posiciones. Así es imposible cerrar inadvertidamente el cristal, que siempre se mantiene en la última posición en que se detuvo, incluso sin sostenerlo con las manos.





ILLUMINAZIONE A LED

L'ILLUMINAZIONE A LED (LIGHT EMITTING DIOD) È PRESENTE DI SERIE IN MOLTE DELLE VETRINE IFI. I LED PRESENTANO DIVERSI VANTAGGI RISPETTO ALLE TRADIZIONALI FONTI DI ILLUMINAZIONE:

- LUNGA DURATA DI FUNZIONAMENTO
- CONSUMO INFERIORE A PARITÀ DI LUMINOSITÀ
- BASSISSIMA PRODUZIONE DI CALORE
- RIDOTTI COSTI DI MANUTENZIONE
- LUCE PULITA PERCHÉ PRIVA DI COMPONENTI IR (INFRAROSSI) E UV (ULTRAVIOLETTI)
- ACCENSIONE A FREDDO SENZA PROBLEMI
- INSENSIBILITÀ A UMIDITÀ E VIBRAZIONI
- VALORIZZAZIONE DELLE FORME E DEI VOLUMI ILLUMINATI

MASSIMA VISIBILITÀ DEL GELATO, LUNGA DURATA, CONSUMI RIDOTTI E BASSISSIMA PRODUZIONE DI CALORE RENDONO L'ILLUMINAZIONE A LED ESTREMAMENTE VANTAGGIOSA PER IL GELATIERE.

Led lighting

LED (Light Emitting Diode) lighting is standard fitted in many display cases of the IFI range. LEDs have various advantages compared to conventional light sources:

- Long life
- Less consumption at equal brightness
- Extremely low heat production
- Reduced maintenance costs
- Clean light without IR (infrared) and UV (ultraviolet) components
- Problem-free cold ignition
- Insensitivity to humidity and vibrations
- Enhancement of the illuminated shapes and volumes.

Maximum visibility of the gelato, long life, reduced consumption and extremely low production of heat make LED lighting extremely advantageous for gelato sellers.

Éclairage à diodes

L'éclairage à LED (Light Emitting Diode) est de série dans plusieurs vitrines de la gamme IFI. Les diodes offrent divers avantages par rapport aux sources traditionnelles d'éclairage :

- Longue durée de fonctionnement
- Consommation inférieure pour une luminosité égale
- Très basse production de chaleur
- Coût d'entretien réduit
- Lumière propre, exempte de composants IR (infrarouges) et UV (ultraviolets)
- Allumage à froid sans problèmes
- Insensibilité à l'humidité et aux vibrations
- Valorisation des formes et des volumes éclairés.

Visibilité maximale du gelato, longue durée, consommation réduite et très basse production de chaleur font de l'éclairage à diodes une solution très avantageuse pour les glaciers.

Led-Beleuchtung

Die Beleuchtung mit LED (Light Emitting Diode) ist in vielen der IFI-Vitrinen serienmäßig vorhanden. Die LEDs besitzen gegenüber herkömmlichen Lichtquellen mehrere Vorteile:

- Lange Betriebsdauer
- Geringerer Verbrauch bei gleicher Helligkeit
- Minimale Wärmeentwicklung
- Geringe Wartungskosten
- Sauberes Licht, weil IR- und UV-frei
- Problemloses Einschalten im kalten Zustand
- Unempfindlichkeit gegenüber Feuchtigkeit und Vibrationen
- Die beleuchteten Formen und der Rauminhalt werden besser zur Geltung gebracht.

Beste Sichtbarkeit des Gelato, lange Haltbarkeit, geringerer Verbrauch und minimale Wärmeentwicklung machen die LED-Beleuchtung äußerst vorteilhaft für den Gelato-Hersteller.

Iluminación de leds

La iluminación por Led (Light Emitting Diode) está incorporada de serie en muchas de las vitrinas IFI. Los LEDs ofrecen varias ventajas con respecto a las fuentes de iluminación tradicionales:

- Funcionamiento duradero
- Consumo inferior en las mismas condiciones de luminosidad
- Producción de calor sumamente baja
- Costes de mantenimiento reducidos
- Luz limpia libre de componentes IR (infrarrojos) y UV (ultravioletas)
- Encendido en frío sin problemas
- Insensibilidad a la humedad y las vibraciones
- Valorización de las formas y los volúmenes iluminados.

Máxima visibilidad del gelato, larga duración, consumos reducidos y baja producción de calor son las características que convierten el LED en una fuente de iluminación sumamente ventajosa para el heladero.



Geometrically perfect body for fast and impeccable installation and ducting

The body is geometrically perfect and remains stable over time. This facilitates display case installation as well as ducting between display cases always using high-quality fittings.

Structure de forme idéale pour montages et réalisation des canalisations rapide et parfaite

La structure a une forme parfaite et durablement stable. Cette caractéristique facilite l'installation des vitrines et la réalisation des raccordements de plusieurs vitrines ; le tout gage d'un aménagement de très haut niveau qualitatif.

SCOCCA GEOMETRICAMENTE PERFETTA PER MONTAGGI E CANALIZZAZIONI VELOCI ED IMPECCABILI

LA SCOCCA È GEOMETRICAMENTE PERFETTA E STABILE NEL TEMPO. QUESTO RENDE FACILE L'INSTALLAZIONE DELLE VETRINE E LE CANALIZZAZIONI DI PIÙ VETRINE E DI VETRINE CON ARREDI SONO SEMPRE DI ALTO LIVELLO QUALITATIVO.

Geometrisch perfekte Außenstruktur für eine schnelle und problemlose Montage und Aneinanderreihung von Vitrinen

Die Außenstruktur ist geometrisch perfekt und bleibt auch über lange Zeit hinweg stabil. Dadurch wird die Installation der Vitrinen erleichtert und die Aneinanderreihung mehrerer Vitrinen und die Kombination von Vitrinen und Möbeln führen immer zu hochqualitativen Ergebnissen.

Casco geométricamente perfecto para instalaciones y canalizaciones rápidas e impecables

El casco es geométricamente perfecto y de estabilidad duradera. Esto facilita el montaje de las vitrinas y la canalización de varias vitrinas o de vitrinas decoradas con un nivel de calidad siempre alto.

ACCIAIO

L'ACCIAIO UTILIZZATO NELLE VETRINE IFI È AISI 304, CONTENENTE UNA PERCENTUALE DI NICHEL FRA 8 E 10%. NON ESSENDO UN FERRITICO, L'ACCIAIO INOX AISI 304 RESISTE ALLA CORROSIONE DEGLI AGENTI ESTERNI.

Steel

The steel used in IFI display cases is AISI 304, with a percentage of nickel ranging from 8 to 10%. Since AISI 304 stainless steel is a non-ferritic material, it is corrosion-resistant.

Acier

L'acier utilisé dans les vitrines IFI est AISI 304, contenant un pourcentage de nickel entre 8 et 10%. Etant donné qu'il n'est pas un métal ferritique, l'acier inoxydable AISI 304 résiste aux agents corrosifs.

Stahl

Das in den IFI-Vitrinen eingesetzte Stahl ist AISI 304, das einen Prozentsatz an Nickel, zwischen 8 und 10%, enthält. Da der rostfreie Edelstahl AISI 304 kein ferritischer Stahl ist, ist er korrosionsbeständig gegen äußere Einflüsse.

Acero

El acero utilizado en las vitrinas IFI es AISI 304, contiene un porcentaje de níquel entre 8 y 10%. No siendo un ferrítico, el acero inoxidable AISI 304 resiste a la corrosión de los agentes externos.

TOTALE INDUSTRIALIZZAZIONE

I PRODOTTI IFI SONO COMPLETAMENTE INDUSTRIALIZZATI E QUINDI REPLICABILI NEL TEMPO. NELLA PRODUZIONE DEI COMPONENTI LA TOLLERANZA È QUASI NULLA. QUESTO COMPORTA FACILITÀ E VELOCITÀ NELLE OPERAZIONI DI PULIZIA, ASSISTENZA, SOSTITUZIONE, E NELLA PRODUZIONE DI RICAMBI.

Full industrialisation

The IFI products are fully industrialised and hence repeatable over time. In manufacture of the components the tolerance is close to zero. This facilitates and speeds up spare part manufacture and makes the cleaning, service and replacement operations fast and easy.

Industrialisation intégrale

Les produits IFI sont intégralement industrialisés dont la production peut ainsi dupliquée durablement. Dans la production des composants, la tolérance est quasi nulle. Cette caractéristique se traduit par une grande facilité et une grande rapidité de nettoyage, d'assistance, de changement de pièces et de production de pièces détachées.

Vollkommene Industrialisierung

Die IFI Produkte sind vollständig industrialisiert und daher wiederholbar. Bei der Herstellung der Bauteile betragen die Toleranzwerte praktisch null. Dies erleichtert und beschleunigt die Reinigung, den Kundendienst sowie den Austausch und die Herstellung von Ersatzteilen.

Industrialización total

Los productos IFI son completamente industrializados y, por tanto, replicables. La producción de los componentes tiene una tolerancia casi nula. Esto implica la agilización y simplificación de las operaciones de limpieza, asistencia, sustitución y producción de repuestos.



INDICE

INDEX_TABLE DES MATIERES_INHALTSVERZEICHNIS_INDICE



TONDA p.16



POZZETTI p.34



SCREEN p.66



LUNETTE p.78



JEWEL p.90



CUBIKA p.98



AKTIVA p.108



SPECIAL p.116



JET p.122



SKY p.126



SNACK&FOOD GELATO p.130



MY GELATO p.134



BANCO PIETRA FREDDA p.138

COLD STONE COUNTER - BANC PIERRE FROIDE
THEKE KALTER STEIN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA



TONDA



TONDA È DISPONIBILE IN UN UNICO MODELLO (DIAMETRO VETRINA 1356 MM), CON TRE BASAMENTI, DA MM 1500, 1350 E TONDO, NELLE VERSIONI DA 12, 15 E 18 VASCHETTE. LA STRUTTURA DI BASE È IN TUBOLARE DI ACCIAIO VERNICIATO CON POLVERI EPOSSIDICHE A 180°C. IL PIANO DI ESPOSIZIONE SAGOMATO IN ACCIAIO INOX AISI 304 FINITURA LUCIDA È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DI 12/15/18 VASCHE GELATO DI FORMA TRAPEZOIDALE. L'ILLUMINAZIONE PERIMETRALE È PRODOTTA DA LED: MAGGIORE EFFICACIA, MINORE CALORE CON MINORI CONSUMI. IL PORTA GUSTI CENTRALE È RIBASSATO PER UNA DIVERSA VISIONE DEL GELATO E DEI SEGNAGUSTI.

IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È VENTILATO E REALIZZATO CON UN EVAPORATORE RADIALE E GARANTISCE LA TOTALE UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA ALL'INTERNO DELLE VASCHETTE. LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO DELLA VETRINA GELATO SI ATTESTA SU -14°C, -18°C, MA PUÒ ESSERE PORTATA A -22°C PER LA FUNZIONE DI SOTTORAFFREDDAMENTO. TONDA È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A +35°C E 60% U.R., MA È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE CON TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE. TONDA È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

Tonda is available in a single model - display case diameter 53,38" with a 59,05" or 53,14" base, or a round base and in 12, 15 and 18 pan versions. The basic structure is made of tubular steel, epoxy powder painted at 356°F. The display surface moulded in AISI 304 polished stainless steel has been designed to hold 12/15/18 trapezoidal gelato pans. There are LED lights at the sides of the display case: these are highly efficient, produce minimal heat and consume little energy. The central flavours holder has been lowered so you can see the gelato and the flavour cards more clearly.

Tonda est disponible dans un modèle unique (vitrine de 1356 mm de diamètre) équipé de trois socles, de 1500, 1350 mm et rond, dans les versions à 12, 15 et 18 bacs. La structure de base est un tube d'acier peint avec des peintures en poudre d'époxy à 180 °C. Le plan d'exposition profilé en acier inoxydable AISI 304 avec finition brillante est pré-équipé pour l'insertion de 12/15/18 bacs à glaces de forme trapézoïdale. L'éclairage du pourtour est assuré par des LED: efficacité renforcée, moins de chaleur avec une réduction de la consommation. Le bac central a été abaissé pour avoir une vue différente du gelato et des étiquettes parfums.

Tonda ist in einer Ausführung (Vitrinendurchmesser 1356 mm) mit drei verschiedenen Sockeln (1500 mm, 1350 mm und rund), mit 12, 15 oder 18 Wannen erhältlich. Die Grundstruktur besteht aus Stahlrohr, das mit Epoxidpulver bei 180 °C lackiert wurde. In die geformte Auslagefläche aus glänzendem Edelstahl AISI 304 können 12/15/18 trapezförmige Gelatowannen eingesetzt werden. Die umlaufende Beleuchtung mit LEDs ist effizienter, erzeugt weniger Wärme und verbraucht weniger Energie. Der Eissortenhalter in der Mitte ist tiefer gesetzt, um einen neuartigen Blick auf das Gelato und die Eissortenanzeiger zu bieten.

Tonda está disponible en un solo modelo (vitrina con diámetro de 1356 mm) con tres bases, de 1500 mm, 1350 mm y redonda, en las versiones de 12, 15 y 18 cubas. La estructura portante es de acero tubular barnizado con polvo epóxico a 180°C. La superficie de exposición perfilada en acero inoxidable AISI 304 con acabado brillante prevé el alojamiento de 12/15/18 cubas de gelato de forma trapezoidal. La iluminación perimetral es producida por LED: mayor eficacia con menos calor y consumo. El portasabores central está rebajado para presentar de forma distinta el gelato y los indicadores de sabores.

The refrigeration system is ventilated and has a radial evaporator to guarantee completely uniform temperatures inside the pans. The working temperature of the gelato display case is around 6.8°F to 0.4°F, though this can be lowered to -7.6°F for supercooling. Tonda has been tested in a climatic chamber at 95°F with 60% RH. A tropicalised version is also available: remote condenser unit tested at 109.4°F. Tonda is CE certified for Europe, ETL for North America and GOST Standard for Russia.

Le système de réfrigération à froid ventilé est réalisé à l'aide d'un évaporateur radial de manière à garantir une température parfaitement uniforme à l'intérieur des bacs. La température de service de la vitrine à glaces est réglée sur -14 °C, -18 °C, mais elle peut atteindre -22 °C pour la fonction de sous-refroidissement. Tonda a été testée dans une enceinte climatique à +35 °C et 60 % H.R., mais elle existe aussi dans la version avec tropicalisation en option: unité de condensation à distance testée à une température ambiante de +43 °C. Tonda a obtenu les labels de certification CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du nord et Gost pour la Russie.

Das belüftete Kühlsystem mit einem Radial-Verdampfer gewährleistet eine vollkommen gleichmäßige Temperatur innerhalb der Wannen. Die Betriebstemperatur der Gelato-Vitrine liegt zwischen -14 °C und -18 °C, kann aber auch auf -22 °C abgesenkt werden. Tonda wurde in der Klimakammer bei +35 °C und 60 % rF getestet, ist aber optional auch in tropfenfester Ausführung erhältlich: mit externer Kondensatoreinheit, die bei einer Umgebungstemperatur von + 43 °C getestet wurde. Tonda verfügt über eine CE-Zertifizierung für Europa, eine ETL-Zertifizierung für Nordamerika und die Gost-Zertifizierung für Russland.

El sistema de refrigeración ventilada consta de un evaporador radial y garantiza una temperatura uniforme dentro de las cubas. La temperatura de ejercicio de la vitrina de gelato se certifica de -14°C a -18°C, pero se puede llevar a -22°C para la función de subenfriamiento. Tonda ha sido probada en cámara climática a +35°C y 60% H.R., pero también está disponible en la versión con tropicalización opcional: unidad condensadora probada a + 43°C ambiente. Tonda dispone de certificación CE para Europa, ETL para Norteamérica y Gost Standard para Rusia.



Segnalazione
XXI 



TONDA RICONOSCIMENTI

TONDA È LA VETRINA PER IL GELATO ARTIGIANALE NELLA QUALE I GELATIERI DI TUTTO IL MONDO CUSTODISCONO E VALORIZZANO LA PROPRIA ARTE. TONDA CONSERVA PERFETTAMENTE IL GELATO E LO ESPONE COME UN'EMOZIONE, OFFRE ERGONOMIA E COMFORT CON L'OTTIMALE INCLINAZIONE E CON LA ROTAZIONE DEI GUSTI VERSO L'OPERATORE, DIFENDE L'AMBIENTE GRAZIE ALLA SCELTA DEI MATERIALI ED AL RISPARMIO ENERGETICO. PER DARE FORMA E TECNOLOGIA A QUESTO PROGETTO, IL DIPARTIMENTO R&D IFI HA AFFIANCATO UN DESIGNER DALLE RAFFINATE QUALITÀ SPERIMENTALI: MAKIO HASUIKE. A RAPPRESENTARNE L'ESSENZA, UNO DEI PADRI DELLA GRAFICA ITALIANA, MICHELE PROVINCIALI (1921-2009), CHE NE HA COLTO L'ANIMA PIÙ PROFONDA CON UN 'SEGNO' PRESENTATO ALLA TRIENNALE DI MILANO NEL MAGGIO 2008. NEL 2008, TONDA HA RICEVUTO LA SEGNALEZIONE COMPASSO D'ORO ADI E IL RICONOSCIMENTO INNOVATIONS EUROPAIN; NEL 2006 HA OTTENUTO IL PREMIO CONFINDUSTRIA AWARDS FOR EXCELLENCE E NEL 2002 È STATA DICHIARATA PROGETTO ALTAMENTE INNOVATIVO DAL MINISTERO PER LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE. DAL 2009, TONDA FA PARTE DELLA COLLEZIONE FARNESINA DESIGN, ISTITUITA CON DECRETO DEL MINISTERO DEGLI ESTERI ALLO SCOPO DI VALORIZZARE LA PRODUZIONE ARTISTICA DEL NOSTRO PAESE NEL SETTORE DEL DESIGN.



TONDA... UN SOGNO CHE SI AVERA

TONDA... A DREAM COME TRUE - TONDA ... UN RÊVE DEVENU RÉALITÉ - TONDA ... EIN TRAUM, DER WAHR WIRD - TONDA... UN SUEÑO QUE SE HACE REALIDAD

"Così se questa rotonda vasca di acciaio saprà contenere la gioiosa tenerezza dell'infanzia e ricordare la gustosa e sensuale leggerezza di una nuvola variopinta, quell'innovativo prodotto industriale non sarà più solo un originale espositore per il gelato, ma diventerà il luogo di incontro festoso e colorato di un'esperienza che tutti noi abbiamo già vissuto e ci appartiene intimamente".

"And as such, if this round steel tub can contain the joyous innocence of childhood and recall the tasteful and almost sensual lightness of a multicoloured cloud, then this new industrial product will no longer be just an innovative gelato display case, but instead will become a happy and colourful meeting place in which to experience what we have all lived through and which has become an intimate part of us."

"Ainsi, si cette cuve d'acier ronde parvient à contenir la joyeuse tendresse de l'enfance et rappeler la savoureuse et sensuelle légèreté d'un nuage bariolé, ce produit industriel innovant ne sera plus seulement un présentoir original pour la glace mais deviendra un lieu de rencontre festif et coloré pour une expérience que nous avons tous vécue et qui demeure au plus profond de nos cœurs"

"Wenn also diese runde Schale aus Stahl die heitere Zartheit der Kindheit enthalten wird und an die köstliche, sinnliche Leichtigkeit einer bunten Wolke erinnert, so wird dieses innovative Industrieprodukt nicht nur eine originelle Vitrine für Speiseeis sein, sondern ein festlicher, farbiger Treffpunkt für eine Erfahrung, die wir alle bereits gemacht haben und die uns zutiefst berührt"

"Así, este recipiente redondo de acero sabrá contener los tiernos sentimientos de la infancia y recordar la gustosa y sensual ligereza de una nube variopinta. Este innovador producto industrial no será únicamente un expositor original para el helado sino que se convertirá en un lugar festivo y coloreado donde exteriorizar esas experiencias que todos nosotros ya hemos vivido y guardamos en lo más íntimo"

Michele Provinciali

Tonda is the display case for home-made gelato in which gelato makers across the whole world cherish and promote their art. Tonda perfectly preserves the gelato and displays it, creating a thrill. It offers ergonomics and comfort with optimum inclination and rotation of flavours towards the operator and protects the environment thanks to its choice of materials and energy savings. To give this project form and technology, the IFI R&D department has worked with a designer with refined experimental attributes: Makio Hasuike. One of the founders of Italian graphics, Michele Provinciali (1921-2009), who captured its deepest soul with a sign that represents its essence, presented at the Milan Triennale design museum in May 2008. In 2008, Tonda received an ADI Golden Compass nomination and Innovations Europain award; in 2006 it was awarded the Confindustria Awards For Excellence and in 2002 was declared a highly innovative project by the Ministry of Economic Activities. Since 2009, Tonda has been part of the Farnesina Design Collection, established by Minister of Foreign Affairs to promote artistic production in the design field in Italy.

Tonda est la vitrine conçue pour le « gelato » artisanal dans laquelle les glaciers du monde entier conservent et valorisent leur art. Tonda conserve parfaitement le gelato et l'expose comme une émotion, elle est synonyme d'ergonomie et de confort grâce à l'inclinaison optimale et à la rotation des parfums en direction de l'opérateur, le choix des matériaux et les économies d'énergie qu'elle permet de réaliser préservent l'environnement. Pour donner une forme et un contenu technologique à ce projet, le service Recherche et Développement d'IFI s'est adjoint le concours d'un créateur aux qualités expérimentales raffinées: Makio Hasuike. Son essence a été représentée par l'un des pères du graphisme italien, Michele Provinciali (1921-2009), qui a saisi les recoins de son âme avec un « signe » présenté à la triennale de Milan en mai 2008. En 2008, Tonda a reçu le Compas d'or ADI et le prix Innovations Europain; en 2006, elle a été primée par le Awards For Excellence (Prix d'excellence) décerné par Confindustria et en 2002, le Ministère italien des Activités productives l'a récompensée du titre de projet extrêmement novateur. Depuis 2009, Tonda fait partie de la collection Farnesina Design, instituée par un décret du Ministre italien des Affaires étrangères, dans le but de mettre en valeur la production artistique de notre pays dans le secteur du design.

Tonda ist eine Vitrine für Gelato aus Eigenproduktion, in der Speiseeishersteller in der ganzen Welt ihre kunstvollen Erzeugnisse konservieren und zur Geltung bringen. Tonda konserviert das Gelato in vollendeter Perfektion und präsentiert es als echte Emotion. Die Vitrine ist ergonomisch gestaltet und bietet dank der optimalen Neigung und der Möglichkeit, die jeweilige Eissorte zum Verkäufer zu drehen, großen Komfort. Durch die sorgfältige Wahl des Materials und die Energieeinsparungen trägt sie zum Schutz der Umwelt bei. Die Abteilung für Forschung und Entwicklung von IFI hat den für seine ausgezeichneten experimentellen Arbeiten bekannten Designer Makio Hasuike einbezogen, um dieses Projekt formschön und technisch anspruchsvoll zu gestalten. Michele Provinciali (1921-2009), einer der Väter der italienischen Grafik, hat die Quintessenz von Tonda mit einem Symbol zum Ausdruck gebracht, das im Mai 2008 auf der Triennale in Mailand präsentiert wurde. 2008 wurde Tonda für die Verleihung des Industrie-Designpreises „Compasso d'Oro“ ADI nominiert und mit dem Anerkennungspreis „Innovations Europain“ ausgezeichnet; 2006 erhielt sie den „Award For Excellence“ des italienischen Industriellenverbands und 2002 wurde sie vom italienischen Ministerium für Industrie, Handel und Gewerbe zu einem „hochinnovativen Projekt“ erklärt. Seit 2009 ist Tonda ein Teil der Sammlung Farnesina Design. Diese Einrichtung wurde mit einem Erlass vom italienischen Außenminister ins Leben gerufen, um die künstlerische Produktion des Landes im Designbereich zu würdigen.

Tonda es la vitrina para el gelato artesanal en la cual los heladeros de todo el mundo guardan y valoran su arte. Tonda conserva perfectamente el gelato y lo expone como una emoción, ofrece ergonomía y comodidad con una óptima inclinación y con la rotación de los sabores hacia el operador, y protege el medio ambiente gracias a la elección de los materiales y al ahorro energético. Para dar forma y tecnología a este proyecto, el departamento de I&D IFI confió en un diseñador con refinadas cualidades experimentales: Makio Hasuike. Para representar su esencia, se eligió a uno de los padres de la gráfica italiana: Michele Provinciali (1921-2009), quien expresó su alma más profunda con un 'signo' presentado en la Trienal de Milán en mayo de 2008. En 2008, Tonda recibió la mención Compasso d'Oro ADI y el reconocimiento Innovations Europain; en 2006, obtuvo el premio Confindustria Awards For Excellence y en 2002, el Ministerio de Actividades Productivas la declaró proyecto altamente innovador. Desde 2009, Tonda forma parte de la colección Farnesina Design, establecida por decreto del ministro de relaciones exteriores con el fin de valorar la producción artística de nuestro país en el sector del diseño.

La collezione, con sede a Roma nel palazzo della Farnesina, è stata esposta in numerose sedi estere, divenendo il fulcro di eventi organizzati attraverso la rete di ambasciate, consolati e istituti di cultura nel mondo:

2010
Casa Italia - Olimpiadi Invernali, **Vancouver**
Casa Azzurri - Mondiali di Calcio, **Sudafrica**
Istanbul, capitale europea del design

2011
Museo dell'Ara Pacis, **Roma**
Museo di Holon e Ambasciata d'Italia in **Israele**
Centre National d'Art Vivant Zoubeir Turki, **Tunisi**

2012
Ecole Nationale d'Architecture, **Rabat**
Musiikkitalo, **Helsinki**
Centre des Arts et de la Culture du Palais des Rais, **Algeri**
Casa Italia - Olimpiadi, **Londra**
Museo Etnografico Sloveno, **Lubiana**
Istituto Italiano di Cultura, **Londra**

The collection, which is in Rome inside Palazzo della Farnesina, was exhibited at several foreign venues, thus becoming the key point at events organized through the network of embassies, consulates and cultural institutions all over the world:

2010
Casa Italia - Winter Olympics, **Vancouver**
Casa Azzurri - World Cup, **Sudafrica**
Istanbul, European capital of design

2011
Ara Pacis Museum, **Roma**
Museum oh Holon and the Italian Embassy in **Israele**
Centre National d'Art Vivant Zoubeir Turki, **Tunisia**

2012
Ecole Nationale d'Architecture, **Rabat**
Musiikkitalo, **Helsinki**
Centre des Arts et de la Culture du Palais des Rais, **Algiers**
Casa Italia - Olympics, **London**
Slovene Ethnographic Museum, **Ljubljana**
Italian Cultural Institute, **London**

La collection, dont le siège est à Rome au Palais de la Farnesina, a été exposée dans de nombreux sites à l'étranger en devenant le point central d'événements organisés par l'entremise du réseau d'ambassades, de consulats et d'instituts culturels dans le monde:

2010
Casa Italia - Jeux olympiques d'hiver, **Vancouver**
Casa Azzurri - Coupe du monde de football, **Afrique du Sud**
Istanbul, capitale européenne du design

2011
Musée de l'Ara Pacis, **Rome**
Musée Holon et ambassade d'Italie en **Israël**
Centre National d'Art Vivant Zoubeir Turki, **Tunis**

2012
Ecole Nationale d'Architecture, **Rabat**
Musiikkitalo, **Helsinki**
Centre des Arts et de la Culture du Palais des Rais, **Alger**
Casa Italia - Jeux olympiques, **Londres**
Musée ethnographique slovène, **Ljubljana**
Institut culturel italien, **Londres**

Die Kollektion befindet sich im Palazzo della Farnesina in Rom, wurde aber häufig im Ausland ausgestellt und zum Veranstaltungsmittelpunkt in Botschaften, Konsulaten und Kulturinstituten in aller Welt:

2010
Casa Italia - Olympische Winterspiele, **Vancouver**
Casa Azzurri - Fußballweltmeisterschaft, **Südafrika**
Istanbul, europäische Designhauptstadt

2011
Museum Ara Pacis, **Rom**
Holon Museum und italienische Botschaft in **Israel**
Centre National d'Art Vivant Zoubeir Turki, **Tunis**

2012
Ecole Nationale d'Architecture, **Rabat**
Musiikkitalo, **Helsinki**
Centre des Arts et de la Culture du Palais des Rais, **Algeri**
Casa Italia - Olympiade, **London**
Slowenisches Ethnographisches Museum, **Ljubljana**
Italienisches Kulturinstitut, **London**

La colección, ubicada en el Palazzo della Farnesina en Roma, se ha expuesto en numerosas sedes extranjeras, transformándose en el eje de eventos organizados a través de la red de embajadas, consulados e institutos de cultura en el mundo:

2010
Casa Italia - Olimpiadas Invernales, **Vancouver**
Casa Azzurri - Mundial de Fútbol, **Sudáfrica**
Estambul, capital europea del diseño

2011
Museo de Ara Pacis, **Roma**
Museo de Holon y Embajada de Italia en **Israel**
Centre National d'Art Vivant Zoubeir Turki, **Túnez**

2012
Ecole Nationale d'Architecture, **Rabat**
Musiikkitalo, **Helsinki**
Centre des Arts et de la Culture du Palais des Rais, **Algeri**
Casa Italia - Olimpiadas, **Londres**
Museo Etnográfico de Eslovenia, **Liubliana**
Istituto Italiano de Cultura, **Londres**



TONDA ECCELLENZE AD ARTE

EXCELLENCE BY DESIGN - L'EXCELLENCE EST NOTRE MÉTIER - MEISTERHAFTE EXZELLENZ - EXCELENCIA HECHA ARTE

TONDA, LA PRIMA ED UNICA VETRINA GELATO ROTONDA E ROTANTE.

CREATA PER ESALTARE LE QUALITÀ DEL GELATO ARTIGIANALE ED EMOZIONARE CON LA SUA GIOSTRA DI GUSTI COLORATI, TONDA È LA PRIMA VETRINA ROTONDA E ROTANTE DELLA STORIA. UNA VETRINA CAPACE DI EVOCARE UNIVERSI GIOIOSI E, ALLO STESSO TEMPO, DI SEGNARE UN BALZO IN AVANTI DAL PUNTO DI VISTA TECNOLOGICO, DELL'USABILITÀ, DELLA TUTELA PER L'AMBIENTE E, SOPRATTUTTO, PER LA SALUTE DEGLI OPERATORI E DEI CONSUMATORI.

Tonda, the first and only round rotating gelato display case

Created to highlight the quality of home-made gelato and to stir the emotions with its merry-go-round of coloured flavours, Tonda is the first round and rotating display case in history. It is a display case capable of evoking universal rejoicing and, at the same time, marks a leap forward from the technological, usability and environmental protection point of view and, above all, for the health of operators and consumers.

Tonda, première et unique vitrine gelato ronde et tournante.

Conçue pour exalter les qualités du gelato artisanal et captiver l'attention avec son carrousel de parfums colorés, Tonda est la première vitrine ronde et tournante de l'histoire. Elle évoque un univers joyeux tout en marquant un véritable bond en avant en matière de technologie, d'utilisabilité, de sauvegarde de l'environnement et surtout de protection de la santé.

Tonda, die erste und einzige sich drehende runde Gelato-Vitrine

Tonda ist die erste runde, sich drehende Vitrine in der Geschichte. Sie wurde geschaffen, um die Qualität von Gelato aus Eigenproduktion in einem Karussell bunter Sorten hervorzuheben und die Sinne zu beleben. Eine Vitrine, die das Gefühl einer fröhlichen Atmosphäre verbreitet und gleichzeitig in technologischer Hinsicht, im Sinne der Benutzerfreundlichkeit, des Umweltschutzes und vor allem des Schutzes der Gesundheit des Personals und der Kunden einen Riesensprung nach vorne darstellt.

Tonda, la primera y única vitrina para gelato redonda y giratoria.

Creada para exaltar las cualidades del gelato artesanal y emocionar con su carrusel de gustos colorados, Tonda es la primera vitrina redonda y giratoria de la historia. Una vitrina que evoca placenteras experiencias y que, a la vez, supone un gran salto hacia delante en lo referente a tecnología, funcionalidad, protección del medio ambiente y, sobre todo, de la salud.



Conserva perfettamente il gelato e lo espone come nessun'altra vetrina. Grazie alla chiusura del vetro camera, elimina al gelatiere l'onere di togliere le vaschette a fine giornata.

It preserves the gelato perfectly and displays it like no other display case. Thanks to the double-glazed closure, it prevents the gelato makers from having to remove the pans at the end of the day.

Tonda conserve parfaitement le gelato qu'elle présente comme aucune autre vitrine. Sa fermeture à double vitrage évite au glacier de devoir retirer les bacs en fin de journée.

Das Gelato wird perfekt konserviert und ausgestellt, wie bei keiner anderen. Dank der Isolierverglasung brauchen die Wannen am Ende des Arbeitstags nicht mehr herausgenommen zu werden.

Conserva perfectamente el gelato y lo expone como ninguna otra vitrina. Gracias al cierre del vidrio aislante, el heladero ya no debe retirar las cubetas al final de la jornada.



Attiva gli sbrinamenti in modo intelligente perché calcola il tempo di apertura della chiusura ermetica, riducendo il numero di shock termici per il gelato.

It activates defrosting intelligently because it calculates how long the hermetic closure is opened, reducing the number of thermal shocks for the gelato.

Tonda calcule le temps d'ouverture de la fermeture hermétique afin d'activer les dégivrages de manière intelligente, réduisant ainsi le nombre de chocs thermiques pour le gelato.

Das Abtauen wird auf intelligente Weise aktiviert, weil die tatsächliche Öffnungszeit des luftdichten Verschlusses berechnet wird und das Gelato dadurch weniger Temperaturschocks ausgesetzt wird.

Activa los desescarches de modo inteligente porque calcula el tiempo de apertura del cierre hermético, con la consiguiente reducción de choques térmicos para el gelato.



Tutela i consumatori sotto il profilo dell'igiene, perché il gelatiere lavora sempre esternamente alla superficie del gelato.

It protects consumers from the hygiene point of view, because the gelato maker is always working outside the surface of the gelato.

Tonda protège les consommateurs au point de vue hygiénique, car le glacier travaille toujours à l'extérieur de la zone où se trouve le gelato.

Der Verbraucher wird in hygienischer Hinsicht geschützt, weil der Verkäufer immer außerhalb der Gelatooberfläche hantiert.

Protege a los consumidores bajo el perfil de la higiene, ya que el heladero trabaja siempre externamente a la superficie del gelato.



Pensata per il benessere della persona, offre ergonomia e comfort, previene infortuni e patologie alla schiena e consente all'operatore di non esporre prolungatamente mano e avambraccio a temperature rigide (-12°C), causa di malattie professionali come l'artrite.

It has been designed for personal wellbeing and offers ergonomics and comfort; it prevents spinal injuries and diseases and allows operators not to expose their hands and forearms for long periods at freezing temperatures (10.4°F), which can cause occupational illnesses such as arthritis.

Conçue pour le bien-être de la personne, Tonda offre ergonomie et confort, prévient les accidents et les pathologies du dos et permet également à l'opérateur de ne pas exposer la main et l'avant-bras de manière prolongée à des températures très froides (-12°C), susceptibles d'être à l'origine de maladies professionnelles comme l'arthrite.

Die Vitrine ist benutzerfreundlich und sie bietet Ergonomie und Komfort, schützt vor Unfällen und Rückenleiden. Hand und Unterarm des Verkäufers sind nicht mehr über lange Zeit den strengen Temperaturen (-12 °C) ausgesetzt, was zu Berufskrankheiten wie Arthritis führen kann.

Pensada para el bienestar de las personas, ofrece ergonomía y confort, previene accidentes y patologías en la espalda y evita que el operador exponga prolongadamente la mano y el antebrazo a temperaturas rígidas (-12 °C), causa de algunas enfermedades profesionales como la artritis.



Non richiede mappature, perché la temperatura è la stessa in tutte le vaschette.

It does not require mapping, as the temperature is the same in all the pans.

Tonda n'exige aucun agencement particulier, car la température est la même dans tous les bacs.

Es sind keine räumlichen Unterteilungen erforderlich, weil in allen Wannen dieselbe Temperatur herrscht.

No requiere configuraciones, porque la temperatura es la misma en todas las cubetas.



Difende l'ambiente grazie alla scelta dei materiali e al risparmio energetico di oltre il 15% rispetto alle altre vetrine con pari quantità di prodotto esposto.

It protects the environment thanks to the choice of materials and energy savings of more than 15% compared with other display cases displaying similar quantities of product.

Tonda se compose de matériaux respectueux de l'environnement et permet de réaliser des économies d'énergie de plus de 15% par rapport aux autres vitrines exposant les mêmes quantités de produit.

Durch die Auswahl der Materialien und die Energieeinsparung von mehr als 15% gegenüber anderen Vitrinen mit derselben ausgestellten Produktmenge ist sie umweltfreundlich.

Defiende el medio ambiente gracias a sus materiales, atentamente seleccionados, y al ahorro energético de más del 15% respecto a otras vitrinas con la misma cantidad de producto expuesto.



TONDA®

TONDA MONOPORZIONI E STECCHI



TONDA MONOPORZIONI PUÒ CONTENERE BICCHIERINI DA UN MINIMO DI 29 AD UN MASSIMO DI 199, SOSTITUENDO IL PORTAGUSTI CENTRALE CON UN VASSOIO. L'ACCESSORIO (VASSOIO INOX CON VASSOIO METACRILATO) È UTILE IN BASSA STAGIONE PER RIDURRE LE QUANTITÀ DI GELATO IN ESPOSIZIONE: AI GUSTI MAGGIORMENTE RICHIESTI DAL CONSUMATORE SI POSSONO AFFIANCARE LE MONOPORZIONI CHE RISENTONO MENO DEI CAMBI STAGIONALI DI CONSUMO.

Tonda gelato single portions and sticks

Tonda individual portions may also hold from a minimum of 29 to a maximum of 199 small glasses, in which case the central flavours holder can be replaced with a tray. This accessory item (stainless steel tray with methacrylate tray) is useful especially during the low season to reduce the quantity of gelato on display: the flavours most popular with customers can be displayed alongside the individual portions, which remain popular regardless of the season.

Tonda monoportion et bâtonnets

Tonda monoportion peut contenir un nombre de verrines allant de 29 à 199 en remplaçant le bac central par un plateau. L'accessoire (plateau en acier inoxydable avec plateau en méthacrylate) est utile au cours de la basse saison pour diminuer le nombre de glaces exposées: possibilité d'ajouter aux parfums les plus prisés par le consommateur les monoportions qui se ressentent moins des changements de consommation saisonniers.

Tonda Einzelportionen und Eis am Stiel

Tonda für Einzelportionen bietet auf einem Tablett an Stelle des Eissortenanzeigers in der Mitte Platz für 29 bis maximal 199 kleine Becher. Das Zubehör (Edelstahltablett und Tablett aus Methacrylat) eignet sich perfekt für die Nebensaison, wenn weniger Gelato-Sorten angeboten werden: Neben den gängigsten Sorten können Einzelportionen ausgestellt werden, die weniger vom Wechsel der Jahreszeiten beeinflusst werden.

Tonda Monoporciones y polos

Tonda monoporciones puede contener de 29 a 199 vasitos sustituyendo el portasaabores tradicional por una bandeja. Este accesorio (bandeja inoxidable con bandeja de metacrilato) es sumamente útil en la temporada baja porque permite reducir la cantidad de gelato expuesta: los sabores más solicitados por la clientela pueden estar acompañados por las monoportiones, que sufren menos los cambios de consumo estacionales.



ALL'INTERNO DELLA VETRINA SI POSSONO ANCHE INSERIRE VASCHETTE DOTATE DI ACCESSORIO PER STECCHI ALL'INSEGNA DELLA MASSIMA VERSATILITÀ E ADATTABILITÀ AI VARI CONTESTI. L'ACCESSORIO È IN PLEXIGLAS OPALINO FORATO E SI UTILIZZA SEMPRE ALL'INTERNO DELLA VASCHETTA TRAPEZOIDALE STANDARD DA 5 LT. AL CENTRO DELLA VETRINA È POSSIBILE INSERIRE I SEGNAGUSTI CROMATI O NEUTRI OPPURE UN ACCESSORIO PER LE MONOPORZIONI.

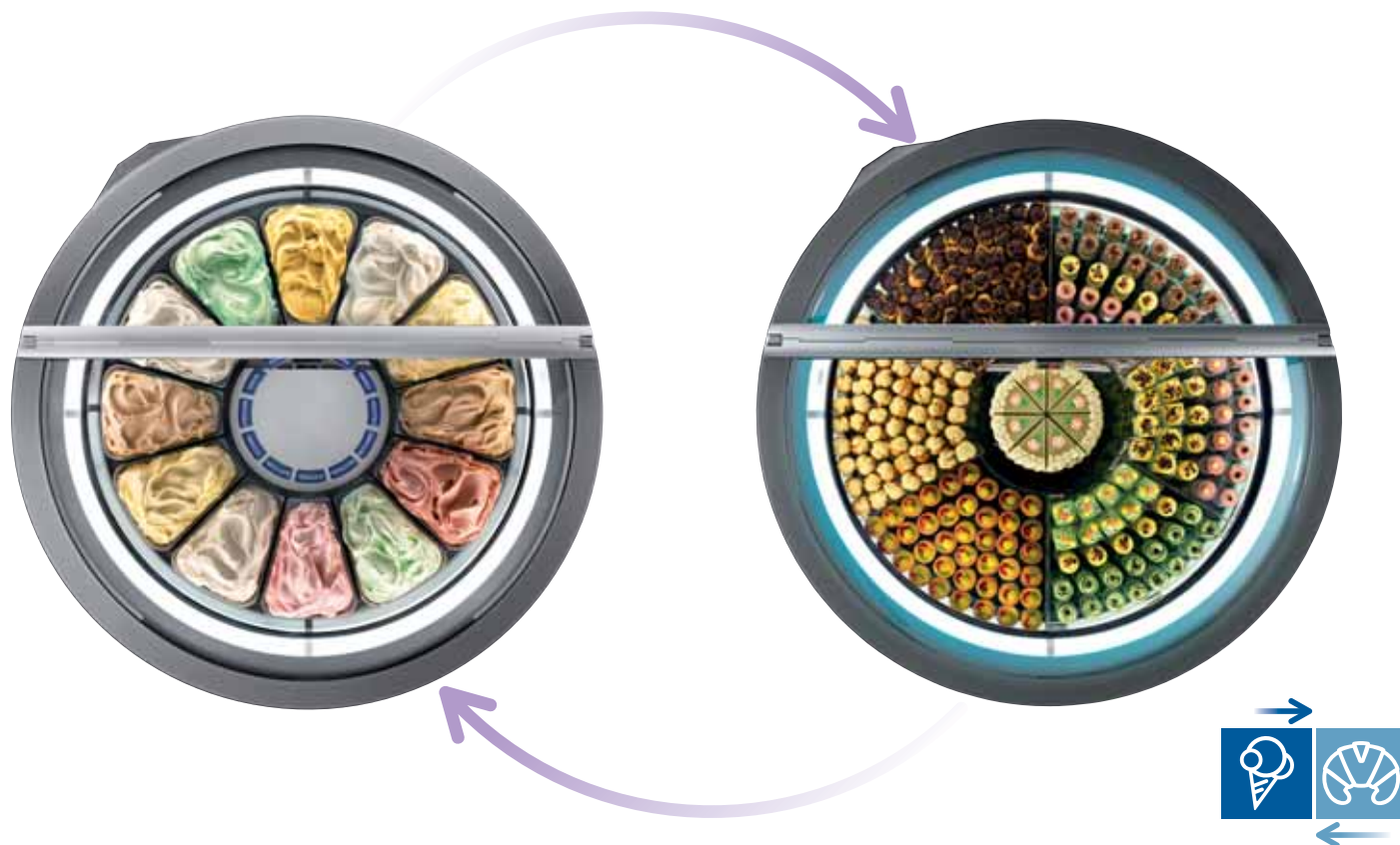
The display case can also hold pans with accessories for sticks for maximum versatility and adaptability to different settings. The accessory is made of opaque perforated Plexiglass and is always used in the standard 5-litre trapezoidal pan. At the centre of the display case you can insert chrome or neutral flavour cards or an accessory for the individual portions.

La vitrine peut également accueillir des bacs munis d'un accessoire pour bâtonnets glacés pour plus de polyvalence et d'adaptabilité aux différents contextes. En plexiglas opalin percé, l'accessoire s'utilise toujours à l'intérieur du bac trapézoïdal standard de 5 litres. Possibilité de placer au centre de la vitrine les étiquettes parfums chromées ou neutres ou bien un accessoire pour les monoportions.

In die Vitrine können auch Wannen mit Zubehör für Eis am Stiel eingesetzt werden, um sie möglichst flexibel an unterschiedliche Bedürfnisse anzupassen. Das Zubehöriteil besteht aus gelochtem, mattem Plexiglas und wird zusammen mit trapezförmigen 5 l-Wannen verwendet. In die Mitte der Vitrine können verchromte oder neutrale Sortenanzeiger oder ein Zubehör für Einzelportionen eingesetzt werden.

En el interior de la vitrina también pueden colocarse cubas provistas de accesorio para polos, ofreciendo así la máxima versatilidad y adaptabilidad en distintos contextos. El accesorio es de plexiglás opalino perforado y siempre se utiliza dentro de la cuba trapezoidal estándar de 5 litros. En el centro de la vitrina es posible colocar los indicadores de sabores cromados o neutros, o bien un accesorio para las monoportiones.

TONDA 4 STAGIONI



TONDA È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI': ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE LA VETRINA PASSERÀ AUTOMATICAMENTE DALLA FUNZIONE GELATO (-14°C/- 18°C) ALLA FUNZIONE PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON 60/70% DI U.R.), E VICEVERSA. OCCORRERÀ ANCHE SOSTITUIRE LE VASCHETTE GELATO CON I VASSOI PER PASTICCERIA IN ACCIAIO INOX, EVENTUALMENTE CORREDATI DI ESPOSITORI IN PLEXIGLAS (VASSOI ED ESPOSITORI OPTIONAL, CFR MANUALE TECNICO).

Tonda 4 Season

Tonda is also available in the "4 seasons" version. By activating the switch button, the display case will automatically change from the gelato function (-14°C/- 0.4°F) to the pastry function (+35.6°F/+46.4°F with 60/70% relative humidity), and vice versa. It is also necessary to replace the gelato pans with stainless steel trays, possibly equipped with plexiglass accessories (trays and accessories optional, see technical manual).

Tonda 4 Saisons

La vitrine Tonda est déclinée également dans la version «4 Saisons»: un bouton permet de commuter la fonction gelato (-14°C/- 18°C) sur la fonction pâtisserie (+2°C/+8°C avec 60/70% d'humidité relative) et inversement. Il faudra également remplacer les bacs à gelato par des plateaux pour pâtisserie en acier inox, éventuellement équipés de accessoires en plexiglas (plateaux et accessoires en option, cf. manuel technique).

Tonda 4 Jahreszeiten

Tonda ist auch in der Version „4 Jahreszeiten“ erhältlich: Durch Drücken der Umschalttaste wechselt die Vitrine automatisch von der Funktion Gelato (-14 °C /-18 °C) zur Funktion Konditorei (+2 °C/+8 °C mit 60/70 % rF) und umgekehrt. Die Gelatowannen müssen durch die Tablett für Konditoreierzeugnisse aus rostfreiem Edelstahl ersetzt werden, die ggf. mit Ablagen aus Plexiglas ausgestattet werden können (für Tablett und optionale Ablagen siehe technisches Handbuch).

Tonda 4 Estaciones

Tonda también está disponible en la versión "4 Estaciones": activando el pulsador de conmutación la vitrina pasará automáticamente de la función "gelato" [-14°C/- 18°C] a la función pastelería (+2°C/+8°C con 60/70% de H.R.), y viceversa. Las cubetas de "gelato" deberán cambiarse por las bandejas de pastelería de acero inoxidable provistas, si procede, con expositores de plexiglás (las bandejas y los expositores son opcionales, véase el manual técnico).



THE WINNER IS... TONDA: 30 CONI IN 05:31:22

TONDA: 30 CONES - 05:31:22
TONDA: 30 CORNETS - 05:31:22
TONDA: 30 TÜTEN - 05:31:22
TONDA: 30 CONOS - 05:31:22

Vetrina tradizionale: 30 coni in 05:38:20

Traditional display case: 30 cones - 05:38:20
Vitrine Traditionelle: 30 cornets - 05:38:20
Traditionelle Vitrine: 30 tüten - 05:38:20
Vitrina Tradicional: 30 conos - 05:38:20

TONDA È UN PRODOTTO UNICO, ECCELLENTE NON SOLO PER TECNOLOGIA E DESIGN. IL TEST COMPARATIVO EFFETTUATO CON UNA VETRINA TRADIZIONALE LO DIMOSTRA. PER GARANTIRE LA MASSIMA ATTENDIBILITÀ DEL TEST, LA PROVA SI È SVOLTA IN CONDIZIONI DI TOTALE UNIFORMITÀ:

- STESSA DISPOSIZIONE DEI GUSTI DI GELATO
- STESSA CAPIENZA DI VASCHETTE
- STESSI OPERATORI
- STESSO NUMERO DI CONI
- STESSI GUSTI NEI CONI

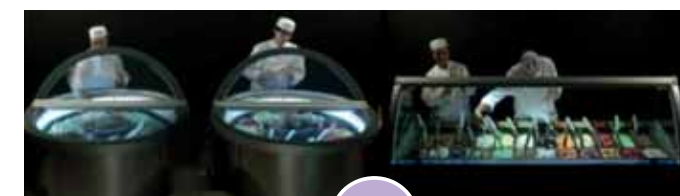
Tonda is one of a kind, superior not only for its technology and design but also for its performance. This is shown in a comparative test between Tonda and a traditional display case. In order to ensure the maximum reliability of the test, this was carried out under the same, uniform conditions:

- same layout for gelato flavours
- same capacity for pans
- same operators
- same quantity of cones
- same flavours for each cone

Tonda est un produit unique, excellent non seulement pour sa technologie et son design, mais également pour ses performances. Le test comparatif effectué avec une vitrine traditionnelle le démontre. Pour garantir l'absolue crédibilité du test, l'essai se déroulera dans des conditions d'uniformité totale:

- même rangement des parfums de gelato
- même capacité de bacs
- même opérateur
- même nombre de cornets
- mêmes parfums

18 Stracciatella Pesca Prugna **17** Liquirizia Nocciola Menta Fior di Latte Crema Caffè



00:03:04:20

00:03:04:20

TEST

Tonda ist ein einzigartiges Produkt, exzellent nicht nur aufgrund von Technologie und Design sondern auch aufgrund der Leistungen, wie der folgende Test veranschaulicht. Damit die höchste Glaubwürdigkeit des Tests gewährleistet werden kann, wird der Versuch unter gleichen Bedingungen durchgeführt:

- Gleiche Anordnung der Gelato-Sorten der Wannen
- Gleiche Fassungsvermögen der Wannen
- Gleiche Bediener
- Gleiche Anzahl der Gelato-Tüten
- Gleiche Sorten der Gelato-Tüten

Tonda es un producto único, excelente no sólo por la tecnología y el diseño, sino también por sus prestaciones. Se hizo una prueba comparativa entre Tonda y una vitrina tradicional. Para garantizar la máxima fiabilidad del test, la prueba se ha desarrollado bajo condiciones de total uniformidad:

- la misma disposición de los sabores de gelato
- la misma capacidad de cubetas
- los mismos operadores
- el mismo número de conos
- los mismos sabores en los conos

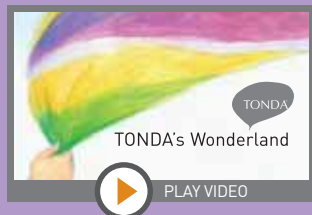


UN ABITO PER LA TONDA

TONDA

TONDA's Wonderland

TONDA VESTE ABET LAMINATI, BISAZZA, GOBBETTO: FIRME DI ALTA QUALITÀ E DI ALTO DESIGN. TRE PRESTIGIOSE FIRME DEL DESIGN COME ABET LAMINATI, BISAZZA E GOBBETTO HANNO REALIZZATO PER TONDA UN ABITO ISPIRATO ALLA NUVOLE - IL SEGNO DELLA TONDA - DI MICHELE PROVINCIALI. UN VIDEO RACCONTA LA STORIA DEL PROGETTO ATTRAVERSO IL DISEGNO D'ANIMAZIONE E COMUNICA CIÒ CHE I NUMERI E LE PAROLE HANNO DIFFICOLTÀ A TRASMETTERE. IL VIDEO È STATO REALIZZATO DA MAGDA GUIDI E TIZIANA CERRI, CON MUSICHE DI MARIO MARIANI. GUARDA IL VIDEO SU WWW.IFI.IT



Tonda's wardrobe

Tonda is dressed in Abet Laminati, Bisazza, Gobbetto: high-quality and high-design labels. Three prestigious design firms - Abet Laminati, Bisazza and Gobbetto - have designed a dress for Tonda inspired by clouds - Tonda's symbol - created by Michele Provinciali. A video tells the story of the project through animation drawing and communicates what it is hard to express with words and numbers. The video was produced by Magda Guidi and Tiziana Cerri, with music by Mario Mariani. Watch the video at www.ifl.it

Un habillage pour Tonda

Tonda s'habille chez Abet Laminati, Bisazza, Gobbetto: des noms de grande qualité et de haut design. Trois noms prestigieux du design tels qu'Abet Laminati, Bisazza et Gobbetto ont réalisé pour Tonda un habillage qui s'inspire du nuage - le signe de Tonda - de Michele Provinciali. Une vidéo raconte l'histoire du projet à travers le film d'animation et communique ce que les chiffres et les mots ont du mal à transmettre. La vidéo a été réalisée par Magda Guidi et Tiziana Cerri, sur une musique de Mario Mariani. Regardez la vidéo sur www.ifl.it

Ein Kleid für Tonda

Trägt Tonda Abet Laminati, Bisazza, Gobbetto: namen, die für qualität und hochwertiges design stehen. Drei bekannte Designernamen wie Abet Laminati, Bisazza und Gobbetto haben ein Kleid für Tonda entworfen, das sich von der Wolke, dem von Michele Provinciali gezeichneten Symbol von Tonda, inspirieren ließ. Ein Video erzählt die Geschichte des Projekts anhand von animierten Zeichnungen und teilt uns mit, was Zahlen und Worte nur schwer vermitteln können. Das Video wurde von Magda Guidi und Tiziana Cerri zu Melodien von Mario Mariani erstellt. Zum video auf www.ifl.it

Un vestido para Tonda

Tonda se viste de Abet Laminati, Bisazza y Gobbetto: firmas de alta calidad y elevado diseño. Tres prestigiosas firmas de diseño, como lo son Abet Laminati, Bisazza y Gobbetto, han creado para Tonda un vestido inspirado en su signo: la nube de Michele Provinciali. Un video narra la historia del proyecto por medio de dibujos animados, comunicando aquello que los números y las palabras no logran transmitir. El video fue realizado por Magda Guidi y Tiziana Cerri, con música de Mario Mariani. Mira el video en www.ifl.it

ABET LAMINATI

NATA A BRA ALLA FINE DEGLI ANNI CINQUANTA, ABET LAMINATI È OGGI UNA TRA LE PIÙ IMPORTANTI REALTÀ PRODUTTRICI DI LAMINATI PLASTICI DECORATIVI. IN PIÙ DI MEZZO SECOLO DI STORIA L'AZIENDA PIEMONTESE, SEMPRE ATTENTA ALLE ESIGENZE DI MERCATO E ALLE SOLLECITAZIONI CULTURALI, HA STRETTO RAPPORTI CON ALCUNI TRA I PIÙ FAMOSI DESIGNER E ARCHITETTI E HA COSTANTEMENTE INVESTITO LE PROPRIE RISORSE IN AMBITO TECNOLOGICO E CREATIVO PER OFFRIRE AL PUBBLICO UNA SERIE DI PRODOTTI VARIEGATA, ORIGINALE E DI QUALITÀ. ABET LAMINATI SI È DISTINTA NEGLI ANNI GRAZIE ANCHE AI PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI OTTENUTI QUALI IL COMPASSO D'ORO VINTO NEL 1987 PER IL DIAFOS, PRIMO LAMINATO TRASPARENTE A DECORAZIONE TRIDIMENSIONALE, IL PREMIO EUROPEO DI DESIGN DEL 1990 E IL COMPASSO D'ORO ALLA CARRIERA DEL 2001.



ABET LAMINATI

Unlimited selection

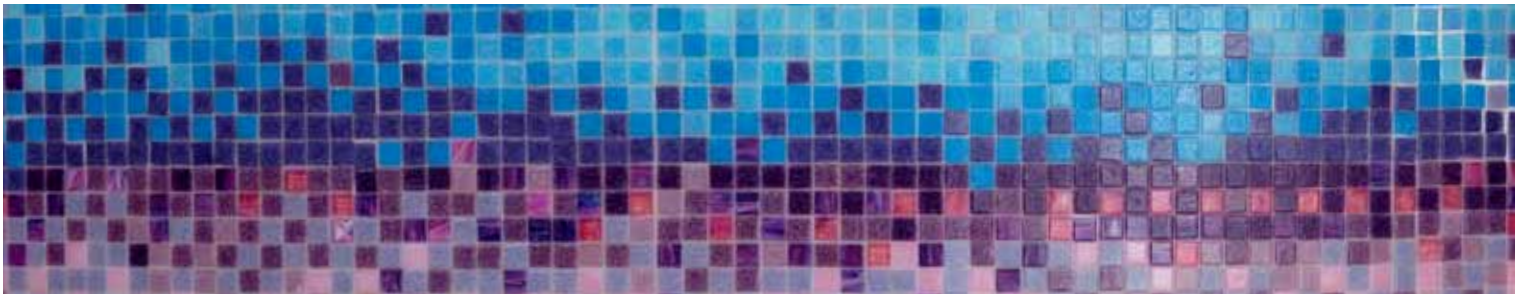
www.abet-laminati.it

Set up in Bra in the late fifties, Abet Laminati is today one of the major manufacturers of decorative plastic laminates. In more than half a century of history, the Piedmontese company, always attentive to market needs and responsive to cultural stimuli, has close relationships with some of the most famous designers and architects and has continuously invested its resources in technology and creation to offer the public a series of diversified, original and quality products. Abet Laminati has over the years distinguished itself, also thanks to the prestigious awards it has received, among which the Compasso d'Oro won in 1987 for Diafos - the first three-dimensional decorative transparent laminate - the European Design Award in 1990 and the Compasso d'Oro for career achievement in 2001.

Née à Bra à la fin des années cinquante, Abet Laminati est aujourd'hui l'un des premiers producteurs au monde de laminés plastique décoratifs. En plus d'un demi-siècle d'histoire, l'entreprise piémontaise, toujours attentive aux exigences du marché et aux changements culturels, a noué d'étroites relations avec des designers et des architectes de renom et a constamment investi dans le développement technologique et la création afin d'offrir au public une série de produits extrêmement variée, originale et de qualité. Abet Laminati s'est distinguée au fil des années en recevant de prestigieuses récompenses, comme le Compasso d'Oro 1987 pour sa collection Diafos, les premiers panneaux laminés translucides avec décoration tridimensionnelle ou encore le prix européen du Design en 1990 et le prix Compasso d'Oro pour la carrière en 2001.

Gegründet in Bra in den Fünfzigerjahren, zählt Abet Laminati heute zu den wichtigsten Herstellern für dekorative Kunststofflaminat. In über einem halben Geschichtsjahrhundert stand das Unternehmen aus dem Piemont den Marktansprüchen und kulturellen Anregungen stets achtsam gegenüber, hat enge Kontakte zu einigen der wichtigsten Designern und Architekten geknüpft und stets in die eigenen technologischen und kreativen Ressourcen investiert, um den Kunden ein umfangreiches, originelles und qualitativ hochwertiges Produktangebot zu bieten. Abet Laminati machte sich im Verlauf der Jahre auch dank der erhaltenen bedeutenden Ankerkennungen wie dem Compasso d'Oro von 1987 für Diafos, dem ersten transparenten Laminat mit dreidimensionaler Tiefenwirkung, dem Europäischen Designpreis von 1990 und dem Compasso d'Oro in der Kategorie Karriere im Jahr 2001 einen Namen.

Nacida en Bra a finales de los años cincuenta, Abet Laminati es hoy una de las más importantes productoras de laminados plásticos decorativos. En más de medio siglo de historia, la empresa piamentesa, siempre atenta a las exigencias del mercado y a los requisitos culturales, ha estrechado relaciones con algunos de los más famosos diseñadores y arquitectos, y ha invertido constantemente sus propios recursos en el ámbito tecnológico y creativo para ofrecer al público una serie de productos variada, original y de calidad. Abet Laminati se ha distinguido durante estos años gracias a los prestigiosos reconocimientos obtenidos, como el Compasso d'Oro, ganado en 1987 por el Diafos, primer laminado transparente con decoración tridimensional, el Premio Europeo de Diseño de 1990 y el Compasso d'Oro a la trayectoria profesional de 2001.



BISAZZA

BISAZZA È UNO DEI BRAND PIÙ AUTOREVOLI NELL'AMBITO DEL DESIGN E LEADER MONDIALE NELLA PRODUZIONE DEL MOSAICO DI VETRO PER LA DECORAZIONE DI INTERNI ED ESTERNI. FONDATA NEL 1956 AD ALTE, IN PROVINCIA DI VICENZA, OGGI È UN'IMPRESA ALL'AVANGUARDIA CARATTERIZZATA DA DINAMISMO IMPRENDITORIALE, UTILIZZO DI MODERNE TECNOLOGIE E ATTENZIONE ALLE EVOLUZIONI DEL MERCATO. IN QUESTI ULTIMI ANNI LA STRATEGIA DI PIERO BISAZZA, AMMINISTRATORE DELEGATO DELL'AZIENDA, SI È FOCALIZZATA SUL RAFFORZAMENTO DEL MARCHIO, LA QUALITÀ DEL PRODOTTO E IL POTENZIAMENTO DEL RETAIL, ATTRAVERSO L'APERTURA DI 12 SPAZI MONOMARCA: ANVERSA, BARCELONA, BERLINO, CHICAGO, LONDRA, LOS ANGELES, MIAMI, MILANO, PARIGI, ROMA, NEW YORK E TOKYO. IN AGGIUNTA AI 5.000 PUNTI VENDITA IN TUTTO IL MONDO. DAL 2005 L'AZIENDA FA PARTE DI ALTAGAMMA, FRA I NOMI DI ECCELLENZA DELLE IMPRESE ITALIANE.



Bisazza is one of the most authoritative brands in the area of design and the world leader in the manufacture of glass mosaic for interior and exterior decoration. Founded in 1956 at Alte in the province of Vicenza, it is today an avant-garde enterprise characterised by entrepreneurial dynamism, use of modern technologies and attention to market developments. In recent years, the strategy of Piero Bisazza, CEO of the company, has focused on brand strengthening, product quality and boosting retail by opening 12 single-brand outlets in Antwerp, Barcelona, Berlin, Chicago, London, Los Angeles, Miami, Milan, Paris, Rome, New York and Tokyo, in addition to the 5,000 points of sale worldwide. Since 2005, the company forms part of Altgamma, among the names of excellence of Italian enterprises.

Bisazza est l'une des marques les plus cotées du design et le leader mondial de la production de mosaïques en verre pour la décoration d'intérieur et d'extérieur. Fondée en 1956 à Alte, dans la province de Vicence (Italie), Bisazza est aujourd'hui une entreprise d'avant-garde, caractérisée par son dynamisme, l'utilisation de technologies modernes et l'attention portée aux évolutions du marché. Ces dernières années, la stratégie de Piero Bisazza, PDG de l'entreprise, a privilégié le renforcement de la marque, la qualité du produit et l'intensification de la distribution, avec l'ouverture de 12 points de vente mono marque : Anvers, Barcelone, Berlin, Chicago, Londres, Los Angeles, Miami, Milan, Paris Rome, New York et Tokyo, en plus de ses 5 000 points de vente dans le monde. Depuis 2005, l'entreprise fait partie d'Altgamma, qui figure parmi les entreprises italiennes de l'excellence.

Bisazza ist eine der angesehensten Marken in der Designbranche und weltweiter Spitzenreiter in der Produktion von Glasmosaiken für die Innen- und Außendekoration. Das im Jahr 1956 in Alte in der Provinz von Vicenza gegründete Unternehmen zählt heute zur Spitzenklasse und zeichnet sich durch die unternehmerische Dynamik, die Verwendung moderner Technologien und die Aufmerksamkeit gegenüber der Marktentwicklung aus. In den letzten Jahren konzentrierte sich die Strategie von Piero Bisazza, dem Geschäftsführer des Unternehmens, auf die Stärkung der Marke, die Qualität des Produktes und die Konzentration auf den Einzelhandel, wozu zusätzlich zu den 5.000 weltweiten Verkaufsstellen 12 Mono-Brand-Geschäfte eröffnet wurden: in Antwerpen, Barcelona, Berlin, Chicago, London, Los Angeles, Miami, Mailand, Paris, Rom, New York und Tokyo. Seit 2005 gehört das Unternehmen zu Altgamma, einem der wichtigsten Namen der italienischen Geschäftswelt.

Bisazza es una de las marcas más prestigiosas en el ámbito del diseño y líder mundial en la producción de mosaico de vidrio para la decoración de interiores y exteriores. Fundada en 1956 en Alte, provincia de Vicenza, hoy es una empresa de vanguardia que se caracteriza por el dinamismo empresarial, la aplicación de tecnologías modernas y la atención a la evolución del mercado. En los últimos años, la estrategia de Piero Bisazza, director ejecutivo de la empresa, se ha centrado en reforzar la marca y la calidad del producto, y en potenciar el comercio minorista, mediante la apertura de 12 espacios monomarca: Amberes, Barcelona, Berlín, Chicago, Londres, Los Angeles, Miami, Milán, París, Roma, Nueva York y Tokio, además de los 5000 puntos de venta en todo el mundo. Desde 2005, la empresa forma parte de Altgamma, una asociación que incluye los nombres de excelencia de las mejores empresas italianas de lujo.



GOBBETTO

L'AREA SPERIMENTALE NELLA QUALE SI MUOVE GOBBETTO SEGNA IL PERCORSO CHE EVIDENZIA LE SOLUZIONI E LE RICERCHE DI ARCHITETTI, ARTISTI E DESIGNER NEGLI AMBITI APPLICATIVI DELLE RESINE TERMOINDURENTI DAGLI ANNI '60 AD OGGI. L'ATTIVITÀ DI GOBBETTO È LEGATA ALLO SVILUPPO DI TECNICHE, SISTEMI PER REALIZZARE SUPERFICI E SFONDI AD ALTO CONTENUTO TECNOLOGICO CON LA CAPACITÀ DI EVIDENZIARE CONTENUTI, LINGUAGGI ARTISTICI E DI COMUNICAZIONE, ESPRESSI ATTRAVERSO LA PLASTICITÀ DEI MATERIALI RESINOSI.



The experimental area in which Gobbetto moves marks the road that highlights the solutions and research of architects, artists and designers in the sought-after applications of thermo-hardening resins from the sixties to today. Gobbetto's activity is related to development of techniques and systems to create surfaces and backdrops with a high technological content with the capability of highlighting contents as well as artistic and communication languages expressed through the plasticity of resin materials.

Le terrain expérimental sur lequel évolue Gobbetto marque son parcours, commencé dans les années 60, à la recherche de solutions et d'architectes, d'artistes et de designers dans le secteur des résines thermdurcissables. L'activité de Gobbetto est liée au développement de techniques et de systèmes pour créer des surfaces et des fonds à haut contenu technologique en mettant en valeur les contenus, les langages artistiques et la communication, exprimés grâce à la plasticité des résines.

Die experimentelle Zone, in der sich Gobbetto bewegt, bestimmt den Weg, die Lösungen und die Forschungsarbeit von Architekten, Künstlern und Designern in den Anwendungsbereichen für wärmehärtende Harze seit den 60er Jahren bis heute. Die Tätigkeit von Gobbetto ist eng mit der Entwicklung von Techniken und Systemen zur Herstellung von Oberflächen und Hintergründen mit hochtechnologischem Anspruch verbunden, die in der Lage sind, Inhalte, künstlerische und kommunikative Sprachen über die Plastizität der Harzmaterialien auszudrücken.

El área experimental en la que se mueve Gobbetto marca el camino que resalta las soluciones y las investigaciones de arquitectos, artistas y diseñadores en los campos de aplicación de las resinas termoestables desde los años 60 hasta hoy. La actividad de Gobbetto está ligada al desarrollo de técnicas, sistemas para realizar superficies y fondos de alto contenido tecnológico, con la capacidad de resaltar contenidos, lenguajes artísticos y de comunicación, expresados mediante la plasticidad de los materiales resinosos.



www.gobbetto.com



TONDA, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA SCHIUMATA CON POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³-SPESSORE 55 MM.
- _ CHIUSURA ERMETICA TRAMITE VETRO CAMERA TEMPERATO, PIROLITICO E RISCALDATO.
- _ ILLUMINAZIONE PERIMETRALE.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ SISTEMA DI ROTAZIONE NEI 2 SENSI, CON COMANDI A PEDALE O MANUALI.
- _ VELOCITÀ DI ROTAZIONE VASCHETTE: INFERIORE AL SECONDO.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO (OPTIONAL).
- _ GESTIONE SBRINAMENTI TRAMITE RDF (REDUCED DEFROSTING FREQUENCY). IL TEMPO TRA GLI SBRINAMENTI VIENE CALCOLATO SUL TEMPO IN CUI LA VETRINA RESTA APERTA.
- _ TEMPERATURA UNIFORME SU TUTTE LE VASCHETTE
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- _ TEST A 35°C E 60% U.R.
- _ DIAMETRO VETRINA 135 CM
- _ VASCHETTE TRAPEZOIDALI (12, 15 O 18).
- _ OPTIONAL: CORRIMANO, LAVAPORZIONATORE, RUOTE.

- _ Foam tank insulated with injected polyurethane, 40 kg/m³ 2,16" thick.
- _ Airtight closure with heated, tempered, pyrolytic, thermal glass. Perimeter lit.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ 2-way rotation, with pedals or manual controls.
- _ Speed of pans rotation: less than 1 second.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting system (optional).
- _ Defrosting controlled by RDF (Reduced Defrosting Frequency). Interval between defrostings calculated according to how long the display case stays open.
- _ Even temperature in all pans.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ 53,14" - diameter display case.
- _ Trapezoidal pans (12, 15 or 18).
- _ Optionals: handle, scoopwash, castors.

- _ Cuve en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³-épaisseur de 55 mm.
- _ Fermeture étanche à double vitrage trempé, pyrolytique et réchauffé. Eclairage périmétral.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Système de rotation dans les 2 directions, par commandes manuelles ou à pédales.
- _ Vitesse de rotation des bacs: inférieure à une seconde.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé (optionnel).
- _ Contrôle des dégivrage par système RDF (Reduced Defrosting Frequency). Le temps parmi les dégivrages est calculé sur le temps pendant lequel la vitrine reste ouverte.
- _ Température uniforme sur tous les bacs.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à + 43°C de température ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Diamètre vitrine 135 cm.
- _ Bacs trapézoïdaux (12, 15 ou 18).
- _ En option: barre main-courante, bac de rinçage pour boule à gelato, roulettes.

- _ Geschäumte Wanne mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³-Dichte 55 mm.
- _ Dichte Verschiebung durch gehärtetes, pyrolytisches und erwärmtes Wärmeschutzglas. Umlaufende Beleuchtung.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Drehung in beide Richtungen, mit Fuß- oder Handbedienung.
- _ Drehungsgeschwindigkeit der Wannen: unter der Sekunde.
- _ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion (als option).
- _ Abtauungssteuerung über RDF-System (Reduced Defrosting Frequency). Die Zeit zwischen den Abtauungen wird durch die Zeit berechnet, in der die Vitrine offenbleibt.
- _ Gleichmäßige Temperatur auf allen Wannen.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ Vitrine Durchmesser 135 cm.
- _ Trapezförmige Gelatowannen (12, 15 oder 18).
- _ Als Option: Handgriff, Gelatoportionierspüle, Räder.

- _ Cuba con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³-espesor 55 mm.
- _ Cierre hermético mediante dobles cristales templados, pirolíticos y calentados.
- _ Iluminación perimetral.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Sistema de rotación en los 2 sentidos, con mandos a pedal o manuales.
- _ Velocidad de giro de las cubetas inferior a un segundo.
- _ Desescarche con gas caliente o inversión de ciclo (opcional).
- _ Control de los desescarches mediante RDF (Reduced Defrosting Frequency). El tiempo entre los desescarches se calcula en base al tiempo durante el cual la vitrina permanece abierta.
- _ Temperatura uniforme en todas las cubetas.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a + 43°C ambiente.
- _ Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- _ Test a 35°C y 60% HR.
- _ Diámetro vitrina 135 cm (tirador excluido).
- _ Cubetas trapezoidales (12, 15 o 18).
- _ Opcional: tirador, lavaporcionador, ruedas.



TONDA, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1004 mm / 55,12"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza ⁽¹⁾ Length ⁽¹⁾ Longueur ⁽¹⁾ Länge ⁽¹⁾ Longitud ⁽¹⁾		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	12*	1356	53,38"	1405	56,31"	360	794	260	573
	15*	1356	53,38"	1405	56,31"	360	794	260	573
	18*	1356	53,38"	1405	56,31"	360	794	260	573

****Legenda**
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

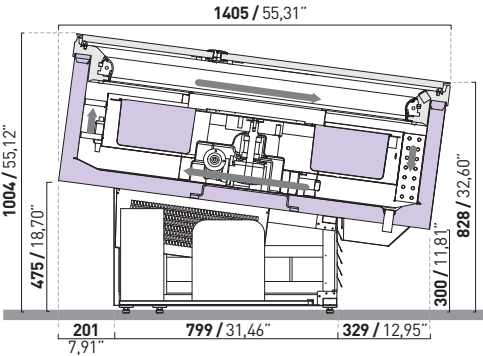
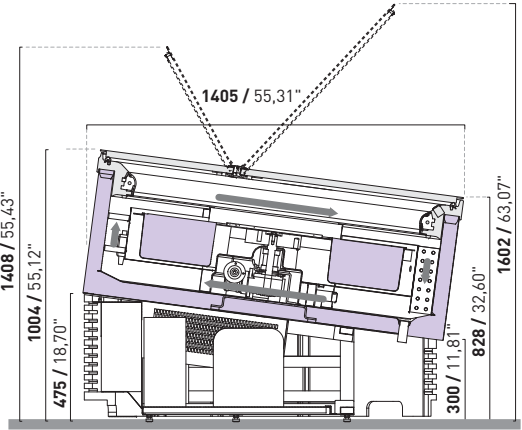
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

(1) Le misure si riferiscono alla vetrina singola - base mm 1350
(1) Measures refer to single display case - base 53,14"
(1) Les mesures se réfèrent à la vitrine individuelle - base mm 1350
(1) Die Massen beziehen sich auf die einzelne Vitrine - Basis mm 1350
(1) Las medidas están referidas a la vitrina sencilla - base mm 1350



Sezioni vetrine

Display cases cross sections_Sections vitrines_Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



Base circolare
Round base_Base ronde_Runde Base_Base redonda

Base rettangolare mm 1500 - 1350
Rect. base 59,05" - 53,14" Base rectangulaire mm 1500 - 1350
Rechteckig Basis mm 1500 - 1350_Base rectangular mm 1500 - 1350

Vaschette
Pans_Bacs
Gelatowannen_Cubetas
_A: 5/7 Lt.
_B: 4 Lt.
_C: 5 Lt.



Tonda 12

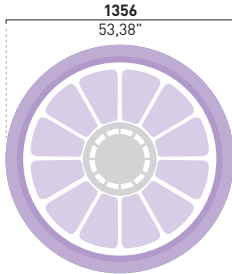


Tonda 15

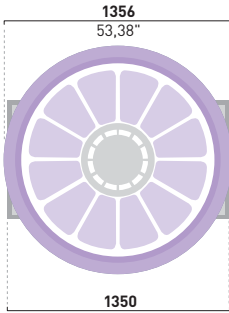


Tonda 18

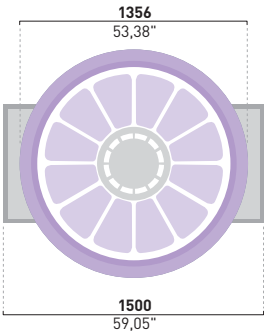
Configurazione con base circolare
Configuration with round base
Configuration avec la base ronde
Anordnung mit runde Base
Configuración con base redonda



Configurazione con base mm 1350
Configuration with base 53,14"
Configuration avec la base mm 1350
Anordnung mit Basis mm 1350
Configuración con base mm 1350

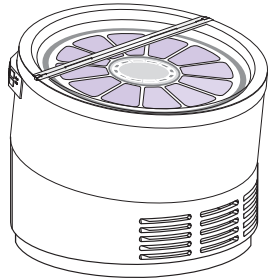


Configurazione con base mm 1500
Configuration with base 59,05"
Configuration avec la base mm 1500
Anordnung mit Basis mm 1500
Configuración con base mm 1500

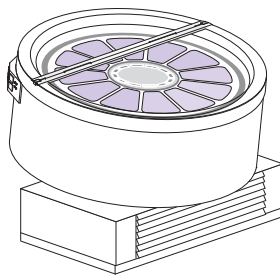


Tonda UC con unità condensatrice

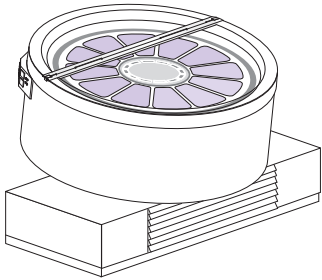
Tonda UC with condensing unit_Tonda UC avec unité de condensation_Tonda UC Mit Kondensatoreinheit_Tonda UC con unidad condensadora



Base circolare
Round base_Base ronde
Runde Base_Base redonda



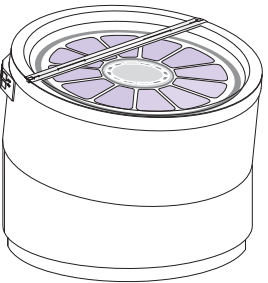
Base L 1350
Base 53,14" Base mm 1350
Basis mm 1350_Base mm 1350



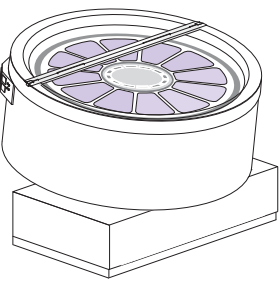
Base L 1500
Base 59,05" Base mm 1500
Basis mm 1500_Base mm 1500

Tonda NUC senza unità condensatrice

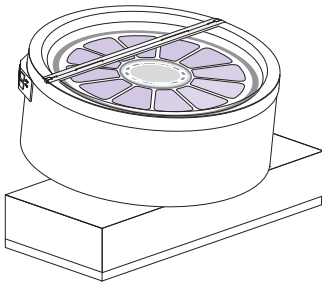
Tonda NUC without condensing unit_Tonda NUC sans unité de condensation_Tonda NUC Ohne Kondensatoreinheit_Tonda NUC sin unidad de condensación



Base circolare
Round base_Base ronde
Runde Base_Base redonda



Base L 1350
Base 53,14" Base mm 1350
Basis mm 1350_Base mm 1350



Base L 1500
Base 59,05" Base mm 1500
Basis mm 1500_Base mm 1500



POZZETTI

L'UNITÀ POZZETTI SI INTEGRA PERFETTAMENTE IN TUTTE LE ESTETICHE IFI, SIA NEL FRONTE CHE NEL RETRO. LA STRUTTURA È SCHIUMATA CON POLIURETANO A DENSITÀ 40KG/M³.

The Pozzetti unit fits in perfectly with all IFI styles, both in front and in back. The structure is in polyurethane foam (40kg/m³ density).

L'unité Pozzetti s'intègre parfaitement dans toutes les combinaisons esthétiques IFI, aussi bien sur le côté avant que sur le côté arrière. La structure est en mousses de polyuréthane à densité 40 kg/m³.

Die Einbaumuldeneinheit ist mit allen ästhetischen IFI Linien kombinierbar, sowohl auf der Front-als auch auf der Rückenseite. Die Struktur ist mit eingespritzter Polyurethandichte 40Kg/m³.

La unidad Pozzetti se integra perfectamente en todas las estéticas IFI, ya sea en la parte delantera que en la trasera. La estructura es de espuma con poliuretano a densidad 40 kg/m³.



CARAPINE ANTI-ROTAZIONE PER POZZETTO GELATO/GRANITE



IFI HA DA TEMPO DOTATO L'INTERA GAMMA POZZETTI (STATICI, VENTILATI E GLICOLE) CON LE INNOVATIVE CARAPINE ANTIROTAZIONE. IL SISTEMA INDUSTRIALIZZATO DA IFI BLOCCA LA CARAPINA ALL'INTERNO DEL POZZETTO, IMPEDENDONE COSÌ LA ROTAZIONE, SENZA DOVER RICORRERE A SISTEMI ARTIGIANALI E NON SEMPRE EFFICACI. CIÒ FACILITA LA SOMMINISTRAZIONE DEL GELATO: LA CARAPINA È BLOCCATA QUINDI NON RUOTA QUANDO L'OPERATORE SPATOLA IL GELATO.

Anti-rotation tubs

For some time now, IFI has equipped its entire pozzetti range (static, ventilated and glycol) with innovative anti-rotation tubs. IFI's industrialized system locks the tub inside the pozzetto, thus preventing it from rotating without having to implement homemade, often ineffective systems. Gelato is easy to serve: the tub is locked in place and therefore does not rotate when the operator spoons out the gelato.

Bacs encastrables anti-rotation

Depuis longtemps, IFI propose pour l'ensemble de sa gamme, des pozzetti (statiques, ventilés et glycol) équipés de bacs encastrables révolutionnaires anti-rotation. Le système fabriqué par IFI bloque le bac encastrable à l'intérieur du pozzetto et empêche sa rotation sans besoin d'avoir recours à des systèmes artisanaux pas toujours efficaces. La distribution du gelato est ainsi facilitée: le bac encastrable est bloqué et ne tourne donc pas quand l'opérateur prélève le gelato.

Drehschutzbehälter

IFI hat die gesamte Serie Pozzetti (statisch, Umluftkühlung, Glykolkühlung) mit innovativen Drehschutzbehältern ausgestattet. Das industriell gefertigte System von IFI blockiert die Behälter im Pozzetto und verhindert eine Drehung, ohne auf selbst erdachte und nicht immer wirksame Systeme zurückgreifen zu müssen. Dadurch wird die Ausgabe des Gelato erleichtert: Der Behälter ist blockiert und kann sich nicht drehen, wenn der Bediener das Gelato entnimmt.

Cubetas anti-rotación

Hace ya tiempo, IFI equipó toda su gama pozzetti (estáticos, ventilados y glicol) con las innovadoras cubetas anti-rotación. Este sistema, producido por IFI, bloquea la cubeta dentro del pozzetto impidiendo así su rotación, sin tener que recurrir a sistemas artesanales y no siempre eficaces. Esta solución facilita el suministro del gelato: la cubeta está bloqueada, por lo que no gira cuando el heladero sirve el gelato.

SISTEMA ANTIROTAZIONE POZZETTI VENTILATI/GLICOLE

SISTEMA ANTI ROTAZIONE – POZZETTI VENTILATI
Anti-rotation System - Ventilated Pozzetti_Système Anti-Rotation - Pozzetti ventilés
Drehschutz - System Ventilierte Pozzetti_Sistema Anti-Rotación - Pozzetto ventilado



SISTEMA ANTI ROTAZIONE – POZZETTI A GLICOLE
Anti-rotation System - Glycol Pozzetti_Système Anti-Rotation - Pozzetti à Glycol
Drehschutz - System Glycol Pozzetti_Sistema Anti-Rotación - Pozzetti Glicol



POZZETTI GELATO VENTILATI

IFI LANCIA NEL 2005 LA PRIMA GAMMA POZZETTI GELATO ADOTTANDO ANCHE PER QUESTO PRODOTTO TRAMANDATO DALLA TRADIZIONE L'INNOVATIVA TECNICA DELLA REFRIGERAZIONE VENTILATA. GRAZIE ALLA VENTILAZIONE VENGONO SUPERATE MOLTE DELLE CRITICITÀ DELLA REFRIGERAZIONE A GLICOLE CON UN OTTIMO RAPPORTO PREZZO/PRESTAZIONI.

Ventilated gelato POZZETTI
In 2005 IFI launched the first range of gelato POZZETTI adopting also for this traditional product the innovative method of ventilated refrigeration. Thanks to the ventilation system many of the problems connected to glycol refrigeration are overcome with an excellent price/performance ratio.

POZZETTI GELATO VENTILE
IFI lance en 2005 la première gamme Pozzetti Gelato doté, pour ce produit empreint de tradition, la technique innovante de la réfrigération ventilée. Grâce à la ventilation, de nombreuses critiques faites aux pozzetti à glycol sont maintenant dépassées, et avec un excellent rapport prix/prestation.

VENTILIARTE GELATO-
EINBAUMULDEN
IFI führt im Jahre 2005 die erste Reihe von Gelato-Einbaumulden ein, und wendet für dieses Produkt, das von der Tradition überliefert wurde, die innovative Technik der ventilierten Kühlung an. Dank dieser Ventilation werden viele der kritischen Punkte der Glykolkühlung mit einem äußerst guten Preis-/Leistungsverhältnis überwunden.

EL POZZETTO VENTILADO
IFI lanza en 2005 la primera gama de pozzetti Gelato, dotando a este producto de larga tradición la innovación técnica de la refrigeración ventilada. Gracias a la ventilación se superan muchas de las deficiencias del glicol con una óptima relación prestaciones/precio.

LA GAMMA POZZETTI VENTILATI IFI SI COMPONE DI 4 DIVERSE SOLUZIONI:

The IFI ventilated pozzetti range has 4 different solutions:

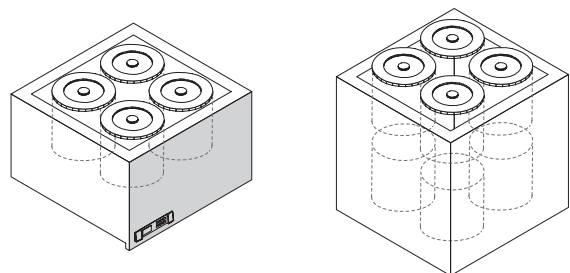
La gamme pozzetti ventilés IFI se compose de 4 solutions diverses:

Die Reihe der IFI Ventilierte Einbaumulden besteht aus 4 unterschiedlichen Lösungen:

La gama de pozzetti ventilada de IFI se compone de 4 soluciones:

1.

1. VASCA POZZETTI GELATO NON INSTALLATA - CON E SENZA RISERVA
PER LASCIARE LA PIÙ AMPIA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DELL'ARREDO (LA VASCA NON COMPRENDE IL PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE).



1. Gelato pozzetti tank not installed - with and without reserve
To allow the broadest freedom of installation inside a counter (the basin does not include the stainless steel work surface with holes for cylindrical buckets).

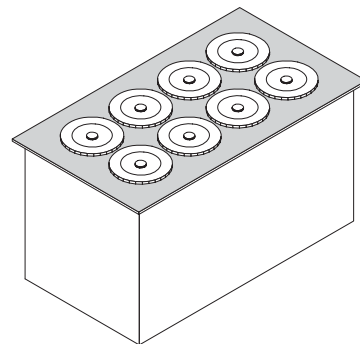
1. Cuve pozzetti gelato non installée - avec et sans réserve
pour laisser la plus grande liberté d'installation dans votre agencement (la cuve ne comprenant pas le plan inox perforé pour les bacs).

1. Nicht montierte Gelato Pozzetti-Wanne - mit und ohne Vorrat
Um bei der Einrichtung extreme Einbaufreiheit zu lassen (die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit den Öffnungen für die Behälter ist nicht inbegriffen).

1. Cuba pozzetti gelato no instalada - con y sin reserva
Para dejar la más amplia libertad de instalación en una decoración (la cuba no tiene incluido el sobre en acero inox agujereado para las cubetas redondas).

2.

2. VASCA POZZETTI GELATO DA INCASSO (CON PIANO INOX)
LA VASCA POZZETTI È COMPLETA DI PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO, COLLARI IN ABS O ACCIAIO INOX, CARAPINE, COPERCHI E RESISTENZE, NELLE VERSIONI UC E NUC: UN VERO E PROPRIO PLUG-IN PRONTO PER ESSERE INSERITO NEL BANCO O NEL RETROBANCO DELL'ARREDO DEL CLIENTE.



2. Built-in gelato pozzetti tank (with stainless steel work surface)
The pozzetti tank comes complete with a holed stainless steel top, abs or stainless steel collars, tubs, covers and resistances, in versions with and without condensing unit: a true plug-in ready to be implemented within the counter or back counter of the customer's furnishings.

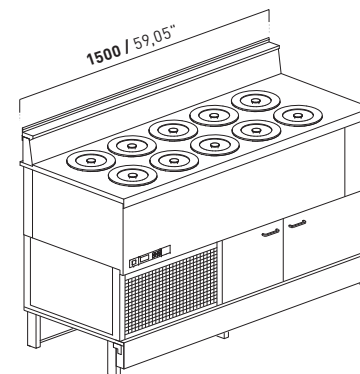
2. Cuve pozzetti gelato pour bac encastrable (avec plan inox)
La cuve pozzetti est équipée d'un plan en acier inox perforé, de colliers en abs ou en acier inox, de bacs encastrables, de couvercles et de résistances dans les versions UC et NUC: un véritable plug-in prêt à être intégré dans le comptoir ou dans l'arrière-comptoir du client.

2. Eingebaute Gelato Pozzetti-Wanne (mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl)
Pozzetti-Wanne mit Fläche aus Inox-Stahl mit Öffnungen, Drehschutzringen aus ABS oder Inox-Stahl, Behältern, Deckeln und Widerständen, in den Ausführungen UC und NUC: Ein wahres Einsteckelement zum sofortigen Einsetzen in die Theke oder Rückentheke des Kunden.

2. Cuba pozzetti gelato empotrada (con sobre en acero inox)
La cuba pozzetti está provista de tablero de acero inoxidable perforado, collares en abs o acero inoxidable, cubetas, tapas y resistencias, en las versiones UC y NUC: un auténtico plug-in listo para ser colocado en el mostrador o en el contramostrador del cliente.

3.

3. VASCA POZZETTI GELATO INSTALLATA - CON E SENZA RISERVA
SI PUÒ SCEGLIERE SE FARLA INSTALLARE ALL'INTERNO DEL BANCO BAR O DELLA RETRO BASE NEUTRA P63, COMPLETA DI PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE.



3. Gelato pozzetti tank installed - with and without reserve
One may choose to have it installed inside the bar counter or neutral back base (P 24,80"), with the stainless steel work surface with holes for cylindrical buckets.

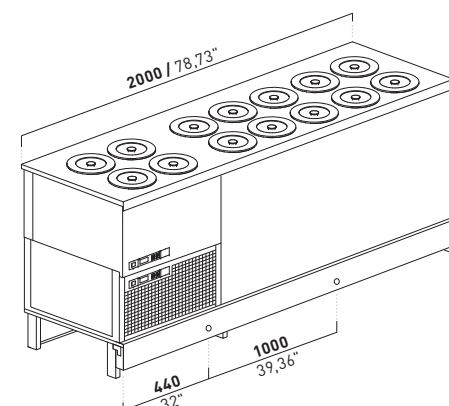
3. Cuve pozzetti gelato installée - avec et sans réserve
vous pouvez choisir de l'installer dans un bar ou dans le meuble arrière neutre en métal P.63 cm, complète avec plan inox perforé pour les bacs.

3. Montierte Gelato Pozzetti-Wanne - mit und ohne Vorrat
Sie kann wahlweise in die Bartheke oder innerhalb des Rückenbasiselementes neutrale P63 cm, ausgestattet mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit Öffnungen für die Behälter, eingebaut werden.

3. Cuba pozzetti gelato instalada con y sin reserva
Se puede escoger si hacer la instalación en un mueble de bar o en un contramostrador de profundidad 63 cm, complementado con un sobre en acero inox con agujeros para las cubetas redondas.

4.

4. BANCO POZZETTI GELATO CON E SENZA RISERVA SINGOLO E COMBINATO
UN MODULO A SÉ STANTE H 951 MM CHE PUÒ ESSERE INSERITO NELLE ESTETICHE IFI, CON LA BANCALINA IN VETRO SPECIFICA OPPURE CON LA BANCALINA PROPRIA DELL'ESTETICA.



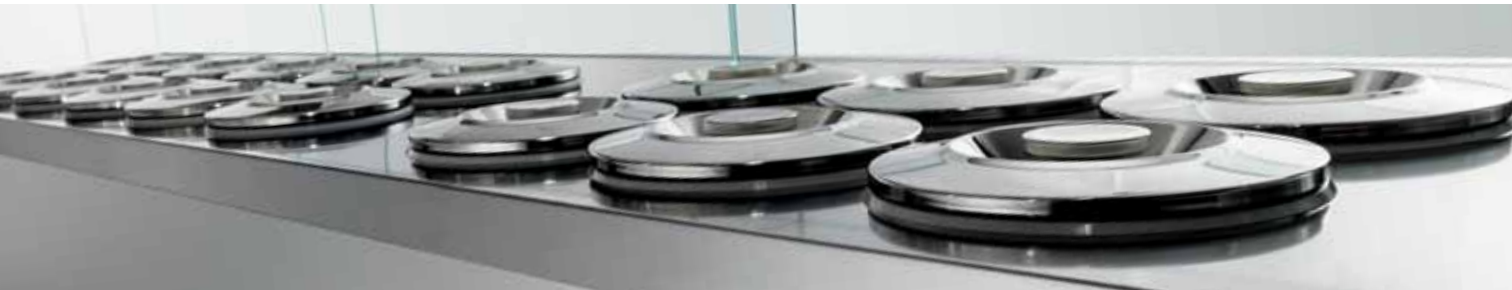
4. Gelato pozzetti counter with and without reserve - single and combined
A stand-alone module height 37,44" that may be installed in any IFI front paneling with specific glass countertop or with the countertop that is specific for the paneling itself.

4. Comptoir pozzetti gelato avec et sans réserve - simple ou combiné
Un module en lui-même de H.951 mm qui peut être inséré dans les esthétiques IFI avec la tablette en verre spécifique ou la tablette de série de l'une de ces gammes.

4. Gelato Pozzetti-Theke mit und ohne Vorrat - Einzelausführung und kombinierte Ausführung
Es handelt sich dabei um ein für sich stehendes Modul von 951 mm Höhe zum Einsatz in den IFI ästhetischen Systemen mit spezieller Ablagefläche aus Glas oder mit der dem ästhetischen System entsprechenden Ablagefläche.

4. Mostrador pozzetti gelato con y sin reserva - simple y combinado
Un modulo a una altura de 951 mm y que puede ser instalado en las decoraciones IFI con encimera en vidrio específica o con la encimera característica de la estética.

Nota/Note
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur_Mit Aggregat_Con unidad de condensación
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación



POZZETTI GELATO VENTILATI COMBINATI

IL BANCO COMBINATO È UN MODULO CON 2 O 3 VASCHE POZZETTI SEPARATE E GESTITE DA UN SOLO MOTORE MA CON DUE/TRE PANNELLI COMANDI ELETTRONICI SEPARATI CHE CONSENTONO DI IMPOSTARE TEMPERATURE DIVERSE IN OGNI VASCA. IL POZZETTO VENTILATO COMBINATO IFI PERMETTE DI **1. OTTIMIZZARE LO SPAZIO IN GELATERIA GRAZIE ALLA UNITÀ CONDENSATRICE INSTALLATA SOTTO LE CARAPINE;** **2. GESTIRE DUE O TRE DIVERSE TEMPERATURE NELLO STESSO BANCO POZZETTI;** I POZZETTI VENTILATI COMBINATI POSSONO OSPITARE DA 2 A 3 VASCHE POZZETTI, CON E SENZA RISERVA, UC O NUC (ANCHE CON REFRIGERAZIONE STATICA PER GRANITE). LA REFRIGERAZIONE È AFFIDATA AD UNA UNITÀ CONDENSATRICE UNICA (A BORDO O REMOTA) MA I PANNELLI COMANDI SONO TANTI QUANTE SONO LE VASCHE, IN MODO CHE OGNI VASCA POSSA AVERE UNA TEMPERATURA DIVERSA DALL'ALTRA. QUESTO CONSENTE DI SFRUTTARE AL MASSIMO LO SPAZIO DISPONIBILE IN GELATERIA.



Combined ventilated gelato pozzetti
The combined counter is a module with 2 or 3 separate pozzetti tanks managed by a single condensing unit but with two or three separate electronic control panels which allow setting different temperatures in each tank. IFI's combined ventilated pozzetto allows
1. optimizing space in gelato parlours thanks to the condenser unit installed below the tubs;
2. managing two or three different temperatures in the same pozzetti counter.
Combined ventilated pozzetti can accommodate from 2 to 3 pozzetti tanks, with and without reserve, with and without condensing unit (also with static refrigeration for granite). Refrigeration is performed by a single condensing unit (on-board or remote) but there are the same number of control panels as there are tanks, so each tank can have a different temperature. This maximizes the space available in the gelato parlour.

Pozzetti gelato ventilés combinés
Le comptoir combiné est un module de 2 ou 3 cuves pozzetti séparées et gérées par un seul moteur, mais avec deux/trois tableaux de commande électroniques séparés, qui permettent un réglage indépendant de la température de chaque cuve. Le pozzetto ventilé combiné IFI permet
1. d'optimiser l'espace dans le local grâce au groupe de condensation installé sous les bacs encastrables;
2. de gérer deux ou trois températures dans le même comptoir pozzetti. Les pozzetti ventilés combinés peuvent accueillir 2 ou 3 cuves pozzetti, avec ou sans réserve, UC ou NUC (même avec réfrigération statique pour granités). La réfrigération est assurée par un seul groupe de condensation (intégré ou distant), mais chaque cuve a son propre tableau de commande de manière à pouvoir régler une température différente dans chaque cuve. Le glacier peut ainsi tirer profit au maximum de l'espace disponible dans son local.

Kombinierte Gelato Pozzetto-Theken mit Umluftkühlung
Die kombinierte Theke besteht aus einem Modul mit 2 oder 3 voneinander getrennten Pozzetti-Wannen, die mit nur einem Motor, jedoch über zwei/drei separate Schalttafeln gesteuert werden, wodurch in jeder Wanne eine unterschiedliche Temperatur eingestellt werden kann. Die kombinierte Pozzetto-Theke mit Umluftkühlung von IFI ermöglicht
1. die Platzoptimierung in der Eisdiele dank der unter den Behältern eingebauten Kondensatoreinheit;
2. die Einstellung von zwei oder drei unterschiedlichen Temperaturen in derselben Pozzetti-Theke; Die kombinierten umluftgekühlten Pozzetti können 2 bis 3 Pozzetti-Wannen mit und ohne Vorrat, UC oder NUC (auch mit statischer Kühlung für Granita) aufnehmen. Die Kühlung erfolgt mit einer einzigen Kondensatoreinheit (eingebaut oder extern), jede Wanne verfügt aber über ihre eigene Schalttafel, weshalb jede Wanne auf eine andere Temperatur als die anderen Wannen eingestellt werden kann. Auf diese Weise kann der verfügbare Platz in der Eisdiele bestens genutzt werden.

Pozzetti gelato ventilados combinados
El mostrador combinado es un módulo con 2 o 3 cubas pozzetti separadas y gestionadas por un solo motor, pero con dos o tres paneles de mandos electrónicos separados que permiten configurar temperaturas diferentes en cada cuba. El pozzetto ventilado combinado IFI permite:
1. optimizar el espacio en la heladería gracias a la unidad de condensación instalada debajo de las cubetas;
2. gestionar dos o tres temperaturas diferentes en el mismo mostrador pozzetti. Los pozzetti ventilados combinados pueden alojar de 2 a 3 cubas pozzetti, con y sin reserva, UC o NUC (también con refrigeración estática para granizados). La refrigeración se realiza mediante una unidad de condensación única (incorporada o remota), pero cada cuba dispone de su panel de mandos para poder tener una temperatura diferente en cada cuba. De este modo se aprovecha al máximo el espacio disponible en la heladería.

Ventilated gelato pozzetti
The refrigeration system
is made up of a copper serpentine embedded inside of insulating polyurethane foam with thermostatic valve. The condensing unit is provided on board or remote. The standard electronic control panel with digital display allows the visualisation of the interior temperature. Cylindrical buckets are optional. Working temperature: -10,4°/-3.2°F. Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.

Pozzetti gelato ventilés
Le système de réfrigération
est constitué du serpentín de cuivre plaqué et noyé dans la mousse de polyuréthane isolante, complété par une valve thermostatique. Le moteur peut être fourni déjà monté ou à distance le panneau de commande électronique fourni avec affichage digital permet de contrôler la température interne. Les bacs sont optionnels. Température de service: -12°/-16°C. Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.

Gelato Pozzetti-Theken mit Umluftkühlung
Das Kühlsystem
besteht aus der im PUR-Isolierschaum versenkten Kupferrohrschlange ausgestattet mit Thermostatventil. Der Motor wird angeschlossen oder extern anzuschließen geliefert. Die elektronische Bedienungs-tafel mit digitalem Display ermöglicht das Ablesen der Innentemperatur. Die Behälter sind als Option erhältlich. Betriebstemperatur: -12°/-16°C. Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.

Pozzetti gelato ventilados
El sistema de refrigeración
está constituido de serpentina en tubo de cobre instalado al interno de la inyección de poliuretano completado con una válvula termostática. El motor viene instalado o bien remoto con panel de gestión electrónico y display digital para la visión de la temperatura interna. Las cubetas redondas son opcionales. Temperatura de funcionamiento: -12°/-16°C. Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43°C ambiente.

POZZETTI GELATO VENTILATI LA REFRIGERAZIONE

IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È COSTITUITO DA SERPENTINA IN TUBO DI RAME AFFOGATA ALL'INTERNO DELLA SCHIUMA POLIURETANICA DI ISOLAMENTO COMPLETA DI VALVOLA TERMOSTATICA. ALL'INTERNO, UN AGITATORE D'ARIA CONSENTE DI UNIFORMARE LA TEMPERATURA PER IL MIGLIORE MANTENIMENTO DEL GELATO. IL MOTORE VIENE FORNITO ALLACCIATO OPPURE REMOTO. IL PANNELLO COMANDI ELETTRONICO IN DOTAZIONE CON DISPLAY DIGITALE CONSENTE DI VISIONARE LA TEMPERATURA INTERNA. LE CARAPINE SONO OPTIONAL. TEMPERATURA D'ESERCIZIO: -12°/-16°C. TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.



Nota/Note
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur_Mit Aggregat_Con unidad de condensación
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation_Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

POZZETTI VENTILATO E GLICOLE A CONFRONTO

POZZETTI VENTILATI	POZZETTI A GLICOLE
METODO TECNOLOGICO	
I POZZETTI GELATO VENTILATI RAPPRESENTANO UNA INNOVAZIONE TECNOLOGICA DI PRODOTTO REALIZZATA DA IFI.	I POZZETTI GELATO A GLICOLE RAPPRESENTANO UN METODO DI CONSERVAZIONE DEL GELATO MILLENARIO (EX SALAMOIA) AL QUALE IFI HA APPORTATO IMPORTANTI MIGLIORIE FUNZIONALI.
PESO E INSTALLAZIONE	
LA VASCA POZZETTI GELATO VENTILATA È LEGGERA POICHÉ NON CONTIENE AL SUO INTERNO IL LIQUIDO MA VENTOLE PER LA MOVIMENTAZIONE DELL'ARIA FREDDA, E SI INSTALLA ATTRAVERSO UN SEMPLICE ALLACCIO ELETTRICO (NEL CASO DI MOTORE A BORDO).	LA VASCA POZZETTI GELATO A GLICOLE HA UN PESO ELEVATO, DOVENDO CONTENERE AL SUO INTERNO UNA CERTA MASSA LIQUIDA, MOTIVO PER IL QUALE LA STRUTTURA DELLA VASCA DEVE ESSERE MOLTO ROBUSTA E BEN ANCORATA AL BANCO O AL RETRO BANCO. L'INSTALLAZIONE È PIÙ COMPLESSA IN QUANTO IL LIQUIDO REFRIGERANTE VA PREPARATO SUL POSTO E INSERITO NELLE GIUSTE PROPORZIONI TRA GLICOLE E ACQUA ALL'INTERNO DELLA VASCA.
RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO	
A 30°C DI TEMPERATURA AMBIENTE LA VASCA POZZETTI VENTILATA RAGGIUNGE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO IN 30 MINUTI, CONSENTENDO QUINDI UN RAPIDO INSERIMENTO DEL GELATO.	A 30°C DI TEMPERATURA AMBIENTE LA VASCA POZZETTI CON LIQUIDO REFRIGERANTE RAGGIUNGE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO IN CIRCA 10 ORE.
DELTA TERMICO	
LA VENTILAZIONE FORZATA CONSENTE DI OVVIARE AL PROBLEMA DELLA STRATIFICAZIONE DEL FREDDO TIPICA DELLA REFRIGERAZIONE STATICA A LIQUIDO POICHÉ RIDUCE LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) FRA IL LIVELLO DI SERVIZIO SUPERIORE E LA CARAPINA DI RISERVA, CONSENTENDO A QUEST'ULTIMA DI ESSERE SUBITO PRONTA ALL'USO.	LA REFRIGERAZIONE STATICA A LIQUIDO HA UNA NATURALE STRATIFICAZIONE DEL FREDDO VERSO IL BASSO IN QUANTO IL LIQUIDO FREDDO È PIÙ PESANTE DI QUELLO CALDO. LA TEMPERATURA FRA IL LIVELLO DI SERVIZIO SUPERIORE E LA CARAPINA INFERIORE PUÒ ARRIVARE IN ALCUNI CASI FINO A UNA DIFFERENZA DI 5°C/6°C (TRANNE PER I POZZETTI A GLICOLE IFI IN CUI IL DELTA TERMICO È DI SOLI 2°C).
LIVELLO DI SERVIZIO DEL GELATO	
NEL CASO DELLA VASCA POZZETTI IFI A REFRIGERAZIONE VENTILATA IL LIVELLO DEL GELATO PUÒ ESSERE TENUTO A SOLI 5 CM SOTTO IL PIANO, PER CUI IL SERVIZIO RISULTA PIÙ AGEVOLE ED ERGONOMICO.	NEI POZZETTI CON REFRIGERAZIONE A GLICOLE IL GELATO VA TENUTO MEDIAMENTE DAI 15 AI 20 CM SOTTO IL PIANO DI SERVIZIO IN QUANTO DEVE ESSERE MANTENUTO SOTTO IL LIVELLO DEL LIQUIDO REFRIGERANTE. IL SERVIZIO RISULTA COSÌ PIÙ BASSO E DISAGEVOLE.
PULIZIA	
LA VASCA IN ACCIAIO INOX ALL'INTERNO DELLA QUALE SONO CONTENUTE LE CARAPINE È DOTATA DI PILETTA DI SCARICO CON TAPPO DI CHIUSURA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI SBRINAMENTO E DI PULIZIA. UNA VOLTA SPENTO IL MOTORE BASTA TOGLIERE IL TAPPO PER FAR SÌ CHE L'ACQUA DEFLUISCA. LA CONFORMAZIONE DELLA VASCA INTERNA CONSENTE INOLTRE UNA FACILE PULIZIA.	NEL CASO DELLA REFRIGERAZIONE A GLICOLE LE CARAPINE SONO INSERITE ALL'INTERNO DI CONTENITORI STAGNI IMMERSI NEL LIQUIDO REFRIGERANTE POCO PIÙ LARGHI DELLE CARAPINE STESSE (Ø 21 CM) E PROFONDI 60 CM. LA PULIZIA È MOLTO DISAGEVOLE NON SOLO PER LA PARTICOLARE CONFORMAZIONE DEI CONTENITORI STAGNI MA ANCHE PERCHÉ IL BANCO POZZETTI A GLICOLE NON VIENE SOLITAMENTE MAI SPENTO FINO A FINE STAGIONE (CAUSA ALTI COSTI DI AVVIAMENTO), MOTIVO PER IL QUALE L'EVENTUALE FORMAZIONE DI GHIACCIO DEVE ESSERE RIMOSSA MANUALMENTE.
SMALTIMENTO	
	LO SMALTIMENTO DEI POZZETTI A GLICOLE A FINE VITA È ULTERIORMENTE COMPLICATO DALLA NECESSITÀ DI RECUPERARE E SMALTIRE CENTINAIA DI LITRI DI GLICOLE ADEGUANDOSI A QUANTO PRESCRITTO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI GESTIONE DEI RIFIUTI (DECRETO LEGISLATIVO 05/02/1997 E SUCCESSIVI ADEGUAMENTI).
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	
L'AVVIAMENTO DEL BANCO POZZETTI VENTILATO COMPORTA UN BASSO CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA IN QUANTO LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO VIENE RAGGIUNTA IN SOLI 30 MINUTI. UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IL BANCO VENTILATO CONSUMA PIÙ ENERGIA ELETTRICA DEL BANCO POZZETTI A GLICOLE PER IL MANTENIMENTO DI UNA TEMPERATURA COSTANTE.	L'AVVIAMENTO DEL BANCO POZZETTI A GLICOLE È MOLTO ONEROSO IN QUANTO PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO OCCORRONO 10 ORE. PER IL MANTENIMENTO DI UNA TEMPERATURA COSTANTE I CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA SONO BASSISSIMI. SE IL BANCO POZZETTI A GLICOLE NON VIENE MAI SPENTO FINO A FINE STAGIONE AVRÀ SICURAMENTE DEI CONSUMI DI ENERGIA PIÙ BASSI RISPETTO AL BANCO POZZETTI VENTILATO.
CONSERVAZIONE DEL GELATO IN CASO DI BLACK-OUT	
IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO IL GELATO, CON COPERCHI CHIUSI, SI CONSERVA ALL'INTERNO DELLA VASCA VENTILATA PER UN MASSIMO DI 4/6 ORE.	IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO IL GELATO, CON COPERCHI CHIUSI, SI CONSERVA ALL'INTERNO DELLA VASCA CON REFRIGERAZIONE A GLICOLE FINO A 20/24 ORE.

... e poiché i consumi elettrici sono la sola voce a favore dei pozzetti a glicole e i black-out elettrici sono eventi di per sé rari e quasi sempre di breve durata, i pozzetti gelato ventilati IFI rappresentano oggettivamente la soluzione da preferire.

POZZETTI VENTILATED AND GLYCOL COMPARED

VENTILATED POZZETTI	GLYCOL POZZETTI
TECHNOLOGICAL METHOD	
Ventilated gelato pozzetti are a technological innovation by IFI.	Glycol gelato pozzetti are a historical conservation method for gelato (ex brine) to which IFI has brought significant functional improvements.
WEIGHT AND INSTALLATION	
The ventilated gelato pozzetti are light in that they have no liquid inside but only fans for the movement of the cold air and they are installed with a simple electrical connection (in the case of a condensing unit on board model).	The glycol gelato pozzetti have an elevated weight, in that they must contain a certain quantity of liquid inside. That is the reason the structure of the case must be very sturdy and well anchored to the counter or the back counter. Installation is more complex in that the cooling liquid must be prepared on site, and the case container must be filled in the correct proportions of water and glycol mix.
ACHIEVEMENT OF OPERATING TEMPERATURE	
At 86°F room temperature the ventilated pozzetti achieves operating temperature in 30 MINUTES, permitting a rapid insertion of the gelato.	At 86°F room temperature the liquid refrigerated pozzetti achieves operating temperature in about 10 HOURS.
THERMAL DELTA	
Forced air ventilation permits to work out the problem of the stratification of the cold, typical of liquid cooled static refrigeration, in that it reduces the difference in temperature (thermal delta) between the upper service counter level and the reserve cylindrical bucket, allowing this latter to be immediately ready for use.	Static liquid refrigeration has a natural downward stratification of the cold liquid in that the cold liquid is heavier than the warmer liquid. The temperature gap between the upper service counter level and the reserve cylindrical bucket, may achieve in some cases a difference of about 9°- 10.8°F (except for glycol tubs by IFI, where the thermal delta is only of about 3.6°F).
GELATO SERVING LEVEL	
With the ventilated IFI pozzetti the level of the gelato may be maintained at only 2" below the serving counter level, making service easier and more ergonomic.	With the glycol pozzetti the gelato is usually kept at an average of 0,60" to 0,78" below the serving counter level, as it must be maintained below the level of the cooling liquid. The service is therefore lower and less convenient.
CLEANING	
The stainless steel container that contains the cylindrical buckets is equipped with little drain wells with removable plugs, to ease the operations of defrost and cleaning. Once the condensing unit is stopped, you just need to remove the plug to allow the water to flow out. The inside shape of the container additionally facilitates cleaning.	In the case of glycol refrigeration, the cylindrical buckets are inserted inside of sealed containers, slightly larger than the cylindrical buckets themselves (Ø 8,27") and 23,62" deep, immersed in the cooling liquid. Cleaning is very uncomfortable not only because of the particular shape of the sealed containers but also because the glycol pozzetti is usually never shut off until the end of the season (due to high start-up costs), which is the reason why eventual ice formations must be removed manually.
DISPOSAL	
	The glycol pozzetti disposal is made complicated by the need to recover and dispose hundreds of litres of glycol, in accordance with current laws regarding waste disposal.
ELECTRICAL ENERGY CONSUMPTION	
The start up of a ventilated pozzetti container counter requires a low consumption of electrical energy in that the operating temperature is achieved in only 30 minutes. Once the operating temperature is achieved, the ventilated pozzetti consume more electrical energy for the maintenance of a constant temperature than the glycol refrigerated pozzetti.	The glycol gelato pozzetti container case start-up is quite burdensome in that in order to achieve the operating temperature 10 hours are needed. For maintenance of a constant temperature, electrical energy consumption is very low. If the glycol pozzetti are never turned off during the season, then electrical energy consumption will surely be much lower compared to that of the ventilated pozzetti.
GELATO CONSERVATION IN CASE OF POWER FAILURE	
In case of an electrical power failure the gelato stored inside a ventilated pozzetti will keep fine for a maximum of 4-6 hours (with closed lid).	In case of an electrical power failure the gelato stored inside a glycol refrigerated pozzetti will keep fine for up to 20-24 hours (with closed lid).

... and since electrical consumptions are the only positive feature of glycol pozzetti and because electrical blackouts are normally short and rare events, IFI ventilated gelato pozzetti are the best choice.

POZZETTI COMPARATIF VENTILE/GLYCOL

TOUT CE QU'IL Y A À SAVOIR SUR LES
POZZETTI GELATO: CARACTÉRISTIQUES
ET PRESTATIONS DES POZZETTI AVEC
RÉFRIGÉRATION VENTILÉE ET DES POZZETTI
À RÉFRIGÉRATION STATIQUE LIQUIDE
(MÉLANGE GLYCOL ET EAU), POUR
UN CHOIX INFORMÉ...

POZZETI VENTILES	POZZETTI A GLYCOL
METHODE TECHNOLOGIQUE	
Les pozzetti gelato ventilés représentent une innovation technologique réalisée par IFI.	Les pozzetti gelato à glycol représentent une méthode de conservation du gelato millénaire, à laquelle IFI a apporté d'importantes améliorations fonctionnelles.
POIDS ET INSTALLATION	
La cuve pozzetti gelato ventilée est légère car elle ne contient pas de liquide, mais seulement des ventilateurs pour le mouvement de l'air froid, et elle s'installe au moyen d'un simple branchement électrique (dans le cas d'un moteur incorporé).	La cuve pozzetti gelato à glycol a un poids élevé, étant donné qu'elle contient une certaine masse liquide, et c'est la raison pour laquelle la structure de la cuve doit être très robuste et bien solidarisée du module bar ou arrière bar. L'installation est plus complexe dans la mesure où le liquide réfrigérant sera préparé sur place et inséré dans les justes proportions de glycol et d'eau dans la cuve.
ATTEINTE DE LA TEMPERATURE D'EXERCICE	
A 30°C de température ambiante la cuve pozzetti ventilée atteint la température d'exercice en 30 MINUTES, permettant ainsi une utilisation rapide.	A 30°C de température ambiante la cuve pozzetti avec liquide réfrigérant atteint la température d'exercice en environ 10 HEURES.
DELTA THERMIQUE	
La ventilation permet d'éviter le problème typique de la stratification du froid dans la réfrigération statique à liquide, parce qu'elle réduit la différence de température (delta thermique) entre le niveau de service supérieur et le bac de réserve, permettant à celui-ci d'être rapidement prêt à l'usage.	La réfrigération statique à liquide a une stratification naturelle du froid vers le bas car le liquide froid est plus lourd que le chaud. La différence de température entre le niveau de service supérieur et le bac inférieur peut être, dans certains cas, de 5 ou 6°C (sauf pour les Pozzetti à glycol IFI dans lesquels le delta thermique est de seulement 2°C).
NIVEAU DE SERVICE DU GELATO	
Dans le cas de la cuve pozzetti IFI à réfrigération ventilée, le niveau du gelato peut être tenu à seulement 5 cm sous le plan de travail, auquel cas le service est plus pratique et ergonomique.	Dans le cas de la cuve pozzetti IFI à glycol, le niveau du gelato peut être tenu environ à 15/20 cm du plan de travail car il doit être maintenu sous le niveau du liquide réfrigérant. Auquel cas le service est plus bas et moins pratique.
PROPRETE	
La cuve en acier inox dans laquelle sont logés les bacs est dotée de bonde d'évacuation avec bouchon pour faciliter les opérations de dégivrage et de nettoyage. Une fois le moteur éteint, il suffit d'enlever le bouchon pour faire évacuer l'eau. De plus la configuration interne de la cuve permet un nettoyage facile.	Dans le cas de la réfrigération à glycol les bacs sont insérés dans le contenant étanche immergé dans le liquide réfrigérant à peine plus large que les bacs eux-mêmes (Diam. 21 cm) et de profondeur 60 cm. Le nettoyage est très peu pratique, non seulement à cause de la configuration particulière des contenants étanches, mais aussi parce que le module pozzetto à glycol est très peu souvent éteint jusqu'à la fin de la saison (à cause du long temps de démarrage), raison pour laquelle l'éventuelle formation de glace devra plutôt être enlevée manuellement.
RECYCLAGE	
	Le recyclage des pozzetti à glycol en fin de vie est très compliqué à cause de la nécessité de récupérer et de recycler des centaines de litres de glycol selon la norme en vigueur sur la gestion des déchets.
CONSOMMATION ELECTRIQUE	
Le démarrage du module pozzetto ventilé entraine une faible consommation d'électricité de par l'atteinte rapide de la température d'exercice en 30 minutes. Une fois cette température atteinte le module ventilé consomme plus d'électricité que celui à glycol pour le maintien d'une température constante.	Le démarrage du module pozzetti à glycol est très couteux à cause du temps qu'il met pour atteindre la température de service (10 heures). Mais la consommation électrique est très basse pour le maintien d'une température constante. Même si le module pozzetti à glycol n'est jamais éteint de toute la saison, sa consommation électrique sera de façon certaine plus basse que celle de la version ventilée.
CONSERVATION DU GELATO EN CAS DE PANNE DE COURANT	
En cas de panne de courant le gelato, avec les couvercles fermés, se conservent dans la cuve pour un maximum de 4/6 heures.	En cas de panne de courant le gelato, avec les couvercles fermés, se conservent dans la cuve jusqu'à 20/24 heures.

... et parce que la consommation électrique est le seul argument en faveur des pozzetti à glycol, et que les black out électriques sont des événements rares et presque toujours rares, les pozzetti gelato ventilé IFI sont objectivement la solution à favoriser.

POZZETTI VERGLEICH ZWISCHEN VENTILIERT UND GLYKOL

ALLES WISSENSWERTES ÜBER
GELATO-EINBAUMULDEN: MERKMALE
UND LEISTUNGEN DER EINBAUMULDEN
MIT VENTILIERTER KÜHLUNG UND DER
EINBAUMULDEN MIT STATISCHER FLÜSSIGER
KÜHLUNG (MISCHUNG VON GLYKOL UND
WASSER), FÜR EINE GANZ BEWUSSTE WAHL...

VENTILIERT E EINBAUMULDEN	GLYKOL-EINBAUMULDEN
TECHNOLOGISCHE METHODE	
Die ventilierten Gelato-Einbaumulden stellen eine von IFI realisierte technologische Produktinnovation dar.	Die Gelato-Glykol-Einbaumulden stellen eine tausendjährige Konservierungsmethode vom Gelato (frühere Salzlake), der IFI bedeutende Funktionsverbesserung einbringen konnte, dar.
GEWICHT UND INSTALLATION	
Die Wanne für ventilierte Gelato-Einbaumulden ist leicht, da in ihrem Inneren keine Flüssigkeit vorhanden ist, sondern Lüfterräder zur Bewegung der Kaltluft, und die Installation erfolgt durch den einfachen Stromanschluß (bei eingebautem Motor).	Die Wanne für Gelato-Glykol-Einbaumulden ist sehr schwer, da sie in ihrem Inneren eine bestimmte Masse an Flüssigkeit aufnehmen muß. Das ist der Grund warum die Wannenstruktur in einer sehr starken Ausführung realisiert und gut an der Theke oder Rückentheke verankert sein muß. Die Installation ist komplexer, da die Kühlflüssigkeit Vorort vorbereitet und in das Wanneninnere im richtigen Verhältnis von Glykol und Wasser gegeben werden muß.
ERREICHUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR	
Bei einer Raumtemperatur von 30°C erreicht die ventilierte Einbaumulden-Wanne die Betriebstemperatur in 30 MINUTEN. Dadurch kann das Gelato schnell hineingegeben werden.	Bei einer Raumtemperatur von 30°C erreicht die Einbaumulden-Wanne mit Kühlflüssigkeit die Betriebstemperatur in ca. 10 STUNDEN.
TEMPERATURUNTERSCHIED (DELTA T)	
Die Zwangslüftung ermöglicht dem Problem der Kälteschichtbildung, die bei der statischen Kühlung durch Kühlflüssigkeit typisch ist, abzuhelpen, da der Temperaturunterschied (Delta T) zwischen dem oberen Abtragniveau und dem Reservebehälter ganz gering ist und dadurch der Reservebehälter sofort zum Einsatz kommen kann.	Die statische Kühlung mit Kühlflüssigkeit weist eine natürliche Kälteschichtbildung nach unten auf, da die kalte Flüssigkeit schwerer ist als die warme Flüssigkeit. Die Temperatur zwischen den oberen Abtragniveau und den unteren Behälter kann in einigen Fällen einen Unterschied von bis zu 5°C/6°C erreichen (außer für die IFI Glykol-Einbaumulden, dessen Temperaturunterschied nur 2°C beträgt).
GELATO-ABTRAGNIVEAU	
Im Falle der IFI Einbaumulden-Wanne mit ventilerter Kühlung kann das Gelatoniveau bei nur 5 cm unterhalb der Arbeitsplatte gehalten werden und ermöglicht somit eine mühelose und ergonomische Bedienung.	Bei den Einbaumulden mit Glykolkühlung wird das Gelato durchschnittlich 15 bis 20 cm unterhalb der Arbeitsplatte gehalten, da sich das Gelato unterhalb des Kühlflüssigkeitsstandes befinden muß. Die Bedienung ist in diesem Fall niederer und mühsamer.
REINIGUNG	
Die Wanne aus rostfreiem Edelstahl, in dessen Inneren sich die Behälter befinden, ist mit Abflauauslauf und Schließungsstöpsel, um den Abtauungsvorgang und die Reinigungsarbeiten zu erleichtern, ausgestattet. Nach dem abstellen des Motors muß nur der Stöpsel herausgenommen werden, damit das Wasser abfließen kann. Die Innenwanne ist außerdem reinigungsfreundlich gestaltet.	Im Falle der Glykol-Kühlung werden die Behälter innerhalb der abgedichteten festen Behälter eingeschoben, wobei diese letzteren in der Kühlflüssigkeit eingetaucht sind und deren Durchmesser nur leicht größer ist als jener der mit Gelato gefüllten Behälter (Ø 21 cm) und die Tiefe beträgt 60 cm. Das Reinigen ist sehr mühsam nicht nur aufgrund der Gestaltung der abgedichteten festen Behälter, aber auch weil die Theke der Glykol-Einbaumulden normalerweise nie bis zu Saisonende ausgeschaltet wird (aufgrund der hohen Anlaufkosten). Das ist der Grund warum die eventuellen Eisbildungen händisch entfernt werden müssen.
ENTSORGUNG	
	Die Entsorgung der Glykol-Einbaumulden ist kompliziert, gegeben durch die Notwendigkeit der Rückgewinnung und Entsorgung von hunderten von Litern Glykol, wie das die gültigen Abfallbestimmungen vorsehen (gesetzesvertretende Verordnung).
STROMVERBRAUCH	
Der Anlauf der ventilierten Einbaumulde-Theke erfordert einen geringen Stromverbrauch, da die Betriebstemperatur in nur 30 Minuten erreicht wird. Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist der Stromverbrauch zur Aufrechterhaltung der konstanten Temperatur der ventilierten Theke höher im Vergleich zum Stromverbrauch der Glykol-Einbaumulden-Theke.	Das Anlaufen der Glykol-Einbaumulden-Theke ist sehr viel teurer, da 10 Stunden zum Erreichen der Betriebstemperatur notwendig sind. Für die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur ist dagegen der Stromverbrauch sehr gering. Wenn die Glykol-Einbaumulden-Theke bis zu Saisonende nie ausgeschaltet wird, ist der Stromverbrauch sicherlich niederer im Vergleich zur ventilierten Einbaumulden-Theke.
GELATOKONSERVIERUNG IM FALL VON STROMAUSFALL	
Bei Stromausfall hält sich das Gelato, bei geschlossenen Deckeln, innerhalb der ventilierten Wanne maximal 4 bis 6 Stunden.	Bei Stromausfall hält sich das Gelato, bei geschlossenen Deckeln, innerhalb der Wanne mit Glykolkühlung 20 bis 24 Stunden.

... und da der Stromverbrauch der einzige Punkt der für die Glykol-Einbaumulden spricht und da Stromausfälle selten vorkommen und meist von geringer Dauer sind, stellen die ventilierten IFI Gelato-Einbaumulden objektiv die vorzuziehende Lösung dar.

POZZETTI

COMPARATIVA

VENTILADO/GLICOL

es

TODO LO QUE SE DEBE SABER SOBRE
LOS POZZETTI GELATO: CARACTERÍSTICAS
Y PRESTACIONES DEL POZZETTI
REFRIGERACIÓN VENTILADA Y DEL POZZETTI
REFRIGERACIÓN ESTÁTICA A LIQUIDO
(MIXTO GLICOL AGUA) PARA UNA
ELECCIÓN CONSCIENTE...

POZZETTI VENTILADO	POZZETTI A GLICOL
METODO TECNOLÓGICO	
El pozzetti gelato ventilado representa una innovación tecnológica de producto realizada por IFI.	El pozzetti gelato a glicol representa el método de conservación del helado milenario (antes en salmuera) a cual IFI ha aportado mejoras de funcionamiento.
PESO E INSTALACION	
La cuba de pozzetti gelato ventilado es ligera ya que no contiene en su interior el liquido y los ventiladores para mover el aire frio se instalan a través de una simple conexión eléctrica (en el caso de motor incorporado).	La cuba de pozzetti gelato a glicol tiene un peso elevado ya que debe contener en su interior una cantidad de líquido, motivo por el cual la estructura debe ser muy robusta y bien cogida al banco de trabo. La instalación es más compleja en cuanto el líquido refrigerante se prepara in situ y se ajusta la mezcla correcta directamente en el interior de la cuba.
ALCANCE DE LA TEMPERATURA	
A 30° C de temperatura ambiente la cuba de pozzetti ventilado alcanza la temperatura de ejercicio en 30 MIN, consiguiendo una rápida temperatura idónea para el helado.	A 30° C de temperatura ambiente la cuba pozzetti con líquido refrigerante alcanza la temperatura de ejercicio en 10 HORAS.
DELTA TERMICO	
La ventilación forzada asegura la eliminación de este problema típico de la refrigeración estática liquida, ya que reduce el delta térmico entre el nivel superior y la cubeta de reserva, asegurando así que la reserva esté lista para su uso.	La refrigeración estática a liquido ha sido una natural estratificación del frio hacia la parte inferior en cuanto el liquido frio es más pesado y queda en el inferior. La temperatura entre el nivel de servicio y la cubeta de reserva puede llegar a los 5/6° C (a la excepción de los pozzetti glicol IFI que la diferencia es de 2° C).
NIVEL DE SERVICIO DEL HELADO	
En el caso de la cuba pozzetti gelato ventilado el nivel del helado es de 5cm por debajo del sobre de trabajo, un servicio mucho mas ergonómico i ágil.	En el pozzetti con refrigeración a glicol va situado unos 15, 20cm por debajo del nivel del sobre de trabajo en cuanto debe ser mantenido por debajo del nivel del líquido refrigerante, así el servicio resulta más bajo e incomodo.
LIMPIEZA	
La cuba en acero inox en la parte interna donde están las cubetas está dotada de desagüe con tapón de cierre para facilitar las operación de desescarche y de limpieza. Una vez apagado el motor es suficiente con quitar el tapón para que el agua de la condensación vaya al desagüe.	En el caso de la refrigeración a glicol la cubetas son introducidas en los contenedores estancos inmersos en el liquido refrigerante (21dia) y una profundidad de 60 cm. La limpieza es más desagradable no solo por que el pozzetti en glicol no se apaga hasta final de estación(cosa que supone un coste alto de consumo), motivo por el cual la formación de hielo se debe eliminar manualmente.
ELIMINACION	
	La eliminación del pozzetti a glicol al final de su vida es realmente complicada ya que deben ser recuperados los centenares de litros de glicol y ser reciclados según la normativa.
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	
El encendido del pozzetti ventilado comporta un bajo consumo en cuanto la temperatura para iniciar el trabajo es de 3 min. Una vez alcanzada la temperatura el pozzetti ventilado consume más energía que el de glicol para poder mantener constante la temperatura.	El encendido del pozzetti a glicol es costoso ya que necesita 10 horas para conseguir la temperatura óptima de ejercicio. Para el mantenimiento de temperatura constante el consumo eléctrico es muy bajo. Si el pozzetti glicol no se apaga en toda la estación el consumo es menor que en el ventilado.
CONSERVACION DEL GELATO EN CASO DE APAGON ELECTRICO	
En caso de un apagón eléctrico con las tapas puestas se conservan un máximo de 4-6 horas.	En caso de apagón eléctrico el Gelato con tapas puestas se conserva un máximo de 20-24 horas.

... en definitiva la única ventaja del glicol respecto al refrigerado es el consumo eléctrico ya que el apagón eléctrico en nuestros días es bastante raro y si se producen son de corta duración. Realmente los pozzetti ventilado de IFI son la solución selecciona objetivamente.





POZZETTI GELATO VENTILATI

VENTILATED GELATO POZZETTI - POZZETTI GELATO VENTILE - VENTILIERTE GELATO-EINBAUMULDEN - EL POZZETTO VENTILADO

1

VENTOLE INTERNE PER AGITARE L'ARIA E UNIFORMARE LA TEMPERATURA CON CONSEGUENTE RIDUZIONE DEL DELTA TERMICO TRA PARTE ALTA E FONDO VASCA. IL GELATO CONTENUTO NELLE CARAPINE DI RISERVA È COSÌ SUBITO PRONTO PER L'USO

1_Internal fans to move the air and stabilize the temperature with resulting reduction in the thermal delta between the upper part and the bottom of the basin. The gelato contained in the reserve cylindrical buckets is in this way ready for use.

1_Ventilateurs internes pour agiter l'air et uniformiser la température avec pour conséquence de réduire le delta thermique entre la partie haute et le fond de la cuve. Le Gelato contenu dans les bacs de réserve est par donc rapidement prêt à l'usage.

1_Interne Lüfterräder zur Vermischung der unterschiedlichen Lufttemperaturen und zur Erzielung einer konstanten Temperatur mit entsprechender Reduzierung des Temperaturunterschiedes (Delta T) zwischen den oberen Bereich und den Wannenboden. Das in den Reservebehältern enthaltene Gelato ist dadurch sofort einsatzbereit.

1_Ventilador interno para mover el aire y unificar la temperatura con la consiguiente reducción del delta térmico entre la parte alta y la parte baja del fondo de la cuba. El helado contenido en la cubeta de reserva estará listo para uso.

2

IL LIVELLO DI SERVIZIO DEL GELATO È A SOLI 5 CM DAL PIANO DI LAVORO.

2_The service level of the gelato is only 1,96" below the serving counter level.

2_Le niveau de service du Gelato est à seulement 5 cm du plan de travail.

2_Das Abtragniveau vom Gelato zur der Arbeitsplatte beträgt nur 5 cm.

2_El nivel de servicio del helado esta solo a 5 cm del sobre de trabajo.

5

ISOLAMENTO IN SCHIUMA DI POLIURETANO INIETTATA A 40 KG/M³ CON SPESSORE 50 MM.

5_Insulation made of 1,96" thick polyurethane foam injected at 40 kg/m³.

5_Isolation en mousse de polyuréthane injectée à 40 kg/m³ et d'épaisseur 50 mm.

5_Isolierung aus Polyurethanschaum eingespritzt bei einer Dichte von 40 kg/m³ und einer Dicke von 50 mm.

5_Aislamiento en espuma de poliuretano inyectado a 40kg/m³ con un espeso de 50mm.

3

ESTERNO VASCA RIVESTITO IN POLIONDA.

3_Exterior case clad in Polyonda.

3_Exterieur de la Cuve, recouvert de polionda.

3_Aussenverkleidung der Wanne aus Polionda.

3_Externo cuba revestido en polionda.

6

INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304.

6_Case interior in 18/10 AISI 304 stainless steel.

6_Cuve interne recouverte d'acier inox 18/10 AISI 304.

6_Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304.

6_Case interior clad in 18/10 AISI 304 stainless steel.

4

DOPPIA FILA DI CARAPINE ALTE 250 MM

4_Double level of 9,84" high cylindrical buckets.

4_Double file de bacs Hauteur 250 mm.

4_Zwei Reihen von je 250 mm-hohen Behältern.

4_Doble hilera de cubetas -250 mm de altura.

7

PILETTA DI SCARICO VASCA CON TAPPO DI CHIUSURA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI SBRINAMENTO E DI PULIZIA DELLA VASCA.

7_Tub drains with plug to facilitate defrosting and cleaning operations of the case.

7_Vanne d'évacuation avec bouchon de fermeture pour faciliter les opérations de dégivrage et de nettoyage de la cuve.

7_Abflusauslauf der Wanne mit Schließungsstöpsel, um den Abtauvorgang und die Reinigungsarbeiten der Wanne zu erleichtern.

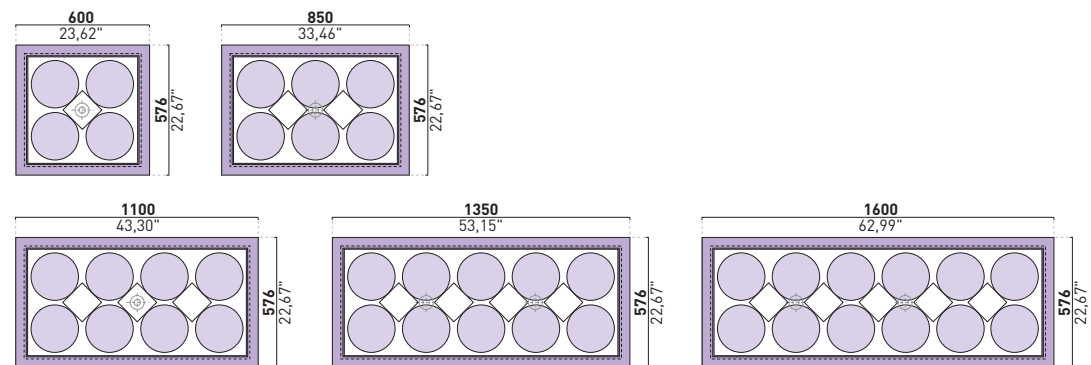
7_Pila de desagüe en la cuba con tapón de cierre para facilitar la operación de desescarche y limpieza de la cuba.

Moduli

Modules_Modules_Moduln_Módulos

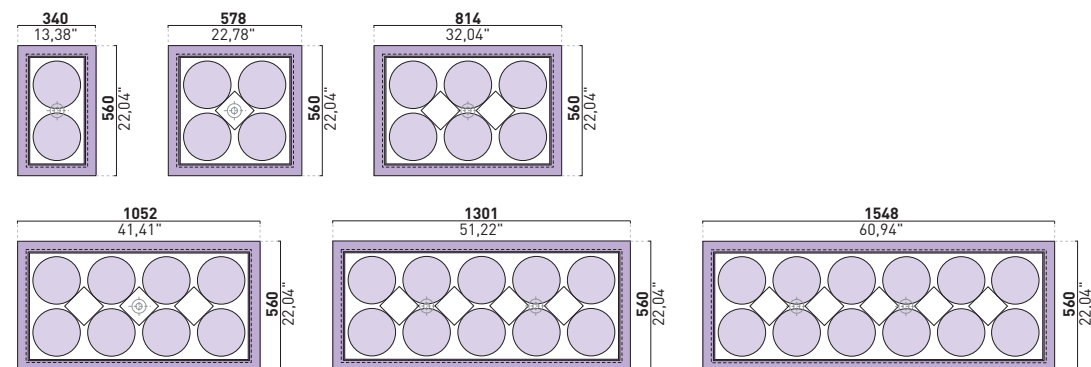
POZZETTI VENTILATI SENZA RISERVA

Ventilated pozzetti without reserve_Pozzetti ventilés sans réserve_Pozzetti ohne Vorrat mit Umluftkühlung_Pozzetti ventilados sin reserva



POZZETTI VENTILATI CON RISERVA*

Ventilated pozzetti with reserve_Cuve pozzetti ventilés avec réserve_Pozzetti mit Vorrat und Umluftkühlung_Cuba pozzetti ventilados con reserva



* Pozzetti a due fori solo in versione statica

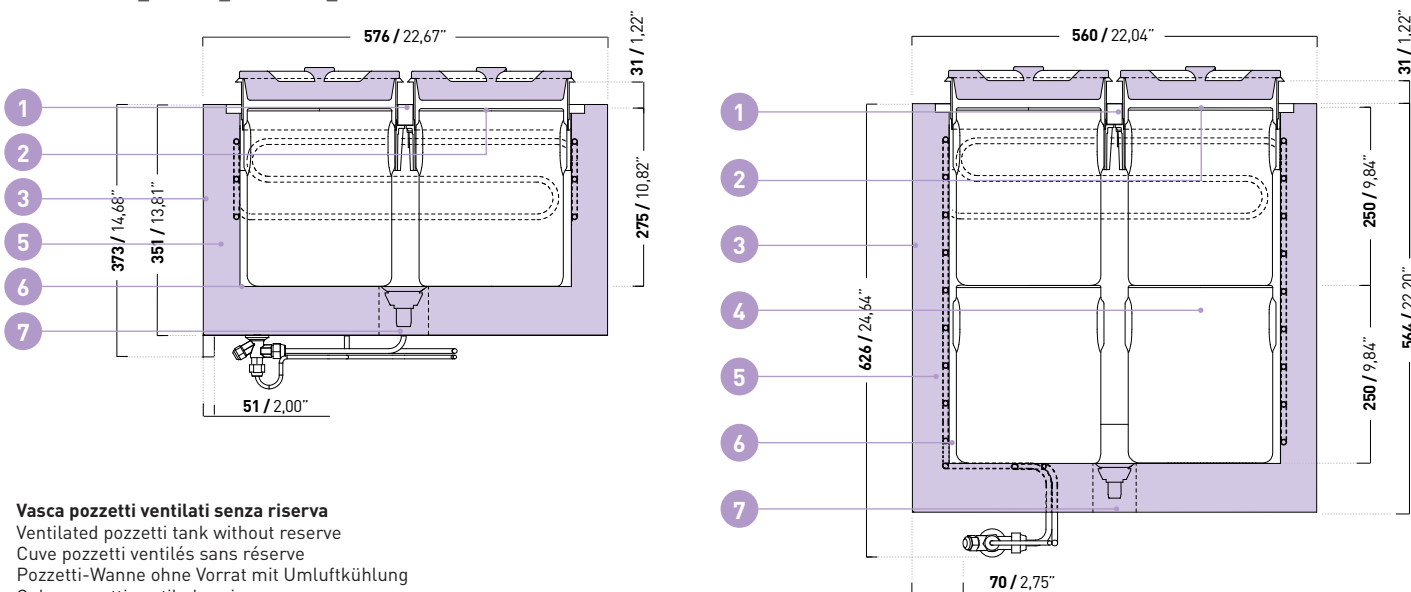
Pozzetti 2 tubs only static version_Bacs cylindriques à deux orifices, uniquement en version statique
Zwei-Loch Mulden nur in statischer Ausführung_Cubas con dos orificios sólo en versión estática

NOTA: i dati si riferiscono alla vasca pozzetti non installata

Data refer to the pozzetti tank not installed_Les données se réfèrent à une cuve pozzetti non installée
Die Datenangaben beziehen sich auf nicht montierte Pozzetti-Wannen_Los datos se refieren a la cuba pozzetti no instalada

Sezioni

Cross sections_Sections_Querschnitt_Secciones



Vasca pozzetti ventilati senza riserva

Ventilated pozzetti tank without reserve
Cuve pozzetti ventilés sans réserve
Pozzetti-Wanne ohne Vorrat mit Umluftkühlung
Cuba pozzetti ventilados sin reserva

Vasca pozzetti ventilati con riserva

Ventilated pozzetti with reserve_Pozzetti ventilés avec réserve
Pozzetti mit Vorrat und Umluftkühlung_Pozzetti ventilados con reserva

FAST BANCO POZZETTI FREE-STANDING

IMMAGINE GRAFICA ESEMPLIFICATIVA:
IL CLIENTE PUÒ INVIARE LA PROPRIA
IMMAGINE DA STAMPARE E APPLICARE
SULLA PARTE FRONTALE DEL POZZETTO FAST.

Example of graphic image: customers can send their
own image to print and apply to the front of the FAST
pozzetti counter.

Image fournie à titre d'exemple : le client peut envoyer
son image à imprimer et à appliquer en façade
du pozzetto FAST.

Beispielbild: Der Kunde kann ein Bild einsenden,
das ausgedruckt und auf der Frontseite des Pozzettos
FAST angebracht wird.

Imagen de ejemplo: el cliente puede enviar la imagen
que desee de manera que IFI la pueda imprimir
y aplicar en la parte frontal del pozzetto FAST.

FAST È IL PRIMO BANCO POZZETTI IFI “DA SPINA”, RIFINITO ESTETICAMENTE E PRONTO ALL’USO,
DAL PREZZO ESTREMAMENTE COMPETITIVO. DISPONIBILE IN TRE LUNGHEZZE:
1100 (4 O 6 POZZETTI), 1300 (8 POZZETTI) E 1500 MM (10 POZZETTI) CON REFRIGERAZIONE VENTILATA E MOTORE A BORDO,
FAST PUÒ ESSERE INSTALLATO OVUNQUE E, GRAZIE ALLE 4 RUOTE PIVOTANTI,
MOVIMENTATO ALL’INTERNO O ALL’ESTERNO DEL LOCALE.
FAST È PENSATO SIA PER LE GELATERIE CHE VOGLIONO AMPLIARE LA SOMMINISTRAZIONE DEL GELATO/GRANITE,
MAGARI POSIZIONANDO FAST ALL’ESTERNO DEL LOCALE NELLA BELLA STAGIONE;
SIA PER I BAR E RISTORANTI CHE VOGLIONO INSERIRE UN PUNTO GRANITE/GELATO ALL’INTERNO DEL LORO LOCALE.

Free standing - Pozzetti Counter

Fast is the first “plug-in” IFI pozzetti counter, with a new aesthetic finish and ready for use, at a very competitive price. Available in three lengths: 43,30” (4 or 6 pozzetti), 51,18” (8 pozzetti) and 59,05” mm (10 pozzetti) with ventilated refrigeration and incorporated motor, Fast can be installed anywhere and, with its 4 swivel wheels, it can be moved inside or outside the venue. Fast has been designed for gelato parlours that wish to extend their means of serving gelato/granite, by placing Fast outside the venue in fine weather, and for bars and restaurants that wish to put a granite/gelato serving point inside.

Free standing - Comptoir Pozzetti

Fast est le premier comptoir pozzetti IFI « à brancher », prêt à l’emploi avec d’élégantes finitions à un prix extrêmement compétitif. Disponible en trois longueurs: 1100 (4 ou 6 pozzetti), 1300 (8 pozzetti) et 1500 mm (10 pozzetti) avec réfrigération ventilée et moteur incorporé, Fast peut être installé partout et, grâce à ses 4 roues pivotantes, il peut être facilement déplacé à l’intérieur ou à l’extérieur du local. Fast a été conçu pour les glaciers qui veulent augmenter leurs ventes de gelato/granité, par exemple en installant Fast devant leur local pendant la belle saison, ainsi que pour les bars et les restaurants qui souhaitent intégrer un point granité/gelato à l’intérieur de leur local.

Free standing - Pozzetto-Theke

Fast ist die erste „steckerfertige“ Pozzetto-Theke von IFI, die ästhetisch vollendet und sofort betriebsbereit ist - und das zu einem ausgesprochen konkurrenzfähigen Preis. Sie ist in drei Längen erhältlich: 1100 (4 oder 6 Pozzetti), 1300 (8 Pozzetti) und 1500 mm (10 Pozzetti) mit Umluftkühlung und eingebautem Motor. Fast kann überall aufgestellt werden und ist dank der 4 drehbaren Räder im oder außerhalb des Lokals verschiebbar. Fast wurde sowohl für Eisdienen entworfen, die den Verkauf von Gelato/Granita erweitern möchten, indem Fast zum Beispiel während der Sommermonate außerhalb des Lokals aufgestellt wird, wie auch für Bars und Restaurants, die eine Theke für Granita/Gelato in ihrem Lokal einrichten möchten.

Free standing - Mostrador Pozzetti

Fast es el primer mostrador pozzetti IFI “con enchufe”, acabado estéticamente y listo para usar, con un precio sumamente competitivo. Está disponible en tres longitudes: 1100 (4 o 6 pozzetti), 1300 (8 pozzetti) y 1500 mm (10 pozzetti) con refrigeración ventilada y motor incorporado, Fast puede instalarse en cualquier parte y, gracias a sus 4 ruedas pivotantes, puede desplazarse dentro o fuera del local. Fast está pensado tanto para las heladerías que quieren ampliar el suministro de gelato y/o granizado, por ejemplo colocando Fast fuera del local en verano, como para los bares y restaurantes que quieren introducir un punto de venta de granizado y/o de gelato dentro del local.



LA REFRIGERAZIONE VENTILATA ASSICURA L’OTTIMO MANTENIMENTO DEL GELATO/GRANITE GARANTENDO L’UNIFORMITÀ
DI TEMPERATURA TRA LE CARAPINE DI SERVIZIO E QUELLE DI RISERVA. NEL BANCO POZZETTI FAST L’ESCLUSIVO SISTEMA
ANTI-ROTAZIONE DELLE CARAPINE FACILITA IL LAVORO DELL’OPERATORE. GIÀ DOTATO DI COPERCHI TONDI E VETRO
ANTERIORE CURVO TEMPERATO, BASTA AGGIUNGERE LE CARAPINE CON SISTEMA ANTI-ROTAZIONE E IL BANCO È PRONTO PER
LA LIBERA INSTALLAZIONE. OPTIONAL IL LAVAPORZIONATORE. SULLA PARTE FRONTALE DEL BANCO POZZETTI FAST È POSSIBILE
APPLICARE UNA GRAFICA PERSONALIZZATA: BASTA INVIARE ALL’AZIENDA L’IMMAGINE DESIDERATA IN ALTA RISOLUZIONE NELLE
GIUSTE DIMENSIONI E IFI STAMPERÀ E APPLICHERÀ L’IMMAGINE SUL BANCO FAST PRIMA DELLA SPEDIZIONE.

The ventilated refrigeration keeps the gelato/ granite in the best condition, guaranteeing consistent temperatures in the tubs used for serving and the spare ones. The Fast pozzetti counter uses the exclusive anti-rotation system for tubs to make the server’s work easier. The counter comes with round covers and curved tempered front safety glass; just add the tubs with the anti-rotation system and it is ready to be installed where you want it. The scoop washer is optional. A customised graphic can be applied to the front of the Fast pozzetti counter: just send us the full-size image you want in high resolution and IFI will print and apply the image on your Fast counter before shipment.

La réfrigération ventilée assure une conservation optimale du gelato/granité en garantissant une température uniforme entre les bacs encastrables de service et ceux de réserve. Dans le comptoir pozzetti Fast, le système anti-rotation exclusif des bacs encastrables facilite le travail de l’opérateur. Le comptoir est livré avec des couvercles ronds et une vitre bombée en façade, de sorte qu’il suffit d’ajouter les bacs encastrables avec système anti-rotation pour qu’il soit prêt à une utilisation autonome. En option, le lave-portionneuse. Il est possible d’appliquer une image graphique personnalisée sur la façade du comptoir Fast: il suffit d’envoyer une photo haute résolution ayant les dimensions voulues à IFI, qui l’imprimera et l’appliquera sur votre comptoir Fast avant son expédition.

Die Umluftkühlung sorgt für eine optimale Konservierung von Gelato/ Granita und gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung zwischen den Servier- und Vorratsbehältern. Das exklusive Drehschutz-System der Behälter in den Pozzetti-Theken Fast erleichtert die Arbeit des Bedieners. Die runden Deckel und die gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas sind bereits vorhanden, es müssen nur die Behälter mit dem Drehschutz-System ergänzt werden und die Theke ist bereit für die Aufstellung. Der Eisportionierspüler ist als Sonderausstattung erhältlich. Auf der Frontseite der Pozzetti-Theke Fast kann eine persönlich gestaltete Grafik angebracht werden: Senden Sie uns dafür das gewünschte Bild in hoher Auflösung und in der richtigen Größe zu und IFI druckt es aus und bringt es vor der Lieferung an der Theke Fast an.

La refrigeración ventilada asegura un excelente mantenimiento del gelato y del granizado y, además, garantiza una temperatura uniforme entre las cubetas de servicio y las de reserva. El mostrador pozzetti Fast presenta un sistema anti-rotación de las cubetas exclusivo que facilita el trabajo del operador. También dispone de tapas redondas y un cristal anterior curvo templado, por lo que sólo hay que añadir las cubetas con sistema anti-rotación y el mostrador queda listo para ser instalado donde se desee. Como opcional está disponible el lava-molde para bolas de helado. En la parte frontal del mostrador pozzetti Fast se puede aplicar una gráfica personalizada: sólo hay que enviar a IFI la imagen deseada en alta resolución y en las dimensiones correctas, e IFI se encargará de imprimirla y aplicarla en el mostrador Fast antes de enviarlo.



POZZETTI GELATO A GLICOLE

POZZETTI GELATO CON REFRIGERAZIONE A LIQUIDO (MISCELA DI GLICOLE E ACQUA): PRESTAZIONI MIGLIORATE RISPETTO A QUANTO GIÀ PRESENTE SUL MERCATO CON UN OCCHIO ATTENTO ALLA COMPETITIVITÀ, PER OFFRIRE SEMPRE IL MEGLIO AL GIUSTO PREZZO.

GLYCOL GELATO POZZETTI Gelato Pozzetti with cooling liquid (glycol and water mix): improved performance compared with what is currently available on the market with a careful eye out for the competition, so as to always offer you the best at the right price.

GELATO-GLYKOL-EINBAUMULDEN Gelato-Einbaumulden mit Kühlfüssigkeit (Mischung aus Glykol und Wasser): Verbesserte Leistungen im Vergleich zu dem was der Markt bietet mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Konkurrenzfähigkeit, um immer das Beste zum richtigen Preis anzubieten.

POZZETTI GELATO À GLYCOL Pozzetti Gelato avec réfrigération liquide (mélange de glycol et d'eau): prestations améliorées par rapport à ce qui était déjà présent sur le marché, avec un oeil attentif à la compétitivité, pour toujours offrir le meilleur au juste prix.

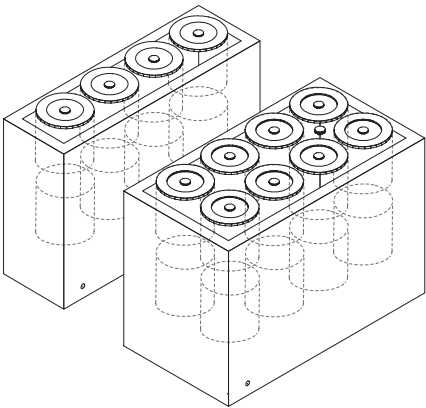
POZZETTO GELATO A GLICOL Pozzetti Gelato con refrigeración a liquido (mezcla de glicol y agua): prestaciones mejoradas respecto a lo que existe ya en el mercado y con un ojo muy atento a la competitividad, siempre para ofrecer lo mejor al mejor precio.

LA GAMMA POZZETTI A GLICOLE IFI SI COMPONE DI 3 DIVERSE SOLUZIONI:

The range of IFI glycol pozzetti is made up of 3 different solutions:
La gamme pozzetti á glycol IFI se compose de 3 solutions diverses:
Die Reihe der IFI Glykol-Einbaumulden besteht aus 3 unterschiedlichen Lösungen:
La gama de pozzetti glicol de IFI se compone de 3 soluciones:

1.

1. VASCA POZZETTI GELATO NON INSTALLATA (CON E SENZA RISERVA, 1 O 2 FILE)
PER LASCIARE LA PIÙ AMPIA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DELL'ARREDO (LA VASCA NON COMPRENDE IL PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE).



1. Gelato pozzetti tank not installed (with and without reserve, 1 or 2 rows)
To allow the broadest freedom of installation inside counter (the case does not include the stainless steel work surface with holes for cylindrical tubs);

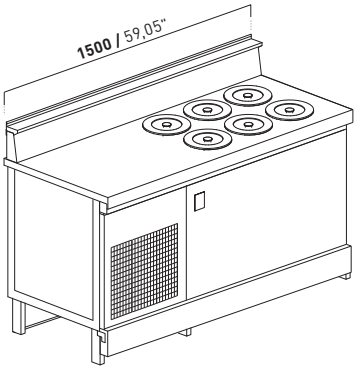
1. Nicht montierte Gelato Pozzetti-Wanne (mit und ohne Vorrat, 1 oder 2 Reihen)
Um bei der Einrichtung extreme Einbaufreiheit zu lassen (die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit den Öffnungen für die Behälter ist nicht inbegriffen).

1. Cuve pozzetti gelato non installée (avec et sans réserve, 1 ou 2 rangées)
pour laisser la plus grande liberté d'installation dans votre agencement (la cuve ne comprenant pas le plan inox perforé pour les bacs).

1. Cuba pozzetti gelato no instalada (con y sin reserva, 1 o 2 filas)
para dejar la más amplia libertad de instalación en una decoración (la cuba no tiene incluido el sobre en acero inox agujereado para las cubetas redondas).

2.

2. VASCA POZZETTI GELATO INSTALLATA (CON E SENZA RISERVA, 1 O 2 FILE)
SI PUÒ SCEGLIERE SE FARLA INSTALLARE ALL'INTERNO DEL BANCO BAR H. 951 MM CON BANCALINA IN VETRO SPECIFICA O DELLA RETRO BASE NEUTRA IN METALLO P63, COMPLETA DI PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE.



2. Gelato pozzetti tank installed (with and without reserve, 1 or 2 rows)
One may choose to have it installed inside the bar counter h. 37,44", with the specific glass countertop or neutral back base (P. 2,48" metal), complete with the stainless steel work top with holes for cylindrical tubs.

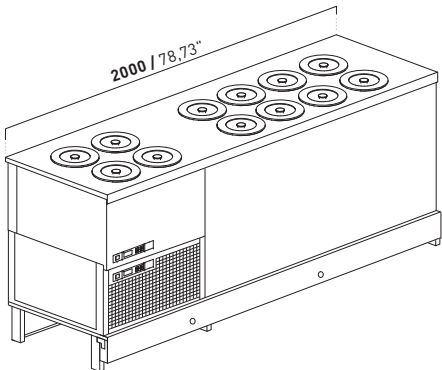
2. Montierte Gelato Pozzetti-Wanne (mit und ohne Vorrat, 1 oder 2 Reihen)
Sie kann wahlweise in die Bartheke von 951 mm Höhe mit entsprechender Ablagefläche aus Glas oder innerhalb des Rückenbasiselementes neutrale aus Metall P63, ausgestattet mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit Öffnungen für die Behälter, eingebaut werden.

2. Cuve pozzetti gelato installée (avec et sans réserve, 1 ou 2 rangées)
vous pouvez choisir de l'installer dans un bar H.951 mm avec tablette de service en verre spécifique ou dans le meuble arrière neutre en métal P.63 cm, complète avec plan inox perforé pour les bacs.

2. Cuba pozzetti gelato instalada (con y sin reserva, 1 o 2 filas)
se puede escoger si hacer la instalación en un mueble de bar h.951 mm con encimera en vidrio o en un contramostrador neutra en acero inox de profundidad 63, complementado con un sobre en acero inox con agujeros para las cubetas redondas.

3.

3. BANCO POZZETTI GELATO (CON E SENZA RISERVA, ANCHE COMBINATO, 1 O 2 FILE)
UN MODULO A SÉ STANTE H 951 MM CHE PUÒ ESSERE INSERITO NELLE ESTETICHE IFI, CON LA BANCALINA IN VETRO SPECIFICA OPPURE CON LA BANCALINA PROPRIA DELL'ESTETICA.



3. Gelato pozzetti counter (with and without reserve, also combined, 1 or 2 rows)
A stand-alone module h. 37,44" that may be installed inside any IFI panelling system, with the specific glass countertop.

3. Gelato Pozzetti-Theke (mit und ohne Vorrat, auch kombiniert, 1 oder 2 Reihen)
Es handelt sich dabei um ein für sich stehendes Modul von 951 mm Höhe, das innerhalb jedes ästhetischen IFI Systems mit entsprechender Ablagefläche aus Glas eingesetzt werden kann.

3. Cuve pozzetti gelato (avec et sans réserve, même combiné, 1 ou 2 rangées)
Module fini de hauteur 951 mm qui peut être intégré dans quasiment toutes les esthétiques IFI, avec la tablette spécifique en verre.

3. Mostrador pozzetti gelato (con y sin reserva, también combinado, 1 o 2 filas)
Un modulo de altura h.951 mm que puede ser instalado en cualquiera de las decoraciones IFI con encimera de vidrio.



POZZETTI GELATO A GLICOLE COMBINATI

IL BANCO COMBINATO È UN MODULO CON 2 O 3 VASCHE POZZETTI SEPARATE E GESTITE DA UN SOLO MOTORE MA CON DUE/TRE PANNELLI COMANDI ELETTRONICI SEPARATI CHE CONSENTONO DI IMPOSTARE TEMPERATURE DIVERSE IN OGNI VASCA.

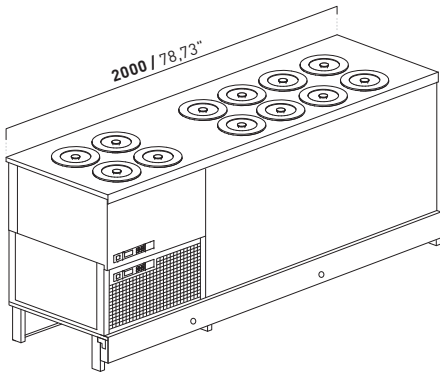
IL POZZETTO GLICOLE COMBINATO IFI PERMETTE DI

1. OTTIMIZZARE LO SPAZIO IN GELATERIA GRAZIE ALLA UNITÀ CONDENSATRICE INSTALLATA SOTTO LE CARAPINE;

2. GESTIRE DUE O TRE DIVERSE TEMPERATURE NELLO STESSO BANCO POZZETTI;

I POZZETTI COMBINATI POSSONO OSPITARE DA 2 A 3 VASCHE POZZETTI, CON E SENZA RISERVA, UC O NUC (ANCHE CON REFRIGERAZIONE STATICA PER GRANITE).

LA REFRIGERAZIONE È AFFIDATA AD UNA UNITÀ CONDENSATRICE UNICA (A BORDO O REMOTA) MA I PANNELLI COMANDI SONO TANTI QUANTE SONO LE VASCHE, IN MODO CHE OGNI VASCA POSSA AVERE UNA TEMPERATURA DIVERSA DALL'ALTRA. QUESTO CONSENTE DI SFRUTTARE AL MASSIMO LO SPAZIO DISPONIBILE IN GELATERIA.



Combined glycol gelato pozzetti

The combined counter is a module with 2 or 3 separate pozzetti tanks managed by a single condensing unit but with two or three separate electronic control panels which allow setting different temperatures in each tank. IFI's combined glycol pozzetto allows

1. optimizing space in gelato parlours thanks to the condenser unit installed below the tanks;
2. managing two or three different temperatures in the same pozzetti counter.

Combined pozzetti can accommodate from 2 to 3 pozzetti tanks, with and without reserve, with and without condensing unit [also with static refrigeration for granita]. Refrigeration is performed by a single condensing unit (on-board or remote) but there are the same number of control panels as there are tanks, so each tank can have a different temperature. this maximizes the space available in the gelato parlour.

Pozzetti gelato au glycol combinés

Le comptoir combiné est un module de 2 ou 3 cuves pozzetti séparées et gérées par un seul moteur, mais avec deux/trois tableaux de commande électroniques séparés, qui permettent un réglage indépendant de la température de chaque cuve. Le pozzetto au glycol combiné IFI permet

1. d'optimiser l'espace dans le local grâce au groupe de condensation installé sous les bacs encastrables ;
 2. de gérer deux ou trois températures dans le même comptoir pozzetti.
- Les pozzetti combinés peuvent accueillir 2 ou 3 cuves pozzetti, avec ou sans réserve, UC ou NUC (même avec réfrigération statique pour granités). La réfrigération est assurée par un seul groupe de condensation (intégré ou distant), mais chaque cuve a son propre tableau de commande de manière à pouvoir régler une température différente dans chaque cuve. Le glacier peut ainsi tirer profit au maximum de l'espace disponible dans son local.

Kombinierte Gelato Pozzetti mit Glykolkühlung

Die kombinierte Theke besteht aus einem Modul mit 2 oder 3 voneinander getrennten Pozzetti-Wannen, die mit nur einem Motor, jedoch über zwei/drei separate Schalttafeln gesteuert werden, wodurch in jeder Wanne eine unterschiedliche Temperatur eingestellt werden kann. Die kombinierte Pozzetto-Theke mit Glykolkühlung von IFI ermöglicht

1. die Platzoptimierung in der Eisdiele dank der unter den Behältern eingebauten Kondensatoreinheit;
2. die Einstellung von zwei oder drei unterschiedlichen Temperaturen in derselben Pozzetti-Theke;

Die kombinierten Pozzetti können 2 bis 3 Pozzetti-Wannen mit und ohne Vorrat, UC oder NUC (auch mit statischer Kühlung für Granita) aufnehmen. Die Kühlung erfolgt mit einer einzigen Kondensatoreinheit (eingebaut oder extern), jede Wanne verfügt aber über eine eigene Schalttafel, weshalb jede Wanne auf eine andere Temperatur als die anderen Wannen eingestellt werden kann. Auf diese Weise kann der verfügbare Platz in der Eisdiele bestens genutzt werden.

Pozzetti gelato de glicol combinados

El mostrador combinado es un módulo con 2 o 3 cubas pozzetti separadas y gestionadas por un solo motor, pero con dos o tres paneles de mandos electrónicos separados que permiten configurar temperaturas diferentes en cada cuba. El pozzetto glicol combinado IFI permite:

1. optimizar el espacio en la heladería gracias a la unidad de condensación instalada debajo de las cubetas;
2. gestionar dos o tres temperaturas diferentes en el mismo mostrador pozzetti;

los pozzetti combinados pueden alojar de 2 a 3 cubas pozzetti, con y sin reserva, UC o NUC (también con refrigeración estática para granizados). La refrigeración se realiza mediante una unidad de condensación única (incorporada o remota), pero cada cuba dispone de su panel de mandos para poder tener una temperatura diferente en cada cuba. De este modo se aprovecha al máximo el espacio disponible en la heladería.

POZZETTI GELATO A GLICOLE LA REFRIGERAZIONE

IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È COSTITUITO DA SERPENTINA IN TUBO DI RAME AFFOGATA ALL'INTERNO DELLA SCHIUMA POLIURETANICA DI ISOLAMENTO COMPLETA DI VALVOLA TERMOSTATICA. IL MOTORE VIENE FORNITO ALLACCIATO OPPURE REMOTO. IL PANNELLO COMANDI ELETTRONICO IN DOTAZIONE CON DISPLAY DIGITALE CONSENTE DI VISIONARE LA TEMPERATURA INTERNA. LE CARAPINE, IL TERMOMETRO ANALOGICO E IL GLICOLE SONO OPTIONAL. LA VASCA INTERNA È DOTATA DI UN SISTEMA IN GRADO DI LIMITARE AL MASSIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) TRA LA PARTE ALTA E LA PARTE BASSA DELLA VASCA. IN QUESTO MODO SI GARANTISCE UNA PERFETTA SPATOLABILITÀ DEL GELATO NELLE CARAPINE DI LAVORO E UN RINVENIMENTO PIÙ RAPIDO DEL GELATO CONTENUTO NELLE CARAPINE DI RISERVA.



Glycol gelato pozzetti

The refrigeration system

is made up of a copper serpentine embedded inside of insulating polyurethane foam with thermostatic valve. The condensing unit is provided on board or remote. The standard electronic control panel with digital display allows the visualisation of the inside temperature. Cylindrical buckets, analog thermometer and glycol are optional. The inside of the case is equipped with a system able to minimize the temperature difference (thermal delta) between the upper part and the lower part of the case. In this way IFI guarantees a perfectly creamy gelato inside the working cylindrical buckets and a quicker readiness for the gelato inside the reserve cylindrical buckets.

Pozzetti gelato au glycol

Le système de réfrigération

est constitué du serpentín de cuivre plaqué et noyé dans la mousse de polyuréthane isolante, complété par une valve thermostatique. Le moteur peut être fourni déjà monté ou à distance le panneau de commande électronique fourni avec affichage digital permet de contrôler la température interne. Les bacs, le thermomètre analogique et le glycol sont optionnels. La cuve interne est dotée d'un système capable de limiter au maximum la différence de température (delta thermique) entre la partie haute et basse de la cuve. Cela garantit une texture de produit plus facile à travailler dans le bac, et une meilleure conservation du produit contenu dans le bac de réserve.

Gelato Pozzetti mit Glykolkühlung

Das Kühlsystem

besteht aus der im PUR-Isolierschaum versenkten Kupferrohrschlange ausgestattet mit Thermostatventil. Der Motor wird angeschlossen oder extern anzuschließen geliefert. Die elektronische Bedienungstafel mit digitalem Display ermöglicht das Ablesen der Innentemperatur. Die Behälter, das analog Thermometer und das Glykol sind als Option erhältlich. Die Innenwanne ist mit einem System versehen, das in der Lage ist den Temperaturunterschied (Delta T) zwischen den oberen und unteren Wannenbereich extrem gering zu halten. Auf dieser Weise wird eine perfekte Gelato-Spachtelbarkeit innerhalb der Arbeitsbehälter und des in den Reservenbehältern enthaltenen Gelatos gewährleistet.

Pozzetti gelato de glicol

El sistema de refrigeración

está constituido de serpentina en tubo de cobre instalado al interno de la inyección de poliuretano completado con una válvula termostática. El motor viene instalado o bien remoto con panel de gestión electrónico y display digital para la visión de la temperatura interna. La cubeta redonda, el termómetro análogo y el glicol son opcionales. La cuba interna está dotada de un sistema en grado de limitar al máximo la diferencia de temperatura (delta térmico) entre la parte alta y la parte baja. De este modo se garantiza una perfecta temperatura para espatular el helado en cubeta redonda.

Nota/Note
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur_Mit Aggregat_Con unidad de condensación
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation_Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

POZZETTI I PLUS DEI POZZETTI GELATO A GLICOLE IFI

DOPO L'INNOVAZIONE DEL POZZETTO VENTILATO, IFI CREA LA GAMMA DI POZZETTI REFRIGERATI A LIQUIDO PER GLI "AMANTI DEL GLICOLE", OSSIA PER TUTTI I GELATIERI FEDELMENTE ANCORATI AL POZZETTO GELATO TRADIZIONALE. COME SEMPRE, PERÒ, IFI PORTA AVANTI LA TRADIZIONE INNOVANDO: NASCE COSÌ LA GAMMA DI POZZETTI A GLICOLE IFI MIGLIORATA TECNICAMENTE E NELLE PRESTAZIONI RISPETTO AI POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO. SCOPRIAMO INSIEME LE DIFFERENZE:

VASCA POZZETTI IFI	VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO
LA CONSERVAZIONE DEL GELATO	
LA VASCA A GLICOLE IFI È PIÙ ALTA DI CIRCA 100 MM RISPETTO ALLA CONCORRENZA PER GARANTIRE CHE IL LIVELLO DEL GLICOLE SIA SEMPRE PIÙ ALTO DI QUELLO DEL GELATO. SOLO IN QUESTO MODO SI PUÒ GARANTIRE UNA OTTIMA CONSERVAZIONE DEL GELATO E RIDURRE AL MASSIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) TRA LE CARAPINE, QUELLA DI LAVORO E QUELLA DI RISERVA, E A DIVERSI LIVELLI DELLA CARAPINA STESSA DI LAVORO.	LE VASCHE A GLICOLE PRESENTI SUL MERCATO HANNO DI NORMA IL GLICOLE ALLO STESSO LIVELLO DEL GELATO. PER FAR SÌ CHE IL GELATO IN SUPERFICIE NON SI SCIOLGA OCCORRE TENERLO PIÙ IN BASSO ALL'INTERNO DELLA CARAPINA.
IL DELTA TERMICO	
IL PROGETTO DEI POZZETTI A GLICOLE IFI È INNOVATIVO IN QUANTO CONSENTE DI CONTENERE A 1°C LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) ALL'INTERNO DELLE CARAPINE DI LAVORO, E DI CONTENERE AL MINIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA TRA CARAPINE DI LAVORO E CARAPINE DI RISERVA. IN QUESTO MODO LE CARAPINE DI RISERVA SONO PIÙ RAPIDAMENTE PRONTE ALL'USO.	SU ALCUNE VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO SONO STATI RILEVATI DELTA TERMICI FINO A 5°C/6°C: CIÒ SIGNIFICA CHE SE A LIVELLO DI SERVIZIO IL GELATO È CREMOSO, NELLE CARAPINE DI RISERVA È SICURAMENTE DURO.
IL RISPARMIO ENERGETICO	
L'ISOLAMENTO DELLA VASCA IFI È DI BEN 60 MM OTTENUTO CON POLIURETANO SCHIUMATO AD ALTA DENSITÀ (40 KG/M³). MAGGIORE ISOLAMENTO SIGNIFICA MINORI CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA PER IL MANTENIMENTO DEL FREDDO, POICHÉ UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA IL LIQUIDO REFRIGERATO LA MANTERRÀ PIÙ A LUNGO. INOLTRE LA VASCA IFI, PER LE SUE MAGGIORI DIMENSIONI IN ALTEZZA E LARGHEZZA, CONTIENE UNA MAGGIORE QUANTITÀ DI LIQUIDO REFRIGERANTE CHE HA COME VANTAGGI: - UNA MIGLIORE STABILITÀ DELLA TEMPERATURA; - UN FUNZIONAMENTO DEL MOTORE PIÙ COSTANTE; - UNA CAPACITÀ DI MANTENIMENTO DEL GELATO MOLTO PIÙ LUNGA IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO.	SUL MERCATO SI TROVANO VASCHE CON ISOLAMENTO DI 50 MM E CON QUANTITÀ DI LIQUIDO REFRIGERANTE NETTAMENTE INFERIORI RISPETTO A IFI, CON CONSEGUENTE MAGGIOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO. FACCIAMO QUALCHE ESEMPIO: - UNA VASCA IFI DA 6 POZZETTI CONTIENE 110 LITRI DI LIQUIDO REFRIGERANTE CONTRO UNA MEDIA DI 80 LITRI DEI CONCORRENTI; - UNA VASCA IFI DA 12 POZZETTI CONTIENE BEN 215 LITRI DI LIQUIDO REFRIGERANTE CONTRO UNA MEDIA DI 160 LITRI DEI CONCORRENTI.
LA CONDENSA SUL PIANO LAVORO	
PER RIFINIRE I FORI DELLE CARAPINE SUL PIANO LAVORO IFI UTILIZZA COLLARI IN ABS, ANZICHÉ IN METALLO, CHE FUNGONO DA "TAGLIO TERMICO" RIDUCENDO LA FORMAZIONE DELLA CONDENSA. INOLTRE QUANDO VIENE ACQUISTATO UNA VASCA POZZETTI INSTALLATA SU BANCO BAR O RETRO BANCO IFI, OPPURE UN BANCO POZZETTI IFI, IL PIANO LAVORO IN ACCIAIO INOX VIENE ANCH'ESSO DOTATO DI UNA TECNOLOGIA PER ELIMINARE LA CONDENSA SUL PIANO STESSO.	SUL MERCATO SI TROVANO POZZETTI GELATO CON COLLARI IN METALLO E PIANI DI LAVORO IN ACCIAIO INOX NON ISOLATI CHE COMPORTANO LA CONTINUA FORMAZIONE DELLA CONDENSA SUL PIANO A CAUSA DEL CONTATTO CON LA VASCA CONTENENTE LIQUIDO REFRIGERANTE.
IL GLICOLE ALIMENTARE	
IFI CONSIGLIA DI UTILIZZARE UNICAMENTE GLICOLE ALIMENTARE E LO FORNISCE IN COMODE TANICHE DA 20 LITRI: PER OGNI TANICA DI GLICOLE DEVE ESSERE INSERITA NELLA VASCA UNA CORRISPONDENTE TANICA DA 20 LITRI DI ACQUA, IN QUESTO MODO SI HA LA GIUSTA MISCELA DI LIQUIDO REFRIGERANTE PER LA VASCA POZZETTI IFI (SOLUZIONE AL 50%).	SUL MERCATO ESISTONO VASCHE REFRIGERATE CON GLICOLE NON ALIMENTARE. SE PER QUALSIASI MOTIVO IL GLICOLE NON ALIMENTARE ENTRA A CONTATTO CON IL GELATO, QUESTO DIVENTA TOSSICO.

POZZETTI THE PLUSES OF IFI GLYCOL GELATO POZZETTI

AFTER THE INNOVATION OF THE VENTILATED GELATO POZZETTI, IFI HAS CREATED THE RANGE OF LIQUID REFRIGERATED POZZETTI FOR THOSE "GLYCOL LOVERS", THAT IS FOR ALL OF THOSE GELATO PROFESSIONAL MAKERS WHO ARE FAITHFULLY ANCHORED TO THE TRADITIONAL GELATO POZZETTI. AS ALWAYS, HOWEVER, IFI MAINTAINS TRADITION INNOVATING. THE NEW RANGE OF IFI GLYCOL GELATO POZZETTI WAS BORN THIS WAY, IMPROVED TECHNOLOGICALLY AND IN ITS PERFORMANCE COMPARED WITH THE SAME KIND OF POZZETTI CURRENTLY ON THE MARKET. LET'S LOOK AT THE DIFFERENCES TOGETHER.

IFI GELATO POZZETTI	POZZETTI CURRENTLY ON THE MARKET
GELATO STORAGE	
The IFI glycol pozzetti is about 3 15/16" higher than the competition, in order to guarantee that the glycol level is always higher than the gelato level. Only in this way the optimum storage of the gelato can be assured, reducing to the utmost the difference in temperature (thermal delta) between the working and the reserve cylindrical bucket and to the different levels of the bucket itself and the counter work level.	The glycol pozzetti currently on the market normally have the glycol and the gelato at the same level. To make sure that the upper part of the gelato does not melt, it is necessary to keep it at a lower level inside the cylindrical bucket.
THERMAL DELTA	
The IFI glycol pozzetti project is innovative in that it allows the difference in temperature (thermal delta) inside the upper cylindrical bucket to be contained to 1.8°F and to keep a minimum temperature difference between the upper cylindrical bucket and the reserve. In this way the reserve buckets are quickly ready to use.	In some pozzetti cases currently on the market thermal deltas have been measured of up to 9°/10.8°F. This means that if the gelato at service level is creamy, the gelato in the reserve cylindrical bucket will surely be hard.
ENERGY SAVINGS	
The IFI pozzetti insulation is of 2 3/8", obtained with high-density injected polyurethane foam (40kg/m³). More insulation means less electrical energy consumption in order to maintain the cold, since once the set temperature has been reached, the cooling liquid will maintain it colder for a longer time. Furthermore the IFI tub, because of its increased dimensions in height and width, contains a larger quantity of cooling liquid, and that gives the following advantages: - Better temperature stability; - More constant performance of the condensing unit; - Ability to maintain the gelato cold for a longer time, in case of an electrical power failure.	Currently on the market there are tubs with 2" of insulation and a quantity of cooling liquid decisively inferior to the IFI models, with a consequent increase in electrical energy consumption for the maintenance of service temperature. Let's look at some examples: - An IFI case with 6 pozzetti contains 110 litres of cooling liquid as opposed to an average of 80 litres for the competition; - An IFI case with 12 pozzetti contains a good 215 litres of cooling liquid as opposed to an average of 160 litres for the competition;
WORK SURFACE CONDENSATION	
The cylindrical bucket holes on IFI pozzetti work-surface are finished with ABS collars, instead of metal, which act as a "thermal blocker" and reduce the formation of condensation. In addition when IFI pozzetti are purchased for the front bar counter or the rear counter, or else for a freestanding solution, the stainless steel work surface is also equipped with anti-condensation system for the counter itself.	Currently on the market there are gelato pozzetti with metal cylindrical bucket collars without insulated stainless steel work surfaces, which mean the constant formation of condensation on the surface, due to the contact with the case containing the cooling liquid.
ALIMENTARY GLYCOL	
IFI recommends to use only alimentary glycol, and supplies it in convenient 20 lt cans: for each can of glycol poured into the case a corresponding 20 lt water bucket must also be added: in this way you have the right cooling liquid mix for IFI gelato pozzetti (50% mix).	Currently on the market there are cases refrigerated with non-alimentary glycol. If for any reason the non-alimentary glycol were to come into contact with the gelato, the latter would become toxic.

fr

POZZETTI

LES AVANTAGES DES POZZETTI GELATO À GLYCOL IFI

DEPUIS L'INNOVATION DU POZZETTO VENTILÉ, IFI A CRÉÉ LA GAMME DES POZZETTI RÉFRIGÉRÉS PAR LIQUIDE POUR LES « AMOUREUX DU GLYCOL », COMME POUR TOUS LES GLACIERS FIDÈLEMENT ATTACHÉS AU POZZETTO GELATO TRADITIONNEL. COMME TOUJOURS, CEPENDANT, IFI FAIT AVANCER LA TRADITION EN INNOVANT: C'EST COMME CELA QU'EST NAIT LA GAMME DE POZZETTI À GLYCOL IFI AMÉLIORÉE TECHNIQUEMENT ET DANS CES PRESTATIONS COMPARATIVEMENT AUX POZZETTI EXISTANTS SUR LE MARCHÉ. DÉCOUVRONS ENSEMBLE LES DIFFÉRENCES:

CUVE POZZETTI IFI	CUVES POZZETTI EXISTENTES SUR LE MARCHÉ
LA CONSERVATION DU GELATO	
La cuve à glycol IFI est plus haute d'environ 100 mm par rapport à la concurrence pour garantir que le niveau de glycol soit toujours plus haut que le Gelato. Il n'y a que de cette manière qu'une conservation optimale du Gelato et qu'une réduction au maximale de la différence de température entre les bacs (delta thermique) peut être garantie, particulièrement entre les bacs de service et de réserve, et même aux différents niveaux du bac de service.	Les cuves à glycol présentent sur le marché ont en général le niveau du glycol au même niveau que celui du Gelato. Dans ce cas les bacs ne peuvent être complètement rempli sans que le dessus ne fonde, et le niveau du produit doit donc resté inférieur à celui du glycol.
LE DELTA THERMIQUE	
Le programme Pozzetti à glycol IFI est innovant à ce qu'il permet de maintenir à 1° la différence de température à l'intérieur du bac de service, et de maintenir au minimum la différence de température entre les bacs de service et les bacs de réserve. De cette façon les bacs de réserve sont plus rapidement prêts à l'usage.	Des delta thermiques allant jusqu'à 5°/6°C sont relevés sur toutes les Pozzetti existants sur le marché: cela signifie que si au niveau de service le Gelato est crémeux, il est très dure dans les bacs de réserve.
L'ECONOMIE D'ENERGIE	
L'isolation de la cuve IFI est assurée par 60 mm de mousse de polyuréthane injecté à haute densité (40 kg/m³). Une meilleure isolation signifie une moindre consommation d'énergie électrique pour le maintien du froid, car une fois que la température souhaitée est atteinte le liquide réfrigérant la maintient plus longtemps. De plus la cuve IFI, par ses dimensions plus importantes en hauteur et largeur, contient une plus grande quantité de liquide réfrigérant, ce qui a les avantages suivants: - une meilleure stabilité de la température - un fonctionnement plus constant du moteur - une capacité de maintien du produit beaucoup plus long en cas de panne électrique.	Il existe sur le marché des cuves avec une isolation de 50 mm et avec une quantité de liquide réfrigérant nettement inférieur comparé à IFI, avec pour conséquence une plus grande consommation électrique pour le maintien en température. Prenons quelques exemples: - une cuve IFI de 6 pozzetti contient 110 litres de liquide réfrigérant, contre une moyenne de 80 litres pour nos concurrents - une cuve IFI de 12 pozzetti contient 215 litres de liquide réfrigérant, contre une moyenne de 160 litres pour nos concurrents.
LA CONDENSATION SUR LE PLAN DE TRAVAIL	
Pour la finition des trous pour les bacs sur le plan de travail, IFI utilise des collerettes en ABS, plutôt qu'en métal, qui fonctionnent comme un « coupure thermique », réduisant la formation de la condensation. En outre quand une cuve pozzetti est achetée comme intégrée dans un bar, arrière bar ou module bar Pozzetti IFI, le plan de travail est automatiquement doté d'une technologie permettant d'éliminer la condensation sur le plan de travail.	Il se trouve sur le marché des pozzetti gelato avec collerettes en métal et plan de travail en acier inox non isolé, ce qui entraine la formation continue de condensation sur le plan de travail à cause du contact avec la cuve contenant le liquide réfrigérant.
LE GLYCOL ALIMENTAIRE	
IFI conseille de n'utiliser que le glycol alimentaire et le fourni en bidon de 20 litres: pour chaque bidon de glycol qui doit être inséré dans la cuve, 20 litres d'eau doivent être insérer, de façon à avoir le juste mélange de liquide réfrigérant pour la cuve pozzetti IFI (solution à 50%).	Il existe sur le marché des cuves avec glycol non alimentaire. Si ce glycol non alimentaire entre en contact avec le Gelato, celui-ci devient toxique.

de

POZZETTI

DIE VORTEILE DER IFI GELATO-GLYKOL -EINBAUMULDEN

NACH DER INNOVATION DER VENTILIERTEN EINBAUMULDE, ERZEUGT IFI DIE REIHE DER EINBAUMULDEN, DIE MITTELS FLÜSSIGKEIT GEKÜHLTEN WERDEN, FÜR DIE „GLYKOL-FREUNDE“, D. H. FÜR ALLE SPEISEEISHERSTELLER, DIE AN DEN TRADITIONELLEN EINBAUMULDEN TREU FESTHALTEN. WIE IMMER FÄHRT IFI MIT DER TRADITION, JEDOCH DURCH INNOVATION, FORT: SO ENTSTEHT DIE BAUREIHE DER IFI GLYKOL-EINBAUMULDEN, VERBESSERT IN DER TECHNIK UND DEN LEISTUNG IM VERGLEICH ZU DEN AUF DEM MARKT BESTEHENDEN. ENTDECKEN WIR ZUSAMMEN DIE UNTERSCHIEDE:

IFI EINBAUMULDEN-WANNE	AUF DEM MARKT BESTEHENDE EINBAUMULDEN-WANNEN
DIE GELATO-KONSERVIERUNG	
Die IFI Glykol-Wanne ist, im Vergleich zu der vom Wettbewerb, um ca. 100 mm höher, um zu gewährleisten, dass der Glykolstand immer höher als der Gelatostand ist. Nur auf diese Weise kann eine sehr gute Gelatokonservierung gewährleistet sein und der Temperaturunterschied (Delta T) zwischen den Arbeits- und Reservebehältern und auch an verschiedenen Höhen des Arbeitsbehälters selbst kann äusserst gering gehalten werden.	Bei den auf dem Markt bestehenden Glykol-Einbaumulden befinden sich allgemein Glykol und Gelato auf demselben Stand. Um sicherzustellen, dass das Gelato auf der Oberfläche nicht zergeht, muß es im Inneren des Behälters etwas darunter gehalten werden.
DER TEMPERATURUNTERSCHIED	
Das Projekt der IFI Glykol-Einbaumulden ist innovativ aufgrund der Tatsache, dass der Temperaturunterschied (Delta T) innerhalb der Arbeitsbehälter auf 1°C und der Temperaturunterschied zwischen den Arbeits- und Reservebehälter äusserst gering gehalten wird. Auf dieser Weise sind die Reservebehälter schneller einsatzbereit.	Einige auf dem Markt bestehende Einbaumulden-Wannen weisen Temperaturunterschiede bis zu 5°C/6°C auf: D.h., wenn das Gelato auf dem Abtragniveau cremig ist, ist es in den Reservebehältern sicher hart.
DIE ENERGIEKOSTENEINSPARUNG	
Die IFI Wannenisolierung beträgt 60 mm und besteht aus sehr dichtem Polyurethanschaum (40 kg/m³). Bei einem höheren Isolationswert hat man für die Aufrechterhaltung der Kälte ein geringerer Stromverbrauch, da nach Erreichen der eingestellten Temperatur die gekühlte Flüssigkeit sie länger aufrecht erhält. Zudem nimmt die IFI-Wanne, aufgrund der grösseren Abmessungen in Höhe und Breite, eine grössere Menge an Kühlflüssigkeit auf, mit folgenden Vorteilen: - bessere Temperaturstabilität, - konstantere Funktion des Motors, - viel längere Konservierungskapazität des Gelatos im Fall von Stromausfall.	Auf dem Markt gibt es Wannen mit 50 mm Isolierung und mit deutlich geringerer Kühlflüssigkeitsmenge im Vergleich zu IFI, dies ergibt einen höheren Stromverbrauch für die Aufrechterhaltung der Betriebstemperatur. Hier einige Beispiele: - Das Fassungsvermögen an Kühlflüssigkeit einer IFI-Wanne mit 6 Einbaumulden beträgt 110 Liter gegen einen Durchschnitt von 80 Litern beim Wettbewerb; - Das Fassungsvermögen an Kühlflüssigkeit einer IFI-Wanne mit 12 Einbaumulden beträgt 215 Liter gegen einen Durchschnitt von 160 Litern beim Wettbewerb;
DIE KONDENSWASSERBILDUNG AUF DER ARBEITSPLATTE	
IFI verwendet für die Behälteröffnungen auf der Arbeitsplatte ABS-Ringe, anstelle von Metallringen. Diese ABS-Ringe dienen als „thermische Trennung“ und reduzieren dadurch die Kondenswasserbildung. Ferner, bei Anschaffung einer Einbaumulden-Wanne, die in einer IFI-Bartheke, einer IFI-Rückentheke oder einer IFI-Einbaumulden-Theke eingebaut ist, wird die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit einer Technologie versehen, die eine Kondenswasserbildung auf der Arbeitsplatte verhindert.	Auf dem Markt gibt es Gelato-Einbaumulden mit Metallringen und nicht gedämmten Arbeitsplatten aus rostfreiem Edelstahl, die fortlaufende Kondenswasser auf der Arbeitsplatte aufgrund ihres Kontaktes zur mit der Kühlflüssigkeit gefüllten Wanne bilden.
DAS NAHRUNGSMITTELVERTRÄLICHE GLYKOL	
IFI empfiehlt einzig und allein den Einsatz von nahrungsmittelverträlichem Glykol und liefert es in anwendungsfreundlichen Kanistern zu je 20 Litern. Pro Glykolkkanister einen entsprechenden Kanister von 20 Litern Wasser in die Wanne beimengen, das ergibt die korrekte Mischung von Kühlflüssigkeit für die IFI Einbaumulden-Wanne (Lösungsverhältnis 50%).	Auf dem Markt gibt es Wannen, die mit toxischem Glykol gekühlt werden. Sollte das toxische Glykol ungewollt in Kontakt mit dem Gelato kommen, so ist dieses dann ungenießbar.

POZZETTI

LOS PLUS

DEL POZZETTI GELATO A GLICOL DE IFI

es

DESPUÉS DE LA INNOVACIÓN DEL POZZETTO VENTILADO, IFI CREA LA GAMA DE POZZETTI REFRIGERADO CON LIQUIDO, PARA “LOS AMANTES DEL GLICOL”, OSEA PARA TODOS LOS HELADEROS QUE FIELMENTE ANCLADOS EN POZZETTO GELATO TRADICIONAL. COMO SIEMPRE IFI LLEVA ADELANTE LA TRADICIÓN , INNOVANDO: NACE ASI LA GAMA DE POZZETTI A GLICOL IFI MEJORADO TÉCNICAMENTE RESPECTO A LA GAMA EXISTENTE EN EL MERCADO. DESCUBRAMOS JUNTOS LAS DIFERENCIAS.

CUBA POZZETTI IFI	CUBETA POZZETTI EXISTENTE EN EL MERCADO
LA CONSERVACIÓN DEL HELADO	
La cuba de glicol IFI es mas alta, cerca de 100mm respecto a las de la competencia para garantizar que el nivel de glicol sea siempre mas alto que el helado. Solo de este modo se puede garantizar una optima conservación del helado y reducir al máximo la diferencia de temperatura(delta térmico)entre la cubetas redondas que trabajan y las de reserva.	La cuba a glicol presentes e el mercado tiene por norma el glicol al mismo nivel del helado: para que el helado en la parte superior no se deshaga se debe tener por debajo del nivel de la cubeta redonda.
EL DELTA TÉRMICO	
El proyecto de pozzetti glicol de IFI es innovativo en cuanto consigue contener a 1C la diferencia de temperatura (delta térmico)al interior de la cubeta redonda y contener al mínimo la diferencia de temperatura entre la cubeta de servcio y la de reserva. De este modo las cubetas pueden ser rápidamente utilizables.	En algunas cubas pozzetti existentes en el mercado se han localizado diferencias del delta térmico de hasta 5°C/6°C, esto significa que si a nivel de servicio el helado es cremoso en el de reserva es duro.
EL AHORRO ENERGETICO	
El aislamiento de la cuba IFI es de 60 mm obtenido con poliuretano de alta densidad (40kgr/m³). Aumento del aislamiento significa menor consumo de energía eléctrica para el mantenimiento del frio, ya que una vez llegados a la temperatura marcada el liquido refrigerado se mantandra mas tiempo. Además de esto la cuba de IFI por sus mayores dimensiones en altura y largo,contiene una mayor cantidad de liquido refrigerante y que como ventajas: - mayor estabilidad de la temperatura - un funcionamiento del motor mas constante - una capacidad de mantenimiento del helado mas tiempo en caso de “apagon” eléctrico.	En el mercado se encuentran cubas con aislamiento de 50mm y con una cantidad de liquido refrigerante netamente inferior respecto al de IFI,en consecuencia tiene un mayor consumo de energía eléctrica para el mantenimiento de la temperatura de ejercicio. Hagamos un ejemplo: - una cubeta IFI de 6 cubas redondas contiene 110l de liquido refrigerante contra un media de 80l de los competidores. - una cubeta IFI de 12 cubetas redondas contiene 215l de liquido refrigerante contra una media de 160l de los competidores.
LA CONDENSACIÓN SOBRE EL PLANO DE TRABAJO	
Para finalizar los agujeros de las cubetas redondas en el sobre de acero inox, IFI utiliza un collar en ABS para crear un anillo térmico mas metal para que se cree un corte térmico, reduciendo la formación de condensación. Ademas cuando se suminstra el pozzetto viene con otras tecnologías para eliminar la condensación.	En el mercado se encuentran pozzetti Gelato con collar en metal y sobre de trabajo en acero inox sin aislante que se comportan formando condensación en el sobre de acero inox por el contacto con la cuba interna que contiene el liquido refrigerante.
EL GLICOL ALIMENTARIO	
IFI aconseja utilizar únicamente glicol alimentario y que viene suministrado en tanques de 20l: por cada tanque de glicol se debe utilizar 20l de agua,de este modo tenemos la medida justa de mezcla (solución al 50%).	En el mercado existen cubas refrigeradas con glicol no alimentario. Si por algún motivo el glicol alimnetario entra en contacto con el helado este se convierte en toxico.





POZZETTI GELATO A GLICOLE

GLYCOL GELATO TUBS - POZZETTI GELATO À GLYCOL - GELATO-GLYKOL-EINBAUMULDEN - POZZETTO GELATO A GLICOL

1

ESTERNO VASCA RIVESTITO IN LAMIERA ZINCATA (TUTTI E 4 I LATI PIÙ IL FONDO) PER IL CONTENIMENTO DEL PESO RELATIVO ALLA MASSA LIQUIDA REFRIGERANTE.*

1_Case exterior in zincated plate steel (all 4 sides and the bottom) for the containment of the weight relative to the mass of cooling liquid.*

1_Cuve Externe recouverte de tôle zinguée (tous les 4 côtés plus le fond) pour le support du poids relatif à la masse liquide réfrigérante.*

1_Aussenverkleidung der Wanne aus verzinktem Blech (alle 4 Seiten und Boden) zur Gewichtsaufnahme hinsichtlich der Kühlflüssigkeitsmasse.*

1_Cuba interna junto al agujero muy lleno y alto 600mm para garantizar que el nivel de glicol sea superior al nivel de la cubeta redonda.*

2

ISOLAMENTO IN SCHIUMA DI POLIURETANO INIETTATA A 40 KG/M³ CON SPESSORE 60 MM.

2_Insulation made of 2 3/8" thick polyurethane foam injected at 40 kg/m³.

2_Isolation en mousse de polyuréthane injectée à 40 kg/m³, avec épaisseur 60 mm.

2_Isolierung aus Polyurethanschaum eingespritzt bei einer Dichte von 40 kg/m³ und einer Dicke von 60 mm.

2_Aislamiento en espuma de poliuretano inyectada a 40kg/m³ con un espesor de 60mm.

3

INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 CON SALDATURE A TENUTA STAGNA PER IL CONTENIMENTO DEL LIQUIDO REFRIGERANTE.

3_Inside of the case clad in 18/10 AISI 304 stainless steel with waterproof sealing welds for containment of the cooling liquid.

3_Cuve Interne recouverte d'acier Inox 18/10 AISI 304 avec soudures étanches pour contenir le liquide réfrigérant.

3_Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304 mit dichten Schweißnähten zur Aufnahme der Flüssigkeit.

3_Interior of the cuba revestida en acero inox 18/10 aisi 304 con soldadura interna para la contención del líquido refrigerante.

4

VASCA INTERNA CORREDATA DI FORO "TROPPO PIENO" E ALTA 60 CM PER GARANTIRE CHE IL LIVELLO DEL GLICOLE SIA SUPERIORE A QUELLO DELLA CARAPINA.

4_23,62" high internal case, equipped with a overfull drain hole, to guarantee that the glycol level will always be above the level of the cylindrical bucket.

4_Cuve interne munie d'un trou « trop plein » et de hauteur 60 cm pour garantir que le niveau du glycol soit supérieur à celui du bac.

4_Innenwanne ausgestattet mit Loch für Überlauf und ausgeführt mit einer Höhe von 60 cm, um zu gewährleisten, dass der Glykolstand höher ist als jener des Behälters.

4_Cuba interna junto al agujero muy lleno y alto 60 cm para garantizar que el nivel de glicol sea superior al nivel de la cubeta redonda.

5

TRA INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX E CONTENITORI STAGNI PER CARAPINE CIRCOLA IL LIQUIDO REFRIGERANTE: UNA MISCELA DI GLICOLE ALIMENTARE E ACQUA.

5_In between the internal case in stainless steel and the sealed containers for the cylindrical buckets, the cooling liquid circulates: a mix of alimentary glycol and water.

5_Le liquide réfrigérant circule entre la cuve interne et les contenants étanches des bacs: un mélange de glycol alimentaire et d'eau.

5_Zwischen Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl und dichte feste Behälter für die Gelato-Behälter zirkuliert die Kühlflüssigkeit: Eine Mischung aus nahrungsmittelverträglichem Glykol und Wasser.

5_En el interno de la cuba en acero inox el contenedor estanco para cubetas redondas circula el líquido refrigerante: una mezcla de glicol alimentario y agua.

6

DOPPIA FILA DI CARAPINE ALTE 250 MM.

6_Double level of 9 3/4" high cylindrical buckets.

6_Double file de bacs, Hauteur 250 mm.

6_Zwei Reihen von je 250 mm-hohen Behältern.

6_Doble fila de cubetas redondas de 25 mm de altura.

7

CONTENITORI STAGNI PER CARAPINE IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304.

7_Sealed container for cylindrical buckets in 18/10 AISI 304 stainless steel.

7_Contenants Etanches pour les bacs en acier inox 18/10 AISI 304.

7_Dichte feste Behälter für Innenbehälter aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304.

7_Contenedor estanco para cubetas redondas en acero inox 18/10 aisi 304.

8

ISOLANTE TRA CARAPINA E CONTENITORE STAGNO.

8_Insulation between cylindrical bucket and sealed container.

8_Isolant entre bacs et contenants étanches.

8_Isolierung zwischen Innenbehälter und dichte feste Behälter.

8_Aislamiento entre cubetas redondas y contenedor estanco.

9

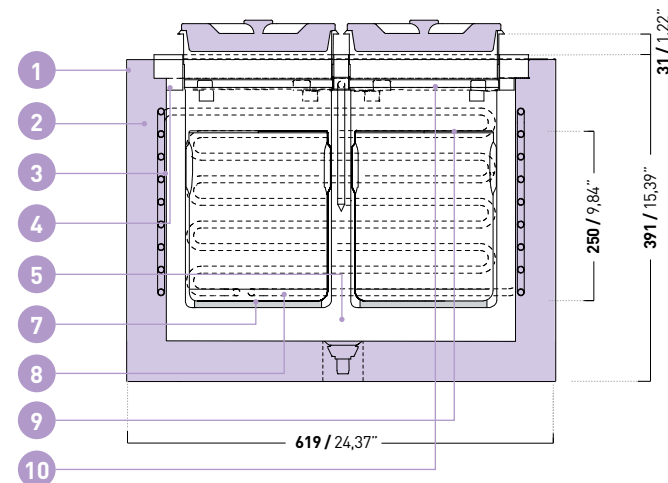
GELATO

10

GLICOLE
Glycol
Glycol
Glykol
Glicol

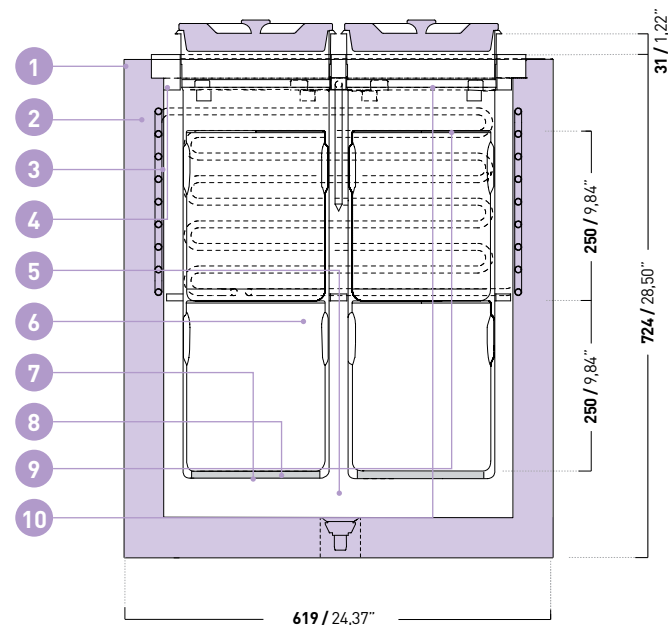
Sezioni

Cross sections_Sections_Querschnitt_Secciones



Vasca pozzetti a glicole senza riserva - 2 file

Glycol pozzetti tank without reserve - 2 rows
Cuve pozzetti au glycol sans réserve - 2 rangées
Pozzetti-Wanne ohne Vorrat mit Glykolkühlung - 2 Reihen
Cuba pozzetti de glicol sin reserva - 2 filas



Vasca pozzetti a glicole con riserva - 2 file

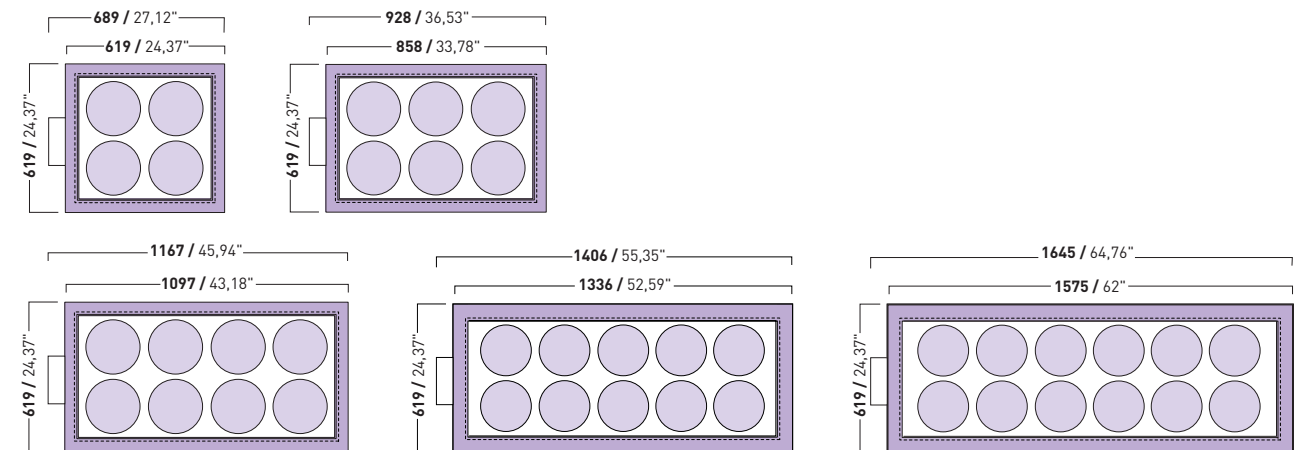
Glycol pozzetti with reserve - 2 rows
Pozzetti au glycol avec réserve - 2 rangées
Pozzetti mit Vorrat mit Glykolkühlung - 2 Reihen
Pozzetti de glicol con reserva - 2 filas

*Nella vasca pozzetti a glicole senza riserva, rivestimento lato operatore in acciaio INOX AISI 304 lucido

In glycol pozzetti tank without reserve, shiny STAINLESS STEEL AISI 304 coating on operator side
Dans la cuve à pozzetti au glycol sans réserve, revêtement côté opérateur en acier INOX AISI 304 brillant
Bei der Pozzetti-Wanne ohne Vorrat mit Glykolkühlung ist die Bedienerseite mit glänzendem INOX-Stahl AISI 304 beschichtet
En la cuba pozzetti de glicol sin reserva, revestimiento en el lado del operador de acero inoxidable AISI 304 brillante

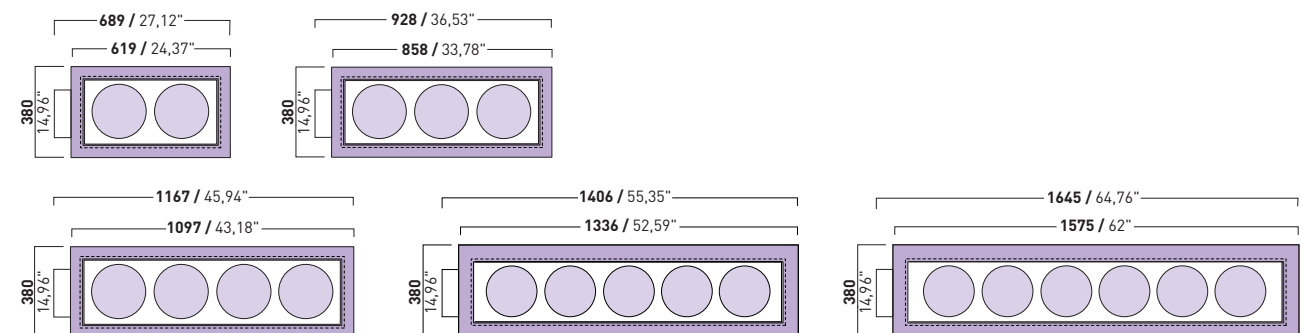
POZZETTI A GLICOLE CON E SENZA RISERVA 2 FILE

Glycol pozzetti with/without reserve - 2 rows_Cuve pozzetti au glycol avec/sans réserve - 2 rangées
Pozzetti-Wanne mit/ohne Vorrat mit Glykolkühlung - 2 Reihen_Cuba pozzetti de glicol con/sin reserva - 2 filas



POZZETTI A GLICOLE CON E SENZA RISERVA 1 FILA

Glycol pozzetti with/without reserve - 1 row_Cuve pozzetti au glycol avec/sans réserve - 1 rangée
Pozzetti-Wanne mit/ohne Vorrat mit Glykolkühlung - 1 Reihe_Cuba pozzetti de glicol con/sin reserva - 1 fila





POZZETTI, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

V - h 564 mm / 22,20" _ G - 718 mm / 28,26"	Modello Model Modèle Modell Modelo		Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
			mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
2 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V**		340	13,38"	560	22,04"	30	66	16	35
	G**				619	24,37"	-	-	-	-
4 Fori* Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		578	22,78"	560	22,04"	42	92	27	60
	G		619	27,12"	619	24,37"	90	198	70	154
6 Fori* Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		814	32,04"	560	22,04"	54	119	36	79
	G		858	33,78"	619	24,37"	110	242	90	198
8 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1052	41,41"	560	22,04"	65	143	45	99
	G		1097	43,18"	619	24,37"	150	331	125	276
10 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1301	51,22"	560	22,04"	75	165	54	119
	G		1336	52,59"	619	24,37"	180	397	155	342
12 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1548	60,94"	560	22,04"	85	187	63	139
	G		1575	62"	619	24,37"	210	463	185	408

****Legenda**
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

V= Ventilato
Ventilated_Ventile_Ventilierte_Ventilado

G= Glicole
Glycol_Glycol_Glykol_Glicol

Nota 1: I dati si riferiscono alla vasca pozzetti non installata con riserva
Note 1: Data refer to the pozzetti tank not installed with reserve
Note 1: Les données se réfèrent à une cuve pozzetti non installée avec réserve
Anmerkung 1: Die Datenangaben beziehen sich auf nicht montierte Pozzetti-Wannen mit Vorrat
Nota 1: Los datos se refieren a la cuba pozzetti no instalada con reserva

Nota 2: Il peso della vasca Pozzetti a glicole non include il glicole
Note 2: Weight of the Glycol Pozzetti tub does not include glycol
Note 2: le poids de la cuve Pozzetti au glycol ne comprends pas celui du glycol
Anmerkung 2: Glykole ins Gewicht der Glykole Pozzetti Wanne nicht inbegriffen
Nota 2: el peso del módulo pozzetti a glicol no incluye el glicol



ACCESSORI

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR - ACCESORIOS

CARAPINE ANTIROTAZIONE

IFI HA DA TEMPO DOTATO L'INTERA GAMMA POZZETTI (STATICI, VENTILATI E GLICOLE) CON LE INNOVATIVE CARAPINE ANTIROTAZIONE. IL SISTEMA INDUSTRIALIZZATO DA IFI BLOCCA LA CARAPINA ALL'INTERNO DEL POZZETTO, IMPEDENDONE COSÌ LA ROTAZIONE, SENZA DOVER RICORRERE A SISTEMI ARTIGIANALI E NON SEMPRE EFFICACI. CIÒ FACILITA LA SOMMINISTRAZIONE DEL GELATO: LA CARAPINA È BLOCCATA QUINDI NON RUOTA QUANDO L'OPERATORE SPATOLA IL GELATO.

Anti-rotation tubs
For some time now, IFI has equipped its entire pozzetti range (static, ventilated and glycol) with innovative anti-rotation tubs. IFI's industrialized system locks the tub inside the pozzetto, thus preventing it from rotating without having to implement homemade, often ineffective systems. Gelato is easy to serve: the tub is locked in place and therefore does not rotate when the operator spoons out the gelato.

Bacs encastrables anti-rotation
Depuis longtemps, IFI propose pour l'ensemble de sa gamme, des pozzetti (statiques, ventilés et glycol) équipés de bacs encastrables révolutionnaires anti-rotation. Le système fabriqué par IFI bloque le bac encastrable à l'intérieur du pozzetto et empêche sa rotation sans besoin d'avoir recours à des systèmes artisanaux pas toujours efficaces. La distribution du gelato est ainsi facilitée: le bac encastrable est bloqué et ne tourne donc pas quand l'opérateur prélève le gelato.

Drehenschutzbehälter
IFI hat die gesamte Serie Pozzetti (statisch, Umluftkühlung, Glykolkühlung) mit innovativen Drehenschutzbehältern ausgestattet. Das industriell gefertigte System von IFI blockiert die Behälter im Pozzetto und verhindert eine Drehung, ohne auf selbst erdachte und nicht immer wirksame Systeme zurückgreifen zu müssen. Dadurch wird die Ausgabe des Gelato erleichtert: Der Behälter ist blockiert und kann sich nicht drehen, wenn der Bediener das Gelato entnimmt.

Cubetas anti-rotación
Hace ya tiempo, IFI equipó toda su gama pozzetti (estáticos, ventilados y glicol) con las innovadoras cubetas anti-rotación. Este sistema, producido por IFI, bloquea la cubeta dentro del pozzetto impidiendo así su rotación, sin tener que recurrir a sistemas artesanales y no siempre eficaces. Esta solución facilita el suministro del gelato: la cubeta está bloqueada, por lo que no gira cuando el heladero sirve el gelato.



BANCALINA

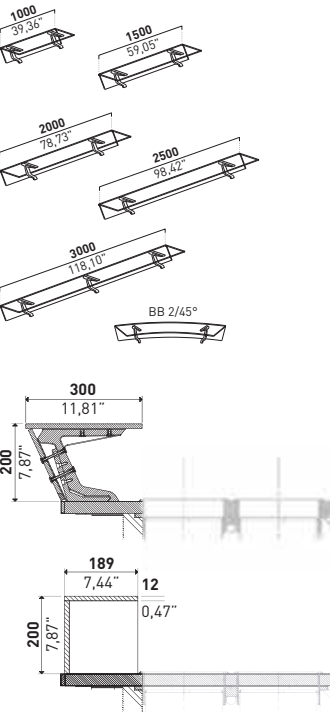
LA BANCALINA (OPTIONAL) È IN VETRO TEMPERATO, DISPONIBILE NELLE LUNGHEZZE DA 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 MM E CURVA (BB 2/45°) CON SUPPORTI IN FUSIONE DI ALLUMINIO VERNICIATI COLOR ARGENTO METALLIZZATO. DISPONIBILE SU RICHIESTA (SOLO MODULI LINEARI) BANCALINA IN VETRO TERMO-SALDATO E TEMPERATO.

Countertop (optional) in tempered glass available in 39,36"; 59,05"; 78,73"; 98,42"; 118,10" lengths and in the curved version (BB 2/45°) with metalized silver coloured support brackets in painted cast aluminium. Upon request, countertop available (linear units only) in heat-sealed tempered glass.

Le plan de comptoir (en option) est en verre trempé, disponible dans les longueurs de 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm et dans la version courbe (BB 2/45°) avec supports en moulage d'aluminium peints coloris argent métallisé. Sur demande, plan de comptoir disponible (uniquement modules linéaires) en verre thermosoudé et trempé.

Die Ablagefläche (Option) ist aus temperierten Glas in den Längen 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm erhältlich, sowie die gebogene Ablagefläche (BB 2/45°) mit Halterungen aus lackierten Aluminiumgussteilen in Silbermetall. Auf Anfrage erhältlich (nur Linearmodule) Ablagefläche aus heißversiegeltem und gehärtetem Glas.

El plano de apoyo (opcional) es de vidrio templado, disponible en 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm de longitud y en versión curva (BB 2/45°) con soportes en fusión de aluminio pintados color plata metalizada. Disponible a petición (sólo módulos lineales) plano de apoyo en vidrio termo-saldado y templado.





SCREEN

SCREEN È UNA CORNICE DI DESIGN, UNO SCHERMO CHE TRASMETTE GELATO. È DISPONIBILE IN 3 MODULI LINEARI (1125, 1625, 2125) E CON 3 DIVERSE CHIUSURE POSTERIORI. L'ASPETTO FRONTALE DI UN GRANDE VISORE, LA PARTICOLARE INCLINAZIONE DEL VETRO E DEL PIANO ESPOSITIVO DI 9°, FANNO SÌ CHE ADULTI E BAMBINI POSSANO GODERE DI UNA PERFETTA VISIONE DEL PRODOTTO ESPOSTO. IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE VENTILATO CON DOPPIO EVAPORATORE HA UN FLUSSO D'ARIA SOPRAELEVATO CHE GARANTISCE OMOGENEITÀ DI TEMPERATURA IN VASCA E PERMETTE DI ESPORRE IL GELATO ALTO FINO A 8 CM OLTRE IL BORDO VASCHETTA.

Screen is a design frame, a screen that shows all gelatos and it is available in 3 linear units (44,29"; 63,97"; 83,66") with 3 different rear closures. The large glass front display case, the particular 9° slope of the glass lid and the display surface have been designed so that adults and children alike can enjoy a perfect view of the product displayed. The ventilated refrigeration system with double evaporator provides an overhead air flow that guarantees uniform temperature in the pan and allows filling it with gelato up to 3,15" above the rim.

Screen est un encadrement de design, un écran de projection pour les gelatos. Disponible dans 3 modules linéaires (1125, 1625, 2125) et avec 3 différentes fermetures arrière-vitrine. La forme particulière et les dimensions de la vitrine associées à une inclinaison de 9° de la vitre et du plan d'exposition offrent aux adultes comme aux enfants une parfaite visibilité sur les produits présentés. Le système de réfrigération à froid ventilé est équipé d'un double évaporateur avec écoulement d'air surélevé afin de garantir une température homogène à l'intérieur de la cuve en permettant d'avoir jusqu'à 8 cm de gelato au-dessus du rebord du bac.

Screen ist ein Rahmen von Design, ein Bildschirm für die Übertragung des Gelato. Screen ist in 3 Linearmodulen (1125, 1625, 2125) mit 3 unterschiedlichen rückseitigen Schließpaneelen erhältlich. Die Frontansicht einer großen Schauvitrine und die besondere Neigung von Scheibe und Ausstellungsfläche um 9° sorgen dafür, dass sowohl Erwachsene als auch Kinder optimalen Überblick über das ausgestellte Produkt erhalten. Das ventilierte Kühlsystem mit Doppelverdampfer verfügt über einen angehobenen Luftstrom, der für gleichmäßige Temperatur in der Wanne sorgt, so das Gelato bis 8 cm über den Wannenrand hinausragend ausgestellt werden kann.

Screen es un marco de diseño, una pantalla que transmite gelato. Screen está disponible en 3 módulos lineales (1125, 1625, 2125) y 3 diferentes cierres traseros. El aspecto frontal de un gran visor, la especial inclinación de 9° del cristal y de la superficie de exposición permite que tanto adultos como niños tengan una perfecta visión del producto expuesto. El sistema de refrigeración ventilado con doble evaporador tiene un flujo de aire sobreelevado que garantiza una temperatura homogénea en la cuba y permite exponer el gelato hasta 8 cm por encima del borde de la cuba.

SCREEN HCS

IL SISTEMA DI CHIUSURA ERMETICA HCS È COMPOSTO DA:

- PANNELLO DI CHIUSURA ERMETICA IN VETRORESINA ADATTO ALL'USO ALIMENTARE REALIZZATO CON 2 STRATI DI VETRORESINA CON INTERCAPEDINE IN POLIURETANO
- SENSORE DI CHIUSURA
- SISTEMA RDF (REDUCED DEFROSTING FREQUENCY).

The HERMETIC CLOSURE SYSTEM (HCS) is made up by:

- Hermetic closure panel in fiberglass suitable for food contact and constructed with 2 fibreglass layers and polyurethane insulated air space
- Closure sensor
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) system.

Le SYSTÈME DE FERMETURE HERMÉTIQUE HCS est composé de

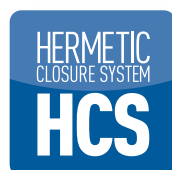
- Panneau de fermeture hermétique en fibres de verre apte au contact alimentaire, réalisé avec 2 couches de fibres de verre et un espace d'isolation en polyuréthane
- Capteur de fermeture
- Système RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Das HERMETISCHE VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ besteht aus:

- Dem hermetischen Abschlusspaneel aus Fiberglas: es ist mit den 2 Schichten aus Fiberglas und einem Zwischenraum aus Polyurethan für Nahrungszwecke geeignet
- Dem Schliesssensor
- Dem RDF "Reduced Defrosting Frequency"-System.

EL SISTEMA DE CIERRE HERMÉTICO HCS está compuesto por

- Panel de cierre hermético en fibra de vidrio adecuado para uso alimentario realizado con 2 capas de fibra de vidrio con cámara de aire para el aislamiento en poliuretano
- Sensor de cierre
- Sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency).



I PLUS DI HCS E I SUOI VANTAGGI RISPETTO A SCORREVOLI E TENDINE

ADVANTAGES OF HCS AND ITS BENEFITS WITH RESPECT TO SLIDING DOORS AND BLINDS
LES PLUS DE HCS ET SES AVANTAGES PAR RAPPORT AUX COULISSANTS ET AUX RIDEAUX
DIE VORZÜGE VON HCS UND DIE VORTEILE IN BEZUG AUF SCHIEBETÜREN UND ROLLO
LAS VENTAJAS DE HCS ESTAS SON LAS VENTAJAS RESPECTO A OTROS SISTEMAS CON CORREDERAS Y CORTINAS

1. IL PANNELLO POSTERIORE, AGILE ED ERGONOMICO DA MANEGGIARE PER TUTTI NEL SUO SCORRIMENTO VERSO L'ALTO E VERSO IL BASSO, È PIÙ PRATICO. APERTO, CONSENTE A PIÙ OPERATORI CONTEMPORANEAMENTE DI LAVORARE IN TOTALE CONFORT, CON LA MASSIMA EFFICIENZA.

1. The back panel, which is quick and easy to handle by everyone as it slides up and down, is more practical. When open, it allows several operators to work at the same time in total comfort and with maximum efficiency.

1. Die Rückwand ist bei allen Verschiebungen nach oben und nach unten leicht und ergonomisch zu bedienen und praktischer. Geöffnet ermöglicht sie die komfortable und damit höchst effiziente Arbeit von mehreren Bedienern gleichzeitig;

1. Le panneau arrière, facile à manipuler et ergonomique, est plus pratique à faire coulisser vers le haut et vers le bas. Ouvert, il permet à plusieurs opérateurs de travailler simultanément avec un confort total et une efficacité maximale.

1. El panel posterior, cómodo y ergonómico de manejar para todos gracias a su deslizamiento arriba y abajo, es más práctico. Cuando está abierto permite que varios operadores trabajen cómodamente a la vez y con la máxima eficiencia.

2. GRAZIE AL NUMERO DI SBRINAMENTI RIDOTTO (IL SISTEMA HCS ATTIVA GLI SBRINAMENTI IN BASE AL TEMPO DI EFFETTIVA APERTURA DELLA VETRINA INVECE CHE A INTERVALLI DI TEMPO PREIMPOSTATI), IL GELATO È MIGLIORE NELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E NELL'ASPETTO.

2. Thanks to the reduced frequency of defrosting (the HCS system activates defrosting based on how long the display case is actually open rather than at preset intervals), the gelato is better in terms of organoleptic characteristics and appearance.

2. Dank der verringerten Abtauungen (das HCS-System aktiviert die Abtauungen in Bezug auf die tatsächliche Öffnungszeit der Vitrine anstatt nach voreingestellten Zeitintervallen) sind die organoleptischen Eigenschaften und das Aussehen des Gelato besser.

2. Grâce à la réduction du nombre de dégivrages (le système HCS active les dégivrages sur la base du temps effectif d'ouverture de la vitrine et non à des intervalles de temps prééglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

2. Gracias al reducido número de desescarches (el sistema HCS activa los desescarches en función del tiempo efectivo que la vitrina permanece abierta y no a intervalos de tiempo predeterminados), el gelato es mejor en cuanto a características organolépticas y aspecto.

3. IL SISTEMA HCS ESALTA L'IGIENE: IL PANNELLO CHE SCORRE LUNGO LA VETRINA NON RACCOGLIE SPORCIZIA DESTINATA A FINIRE SUL GELATO IN FORMA DI CONDENSA O PER CADUTA DIRETTA; INOLTRE, NIENTE GUIDE PER GLI SCORREVOLI O AGGANCI PER LA TENDINA, RICETTACOLI DI BATTERI, MA LINEE ESSENZIALI, FACILI DA PULIRE.

3. The HCS system focuses on hygiene: the panel, which slides along the display case, does not collect dirt that ends up on the gelato in the form of condensate or drops directly onto it; in addition, no guides are needed for the sliding doors or hooks for the blind which collect bacteria, but it has essential lines that are easy to clean.

3. Das HCS-System erhöht die Hygiene: das entlang der Vitrine verlaufende Paneel fängt keine Verschmutzungen auf, die als Kondenswasser oder durch indirektes Hineinfallen in das Eis gelangen können; außerdem gibt es keine Führungen für Schiebetüren oder Kupplungen für das Rollo, die Bakterienherde darstellen, sondern nur essentielle, leicht zu reinigende Linien;

3. Le système HCS garantit une hygiène absolue: le panneau, qui coulisse le long de la vitrine, reste propre de sorte que la saleté ne se dépose pas sur le gelato sous forme de condensation ou par chute directe ; de plus, les guides des portes coulissantes ou les crochets du rideau, qui sont des nids à microbes, ont été éliminés pour laisser la place à des lignes essentielles faciles à nettoyer.

3. El sistema HCS potencia la higiene: el panel, que se desliza a lo largo de la vitrina, no recoge la suciedad destinada a acabar sobre el gelato en forma de condensación o por caída directa. Además, no hacen falta las guías para las correderas o los ganchos para la cortina, fuentes de bacterias: solo líneas esenciales fáciles de limpiar.

4. OLTRE A ESPORRE IL GELATO, LA VETRINA, CHIUSA ERMETICAMENTE, PUÒ FUNGERE DA ARMADIO REFRIGERATO.

4. As well as displaying gelato, hermetically closed display cases can be used as storage freezer.

4. Die Vitrine ist nicht nur zur Ausstellung des Gelato bestimmt, sondern ist auch hermetisch geschlossen und dient als Tiefkühlschrank;

4. En plus de l'exposition du gelato, la vitrine sert également d'armoire frigorifique grâce à sa fermeture hermétique.

4. Además de exponer el gelato, la vitrina también tiene la función de armario refrigerado gracias a su cierre hermético;

5. LE VETRINE CON SISTEMA HCS CONSENTONO DI RISPARMIARE GRAZIE AL MINOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA, ALLA MAGGIOR DURATA DEL COMPRESSORE E ALL'ASSENZA DI USURA DEL PANNELLO (RISPETTO ALLO SCORREVOLI IN PLEXIGLAS E AL MECCANISMO DI RIAVVOLGIMENTO DELLA TENDINA).

5. Display cases with the HCS system allow savings as they use less electricity and use the compressor for longer and the panel does not wear (compared with the Plexiglas sliding door and the blind roller mechanism).

5. Die Vitrinen mit HCS-System ermöglichen eine Einsparung aufgrund des verringerten Energieverbrauchs, der längeren Lebensdauer des Kompressors und des ausbleibenden Verschleißes des Paneels (im Vergleich zu Schiebetüren aus Plexiglas und durch den Aufrollmechanismus des Rollos).

5. Les vitrines avec système HCS permettent des économies, grâce à la réduction de la consommation d'énergie, à l'augmentation de la durée du compresseur et à l'absence d'usure du panneau (par rapport au coulisser en plexiglas et au mécanisme d'enroulement du rideau).

5. Las vitrinas con HCS permiten ahorrar gracias al menor consumo de energía eléctrica, la mayor duración del compresor y la ausencia de desgaste del panel (respecto a la corredera en plexiglas y al mecanismo de enrollado de la cortina).

SCREEN MONOPORZIONI E STECCHI



PORTA GELATO SU STECCO: GRIGLIA REALIZZATA IN FILO DI ACCIAIO INOX PIEGATO E SALDATO. L'ACCESSORIO È UTILIZZABILE ALL'INTERNO DI UNA VASCHETTA 360X250 STANDARD. ACCESSORI PER MONOPORZIONI. DISPONIBILI IN 2 MISURE: MM 360X330 E MM 360X165 PER OCCUPARE RISPETTIVAMENTE LO SPAZIO DI 2 O 1 VASCHETTA STANDARD DA 360X165. L'ACCESSORIAMENTO CONSTA DI 1 VASSOIO IN ACCIAIO INOX CON BORDI RIEPIGATI A CUI SI ABBINA UN SECONDO VASSOIO IN PLEXIGLAS PIEGATO E FORATO PER L'INSERIMENTO DI BICCHIERINI DA MONOPORZIONE (25 IL PIÙ GRANDE O 14 IL PIÙ PICCOLO).

Screen sticks and single portions

Gelato on a stick tray: grille in welded and bent stainless steel wire. This accessory item may be used inside a standard pan (14,17"x9,84"). Accessory items for single portions. Available in 2 sizes: 14,17"x12,98" and 14,17"x6,49" for the space of either 2 or 1 standard pan (14,17"x6,49"). The accessory equipment comprises 1 stainless steel tray with raised rims with a matching second tray in bent and perforated Plexiglas for single portion small glasses (25 for the large size or 14 for the small size).

Screen bâtons et monoporzioni

Support pour gelato sur bâton: grille réalisée en fil d'acier inoxydable plié et soudé. L'accessoire peut être utilisé à l'intérieur d'un bac aux dimensions standard de 360x250 mm. Accessoires pour monoporzioni. Disponibles dans 2 mesures: 360x330 mm et 360x165 mm afin d'occuper respectivement l'espace de 2 bacs ou de 1 bac standard de 360x165 mm. L'ensemble des accessoires se compose de 1 plateau en acier inoxydable à bords bombés auquel il est possible d'assortir un deuxième plateau en Plexiglas perforé pour y poser des gobelets monoporzioni (25 le plus grand ou 14 le plus petit).

Screen Einzelportion und Gelatostiele

Gelatostiele: Gitter aus gebogenem, geschweißtem rostfreiem Edelstahl. Das Zubehör kann in einer Standardwanne 360x250 angewendet werden. Zubehör für Einzelportionen. In den 2 Größen mm 360x330 und mm 360x165 erhältlich, um im Raum für 1 oder 2 Standardwannen 360x165 aufgenommen zu werden. Das Zubehör besteht aus einem Tablett aus rostfreiem Edelstahl mit gebogenen Rändern und einem zweiten Tablett aus milchweisem Plexiglas mit Öffnungen, um die Gläser als Einzelportionen (25 das größte und 14 das kleinste) einzusetzen.

Screen polos y monoporciones

Porta-gelato en polo: rejilla realizada con hilo de acero inoxidable plegado y soldado. El accesorio se puede usar dentro de una cubeta 360x250 estándar. Accesorios para monoporciones. Disponibles en 2 medidas: mm 360x330 y mm 360x165 para ocupar respectivamente el espacio de 2 o 1 cubeta estándar de 360x165. El conjunto de accesorios consta de 1 bandeja de acero inoxidable con bordes plegados a los que se combina una segunda bandeja en plexiglas plagada y perforada para introducir vasitos para monoporciones (25 el más grande o 14 el más pequeño).

SCREEN 4 STAGIONI



DA GELATO A PASTICCERIA IN 3 MOSSE:

- 1) TOGLIERE LE VASCHETTE
- 2) INSERIRE IL VASSOIO ESPOSITIVO (OPTIONAL)
- 3) MODIFICARE IL SETTAGGIO DEL PANNELLO COMANDI

From gelato to pastry display case in just 3 moves:

- 1) Remove the pans
- 2) Insert the stainless steel display top (optional)
- 3) Modify the control panel's setting

Mit 3 schritten wird die gelato-vitrine zur konditorei-vitrine:

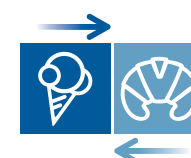
- 1) Die gelato-wannen herausziehen
- 2) Die ausstellfläche (als option) aus rostfreiem edelstahl einsetzen
- 3) Die einstellungen der bedienungstafel ändern

De la vitrine à gelato à la vitrine à pâtisserie en 3 coups:

- 1) Enlever les bacs
- 2) Insérer le plan d'exposition en acier inoxydable (en option)
- 3) Modifier le réglage du tableau de commande

De vitrina gelato a vitrina pastelería en 3 movimientos:

- 1) Sacar las cubetas
- 2) Introducir el plano de exposición inoxidable (opcional)
- 3) Modificar el ajuste del panel de mandos



1



2



3

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

Screen 4 seasons display case

The Screen gelato display case is also available in the 4 Seasons version which may serve as gelato display case (10.4°F / -0.4°F) or pastry display case (39.2°F / 46.4°F with 60/70% average R.H.), simply by operating on the commute switch. Thanks to Screen 4 Seasons you may simply switch your premises from a gelato parlour to a pâtisserie, according to the year's season or the requirements of your customers. Optional extra: the display top in stainless steel to put in place of the gelato pans when the display case serves as a pastry or snack unit. The 4 Seasons version comes with Plexiglas rear sliding doors (or roller night-shade as an optional extra) or with the HCS (hermetic closure) version.

Screen vitrine à gelato 4 saisons

La vitrine à gelato Screen est également disponible dans la version 4 Seasons qui peut fonctionner comme vitrine à gelato (-12°C/-18°C) ou comme vitrine à pâtisserie (+4°C/+8°C avec 60/70% de H.R. moyenne), en appuyant tout simplement sur le bouton de commutation. Grâce à Screen 4 Seasons vous pourrez transformer votre local de café-glacier à pâtisserie par un simple clic, selon la saison et les demandes de votre clientèle. En option, le plan d'exposition en acier inoxydable à la place des bacs à gelato, nécessaire lorsque la vitrine fonctionne comme pâtisserie ou snack. La version 4 Seasons est disponible aussi bien avec les portes coulissantes arrière-vitrine en Plexiglas (ou avec le rideau de nuit déroulant, en option) que dans la version avec fermeture hermétique (HCS).

Screen Gelato-vitrine: 4 Jahreszeiten

Die Gelato-Vitrine Screen ist auch in der Version „4 Stagioni“ (4 Jahreszeiten) erhältlich und kann sowohl als Gelato-Vitrine (-12°C/-18°C) als auch als Konditorei-Vitrine (+4°C/+8°C mit 60/70% rel. Feuchte) funktionieren. Es reicht, das Schaltsignal zu aktivieren. Screen „4 Stagioni“ ermöglicht es, das Lokal in einem Klick von Gelato-Diele in eine Konditorei umzuwandeln, je nach Jahreszeit und je nach Bedürfnissen der Kunden. Die Ausstellfläche aus rostfreiem Edelstahl als Ersatz für die Gelato-Wannen ist als Option erhältlich, wenn die Vitrine als Konditorei- oder Snack-Vitrine funktioniert. Die Version „4 Stagioni“ ist mit Schiebetüren auf der Rückseite aus Plexiglas (oder mit einrollbarem Vorhang als Option), oder in der Version mit hermetischem Verschluss („HCS“) erhältlich.

Screen vitrina gelato 4 estaciones

La vitrina gelato Screen está disponible también en la versión 4 Estaciones capaz de funcionar ya sea como vitrina gelato (-12°C/-18°C) que como vitrina pastelería (+4°C/+8°C con 60/70% de H.R. media), activando simplemente el pulsador de conmutación. Gracias a Screen 4 Estaciones se puede transformar el local de heladería en pastelería con un clic, según el período del año y de las exigencias de la clientela. Opcional el tablero de exposición en acero inoxidable que sustituye a las cubetas gelato, necesario cuando la vitrina funciona como pastelería o snack. La versión 4 Estaciones está disponible ya sea con correderas traseras en plexiglas (o cortina con auto enrollado opcional), ya sea en la versión con cierre hermético (HCS).



SCREEN, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- ILLUMINAZIONE A LED: MASSIMA VISIBILITÀ DEL GELATO E BASSI CONSUMI.
- PANNELLO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- VETRO FRONTALE PIROLITICO, TEMPERATO E RISCALDATO.
- APERTURA VETRO FRONTALE DAL BASSO VERSO L'ALTO.
- VETRI LATERALI FLOAT CURVI TEMPERATI CON PISTA RISCALDANTE.
- REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE, VENTILATA CON FLUSSO SOPRAELEVATO.
- SBRINAMENTO A GAS CALDO (UC) O INVERSIONE DI CICLO (NUC).
- TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- 3 SISTEMI DI CHIUSURA POSTERIORE: CON SISTEMA DI CHIUSURA ERMETICA HCS, CON SCORREVOLI E CON TENDINA AUTOAVVOLGENTE.
- CERTIFICATA CE PER L'EUROPA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.
- TEST A 35°C E 60% U.R.
- DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI* (VASCHETTE DA 360X165/360X250):
 - 1125 (6+6 / 4+4)
 - 1625 (9+9 / 6+6)
 - 2125 (12+12 / 8+8).

- Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- LED lighting: maximum visibility of the gelato and low energy consumption.
- Electronic thermostat with temperature display and repeater on customer's side.
- Pyrolytic, tempered and heated glass front.
- The front glass lid is opened from bottom to top.
- Side glass panels in curved, tempered, float glass with heating track.
- Refrigeration system with double evaporator, ventilated with elevated air flow.
- Hot gas (UC) or reverse cycle (NUC) defrosting.
- Three rear closure systems: with hermetic closure system (HCS), sliding doors and roller night-shade.
- Optional tropicalization: remote condensing unit tested at +109.4°F ambient temperature.
- Certifications: CE for Europe and GOST Standard for Russia.
- Tested at 95°F and 60% R.H.
- Available in the following linear units* (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 44,29" (6+6 / 4+4)
 - 63,97" (9+9 / 6+6)
 - 83,66" (12+12 / 8+8).
- Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- Eclairage à LED: excellente visibilité du gelato et basse consommation d'énergie.
- Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur côté client.
- Vitre frontale pyrolytique, trempée et chauffée.
- Ouverture de bas en haut de la vitre frontale.
- Vitres latérales en verre float, bombées, trempées, avec piste chauffante.
- Réfrigération avec double évaporateur, ventilée avec écoulement d'air surélevé.
- Dégivrage à gaz chaud (UC) ou à cycle inversé (NUC).
- 3 systèmes de fermeture arrière-vitrine: avec système de fermeture hermétique HCS, avec portes coulissantes et avec rideau de nuit déroulant.
- Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- Certifiée CE pour l'Europe et GOST Standard pour la Russie.
- Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- Disponible dans les modules linéaires* (bacs de 360x165 / 360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4)
 - 1625 (9+9 / 6+6)
 - 2125 (12+12 / 8+8).

- Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- LED-Beleuchtung: Maximale Sichtbarkeit für das Gelato bei geringem Stromverbrauch.
- Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Frontscheibe.
- Öffnen der Frontscheibe von unten nach oben.
- Gehärtete, gebogene Seitenscheiben „Float“ mit Wärmeleitung.
- Ventilierte Kühlung mit erhöhter Luftströmung und Doppelverdampfer.
- Abtauung mittels Warmgas (UC) oder mittels Zyklusinversion (NUC).
- 3 Verschlusssystemen auf der Rückseite ausgestattet: mit hermetischem Verschluss („HCS“), mit Schiebetüren oder mit einrollbarem Vorhang.
- Tropenausführung als Option: externe Kondensoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- CE-Zertifizierung für Europa und GOST Standard für Russland.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- In den Linearmodulen erhältlich* (Wannen 360x165 / 360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4)
 - 1625 (9+9 / 6+6)
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- Cuba en un solo bloque en estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- Iluminación por LED: máxima visibilidad del gelato y bajos consumos.
- Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado cliente.
- Cristal frontal pirolítico, templado y calentado.
- Apertura del vidrio frontal de abajo arriba.
- Cristales laterales float curvos, templados, con pista calentadora.
- Refrigeración con doble evaporador, ventilada con flujo sobreelevado.
- Desescarchado por gas caliente (UC) o por inversión de ciclo (NUC).
- 3 sistemas de cierre trasero: con sistema de cierre hermético HCS, con correderas y con cortina de autoenrollado.
- Tropicalización opcional: unidad condensadora remota sometida a test a +43°C ambiente.
- Ha obtenido certificación CE para Europa y GOST Standard para Rusia.
- Sometida a test a 35°C e 60% H.R.
- Disponible en los módulos lineales* (cubetas de 360x165 / 360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4)
 - 1625 (9+9 / 6+6)
 - 2125 (12+12 / 8+8).



SCREEN, DATI TECNICI

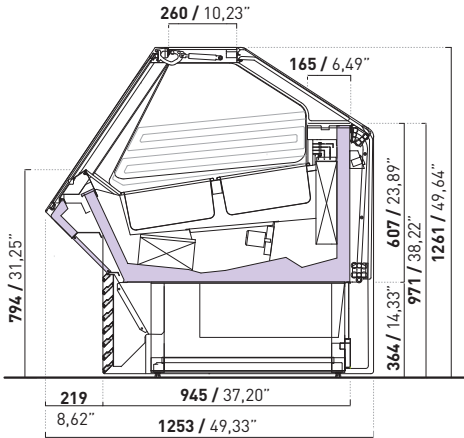
TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1261 mm / 49,64"	Modello	Lunghezza		Profondità		Peso UC **		Peso NUC **	
	Model	Length		Depth		Weight UC		Weight NUC	
	Modèle	Longueur		Profondeur		Poids UC		Poids NUC	
	Modell	Länge		Tiefe		Gewicht UC		Gewicht NUC	
h 1261 mm / 49,64"	Modelo	mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	1125	1125	44,29"	1253	49,33"	240	529	210	463
	1625	1625	63,97"	1253	49,33"	335	739	305	672
	2125	2125	83,66"	1253	49,33"	425	937	395	871

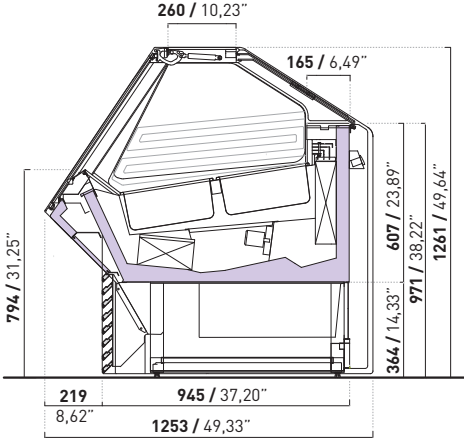
****Legenda**
Legend _Légende
Erläuterungen _Referencias
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit
Avec moteur
Mit Aggregat
Con unidad de condensación
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 112,5 mm
Side panels not included: 1 side panel 4,42" _Mesures sans joues: 1 joue 112,5 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 112,5 mm _Medidas sin lados: 1 lado esp. 112,5 mm.

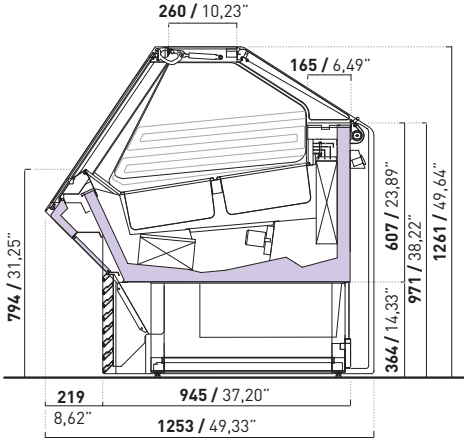
Sezioni vetrine
Display cases cross sections _Sections vitrines
Querschnitt Vitrinen _Secciones vitrinas



HCS
HCS_HCS_HCS_HCS

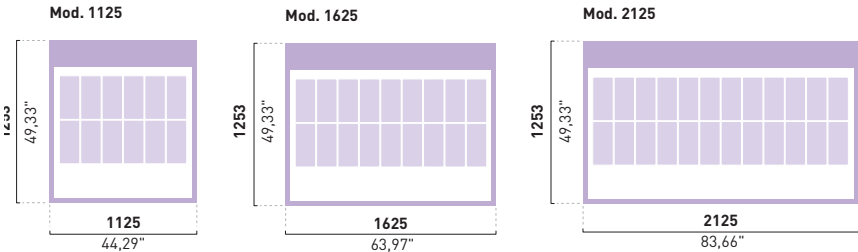


Scorrevoli
Sliding doors _Panneaux coulissant
Schiebetüren _Correderai



Tendina
Night-shade _Rideau
Nachtvorhang _Cortina

Moduli
Modules _Modules _Moduln _Módulos





LUNETTE

LUNETTE È MODELLO DEPOSITATO. LA SUA FORMA INNOVATIVA DATA DAL VETRO FRONTALE A DOPPIO RAGGIO DI CURVATURA FA SÌ CHE LUNETTE SIA UNICA NEL PANORAMA DELLE VETRINE REFRIGERATE. IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE VENTILATO CON DOPPIO EVAPORATORE HA UN FLUSSO D'ARIA SOPRAELEVATO CHE GARANTISCE OMOGENEITÀ DI TEMPERATURA IN VASCA E PERMETTE DI ESPORRE IL GELATO ALTO FINO A 8 CM OLTRE IL BORDO VASCHETTA.

Lunette is a registered model. Thanks to the innovative shape of its glass front with double radius curving, lunette is one-of-a-kind in the field of refrigerated display cases. The ventilated refrigeration system with double evaporator provides an overhead air flow that guarantees uniform temperature in the pan and allows filling it with gelato up to 3,15" above the rim.

Lunette est un modèle déposé. La forme innovante de la vitre frontale à double rayon de courbure de lunette lui permet d'être unique dans le panorama de vitrines réfrigérées. Le système de réfrigération à froid ventilé est équipé d'un double évaporateur avec écoulement d'air surélevé afin de garantir une température homogène à l'intérieur de la cuve en permettant d'avoir jusqu'à 8 cm de gelato au-dessus du rebord du bac.

Lunette ist eine Schutzmarke. Ihre innovative Form mit der Frontscheibe mit Doppelbiegeradius macht von Lunette eine einzigartige Kühlvitrine. Das ventilierte Kühlsystem mit Doppelverdampfer verfügt über einen angehobenen Luftstrom, der für gleichmäßige Temperatur in der Wanne sorgt, so das Gelato bis 8 cm über den Wannenrand hinausragend ausgestellt werden kann.

Lunette es un modelo registrado. Su forma innovadora gracias al cristal frontal de doble radio de curvatura hace que lunette sea única en el panorama de las vitrinas refrigeradas. El sistema de refrigeración ventilado con doble evaporador tiene un flujo de aire sobreelevado que garantiza una temperatura homogénea en la cuba y permite exponer el gelato hasta 8 cm por encima del borde de la cubeta.



LUNETTE HCS

IL SISTEMA DI CHIUSURA ERMETICA HCS È COMPOSTO DA:

- PANNELLO DI CHIUSURA ERMETICA IN VETRORESINA ADATTO ALL'USO ALIMENTARE REALIZZATO CON 2 STRATI DI VETRORESINA CON INTERCAPEDINE IN POLIURETANO
- SENSORE DI CHIUSURA
- SISTEMA RDF (REDUCED DEFROSTING FREQUENCY).

The HERMETIC CLOSURE SYSTEM (HCS) is made up by:

- Hermetic closure panel in fiberglass suitable for food contact and constructed with 2 fibreglass layers and polyurethane insulated air space
- Closure sensor
- RDF (Reduced Defrosting Frequency) system.

Le SYSTÈME DE FERMETURE HERMÉTIQUE HCS est composé de

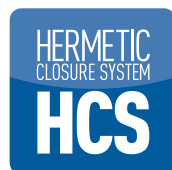
- Panneau de fermeture hermétique en fibres de verre apte au contact alimentaire, réalisé avec 2 couches de fibres de verre et un espace d'isolation en polyuréthane
- Capteur de fermeture
- Système RDF (Reduced Defrosting Frequency).

Das HERMETISCHE VERSCHLUSSSYSTEM „HCS“ besteht aus:

- Dem hermetischen Abschlusspaneel aus Fiberglas: es ist mit den 2 Schichten aus Fiberglas und einem Zwischenraum aus Polyurethan für Nahrungszwecke geeignet
- Dem Schliessensor
- Dem RDF "Reduced Defrosting Frequency"-System.

EL SISTEMA DE CIERRE HERMÉTICO HCS está compuesto por

- Panel de cierre hermético en fibra de vidrio adecuado para uso alimentario realizado con 2 capas de fibra de vidrio con cámara de aire para el aislamiento en poliuretano
- Sensor de cierre
- Sistema RDF (Reduced Defrosting Frequency).



I PLUS DI HCS E I SUOI VANTAGGI RISPETTO A SCORREVOLI E TENDINE

ADVANTAGES OF HCS AND ITS BENEFITS WITH RESPECT TO SLIDING DOORS AND BLINDS
LES PLUS DE HCS ET SES AVANTAGES PAR RAPPORT AUX COULISSANTS ET AUX RIDEAUX
DIE VORZÜGE VON HCS UND DIE VORTEILE IN BEZUG AUF SCHIEBETÜREN UND ROLLO
LAS VENTAJAS DE HCS ESTAS SON LAS VENTAJAS RESPECTO A OTROS SISTEMAS CON CORREDERAS Y CORTINAS

1. IL PANNELLO POSTERIORE, AGILE ED ERGONOMICO DA MANEGGIARE PER TUTTI NEL SUO SCORRIMENTO VERSO L'ALTO E VERSO IL BASSO, È PIÙ PRATICO. APERTO, CONSENTE A PIÙ OPERATORI CONTEMPORANEAMENTE DI LAVORARE IN TOTALE CONFORT, CON LA MASSIMA EFFICIENZA.

1. The back panel, which is quick and easy to handle by everyone as it slides up and down, is more practical. When open, it allows several operators to work at the same time in total comfort and with maximum efficiency.

1. Die Rückwand ist bei allen Verschiebungen nach oben und nach unten leicht und ergonomisch zu bedienen und praktischer. Geöffnet ermöglicht sie die komfortable und damit höchst effiziente Arbeit von mehreren Bedienern gleichzeitig;

1. Le panneau arrière, facile à manipuler et ergonomique, est plus pratique à faire coulisser vers le haut et vers le bas. Ouvert, il permet à plusieurs opérateurs de travailler simultanément avec un confort total et une efficacité maximale.

1. El panel posterior, cómodo y ergonómico de manejar para todos gracias a su deslizamiento arriba y abajo, es más práctico. Cuando está abierto permite que varios operadores trabajen cómodamente a la vez y con la máxima eficiencia.

2. GRAZIE AL NUMERO DI SBRINAMENTI RIDOTTO (IL SISTEMA HCS ATTIVA GLI SBRINAMENTI IN BASE AL TEMPO DI EFFETTIVA APERTURA DELLA VETRINA INVECE CHE A INTERVALLI DI TEMPO PREIMPOSTATI), IL GELATO È MIGLIORE NELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NELL'ASPETTO.

2. Thanks to the reduced frequency of defrosting (the HCS system activates defrosting based on how long the display case is actually open rather than at preset intervals), the gelato is better in terms of organoleptic characteristics and appearance.

2. Dank der verringerten Abtauungen (das HCS-System aktiviert die Abtauungen in Bezug auf die tatsächliche Öffnungszeit der Vitrine anstatt nach voreingestellten Zeitintervallen) sind die organoleptischen Eigenschaften und das Aussehen des Gelato besser.

2. Grâce à la réduction du nombre de dégivrages (le système HCS active les dégivrages sur la base du temps effectif d'ouverture de la vitrine et non à des intervalles de temps prééglés), le gelato a un meilleur aspect et conserve mieux ses caractéristiques organoleptiques.

2. Gracias al reducido número de desescarches (el sistema HCS activa los desescarches en función del tiempo efectivo que la vitrina permanece abierta y no a intervalos de tiempo predeterminados), el gelato es mejor en cuanto a características organolépticas y aspecto.

3. IL SISTEMA HCS ESALTA L'IGIENE: IL PANNELLO CHE SCORRE LUNGO LA VETRINA NON RACCOGLIE SPORCIZIA DESTINATA A FINIRE SUL GELATO IN FORMA DI CONDENSA O PER CADUTA DIRETTA; INOLTRE, NIENTE GUIDE PER GLI SCORREVOLI O AGGANCI PER LA TENDINA, RICETTACOLI DI BATTERI, MA LINEE ESSENZIALI, FACILI DA PULIRE.

3. The HCS system focuses on hygiene: the panel, which slides along the display case, does not collect dirt that ends up on the gelato in the form of condensate or drops directly onto it; in addition, no guides are needed for the sliding doors or hooks for the blind which collect bacteria, but it has essential lines that are easy to clean.

3. Das HCS-System erhöht die Hygiene: das entlang der Vitrine verlaufende Paneel fängt keine Verschmutzungen auf, die als Kondenswasser oder durch indirektes Hineinfallen in das Eis gelangen können; außerdem gibt es keine Führungen für Schiebetüren oder Kupplungen für das Rollo, die Bakterienherde darstellen, sondern nur essentielle, leicht zu reinigende Linien;

3. Le système HCS garantit une hygiène absolue: le panneau, qui coulisse le long de la vitrine, reste propre de sorte que la saleté ne se dépose pas sur le gelato sous forme de condensation ou par chute directe ; de plus, les guides des portes coulissantes ou les crochets du rideau, qui sont des nids à microbes, ont été éliminés pour laisser la place à des lignes essentielles faciles à nettoyer.

3. El sistema HCS potencia la higiene: el panel, que se desliza a lo largo de la vitrina, no recoge la suciedad destinada a acabar sobre el gelato en forma de condensación o por caída directa. Además, no hacen falta las guías para las correderas o los ganchos para la cortina, fuentes de bacterias: solo líneas esenciales fáciles de limpiar.

4. OLTRE A ESPORRE IL GELATO, LA VETRINA, CHIUSA ERMETICAMENTE, PUÒ FUNGERE DA ARMADIO REFRIGERATO.

4. As well as displaying gelato, hermetically closed display cases can be used as storage freezer.

4. Die Vitrine ist nicht nur zur Ausstellung des Gelato bestimmt, sondern ist auch hermetisch geschlossen und dient als Tiefkühlschrank;

4. En plus de l'exposition du gelato, la vitrine sert également d'armoire frigorifique grâce à sa fermeture hermétique.

4. Además de exponer el gelato, la vitrina también tiene la función de armario refrigerado gracias a su cierre hermético;

5. LE VETRINE CON SISTEMA HCS CONSENTONO DI RISPARMIARE GRAZIE AL MINOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA, ALLA MAGGIOR DURATA DEL COMPRESSORE E ALL'ASSENZA DI USURA DEL PANNELLO (RISPETTO ALLO SCORREVOLE IN PLEXIGLAS E AL MECCANISMO DI RIAVVOLGIMENTO DELLA TENDINA).

5. Display cases with the HCS system allow savings as they use less electricity and use the compressor for longer and the panel does not wear (compared with the Plexiglas sliding door and the blind roller mechanism).

5. Die Vitrinen mit HCS-System ermöglichen eine Einsparung aufgrund des verringerten Energieverbrauchs, der längeren Lebensdauer des Kompressors und des ausbleibenden Verschleißes des Paneels (im Vergleich zu Schiebetüren aus Plexiglas und durch den Aufrollmechanismus des Rollos).

5. Les vitrines avec système HCS permettent des économies, grâce à la réduction de la consommation d'énergie, à l'augmentation de la durée du compresseur et à l'absence d'usure du panneau (par rapport au coulisant en plexiglas et au mécanisme d'enroulement du rideau).

5. Las vitrinas con HCS permiten ahorrar gracias al menor consumo de energía eléctrica, la mayor duración del compresor y la ausencia de desgaste del panel (respecto a la corredera en plexiglas y al mecanismo de enrollado de la cortina).

LUNETTE MONOPORZIONI E STECCHI



PORTA GELATO SU STECCO: GRIGLIA REALIZZATA IN FILO DI ACCIAIO INOX PIEGATO E SALDATO. L'ACCESSORIO È UTILIZZABILE ALL'INTERNO DI UNA VASCHETTA 360X250 STANDARD. ACCESSORI PER MONOPORZIONI. DISPONIBILI IN 2 MISURE: MM 360 X 330 E MM 360 X 165 PER OCCUPARE RISPETTIVAMENTE LO SPAZIO DI 2 O 1 VASCHETTA STANDARD DA 360X165. L'ACCESSORIAMENTO CONSTA DI 1 VASSOIO IN ACCIAIO INOX CON BORDI RIPIEGATI A CUI SI ABBINA UN SECONDO VASSOIO IN PLEXIGLAS PIEGATO E FORATO PER L'INSERIMENTO DI BICCHIERINI DA MONOPORZIONE (25 IL PIÙ GRANDE O 14 IL PIÙ PICCOLO).

Lunette gelato display case: sticks and single portions

Gelato on a stick tray: grille in welded and bent stainless steel wire. This accessory item may be used inside a standard pan (14,17"x9,84").

Accessory items for single portions. Available in 2 sizes: 14,17"x12,98" and 14,17"x6,49" for the space of either 2 or 1 standard pan (14,17"x6,49").

The accessory equipment comprises 1 stainless steel tray with raised rims with a matching second tray in bent and perforated Plexiglas for single portion small glasses (25 for the large size or 14 for the small size).

Lunette vitrine à gelato: bâtons et monoporzions

Support pour gelato sur bâton: grille réalisée en fil d'acier inoxydable plié et soudé. L'accessoire peut être utilisé à l'intérieur d'un bac aux dimensions standard de 360x250 mm.

Accessoires pour monoporzions. Disponibles dans 2 mesures: 360 x 330 mm et 360 x 165 mm afin d'occuper respectivement l'espace de 2 bacs ou de 1 bac standard de 360x165 mm. L'ensemble des accessoires se compose de 1 plateau en acier inoxydable à bords bombés auquel il est possible d'associer un deuxième plateau en Plexiglas perforé pour y poser des gobelets monoporzions (25 le plus grand ou 14 le plus petit).

Lunette gelato-vitrine: Einzelportion und Gelatostiele

Gelatostiele: Gitter aus gebogenem, geschweißtem rostfreiem Edelstahl. Das Zubehör kann in einer Standardwanne 360x250 angewendet werden. Zubehör für Einzelportionen. In den 2 Größen mm 360 x 330 und mm 360 x 165 erhältlich, um im Raum für 1 oder 2 Standardwannen 360x165 aufgenommen zu werden.

Das Zubehör besteht aus einem Tablett aus rostfreiem Edelstahl mit gebogenen Rändern und einem zweiten Tablett aus milchweisem Plexiglas mit Öffnungen, um die Gläser als Einzelportionen (25 das größte und 14 das kleinste) einzusetzen.

Lunette vitrina gelato: polos y monoporciones

Porta-gelato en polo: rejilla realizada con hilo de acero inoxidable plegado y soldado. El accesorio e puede usar dentro de una cubeta 360x250 estándar. Accesorios para monoporciones. Disponibles en 2 medidas: mm 360 x 330 y mm 360 x 165 para ocupar respectivamente el espacio de 2 o 1 cubeta estándar de 360x165.

El conjunto de accesorios consta de 1 bandeja de acero inoxidable con bordes plegados a los que se combina una segunda bandeja en plexiglas plagada y perforada para introducir vasitos para monoporciones (25 el más grande o 14 el más pequeño).



LUNETTE 4 STAGIONI



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

Lunette gelato 4 seasons display case

The Lunette gelato display case is also available in the 4 Seasons version which may serve as gelato display case (10.4°F / -0.4°F) or pastry display case (39.2°F / 46.4°F with 60/70% average R.H.), simply by operating on the commute switch. Thanks to Lunette 4 Seasons you may simply switch your premises from a gelato parlour to a pâtisserie, according to the year's season or the requirements of your customers. Optional extra: the display top in stainless steel to put in place of the gelato pans when the display case serves as a pastry or snack unit. The 4 Seasons version comes with Plexiglas rear sliding doors (or roller night-shade as an optional extra) or with the HCS (hermetic closure) version.

Lunette vitrine à gelato 4 saisons

La vitrine à gelato Lunette est également disponible dans la version 4 Saisons qui peut fonctionner comme vitrine à gelato (-12°C/-18°C) ou comme vitrine à pâtisserie (+4°C/+8°C avec 60/70% de H.R. moyenne), en appuyant tout simplement sur le bouton de commutation. Grâce à Lunette 4 Saisons vous pourrez transformer votre local de café-glacier à pâtisserie par un simple clic, selon la saison et les demandes de votre clientèle. En option, le plan d'exposition en acier inoxydable à la place des bacs à gelato, nécessaire lorsque la vitrine fonctionne comme pâtisserie ou snack. La version 4 Saisons est disponible aussi bien avec les portes coulissantes arrière-vitrine en Plexiglas (ou avec le rideau de nuit déroulant, en option) que dans la version avec fermeture hermétique (HCS).

Lunette gelato-vitrine: 4 jahreszeiten

Die Gelato-Vitrine Lunette ist auch in der Version „4 Stagioni“ (4 Jahreszeiten) erhältlich und kann sowohl als Gelato-Vitrine (-12°C/-18°C) als auch als Konditorei-Vitrine (+4°C/+8°C mit 60/70% rel. Feuchte) funktionieren. Es reicht, das Schaltsignal zu aktivieren. Grâce à Lunette 4 Stagioni ermöglicht es, das Lokal in einem Klick von Gelato-Diele in eine Konditorei umzuwandeln, je nach Jahreszeit und je nach Bedürfnissen der Kunden. Die Ausstellfläche aus rostfreiem Edelstahl als Ersatz für die Gelato-Wannen ist als Option erhältlich, wenn die Vitrine als Konditorei- oder Snack-Vitrine funktioniert. Die Version „4 Stagioni“ ist mit Schiebetüren auf der Rückseite aus Plexiglas (oder mit einrollbarem Vorhang als Option), oder in der Version mit hermetischem Verschluss („HCS“) erhältlich.

Lunette vitrina gelato 4 estaciones

La vitrina gelato Lunette está disponible también en la versión 4 Estaciones capaz de funcionar ya sea como vitrina gelato (-12°C/-18°C) que como vitrina pastelería (+4°C/+8°C con 60/70% de H.R. media), activando simplemente el pulsador de conmutación. Gracias a Lunette 4 Estaciones se puede transformar el local de heladería en pastelería con un clic, según el período del año y de las exigencias de la clientela. Opcional el tablero de exposición en acero inoxidable que sustituye a las cubetas gelato, necesario cuando la vitrina funciona como pastelería o snack. La versión 4 Estaciones está disponible ya sea con correderas traseras en plexiglás (o cortina con auto enrollado opcional), ya sea en la versión con cierre hermético (HCS).



DA GELATO A PASTICCERIA IN 3 MOSSE:

- 1) TOGLIERE LE VASCHETTE
- 2) INSERIRE IL VASSOIO ESPOSITIVO (OPTIONAL)
- 3) MODIFICARE IL SETTAGGIO DEL PANNELLO COMANDI

From gelato to pastry display case in just 3 moves:

- 1) Remove the pans
- 2) Insert the stainless steel display top (optional)
- 3) Modify the control panel's setting

De la vitrine à gelato à la vitrine à pâtisserie en 3 coups:

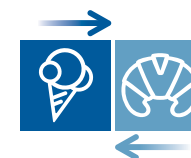
- 1) Enlever les bacs
- 2) Insérer le plan d'exposition en acier inoxydable (en option)
- 3) Modifier le réglage du tableau de commande

Mit 3 schritten wird die gelato-vitrine zur konditorei-vitrine:

- 1) Die gelato-wannen herausziehen
- 2) Die ausstellfläche (als option) aus rostfreiem edelstahl einsetzen
- 3) Die einstellungen der bedienungstafel ändern

De vitrina gelato a vitrina pastelería en 3 movimientos:

- 1) Sacar las cubetas
- 2) Introducir el plano de exposición inoxidable (opcional)
- 3) Modificar el ajuste del panel de mandos





LUNETTE, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ CASTELLO VETRI AUTOPORTANTE.
- _ ILLUMINAZIONE A LED.
- _ MASSIMA VISIBILITÀ DEL GELATO E BASSI CONSUMI.
- _ PANNELLO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ VETRO FRONTALE PIROLITICO, TEMPERATO E RISCALDATO.
- _ APERTURA VETRO FRONTALE DALL'ALTO VERSO IL BASSO.
- _ VETRI LATERALI CAMERA, PIROLITICI, TEMPERATI E RISCALDATI.
- _ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE, VENTILATA CON FLUSSO SOPRAELEVATO.
- _ 3 SISTEMI DI CHIUSURA POSTERIORE: CON SISTEMA DI CHIUSURA ERMETICA HCS, CON SCORREVOLI E CON TENDINA AUTOAVVOLGENTE.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO (UC) O INVERSIONE DI CICLO (NUC).
- _ OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE E RUOTE
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.
- _ TEST A 35° C E 60% U.R.
- _ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI* (VASCHETTE DA 360X165/360X250):
- 1125 (6+6 / 4+4),
- 1625 (9+9 / 6+6),
- 2125 (12+12 / 8+8).

- _ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- _ Self-bearing glass frame.
- _ LED lighting.
- _ Utmost visibility on gelatos and reduced energy consumption.
- _ Electronic thermostat with temperature display and repeater on customer's side.
- _ Pyrolytic, tempered and heated glass front.
- _ Top-down opening for the glass front.
- _ Heated, tempered, pyrolytic and double glass sides.
- _ Refrigeration system with double evaporator, ventilated with elevated air flow.
- _ Three rear closure systems: with hermetic closure system (HCS), sliding doors and roller night-shade.
- _ Hot gas (UC) or reverse cycle (NUC) defrosting system.
- _ Optional extras: scoop washer and castors.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Certifications: CE for Europe and GOST Standard for Russia. Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ Available in the following linear units* (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
- 44,29" (6+6 / 4+4)
- 63,97" (9+9 / 6+6)
- 83,66" (12+12 / 8+8).

- _ Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Dôme vitré autoporteur.
- _ Éclairage à LED.
- _ Visibilité maximale du gelato et économies d'énergie.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répétiteur côté client.
- _ Vitre frontale pyrolytique, trempée et chauffée.
- _ Ouverture vitre frontale: rabattable.
- _ Vitres latérales à double vitrage, pyrolytiques, trempées et chauffées.
- _ Réfrigération avec double évaporateur, ventilée avec écoulement d'air surélevé.
- _ 3 systèmes de fermeture arrière-vitrine: avec système de fermeture hermétique HCS, avec portes coulissantes et avec rideau de nuit déroulant.
- _ Dégivrage à gaz chaud (UC) ou à cycle inversé (NUC).
- _ En option: bac de rinçage pour boule à gelato et roulettes.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe et GOST Standard pour la Russie.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Disponible dans les modules linéaires* (bacs de 360x165/360x250):
- 1125 (6+6 / 4+4),
- 1625 (9+9 / 6+6),
- 2125 (12+12 / 8+8).

- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- _ Selbsttragende Glasglocke.
- _ LED-Beleuchtung.
- _ Maximale Sichtbarkeit des Gelato und niedriger Verbrauch.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Frontscheibe.
- _ Öffnung der frontscheibe von oben nach unten.
- _ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Seitenwärmeschutzgläser.
- _ Ventilierte Kühlung mit erhöhter Luftströmung und Doppelverdampfer.
- _ 3 Verschlussystemen auf der Rückseite ausgestattet: mit hermetischem Verschluss („HCS“), mit Schiebetüren oder mit einrollbarem Vorhang.
- _ Abtaung mittels Warmgas (UC) oder mittels Zyklusinversion (NUC).
- _ Als Option: Gelatoportionier Spülwanne und Räder.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ CE-Zertifizierung für Europa und GOST Standard für Russland.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ In den Linearmodulen erhältlich* (Wannen 360x165 / 360x250):
- 1125 (6+6 / 4+4),
- 1625 (9+9 / 6+6),
- 2125 (12+12 / 8+8).

- _ Cuba en un solo bloque con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- _ Campana de cristales autoportante.
- _ Iluminación por LED.
- _ máxima visibilidad del gelato y bajo consumo.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado cliente.
- _ Cristal frontal pirolítico, templado y calentado.
- _ Apertura cristal frontal desde arriba hacia bajo.
- _ Cristales laterales dobles, pirolíticos, templados y calentados.
- _ Refrigeración con doble evaporador, ventilada con flujo sobreelevado.
- _ 3 sistemas de cierre trasero: con sistema de cierre hermético HCS, con correderas y con cortina de autoenrollado.
- _ Desescarche por gas caliente (UC) o inversión de ciclo (NUC).
- _ Opcional: lavaporcionador y ruedas.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota sometida a test a +43°C ambiente.
- _ Con certificado CE para Europa y GOST Standard para Rusia.
- _ Test a 35°C y 60% H.R.
- _ Disponible en los módulos lineales* (cubeta de 360x165/360x250):
- 1125 (6+6 / 4+4),
- 1625 (9+9 / 6+6),
- 2125 (12+12 / 8+8).

LUNETTE, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

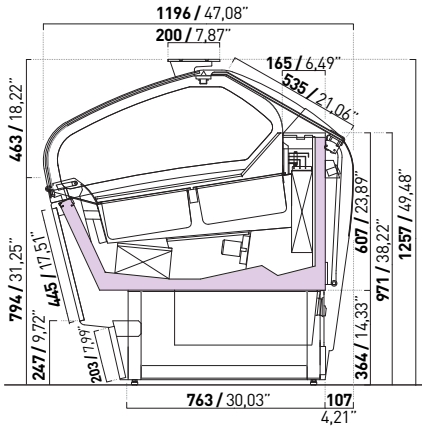
h 1257 mm / 49,48"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC ** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	1125	1125	44,29"	1196	47,08"	240	529	210	463
	1625	1625	63,97"	1196	47,08"	335	739	305	672
	2125	2125	83,66"	1196	47,08"	425	937	395	871

****Legenda**
Legend_Légende
Erläuterungen_Referencias
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit
Avec moteur
Mit Aggregat
Con unidad de condensación
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación

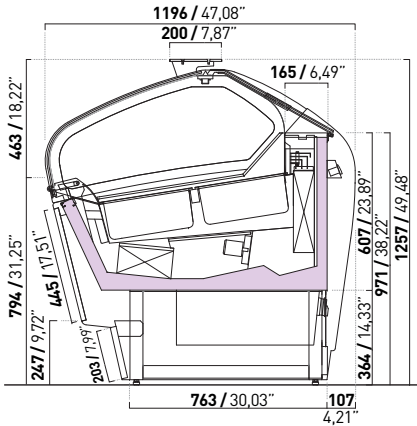
Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 12 mm
Side panels not included: 1 side panel 0,47" Mesures sans joues: 1 joue 12 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 12 mm_Medidas sin lados: 1 lado esp. 12 mm.

Sezioni vetrine

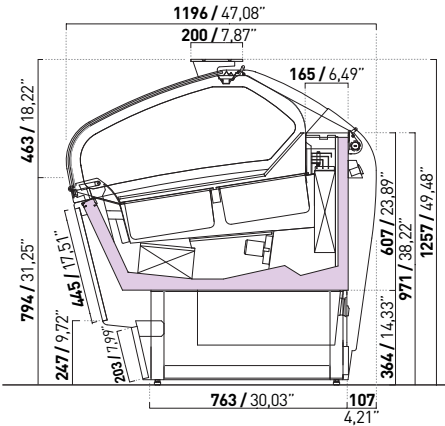
Display cases cross sections_Sections vitrines_Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



HCS
HCS_HCS_HCS_HCS



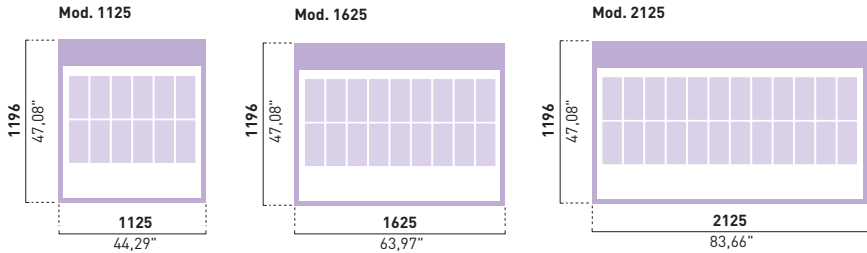
Scorrevoli
Sliding doors_Panneaux coulissant
Schiebetüren_Correderai



Tendina
Night-shade_Rideau
Nachtvorhang_Cortina

Moduli

Modules_Modules_Moduln_Módulos



JEWEL

JEWEL: ESPONE IL GELATO COME UN GIOIELLO.
JEWEL SI CANALIZZA CON TUTTA LA LINEA PLATINUM.
UNA VETRINA DALLA VISIBILITÀ TOTALE:
IL CLIENTE DOMINA IL PRODOTTO ED HA UNA VISIONE COMPLETA.
LE FORME PURE E CRISTALLINE, I MATERIALI UTILIZZATI, INOX E VETRO,
E LA LUCE PRODOTTA DAI LED: TUTTO CONCORRE AD ESALTARE
E METTERE IN EVIDENZA IL CAPOLAVORO DEL MAESTRO GELATIERE.

Jewel: displays your gelato like a precious gem. Jewel can be connected to the entire Platinum line. A case with full visibility: the Customer has a complete view of the product. Pure, crystal-clear shapes, fine materials like stainless steel and glass, the gleam from the LEDs: everything works together to present gelato maker's masterpiece in its best light.

Jewel: expose le gelato comme des bijoux. Jewel est canalisable avec toute la gamme Platinum. Une vitrine avec une visibilité totale: le Client domine le produit en ayant une vision complète. Les formes pures et claires, les matériaux utilisés, l'acier inoxydable et le verre, ainsi que la lumière produite par les DEL: le tout concourt à exalter et à mettre en évidence le chef-d'œuvre du maître glacier.

Jewel: sie stellt Gelato wie ein Juwel aus. Jewel ist mit der ganzen Platinum-Linie kombinierbar. Eine hervorragend sichtbare Vitrine: der Kunde hat eine vollständige Sicht auf das Produkt. Die reinen und kristallinen Formen, die eingesetzten Materialien, rostfreier Edelstahl und Glas, die Beleuchtung mittels LED: das Ganze trägt dazu bei, das Meisterwerk des Speiseeisherstellers hervorzuheben.

Jewel: expone el gelato como una joya. Jewel se canaliza con toda la línea Platinum. Una vitrina con una visibilidad total: el Cliente domina el producto y tiene una visión completa. Las formas puras y cristalinas, los materiales utilizados, inoxidable y vidrio, y la luz producida por los LED: todo contribuye a exaltar y a poner en evidencia la obra de arte del maestro heladero.



JEWEL



REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE CON FLUSSO SOPRAELEVATO, VETRI CAMERA, STRATIFICATI, TEMPERATI, RISCALDATI E PIROLITICI: JEWEL È COSTRUITA PER ESSERE ESTETICAMENTE BELLA E TECNOLOGICAMENTE PERFETTA. LA VETRINA È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

Refrigeration system with double evaporator and elevated air circulation; laminated, tempered, heated and pyrolytic, thermal glass: Jewel is built to be both beautiful and technologically perfect. The display case has CE certification for Europe and Gost Standard for Russia.

La réfrigération avec double évaporateur à écoulement d'air surélevé, le double vitrage feuilleté, trempé, réchauffée et pyrolytique: Jewel a été conçue pour être belle du point de vue esthétique et parfaite du point de vue technologique. La vitrine est certifiée CE pour l'Europe et Gost Standard pour la Russie.

Kühlung mittels Doppelverdampfer mit erhöhter Luftströmung, gehärtete, erwärmte, pyrolytische Schichtwärmeschutzgläser: Jewel wurde gestaltet, um ästhetisch schön und technologisch perfekt zu sein. Die Vitrine ist und CE für Europa und Gost Standard für Russland zertifiziert.

Refrigeración con doble evaporador flujo sobreelevado, dobles cristales, estratificados, templados, calentados y pirolíticos: Jewel ha sido construida para ser estéticamente bella y tecnológicamente perfecta. La vitrina ha obtenido el certificado CE para Europa y Gost Standard para Rusia.



JEWEL, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ CASTELLO VETRI IN ALLUMINIO BRILLANTATO.
- _ ILLUMINAZIONE INTERNA A LED.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ VETRI CAMERA LATERALI E FRONTALI RISCALDATI, TEMPERATI, PIROLITICI.
- _ VETRO SUPERIORE STRATIFICATO E PIROLITICO.
- _ MENSOLA RENDIRESTO (OPTIONAL).
- _ NEI CURVI, VETRO SUPERIORE CON APERTURA AD ALI DI GABBIANO.
- _ SEGNAGUSTI ILLUMINATO A LED (BREVETTO IFI).
- _ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE, VENTILATA CON FLUSSO SOPRAELEVATO.
- _ SBRINAMENTO A INVERSIONE DI CICLO.
- _ OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43° C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.
- _ TEST A 35° C E 60% U.R.
- _ CANALIZZABILE CON TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DELLA LINEA JEWEL.
- _ POSSIBILITÀ DI AFFIANCARE 3 ANGOLI 90° PER CREARE UNA COMPOSIZIONE DI 270° GESTIBILE ANCHE DA UN SOLO OPERATORE (8,10 MT LINEARI DI ESPOSIZIONE).
- _ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8)
- _ MODULI CURVI (VASCHETTE TRAPEZOIDALI)
 - ANGOLO 2/90° (6+10).
 - ANGOLO 1/45° (8+7).

- _ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- _ Glass structure in shiny aluminium.
- _ Internal LED lighting.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ Heated, tempered, pyrolytic, double glass fronts and sides.
- _ Stratified, pyrolytic glass top.
- _ Upper shelf (optional).
- _ Glass top with wing-shaped opening for curved units.
- _ LED lit flavor cards (IFI patent).
- _ Ventilated refrigeration with double evaporator, elevated air flow.
- _ Reverse cycle defrosting system.
- _ Optional: scoopwash.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ Can be connected to all the other products in the Jewel line.
- _ Three 90° corner units can be put together to create a 270° arrangement that can be managed even by a single server (318,89" of display surface).
- _ Available in the following linear units (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 44,29" (6+6 / 4+4).
 - 63,97" (9+9 / 6+6).
 - 83,66" (12+12 / 8+8).
- _ Corner units (trapezoidal pans).
 - 2/90° Corner unit (6+10).
 - 1/45° Corner unit (8+7).

- _ Cuve en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Dôme vitré en aluminium avec finition brillante.
- _ Eclairage intérieur par DEL.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Double vitrage latéral et frontal réchauffé, trempé, pyrolytique.
- _ Vitre supérieure feuilletée et pyrolytique.
- _ Etagère pour monnaie (facultatif).
- _ Dans les modules courbes, vitre supérieure avec ouverture en forme d'ailes de goéland.
- _ Signet à parfums illuminé par DEL (brevet exclusif IFI).
- _ Réfrigération à double évaporateur, à froid ventilé avec écoulement d'air surélevé.
- _ Dégivrage à cycle inversé.
- _ Rince cuillère: optionnel.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Canalisable avec tous les autres services de la gamme Jewel.
- _ Possibilité d'accoler 3 angles 90° pour créer un agencement de 270° qui peut être géré même par un seul opérateur (8,10 mètres linéaires d'exposition).
- _ Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165 / 360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- _ Module d'angle (bacs trapézoïdaux):
 - Angle 2/90° (6+10).
 - Angle 1/45° (8+7).

- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- _ Glaslocke: Aluminium mit Glanzeffekt.
- _ Innenbeleuchtung mit LED.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Seiten- und Frontwärmeschutzgläser.
- _ Oberes Schichtglas pyrolytisch.
- _ Ablage für Restgeld (als Option).
- _ In den gebogenen Modulen, obere Glasscheibe mit flügelartiger Öffnung.
- _ Gelatosortenschild mit Leucht-LEDs (IFI-Patent).
- _ Ventilierte Kühlung mit erhöhter Luftströmung und Doppelverdampfer.
- _ Abtaung mittels Zyklusinversion.
- _ Als Option: Gelatoportionierspüle.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Jewel.
- _ Möglichkeit, 3 Eckmodule 90° hinzuzufügen, um eine Zusammenstellung von 270° zu bilden, die auch von einem einzigen Bediener gesteuert werden kann (8,10 m Linearausstellung).
- _ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250)
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- _ Gebogene Module (trapezförmige Gelatowannen):
 - Eckmodul 2/90° (6+10).
 - Eckmodul 1/45° (8+7).

- _ Cuba en un solo bloque con espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- _ Campana de cristales en aluminio con acabado brillante.
- _ Iluminación interna con LED.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Dobles cristales laterales y frontales calentados, templados, pirolíticos.
- _ Cristal superior estratificado y pirolítico.
- _ Desescarche con inversión de ciclo.
- _ En los curvos, cristal superior con apertura en forma de alas.
- _ Rótulos para los sabores iluminado con LED (patente IFI).
- _ Refrigeración con doble evaporador, ventilada con flujo sobreelevado.
- _ Desescarche con inversión de ciclo.
- _ Opcional lavaporcionador.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43°C ambiente.
- _ Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia.
- _ Test a 35°C y 60% HR.
- _ Canalizable con todos los otros servicios de la línea Jewel.
- _ Posibilidad de yuxtaponer 3 ángulos de 90° para crear una composición de 270° que puede tener bajo control un solo operador (8,10 mt lineales de exposición).
- _ Disponible en módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
 - 1125 (6+6 / 4+4).
 - 1625 (9+9 / 6+6).
 - 2125 (12+12 / 8+8).
- _ Módulos curvos (cubetas trapezoidales):
 - Ángulo 2/90° (6+10).
 - Ángulo 1/45° (8+7).



JEWEL, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1353 mm / 53,26"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB
	1125	1125	44,29"	1240	48,81"	200	440
	1625	1625	63,97"	1240	48,81"	270	594
	2125	2125	83,66"	1240	48,81"	350	770
	2/90°	2435	95,86"	1375	54,13"	250	550
	1/45°	1923	75,70"	1330	52,36"	250	550

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 12 mm
Side panels not included: 1 side panel 0,47"
Mesures sans joues: 1 joue - 12 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 12 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp. 12mm

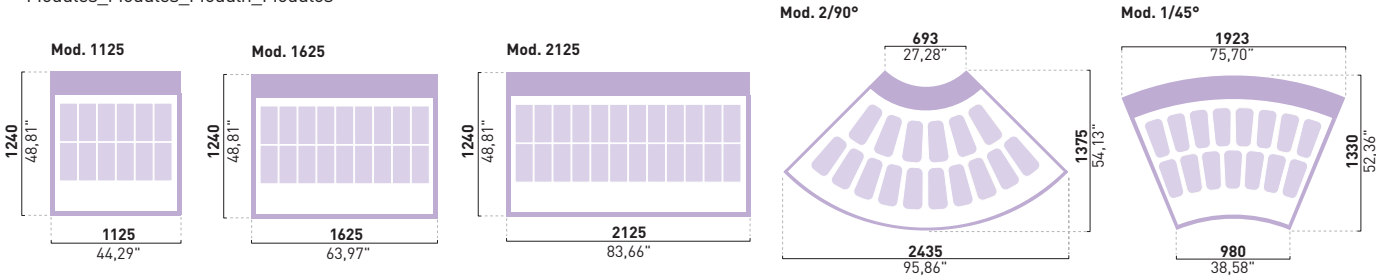
****Legenda**
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación



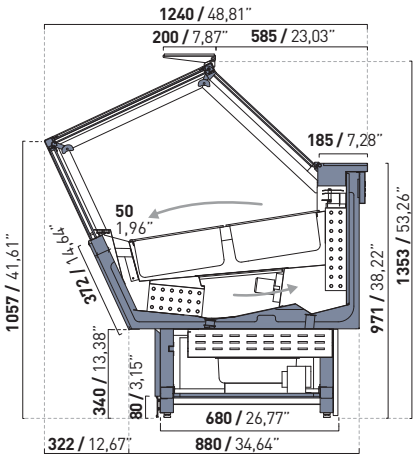
Moduli

Modules_Modules_Moduln_Módulos



Sezioni vetrine

Display cases cross sections_Sections vitrines_Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



h 1353 mm
53,26"

CUBIKA



FORTE E SQUADRATA, CUBIKA È CARATTERIZZATA DAL DESIGN AGGRESSIVO E ACCATTIVANTE, SUPERFICI TRASPARENTI E GRANDE CAPACITÀ ESPOSITIVA. È DISPONIBILE IN 4 MODULI LINEARI E 3 ANGOLARI, IN TRE DIFFERENTI ALTEZZE, H 1151 MM, H 1351 MM E H 1450 MM. LO SBRINAMENTO È A GAS CALDO O AD INVERSIONE DI CICLO E L'UNITÀ CONDENSATRICE PUÒ ESSERE A BORDO OPPURE REMOTA.

Cubika is strong and squared with an aggressive and catchy design, transparent surfaces and a large exposition capacity. Available in 4 linear units and 3 corner units, in 3 heights: 45,31", 53,18" and 57,08".

It uses a hot gas or reverse cycle defrosting system and the condensing unit can be on board or remote.

Solide et carrée, Cubika est caractérisée par son design agressif et captivant, surfaces transparentes et grande capacité d'exposition. Disponible en 4 modules linéaires et 3 modules angulaires, en 3 hauteurs différentes: h 1151 mm, h 1351 mm et h 1450 mm. Le dégivrage est à gaz chaud ou à cycle inversé et l'unité de condensation est incorporée dans la vitrine ou placée à distance.

Stabil und quadratisch, Cubika präsentiert sich mit aggressiven und ansprechenden Design, transparenten Oberflächen und großer Ausstellungskapazität. Ist erhältlich in 4 Linear- und 3 Eckmodulen, in 3 unterschiedlichen Höhen, h 1151 mm, h 1351 mm und h 1450 mm. Die Abtauung ist eine Zyklusinversion- oder Warmgasabtauung und die Kondensatoreinheit kann intern oder extern installiert sein.

Fuerte y escuadrada, Cubika está caracterizada por su diseño agresivo y cautivador, superficies transparentes y amplia capacidad de exposición. Está disponible en 4 módulos lineales y 3 angulares, en 3 diferentes alturas: 1151 mm, 1351 mm y 1450 mm. El desescarche es mediante gas caliente o a inversión de ciclo y la unidad condensadora puede estar a bordo o bien ser remota.



CUBIKA



Mod. 210 - h 1151



Mod. 110 - h 1151



Mod. 210 - h 1351

IL CASTELLO VETRI È IN ALLUMINIO FINITURA BRILLANTE, I FIANCHI LATERALI IN VETRO CAMERA SONO RISCALDATI E TEMPERATI E L'ILLUMINAZIONE È A LED. NELLA VERSIONE H 1151 MM IL VETRO SUPERIORE È STRATIFICATO, TEMPERATO E RISCALDATO E SI APRE CON MOVIMENTO TRASLATORIO VERSO L'OPERATORE, PER CONSENTIRE UNA PIÙ AGEVOLE PULIZIA. IL VETRO FRONTALE CAMERA È FISSO ED È RISCALDATO E TEMPERATO. NELLA VERSIONE H 1351 MM, IL VETRO CAMERA FRONTALE È TEMPERATO E RISCALDATO ED È APRIBILE VERSO L'ALTO PER MEZZO DI PISTONI.

Glass frame only comes in shiny aluminium finish, side panels in double glass, heated and tempered and LED lighting. In the h 45,31" version the glass top is laminated, tempered and heated. It opens with a translatory movement towards the operator, to make cleaning easier, double glass front is fixed, heated and tempered. In the h 53,18" version, the double glass front is tempered and heated and opens upwards by means of pistons.

Le dôme vitré est en aluminium avec finition brillante, les joues latérales sont en verre réchauffé et trempé à double vitrage et l'éclairage est produit par des LED. Dans la version h 1151 mm le vitrage supérieur est feuilleté, trempé et réchauffé et il s'ouvre avec un système de mouvement par translation vers l'opérateur pour permettre un nettoyage plus aisé, la vitre frontale fixe est réchauffée, trempée et double. Dans la version h 1351 mm, la double vitre frontale, trempée et réchauffée, est relevable par pistons.

Die Glasglocke ist aus Aluminium mit Glanzeffekt; die Seitenteile aus gehärtetem Wärmeschutzglas sind erwärmt und gehärtet und wir mit LEDs beleuchtet. Das obere Glas, in der Ausführung h 1151 mm, ist ein gehärtetes und erwärmtes Schichtglas und öffnet sich mit einer Translationsbewegung zum Bediener, um eine komfortable Reinigung zu ermöglichen, während das stirnseitige Wärmeschutzglas ein festes, erwärmtes und gehärtetes Glas ist. Das stirnseitige Wärmeschutzglas, in der Ausführung h 1351 mm, ist gehärtet und erwärmt und öffnet sich nach oben mittels Kolben.

La campana de cristales es en aluminio con acabado brillante, los dobles cristales laterales son calentados y templados, la iluminación es mediante LED. En la versión h 1151 mm el cristal superior estratificado, templado y calentado se abre con un movimiento de traslación hacia el operador, para garantizar más cómodas operaciones de limpieza, el doble cristal frontal fijo es de cristales dobles calentado y templado. En la versión h 1351 mm, el doble cristal frontal templado y calentado se puede abrir hacia arriba por medio de pistones.



CUBIKA È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A +35°C AMBIENTE E 60% UMIDITÀ RELATIVA, SI CANALIZZA CON TUTTI I SERVIZI DELLA LINEA CUBIKA ED È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

Cubika is tested in a climatic chamber at 95°F ambient temperature and 60% relative humidity, it can be connected to all the other products in the Cubika line and has CE certification for Europe, Gost Standard certification for Russia and ETL certification for North America.

Cubika est testée dans une chambre climatique à + 35°C de température ambiante et à 60% d'humidité relative, elle se canalise avec tous les autres services de la gamme Cubika et elle est certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.

Cubika wurde in einer Klimakammer bei +35°C Raumtemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit getestet und ist mit den Ausstattungselementen der Linie Cubika kombinierbar. Cubika besitzt die CE-Zertifizierung für Europa, ETL für Nordamerika und Gost Standard für Russland.

Cubika está testada in cámara climática a 35°C ambiente y 60% de humedad relativa, se canaliza con todos los servicios de la línea Cubika y ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para America del Norte y Gost Standard para Russia.



CUBIKA 4 STAGIONI

CUBIKA VERSIONE GELATO È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI', IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-14°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON IL 60/70% DI U.R.), SEMPLICEMENTE IMPOSTANDO LA TEMPERATURA SUL PANNELLO COMANDI E ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE.

Cubika 4 seasons

Cubika is also available in its '4 Seasons' version, which can function either as a gelato display (6.8°F/-0.4°F) or a pastry display (35.6°F/46.4°F with 60/70% relative humidity) by simply resetting the temperature on the control panel and pressing the changeover button.

Cubika 4 saisons

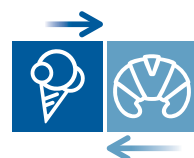
Cubika est également disponible en version « 4 saisons », en mesure de fonctionner à la fois pour les gelati (-14 °C/-18 °C) et pour la pâtisserie (+2 °C/+8 °C avec 60/70% d'humidité relative), en réglant simplement la température dans le tableau de commande et en activant le bouton de commutation.

Cubika 4 Jahreszeiten

Cubika ist auch in der Ausführung '4 Jahreszeiten' erhältlich, welche sowohl für Gelato (-14°C/-18°C), als auch für Konditoreierzeugnisse (+2°C/+8°C mit 60/70% relativer Feuchtigkeit) genutzt werden kann, indem einfach die Temperatur am Bedienpaneel eingestellt und die Umschalttaste betätigt wird.

Cubika 4 estaciones

Cubika también se encuentra disponible en la versión "4 estaciones" capaz de funcionar como heladería (-14°C/-18°C) y como pastelería (+2°C/+8°C con por lo menos el 60/70% de humedad relativa), configurando simplemente la temperatura en el panel de mandos y accionando el pulsador de conmutación.





CUBIKA, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS



- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ CASTELLO VETRI IN ALLUMINIO BRILLANTATO.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ VETRI FRONTALI E LATERALI CAMERA, TEMPERATI, PIROLITICI, RISCALDATI.
- _ NELLA VERSIONE H 1351 / H 1450 MM, VETRO FRONTALE APRIBILE VERSO L'ALTO.
- _ PIANO ESPOSITIVO INCLINATO DI 9°.
- _ ILLUMINAZIONE A LED.
- _ SEGNAGUSTI A LED LUMINOSI (BREVETTO IFI).
- _ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- _ OPTIONAL: RUOTE E LAVAPORZIONATORE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- _ TEST A 35°C E 60% U.R.
- _ MODULO CON TEMPERATURA DIFFERENZIATA.
- _ CANALIZZABILE CON TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DELLA LINEA CUBIKA.
- _ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ MODULI CURVI (VASCHETTE TRAPEZOIDALI) - H 1151 / 1351 MM:
 - ANGOLO 1/30° (7+6).
 - ANGOLO 2/30° (6+7).
 - ANGOLO 2/45° (5+7).

- _ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- _ Glass structure in shiny aluminium.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ Heated, tempered, pyrolytic, double glass fronts and sides.
- _ In the h 53,18" / h 57,08" versions, glass front opens upwards.
- _ Display surface tilted at a 9° angle.
- _ LED lighting.
- _ LED-lit flavour cards (patented by IFI)
- _ Refrigeration system with double evaporator.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting system.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Optional extras: castors and scoop washer.
- _ CE certification for Europe, Gost Standard certification for Russia and ETL certification for North America.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ Differentiated temperature unit.
- _ Can be connected to all the other products in the Cubika line.
- _ Available in the following linear units (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 43,30" (6+6 / 4+4).
 - 62,99" (9+9 / 6+6).
 - 82,67" (12+12 / 8+8).
 - 125,98" (18+18 / 12+12).
- _ Corner units (trapezoidal pans) - h 45,31" / 53,18":
 - 1/30° Corner Unit (7+6).
 - 2/30° Corner Unit (6+7).
 - 2/45° Corner Unit (5+7).

- _ Cuve en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Dôme vitré en aluminium avec finition brillante.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Double vitrage latéral et frontal réchauffé, trempé, pyrolytique.
- _ Dans la version h 1351 / h 1450 mm, vitre frontale relevable.
- _ Plan d'exposition incliné de 9°.
- _ Eclairage avec LED.
- _ Signets à parfums avec LED lumineuses (brevet IFI).
- _ Réfrigération avec double évaporateur.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à + 43°C de température ambiante.
- _ En option: roulettes et bac de rinçage pour boule à gelato.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Module à température différenciée.
- _ Canalisable avec tous les autres services de la gamme Cubika.
- _ Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Module d'angle (bacs trapézoïdaux) - h 1151 / 1351 mm:
 - Angle 1/30° (7+6).
 - Angle 2/30° (6+7).
 - Angle 2/45° (5+7).

- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- _ Glasglocke: Aluminium mit Glanzeffekt.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Seiten- und Frontwärmeschutzgläser.
- _ In der Ausführung h 1351 / h 1450 mm, Öffnung der Frontscheibe nach oben.
- _ Um 9° geneigte Ausstellungsfläche.
- _ LEDs Beleuchtung.
- _ Gelatosortenschild mit Leucht-LEDs (IFI-Patent).
- _ Ventilierte Kühlung mit Doppelverdampfer.
- _ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ Als Option: Räder und Gelatoportionier-Spülwanne.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Rußland und ETL für Nordamerika.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ Modul mit differenzierter Temperatur.
- _ Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Cubika.
- _ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Gebogene Module (trapezförmige Gelatowannen) - h 1151 / 1351 mm:
 - Eckmodul 1/30° (7+6).
 - Eckmodul 2/30° (6+7).
 - Eckmodul 2/45° (5+7).

- _ Tanque en un solo bloque con espuma de poliuretano injectado a 40 kg/m³.
- _ Campana de cristales en aluminio con acabado brillante.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Dobles cristales laterales y frontales calentados, templados, pirolíticos.
- _ En la versión h 1351 / h 1450 mm, el doble cristal frontal elevable.
- _ Tablero de exposición inclinado 9°.
- _ Iluminación mediante LED.
- _ Indicadores de sabores con LED luminosos (patente IFI).
- _ Refrigeración con doble evaporador.
- _ Desescarche mediante gas caliente o inversión de ciclo.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a + 43°C ambiente.
- _ Opcional: ruedas y lavadosificador.
- _ Ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para América del Norte y Gost Standard para Russia.
- _ Test a 35°C y 60% H.R.
- _ Módulo con temperatura diferenciada
- _ Canalizable con todos los demás servicios de la línea Cubika.
- _ Disponible en módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Módulos curvos (cubetas trapezoidales) - h 1151 / 1351 mm:
 - Ángulo 1/30° (7+6).
 - Ángulo 2/30° (6+7).
 - Ángulo 2/45° (5+7).



h 1151 mm / 45,31" - h 1351 mm / 53,18"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
h 1151 mm / 45,31" - h 1351 mm / 53,18"	110*	1100	43,30"	1199	47,20"	240	529	210	463
	160*	1600	62,99"	1199	47,20"	335	739	305	672
	210*	2100	82,67"	1199	47,20"	425	937	395	871
	320	3200	125,98"	1199	47,20"	550	1213	520	1146
	2/30°*	1514	59,60"	1135,5	44,70"	325	717	295	650
	1/30°*	1512	59,52"	1135,5	44,70"	325	717	295	650
h 1450 mm / 57,08"									
	110*	1100	43,30"	1199	47,20"	240	529	210	463
	160*	1600	62,99"	1199	47,20"	335	739	305	672
	210*	2100	82,67"	1199	47,20"	425	937	395	871
h 1450 mm / 57,08"	320	3200	125,98"	1199	47,20"	550	1213	520	1146

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 28 mm
Side panels not included: 1 side panel 1,10"
Mesures sans joues: 1 joue - 28 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 28 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp. 28mm

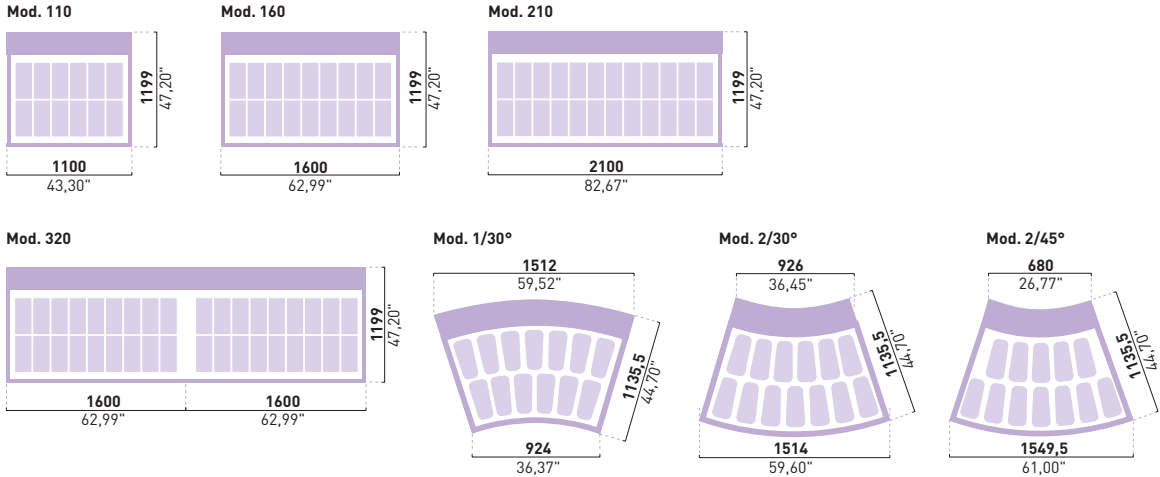
** Legenda
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

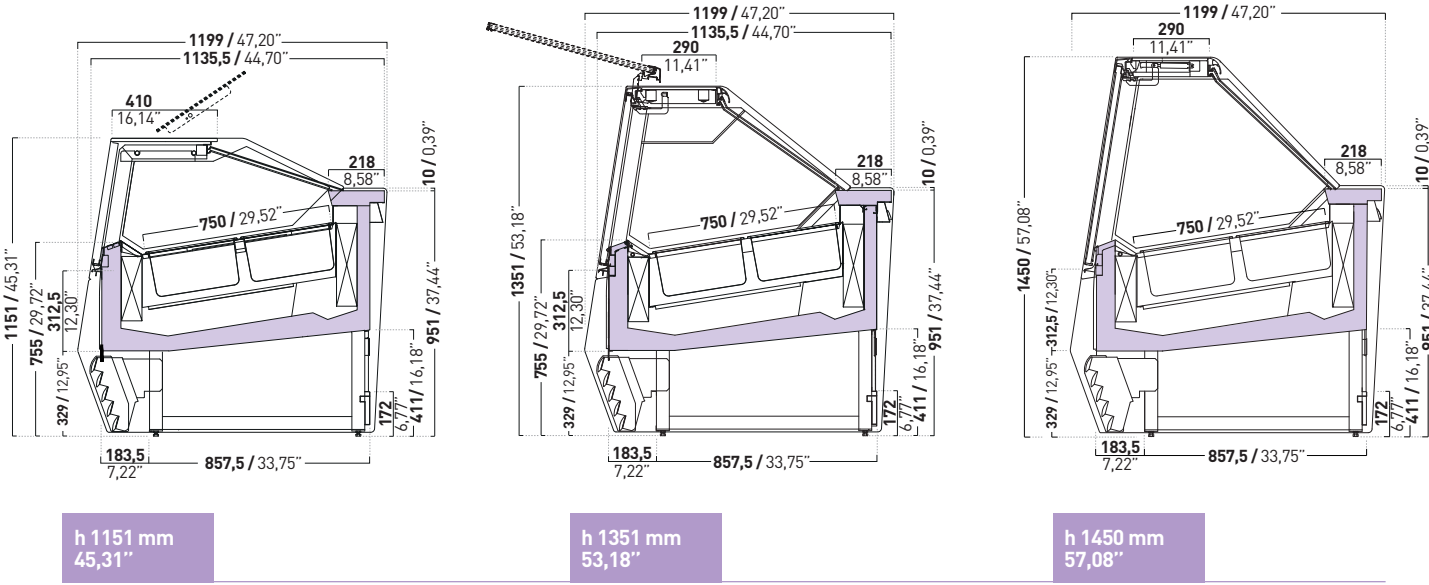
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación



Moduli
Modules_Modules_Moduln_Módulos



Sezioni vetrine
Display cases cross sections _Sections vitrines_Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



AKTIVA



PROFESSIONISTA DEL GELATO ARTIGIANALE.
AKTIVA È UN PRODOTTO SUPERIORE SIA TECNICAMENTE
CHE ESTETICAMENTE, DISPONIBILE IN 4 DIFFERENTI
MODULI LINEARI E 3 ANGOLARI. L'UNITÀ CONDENSATRICE
PUÒ ESSERE A BORDO OPPURE REMOTA ED IL SISTEMA
DI SBRINAMENTO È A GAS CALDO O A INVERSIONE DI CICLO.

The gelato handmade professional.
Aktiva is a top product from both
design and technical standpoints,
available in 4 different linear
units and 3 corner units.
The condensing unit can be on board
or remote and the defrosting system
uses hot gas or reverse cycle.

Le professionnel du gelato artisanal.
Aktiva est un produit supérieur tant
du point de vue technique que du
point de vue esthétique, disponible
en 4 modules linéaires différents et
en 3 modules angulaires. L'unité de
condensation est incorporée dans
la vitrine ou placée à distance et le
système de dégivrage fonctionne
à gaz chaud ou à cycle inversé.

Professionelle Vitrine des
handwerklich hergestellten
Gelato. Aktiva ist ein technisch
und ästhetisch besseres Produkt,
in 4 verschiedenen Linearmodulen
und in 3 Eckmodulen erhältlich.
Die Kondensatoreinheit kann
intern oder extern sein und das
Abtauungssystem erfolgt mittels
Warmgas oder Zyklusinversion.

Profesional del gelato artesanal.
Aktiva es un producto superior tanto
técnicamente como estéticamente,
disponible en 4 diferentes módulos
lineales y 3 angulares. La unidad
condensadora puede estar a bordo
o bien ser remota y el sistema
de desescarche es mediante
gas caliente o a inversión de ciclo.



AKTIVA 4 STAGIONI



LA VISIONE PERFETTA DEL GELATO È ASSICURATA DALLE VASCHETTE INCLINATE DI 9°, A CIRCA 70 CM DA TERRA, E DAL SEGNAGUSTI A LED LUMINOSI (BREVETTO IFI) DI DURATA SUPERIORE RISPETTO AI NORMALI OGGI DISPONIBILI. I VETRI CAMERA SONO RISCALDATI, PIROLITICI E TEMPERATI. AKTIVA HA DUE EVAPORATORI IN VASCA, CON SBRINAMENTO DIFFERENZIATO - UNO OGNI 4 E UNO OGNI 12 ORE - PER IL PERFETTO MANTENIMENTO DEL GELATO. IL FACILE ACCESSO ALLA VASCA GARANTISCE UN'AGEVOLE E RAPIDA PULIZIA. AKTIVA GELATERIA È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A + 35° C AMBIENTE E 60% DI UMIDITÀ RELATIVA.

The perfect view of gelato is ensured by pans tilted at a 9° angle, placed approximately 29" from the ground, and by LED-lit flavor cards (IFI patent) that last longer than the standard ones currently available. The thermal glass is heated, pyrolytic and tempered. Aktiva has two evaporators in the tank, with differentiated defrosting - one every 4 and one every 12 hours - for perfect gelato storage. Easy access to the tank ensures simple, rapid cleaning. The Aktiva gelato display case is tested in a climatic chamber at 95°F ambient temperature and 60% relative humidity.

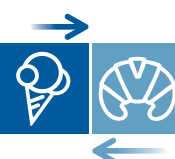
La vision parfaite du gelato est assurée par les bacs inclinés de 9°, à environ 70 cm du sol, et par le signet à parfums avec LED lumineuses (brevet IFI) d'une durée supérieure par rapport à celle des systèmes d'éclairage normaux disponibles aujourd'hui. Le double vitrage est chauffant, trempé et pyrolytique. Aktiva est munie de deux évaporateurs en cuve, avec dégivrage différencié - un toutes les 4 heures et un toutes les 12 heures - pour une conservation parfaite du gelato. L'accès facile à la cuve garantit un entretien aisé et rapide. La vitrine Aktiva est testée dans une chambre climatique à + 35°C de température ambiante et à 60% d'humidité relative.

Die um 9° geneigten, vom Boden ca. 70 cm angebrachten Gelatowannen, das Gelatosortenschild mit LED-Beleuchtung (IFI patentgeschütztes System) mit höherer Lebensdauer als die normalen, die heute erhältlich sind, gewährleisten eine perfekte Sichtbarkeit auf des Gelato. Die Wärmeschutzgläser sind erwärmt, pyrolytisch und gehärtet. Aktiva besteht aus zwei Verdampfern in der Wanne, mit differenzierter Abtauung - eine erfolgt alle 4 und die andere alle 12 Stunden-für eine perfekte Konservierung des Gelato. Der einfache Zugang zur Wanne gewährleistet eine freundliche und schnelle Reinigung. Aktiva Gelato Vitrine ist in Klimaklasse mit + 35°C Raumtemperatur und 60% rel. Feuchte geprüft.

La visión perfecta del gelato está asegurada gracias a una inclinación de 9° de las cubetas, a aproximadamente 70 cm de tierra, y también por los rótulos para los sabores con LED luminosos (patente IFI) con duración superior respecto a los normales disponibles actualmente. Los dobles cristales son calentados, pirolíticos y templados. Aktiva tiene dos evaporadores en la cuba, con desescarche diferenciado-uno cada 4 y otro cada 12 horas-para una conservación perfecta del gelato. La fácil accesibilidad a la cuba garantiza una cómoda y fácil limpieza. Aktiva ha sido testada en cámara climática a 35°C ambiente y 60% de humedad relativa.



PULSANTE DI COMMUTAZIONE
Commuting switch
Bouton de Commutation
Umschalttaste
Pulsador de Commutación



AKTIVA VERSIONE GELATO È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI', IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-14°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON IL 60/70% DI U.R.), SEMPLICEMENTE IMPOSTANDO LA TEMPERATURA SUL PANNELLO COMANDI E ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE.

Aktiva 4 seasons
Aktiva is also available in its '4 Seasons' version, which can function either as a gelato display (6.8°F / - 0.4°F) or a pastry display (35.6°F / 46.4°F with 60/70% relative humidity) by simply resetting the temperature on the control panel and pressing the changeover button.

Aktiva 4 saisons
Aktiva est également disponible en version « 4 saisons », en mesure de fonctionner à la fois pour les gelati (-14 °C/-18 °C) et pour la pâtisserie (+2 °C/+8 °C avec 60/70% d'humidité relative), en réglant simplement la température dans le tableau de commande et en activant le bouton de commutation.

Aktiva 4 Jahreszeiten
Aktiva ist auch in der Ausführung '4 Jahreszeiten' erhältlich, welche sowohl für Gelato (-14°C/-18°C), als auch für Konditoreierzeugnisse (+2°C/+8°C mit 60/70% relativer Feuchtigkeit) genutzt werden kann, indem einfach die Temperatur am Bedienpaneel eingestellt und die Umschalttaste betätigt wird.

Aktiva 4 estaciones
Aktiva también se encuentra disponible en la versión "4 estaciones" capaz de funcionar como heladería (-14°C/-18°C) y como pastelería (+2°C/+8°C con por lo menos el 60/70% de humedad relativa), configurando simplemente la temperatura en el panel de mandos y accionando el pulsador de conmutación.



AKTIVA, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ PROFILI IN ALLUMINIO IN COLORAZIONE ARGENTO.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ VETRI FRONTALI E LATERALI CAMERA, TEMPERATI, PIROLITICI, RISCALDATI.
- _ VETRO FRONTALE APRIBILE VERSO L'ALTO.
- _ PIANO ESPOSITIVO INCLINATO DI 9°.
- _ SEGNAGUSTI A LED LUMINOSI (BREVETTO IFI).
- _ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL:
- _ UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- _ OPTIONAL: ILLUMINAZIONE A LED.
- _ OPTIONAL: RUOTE E LAVAPORZIONATORE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- _ TEST A 35°C E 60% U.R.
- _ MODULO CON TEMPERATURA DIFFERENZIATA.
- _ CANALIZZABILE CON TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DELLA LINEA AKTIVA.
- _ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
 - 110 (6+6/4+4).
 - 160 (9+9/6+6).
 - 210 (12+12/8+8).
 - 320 (18+18/12+12).
- _ MODULI CURVI (VASCHETTE TRAPEZOIDALI)
 - ANGOLO 1/30° (7+6).
 - ANGOLO 2/30° (6+7).
 - ANGOLO 2/45° (5+7).

- _ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- _ Silver tone aluminum profiles.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ Heated, tempered, pyrolytic, thermal glass front and side.
- _ Glass fronts opens upwards.
- _ Display surface tilted at a 9° angle.
- _ LED-lit flavor cards (IFI patent).
- _ Refrigeration system with double evaporator.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting system.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ Optional: LED lighting.
- _ Optional: castors and scoopwash.
- _ Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ Unit with differentiated temperature.
- _ Can be connected to all the other products in the Aktiva line.
- _ Available in the following linear units (14,7"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 43,30" (6+6 / 4+4).
 - 62,99" (9+9 / 6+6).
 - 82,67" (12+12 / 8+8).
 - 125,98" (18+18 / 12+12).
- _ Corner units (trapezoidal pans)
 - 1/30° Corner Unit (7+6).
 - 2/30° Corner Unit (6+7).
 - 2/45° Corner Unit (5+7).

- _ Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Profils en aluminium teintés argent.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Vitre frontale et latérale tempérées, pirolisées, chauffées.
- _ Vitre frontale relevable.
- _ Plan d'exposition incliné de 9°.
- _ Signets à parfums avec DEL lumineuses (brevet IFI).
- _ Réfrigération avec double évaporateur.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- _ Optionel: éclairage avec LED.
- _ Optionel: roulettes et rince cuillères.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- _ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- _ Module à température différenciée.
- _ Canalisable avec tous les autres services de la gamme Aktiva.
- _ Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Module d'angle (bacs trapézoïdaux):
 - Angle 1/30° (7+6).
 - Angle 2/30° (6+7).
 - Angle 2/45° (5+7).

- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- _ Profile aus Aluminium Silberfarbe.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische. Seiten- und Frontwärmeschutzgläser.
- _ Öffnung der Frontscheibe nach oben.
- _ Um 9° geneigte Ausstellungsfläche.
- _ Gelatosortenschild mit Leucht-LEDs (IFI-patent).
- _ Ventilierte Kühlung mit Doppelverdampfer.
- _ Abtaugung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion (als Option).
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ Als Option: LEDs Beleuchtung.
- _ Als Option: Räder und Gelatoportionierspüle.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ Modul mit differenzierter Temperatur.
- _ Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Aktiva.
- _ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Gebogene Module (trapezförmige Gelatowannen):
 - Eckmodul 1/30° (7+6).
 - Eckmodul 2/30° (6+7).
 - Eckmodul 2/45° (5+7).

- _ Cuba con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- _ Perfiles de aluminio en color plata.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Vidrio frontal y lateral camara, temperado, pirolítico, calefactado.
- _ Vidrio frontal elevable.
- _ Tablero de exposición inclinado 9°.
- _ Rotulos para los sabores con LED luminosos (patente IFI).
- _ Refrigeración con doble evaporador.
- _ Desescarche mediante gas caliente o inversión de ciclo.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43°C ambiente.
- _ Opcional: iluminación mediante LED.
- _ Opcional ruedas y lavaporcionador.
- _ Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- _ Test a 35°C y 60% HR.
- _ Módulo con temperatura diferenciada.
- _ Canalizable con todos los demás servicios de la línea Aktiva.
- _ Disponible en módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4).
 - 160 (9+9 / 6+6).
 - 210 (12+12 / 8+8).
 - 320 (18+18 / 12+12).
- _ Módulos curvos (cubetas trapezoidales):
 - Ángulo 1/30° (7+6).
 - Ángulo 2/30° (6+7).
 - Ángulo 2/45° (5+7).



	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
h 1351 mm / 53,18"	110*	1100	43,30"	1168	45,98"	240	529	210	463
	160*	1600	62,99"	1168	45,98"	335	739	305	672
	210*	2100	82,67"	1168	45,98"	425	937	395	871
	320	3200	125,98"	1168	45,98"	550	1213	520	1146
	2/30°*	1518	59,76"	1143	44,99"	325	717	295	650
	1/30°*	1512	59,52"	1143	44,99"	325	717	295	650
	2/45°*	1554	61,18"	1143	44,99"	325	717	295	650

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 45 mm
Side panels not included: 1 side panel 1,77"
Mesures sans joues: 1 joue - 45 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 45 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp. 45mm

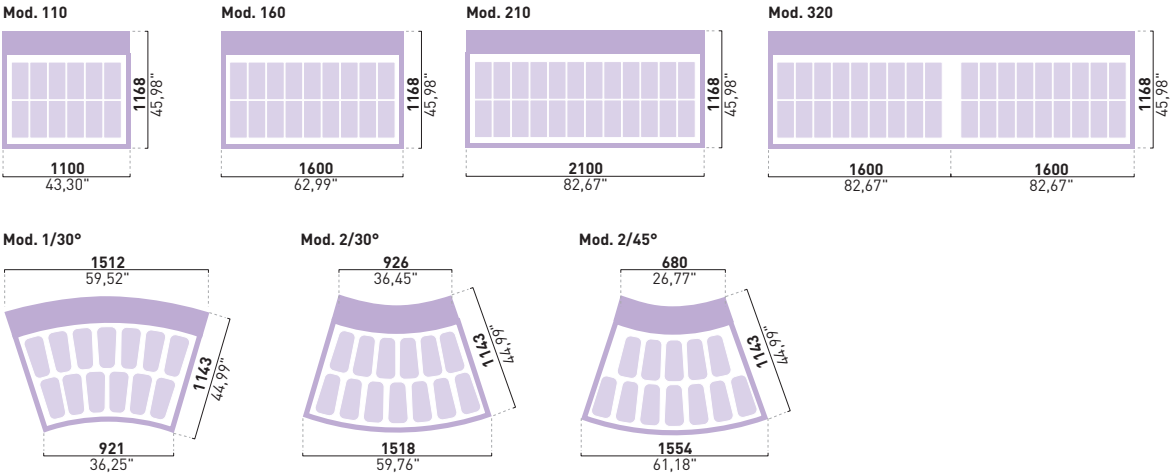
**** Legenda**
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

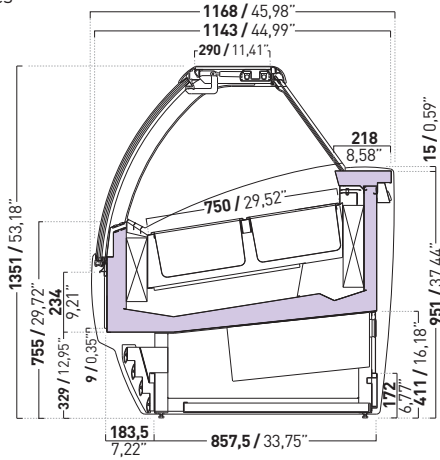
NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación



Moduli
Modules_Modules_Moduln_Módulos



Sezioni vetrine
Display cases cross sections _Sections vitrines
Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



h 1351 mm
53,18"





SPECIAL



SPECIAL È UNA VETRINA PENSATA PER LA LIBERA INSTALLAZIONE, ESTREMAMENTE FLESSIBILE ED ADATTABILE, FACILE DA SPOSTARE, DA UTILIZZARE E DA GESTIRE. LA MIGLIORE SOLUZIONE PER SPAZI PICCOLI E PER COMPLETARE L'OFFERTA DI SERVIZIO. SPECIAL È CARATTERIZZATA DAL DESIGN CLASSICO E ACCATTIVANTE. IL VETRO FRONTALE È CAMERA, PIROLITICO, TEMPERATO E RISCALDATO; I VETRI LATERALI SONO TEMPERATI, STRATIFICATI, PIROLITICI E RISCALDATI. LA VASCA MONOBLOCCO È SCHIUMATA CON POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.

Special is a display case designed for free-standing installation, extremely flexible and adaptable, easy to move, use, and manage. It's the best solution for small spaces and to round out the range. Special is characterized by classic yet eye-catching design. The glass front is double glazed, pyrolytic, tempered and heated; the glass sides are tempered, stratified, pyrolytic and heated. The monobloc tank is insulated with injected polyurethane foam (40 kg/m³).

Special est une vitrine conçue pour une installation en toute liberté, extrêmement flexible et adaptable, facile à déplacer, à utiliser et à gérer. La meilleure solution pour des espaces limités et pour compléter l'offre de services. Special est caractérisée par son design classique et captivant. La façade vitrée est à double vitrage trempé, pyrolytique et réchauffé; les vitres latérales sont trempées, feuilletées, pyrolytiques et réchauffées. La cuve monobloc est en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.

Special ist eine Gelato Vitrine, die geplant wurde, um unabhängig montiert zu werden. Sie weist hohe Flexibilität und Anpassungsgrad auf. Sie lässt sich einfach verstellen, benutzen und steuern. Die geeignete Lösung für kleine Räume und zur Erweiterung des Serviceangebotes. Special ist durch das klassische ansprechende Design. Die Frontscheibe ist aus Wärmeschutzglas, pyrolytisch, gehärtet und erwärmt; die Seitenscheiben sind aus gehärtetem, pyrolytischem und erwärmtem Schichtglas. Die Ganzstückwanne ist geschäumt, mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.

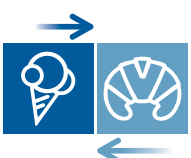
Special es una vitrina pensada para la libre instalación, extremadamente flexible y adaptable, con un desplazamiento, un empleo y un control fáciles. La mejor solución para espacios pequeños y para completar la oferta de servicio. Special está caracterizada por su diseño clásico y cautivador. El cristal frontal es doble, pirolítico, templado y calentado; los cristales laterales son templados, estratificados, pirolíticos y calentados. La cuba, en un solo bloque, con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.

SPECIAL 4 STAGIONI



SPECIAL GELATO È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI', IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-14°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON IL 60/70% DI U.R.), SEMPLICEMENTE IMPOSTANDO LA TEMPERATURA SUL PANNELLO COMANDI E ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE.

- Special 4 seasons**
Special is also available in its '4 Seasons' version, which can function either as a gelato display (6.8°F/- 0.4°F) or a pastry display (35.6 °F/46.4°F with 60/70% relative humidity) by simply resetting the temperature on the control panel and pressing the changeover button.
- Special 4 saisons**
Special est également disponible en version « 4 saisons », en mesure de fonctionner à la fois pour les gelati (-14 °C/-18 °C) et pour la pâtisserie (+2 °C/+8 °C avec 60/70% d'humidité relative), en réglant simplement la température dans le tableau de commande et en activant le bouton de commutation.
- Special 4 Jahreszeiten**
Special ist auch in der Ausführung '4 Jahreszeiten' erhältlich, welche sowohl für Gelato (-14°C/-18°C), als auch für Konditoreierzeugnisse (+2°C/+8°C mit 60/70% relativer Feuchtigkeit) genutzt werden kann, indem einfach die Temperatur am Bedienpaneel eingestellt und die Umschalttaste betätigt wird.
- Special 4 estaciones**
Special también se encuentra disponible en la versión "4 estaciones" capaz de funcionar como heladería (-14°C/-18°C) y como pastelería (+2°C/+8°C con por lo menos el 60/70% de humedad relativa), configurando simplemente la temperatura en el panel de mandos y accionando el pulsador de conmutación.



SPECIAL, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1317 mm / 51,85"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	110*	1100	43,30"	1183	46,57"	240	529	210	463
	160*	1600	62,99"	1183	46,57"	335	739	305	672
	210*	2100	82,67"	1183	46,57"	425	937	395	871

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 30 mm
Side panels not included: 1 side panel 1,18"
Mesures sans joues: 1 joue - 30 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 30 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp. 30 mm

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

**** Legenda**
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

Sezione vetrina
Display case cross section _Section vitrine
Querschnitt Vitrine_Seccione vetrina





SPECIAL, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ STRUTTURA SUPERIORE CON VETRI AUTOPORTANTI.
- _ PROFILI IN COLORE ALLUMINIO.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- _ VETRI FRONTALI APRIBILI VERSO IL BASSO.
- _ VETRO FRONTALE: CAMERA, PIROLITICO, TEMPERATO E RISCALDATO.
- _ VETRI LATERALI: STRATIFICATI, TEMPERATI, RISCALDATI E PIROLITICI.
- _ PANNELLATURA E FIANCHI LACCATI IN QUALUNQUE COLORE RAL.
- _ PIANO ESPOSITIVO INCLINATO DI 9°.
- _ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
- _ OPTIONAL: RUOTE E LAVAPORZIONATORE.
- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O A INVERSIONE DI CICLO.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL:
- _ UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- _ TEST A 35°C E 60% U.R.
- _ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
 - 110 (6+6 / 4+4)
 - 160 (9+9 / 6+6)
 - 210 (12+12 / 8+8)



- _ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- _ Upper structure with self-supporting glass.
- _ Aluminum-tone profiles.
- _ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- _ Glass fronts opens downwards.
- _ Glass front: double glazed, pyrolytic, tempered and heated.
- _ Side glasses: stratified, tempered, heated and pyrolytic.
- _ Panelling and sides lacquered in any RAL color.
- _ Display surface tilted at a 9° angle.
- _ Refrigeration system with double evaporator.
- _ Optional: castors and scoopwash.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting system.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ CE certification for Europe, Gost Standard certification for Russia and ETL certification for North America.
- _ Tested at 95°F and 60% R.H.
- _ Available in the following linear units (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 43,30" (6+6 / 4+4)
 - 62,99" (9+9 / 6+6)
 - 82,67" (12+12 / 8+8)
- _ Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Structure supérieure avec vitres autoportantes.
- _ Profils teintés aluminium.
- _ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- _ Vitre frontale basculante.
- _ La façade vitrée est à double vitrage trempé, pyrolytique et réchauffé.
- _ Vitre latérale: tempérée, chauffée et à pyrolyse.
- _ Plan d'exposition incliné de 9°.
- _ Réfrigération avec évaporateur double.
- _ Optionel: roulettes et rince cuillères.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
- _ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à + 43° C de température ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- _ Tests à 35° C et à 60% de H.R.
- _ Disponible dans les modules linéaires (bacs 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4)
 - 160 (9+9 / 6+6)
 - 210 (12+12 / 8+8)
- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- _ Obere Struktur mit selbsttragenden Glasscheiben.
- _ Profile aus Aluminium-Farbe.
- _ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- _ Öffnung Frontscheiben nach unten.
- _ Die Frontscheibe ist aus Wärmeschutzglas, pyrolytisch, gehärtet und erwärmt.
- _ Seitenscheiben: Schichtglas, gehärtet, erwärmt und pyrolytisch.
- _ Um 9° geneigte Ausstellungsfläche.
- _ Kühlung mit Doppelverdampfer.
- _ Als Option: Räder und Gelatopotionerspüle.
- _ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion.
- _ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- _ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Rußland und ETL für Nordamerika.
- _ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- _ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4)
 - 160 (9+9 / 6+6)
 - 210 (12+12 / 8+8)
- _ Cuba con estructura de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- _ Estructura superior con cristales autoportantes.
- _ Perfiles en color aluminio.
- _ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- _ Vidrio frontal abatible.
- _ Cristal frontal: doble, pirolítico, templado y calentado.
- _ Vidrio lateral: estratificado, temperado, calefactado y pirolítico.
- _ Tablero de exposición con inclinación de 9°.
- _ Refrigeración con doble evaporador.
- _ Opcional ruedas y lavaporzonador.
- _ Desescarche mediante gas caliente o inversión de ciclo.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a + 43°C ambiente.
- _ Ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para América del Norte y Gost Standard para Russia.
- _ Test a 35° C y 60% HR.
- _ Disponible en los módulos lineales (cubetas 360x165 / 360x250):
 - 110 (6+6 / 4+4)
 - 160 (9+9 / 6+6)
 - 210 (12+12 / 8+8)



(VBD) H 1151 mm



(VAC) H 1350 mm

JET

JET È UNA VETRINA PROFESSIONALE, CON VASCHETTE 36X16 E REFRIGERAZIONE VENTILATA MA CON MISURE ASSAI RIDOTTE: LA PROFONDITÀ È INFATTI INFERIORE AL METRO ANCHE CON PANNELLATURA. INOLTRE JET È DOTATA DI: VETRO FRONTALE RISCALDATO, FIANCHI IN VETRO RISCALDATI E ILLUMINAZIONE A LED. JET HA UNA PROFONDITÀ DI 973 MM NON PERSONALIZZATA E 990 MM CON PANNELLATURA. E' DOTATA DI VASCHETTE GELATO PROFESSIONALI DA 360X165 O 360X250 SU DOPPIA FILA. I VETRI SONO AUTOPORTANTI. IL VETRO FRONTALE È TEMPERATO, PIROLITICO E RISCALDATO, APRIBILE VERSO IL BASSO. I VETRI LATERALI SONO TEMPERATI E RISCALDATI. DISPONIBILE CON VETRI BASSI DIRITTI H 1151 MM (VBD) E VETRI ALTI CURVI H 1350 MM (VAC).

LA PLAFONIERA È IN ALLUMINIO BRILLANTATO CON ILLUMINAZIONE A LED. LA MASCHERINA DI PROTEZIONE AL VANO MOTORE È AL DI SOPRA DELLA CANALETTA BATTUTA PEDANA E IL CONDENSATORE È STATO SPOSTATO DA LATO CLIENTE A LATO OPERATORE IL TUTTO PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA. IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È CON SBRINAMENTO A GAS CALDO NEL CASO DI UNITÀ A BORDO E AD INVERSIONE DI CICLO NEL CASO DI UNITÀ REMOTA. LA REFRIGERAZIONE È VENTILATA CON EVAPORATORE ORIZZONTALE. LA VETRINA JET È DOTATA DI COMPRESSORE ERMETICO MONOFASE A BORDO O REMOTO, È TESTATA A 32°C E 60% U.R. ED È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.

Jet is professional display case, with 14,17"x6,49" pans and ventilated refrigeration, with reduced size: Jet is less then a meter in depth even with panelling. Furthermore, Jet is equipped with heated front glass, heated side glasses and LED lighting. Jet is a compact professional display case 38,30" in depth (38,97" with front and lateral panels). It comes with a double row of 14,17"x6,49" or 14,17"x9,84" professional gelato pans. The glass panels are self-supporting. The glass front is tempered, pyrolytic and heated, and opens downwards. The glass sides are tempered and heated. Available with Low Straight Glass h 45,31" (VBD) and High Curved Glass h 53,14" (VAC).

Jet est une vitrine professionnelle avec bacs 36x16 et réfrigération ventilée mais avec des dimensions très contenues: la profondeur est en effet inférieure au mètre avec les panneaux compris. De plus Jet est pourvue de vitre frontale chauffée, joues en verre chauffées et éclairage à LED. Jet mesure 973 mm non personnalisée et 990 mm (profondeur) avec les panneaux compris. Elle est pourvue de bacs à glace professionnels de 360x165 ou 360x250 en deux rangées. Les vitrines sont autoportantes. La vitre frontale est trempée, pyrolytique et chauffée, elle s'ouvre vers le bas. Les vitres latérales sont trempées et chauffées. Disponible avec Vitres Basses Droites h 1151 mm (VBD) et Vitres Hautes Bombées h 1350 mm (VAC).

Jet ist eine Profi-Vitrine mit Wannen 36x16 und Umluftkühlung mit sehr geringen Abmessungen realisiert: die Tiefe beträgt auch inklusive Verkleidung weniger als einen Meter. Außerdem verfügt die Vitrine Jet über Folgendes beheizte Frontscheibe, beheizte Seitenteile aus Glas und Beleuchtung mit LED. In der nicht personalisierten Ausführung misst Jet 973 mm und mit Verkleidung 990 mm (Tiefe). Sie besitzt professionelle Gelato-Wannen mit den Maßen 360x165 oder 360x250 mm in zwei Reihen. Die Scheiben sind selbsttragend: Die Frontscheibe ist aus Hartglas, pyrolytisch, beheizt und kann nach unten geöffnet werden. Die Seitenteile sind aus Hartglas und beheizt. Vitrine mit Hohe Gebogene Scheiben h 1151 mm (VBD) und Niedrige Gerade Scheiben h 1350 mm (VAC) erhältlich.

Jet es una vitrina profesional, con cubetas de 36x16 y refrigeración ventilada pero con medidas bastante reducidas: la profundidad es de hecho de menos de un metro incluyendo los paneles. Además Jet cuenta con vidrio frontal calentado, costados de vidrio calentados y iluminación con LED. Jet mide 973 mm no personalizada y 990 mm con paneles (profundidad). Cuenta con cubetas de gelato profesionales de 360x165 o 360x250 mm en doble fila. Los vidrios son autoportantes. El vidrio frontal es templado, pirolítico y calentado, y se abre hacia abajo. Los vidrios laterales son templados y calentados. Está disponible con Vidrios Altos Curvados h 1151 mm (VBD), Vidrios Bajos Rectos h 1350 mm (VAC).

The light-holder is made of polished aluminium and features LED lights. The protective grid on the compressor compartment is placed above the platform level and the condenser is now on the server side instead of the customer's side, for easy maintenance and cleaning. The refrigeration system has hot gas defrosting, if fitted with built in condensing unit, and reverse cycle in the case of a remote condensing unit. Refrigeration is ventilated with a horizontal evaporator. Jet display case comes with a fitted or remote single-phase hermetic compressor, is tested at 89.2°F and 60% R.H. and CE certified for Europe, Gost Standard certified for Russia and ETL certified for North America.

Le plafonnier est en aluminium brillanté avec éclairage à LED: Le carter du compartiment moteur se trouve au-dessus de la goulotte butée plate-forme et le condensateur a été déplacé du côté client au côté opérateur pour faciliter les opérations de lavage et d'entretien. Le système de réfrigération est avec dégivrage à gaz chaud en cas d'unité à bord et à inversion de cycle en cas d'unité à distance. La réfrigération est ventilée avec évaporateur horizontal. La vitrine Jet est pourvue d'un compresseur hermétique monophasé à bord ou à distance, elle est testée à 32°C et 60% H.R. et certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.

Die Deckenleuchte besteht aus Aluminium mit Glanzeffekt und besitzt eine LED-Beleuchtung: Die Schutzabdeckung des Motorraums befindet sich über dem Kanal des Trittschutzanschlages und der Verflüssiger wurde von der Kundenseite auf die Bedienerseite verlegt, um die Wartungs- und Reinigungsarbeiten zu erleichtern. Im Falle einer Verflüssigereinheit am Gerät erfolgt die Abtauung des Kühlsystems mit warmem Gas und bei einer ferngesteuerten Verflüssigereinheit mit Zyklusinversion. Die Kühlung erfolgt über Umluft mit horizontalem Verdampfer. Die Vitrine Jet verfügt über einen integrierten oder ferngesteuerter, hermetisch abgedichteten einphasigen Verdichter, wurde bei 32°C mit 60% R.F. getestet und ist CE-zertifiziert für Europa, ETL-zertifiziert für Nordamerika und Gost Standard-zertifiziert für Russland.

El aplique es de aluminio pulido con iluminación con LED: La máscara de protección del compartimento del motor está por encima de la baranda de tope de la tarima y el condensador se ha desplazado del lado del cliente al lado del operador, para facilitar así las operaciones de mantenimiento y limpieza. El sistema de refrigeración cuenta con desescarche por gas caliente si la unidad está instalada a bordo y por inversión del ciclo si la unidad es remota. La refrigeración es ventilada con evaporador horizontal. La vitrina Jet está provista de compresor hermético monofásico instalado a bordo o remoto, ha sido probada a 32 °C y 60% H.R. y cuenta con certificación CE para Europa, Gost Standard para Russia y ETL para Norte América.

JET, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VETRINA PROFESSIONALE CON PROFONDITÀ INFERIORE AL METRO.
- _ VETRI BASSI DIRITTI H 1151 MM (VBD) E VETRI ALTI CURVI H 1350 MM (VAC)
- _ VASCA MONOBLOCCO SP 50 MM SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³.
- _ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE DELLA TEMPERATURA.
- _ VETRO FRONTALE TEMPERATO, PIROLITICO E RISCALDATO, APRIBILE VERSO IL BASSO.
- _ VETRI LATERALI TEMPERATI E RISCALDATI.
- _ PLAFONIERA IN ALLUMINIO BRILLANTATO CON ILLUMINAZIONE A LED.

- _ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- _ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.
- _ TEST A 32°C E 60% U.R.
- _ OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE E RUOTE.
- _ DISPONIBILE NEI MODULI (VASCHETTE 360X165 / 360X250):
 - 100 (5+5 / 3+3).
 - 150 (8+8 / 5+5).
 - 200 (11+11 / 7+7).



- _ Professional display case less than one meter in depth.
- _ Low Straight Glass h 45,31" (VBD) and High Curved Glass h 53,14" (VAC)
- _ Shell with monoblock structure 1,96" in thickness injected with polyurethane foam at 40 kg/m³.
- _ Electronic thermostat with temperature display.
- _ Tempered, pyrolytic and heated glass front hinged at the base.
- _ Tempered and heated glass sides.
- _ Lamp holder in polished aluminium with LED lights.
- _ Hot gas or reverse cycle defrosting.
- _ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- _ CE certified for Europe, ETL certified for North America and Gost Standard certified for Russia.
- _ Tested at 89.6°F and 60% R.H.
- _ Optional: scoopwasher and castors.
- _ Available in modules (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 39,36" (5+5 / 3+3).
 - 59,05" (8+8 / 5+5).
 - 78,73" (11+11 / 7+7).

- _ Vitrine professionnelle avec profondeur inférieure au mètre.
- _ Vitres Basses Droites h 1151 mm (VBD) et Vitres Hautes Bombées h 1350 mm (VAC)
- _ Bac monobloc de 50 mm d'épaisseur moulée en polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- _ Thermostat électronique avec afficheur de température.
- _ Vitre frontale trempée, pyrolytique et chauffée, s'ouvrant vers le bas.
- _ Vitres latérales trempées et chauffées.
- _ Plafonnier en aluminium brillanté avec éclairage à LED.
- _ Dégivrage à gaz chaud ou inversion de cycle.
- _ Tropicalisation en option : unité de condensation à distance testée à + 43°C ambiante.
- _ Certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- _ Test à 32°C et 60% H.R.
- _ Optionel: rince cuillères et roulettes.
- _ Disponible dans les modules (bacs 360x165 / 360x250):
 - 100 (5+5 / 3+3).
 - 150 (8+8 / 5+5).
 - 200 (11+11 / 7+7).

- _ Profi-Vitrine mit einer Tiefe von weniger als einem Meter.
- _ Hohe Gebogene Scheiben h 1151 mm (VBD) und Niedrige Gerade Scheiben h 1350 mm (VAC)
- _ Wanne aus mit Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m³ ausgespritztem Monoblock mit einer Stärke von 50 mm.
- _ Elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige.
- _ Die Frontscheibe ist aus Hartglas, pyrolytisch, beheizt und kann nach unten geöffnet werden.
- _ Die Seitenteile sind aus Hartglas und beheizt.
- _ Die Deckenleuchte besteht aus Aluminium mit Glanzeffekt und besitzt eine LED-Beleuchtung.
- _ Abtauung mit warmem Gas oder Zyklusinversion.
- _ Tropenextraausstattung: Ferngesteuerte Verflüssigereinheit, die bei + 43°C Raumtemperatur getestet wurde.
- _ CE-zertifiziert für Europa, ETL-zertifiziert für Nordamerika und Gost Standard-zertifiziert für Russland.
- _ Getestet bei 32°C und 60% R.F.
- _ Auf Wunsch: Portionierspüle und Räder.
- _ Erhältlich in den Modulen (Wannen 360x165 / 360x250):
 - 100 (5+5 / 3+3).
 - 150 (8+8 / 5+5).
 - 200 (11+11 / 7+7).

- _ Vitrina profesional con profundidad de menos de un metro.
- _ Vidrios Altos Curvados h 1151 mm (VBD), Vidrios Bajos Rectos h 1350 mm (VAC)
- _ Cuba monobloque de 50 mm de grosor en espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- _ Termostato electrónico con visualizador de la temperatura.
- _ Vidrio frontal templado, pirolítico y calentado, que se abre hacia abajo.
- _ Vidrios laterales templados y calentados.
- _ Aplique de aluminio pulido con iluminación con LED.
- _ Desescarche por gas caliente o inversión de ciclo.
- _ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota probada a + 43 °C ambiente.
- _ Certificada CE para Europa, ETL para Norte América y Gost Standard para Rusia.
- _ Prueba a 32 °C y 60% H.R.
- _ Accesorios opcionales: lavaporcionador y ruedas.
- _ Disponible en los módulos (cubetas 360x165 / 360x250):
 - 100 (5+5 / 3+3).
 - 150 (8+8 / 5+5).
 - 200 (11+11 / 7+7).

JET, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1151 mm / 45,31" - h 1350 mm / 53,14"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	100*	1000	39,36"	990	38,97"	212	467	182	401
	150*	1500	59,05"	990	38,97"	280	617	250	551
	200*	2000	78,73"	990	38,97"	376	829	346	762

Misure senza fianchi:
1 fianco sp. 19 mm
Side panels not included:
1 side panel 0,74".
Mesures sans joues:
1 joue - 19 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen:
1 Endseitenteil 19 mm
Medidas sin lados: 1 lado esp.19 mm

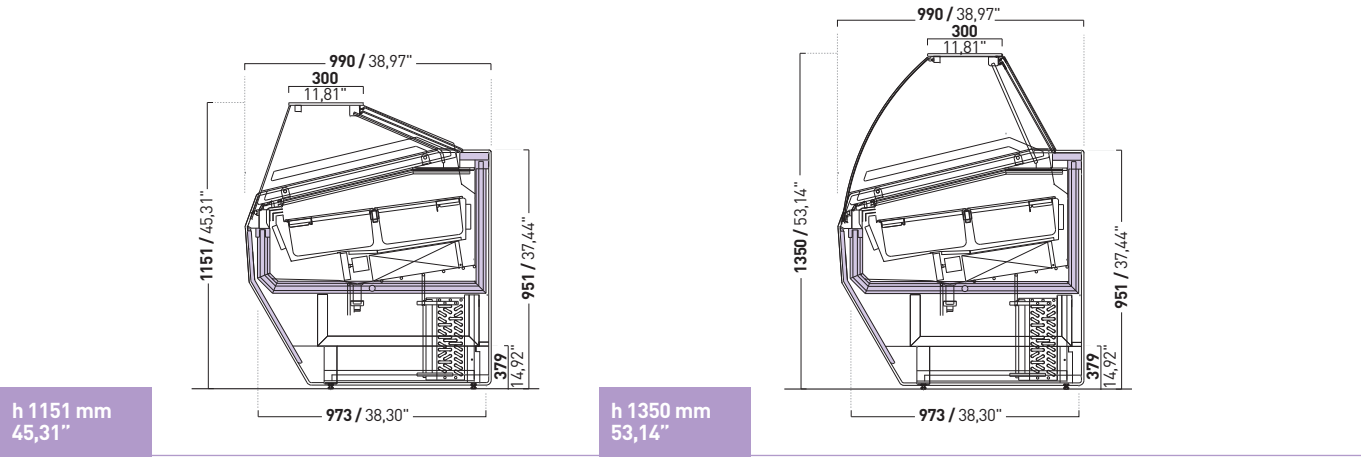
**** Legenda**
Legend_Légende
Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit
Avec moteur
Mit Aggregat
Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación



Sezioni vetrine
Display cases cross sections_Sections vitrines_Querschnitt Vitrinen_Secciones vitrinas



SKY



SKY GELATO È UNA VETRINA PROFESSIONALE DALLE DIMENSIONI RIDOTTE MA CON AMPIA CAPACITÀ ESPOSITIVA: LA REFRIGERAZIONE È VENTILATA E LE VASCHETTE MISURANO 360X165 (O 360X250). L'IMPIANTO REFRIGERANTE È CON SBRINAMENTO RAPIDO AUTOMATICO A GAS CALDO TRAMITE EVAPORATORE ORIZZONTALE ED UN TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE DIGITALE PERMETTE DI LEGGERE LA TEMPERATURA SIA A LATO OPERATORE SIA A LATO CLIENTE. SIA CON MOTORE A BORDO CHE CON MOTORE REMOTO SKY ADOTTA IL COMPRESSORE ERMETICO MONOFASE. SKY GELATO È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A +32° C E 60% U.R ED È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

Sky gelato is a professional display case, small in depth but with large displaying capacity: the refrigeration is ventilated and it fits professional pans (14,17"x6,49" or 14,17"x9,84"). Refrigeration is with horizontal evaporator and hot gas defrosting system. A digital display allows reading the temperature both from operator side and from client side. Sky comes with single-phase hermetic compressor and an on-board or remote motor. The display case has been tested at 89,6°F with 60% relative humidity, is CE certified for Europe, ETL certified for North America and Gost Standard certified for Russia.

Sky gelato est une vitrine professionnelle aux dimensions réduites mais avec une grande capacité d'exposition: la réfrigération est à froid ventilé et les bacs mesurent 360x165 (o 360x250). L'installation frigorifique est munie de dégivrage rapide automatique à gaz chaud par évaporateur horizontal et un thermostat électronique avec affichage digital permet de lire la température tant du côté opérateur que du côté client. Soit avec moteur incorporé soit avec moteur placé à distance, Sky adopte un compresseur hermétique monophasé. Sky gelato est testée dans une chambre climatique à +32° C et à 60% de H.R. et elle est certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.

Sky Gelato ist eine professionelle Vitrine mit beschränkten Abmessungen, jedoch mit umfangreicher Ausstellkapazität: Die Kühlung ist ventiliert und die Abmessungen der Wannen sind 360x165 (o 360x250). Das Kühlsystem ist mit schneller automatischer Abtauung mittels Warmgas und waagerechten Verdampfer ausgestattet. Ein elektronischer Thermostat mit digitalem Display ermöglicht das Ablesen der Temperatur sowohl von der Bediener- als auch von der Kundenseite. Sky setzt sowohl bei eingebautem als auch bei externem Motor den hermetisch geschlossenen Einphasenkompressor ein. Sky Gelato wurde in einer Klimakammer bei +32°C und 60% relativer Luftfeuchtigkeit getestet und ist CE-zertifiziert für Europa, ETL für Nordamerika und Gost Standard für Russland.

Sky gelato es una vitrina profesional de dimensiones limitadas pero con amplia capacidad de exposición: la refrigeración está ventilada y las medidas de las cubetas son de 360x165 (o 360x250). El sistema de refrigeración es con desescarchado rápido automático por gas caliente mediante evaporador horizontal y un termostato electrónico con visualizador digital para la visualización de la temperatura en el lado operador y en el lado cliente. Tanto con motor a bordo como con motor remoto, Sky tiene un compresor hermético monofásico. Sky gelato está testada en cámara climática a +32° C y 60% H.R. y tiene la certificación CE para Europa, ETL para América del Norte y Gost Standard para Rusia.





- Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m³.
- Profile aus Aluminium Silberfarbe.
- Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay.
- Gehärtete Front- und Seitenscheiben.
- Öffnung der Frontscheiben nach unten.
- Glasprofil mit Antikondens-System mit Seitenblenden aus Plexiglas um das Luftdurchdringen zu verhindern.
- Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusreinigung (als Option).
- Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- CE-zertifiziert für Europa, ETL für Nordamerika und Gost Standard für Rußland.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 32°C und 60% rel. Feuchte.
- Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Sky.
- Als Option: Gelatoportionier-Spülwanne und Räder.
- In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowanen 360x165 / 360x250):
 - 100 [5+5/3+3].
 - 150 [8+8/5+5].
 - 200 [11+11 /7+7].

- Cuba en un único bloque de espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m³.
- Perfiles de aluminio en color plata.
- Termostato electrónico con visualizador temperatura.
- Cristales frontales y laterales templados.
- Cristales frontales abatibles.
- Cristal anticondensación con cierres laterales en plexiglás para evitar el paso de aire.
- Desescarchado mediante gas caliente o inversión de ciclo.
- Tropicalización opcional: unidad de condensación remota testada a + 43°C ambiente.
- Certificación CE para Europa, ETL para América del Norte y Gost Standard para Rusia.
- Test a 32°C y 60% H.R.
- Canalizable con todos los otros servicios de la línea Sky.
- Opcional: lavadosifidor y ruedas.
- Disponible en los módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
 - 100 [5+5 / 3+3]
 - 150 [8+8 / 5+5]
 - 200 [11+11 / 7+7]

- Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m³).
- Silver-tone aluminum profiles.
- Electronic thermostat with temperature display on Customer's side.
- Tempered front and side glasses.
- Front glasses openable downwards.
- Anticondensation glass with Plexiglas sides to prevent air from flowing through.
- Hot gas or reverse cycle defrosting.
- Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- Certifications: CE for Europe, ETL for North America and Gost Standard for Russia.
- Tested at 89.6°F and 60% R.H.
- Can be connected to all the other products in the SKY line.
- Optionals: scoopwash and castors.
- Available in the following units (14,17"x6,49" / 14,17"x9,84" pans):
 - 39,36" [5+5 / 3+3].
 - 59,05" [8+8 / 5+5].
 - 78,73" [11+11 / 7+7].

- Cuve monobloc en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m³.
- Profils en aluminium teintés argent.
- Thermostat électronique avec affichage de la température.
- Vitres frontales et latérales trempées.
- Vitres frontales rabattables.
- Profil vitré anticondensat avec des protections latérales en Plexiglas pour éviter le passage de l'air.
- Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
- Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à + 43°C de température ambiante.
- Certifiée CE pour l'Europe , ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- Tests à 32°C et à 60% de H.R.
- Canalisable avec tous les autres services de la gamme Sky.
- Optionnel: rince cuillères et roulettes.
- Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165/360x250):
 - 100 [5+5/3+3].
 - 150 [8+8/5+5].
 - 200 [11+11/7+7].



h 1361 mm / 53,58"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	100*	1000	39,36"	1031	40,59"	222	489	192	423
	150*	1500	59,05"	1031	40,59"	290	639	260	573
	200*	2000	78,73"	1031	40,59"	386	851	356	784

Legend Légende Erläuterungen Referencias

[illegible]

h 1361 mm 53,58"



SNACK&FOOD GELATO



SNACK&FOOD GELATO È PROPOSTA CON DUE CONFIGURAZIONI DI VETRI: VETRI ALTI DIRITTI (MODULI DA 100 E 150 CM) E VETRI BASSI DIRITTI (100, 150 E 200 CM). IN ENTRAMBE LE VERSIONI IL VETRO TEMPERATO È APRIBILE CON SISTEMA RIBALTABILE A LATO CLIENTE E LA CHIUSURA POSTERIORE È CON PLEXIGLASS SCORREVOLI. L'ILLUMINAZIONE È PRODOTTA DA DOPPIO TUBO FLUORESCENTE E REATTORE ELETTRONICO CON PLAFONIERA ANTIRIFLESSO ANODIZZATA ALLUMINIO.

NELLA VASCA POSSONO ESSERE INSERITE VASCHETTE DA 360X165 SU FILA SINGOLA CON POSSIBILITÀ DI ALLOGGIARE UNA SECONDA FILA DI RISERVA SOTTO QUELLE ESPOSITIVE (CON VASCHETTE ALTE 120 MM). LA REFRIGERAZIONE È VENTILATA CON SBRINAMENTO AUTOMATICO A GAS CALDO (UN CICLO OGNI OTTO ORE). TESTATA IN CLASSE CLIMATICA 35°C E 60% U.R. SNACK&FOOD GELATO È PERSONALIZZABILE CON VASCHETTE 360X165, ACCESSORI PER MONOPORZIONI, CHE POSSONO CONVIVERE CON LE VASCHETTE O DA SOLI, O VASSOIO PER TORTE GELATO.

Snack&Food gelato display case comes in two, different, glass panel configurations: high straight glass (39,36" and 59,05") and low straight glass (39,36"; 59,05" and 78,73"). In both versions, the tempered glass front can be opened with a tilt out system on the customer's side - rear closure by means of Plexiglas sliding doors. Lighting with double neon tube and electronic ballast with aluminium-anodized, non-reflective, lamp holder.

Snack&Food gelato est proposée en deux configurations de vitres: vitres hautes droites (modules de 100 et 150 cm) et vitres basses droites (100, 150 et 200 cm). Dans les deux versions la vitre trempée s'ouvre avec un système rabattable du côté client et la fermeture arrière avec des panneaux coulissants en Plexiglas. L'éclairage produit par un double néon fluo et réacteur électronique avec plafonnier antireflets en aluminium anodisé.

Snack&Food Gelato ist eine Variante mit zwei Scheibenausführungen: hohe, gerade Scheiben (Module 100 und 150 cm) und niedere, gerade Scheiben (100, 150 und 200 cm). In beiden Ausführungen erfolgt die Öffnung der gehärteten Scheibe mittels Kippsystem auf der Kundenseite und das Schließen mittels Plexiglas-Schiebetüren auf der Rückseite. Die Beleuchtung erfolgt mittels doppelten Leuchtstoffröhren und elektronischem Vorschaltgerät mit entspiegelter Deckenlampe aus eloxiertem Aluminium.

Snack&Food gelato se propone en dos configuraciones de cristales: cristales altos rectos (módulos de 100 y 150 cm) y cristales bajos rectos (100, 150 y 200 cm). En las dos versiones: abertura cristal templado mediante sistema abatible desde el lado cliente y cierre posterior con puertas correderas en plexiglás. Iluminación producida por doble néon fluorescente y reactor electrónico con plafón antirreflejos de aluminio anodizado.

Gelato pans (14,17"x6,49") in a row; it is possible to have another row beneath the first one (only with pans 4,72" deep). Ventilated refrigerating system with automatic hot gas defrosting (every 8 hours). Tested under 95°F climatic class / 60% R.H. Snack&Food gelato version can be customised with 14,17"x6,49" pans, accessories for single portions that can cohabit with the pans or by themselves, or trays for gelato cakes.

La cuve peut loger des bacs de 360x165 sur une rangée simple avec possibilité d'incorporer une deuxième rangée de bacs de réserve au-dessous de ceux d'exposition (avec des bacs de 120 mm de hauteur). Réfrigération à froid ventilé avec dégivrage automatique à gaz chaud (un cycle toutes les huit heures). Testée en classe climatique à 35°C et à 60% de H.R. Snack&Food gelato peut être personnalisée avec des bacs 360x165, des accessoires pour mono-portion, qui peuvent s'assortir aux bacs ou seuls, ou bien aux plateaux pour les gâteaux glacés.

In der Wanne können Gelato-Wannen 360x165 auf einer Reihe mit der Option eine zweite Reservereihe unterhalb der Ausstellungs-Gelatowannen (mit Gelato-Wannen 120 mm) zum Einsatz kommen. Die Kühlung ist ventiliert mit automatischer Abtauung mittels Warmgas (ein Zyklus in Zeitabständen von 8 Stunden). In Klimaklasse +35° C und 60 % rel. Feuchte getestet. Snack&Food Gelato ist kundenspezifisch gestaltbar mit Wannen 360x165, Zubehör für Einzelportionen, das zusammen mit Wannen oder alleine Einsatz finden kann, oder Tortentablets.

La cuba puede contener cubetas de 360x165 en fila única con posibilidad de alojar una doble fila de reserva por debajo de las cubetas de exposición (con cubetas de 120 mm de alto). La refrigeración está ventilada con desescarchado automático por gas caliente (un ciclo cada ocho horas). Testada en clase climática +35°C y 60% H.R. Snack&Food gelato puede ser personalizada con cubetas de 360x165, accesorios para monoporciones, que pueden convivir con las cubetas o solos, o bien con bandejas para tartas de gelato.

SNACK&FOOD GELATO, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- 2 ALTEZZE: 1250 MM (L 1000, 1500, 2000 MM) E 1500 MM (L 1000, 1500 MM).
- VASCA IN LAMIERA PLASTIFICATA E INOX CON POLIURETANO INIETTATO.
- LAMPADE FLUORESCENTI.
- PANNELLO COMANDI ELETTRONICO.
- VETRI APRIBILI VERSO IL BASSO.
- SECONDA FILA DI VASCHETTE ALLOGGIABILE SOTTO QUELLE ESPOSITIVE (CON VASCHETTE PROF. MM 120).
- REFRIGERAZIONE VENTILATA.
- SBRINAMENTO RAPIDO AUTOMATICO CON GAS CALDO.

- TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- TEST A 35°C E 60% U.R.
- OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE E RUOTE DISPONIBILI ACCESSORI PER MONOPORZIONI E VASSOI PORTATORTE.
- DISPONIBILE NELLE VERSIONI (VASCHETTE 360X165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).



- 2 heights: 49,21" (l 39,36"; 59,05"; 78,73") and 59,05" (l 39,36"; 59,05").
- Tub in plasticised sheet steel with injected polyurethane.
- Fluorescent lamps.
- Electronic controls panel.
- Downwards openable glass.
- Second row of pans housed underneath the displaying ones (with 4,72" deep pans).
- Ventilated cooling.
- Automatic rapid defrosting with hot gas.
- Tropicalisation optional: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient.
- Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- Test at 95°F and 60% R.H.
- Optional: scoopwash and castors.
- Accessories available for single portions and cakedish trays.
- Available in versions (14,17"x6,49" pans):
 - 39,36" (5).
 - 59,05" (8).
 - 78,73" (11).

- 2 hauteurs: 1250 mm (l 1000, 1500, 2000 mm) et 1500 mm (l 1000, 1500 mm).
- Cuve en tôle plastifiée et inox avec polyuréthane injecté.
- Lampes fluo.
- Tableau de commande électronique.
- Vitres rabattables.
- Seconde rangée de bacs à loger au-dessous des bacs d'exposition (bacs avec prof. de 120 mm).
- Réfrigération à froid ventilé.
- Dégivrage rapide automatique à gaz chaud.
- Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à + 43°C de température ambiante.
- Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- En option: bac de rinçage pour boules à gelato et roulettes.
- Disponibles accessoires pour mono-portions et plateaux à gâteaux.
- Disponible dans les versions (bacs 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

- 2 Höhen: 1250 mm (l 1000, 1500, 2000 mm) e 1500 mm (l 1000, 1500 mm).
- Wanne aus kunststoffbeschichtetem Blech und Edelstahl mit eingespritztem Polyurethan
- Leuchtstofflampen
- Elektronisches Bedienungstafel
- Öffnung der Scheiben nach unten.
- Zweite Reihe von Gelatowannen unter den Ausstellungsgelatowannen positionierbar (mit Gelatowannen Tiefe 120 mm).
- Ventilierte Kühlung.
- Schnelle automatische Abtauung mittels Warmgas.
- Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur
- CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte
- Als Option: Gelatoportionier-Spülwanne und Räder
- Zubehör für Einzelportion und Tortentablets erhältlich.
- In den Ausführungen erhältlich (Gelatowannen 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

- 2 alturas: 1250 mm (l 1000, 1500, 2000 mm) y 1500 mm (l 1000, 1500 mm).
- Cuba en chapa plastificada e inoxidable con poliuretano inyectado.
- Lámparas fluorescentes.
- Panel de mandos electrónico.
- Cristales abatibles.
- Segunda fila de cubetas posicionada por debajo de aquella de exposición (con cubetas prof. 120 mm).
- Refrigeración ventilada.
- Desescarchado rápido automático por gas caliente.
- Tropicalización opcional: unidad de condensación remota testada a + 43°C ambiente.
- Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- Test a 35°C y 60% H.R.
- Opcional: lavadosifcador y ruedas.
- Disponibles accesorios para monoporciones y bandejas para tartas.
- Disponible en las versiones (cubetas 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).



SNACK&FOOD GELATO, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1250 mm / 49,21" - h 1500 mm / 59,05"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud			Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad			Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC			Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC		
		mm	ft-inch		mm	ft-inch		KG	LB		KG	LB	
	100*	1000	39,36"		732	28,81"		130	287		100	220	
	150*	1500	59,05"		732	28,81"		170	375		140	309	
	200* ⁽¹⁾	2000	78,73"		732	28,81"		210	463		180	397	

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 30 mm

Side panels not included: 1 side panel 1,18" _Mesures sans joues: 1 joue - 30 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 30 mm _Medidas sin lados: 1 lado esp. 30 mm



**** Legenda**
Legend _Légende
Erläuterungen _Referencias

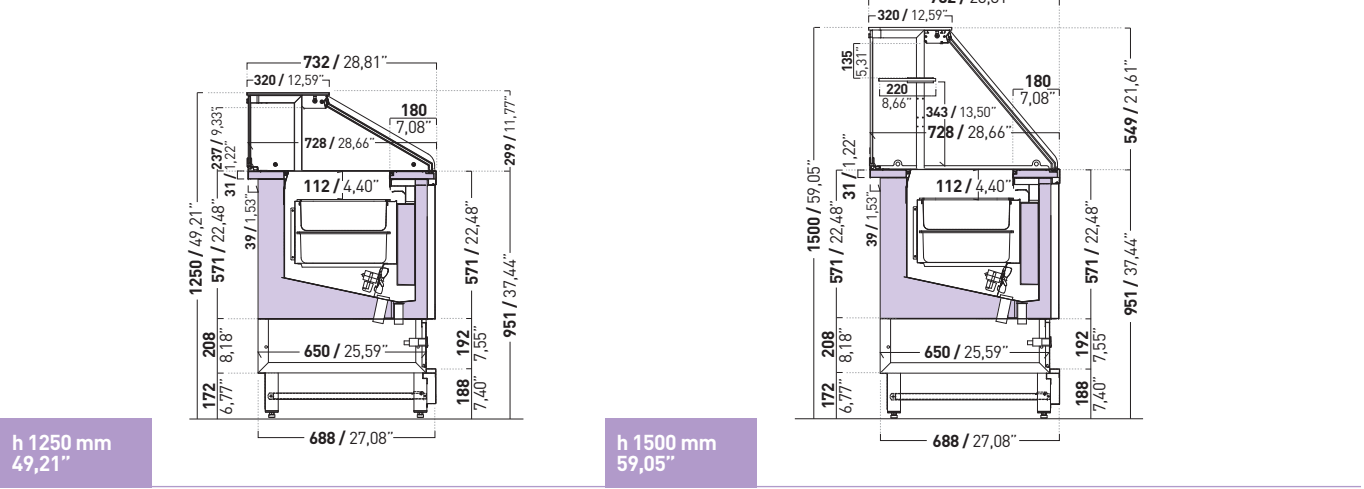
UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit
Avec moteur
Mit Aggregat
Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit
Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit
Sin unidad de condensación

(1) Solo h 1250 mm
Only h 49,21"
Seulement h 1250 mm
Nur h 1250 mm
Solamente h 1250 mm

Sezioni vetrine

Display cases cross sections _Sections vitrines _Querschnitt Vitrinen _Secciones vitrinas



MY GELATO



COMPATTE E VERSATILI, IDEALI PER ESSERE INSERITE IN UN ARREDO, MA UTILIZZABILI ANCHE COME FREE STANDING, LE VETRINE MYGELATO SONO FUNZIONALI E A BASSO CONSUMO DI ENERGIA. LA VASCA È IN LAMIERA PLASTIFICATA E INOX CON POLIURETANO INIETTATO, LA REFRIGERAZIONE VENTILATA CON SBRINAMENTO RAPIDO AUTOMATICO A GAS CALDO (UN CICLO OGNI OTTO ORE). LA VETRINA È DOTATA DI PANNELLO COMANDI ELETTRONICO E UNA FILA SINGOLA DI VASCHETTE, AL DI SOTTO DELLA QUALE, USANDO LE VASCHETTE PROFONDITÀ 120 MM, È POSSIBILE ALLOGGIARNE UNA SECONDA.

MyGelato are versatile and compact. Perfect to be included in a composition they can also be freestanding, and are practical and energy efficient. The tank is made of plastic-coated sheet metal and stainless steel, insulated with injected polyurethane foam; the ventilated refrigeration includes fast, automatic heated gas defrosting (one cycle every eight hours). The case comes with an electronic control panel and a single row of pans, under which a second row can be housed, using the 4,72" deep pans.

Compactes et versatiles, idéales pour s'intégrer dans tout agencement, elles peuvent également être utilisées en tant qu'éléments « free standing », les vitrines MyGelato sont fonctionnelles et à basse consommation d'énergie. La cuve est en tôle plastifiée et en acier inox avec polyuréthane injecté, la réfrigération est à froid ventilé avec dégivrage rapide automatique à gaz chaud (un cycle toutes les huit heures). La vitrine est munie d'un tableau de commande électronique et d'une rangée simple de bacs, au-dessous de laquelle, en utilisant des bacs de 120 mm de profondeur, il est possible de loger une seconde rangée.

Die Vitrinen MYGelato sind kompakt und flexibel, mit einer Einrichtung ideal kombinierbar, sie können aber auch als Free Standing benutzt werden. Sie sind funktionell und energiesparend. Die Wanne ist aus kunststoffbeschichtetem Blech und rostfreiem Edelstahl mit eingespritzter Polyurethandichte, die Kühlung ist ventiliert mit schneller Warmgasabtauung (ein Zyklus erfolgt alle acht Stunden). Die Vitrine besteht aus einer elektronischen Bedienungsfläche und einer einzigen Wannenreihe. Darunter ist es möglich, eine weitere hinzuzufügen, wenn man die Gelatowannen Tiefe 120 mm benutzt.

Compactas y versátiles, ideales para ser aplicadas en una decoración, pero que se pueden utilizar también como free standing (elementos aislados), las vitrinas MyGelato son funcionales y de bajo consumo de energía. La cuba es en chapa plastificada e inoxidable con poliuretano inyectado, la refrigeración ventilada con desescarche rápido automático mediante gas caliente (un ciclo cada ocho horas). La vitrina cuenta con un panel de mandos electrónico y una fila única de cubetas, por debajo de la cual, usando las cubetas profundidad 120 mm, se puede aplicar otra fila.



MY GELATO, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS



- Plastic-coated sheet metal and stainless steel tank insulated with injected polyurethane.
- Double fluorescent light.
- Electronic control panel.
- Curved glass fronts can be opened downwards.
- Second row of pans can be housed beneath the ones displayed (pans depth 4,72").
- Ventilated refrigeration.
- Fast, automatic hot gas defrosting.
- Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- Certifications: CE for Europe, Gost Standard for Russia, ETL for North America.
- Tested at 95°F and 60% R.H.
- Optionals: scoopwash and castors.
- Available in the following versions (14,17"x6,49" pans):
 - 39,36" (5).
 - 59,05" (8).
 - 78,73" (11).

- Cuve en tôle plastifiée et inox avec polyuréthane injecté.
- Lampes fluo.
- Tableau de commande électronique.
- Vitre bombée basculante.
- Seconde rangée de bacs à loger au-dessous des bacs d'exposition (bacs avec prof. de 120 mm).
- Réfrigération à froid ventilé.
- Dégivrage rapide automatique à gaz chaud.
- Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43°C de température ambiante.
- Certifiée CE pour l'Europe, Gost Standard pour la Russie et ETL pour l'Amérique du Nord.
- Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- Disponibile dans les modules (bacs 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

- VASCA IN LAMIERA PLASTIFICATA E INOX CON POLIURETANO INIETTATO.
- LAMPADE FLUORESCENTI.
- PANNELLO COMANDI ELETTRONICO.
- VETRI CURVI APRIBILI VERSO IL BASSO.
- SECONDA FILA DI VASCHETTE ALLOGGIABILE SOTTO QUELLE ESPOSITIVE (CON VASCHETTE PROF. MM 120).
- REFRIGERAZIONE VENTILATA.
- SBRINAMENTO RAPIDO AUTOMATICO CON GAS CALDO.
- TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A + 43°C AMBIENTE.
- CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- TEST A 35°C E 60% U.R.
- OPTIONAL: LAVAPORZIONATORE E RUOTE.
- DISPONIBILE NELLE VERSIONI (VASCHETTE 360X165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

- Wanne aus kunststoffbeschichtetem Blech und Edelstahl mit eingespritztem Polyurethan.
- Leuchtstofflampen.
- Elektronisches Bedienungsstafel.
- Öffnung der gebogenen Glasscheiben nach unten.
- Zweite Reihe von Eiswannen unter den Ausstellungseiswannen positionierbar (mit Eiswannen Tiefe 120 mm).
- Schnelle automatische Abtauung mittels Warmgas.
- Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43°C Raumtemperatur.
- CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Russland und ETL für Nordamerika.
- Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- Als Option: Gelatopotionerspüle und Räder.
- In den Ausführungen erhältlich (Gelatowannen 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

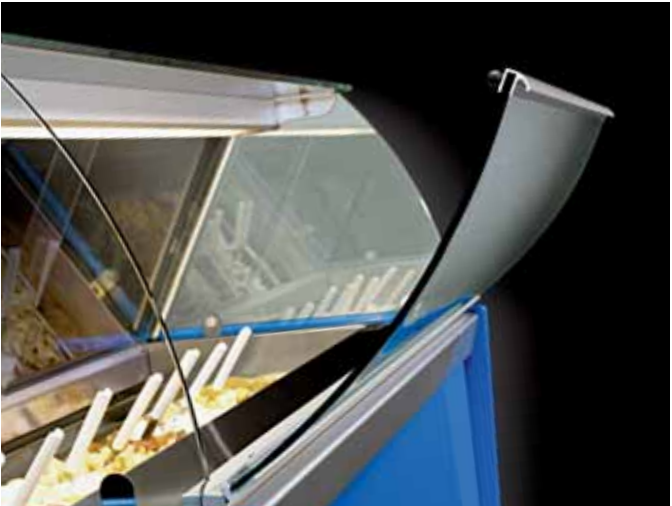
- Cuba en chapa plastificada e inoxidable con poliuretano inyectado.
- Lámparas fluorescentes.
- Panel de mandos electrónico.
- Vidrio curvo abatible.
- Segunda fila de cubetas posicionada por debajo de aquella de exposición (con cubetas prof. 120 mm).
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche rápido automático con gas caliente.
- Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a + 43°C ambiente.
- Certificada CE para Europa, Gost Standard para Rusia y ETL para Norte America.
- Test a 35°C y 60% HR.
- Disponibile en los módulos (cubetas 360x165):
 - 100 (5).
 - 150 (8).
 - 200 (11).

MY GELATO, DATI TECNICI

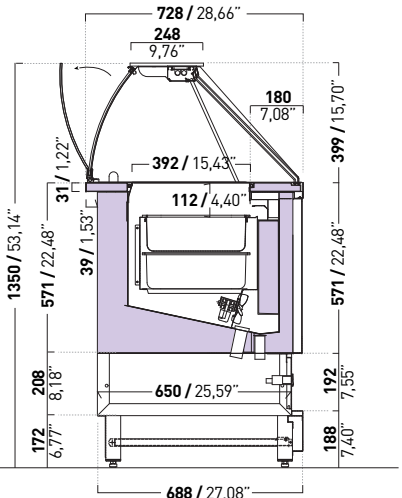
TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1350 mm / 53,14"	Modello Model Modèle Modell Modelo	Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	100*	1000	39,36"	728	28,66"	148	326	118	260
	150*	1500	59,05"	728	28,66"	179	395	149	328
	200*	2000	78,73"	728	28,66"	296	653	266	586

Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 30 mm
Side panels not included: 1 side panel 1,18" _Mesures sans joues: 1 joue - 30 mm d'épaisseur
Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 30 mm _Medidas sin lados: 1 lado esp. 30 mm



Sezioni vetrine
Display cases cross sections _Sections vitrines
Querschnitt Vitrinen _Secciones vitrinas



h 1350 mm
53,14"

** Legenda
Legend _Légende _Erläuterungen _Referencias

UC= Con unità condensatrice
With built-in condenser unit _Avec moteur
Mit Aggregat _Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit _Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit _Sin unidad de condensación



BANCO PIETRA FREDDA

COLD STONE COUNTER
BANC PIERRE FROIDE
THEKE KALTER STEIN
MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA



IL COLD STONE O PIETRA FREDDA È UNA NUOVA TECNOLOGIA CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN CONO O COPPETTA A RICHIESTA MESCOLANDO GELATO E ALTRI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE. IL CLIENTE VEDRÀ IN TEMPO REALE REALIZZARSI QUANTO DA LUI STESSO DESIDERATO: SI PARTE DA UNO O PIÙ GUSTI DI GELATO SCELTI E SI AGGIUNGONO TOPPINGS QUALI NOCCIOLINE, SMARTIES, CIOCCOLATO O CARAMELLO. GRAZIE ALLA PIETRA FREDDA, A DUE SPATOLE E UN PO' DI ESPERIENZA, IL GELATIERE POTRÀ REALIZZARE UN GELATO SU MISURA E CREARE UNO SPETTACOLO DI ABILITÀ TECNICA DI PARTICOLARE ATTRATTIVA.

Cold Stone is a new technology that allows you to make cones or cups, on request, by mixing gelato and other ingredients at hand. The customer can watch you prepare his order in real time: starting with one or more selected types of gelato and then toppings such as nuts, smarties, chocolate or caramel. With Cold Stone, two servers and a little experience, the gelato maker can make a gelato to measure with a pleasing and artful display of technical ability.

Le Cold Stone ou Pierre Froide est une nouvelle technologie qui permet de réaliser un cornet ou une coupe sur demande en mélangeant le gelato et d'autres ingrédients à disposition. Le client verra en temps réel se réaliser ce qu'il a demandé : on part d'un ou plusieurs goûts de gelato choisis et on y ajoute des toppings comme les noisettes, les smarties, du chocolat ou caramel. Grâce à la Pierre Froide, à deux spatules et un peu d'expérience, le Glacier pourra réaliser un gelato sur mesure et créer un spectacle d'habileté technique particulièrement attrayant.

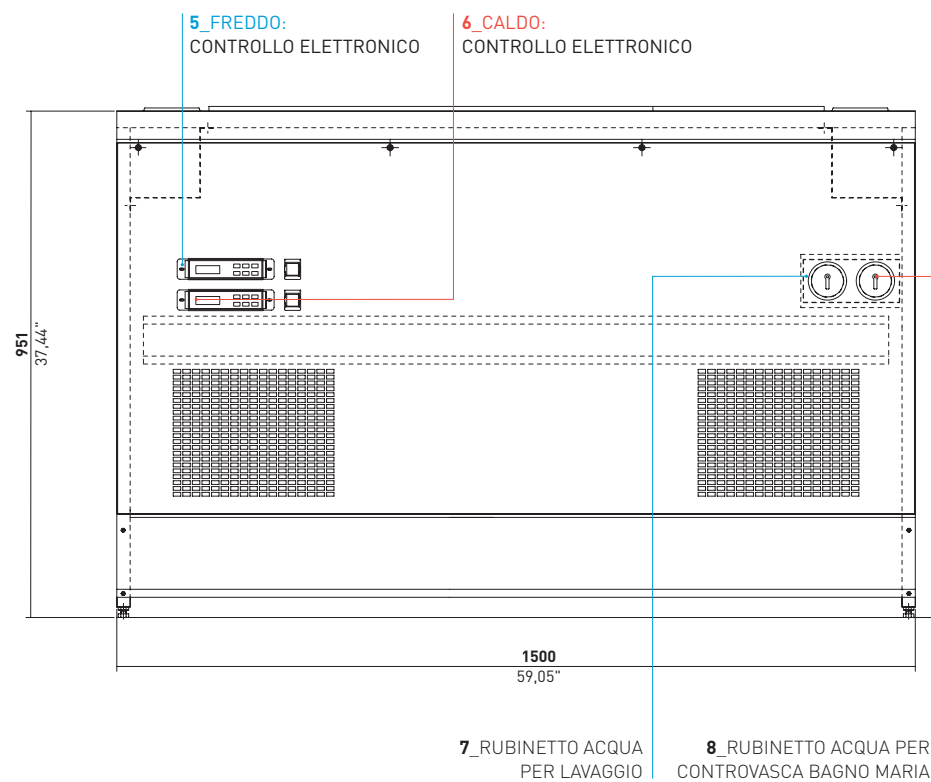
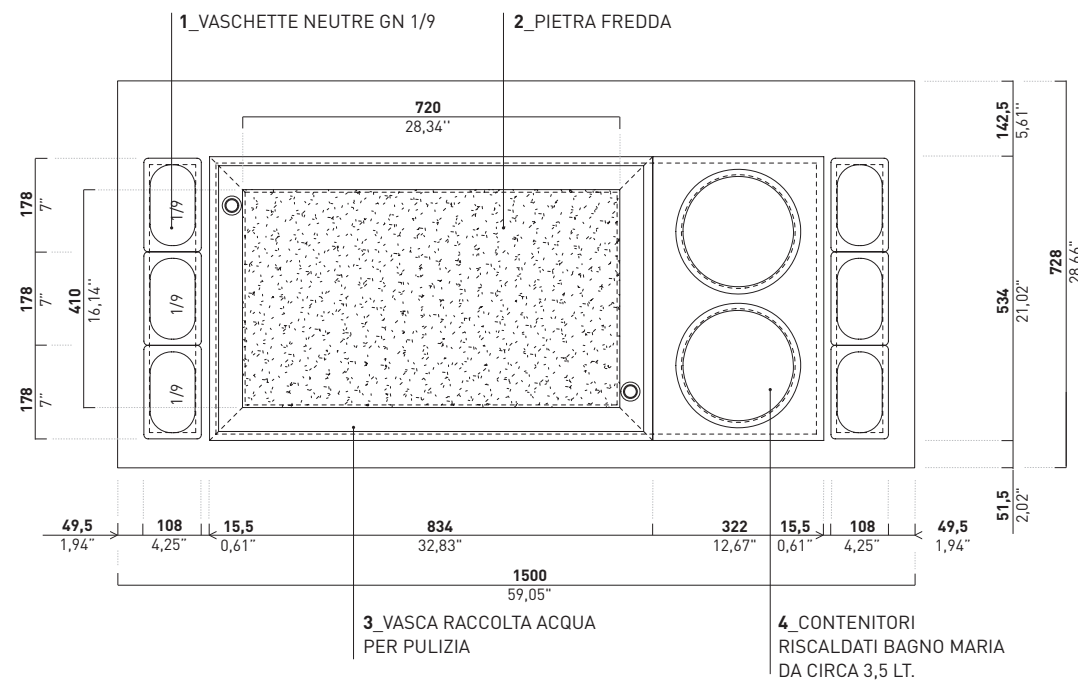
Der Cold Stone oder Kalter Stein ist eine neue Technologie, die es ermöglicht, eine Eistüte oder einen Eisbecher durch Mischen des Gelato und anderer zur Verfügung stehender Zutaten zuzubereiten. Der Kunde kann dabei zusehen, wie das von ihm gewünschte Produkte zubereitet wird: zunächst kommen eine oder mehrere Geschmacksrichtungen Eis und dann werden Garnierungen, wie Nüsse, Smarties, Schokolade oder Karamel hinzugegeben. Dank des Pietra Fredda, zwei Eisspachteln und etwas Erfahrung kann der Speiseeishersteller ein Gelato nach Maß zubereiten und seine technischen Fähigkeiten besonders sehenswert vorführen.

El Cold Stone o Piedra Fría es una nueva tecnología que permite realizar un cono o una copa bajo petición mezclando gelato y otros ingredientes a disposición. El cliente podrá ver en tiempo real la realización de lo que él mismo desea: se empieza por uno o más sabores de gelato seleccionados y se añaden toppings como avellanas, smarties, chocolate o caramelo. Gracias a la Piedra Fría, con dos espátulas y un poco de experiencia, el heladero podrá realizar un gelato a la medida y crear un espectáculo de habilidad técnica particularmente atractivo.

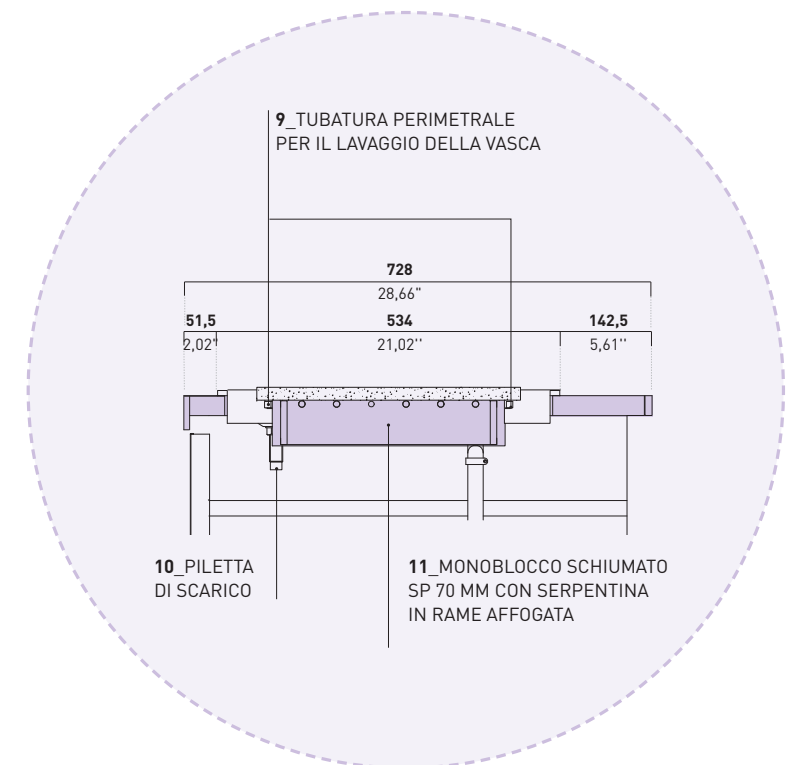
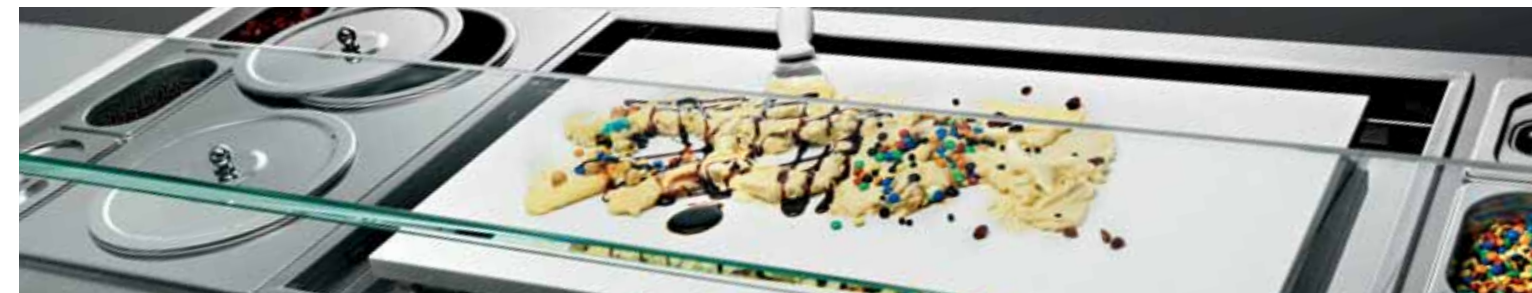


BANCO PIETRA FREDDA, INGOMBRI

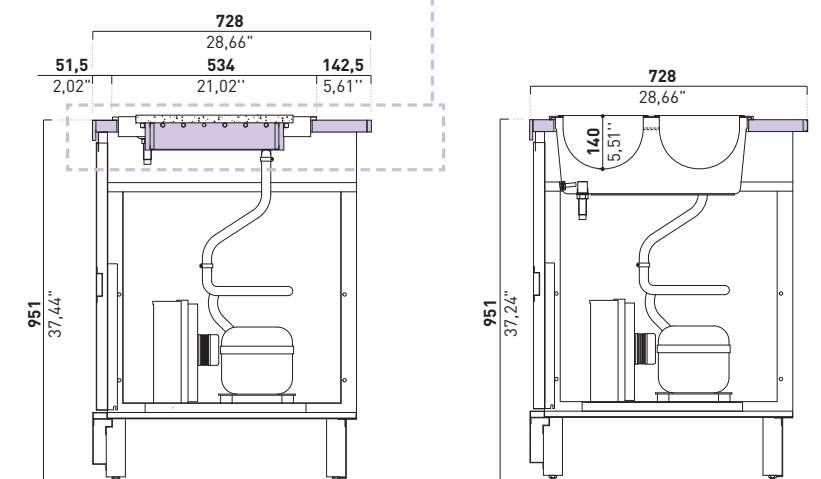
COLD STONE COUNTER, OVERALL DIMENSIONS - BANC PIERRE FROIDE, ENCOMBREMENTS
THEKE KALTER STEIN, ABMESSUNGEN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA, DIMENSIONES



- 1 - Non-refrigerated GN 1/9 pans
- Bacs GN 1/9 Neutres
- Nichtkühl-Wannen GN 1/9
- Cubetas Neutras GN 1/9
- 2 - Cold stone
- Pierre froide
- Kalter Stein
- Piedra fría
- 3 - Water tank for cleaning
- Cuve collectrice d'eau pour lavage
- Wasserauffangwanne für Reinigung
- Cuba recogida agua para limpieza
- 4 - 3.5 litre (approx.) bain-marie heated containers
- Récipients chauffés au bain-marie d'environ 3,5 l
- Erwärmte Behälter für Wasserbad von ca. 3,5 l
- Recipientes calentados baño maría de aproximadamente 3,5 l
- 5 - Cold: Electronic control
- Froid: Contrôle électronique
- Kalt: elektronische Kontrolle
- Frío: Control electrónico
- 6 - Hot: Electronic control
- Chaud: Contrôle électronique
- Warm: elektronische Kontrolle
- Calor: Control electrónico
- 7 - Tap for cleaning water
- Robinet eau de lavage
- Wasserhahn für Reinigung
- Grifo agua para lavado
- 8 - Water tap for bain marie counter-tank
- Robinet eau pour cuve de fond bain-marie
- Wasserhahn für Wasserbad-Doppelwanne
- Grifo agua para contra-cuba baño maría



Sezioni
Cross sections_Sections
Querschnitt_Secciones



- 9 - Side piping for tank cleaning
- Tuyauteries périphériques pour lavage cuve
- Umlaufende Rohrleitung für die Wannenreinigung
- Tubería perimetral para el lavado de la cuba
- 10 - Drain pipe
- Tube d'évacuation
- Abflusauslauf
- Pila de desagüe
- 11 - Foam monobloc structure 2 3/4" in thickness with inner-body/sunk copper coil
- Structure monobloc en mousses de 70 mm d'épaisseur avec serpentín en cuivre encaissé
- Struktur aus geschäumtem Ganzstück Dicke 70 mm mit versinkter Kupferschlange
- Estructura de espuma en un solo bloque de espesor 70 mm con serpentín de cobre ahogado



BANCO PIETRA FREDDA, CARATTERISTICHE TECNICHE

COLD STONE COUNTER, TECHNICAL DATA - BANC PIERRE FROIDE, INFORMATIONS TECHNIQUES
THEKE KALTER STEIN, TECHNISCHE DATEN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA, DATOS TÉCNICOS

IL BANCO PIETRA FREDDA IFI È COSTITUITO DA:

- UNA LASTRA DI AGGLOMERATO BASE QUARZO REFRIGERATO (PROF. CM 41, LUNGHEZZA CM 71 SPESSORE CM 2) A TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18° C PER LA LAVORAZIONE E FARCITURA Istantanea DEL GELATO. L'AGGLOMERATO BASE QUARZO È FACILMENTE LAVABILE.
- 6 VASCHETTE GASTRONORM NEUTRE 1/9 PER CONTENERE I TOPPINGS.
- 2 VASCHE RISCALDATE BAGNO MARIA DA CIRCA 3,5 LT. PER CIOCCOLATO CALDO O SIMILI.
- OPTIONAL: BANCALINA IN VETRO FLOAT TERMOSALDATO.

LA LASTRA DI AGGLOMERATO È COLLEGATA AD UN MONOBLOCCO DI POLIURETANO SCHIUMATO 40KG/M³ CON SERPENTINA AFFOGATA A SUA VOLTA COLLEGATA ALL'UNITÀ CONDENSATRICE. INTORNO ALLA PIETRA FREDDA È STATO CREATO UN PICCOLO CANALE DI SCOLO IN CUI, AZIONANDO IL RUBINETTO, SI FA FLUIRE L'ACQUA PER LA PULIZIA. IL LAVAGGIO AVVIENE ATTRAVERSO UN TUBO PERIMETRALE OPPORTUNAMENTE FORATO IN DIVERSI PUNTI. UN SECONDO RUBINETTO INVECE CONTROLLA L'ACQUA DELLA CONTROVASCA PER IL BAGNO MARIA. IL BANCO PIETRA FREDDA È INOLTRE DOTATO DI DUE PANNELLI COMANDI: UNO PER LA PIETRA FREDDA REFRIGERATA E UNO PER IL RISCALDAMENTO DELL'ACQUA DEL BAGNO MARIA. IL BANCO PIETRA FREDDA È DISPONIBILE IN UN'UNICA LUNGHEZZA: 1500 MM. IL BANCO PIETRA FREDDA È CERTIFICATO CE PER L'EUROPA.



The Cold Stone counter consists of:

- A quartz agglomerate work surface (16,14" in depth, 27,95" in length and 0,78" in width) refrigerated at a negative temperature 10.4°F/0.4°F for immediate handling and filling of gelato. The quartz agglomerate surface is easy to clean.
- 6 x 1/9 neutral gastronorm pans for toppings.
- 2 x heated bain maries of about 3.5 litres for hot chocolate or similar.
- Optional: countertop in heat welded float glass.

The agglomerate surface is connected to a 40kg/m³ polyurethane foam monoblock structure with inner-body coil connected in turn to the condensing unit. Around the cold stone is a small drainage channel through which water flows for cleaning when you turn on the tap. A pipe around the sides has holes in various places for cleaning. A second tap controls the water in the counter-tank for the bain marie. The Cold Stone counter also has two control panels: one for the refrigerated cold stone and one for heating the water in the bain marie. The Cold Stone counter is available in one length only: 59,05". Cold Stone counter is CE certified for Europe.

Le banc Pierre Froide IFI est constitué de:

- Une plaque d'aggloméré base quartz réfrigérée (prof. cm 41, longueur cm 71 épaisseur cm 2) à température -12°/-18° C pour la réalisation et remplissage instantané du gelato. L'aggloméré base quartz peut être facilement lavé.
- 6 bacs à glace gastronorm neutres 1/9 pour contenir les toppings.
- 2 bacs chauffés au bain-marie d'environ 3,5 l pour le chocolat chaud ou similaires.
- En option: tablette en verre float thermosoudé.

La plaque en aggloméré est reliée à un monobloc de polyuréthane moulé 40kg/m³ avec serpentín noyé et relié à l'unité de condensation. Autour de la pierre froide a été créé un petit canal d'écoulement où, en actionnant le robinet, l'eau déflue pour le lavage. Le lavage se fait à travers un tuyau périmétral percé en différents points. Un second robinet contrôle l'eau du contre-bac pour le bain-marie. Le banc Pierre Froide est pourvu de deux panneaux de commande : un pour la pierre froide réfrigérée et un autre pour le chauffage de l'eau du bain-marie. Le banc Pierre Froide est disponible en une seule longueur : 1500 mm. Le banc Pierre Froide est certifié CE pour l'Europe.



Die Theke Pietra Fredda von IFI besteht aus:

- Eine gekühlte Agglomerat-Platte auf Quarzbasis (Tiefe: 41 cm; Länge: 71 cm; Stärke: 2 cm) mit Minustemperaturen -12°/-18° C für die Verarbeitung und sofortiges Anrichten des Gelato. Die Agglomerat-Platte auf Quarzbasis ist abwaschbar.
- 6 neutrale Gastronorm-Wannen 1/9 für die Zutaten der Garnierung.
- 2 beheizte Wannen mit einem Wasserbad von 3,5 l für heiße Schokoladensoße oder Ähnliches.
- Extra: Bartheke ntisch aus wärmeversiegeltem Floatglas.

Die Agglomerat-Platte ist mit einem mit Polyurethan mit einer Dichte von 40kg/m³ geschäumten Monoblock mit integrierter Rohrschlange verbunden, welche wiederum mit der Verflüssigereinheit verbunden ist. Um den kalten Stein herum ist ein kleiner Ablaufkanal vorgesehen, mit dem man durch Aktivierung des Hahns das Wasser der Reinigung abfließen lassen kann. Die Reinigung geschieht mittels einer Außenleitung mit zweckmäßigen Öffnungen an verschiedenen Stellen. Ein zweiter Hahn regelt dagegen das Wasser der Gegenwanne für das Wasserbad. Die Theke Kalter Stein ist außerdem mit zwei Steuertafeln versehen: eine für den gekühlten kalten Stein und eine für das Erwärmen des Wasserbads. Die Theke Pietra Fredda ist in einer einzigen Länge erhältlich: 1500 mm. Die Theke Pietra Fredda ist CE-zertifiziert für Europa.

El mostrador Piedra Fría IFI consta de:

- Una plancha de aglomerado con base de cuarzo refrigerado (prof. 41 cm, largo 71 cm, grosor 2 cm) a temperatura negativa -12°/-18° C para la elaboración y la decoración instantánea del gelato. El aglomerado con base de cuarzo se lava fácilmente.
- 6 cubetas gastronorm neutras 1/9 para contener los toppings.
- 2 cubas calentadas Baño María de unos 3,5 l para chocolate caliente o productos análogos.
- Opcional: encimera de cristal float termosoldado.

La plancha de aglomerado está conectada a un monobloque de espuma de poliuretano 40 kg/m³ con serpentín recubierto a su vez conectado a la unidad condensadora. En torno a la piedra fría se ha creado un pequeño canal de escurrimiento por el que, al accionar el grifo, se hace correr el agua para la limpieza. El lavado se realiza mediante un tubo perimetral debidamente perforado en varios puntos. Un segundo grifo, en cambio, controla el agua del recipiente exterior para el Baño María. El mostrador Piedra Fría cuenta además con dos paneles de mandos: uno para la piedra fría refrigerada y uno para el calentamiento del agua del Baño María. El mostrador Piedra Fría está disponible en una única longitud: 1500 mm El mostrador Piedra Fría cuenta con el certificado CE para Europa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS





TIPOLOGIA VASCETTE / 1

PANS / 1_BACS / 1_GELATOWANNEN/ 1_CUBETAS/ 1

GAMMA VETRINE

DISPLAY CASES RANGE_ GAMME VITRINES
GAMMA VITRINEN_ GAMÀ VITRINAS

Moduli lineari Linear modules Modules linéaires Linearmodulen Módulos lineales		Vaschette Pans Bacs Gelatowannen Cubetas							
		5_10	12	15	8_16	18	11_22	24	36
Tonda	Trapez.		12*	15**		18***			
Screen	360x165		6+6			9+9		12+12	
Lunette	360x165		6+6			9+9		12+12	
Jewel	360x165		6+6			9+9		12+12	
Cubika	360x165		6+6			9+9		12+12	18+18
Aktiva	360x165		6+6			9+9		12+12	18+18
Special	360x165		6+6			9+9		12+12	
Jet	360x165	5+5			8+8		11+11		
Sky	360x165	5+5			8+8		11+11		
Snack&Food	360x165	5			8		11		
My Gelato	360x165	5			8		11		

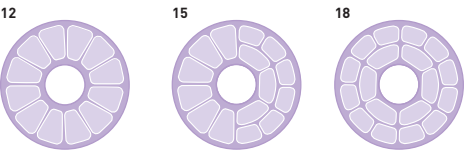
Vaschette: * da 5/7 lt.; ** 6 da 5/7 lt + 6 da 4 lt + 3 da 5 lt; ***12 da 4 lt+ 6 da 5 lt.
Pans * 5/7 lt.; ** 6 of 5/7 lt + 6 of 4 lt + 3 of 5 lt; ***12 of 4 lt+ 6 of 5 lt._Bacs: * 5/7 lt.; ** 6 de 5/7 lt. + 6 de 4 lt. + 3 de 5 lt.; ***12 de 4 lt. + 6 de 5 lt.
Gelatowannen: * 5/7 lt.; ** 6 von 5/7 lt. + 6 von 4 lt. + 3 von 5 lt.; ***12 von 4 lt. + 6 von 5 lt._Cubetas: * 5/7 lt.; ** 6 de 5/7 lt. + 6 de 4 lt. + 3 de 5 lt.; ***12 de 4 lt. + 6 de 5 lt.

Moduli curvi Curved modules Modules d'angle Gebogene Module Módulos Curvos		Angoli chiusi _Closed angles_ Angles fermés _Geschlossene Eckelemente_ Ángulos cerrados		
		30°	45°	90°
Jewel 1/45°	Trapez.		8+7	
Cubika-Aktiva 1/30°	Trapez.	7+6		

Moduli curvi Curved modules Modules d'angle Gebogene Module Módulos Curvos		Angoli chiusi _Closed angles_ Angles fermés _Geschlossene Eckelemente_ Ángulos cerrados		
		30°	45°	90°
Jewel 2/90°	Trapez.			6+10
Cubika-Aktiva 2/30°	Trapez.	6+7		
Cubika-Aktiva 2/30°	Trapez.		5+7	

NB: Trapez.= Trapezoidali
Trapezoidal_Trapèzoidals_Trapezoidal_Trapezoidales

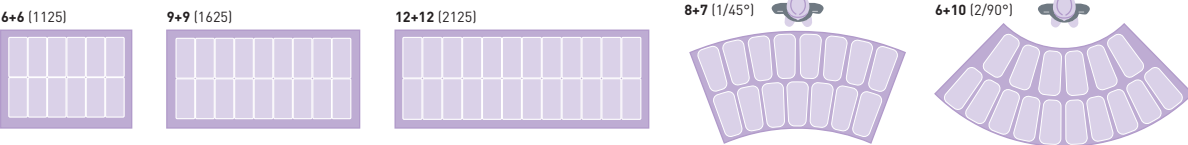
Tonda



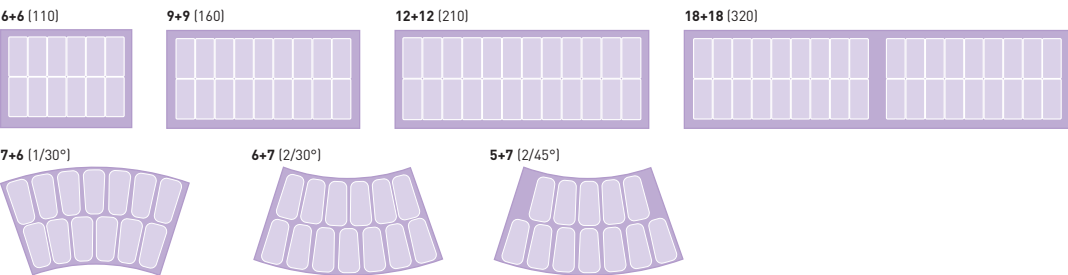
Screen/Lunette



Jewel



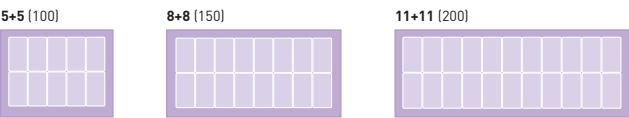
Cubika/Akiva



Special



Sky/Jet



Snack&Food/My Gelato





TIPOLOGIA VASCHETTE / 2

PANS / 2_BACS / 2_GELATOWANNEN/ 2_CUBETAS/ 2

GAMMA VETRINE
DISPLAY CASES RANGE_GAMME VITRINES
GAMMA VITRINEN_GAMÄ VITRINAS

Moduli lineari Linear modules Modules linéaires Linearmodulen Módulos lineales		Vaschette Pans Bacs Gelatowannen Cubetas							
		6	8	10	12	14	16	22	24
Screen	360x250		4+4		6+6		8+8		
Lunette	360x250		4+4		6+6		8+8		
Jewel	360x250		4+4		6+6		8+8		
Cubika	360x250		4+4		6+6		8+8		12+12
Aktiva	360x250		4+4		6+6		8+8		12+12
Special	360x250		4+4		6+6		8+8		
Sky/Jet	360x250	3+3		5+5		7+7			

Moduli curvi Curved modules Modules d'angle Gebogene Module Módulos Curvos		Angoli chiusi _Closed angles_Angles fermés _Geschlossene ECKelemente_Angulos cerrados		
		30°	45°	90°
Jewel 1/45°	360x165 360x250		8+6 5+4	
Cubika-Aktiva 1/30°	360x165 360x250	6+5 4+3		

		Angoli chiusi _Closed angles_Angles fermés _Geschlossene ECKelemente_Angulos cerrados		
		30°	45°	90°
Jewel 2/90°	360x165 360x250			5+9 3+6
Cubika-Aktiva 2/30°	360x165 360x250	5+6 3+4		
Cubika-Aktiva 2/45°	360x165 360x250		4+6 3+4	

Screen/Lunette

4+4 (1125)

6+6 (1625)

8+8 (2125)

Jewel

4+4 (1125)

6+6 (1625)

8+8 (2125)

8+6 (1/45°)

5+4 (1/45°)

5+9 (2/90°)

3+6 (2/90°)

Cubika/Aktiva

4+4 (110)

6+6 (160)

8+8 (210)

12+12 (320)

6+5 (1/30°)

5+6 (2/30°)

4+6 (2/45°)

4+3 (1/30°)

3+4 (2/30°)

3+4 (2/45°)

Special

4+4 (110)

6+6 (160)

8+8 (210)

Sky/Jet

3+3 (100)

5+5 (150)

7+7 (200)



SPECIFICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS_CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE ANGABEN_ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modello Model Modèle Modell Modelo	Refrigerazione Refrigeration Réfrigération Kühlung Refrigeración	Mandata d'aria Air ventilation Arrivé d'air Luftzufuhr Entrega de aire	Sbrinamento Defrosting Dégivrage Abtauung Desescarche	Piano espositivo Display surface Plan d'exposition Ausstellfläche Plano de exposición	Fianchi estetici Aesthetic side panels Joues esthétiques Ästhetische seitenteile Lados decorativos	Vetro frontale Glass fronts Vitres frontales Frontscheiben Cristales frontales	Apertura vetri Glass opening Ouverture vitres Scheibenöffnung Apertura cristales	Castello vetri Glass frame Dôme vitré Glasglocke Campana de cristales	Componibilità Modularity Composition Kombinierbarkeit Componibilidad
Tonda	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba		Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Verso l'alto Lift-up Relevable Von unten nach oben Elevables		Free standing Free standing Free standing Free standing Free standing
Screen	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Riscaldato, temperato pirolitico Heated, tempered, pyrolytic Trempe, réchauffé et pyrolytique Erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Templado, calentado y pirolítico	Verso l'alto Lift-up Relevable Von unten nach oben Elevables	Alluminio anodizzato brillantato Polished anodised aluminum Aluminium glanzeloxiert Aluminium anodisé brillant Aluminio anodizado lucido	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Lunette	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba		Riscaldato, temperato pirolitico Heated, tempered, pyrolytic Trempe, réchauffé et pyrolytique Erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Templado, calentado y pirolítico	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Autoportante Self/bearing Autoportant Selbsttragend Autoportante	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Jewel	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Inv. ciclo Reverse cycle Cycle inversé Zyklusinversion Inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba		Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Verso l'alto Lift-up Relevable Von unten nach oben Elevables	Alluminio anodizzato brillantato Polished anodised aluminum Aluminium glanzeloxiert Aluminium anodisé brillant Aluminio anodizado lucido	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Cubika h 1151	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Con sistema roto-traslativo With a translatory movement system Avec système de mouvement par translation Mittels einem Dreh-Schiebesystem Con sistema roto-traslativo	Alluminio anodizzato brillantato Polished anodised aluminum Aluminium glanzeloxiert Aluminium anodisé brillant Aluminio anodizado lucido	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Cubika h 1351/1450	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Verso l'alto Lift-up Relevable Von unten nach oben Elevables	Alluminio anodizzato brillantato Polished anodised aluminum Aluminium glanzeloxiert Aluminium anodisé brillant Aluminio anodizado lucido	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Aktiva	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Verso l'alto Lift-up Relevable Von unten nach oben Elevables	Alluminio anodizzato Anodised aluminum Aluminium eloxiert Aluminium anodisé Aluminio anodizado	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Special	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Camera, riscaldato, temperato pirolitico Double glazed, heated, tempered, pyrolytic Double vitrage trempé, réchauffé et pyrolytique Wärmeschutzglas, erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Doble, templado, calentado y pirolítico	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Autoportante Self/bearing Autoportant Selbsttragend Autoportante	Free standing Free standing Free standing Free standing Free standing
Jet	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba		Riscaldato, temperato pirolitico Heated, tempered, pyrolytic Trempe, réchauffé et pyrolytique Erwärmt, gehärtet und pyrolytisch Templado, calentado y pirolítico	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Autoportante Self/bearing Autoportant Selbsttragend Autoportante	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Sky	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Altezza vasca Tank height Hauteur bac Wannenhöhe Altura cuba	Strutturali Structural Structurelles Strukturell Estructurales	Singolo temperato Tempered Verre trempé Gehärtet Templado	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Alluminio anodizzato Anodised aluminum Aluminium eloxiert Aluminium anodisé Aluminio anodizado	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
Snack&Food	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo/inv. ciclo Hot gas/reverse cycle Gaz chaud/cycle inversé Warmgas/Zyklusinversion Gas caliente/inversión de ciclo	Incassato Built-in Encastré Einbau Empotrado		Singolo temperato Tempered Verre trempé Gehärtet Templado	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Autoportante Self/bearing Autoportant Selbsttragend Autoportante	Canalizzabile Ductable Canalisable Kombinierbar Canalizable
My Gelato	Ventilata Ventilated Froid ventilé Ventiliert Ventilada	Singola Single Simple Unique Einzel Única	Gas caldo Hot gas Gaz chaud Warmgas Gas caliente	Incassato Built-in Encastré Einbau Empotrado		Singolo temperato Tempered Verre trempé Gehärtet Templado	Verso il basso Top-down Rabattable Von oben nach unten Abatibles	Autoportante Self/bearing Autoportant Selbsttragend Autoportante	Affiancabile Side by side Jumelable Auf der Seite angebracht Adosable



POTENZA ASSORBITA

POWER INPUT_PUISSANCE ABSORBÉE_LEISTUNGSAUFNAHME_POTENCIA ABSORBIDA

CE
CON UNITÀ CONDENSATRICE
WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT_UNITÉ DE CONDENSATION INCORPORÉE
MIT EINGEBAUTER KONDENSATOREINHEIT_CON UNIDAD CONDENSADORA INCORPORADA

Tensione
Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:
230/1/50
400/3+N/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	CUBIKA								AKTIVA							
	230/1/50				400/3+N/50				230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD		N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A
110	1790	8,6	-	-	1583	4,9	-	-	1799	9,0	-	-	1592	5,3	-	-
160	2046	10,8	2448	12,7	2126	7,1	2241	9,0	20,61	11,4	2463	12,8	2141	7,7	2256	9,1
210	2139	11,1	2704	15,0	2589	9,0	2784	11,3	2240	12,5	2725	15,3	2690	10,4	2805	11,6
320	-	-	3782	22,5	2942	10,9	3942	15,1	-	-	3812	21,5	3292	14,3	3972	14,1
2/30°	1850	8,8	-	-	1643	5,1	-	-	1859	9,4	-	-	1652	5,7	-	-
1/30°	1792	8,6	-	-	1585	4,9	-	-	1811	9,1	-	-	1604	5,4	-	-
2/45°	1720	7,9	-	-	1513	4,2	-	-	1729	8,4	-	-	1522	4,7	-	-

Modello Model Modèle Modell Modelo	SPECIAL							
	230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A
110	2089	10,1	-	-	1882	6,4	-	-
160	2331	12,3	2733	13,6	2411	8,6	2526	9,9
210	2480	13,1	2965	15,9	2930	11,0	3045	12,2

Legenda
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

N= Normale
Normal_Normal_Normal_Normal

TD= Temperatura differenziata
Dual Temperature_Température différenciée
Unterschiedlicher Temperatur_Temperatura diferenciada

Modello Model Modèle Modell Modelo	TONDA			
	230/1/50		400/3+N/50	
	W	A	W	A
Tonda	1910	10,03	1625	4,48

NOTA: i valori si intendono comprensivi degli assorbimenti della vaschetta evaporacondensa
N.B.: values are intended inclusive of condensate evaporation tray absorption
Remarque: les valeurs comprennent les absorptions du bac d'évaporation de la condensation
Hinweis: Die Wertangaben beinhaltet die Absorption der Kondenswasser-Verdampfwanne.
Nota: los valores incluyen las absorciones de la cubeta evapora condensación.

Tensione
Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:
230/1/50
400/3+N/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	SCREEN								LUNETTE							
	230/1/50				400/3+N/50				230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD		N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A
1125	1915	9,40	-	-	2158	7,50	-	-	2145	10,40	-	-	2388	8,50	-	-
1625	2476	12,81	2527	12,78	2260	8,01	2320	9,08	2420	10,01	2797	15,13	2490	9,01	2590	11,43
2125	3269	15,65	2771	15,14	2721	10,01	2851	11,44	3435	16,61	3041	17,49	2951	11,01	3121	13,79

Tensione
Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:
230/1/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	JET		SKY		SNACK&FOOD		MY	
	W	A	W	A	W	A	W	A
100	961	4,75	885	4,42	556	3,62	556	3,62
150	1483	7,07	1408	6,74	730	3,98	730	3,98
200	1552	7,41	1493	7,18	924	4,63	924	4,63

Modello Model Modèle Modell Modelo	POZZETTI			
	V		G	
	W	A	W	A
2	381	2,28	-	-
4	381	2,28	380	2,28
6	432	2,93	430	2,92
8	584	3,23	581	3,22
10	594	3,28	590	3,26
12	745	3,43	740	3,41
14	752	3,46	747	2,69
16	1028	4,77	1022	4,74
18	1038	4,81	1031	4,78
20	1039	4,81	1031	4,78
12+12	1400	7,71	1390	7,67

Modello Model Modèle Modell Modelo	BANCO PIETRA FREDDA			
	COLD STONE COUNTER - BANC PIERRE FROIDE THEKE KALTER STEIN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA			
	W		A	
150	724		3,77	

Legenda
Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

V = Ventilato
Ventilated_Ventile_Ventilierte_Ventilado
G = Glicole
Glycol_Glycol_Glykol_Glicol



POTENZA ASSORBITA

POWER INPUT_PUISSANCE ABSORBÉE_LEISTUNGSAUFNAHME_POTENCIA ABSORBIDA

CE SENZA UNITÀ CONDENSATRICE

WITHOUT CONDENSER UNIT _SANS MOTEUR
OHNE KONDENSATOREINHEIT _SIN UNIDAD DE CONDENSACIÓN

Tensione

Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:

230/1/50

400/3+N/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	CUBIKA								AKTIVA							
	230/1/50				400/3+N/50				230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD		N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A
110	533	2,2	533	2,6	533	2,2	533	2,6	542	2,6	542	2,6	542	2,6	542	2,6
160	626	2,6	626	3,1	626	2,6	626	3,1	641	3,2	641	3,2	641	3,2	641	3,2
210	719	2,9	719	3,7	719	2,9	719	3,7	740	3,8	740	3,8	740	3,8	740	3,8
320	942	3,8	942	4,9	942	3,8	942	4,9	972	5,0	972	5,0	972	5,0	972	5,0
2/30°	593	2,4	-	-	593	2,4	-	-	602	3,0	-	-	602	3,0	-	-
1/30°	535	2,2	-	-	535	2,2	-	-	554	2,7	-	-	554	2,7	-	-
2/45°	543	2,2	-	-	543	2,2	-	-	552	2,8	-	-	552	2,8	-	-

Modello Model Modèle Modell Modelo	SPECIAL							
	230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A
110	562	2,5	542	2,4	562	2,5	542	2,4
160	641	2,9	621	2,8	641	2,9	621	2,8
210	710	3,2	690	3,1	710	3,2	690	3,1

Modello Model Modèle Modell Modelo	JEWEL							
	230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A
1125	593	2,67	578	2,36	593	2,67	578	2,36
1625	712	3,22	712	2,90	712	3,22	712	2,90
2125	831	3,77	831	3,33	831	3,77	831	3,33
2/90°	801	3,54	-	-	801	3,54	-	-
1/45°	680	3,01	-	-	680	3,01	-	-

Modello Model Modèle Modell Modelo	TONDA			
	230/1/50		400/3+N/50	
	W	A	W	A
Tonda	-	-	570	2,58

NOTA: i valori si intendono comprensivi degli assorbimenti della vaschetta evaporacondensa
N.B.: values are intended inclusive of condensate evaporation tray absorption
Remarque: les valeurs comprennent les absorptions du bac d'évaporation de la condensation
Hinweis: Die Wertangaben beinhaltet die Absorption der Kondenswasser-Verdampfwanne.
Nota: los valores incluyen las absorciones de la cubeta evapora condensación.

Tensione

Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:

230/1/50

400/3+N/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	SCREEN								LUNETTE							
	230/1/50				400/3+N/50				230/1/50				400/3+N/50			
	N		TD		N		TD		N		TD		N		TD	
	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A	W	A
1125	348	1,86	-	-	348	1,86	-	-	618	3,03	-	-	618	3,03	-	-
1625	450	2,16	435	2,06	450	2,16	435	2,06	720	3,33	975	4,40	720	3,33	975	4,40
2125	541	2,56	516	2,42	541	2,56	516	2,42	811	3,74	1056	4,76	811	3,74	1056	4,76

Tensione

Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:

230/1/50

Modello Model Modèle Modell Modelo	JET		SKY		SNACK&FOOD		MY	
	W	A	W	A	W	A	W	A
100	291	1,34	215	1,01	316	1,44	386	1,74
150	361	1,67	286	1,33	365	1,7	435	2,00
200	430	2,01	371	1,77	399	1,85	469	2,15

Modello Model Modèle Modell Modelo	BANCO PIETRA FREDDA	
	COLD STONE COUNTER - BANC PIERRE FROIDE THEKE KALTER STEIN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA	
	W	A
150	350	1,52

Modello Model Modèle Modell Modelo	POZZETTI			
	V		G	
	W	A	W	A
2	6	0,03	-	-
4	7	0,03	6	0,03
6	18	0,08	16	0,07
8	19	0,09	16	0,07
10	29	0,13	25	0,11
12	30	0,14	25	0,11
14	37	0,17	32	0,15
16	38	0,17	32	0,15
18	48	0,22	41	0,19
20	58	0,26	50	0,23
12+12	60	0,27	50	0,23



POTENZA ASSORBITA

POWER INPUT_PUISSANCE ABSORBÉE_LEISTUNGSAufnahme_POTENCIA ABSORBIDA

ETL CON UNITÀ CONDENSATRICE

WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT_UNITÉ DE CONDENSATION INCORPORÉE
MIT EINGEBAUTER KONDENSATOREINHEIT_CON UNIDAD CONDENSADORA INCORPORADA

Tensione

Voltage_Voltage_Spannung_Tensión:

220/1/60

Modello Model Modèle Modell Modelo	CUBIKA				AKTIVA				SPECIAL			
	N		TD		N		TD		N		TD	
	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h
110	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-
160	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-
210	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-
2/30°	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	-	-	-	-
1/30°	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	-	-	-	-
2/45°	1500	5115	-	-	1500	5115	-	-	-	-	-	-

Modello Model Modèle Modell Modelo	TONDA	
	W	BTU/h
Tonda	1500	5115

Modello Model Modèle Modell Modelo	POZZETTI	
	V	
	W	BTU/h
2	425	1449
4	425	1449
6	550	1876

Modello Model Modèle Modell Modelo	JET		SKY		SNACK&FOOD		MY	
	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h	W	BTU/h
100	925	3154	925	3154	460	1569	460	1569
150	1500	5115	1500	5115	615	2097	615	2097
200	1500	5115	1500	5115	925	3154	925	3154

Legenda

Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

V= Ventilato

Ventilated_Ventile_Ventilierte_Ventilado

N= Normale

Normal_Normal_Normal_Normal

TD= Temperatura differenziata

Dual Temperature_Température différenciée

Unterschiedlicher Temperatur_Temperatura diferenciada

NOTA: i valori si intendono comprensivi degli assorbimenti della vaschetta evaporacondensa

N.B.: values are intended inclusive of condensate evaporation tray absorption

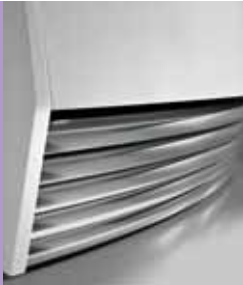
Remarque: les valeurs comprennent les absorptions

du bac d'évaporation de la condensation

Hinweis: Die Wertangaben beinhaltet die Absorption

der Kondenswasser-Verdampfwanne.

Nota: los valores incluyen las absorciones de la cubeta evapora condensación.



ACCESSORI/OPTIONAL

ACCESSORIES/OPTIONALS_ACCESSOIRES/OPTIONS

ZUBEHÖR/OPTIONALS_ACCESORIOS/OPCIONALES



Vasca porta torte

Container for cakes_Cuve porte-gâteaux
Wanne für torten_Cuba porta tartas



Porta gelato su stecco

Gelato on a stick tray_Support pour gelato sur bâton
Gelato-Ständer_Porta-gelato de palito



Tendina

Roller blind_Rideaux
Vorhängen_Cortinas



Tubo corrimano per Tonda

Handle for Tonda_Tube main courante Tonda
Handgriff Tonda_Tubo pasamano Tonda



Monoporzioni

Single portions_Monoportionen
Einzelportionen_Monoporciones



Lavaporzionatore

Scoopwash_Bac de rinçage
pour boule à glaces
Gelatoportionierspüle_Lavaporcionador



Accessorio vasca portatorte

Cake pan accessory_Accessoire bac
d'exposition gâteaux
Tortenausstellungsfläche_Sobre para tartas



Vaschette 360x250

14,17"x9,84" pans_bacs de 360x250
Gelatowannen 360x250_cubetas de 360x250



4 Stagioni

4 seasons_4 saisons
4 Jahreszeiten_4 estaciones



Stecchi e monoporzioni

Sticks and single portions_Bâtons
et monoportionen_Einzelportion und
Gelatoستiele_Polos y monoporciones



Carapine antirotazione

Anti-rotation tubs_Bacs encastrables
anti-rotation_Drehgeschützbehälter
Cubetas anti-rotación



IMBALLI, QUANTITÀ DI CARICO

PACKAGING, LOAD QUANTITY_EMBALLAGES, QUANTITÉ DE CHARGEMENT
VERPACKUNGEN, LADEMENGE_EMBALAJES, CANTIDAD DE CARGA

Modello Model Modèle Modell Modelo	Modulo Module Module Modul Módulos	Imballo Packaging Imballage Verpackung Embalaje	Peso Weight Poids Gewicht Peso		Container			Camion Trailer	
			KG	LB	20"	40"	40" High Cube	7,2 m	13,6 m
		(mm) L x P x H (inches) L x D x H			L 2280 x P 5860 x H 2270	L 2280 x P 12010 x H 2270	L 2280 x P 12010 x H 2570	L 2450 x P 7200 x H 2451	L 2450 x P 13600 x H 2450
Tonda	Tonda NUC	1664x1664 h 1309 65,5"x65,5" h 51,5"	355	783	3	7	7	4	8
	Tonda UC		395	871					
Fast	4/6 carapine	1244x914 h 1559 49"x36" h 61,4"	111	145	8	18	18	10	20
	8 carapine	1744x914 h 1559 68,7"x36" h 61,4"	165	364	6	12	12	8	14
	10 carapine	1744x914 h 1559 68,7"x36" h 61,4"	195	430	6	12	12	8	14
Screen	1125	1454x1364 h 1484 57,2"x53,7" h 58,4"	310	683	4	9	9	5	10
	1625	1954x1364 h 1484 76,9"x53,7" h 58,4"	416	917	4	9	9	5	10
	2125	2454x1364 h 1484 96,6"x53,7" h 58,4"	532	1173	2	5	5	3	5
Lunette	1125	1294x1311x1559 50,9"x51,6" h 61,4"	299	659	4	9	9	5	10
	1625	1794x1311 h 1559 70,6"x51,6" h 61,4"	414	913	4	9	9	5	10
	2125	2270x1311 h 1559 89,4"x51,6" h 61,4"	529	1166	4	9	9	5	10
Jewel	1125	1294x1311x1550 50,9"x51,6" h 61,4"	262	578	4	9	9	5	10
	1625	1794x1311x1550 70,6"x51,6" h 61,4"	353	778	4	9	9	5	10
	2125	2270x1311x1550 89,4"x51,6" h 61,4"	456	1005	4	9	9	5	10
	2/90°	2479x1554x1550 97,6"x61,2" h 61,4"	382	842	2	4	4	2	5
	1/45°	2479x1554x1550 97,6"x61,2" h 61,4"	382	842	2	4	4	2	5
Cubika h 1450mm	110	1294x1311x h 1659 50,9"x51,6" h 65,3"	302	666	4	9	9	5	10
	160	1794x1311x h 1659 70,6"x51,6" h 65,3"	418	922	4	9	9	5	10
	210	2270x1311x h 1659 89,4"x51,6" h 65,3"	531	1171	4	9	9	5	10
	320	3394x1311x h 1659 133,6"x51,6" h 65,3"	700	1543	1	3	3	2	4
Cubika/Aktiva h 1351mm	110	1294x1311x1550 50,9"x51,6" h 61,4"	299	659	4	9	9	5	10
	160	1794x1311x1550 70,6"x51,6" h 61,4"	414	913	4	9	9	5	10
	210	2270x1311x1550 89,4"x51,6" h 61,4"	529	1166	4	9	9	5	10
	320	3394x1311x1550 133,6"x51,6" h 61,4"	697	1537	1	3	3	2	4



Modello Model Modèle Modell Modelo	Modulo Module Module Modul Módulos	Imballo Packaging Imballage Verpackung Embalaje	Peso Weight Poids Gewicht Peso		Container			Camion Trailer	
			KG	LB	20"	40"	40" High Cube	7,2 m	13,6 m
		(mm) L x P x H (inches) L x D x H			L 2280 x P 5860 x H 2270	L 2280 x P 12010 x H 2270	L 2280 x P 12010 x H 2570	L 2450 x P 7200 x H 2451	L 2450 x P 13600 x H 2450
Cubika/Aktiva h 1351mm	1/30° - 2/30° - 2/45°	1749x1363x1550 68,9"x53,7" h 61,4"	402	886	4	8	8	5	9
Cubika h 1151mm	110	1294x1311x1350 50,9"x51,6" h 53,5"	299	659	4	9	9	5	10
	160	1794x1311x1350 70,6"x51,6" h 53,5"	414	913	4	9	9	5	10
	210	2270x1311x1350 89,4"x51,6" h 53,5"	529	1166	4	9	9	5	10
	320	3394x1311x1350 133,6"x51,6" h 53,5"	697	1537	1	3	3	2	4
	1/30° - 2/30° - 2/45°	1794x1363x1350 68,9"x53,7" h 53,5"	402	886	4	8	8	5	9
Special	110	1294x1311x1190 50,9"x51,6" h 47,2"	299	659	4	9	18	10	20
	160	1794x1311x1190 70,6"x51,6" h 47,2"	414	913	4	9	18	10	20
	210	2270x1311x1190 89,4"x51,6" h 47,2"	529	1166	4	9	18	10	20
Sky	100	1154x1099 h 1584 45,4"x43,3" h 62,4"	273	602	5	10	10	10	22
	150	1654x1099 h 1584 65,1"x43,3" h 62,4"	349	769	4	9	9	5	11
	200	2154x1099 h 1584 84,8"x43,3" h 62,4"	465	1025	4	9	9	5	11
Jet	100	1154x1099 h 1202 45,4"x43,3" h 47,3"	263	580	10	20	40	24	44
	150	1654x1099 h 1202 65,1"x43,3" h 47,3"	339	747	6	14	28	16	32
	200	2154x1099 h 1202 84,8"x43,3" h 47,3"	455	1003	4	10	20	12	24
Snack&Food My Gelato	100	1124x911 h 1367 44,3"x35,9" h 53,8"	178	392	12	26	26	14	28
	150	1624x911 h 1367 63,9"x35,9" h 53,8"	217	478	6	13	13	7	14
	200	2124x911 h 1367 83,6"x35,9" h 53,8"	265	584	6	13	13	7	14

Legenda
Legend_Légende
Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice a bordo
With condenser unit mounted on the item_Avec unité de condensation à bord
Mit interner Kondensatoreinheit_Con unidad de condensación incorporada

NUC= Senza unità condensatrice
Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

Peso= Vetrina+Imballo
Weight= Display case+Packaging
Poids= Vitrine+Emballage
Gewicht= Vitrine+Verpackung
Peso= Vitrina+Embalaje

IL CATALOGO È STATO REALIZZATO
CON LA COLLABORAZIONE DI:

The catalogue has been produced
through the collaboration of:

- Art Direction
STUDIO STEFANO PIERI GRAPHIC DESIGN
- **IFI MARKETING DEPARTMENT**

© COPYRIGHT IFI s.p.a., TAVULLIA (PU) ITALIA,
2010, 2011, 2013

- **TUTTI I DIRITTI RISERVATI**

- All rights reserved

06/2013

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

IFI reserves the right to make modifications
to the products shown in this catalogue at any
time without prior notice. The finishings shown
in this catalogue are approximate, as a printed
re production causes inevitable colour differences.

IFI se réserve le droit de modifier les produits
de ce catalogue à n'importe quel moment sans
obligation de préavis. Les finitions montrées
dans ce catalogue sont indicatives
à cause des différences en couleur inévitables
dues à la reproduction typographique.

IFI hält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, die Produkte
ohne Vorankündigung abzuändern. Wegen der
unvermeidlichen Farbenverschiedenheiten, die von
der typographischen Reproduktion geschaffen werden,
sind die Feinbearbeitungen in diesem
Katalog annähernd.

IFI se reserva el derecho de modificar los productos
en cualquier momento sin previo aviso. Los acabados
reproducidos en este catálogo son exactos debido
a las normales variaciones tipográficas.

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



ADIMEMBER





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

