

HoReCa Welt

Katalog

Catalog

2026



espone | conserva | arreda

NordCap®

HoReCa Welt

	Seite		Seite
<i>ISA Adaptive Technology</i>	4	Lab	104
Luxury	10	Labor Plus	106
Amalfi	16	Master Ice	108
Taormina	20	Hizone	110
Delta New	24	Shopfitting	118
Delta View	28	Pentagram Display	122
Portofino	32	Pentagram Alpha	126
Mito	36	Pentagram Beta	134
Stratos	40	Genesis	142
Supercapri	46	Le Carte	148
Diva	54	Gliss	150
Kaleido	62	Market Plug-in	152
Oneshow	70	Galaxy	154
3DShow	76	Slim	156
Multyshow	82	Yalos	157
MultyCool	86	Thea	157
SweetDreams	96	Kos	157
Cristal Tower	92	Abaco	158
Metro	98		
<i>Zubehör / Accessori</i>	<i>102</i>		

Luxury

 IAT.



Amalfi

16

 IAT.



Taormina

20

 IAT.



Delta New

24

 IAT.



Delta View

28

 IAT.



Portofino

32

 IAT.



Mito

36

 IAT.



Stratos

40

 IAT.



Supercapri

46

 IAT.



Diva

54

 IAT.



Kaleido

62

 IAT.



Oneshow

70



3DShow

76



Multyshow

82



MultyCool

86



SweetDreams

96



Cristal Tower

92



Metro

98

Lab



Labor Plus

106



Master Ice

108

Hizone



110

Shopfitting



Pentagram Display 122



Pentagram Alpha 126



Pentagram Beta 134



8
Genesis 142



Le Carte 148



Gliss 150

Market Plug-in



Galaxy

154



Slim

156



Yalos

157



Thea

157



Kos

157

Abaco



158

Servizio Adattivo

Perchè rende le vetrine adattabili a condizioni ambientali e modalità di utilizzo



- > **Costante monitoraggio** automatizzato delle performance
- > Controllo del funzionamento tramite **funzioni predittive avanzate**
- > Aggiornamenti software **da remoto**
- > Rilevamento in **tempo reale** di eventuali anomalie di funzionamento
- > **Riduzione** dei consumi energetici
- > **Monitoraggio da remoto H24**
- > Architettura **Plug&Play**
- > **Flessibilità** di layout di installazione
- > **Nessun cablaggio** e montaggio in loco
- > **Semplice** connessione al Cloud

Adaptive Service

Weil es Kühlvitrienen an Umweltbedingungen und Nutzungsmodi anpasst

- > **Ständige** automatisierte Leistungsüberwachung
- > Funktionskontrolle durch **fortschrittliche prädiktive Funktionen**
- > **Remote-Software-Updates**
- > **Echtzeit**-Erkennung jeglicher Betriebsanomalien
- > Reduzierter Energieverbrauch
- > **24/7 Fernüberwachung**
- > **Plug&Play**-Architektur
- > **Flexible** Installationsmöglichkeiten
- > **Keine Verkabelung** oder Montage vor Ort
- > **Einfache** Verbindung zur Cloud

ISA Adaptive Technology



Perché si parla di servizio di tecnologia adattiva

Grazie a IAT la vetrina si ADATTA alle condizioni dell'ambiente dove viene installata e alle modalità di utilizzo, ottimizzando le prestazioni in tempo reale e permettendo una migliore performance della macchina in termini di prestazioni, efficienza e ciclo di vita.

Warum wir über Adaptive-Technology-Service sprechen

Dank IAT passt sich die Vitrine an die Bedingungen der Umgebung an, in der sie installiert ist, sowie an die Art und Weise, wie sie genutzt wird. So wird die Leistung in Echtzeit optimiert, was zu besserer Maschinenleistung, höherer Effizienz und einer längeren Lebensdauer führt.

Luxury

Premium-Linie professioneller Plug-in-, Remote- und kanalisierten Vitrinen für Speiseeis und Patisserie, die höchste Ansprüche an Design und Leistung erfüllt.

Plus

perfekte Regulierung
der Temperatur und
Luftströmung





Drei verschiedene Kühlsysteme

Tre differenti sistemi di refrigerazione

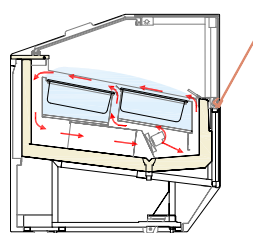
Verfügbar für
Disponibile su

Portofino
Mito
Stratos
Supercapri
Diva
Kaleido



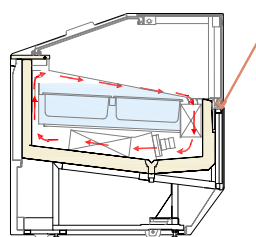
Einzelner Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit vorderem Luftstrom.

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



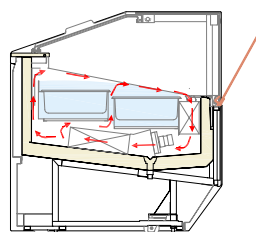
Doppelter Verdampfer mit einzelner Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

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



Doppelter Verdampfer mit doppelter Luftzuleitung mit hinterem Luftstrom.

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





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

H 117 • 135

T 104

B 120 • 170 • 220

Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

Gelato-Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

Edelstahl

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

Gelato-Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Amalfi

Amalfi		120	170	220
		D A 1 G E A 1 G	D A 1 G E A 1 G	D A 1 G E A 1 G
Abmessungen außen (BxTxH)	H117	1155x1035x1170 mm	1650x1035x1170 mm	2150x1035x1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1155x1035x1350 mm	1650x1035x1350 mm	2150x1035x1350 mm
Gewicht Netto	H117	200 kg	290 kg	370 kg
Peso netto	H135	210 kg	300 kg	380 kg
Kühlung		Umluftkühlung		
Refrigerazione		Ventilata		
Kältemittel		R290		
Refrigerante				
Klimaklasse		7		
Classe climatica				
Betriebsbedingungen		30 °C UT / 55 % RF		
Condizioni ambientali				
Temperaturbereich Vitrine		-20/+10 °C		
Temperatura di esercizio				
Kompressor		1 Hermetisch	2 hermetische Kompressoren	
Compressore (tipologia)		1 Ermetico	2 Ermetici	
Abtauung		Abtauung durch Zyklus-Inversion		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Technische Daten		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Alimentazione				
Anschlusswert (Dauerbetrieb)		1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 2,9 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Anschlusswert (Abtauung)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

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

Bestückungsmöglichkeiten

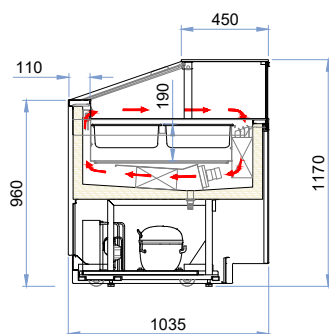
Allestimento

5 I 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24
5 I 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16
10 I 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 90013909000816		8	12	16
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria		1046x720 mm Art. 9001700000060	1541x720 mm Art. 9001700000061	2036x720 mm Art. 9001700000062

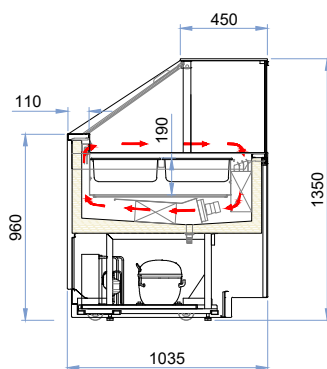
Zubehör

Accessori

Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccia	Art. 9001920000279
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto	Art. 9001920000280



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
●  RAL 9003 ●  RAL 7022 ●  RAL 9005 ●  RAL auf Anfrage	●  Edelstahl Acciaio inox	●  RAL 9003 ●  RAL 7022 ●  RAL 9005 ●  RAL auf Anfrage
● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie

H 125

T 113

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

- Gelato-Pastry Zone
- Gelato-Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Öffnungssystem

Kipbare Frontscheibe

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

- Gelato-Pastry Zone
- Gelato-Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface (bianco)

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

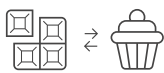
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



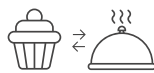
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Taormina

Taormina	120	170	220	120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1130x1260 mm	1685x1130x1260 mm	2180x1130x1260 mm	1685x1130x1260 mm	2180x1130x1260 mm
Gewicht Netto Peso netto	320 kg	409 kg	510 kg	409 kg	510 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata				
Kältemittel Refrigerante	R290				
Klimaklasse Classe climatica	7				
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF				
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+10 °C				
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo				
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

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

Bestückungsmöglichkeiten

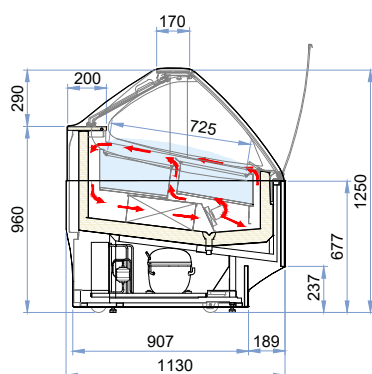
Allestimento

5 I 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 I 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 I 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 90013909000816		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria		(2x) 990x315 mm Art. Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054	(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 mm Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 mm Art. 9001700000057
					(2x) 495x315 mm Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 mm Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059

Zubehör

Accessori

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



Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
●  RAL 9003	●  RAL 9003	●  RAL 9003
●  RAL 7022	●  RAL 7022	●  RAL 7022
●  RAL 9005	●  RAL 9005	●  RAL 9005
●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage
● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie

Delta New



H 117 • 135

T 84

B 125

Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Heißgas

Klimaklasse

4

Öffnungssystem

Kippbare Frontscheibe (Glasaufbau)

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

Edelstahl

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe Climatica

4

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso (Castello vetri)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglas

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

LED 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza

T1 | T2

Dual
zone

Dual Zone

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

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



PATENTIERE QUERSTROM
LUFTFÜHRUNG
VENTILAZIONE LATERALE
PATENTED TECHNOLOGY

Dual temperature

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

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

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry

T1
Temperatur



T1
Temperatur

T2
Temperatur



Delta New

125 H117 Schaukasten Teca	125 H117 Glasaufbau Castello vetri	125 H135 Glasaufbau Castello vetri
--	---	---



Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	höhenverstellbaren Füßen Piedini regolabili in altezza	1270x825x1170 mm	1270x835x1170 mm	1270x835x1350 mm
	Rollen mit Feststellbremse Ruote pivotanti con freno	1270x825x1175 mm	1270x835x1175 mm	1270x835x1355 mm
Gewicht Netto Peso netto		140 kg	150 kg	170 kg
Kühlung Refrigerazione		Umluftkühlung Ventilata		
Kältemittel Refrigerante		R290		
Klimaklasse Classe climatica		4		
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		30 °C UT / 55 % RF		
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio		-20/+10 °C		
Kompressor Compressore (tipologia)		2 Hermetisch 2 Ermetico		
Abtauung Sbrinamento		Heißgas Gas caldo		
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz		
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		1350 W / 7,4 A		
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1240 W / 6,6 A		

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

Bestückungsmöglichkeiten

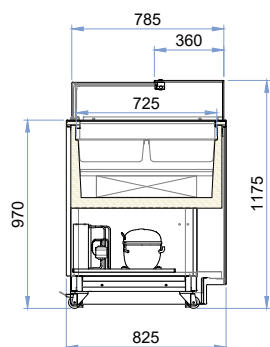
Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12 (6+6)
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8 (4+4)
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8 (4+4)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8 (4+4)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8 (4+4)
Pâtisserie-Tablett Vassoï pasticceria Art. 9001390900819		8 (4+4) (460x350 mm)

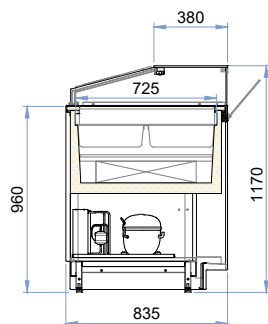
Zubehör

Accessori

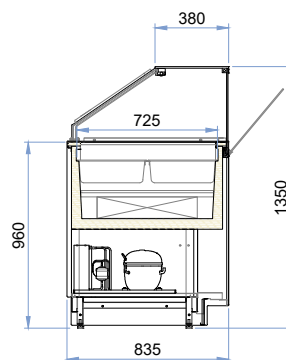
Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionenspuele mit Edelstahlwanne und Wasserhahn Lavaporzionatore con vaschetta inox e rubinetto	Art. 9001920000262



H117



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende

Pannello frontale

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

● **serienmäßig**
Di serie

Seitenblende

Fianchi laterali

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

● **serienmäßig**
Di serie

Delta View



H 117 • 135

T 84

B 125

Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Heißgas

Klimaklasse

4

Öffnungssystem

Kippbare Frontscheibe

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

Edelstahl

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe Climatica

4

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in plexiglass

Piano di servizio

Acciaio inox

Illuminazione

LED 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza

T1 | T2

Dual
zone

Dual Zone

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

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



PATENTIERE QUERSTROM
LUFTFÜHRUNG
VENTILAZIONE LATERALE
PATENTED TECHNOLOGY

Dual temperature

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

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

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry

T1
Temperatur



T1
Temperatur

T2
Temperatur





Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	höhenverstellbaren Füßen Piedini regolabili in altezza	1270x835x1170 mm
		Rollen mit Feststellbremse Ruote pivotanti con freno	1270x835x1175 mm
	H135	höhenverstellbaren Füßen Piedini regolabili in altezza	1270x835x1350 mm
		Rollen mit Feststellbremse Ruote pivotanti con freno	1270x835x1355 mm
Gewicht Netto Peso netto	H117		140 kg
	H135		
Kühlung Refrigerazione			Umluftkühlung Ventilata
Kältemittel Refrigerante			R290
Klimaklasse Classe climatica			4
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali			30 °C UT / 55 % RF
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio			-20/+10 °C
Kompressor Compressore (tipologia)			2 Hermetisch 2 Ermetico
Abtauung Sbrinamento			Heißgas Gas caldo
Technische Daten Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)			1350 W / 7,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)			1240 W / 6,6 A

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

Bestückungsmöglichkeiten

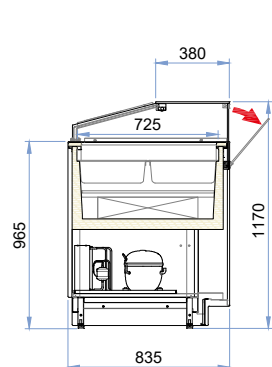
Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12 (6+6)
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8 (4+4)
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8 (4+4)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8 (4+4)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8 (4+4)
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria Art. 9001390900819		8 (4+4) (460x350 mm)

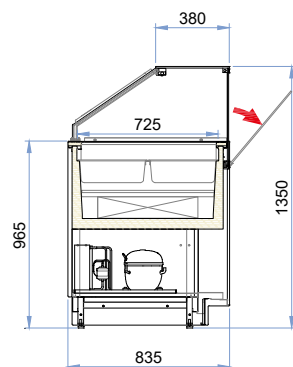
Zubehör

Accessori

Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio	Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle	Art. 9001390900801
Portionenspuele mit Edelstahlwanne und Wasserhahn Lavaporzionatore con vaschetta inox e rubinetto	Art. 9001920000262



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	
●	 RAL 9003
●	 RAL 7022
●	 RAL 9005
●	 RAL auf Anfrage
●	serienmäßig Di serie

Seitenblende Fianchi laterali	
●	 RAL 9003
●	 RAL 7022
●	 RAL 9005
●	 RAL auf Anfrage
●	serienmäßig Di serie

Portofino

H 117 • 135

T 110

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

Gelato-Pastry



PLUS



PLUS 1



PLUS 2



Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface (bianco)

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

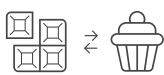
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



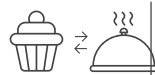
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Portofino

120	170	220	120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE
-----	-----	-----	-------------------------------	-------------------------------



Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1190x1090x1170 mm	1685x1090x1170 mm	2180x1090x1170 mm	1685x1090x1170 mm	2180x1090x1170 mm
	H135	1190x1090x1350 mm	1685x1090x1350 mm	2180x1090x1350 mm	1685x1090x1350 mm	2180x1090x1350 mm
Gewicht Netto Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg	434 kg	535 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata					
Kältemittel Refrigerante	R290					
Klimaklasse Classe climatica	7					
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF					
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+10 °C					
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico		2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo					
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A		1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A		2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A

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

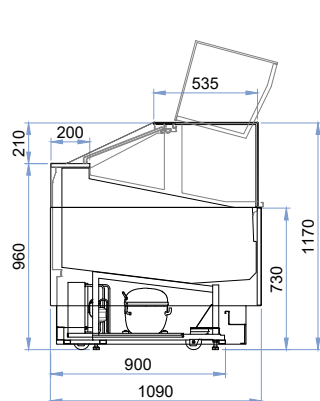
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

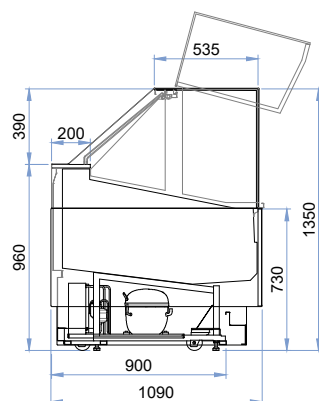
5 I 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 I 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 I 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 90013909000816		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Patisserie-Tablett Vassoio pasticceria	Plus	(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054		
	Plus 2	1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051		
	Plus				(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057
					(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059

Zubehör Accessori

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



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
●  RAL 9003	●  RAL 9003	●  RAL 9003
●  RAL 7022	●  RAL 7022	●  RAL 7022
●  RAL 9005	●  RAL 9005	●  RAL 9005
●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage
● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie

Mito

H 135

T 101

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50

Gelato-Pastry



PLUS



PLUS 1



PLUS 2



IAT.

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface (bianco)

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

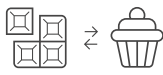
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



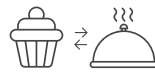
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Mito	120	170	220	120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE
			 		
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1095x1370 mm	1685x1095x1370 mm	2180x1095x1370 mm	1685x1095x1370 mm	2180x1095x1370 mm
Gewicht Netto Peso netto	320 kg	409 kg	510 kg	409 kg	510 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata				
Kältemittel Refrigerante	R290				
Klimaklasse Classe climatica	7				
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF				
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+10 °C				
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo				
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen. Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria					

Bestückungsmöglichkeiten

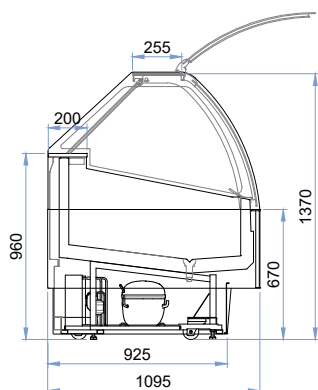
Allestimento

5 I 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 I 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 I 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
	Plus	(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054		
	Plus 2					
	Plus 1	1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051		
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria					(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057
	Plus				(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059

Zubehör

Accessori

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



Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
●  RAL 9003	●  RAL 9003	●  RAL 9003
●  RAL 7022	●  RAL 7022	●  RAL 7022
●  RAL 9005	●  RAL 9005	●  RAL 9005
●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage
● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie

Stratos





Stratos

H 125

T 120

B 120 • 170 • 220 • 120+50 • 170+50



Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface bianco

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

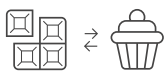
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



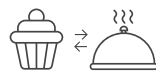
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Stratos	120	170	220	120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1190x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm	1685x1200x1254 mm	2180x1200x1254 mm
Gewicht Netto Peso netto	400 kg	460 kg	510 kg	460 kg	510 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata				
Kältemittel Refrigerante	R290				
Klimaklasse Classe climatica	7				
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF (Plus)				
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+10 °C				
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo				
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz			
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen. Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria					

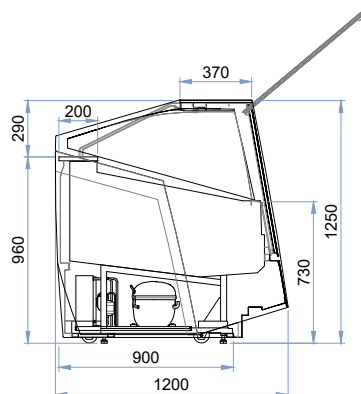
Bestückungsmöglichkeiten Allestimento

5 I 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24	18 (6+12)	24 (6+18)
5 I 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
10 I 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16	12 (4+8)	16 (4+12)
	Plus Plus 2	(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054		
	Plus 1	1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051		
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria	Plus				(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057
					(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059

Zubehör

Accessori

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



H125

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
●  RAL 9003	●  RAL 9003	●  RAL 9003
●  RAL 7022	●  RAL 7022	●  RAL 7022
●  RAL 9005	●  RAL 9005	●  RAL 9005
●  RAL 1013	●  RAL 1013	●  RAL 1013
●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage	●  RAL auf Anfrage
● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie	● serienmäßig Di serie
Innere Frontblende (4) Pannello frontale interno		
●  RAL auf Anfrage		

Supercapri





Supercapri

H 117 • 135

T 111

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



Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

kippbare Frontscheibe

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Doppi (Camera) riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface bianco

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

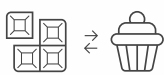
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



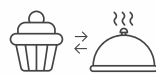
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Supercapri

Supercapri		120	170	220
			 	 
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1187x1110x1175 mm	1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm
	H135	1187x1110x1352 mm	1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
Gewicht Netto Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			
Kältemittel Refrigerante	R290			
Klimaklasse Classe climatica	7			
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	35 °C UT / 75 % RF			
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+10 °C			
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo			
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen. Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria				

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

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 9001990000099		-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 90013909000816		8	12	16
	Plus	(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054
	Plus 2	1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051
	Plus 1			
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria	Plus			

120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE	AE45
---	---	-------------

1682x1110x1175 mm	2177x1110x1175 mm	1847x1110x1175 mm
1682x1110x1352 mm	2177x1110x1352 mm	1847x1110x1352 mm
1009 / 216 l	1332 / 285 l	901 / 193 l
1212 / 216 l	1600 / 285 l	1082 / 193 l
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
Umluftkühlung Ventilata		
R290		
7		
35 °C / 75 %RF		
-20/+10 °C		
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

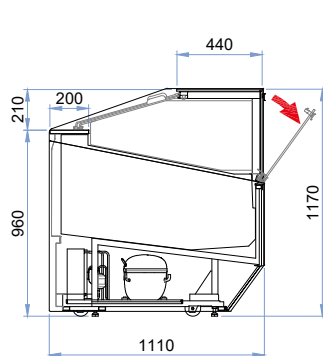
18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
		• (Plus)
(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	
(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059	



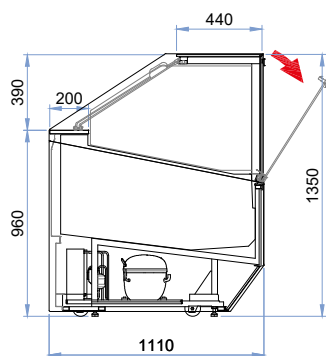
Zubehör

Accessori

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



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - RAL auf Anfrage	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - RAL auf Anfrage	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - RAL auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie



Diva



Diva

H 125 • 140

T 110

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



Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

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

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

7

Zahlplatte

Einfaches Glas

Frontscheibe

Einfaches beheiztes Glas

Seitenscheibe

beheiztes Doppelglas

Öffnungssystem

Kippbare
Glasscheibe

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse
und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

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

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

7

Vetro superiore

Singolo

Vetro frontale

Singolo riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura ribaltabile
verso il basso

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface bianco

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno
e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

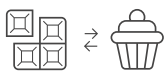
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



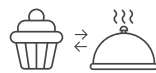
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Diva

120	170	220
-----	-----	-----



Abmessungen außen (BxTxH)	H125	1176x1103x1257 mm	1671x1103x1257 mm	2166x1103x1257 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H140	1176x1103x1408 mm	1671x1103x1408 mm	2166x1103x1408 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H125	719 / 147 l	1059 / 216 l	1399 / 285 l
Capacità (lorda/netta)	H140	865 / 147 l	1273 / 216 l	1680 / 285 l
Gewicht Netto	H125	300 kg	375 kg	470 kg
Peso netto	H140	325 kg	385 kg	480 kg
Kühlung	Umluftkühlung			
Refrigerazione	Ventilata			
Kältemittel	R290			
Refrigerante				
Klimaklasse	7			
Classe climatica				
Betriebsbedingungen	35 °C UT / 75 % RF			
Condizioni ambientali				
Temperaturbereich Vitrine	-20/+10 °C			
Temperatura di esercizio				
Kompressor	1 Hermetisch		2 hermetische Kompressoren	
Compressore (tipologia)	1 Ermetico		2 Ermetici	
Abtauung	Abtauung durch Zyklus-Inversion			
Sbrinamento	Inversione di Ciclo			
Technische Daten	230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Alimentazione				
Anschlusswert (Dauerbetrieb)	1050 W / 5,1 A		1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Anschlusswert (Abtauung)	1400 W / 6,6 A		2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

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

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 9001990000099		-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16
Plus		(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054
Plus 2				
Plus 1		1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria				
Plus				

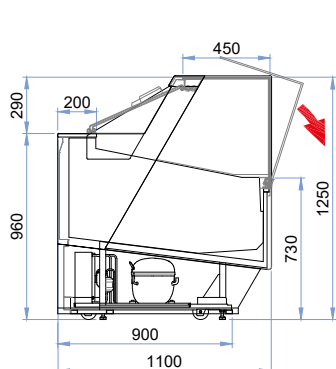
120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE	AE45
1671x1103x1257 mm	2166x1103x1257 mm	1833x1103x1257 mm
1671x1103x1408 mm	2166x1103x1408 mm	1833x1103x1408 mm
1059 / 216 l	1399 / 285 l	946 / 193 l
1273 / 216 l	1680 / 285 l	1136 / 193 l
385 kg	480 kg	378 kg
408 kg	505 kg	400 kg
Umluftkühlung Ventilata		
R290		
7		
35 °C UT / 75 % RF		
-20/+10 °C		
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
		• (Plus)
(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	
(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059	

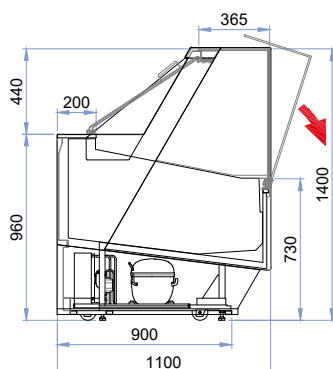


Zubehör Accessori

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



H125



H140

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
• Solid surface • RAL 9003 • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie	• RAL 9003 • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie	• Solid surface • RAL 9003 • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie

Kaleido





Kaleido

H 117 • 135

T 120

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



Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

Gelato-Pastry Dual Zone
Gelato-Pastry Dual Temp

Temperaturbereich Vitrine

-20/+10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte

Einfaches beheiztes Glas

Frontscheibe

Beheiztes Isolierglas

Seitenscheibe

Beheiztes Isolierglas

Öffnungssystem

Frontverglasung
hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse
und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

Gelato-Pastry Dual Zone
Gelato-Pastry Dual Temp

Temperatura di esercizio

-20/+10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

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

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Doppio (camera) riscaldato

Vetri laterali

Doppi (camera) riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita
verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface bianco

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno
e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

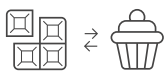
**Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni**



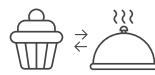
Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



Pastry-Hot&Cold



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

Kaleido		120	170	220
			 	 
Abmessungen außen (BxTxH)	H117	1182x1198x1182 mm	1677x1198x1182 mm	2172x1198x1182 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1182x1198x1362 mm	1677x1198x1362 mm	2172x1198x1362 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H117	685 / 147 l	1009 / 216 l	1332 / 285 l
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 l	1212 / 216 l	1600 / 285 l
Gewicht Netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg
Peso netto	H135	346 kg	434 kg	535 kg
Kühlung		Umluftkühlung		
Refrigerazione		Ventilata		
Kältemittel		R290		
Refrigerante				
Klimaklasse		7		
Classe climatica				
Betriebsbedingungen		35 °C UT / 75 % RF		
Condizioni ambientali				
Temperaturbereich Vitrine		-20/+10 °C		
Temperatura di regolazione				
Kompressor		1 Hermetisch	2 hermetische Kompressoren	
Compressore (tipologia)		1 Ermetico	2 Ermetici	
Abtauung		Abtauung durch Zyklus-Inversion		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Technische Daten		230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
Alimentazione				
Anschlusswert (Dauerbetrieb)		1050 W / 5,1 A	1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Anschlusswert (Abtauung)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

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

Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001990000005		12	18	24
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001990000017		8	12	16
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16
5 l (Trapezförmig) 360 x 185 x 120 h Art. 9001990000099		-	-	-
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16
	Plus Plus 2	(2x) 990x315 mm Art. 9001700000052	(2x) 1485x315 mm Art. 9001700000053	(2x) 1980x315 mm Art. 9001700000054
	Plus 1	1046x720 mm Art. 9001700000049	1541x720 mm Art. 9001700000050	2036x720 mm Art. 9001700000051
Pâtisserie-Tablett Vassoi pasticceria	Plus			

120+50 50+120 DUAL ZONE	170+50 50+170 DUAL ZONE	AE45
1677x1198x1182 mm	2172x1198x1182 mm	1875x1198x1182 mm
1677x1198x1362 mm	2172x1198x1362 mm	1875x1198x1362 mm
1009 / 216 l	1332 / 285 l	901 / 193 l
1212 / 216 l	1600 / 285 l	1082 / 193 l
409 kg	510 kg	400 kg
434 kg	535 kg	425 kg
Umluftkühlung Ventilata		
R290		
7		
35 °C UT / 75 % RF		
-20/+10 °C		
2 hermetische Kompressoren 2 Ermetici		
Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo		
400 V / 3 Ph / 50 Hz		
1720W / 2,8 A	1750 W / 3 A	1720W / 2,8 A
2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A	2400 W / 3,6 A

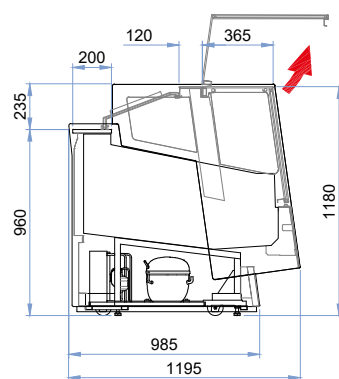
18 (6+12)	24 (6+18)	13
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
-	-	14
12 (4+8)	16 (4+12)	9
12 (4+8)	16 (4+12)	9
		• (Plus)
(2x) 990x315 Art. 9001700000058 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	(2x) 1485x315 Art. 9001700000059 + (2x) 495x315 Art. 9001700000057	
(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 990x315 Art. 9001700000058	(2x) 495x315 Art. 9001700000057 + (2x) 1485x315 Art. 9001700000059	



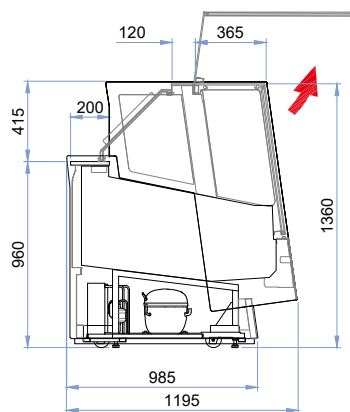
Zubehör

Accessori

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



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
- Weiße - rotes Glas - schwarzes Glas - Alicrite	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - RAL 9007 - RAL auf Anfrage	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - RAL 9007 - RAL auf Anfrage
serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie	serienmäßig Di serie

Oneshow





H 96
T 74
B 120 • 170

Gelato-Pastry

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

Umschaltbar Plus/Minus

Temperatur

-20/+2 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

4 (Gelato)

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Öffnungssystem

Hebescheibe
bedienseitig

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse
und höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

Dual Temperature

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Apertura superiore

Apertura a compasso
verso l'alto

Piano di servizio

Solid surface bianco

Illuminazione

LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno
e piedini regolabili in altezza



120

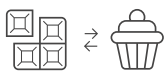
Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry



Pastry



Chocolate-Pastry



170

	120	170
		
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1180x740x960 mm	1685x740x960 mm
Gewicht Netto Peso netto	210 kg	280 kg
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata	
Kältemittel Refrigerante	R290	
Klimaklasse Classe climatica	4	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	30 °C UT / 55 %RF	
Temperaturbereich Vitrine Temperatura di esercizio	-20/+2 °C	
Kompressor Compressore (tipologia)	1 Hermetisch 1 Ermetico	
Abtauung Sbrinamento	Abtauung durch Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo	
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	1050 W / 5,4 A	1270 W / 6,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1130 W / 5,6 A	1350 W / 6,6 A

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

Bestückungsmöglichkeiten

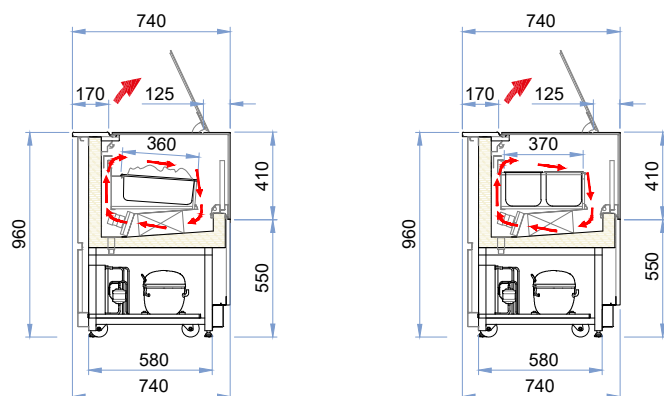
Allestimento

5 l Polycarbonat 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		6	9
5 l Polycarbonat 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		4	6
Rundbehälter aus Polycarbonat (Installations-Kit erforderlich) Carapine in polycarbonato Dia. 154 x 160 h (kit di installazione obbligatorio) Art. 9002140011001		10	16
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		4	6
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		4	6
Pâtisserie-Tablett Vassoio pasticceria		1046x720 mm Art. 9001700000049	1046x720 mm Art. 9001700000049

Zubehör

Accessori

Eishörnchensilo grau Portaconi completo grigio		Art. 9001390900802
Eishörnchensilo mit Streuselbehälter Portaconi completo di vaschette portagranelle		Art. 9001390900801
Portionierspüle mit Handbrause Consolle lavaporzionatore con doccetta		Art. 9001920000272
Portionierspüle mit Wasserhahn Consolle lavaporzionatore con rubinetto		Art. 9001920000273
Einsatz Kit für Eisschalen Kit interno vaschette policarbonato	OSH 6	Art. 9001390900803
	OSH 9	Art. 9001390900804
Einsatz Kit für 3L Rundbehälter Kit interno carapine policarbonato 3 lt.	OSH 6	Art. 9001390900805
	OSH 9	Art. 9001390900806
Einsatz Kit für 5L Rundbehälter Kit interno carapine policarbonato 5 lt.	OSH 6	Art. 9001390900809
	OSH 9	Art. 9001390900826
Einsatz Kit fuer Tortenbleche Kit interno vassoi policarbonato	OSH 6	Art. 9001390900807
	OSH 9	Art. 9001390900808



Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - Solid surface - RAL auf Anfrage - serienmäßig Di serie	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - Edelstahl - RAL auf Anfrage - serienmäßig Di serie	- RAL 9003 - RAL 7022 - RAL 9005 - Solid surface - RAL auf Anfrage - serienmäßig Di serie

3DShow





H 117 • 135

T 110

B 120 • 170 • 220

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Ausführung

- Kanalisierbar
- Umschaltbar Plus/Minus

Temperatur

-20/+2 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Halb-Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

4

Zahlplatte

Beheizbare Doppelglas-Scheibe (mit Schalter)

Frontscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Seitenscheibe

Beheizbare Doppelglas-Scheibe

Öffnungssystem

Frontverglasung hochklappbar

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Arbeitsplatte

aus weißem Corian

Innen Wanne

- Lackiertes Edelstahlblech RAL 9004
- Edelstahl Tabletten

Ausstattung

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Ausstattung

Rollen mit Feststellbremse justierbare Stellfüße

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Semi-Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

4

Vetro superiore

Stratificato riscaldato (disattivabile)

Vetro frontale

Stratificato riscaldato

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Apertura servoassistita verso l'alto

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano di servizio

Solid surface bianco

Piano interno vasca

- Vassoi verniciati RAL 9004
- Vassoi inox

Illuminazione

- LED 4000 K
- LED 5700 K

Movimentazione

Ruote pivotanti con freno e piedini regolabili in altezza



Zyklusinversions-Abtauung

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

Sbrinamento a inversione di ciclo

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

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato



Pastry



Plus-Minus-Funktion

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

Dual Temperature

Massima flessibilità e perfetta gestione dei cicli stagionali. La funzione Dual Temperature permette alla vetrina di passare con estrema semplicità da Gelateria a Pasticceria, e viceversa, permettendovi di avere un locale multifunzionale con un unico prodotto: possibilità di variare stagionalmente l'offerta e il layout del vostro spazio.

3DShow

		120	170	220
Abmessungen außen (BxTxH)	H117	1170x1105x1170 mm	1665x1105x1170 mm	2160x1105x1170 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1170x1105x1350 mm	1665x1105x1350 mm	2160x1105x1350 mm
Kapazität (Brutto / Netto)	H117	685 / 147 lt	1009 / 216 lt	1332 / 285 lt
Capacità (lorda/netta)	H135	824 / 147 lt	1212 / 216 lt	1600 / 285 lt
Gewicht Netto	H117	330 kg	425 kg	525 kg
Peso netto	H135	340 kg	435 kg	535 kg
Kühlung		Umluftkühlung		
Refrigerazione		Ventilata		
Kältemittel		R290		
Refrigerante				
Klimaklasse		4		
Classe climatica				
Betriebsbedingungen		30 °C UT / 55 %RF		
Condizioni ambientali				
Temperaturbereich Vitrine		-20/+2 °C		
Temperatura di regolazione				
Kompressor		1 Hermetisch		2 hermetische Kompressoren
Compressore (tipologia)		1 Ermetico		2 Ermetici
Abtauung		Abtauung durch Zyklus-Inversion		
Sbrinamento		Inversione di Ciclo		
Technische Daten		230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz
Alimentazione				
Anschlußwert (Dauerbetrieb)		1050 W / 5,1 A	2780 W / 2,8 A	1750 W / 3 A
Assorbimento elettrico (regime)				
Anschlußwert (Abtauung)		1400 W / 6,6 A	2400 W / 3,6 A	2650 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)				

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

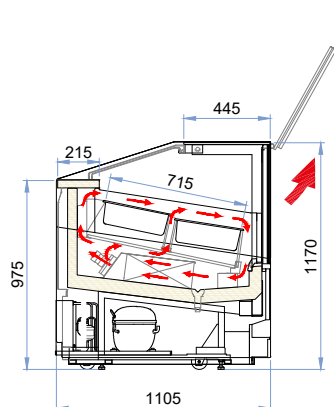
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

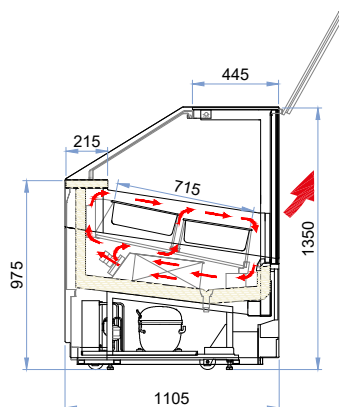
5 l 360 x 165 x 120 h Art. 9001991000006		12	18	24
5 l 360 x 250 x 80 h Art. 9001991000007		8	12	16
10 l 360 x 250 x 120 h Art. 9001990000010		8	12	16
Halterung für Stieleis Vaschetta stecchi Art. 9001990000014		8	12	16
Tablett für Monoportionen Vaschetta monoporzioni Art. 9001390900816		8	12	16

Zubehör Accessori

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



H117



H135

Farbvarianten - Colori disponibili

Frontblende Pannello frontale	Front Gitter Griglia frontale	Seitenblende Fianchi laterali
• Solid surface • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL 9007 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie	• Solid surface • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL 9007 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie	• Solid surface • RAL 7022 • RAL 9005 • RAL 9007 • RAL auf Anfrage • serienmäßig Di serie

Multyshow





Multyshow



H 117 • 135

T 110

B 130 • 190

Gelato-Pastry



Multi Set-Up

Das Multi-Set-Up-System wurde entwickelt, um maximale interne Modularität zu bieten: Die Struktur ermöglicht es, den Präsentationsraum frei zu konfigurieren, indem verschiedene Wannen und Behälter in unterschiedlichen Größen (breit oder schmal) kombiniert werden. Diese Vielseitigkeit erlaubt dem Betreiber, Lagerung und Präsentation je nach Saisonalität und spezifischen Verkaufsanforderungen zu optimieren.

Sichtbarkeit und panoramisches Design

Die technische Entwicklung der Vitrine zielt darauf ab, die Sichtbarkeit des Produkts zu maximieren. Dies geschieht durch den Einsatz hochtransparenter Materialien und ein fortschrittliches Layout zur optimalen Steuerung unterschiedlicher Lichtverhältnisse. Nicht nur die äußeren Scheiben, sondern auch die inneren Elemente – wie Wannen und Behälter – sind so gestaltet, dass eine panoramische Sicht ohne visuelle Hindernisse entsteht. Diese technische Lösung steigert nicht nur die Ästhetik des Geräts, sondern erleichtert auch die Auswahl des Endverbrauchers, indem sie eine unmittelbare Wahrnehmung der Qualität und Vielfalt der ausgestellten Produkte ermöglicht.

Ästhetische Personalisierung

Neben den technischen Leistungen bietet die Vitrine ein hohes Maß an ästhetischer Anpassung und kann so optimal an die Anforderungen des Kunden angepasst werden. Die äußeren Oberflächen und Verkleidungen können so konfiguriert werden, dass sie sich harmonisch in den visuellen Stil des Verkaufsraums einfügen. Die Möglichkeit, Materialien und farbliche Details individuell zu gestalten, verwandelt ein technisches Bauteil in ein maßgeschneidertes architektonisches Element – ohne die funktionalen Standards zu beeinträchtigen.

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry



Multi Set-Up

Il sistema Multi Set-Up è stato progettato per offrire la massima modularità interna: la struttura consente di configurare lo spazio espositivo combinando liberamente carapine e vaschette di diverse volumetrie (larghe o strette). Questa versatilità permette all'operatore di ottimizzare lo stoccaggio e la presentazione in base alla stagionalità o alle specifiche esigenze di vendita.

Visibilità totale e design panoramico

L'ingegneria della vetrina punta a massimizzare l'esposizione del prodotto attraverso l'impiego di materiali ad alta trasparenza, grazie anche al layout evoluto per la gestione delle diverse tipologie di luminosità. Non solo i vetri perimetrali, ma anche i contenitori interni — vaschette e carapine — sono realizzati per garantire una visione panoramica priva di ostacoli visivi. Questa scelta tecnica non solo valorizza l'estetica del gelato, ma agevola la scelta del consumatore finale, offrendo una percezione immediata della qualità e della varietà dell'offerta.

Personalizzazione estetica

Oltre alle prestazioni tecniche, la vetrina offre un elevato grado di personalizzazione estetica, rispondendo alle esigenze del cliente. Le finiture esterne e i rivestimenti sono configurabili per integrarsi in modo coerente con l'identità visiva del locale. La possibilità di intervenire sui materiali e sui dettagli cromatici trasforma un componente tecnico in un elemento architettonico su misura, mantenendo inalterati gli standard funzionali.

MultyCool





MultyCool

H 96 • 117

T 82

B 4 (+4) • 6 (+6) • 8 (+8) • 10 (+10) • 12 (+12)

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Temperaturbereich Vitrine

-16/-10 °C

Kältemittel

R290

Kühlung

Statische

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Manuelle

Klimaklasse

5

Arbeitsplatte

Edelstahl

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Temperatura di esercizio

-16/-10 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Statica

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Manuale

Classe Climatica

7

Piano di servizio

Acciaio inox

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato

MultyCool

4 (+4) T1	6 (+6) T1	8 (+8) T2	10 (+10) T2	12 (+12) T2
--------------	--------------	--------------	----------------	----------------

Abmessungen außen (BxTxH)	H96	660x820x960 mm	915x820x960 mm	1170x820x960 mm	1425x820x960 mm	1680x820x960 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	660x820x1170 mm	915x820x1170 mm	1170x820x1170 mm	1425x820x1170 mm	1680x820x1170 mm
Gewicht Netto	H96	96 kg	115 kg	184 kg	207 kg	230 kg
Peso netto	H117	101 kg	120 kg	194 kg	217 kg	240 kg
Kühlung	Statische					
Refrigerazione	Statica					
Kältemittel	R290					
Refrigerante						
Klimaklasse	5					
Classe climatica						
Betriebsbedingungen	40 °C UT / 40 % RF					
Condizioni ambientali						
Temperaturbereich Vitrine	-16/-10 °C					
Temperatura di esercizio						
Kompressor	1 Hermetisch	2 hermetische				
Compressore (tipologia)	1 Ermetico	2 Ermetici				
Abtauung	Manuelle					
Sbrinamento	Manuale					
Technische Daten	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Alimentazione						
Anschlusswert (Dauerbetrieb)	313 W / 2 A	396 W / 2,4 A	616 W / 4 A	709 W / 4,4 A	792 W / 4,8 A	
Assorbimento elettrico (regime)						
Anschlusswert (Abtauung)	-	-	-	-	-	
Assorbimento elettrico (sbrinamento)						

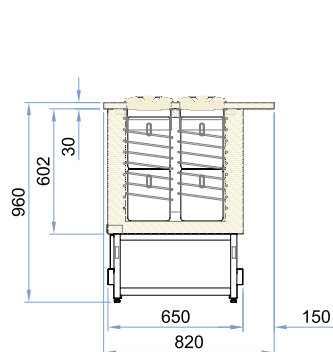
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Gelato

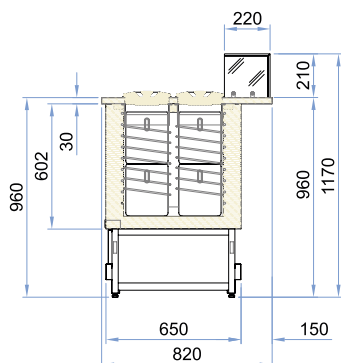
T2
2 Temperaturzonen
2 temperature

T4
4 Temperaturzonen
4 temperature

7 lt. ø 200x250H (mm)						
		4 (+4)	6 (+6)	8 (+8)	10 (+10)	12 (+12)



H96



H117

SweetDreams

H 96 • 117

T 82

B 4 (+4) • 6 (+6) • 8 (+8) • 10 (+10) • 12 (+12)

Gelato

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine

Temperaturbereich Vitrine
-16/-10 °C

Kältemittel
R290

Kühlung
Umluftkühlung

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Manuelle

Klimaklasse
5

Arbeitsplatte
Edelstahl

Ausstattung
Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto

Temperatura di esercizio
-16/-10 °C

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Manuale

Classe Climatica
5

Piano di servizio
Acciaio inox

Movimentazione
Piedini regolabili in altezza



Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato

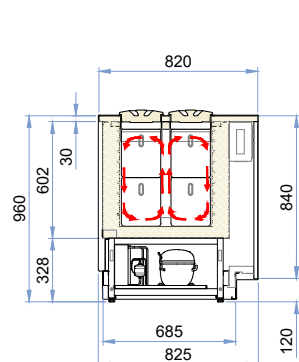
SweetDreams

SweetDreams		4 (+4) T1	6 (+6) T1	8 (+8) T2	10 (+10) T2	12 (+12) T2
Abmessungen außen (BxTxH)	H96	660x820x960 mm	915x820x960 mm	1170x820x960 mm	1425x820x960 mm	1680x820x960 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	660x820x1170 mm	915x820x1170 mm	1170x820x1170 mm	1425x820x1170 mm	1680x820x1170 mm
Gewicht Netto	H96	80 kg	100 kg	160 kg	180 kg	200 kg
Peso netto	H117	85 kg	105 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Kühlung	Umluftkühlung					
Refrigerazione	Ventilata					
Kältemittel	R290					
Refrigerante						
Klimaklasse	5					
Classe climatica						
Betriebsbedingungen	40 °C UT / 40 % RF					
Condizioni ambientali						
Temperaturbereich Vitrine	-16/-10 °C					
Temperatura di esercizio						
Kompressor	1 Hermetisch	2 hermetische				
Compressore (tipologia)	1 Ermetico	2 Ermetici				
Abtauung	Manuelle					
Sbrinamento	Manuale					
Technische Daten	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Alimentazione						
Anschlusswert (Dauerbetrieb)		260 W / 1,6 A	270 W / 1,7 A	520 W / 3,2 A	530 W / 3,3 A	540 W / 3,4 A
Assorbimento elettrico (regime)						
Anschlusswert (Abtauung)		-	-	-	-	-
Assorbimento elettrico (sbrinamento)						

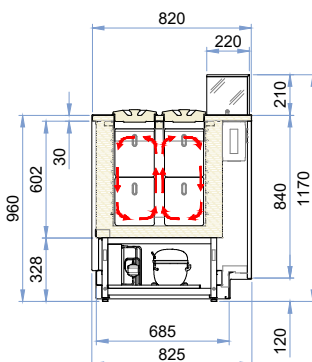
Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Gelato

		T1 1 temperatur 1 temperatura	T2 2 temperaturen 2 temperature
7 lt. ø 200x250H (mm)			
		4 (+4)	10 (+10)
		6 (+6)	12 (+12)
		8 (+8)	



H96



H117

Cristal Tower





Cristal Tower 75 LH

H 161
T 74
B 75

Gelato-Pastry

**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry

Gelato

Pastry

Installation
steckerfertig

Temperatur
-18/+10

Kältemittel
R290

Kühlung
Umluftkühlung

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Frontscheibe / Seitenscheibe
Doppelglas

Seitenscheibe
Doppelglas

Öffnungssystem
Selbstschließende Tür

Beleuchtung
LED Tunable

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse

Außen
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar

Farben
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

Installazione
Plug-in

Temperatura
-18/+10

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Gas caldo

Classe Climatica
4

Vetro frontale e posteriore
Doppi (Camera)

Vetri laterali
Doppi (Camera)

Apertura
Porta con ritorno automatico

Illuminazione
LED Tunable

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno

Serigrafie
Nero
Bianco

Colore
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



Cristal Tower 93 LH

H 161
T 74
B 93

Cristal Tower 75

H 206

T 74

B 75

Gelato-Pastry

Erhältlich
in der Version
Disponibile
nelle versioni



Gelato-Pastry

Gelato

Pastry

Installation
steckerfertig

Temperatur
-18/+10

Kältemittel
R290

Kühlung
Umluftkühlung

Kompressor
Hermetisch

Abtauung
Heißgas

Klimaklasse
4

Frontscheibe / Seitenscheibe
Doppelglas

Seitenscheibe
Doppelglas

Öffnungssystem
Selbstschließende Tür

Beleuchtung
LED Tunable

Ausstattung
Rollen mit Feststellbremse

Außen
Schwarze Serigrafie
Weiße Variante lieferbar

Farben
RAL 9005 Schwarz
RAL 9003 Weiß

Installazione
Plug-in

Temperatura
-18/+10

Refrigerante
R290

Refrigerazione
Ventilata

Compressore
Ermetico

Sbrinamento
Gas caldo

Classe Climatica
4

Vetro frontale e posteriore
Doppi (Camera)

Vetri laterali
Doppi (Camera)

Apertura
Porta con ritorno automatico

Illuminazione
LED Tunable

Movimentazione
Ruote pivotanti con freno

Serigrafie
Nero
Bianco

Colore
Nero RAL 9005
Bianco RAL 9003



Cristal Tower 93

H 206

T 74

B 93

Cristal Tower Wine

H 160 • 206

T 75

B 75 • 93



Cristal Tower Wine erweitert das ISA-Sortiment vertikaler Vitrinen und bietet eine elegante und vielseitige Lösung, die jede Weinflasche ins rechte Licht rückt. Die vollständige Sichtbarkeit auf vier Seiten, kombiniert mit hochwertigen Materialien wie gehärtetem Glas und Edelstahl, verleiht ihr Solidität und einen zeitgemäßen Stil, ideal für anspruchsvolle Umgebungen. Als Weiterentwicklung des Modells Cristal Tower wird Cristal Tower Wine auf der Host 2025 in zwei Versionen vorgestellt: L930 mit verstellbaren Einlegeböden, ideal für Rotwein, und L750 mit drehbarem Regal für Weißwein. Mit einer Kapazität von bis zu 90 Flaschen und geringen Abmessungen passt sich die Vitrine jedem Umfeld an. Das System mit Umluftkühlung mit R290-Gas sorgt für die ideale Temperatur und die elektronische Steuereinheit ermöglicht die Neukonfiguration der Parameter und kann sie so in eine Vitrine für Backwaren verwandelt. Cristal Tower Wine stellt eine perfekte Balance zwischen Design, Leistung und Nachhaltigkeit dar und wurde für diejenigen entwickelt, die eine flexible und vielseitige Vitrine wünschen, ohne auf Eleganz und Funktionalität zu verzichten.

Cristal Tower Wine amplia la gamma di vetrine verticali ISA, proponendo una soluzione elegante e versatile per la conservazione dei vini bianchi e rossi. La visibilità totale su quattro lati, unita a materiali di pregio come vetro temperato e acciaio inox, dona solidità e stile contemporaneo, ideale per ambienti ricercati. Cristal Tower Wine è disponibile in due versioni: L930, che offre una configurazione standard con 6 ripiani per un carico totale di 60 bottiglie, oppure una configurazione a massimo carico con 10 ripiani per una capacità complessiva di 100 bottiglie. Accanto a questa, la versione L750 propone una configurazione standard con 6 ripiani per 54 bottiglie, una configurazione a massimo carico con 10 ripiani per 90 bottiglie e, infine, una versione con rack girevole che consente di ospitare fino a 42 bottiglie. Il sistema di refrigerazione ventilata con gas R290 assicura la temperatura ideale, mentre la centralina elettronica consente di riconfigurare i parametri, trasformandola in vetrina per pasticceria. Cristal Tower Wine rappresenta un perfetto equilibrio tra design, performance e sostenibilità, pensato per chi desidera una vetrina flessibile e versatile senza rinunciare all'eleganza e alla funzionalità.

Cristal Tower Wine



H206
L93



H206
L75

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





Italian food

MOVING AROUND 100% 100% 4" 4"
CONTACINO 100% 100% 4" 4"
SALMONE 100% 100% 4" 4"
MEAT SALMONE 100% 100% 4" 4"
TAMI MEAT 100% 100% 4" 4"
PEPPERONI 100% 100% 4" 4"
DELICATO 100% 100% 4" 4"
MACHADO 100% 100% 4" 4"
VEGAN 100% 100% 4" 4"

SALADS 5
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"

Pizza
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"
100% 100% 4" 4"

Chocolate



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



Metro
ST

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

Gebäck
Schokolade
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke



Metro
ST Self

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

Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke

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

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



Metro Combi

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

Gebäck
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke



Metro Combi

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

Gebäck
Warme Snacks
Kalte Snacks
Getränke

Zubehör

Accessori



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



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



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



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



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



Portionierspüle mit Wasserhahn
 Consolle lavaporzionatore con rubinetto



Portionierspüle mit Handbrause
 Consolle lavaporzionatore con doccia



Eishörnchensilo mit Streuselbehälter
 Portaconi completo di vaschette portagranelle
 Art. 9001390900801



Eishörnchensilo grau
 Portaconi completo grigio
 Art. 9001390900802



Tablett für Monoportionen
 Vaschetta monoporzioni
 Art. 9001390900816



Tablett für Stieleis
 Vaschetta portastecchi
 Art. 453990000014



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

Lab

Plug-in Kuehlschränke für Speiseeis, Konditorei und mehr.

Labor Plus

H 209

T 95

B 71

Gelato

Installation

Steckerfertig

Standardausstattung

- 4 verchromte Roste (530 × 720 mm)
- 1 verchromter Bodenrost (530 × 720 mm)
- C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm)
- 4 Zahnstangen aus rostfreiem Stahl (10 Positionen - Abstand 133 mm)
- Schloss mit Schlüssel

Produktklasse

L1 (-18/-15 °C) (RS/RV TB)

Kältemittel

R290

Kühlung

Statisch mit Umluftmischer (RS/RV TB)

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Manuelle (RS/RV TB)

Klimaklasse

5 (40 °C / 40% RH)

Öffnungssystem

- Schwingtür mit Magnetdichtung
- Türanschlag wechselbar

Isoliermaterial

Cyclopentan 80 mm

Equipment

- Justierbare Stellfüße (115-175H mm)
- Lenkrollen mit Bremse (optional)

Verkleidung außen

Rostfreier Edelstahl AISI 304

Verkleidung innen

Rostfreier Edelstahl AISI 304

Zubehör

- Lenkrollen mit Bremse
- Weiß kunststoffbeschichtet / verchromte Einlegeböden (530x720 mm)
- C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm)

Installazione

Plug-in

Dotazione di serie

- 4 Griglie cromate (530x720 mm)
- 1 Griglia di fondo cromata (530x720 mm)
- 5 Coppie guida C inox (724 mm)
- 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133mm)
- Serratura porta con chiave

Classe di prodotto

L1 (-18/-15 °C) (RS/RV TB)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Statica con agitatore (RS/RV TB)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Manuale (RS/RV TB)

Classe Climatica

5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta con ritorno automatico reversibile
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 80 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno

Acciaio Inox AISI 304

Interno

Acciaio Inox AISI 304

Accessori

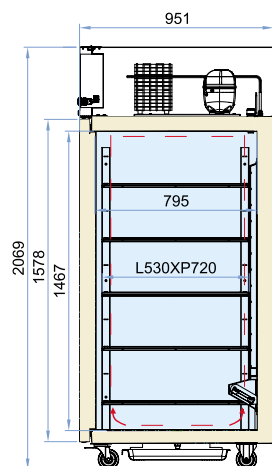
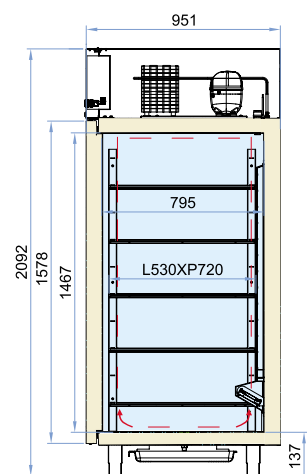
- Ruote pivotanti con freno
- Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm)
- Coppie guida C inox (724 mm)



Labor Plus

700
RS/RV TB

Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	höhenverstellbaren Füßen Piedini regolabili in altezza Rollen mit Feststellbremse Ruote pirovanti con freno	710 x 951 x 2092 mm 710 x 951 x 2070 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)		641 / 522 Lt
Gewicht Netto Peso netto		135 kg
Kühlung Refrigerazione		Statisch mit Umluftmischer Statica con agitatore
Kältemittel Refrigerante		R290
Abtauung Sbrinamento		Manuelle Manuale
Produktklasse Classe di prodotto		L1 (-18/-15 °C)
Klimaklasse Classe climatica		5 (40 °C / 40% RH)
Energieklasse Classe energetica		
Kompressor Compressore		1 Hermetisch 1 Ermetico
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		450 W / 2,4 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		-
Energieverbrauch (24 h) Consumo nelle 24H		6.1 kwh/24h
Wärmeabgabe an den Raum Potenza termica riversata in ambiente		254 W
Geräuschpegel Livello di rumore		52 dBA @1mt



Eisausstattung

Allestimento gelato

Gesamtkapazität Eisschalen 5L N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x165x120H mm	65 6 pro Rost – 5 Roste mit Ventilator 6 per griglia-5 griglia con ventilatore
Gesamtkapazität Eisschalen 5L N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x250x80H mm	43 4 pro Rost – 3 Roste mit Ventilator 4 per griglia-3 griglia con ventilatore
Gesamtkapazität Rundbehälter 3L N. Totale Max carapine gelato	3Lt	ø154x160H mm	59 12 pro Rost – 11 Roste mit Ventilator 12 per griglia-11 griglia con ventilatore
Gesamtkapazität Rundbehälter 5L N. Totale Max carapine gelato	5Lt	ø245x141H mm	28 6 pro Rost – 4 Roste mit Ventilator 6 per griglia-4 griglia con ventilatore
Gesamtkapazität Rundbehälter 7L N. Totale Max carapine gelato	7Lt	ø200x250H mm	40 8 pro Rost 8 per griglia
Führungsschienen Copie guida	C	724 mm	1 Paar pro Rost 1 coppia per griglia

Master Ice

H 209

P 95

L 71

TK-Lagerschrank Umluftkühlung

Installation

Steckerfertig

Standardausstattung

- Weiß kunststoffbeschichtet / verchromte Einlegeböden (530x720 mm)
- C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm)
- 4 Zahnstangen aus rostfreiem Stahl (10 Positionen - Abstand 133 mm)
- Schloss mit Schlüssel

Produktklasse

L1 (-18/-15 °C)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluft

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Heißgas

Klimaklasse

5 (40 °C / 40% RH)

Öffnungssystem

- Schwingtür mit Magnetdichtung
- Türanschlag wechselbar

Isoliermaterial

Cyclopentan 80 mm

Equipment

- Justierbare Stellfüße (115-175H mm)
- Lenkrollen mit Bremse (optional)

Verkleidung außen

Rostfreier Edelstahl AISI 304

Verkleidung innen

Rostfreier Edelstahl AISI 304

Zubehör

- Lenkrollen mit Bremse
- Weiß kunststoffbeschichtet / verchromte Einlegeböden (530x720 mm)
- C-Führungsschienen aus Edelstahl Paar (724 mm)

Installazione

Plug-in

Dotazione di serie

- 5 Griglie cromate (530x720 mm)
- 5 Coppie guida C inox (724 mm)
- 4 cremagliere inox (10 posizioni - passo 133 mm)
- Serratura porta con chiave

Classe di prodotto

L1 (-18/-15 °C)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe Climatica

5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta con ritorno automatico reversibile
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 80 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno

Acciaio Inox AISI 304

Interno

Acciaio Inox AISI 304

Accessori

- Ruote pivotanti con freno
- Griglie plastificate bianche / cromate (530x720 mm)
- Coppie guida C inox (724 mm)

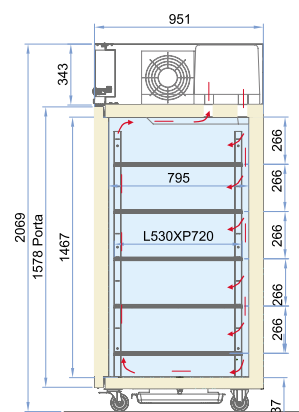
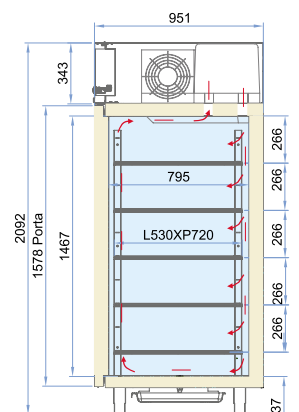


Master Ice

700

RV TB

Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	höhenverstellbaren Füßen Piedini regolabili in altezza Rollen mit Feststellbremse Ruote pirovanti con freno	710 x 951 x 2090 mm 710 x 951 x 2070 mm
Kapazität (Brutto / Netto) Capacità (lorda/netta)		641 / 544 Lt
Gewicht Netto Peso netto		135 kg
Kühlung Refrigerazione		Umluft Ventilata
Kältemittel Refrigerante		R290
Abtauung Sbrinamento		Heißgas Gas caldo
Produktklasse Classe di prodotto		L1 (-18/-15 °C)
Klimaklasse Classe climatica		5 (40 °C / 40% RH)
Energieklasse Classe energetica		
Kompressor Compressore		1 Hermetisch 1 Ermetico
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)		625 W / 2,8 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		940 W / 4,3 A
Energieverbrauch (24 h) Consumo nelle 24H		5.39 kwh/24h
Wärmeabgabe an den Raum Potenza termica riversata in ambiente		224 W
Geräuschpegel Livello di rumore		56.7 dBA @1mt



Eisausstattung

Allestimento gelato

Gesamtkapazität Eisschalen 5L N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x165x120H mm	60
Gesamtkapazität Eisschalen 5L N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x250x80H mm	44
Gesamtkapazität Rundbehälter 3L N. Totale Max carapine gelato	3Lt	ø154x160H mm	60
Gesamtkapazität Rundbehälter 5L N. Totale Max carapine gelato	5Lt	ø245x140H mm	30
Gesamtkapazität Rundbehälter 7L Gelato carapine Max capacity	7Lt	ø200x250H mm	40
Gesamtkapazität Gitterroste N. Totale Max griglie	-	530x720 mm	
Führungsschienen Coppie guida	C	724 mm	1 Paar pro Rost 1 coppia per griglia

Hizone HI-Professional zone

 **HIZONE**

Design

Antonio Citterio

mit Sergio Brioschi

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

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

Discover more on www.hizone.it



Multimatic & Maticgel

H 216

T 87

B 82

Schnellkühler / Abbattitori di temperatura

HIZONE



Handles and ventilation grid Maniglie e griglia di aerazione

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

Doors Porte

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

T5



Schnellkühlen. Unübertroffen in Qualität und Leistung.

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

Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

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

T8



T12



T16



Gourmet

H 216

T 87

B 82

TN/TB - Kühler/Froster

HIZONE

1P



2P



TopChef

H 89

T 87

B 150 • 225

TN/TB - Kühler/Froster

Perfekte Kühlung in allen Bereichen

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

Conservazione ideale in ogni condizione

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

Handles and ventilation grid Maniglie e griglia di aerazione

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

Doors Porte

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



ExpoWine

H 216

T 87

B 82

TN-Kühler | 1 Temperatur | 2 Temperatur

TopWine

H 89

T 87

B 150 • 225

TN-Kühler | 1 Temperatur



Handles and ventilation grid Maniglie e griglia di aerazione

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

Doors Porte

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



Vitrine mit optimaler Temperatur für Wein

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

DUAL TEMPERATURE

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

Esposizione e temperatura ottimale per i vini

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

DUAL TEMPERATURE

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



Shopfitting

Standard- oder maßgeschneiderte Möbelkollektionen für eine harmonische, funktionale und stilvolle Gestaltung von Verkaufsräumen.

Pentagram

von Antonio Citterio
mit Sergio Brioschi





Pentagram Display

H 117 • 135

T 111

B 120 • 170 • 220

Pastry • Chocolate • Hot plate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (optional)

Konfiguration

- Multiplexfähig (optional)
- Doppelte Temperatur (optional)

Temperatur

-20/+2 °C

Kältemittel

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Kühlung

Umluftkühlung

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

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Zyklus-Inversion

Klimaklasse

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

Zahlplatte

Einzelbeheizt

Frontscheibe

Einzel

Vetri laterali

Beheiztes Schichtglas

Öffnungssystem

Frontscheibe manuell neigbar

Bedienseitig

- Plexiglass Schiebetüren
- Selbstrollender Verschluss

Arbeitsplatte

Quarzoberfläche

Beleuchtung

- LED 5700 K
- LED 4000 K

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Configurazione

- Canalizzabile (optional)
- Dual Temperature (optional)

Temperatura

-20/+2 °C

Refrigerante

- R290 (Plus)
- R452A (Plus 1 - Plus 2)

Refrigerazione

Ventilata

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

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Inversione di ciclo

Classe Climatica

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

Vetro superiore

Singolo riscaldato

Vetro frontale

Singolo

Vetri laterali

Stratificati riscaldati

Apertura anteriore

Ribaltabile verso l'alto

Chiusura posteriore

- Scorrevoli in Plexiglass
- Tenda manuale autoavvolgente

Piano di servizio

Quarzo

Illuminazione

- LED 5700 K
- LED 4000 K



**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Gelato



Pastry



Hot Plate



Plug-in version
Versione con motore a bordo

Pentagram Display Gelato

Pentagram Display Gelato		120	170	220	120+50	170+50
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1250x1116x1170 mm	1745x1116x1170 mm	2240x1116x1170 mm	1745x1116x1170 mm	2240x1116x1170 mm
	H135	1250x1116x1350 mm	1745x1116x1350 mm	2240x1116x1350 mm	1745x1116x1350 mm	2240x1116x1350 mm
Kapazität (netto) Capacità (netta)	H117	147 lt	216 lt	285 lt	216 lt	285 lt
	H135					
Gewicht Netto Peso netto	H117	320 kg	409 kg	510 kg		
	H135	346 kg	434 kg	535 kg		
Kühlung Refrigerazione		Umluftkühlung Ventilata				
Kältemittel Refrigerante		R290 (Plus)			R290 (Plus)	
		R452A (Plus 1 / Plus 2)				
Klimaklasse Classe climatica		7 (Plus)			7 (Plus)	
		4 (Plus 1 / Plus 2)				
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		35 °C / 75 %RH (Plus)			35 °C / 75 %RH (Plus)	
		30 °C / 55 %RH (Plus 1 / Plus 2)				
Energieklasse Classe energetica		A G E				
Produkttemperatur Temperatura prodotto		-16/-14 °C			-16/-14 °C Dual zone / Differenziabili per zona	
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)		1 Hermetisch 1 Ermetico	2 Hermetisch 2 Ermetici			
Abtauung Sbrinamento		Zyklus-Inversion Inversione di Ciclo				
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz		400 V / 3 Ph / 50 Hz		
Anschlusswert (Dauerbetrieb)	R290	1050 W / 5,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A	1800W / 2,9 A	1900 W / 3,1 A
Assorbimentonto elettrico (regime)	R452A	1240 W / 6 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A	1720 W / 3 A	2700 W / 4,2 A
Anschlusswert (Abtauung)	R290	1400 W / 6,6 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A	2450 W / 4 A	2640 W / 4,3 A
Assorbimento elettrico (sbrinamento)	R452A	2300 W / 11 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A	2950 W / 4,9 A	6300 W / 8,5 A

Die Technische Daten beziehen sich auf Modelle mit internen luftgekühlten Kältemaschinen.

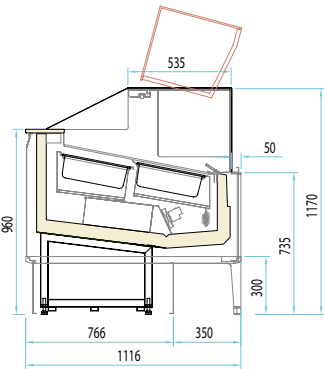
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Bestückungsmöglichkeiten

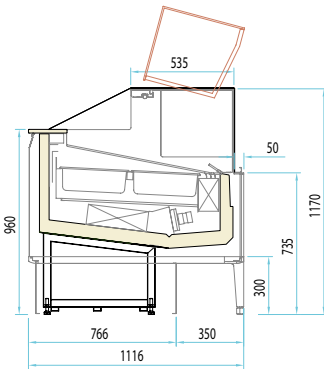
Allestimento

5 Lt 360 x 165 x 120 h		12	18	24	18	24
5 Lt 360 x 250 x 80 h		8	12	16	12	16
5 Lt (trapezoidali) 360 x 185 x 120 h		-	-	-	-	-
Ice cream stick container Vaschetta stecchi		8	12	16	12	16
Einzelportion-Schale Vaschetta monoporzioni		8	12	16	12	16
Pâtisserieschale Vassoi pasticceria PLUS - PLUS 1 - PLUS 2		•	•	•	•	•

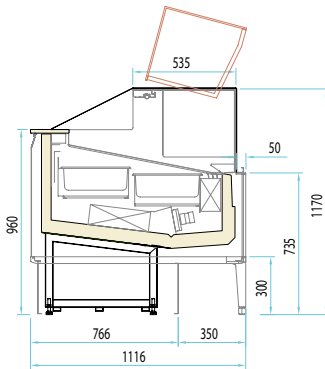
H117



Plus

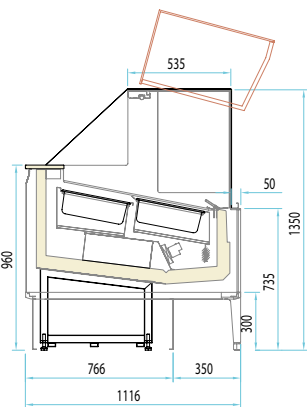


Plus 1

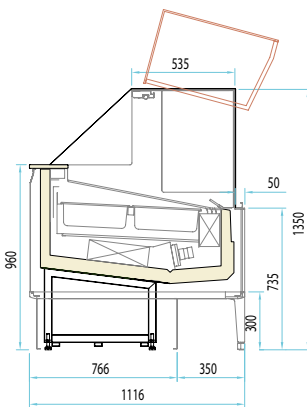


Plus 2

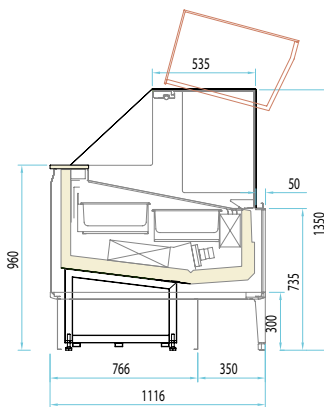
H135



Plus



Plus 1



Plus 2

Pentagram Alpha

H 117

T 86

B 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Hot plate • Pastry-Hot plate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (optional)

Temperaturbereich Vitrine

- +4/+8 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Pralinen)
- +65 °C (Beheizte Fläche)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Kompressor-Stopp

Klimaklasse

3

Glasaufbau

Fester Glasschaukasten aus extra hellem Glas mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Ausstellfläche

Feste Oberfläche oder Quarz

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura di esercizio

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Pastry



Chocolate



Hot Plate



Pastry-Hot plate



Ausführung mit Einbaumotor
Versione con motore a bordo

Pentagram Alpha

100			125		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS

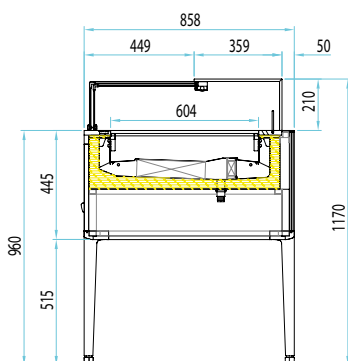
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Ohne Seitenblenden senza fianchi	1000x858x1170mm		1250x858x1170mm		
	Mit Seitenblenden con fianchi	1100x858x1170mm		1350x858x1170mm		
Kapazität (netto) Capacità (netta)	-		-			
Gewicht Netto Peso netto	-	-	-	-	-	-
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata	-	Umluftkühlung Ventilata	-	-	-
Kältemittel Refrigerante	R290	-	R290	-	-	-
Klimaklasse Classe climatica	3					
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH					
Energieklasse Classe energetica						
Produkttemperatur Temperatura prodotto	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-
Abtauung Sbrinamento	Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimentonto elettrico (regime)	411 W / 2,1 A	595 W / 2,7 A	740W / 3,6 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	242 W / 1,3 A		-	229 W / 1,3 A		-

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

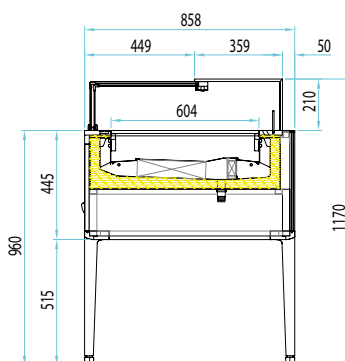
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

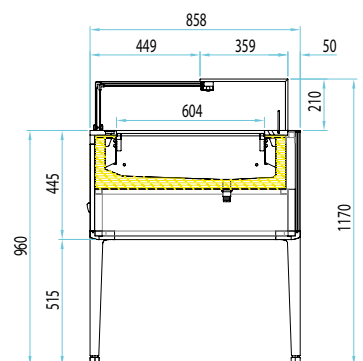
Bodenablage (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	980 x 604 mm	1230 x 604 mm
--	--------------	---------------



RV CH Belüftet Pralinen
RV CH Ventilata Praline



RV Belüftet
RV Ventilata



TC S Trockenbeheizt
TC S Tavola Calda Secca

150			175			200		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS
1500x858x1170mm			1750x858x1170mm			2000x858x1170mm		
1600x858x1170mm			1850x858x1170mm			2100x858x1170mm		
-			-			-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-
Umluftkühlung Ventilata		-	Umluftkühlung Ventilata		-	Umluftkühlung Ventilata		-
R290		-	R290		-	R290		-
3								
25 °C / 60 %RH								
AG								
+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65°C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65 °C
1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-
Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-
230 V / 1 Ph / 50 Hz								
498 W / 3 A	597 W / 3,2 A	1120 W / 5,4 A	504 W / 3,6 A	603 W / 3,3 A	1320 W / 6,4 A	567 W / 4,1 A	788 W / 4,3 A	1500 W / 7,2 A
307 W / 1,6 A		-	313 W / 1,7 A		-	450 W / 2,4 A		-
1480 x 604 mm			1730 x 604 mm			1980 x 604 mm		

Pentagram Alpha TSX-TDX

H 117

T 86

B TSX150 • TDX150

Pastry • Chocolate • Hot plate • Pastry-Hot plate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (optional)

Temperaturbereich Vitrine

- +4/+8 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Pralinen)
- +65 °C (Beheizte Fläche)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Kompressorstopp

Klimaklasse

3

Glasaufbau

Fester Glasschaukasten aus extra hellem Glas mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Ausstellfläche

Feste Oberfläche oder Quarz

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura di esercizio

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Pastry



Chocolate



Hot Plate



Pastry-Hot plate



Ausführung mit Einbaumotor
Versione con motore a bordo

Pentagram Alpha

TSX150			TDX150		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS

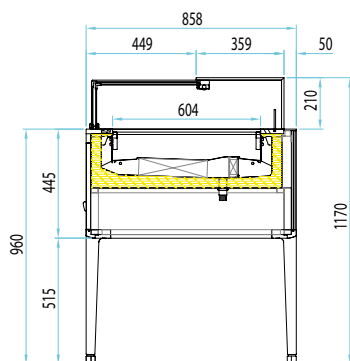
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Ohne Seitenblenden senza fianchi		1550x858x1170mm			1550x858x1170mm		
	Mit Seitenblenden con fianchi		1600x858x1170mm			1600x858x1170mm		
Kapazität (netto) Capacità (netta)			-			-		
Gewicht Netto Peso netto			-			-		
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata		-			Umluftkühlung Ventilata		
Kältemittel Refrigerante	R290		-			R290		
Klimaklasse Classe climatica			3					
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali			25 °C / 60 %RH					
Energieklasse Classe energetica			A G					
Produkttemperatur Temperatura prodotto	+4/+8 °C		+14/+16 °C	+65/+80 °C		+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-			1 Hermetisch 1 - Ermetico		
Abtauung Sbrinamento	Kompressorstop Fermata compressore		-			Kompressorstop Fermata compressore		
Technische Daten Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	411 W / 2,1 A		595 W / 2,7 A	740 W / 3,6 A		418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	242 W / 1,3 A		-			229 W / 1,3 A		

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

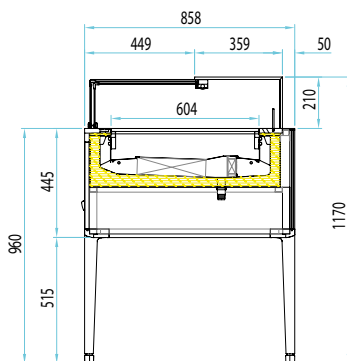
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

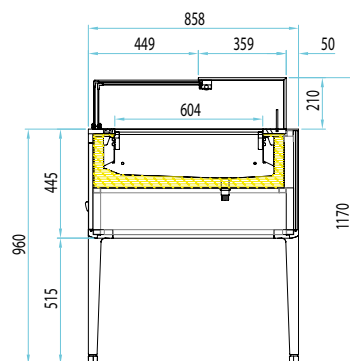
Bodenablage (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	1480 x 602 mm			1480 x 602 mm		
--	---------------	--	--	---------------	--	--



RV CH Belüftet Pralinen
RV CH Ventilata Praline



RV Belüftet
RV Ventilata



TC S Trockenbeheizt
TC S Tavola Calda Secca

Stone Frontplatte



Glatt Liscio



Ceppo di Grè



Brera



Grigio Carnico



Golden White



Imperiale



Elegant

Solid Surface Frontplatte Arbeitsfläche/Oberflächen



Glatt Liscio

Gefräst Fresato



Cristal Black



Messina



Etna



Marmo bianco T102



Grigio classico T905



Grafite classico T901

Quartz Arbeitsfläche/Oberflächen



Glatt Liscio



Ardenne



City dark



City grey



Acciaio inox AISI 304



Lyskamm



Sabbia beige

Woods & Colors Frontplatte



Glatt Liscio

Gefräst Fresato



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak



RAL on demand
(ex.18-5338 TCX Ultramarine Green)



RAL 9013 White / RAL 9005 Black



Metallic paint

Profile, Beine und Sockel

Lackiert

Profili, gambe
e basamenti

Vernice



Blu Grigio



Elox Bronzo



Grigio Peltro



Bronzo Rame



Bruno Oliva



Black RAL 9005

Pentagram Beta

H 117

T 86

B 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Hot plate • Pastry-Hot plate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (optional)

Temperaturbereich Vitrine

- +4/+8 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Pralinen)
- +65 °C (Beheizte Fläche)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Kompressorstopp

Klimaklasse

3

Glasaufbau

Fester Glasschaukasten aus extra hellem Glas mit LED-Beleuchtung und Schiebetüren

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Ausstellungsfläche

Feste Fläche oder Quarz

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura di esercizio

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Pastry



Chocolate



Hot Plate



Pastry-Hot plate



Ausführung mit Drop-in-Ausstellung
Versione con esposizione Drop-in

Pentagram Beta

100			125		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS

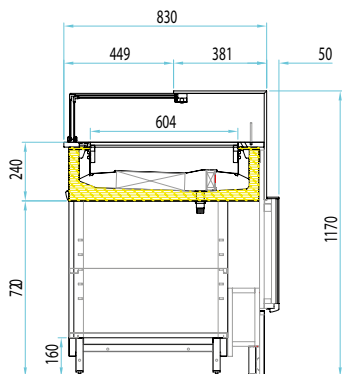
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Ohne Seitenblenden senza fianchi Mit Seitenblenden con fianchi			1000x880x1170mm 1100x880x1170mm			1250x880x1170mm 1350x880x1170mm		
Kapazität (netto) Capacità (netta)				-			-		
Gewicht Netto Peso netto	-			-			-		
Kühlung Refrigerazione	Umluftkühlung Ventilata			-			Umluftkühlung Ventilata		
Kältemittel Refrigerante	R290			-			R290		
Klimaklasse Classe climatica				3					
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali				25 °C / 60 %RH					
Energieklasse Classe energetica	A++ F						A++ G		
Produkttemperatur Temperatura prodotto	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)	1 Hermetisch 1 - Ermetico			-			1 Hermetisch 1 - Ermetico		
Abtauung Sbrinamento	Kompressorstop Fermata compressore			-			Kompressorstop Fermata compressore		
Technische Daten Alimentazione				230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	411 W / 2,1 A	595 W / 2,7 A	740 W / 3,6 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	242 W / 1,3 A			-			229 W / 1,3 A		

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

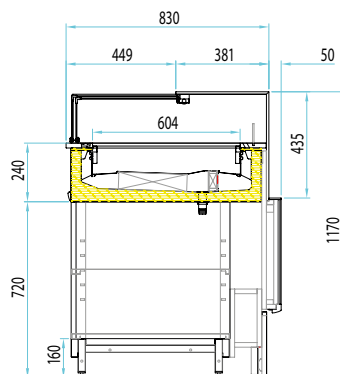
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

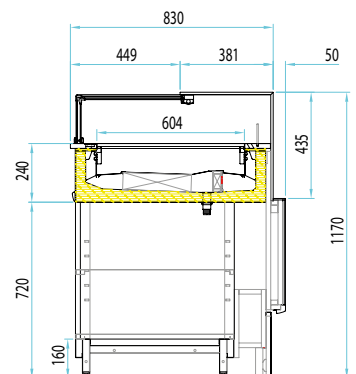
Bodenablage (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	980 x 602 mm	1239 x 602 mm
--	--------------	---------------



RV CH Belüftet Pralinen
RV CH Ventilata Praline



RV Belüftet
RV Ventilata



TC S Trockenbeheizt
TC S Tavola Calda Secca

150			175			200		
RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS	RV TN	RV CH	TCS
1500x880x1170mm			1750x880x1170mm			2000x880x1170mm		
1600x880x1170mm			1850x880x1170mm			2100x880x1170mm		
-			-			-		
-	-	-	-	-	-	-	-	-
Umluftkühlung Ventilata	-	-	Umluftkühlung Ventilata	-	-	Umluftkühlung Ventilata	-	-
R290	-	-	R290	-	-	R290	-	-
3								
25 °C / 60 %RH								
A G								
+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C
1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-
Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-
230 V / 1 Ph / 50 Hz								
498 W / 3 A	597 W / 3,2 A	1120 W / 5,4 A	504 W / 3,6 A	603 W / 3,3 A	1320 W / 6,4 A	567 W / 4,1 A	788 W / 4,3 A	1500 W / 7,2 A
307 W / 1,6 A		-	313 W / 1,7 A		-	450 W / 2,4 A		-
1480 x 602 mm			1730 x 602 mm			1980 x 602 mm		

Pentagram Beta TSX-TDX

H 117

T 86

B 100 • 125 • 150 • 175 • 200

Pastry • Chocolate • Hot plate • Pastry-Hot plate

Installation

- steckerfertig
- Zum Anschluss an externe Kältemaschine (optional)

Temperaturbereich Vitrine

- +4/+8 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Pralinen)
- +65 °C (Beheizte Fläche)

Kältemittel

R290

Kühlung

Umluftkühlung

Kompressor

Hermetisch

Abtauung

Kompressorstopp

Klimaklasse

3

Glasaufbau

Fester Glasschaukasten aus extra hellem Glas mit LED-Beleucht

Bedienseitig

Schiebetüren aus Plexiglas

Ausstellfläche

Feste Oberfläche oder Quarz

Beleuchtung

LED 5700 K

Ausstattung

Höhenverstellbaren Füßen

Installazione

- Plug-in
- Remoto (optional)

Temperatura di esercizio

- +4/+8 °C (Pasticceria)
- +14/+16 °C (Pralineria)
- +65 °C (Piano caldo)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Castello vetri

Teca fissa in vetro extra chiaro con illuminazione LED e scorrevoli

Chiusura posteriore

Scorrevoli in Plexiglass

Piano espositivo

Superficie solida o quarzo

Illuminazione

Led 5700 K

Movimentazione

Piedini regolabili in altezza



**Erhältlich
in der Version**
Disponibile
nelle versioni



Pastry



Chocolate



Hot Plate



Pastry-Hot plate



Ausführung mit Drop-in-Ausstellung
Versione con esposizione Drop-in

Pentagram Beta

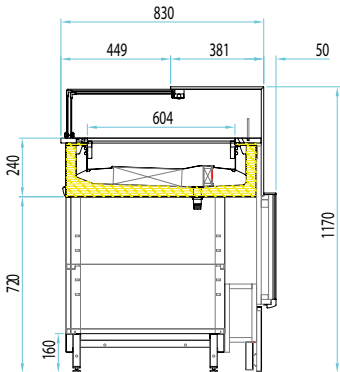
Pentagram Beta		TDX			TSX		
		RV TN	RV CH	RV TN / TCS	RV TN	RV CH	RV TN / TCS
Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Ohne Seitenblenden senza fianchi	1580x880x1170mm			1580x880x1170mm		
	Mit Seitenblenden con fianchi	1630x930x1170mm			1630x930x1170mm		
Kapazität (netto) Capacità (netta)		-			-		
Gewicht Netto Peso netto		210 kg			215 kg		
Kühlung Refrigerazione		Umluftkühlung Ventilata		-	Umluftkühlung Ventilata		-
Kältemittel Refrigerante		R290			R290		
Klimaklasse Classe climatica		3					
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali		25 °C / 60 %RH					
Energieklasse Classe energetica		A B C D E F G					
Produkttemperatur Temperatura prodotto		+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C	+4/+8 °C	+14/+16 °C	+65/+80 °C
Kompressor Compressore (q.tà - tipologia)		1 Hermetisch 1 - Ermetico		-	1 Hermetisch 1 - Ermetico		-
Abtauung Sbrinamento		Kompressorstop Fermata compressore		-	Kompressorstop Fermata compressore		-
Technische Daten Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz					
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimentonto elettrico (regime)		418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A	418 W / 3 A	502 W / 2,7 A	930 W / 04,5 A
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		229 W / 1,3 A		-	229 W / 1,3 A		-

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

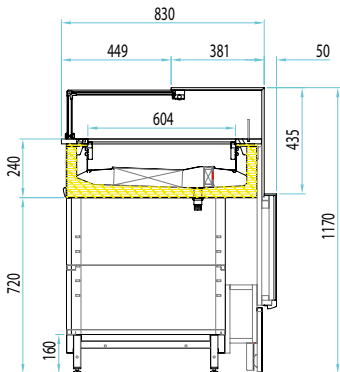
Bestückungsmöglichkeiten

Allestimento

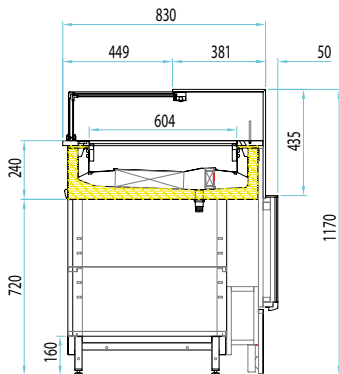
Bodenablage (LxD) Ripiano di fondo (LxP)	1480 x 602 mm	1480 x 602 mm
--	---------------	---------------



RV CH Belüftet Pralinen
RV CH Ventilata Praline



RV Belüftet
RV Ventilata



TC S Trockenbeheizt
TC S Tavola Calda Secca

Stone Frontplatte



Glatt Liscio



Ceppo di Grè



Brera



Grigio Carnico



Golden White



Imperiale



Elegant

Solid Surface Frontplatte Arbeitsfläche/Oberflächen



Glatt Liscio

Gefräst Fresato



Cristal Black



Messina



Etna



Marmo bianco T102



Grigio classico T905



Grafite classico T901

Quartz Arbeitsfläche/Oberflächen



Glatt Liscio



Ardenne



City dark



City grey



Acciaio inox AISI 304



Lyskamm



Sabbia beige

Woods & Colors Frontplatte



Glatt Liscio

Gefräst Fresato



HZE-03 Oak - Rovere



HZE-04 Dark Oak - Rovere Scuro



HZE-05 Teak



RAL on demand
(ex.18-5338 TCX Ultramarine Green)



RAL 9013 White / RAL 9005 Black



Metallic paint

Profile, Beine und Sockel

Lackiert

Profili, gambe
e basamenti

Vernice



Blu Grigio



Elox Bronzo



Grigio Peltro



Bronzo Rame



Bruno Oliva



Black RAL 9005

Genesis





Genesis

L 120 · 180

D 61

H 71

TN - Chiller



Konstruktion

Innen- und Außenbereich des Schrankes aus schwarz vorlackiertem Stahl oder Edelstahl mit Scotchbrite-Finish. Vollständig isoliert mit umweltfreundlichem Polyurethanschaum auf Cyclopentanbasis. Neutraler Bereich auf der linken Seite mit herausnehmbarer Schublade.

Installation

Plug-in

Temperatur

0 / +18 °C

Die beiden Kühlfächer des Genesis 180 sind unabhängig voneinander temperaturregelbar.

Kältemittel

R600a

Kühlung

Statisch

Kompressor

Luftdicht und geräuscharm

Abtauung

Kompressorstop

Klimaklasse

N

Öffnung des Kühlfachs

Ausziehbare Schublade auf Schienen

Öffnung des neutralen Fachs

Ausziehbare Schublade auf Schienen

Sockel

Konstruktion aus Aluminiumdruckguss

Struttura

Interno ed esterno del mobile realizzato in acciaio preverniciato nero, o in acciaio inox finitura scotchbrite. Completamente coibentato con schiuma poliuretanica espansa a ciclopentano ecologico. Vano neutro sul lato sinistro dotato di cassetto estraibile.

Installazione

Plug-in

Temperatura

0 / +18 °C

I due vani refrigerati di Genesis 180 sono a temperatura regolabile indipendentemente.

Refrigerante

R600a

Refrigerazione

Statica

Compressore

Ermetico silenzioso

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe climatica

N

Apertura vano refrigerato

Cassetto estraibile su guide

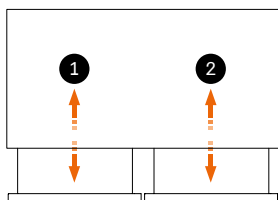
Apertura vano neutro

Cassetto estraibile su guide

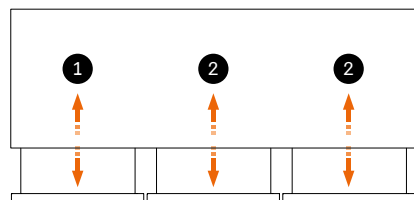
Basamento

Struttura in pressofusione di alluminio

L 120



L 180



1
Motorfach mit neutraler Schublade
Vano motore con cassetto neutro

2
Kühlfach mit herausnehmbaren Schubladen
Vano refrigerato con cassetti estraibili

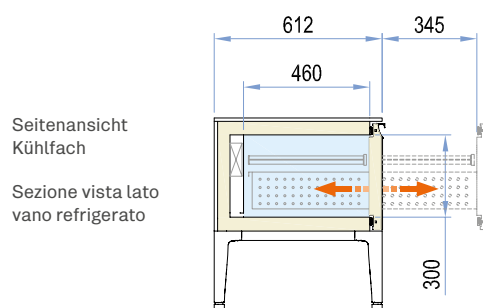
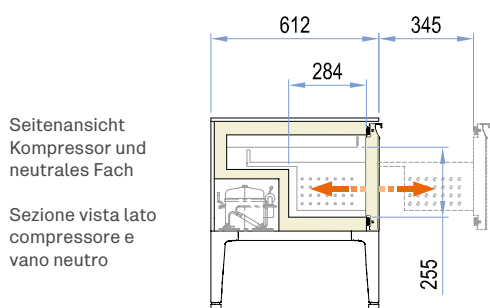
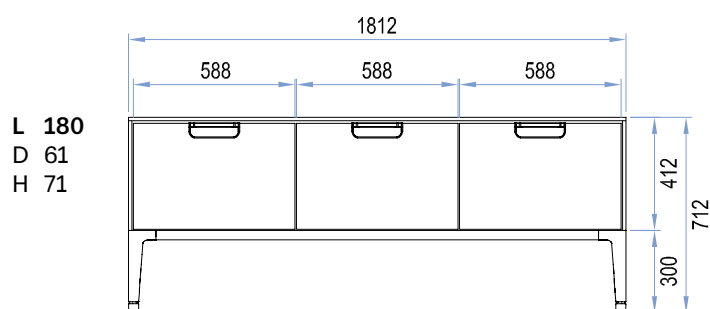
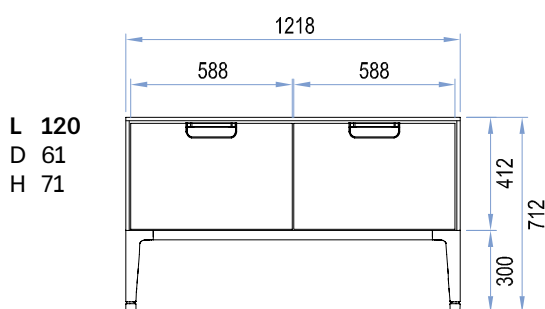
Genesis

L 120

L 180

Abmessungen außen (BxTxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	1218x612x712 mm	1812x612x712 mm
Kapazität (Brutto/Netto) Capacità (lorda/netta)	76 / 48 Lt	152 / 96 Lt
Gewicht Netto Peso netto	105 kg	145 kg
Schubladen Cassetti	430x430x120 mm (Nr. 1)	430x430x120 mm (Nr. 2)
Schublade (Neutral) Cassetto (Neutro)	430x250x210 mm (Nr. 1)	430x250x210 mm (Nr. 1)
Kühlung Refrigerazione	Statisch Statica	
Kältemittel Refrigerante	R600a	
Klimaklasse Classe climatica	N	
Betriebsbedingungen Condizioni ambientali	16°C / 32°C	
Temperatur Temperatura	+0°C / +18°C	
Kompressor Compressore	Luftdicht geräuscharm - 1 Ermetico silenzioso - 1	
Abtauung Sbrinamento	Kompressorstop Fermata compressore	
Technische Daten Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Anschlusswert (Dauerbetrieb) Assorbimento elettrico (regime)	80 W / 0,5 A	
Anschlusswert (Abtauung) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	10 W / 0,1 A	

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



Genesis

OBERFLÄCHEN-KOLLEKTIONEN / COLLEZIONI FINITURE

BLACK

Tür / Schubladen
Porta / Cassetti



Schwarzes Glas mit Streifen
Vetro nero con righe



K&B #6133
Marquina



K&B #2423
Deep Black



K&B #0273
Samui



Amara Ebony
1244

Innenausstattungen Holz
Attrezzature interno legno

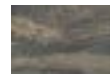


Eiche gefärbt
Rovere tinto

Oberflächen außen
Finiture esterno



Kuroca



Jatoba Brown



K&B #6133
Marquina



K&B #2423
Deep Black



K&B #0273
Samui



Amara Ebony
1244

Sockel
Basamento



Black
RAL 9005

Oberflächen innen
Finiture interne



Stahl schwarz lackiert
Acciaio verniciato nero

GREY

Tür / Schubladen
Porta / Cassetti



Graues Glas mit Streifen
Vetro grigio con righe



K&B #2633
Graphite



K&B #6116
Nuvolento



Breeze Oak
1069

Innenausstattungen Holz
Attrezzature interno legno



Eiche gefärbt
Rovere tinto

Oberflächen außen
Finiture esterno



K&B #2633
Graphite



K&B #6116
Nuvolento



Breeze Oak
1069

Sockel
Basamento



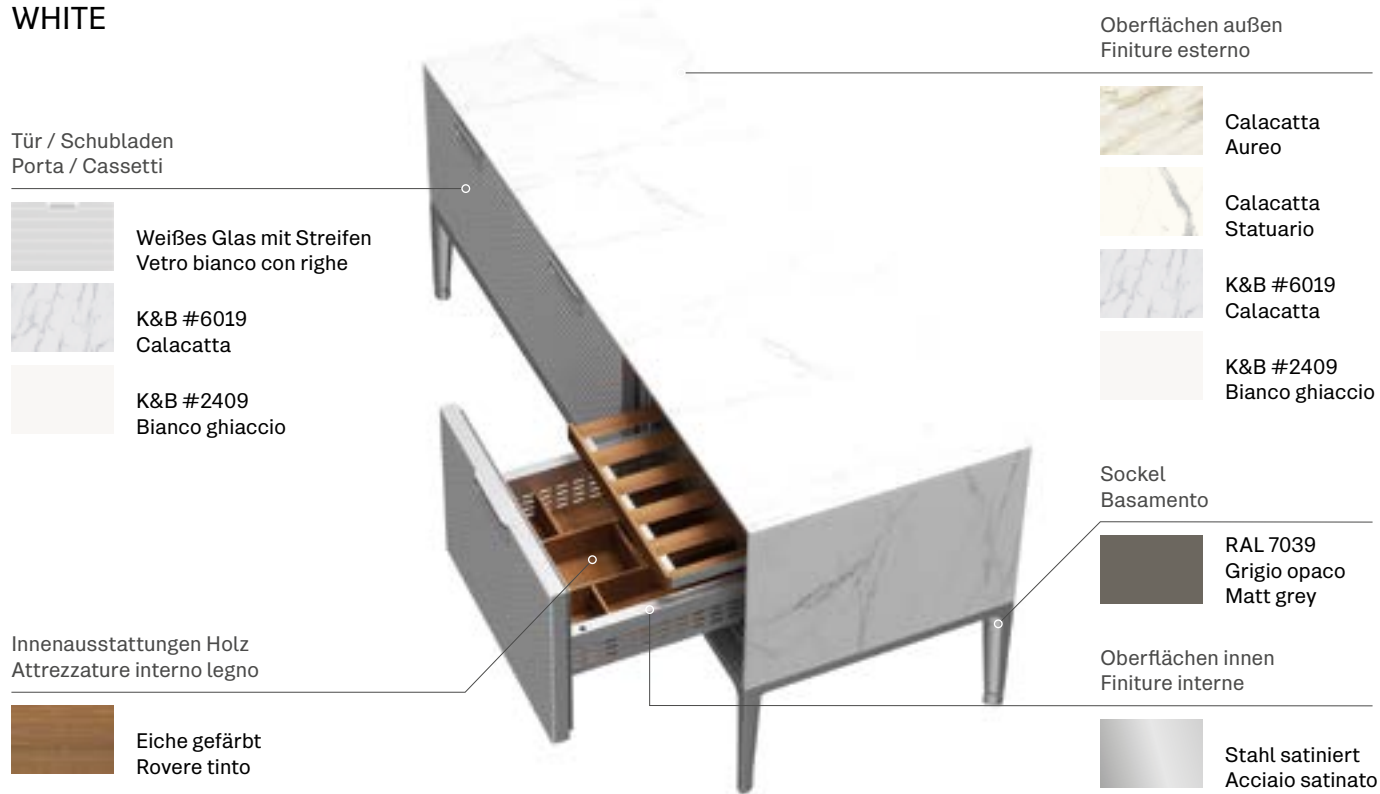
RAL 7039
Grigio opaco
Matt grey

Oberflächen innen
Finiture interne

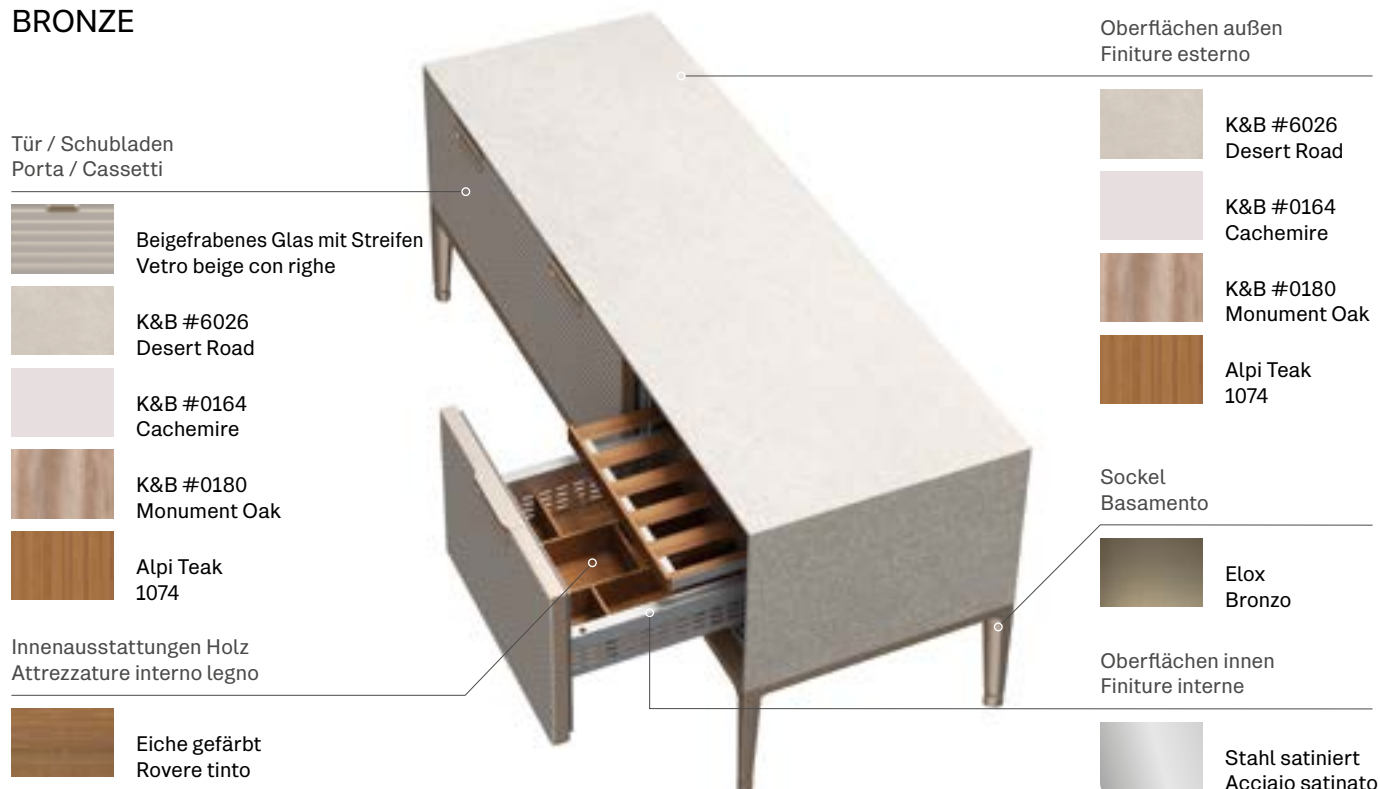


Stahl satiniert
Acciaio satinato

WHITE



BRONZE



Kollektion Le Carte

Collezione Le Carte

Le Carte ist die Einrichtungskollektion von ISA, die entwickelt wurde, um komplette und unverwechselbare Lösungen für einen zunehmend personalisierten Markt im Bereich der „maßgeschneiderten“ Einrichtung anzubieten. Dabei wird auf eine gründliche Materialforschung gesetzt, die nicht nur den funktionalen Bereich der Theke, sondern auch die Umgebung aufwertet. Die Kollektion ist vom faszinierenden Kartenspiel inspiriert und besteht aus fünf Designs mit unverwechselbarem Stil und Charakter: **Jolly, Tris, Full, Poker, Flush**. Fünf Lösungen mit charakteristischen Stilmerkmalen in Form, Farbe und Ausführung, die Räume in einladende, funktionale Umgebungen mit exklusivem Design verwandeln. Ob Sie Bars, Cafés, Konditoreien, Eisdielen, Restaurants, Feinkostläden, Hotels oder andere öffentliche Einrichtungen einrichten möchten, mit der Kollektion **Le Carte** wird jeder Raum zu etwas Einzigartigem.

Le Carte è la collezione di arredamento ISA, nata per proporre soluzioni complete e distintive per una proposta al mercato sempre più personalizzata nel mondo dell'arredo "Custom Made", puntando su una profonda ricerca di materiali, valorizzando non solo la zona funzionale del banco ma anche l'ambiente che lo circonda. La collezione si ispira all'affascinante gioco delle carte e si compone di cinque estetiche dallo stile e dal carattere inconfondibili: **Jolly, Tris, Full, Poker, Flush**. Cinque soluzioni con tratti stilistici caratterizzati per forme, colori e finiture, pensate per trasformare gli spazi in ambienti accoglienti, funzionali e dal design esclusivo. Che si voglia arredare bar, caffetterie, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, gastronomie, hotel o qualsiasi altro tipo di locale pubblico, la collezione **Le Carte** consentirà di rendere unico qualsiasi spazio.



Jolly



Tris





Full



Poker



Flush



Gliss

H 30

T 80

B 100 • 125 • 150 • 175 • 200



Gliss ist ein innovatives Glasregal, das maximale Vielseitigkeit und Integration mit den bereits im Sortiment vorhandenen Vitrinen bietet: den Modellen Flat P80 und Drop-in P80. Es wurde auch für die Installation in der Mitte des Raumes konzipiert und zeichnet sich durch seine Struktur aus, die die Sichtbarkeit und Zugänglichkeit verbessert; somit ist es die ideale Lösung, um die ausgestellten Produkte hervorzuheben und sich an verschiedene Kontexte anzupassen. Sein charakteristisches Merkmal ist das Öffnungssystem mit verschiebbaren, übereinanderliegenden Glasscheiben, angelehnt an die Schaufenster von Juweliergeschäften: ein Detail, das Eleganz verleiht und eine praktische und bequeme Zugänglichkeit garantiert.

Dank seiner vollständigen Transparenz und der schlanken Struktur wertet dieses Glas die ausgestellten Produkte auf, beseitigt Sichtbarrieren und verwandelt die Ausstellung in ein unverwechselbares Element.

Gliss è un innovativo castello vetri progettato per offrire massima versatilità e integrazione con le vetrine già presenti in gamma: i modelli Flat P80 e Drop-in P80. Pensato anche per installazioni da centro stanza, si distingue per la sua struttura che esalta visibilità e accessibilità, rendendolo una soluzione ideale per valorizzare i prodotti esposti adattandosi a diversi contesti. La sua caratteristica distintiva è il sistema di apertura con vetri sovrapponibili a scorrimento, ispirato alle vetrine delle gioiellerie: un dettaglio che conferisce eleganza e rende l'accesso pratico e agevole. Grazie alla totale trasparenza e alla struttura snella, questo vetro valorizza i prodotti esposti, eliminando ogni ostacolo visivo e trasformando l'esposizione in un elemento distintivo.



Market

Plug-in

Vertikale und halbvertikale Plug-in-Vitrinen sowie Inseln für Lebensmittel und Getränke, ideal für den Einzelhandel.

Market plug-in



Galaxy GD Power Unit

H 205
T 78
B 94 • 125 • 188 • 250



Galaxy HE

H 205
T 93
B 94 • 125 • 188 • 250



Galaxy Smartflex

H 205
T 88
B 94 • 125 • 188 • 250



Galaxy Open

H 205
T 88
B 94 • 125 • 188 • 250





Galaxy H150 SLD

H 151
T 88
B 94 • 125 • 188



Galaxy H150 Open

H 151
T 88
B 94 • 125 • 188



Backcounter

H 220 • 238
T 88
B 125 • 188 • 250



Galaxy TB

H 205
T 84
B 1P • 2P • 3P



Market plug-in



Slim GD

H 205
T 65
B 100 • 130 • 190



Slim SGD

H 205
T 65
B 100 • 130 • 190



Slim Open

H 205
T 65
B 100 • 130 • 190





Yalos

H 94
T 104
B 150 • 210 • 250



Thea

H 92 • 95 (mit Schiebescheiben / con scorrevoli)
T 120
B 110 • 140



Kos

H 94
T 84
B 100 • 150 • 170 • 210





Theken, Rücktheken sowie gekühlte oder neutrale Vitrinen,
speziell für individuelle Lösungen Ihrer Projekte.

Abaco Produktreihe

Abaco, gamma prodotti

GEKÜHLTE ZELLEN CELLE REFRIGERATE

H 77-86

P 58-65



BAR-THEKEN UND RÜCK-THEKEN BANCHI BAR E RETROBANCHI

H 96-105

P 40-58-65



FLT80

H 117

P 80



DPN80 DROP-IN

H 117-135

P 80



Einbau
Incasso



Kanalisierbar
Canalizzabile

SNK80 SNACK-VITRINEN SNK80 VETRINE SNACK

H 117-135

P 80



Niedrige Ausstellungstheke
Esposizione bassa



Hohe Ausstellungstheke
Esposizione alta

DELUXE VIEW

H 117-135

Klappglas / Vetro ribaltabile

H 117-125

Fester Aufbau / Teca fissa

P 100



Deluxe View



Deluxe Max

DELUXE MAX

H 117-135-150

Klappglas / Vetro ribaltabile

H 117-125

Fester Aufbau / Teca fissa

P 100



ISA wurde in Umbrien gegründet, dem grünen Herzen Italiens, wo das Unternehmen seit über 60 Jahren professionelle Kühlvittrinen und Einrichtungen für öffentliche Räume wie Bars, Konditoreien, Eisdieleen, Bäckereien, Feinkostgeschäfte, Restaurants und Hotels entwirft, produziert und in über 100 Länder vertreibt. ISA präsentiert, konserviert und gestaltet in den Bereichen Ho.Re.Ca., Einzelhandel und Food & Beverage mit hochwertigen Produkten, die sich durch modernste Technologie und Innovation auszeichnen - insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit - mit einer kompletten Produktpalette, die natürliche Kältemittel verwendet.

Die Zusammenarbeit mit renommierten internationalen Architekten und Designern wie Gae Aulenti, Antonio Citterio, Giorgetto Giugiaro, Carlo Colombo, Claudio Silvestrin und Isao Hosoe hat es ISA ermöglicht, trendbewusste Einrichtungen zu realisieren und die Anforderungen der anspruchsvollsten und vielfältigsten Märkte frühzeitig zu erkennen.

ISA nasce in Umbria, cuore verde d'Italia, dove da oltre 60 anni progetta, produce e distribuisce in oltre 100 paesi vetrine professionali e arredamenti per locali pubblici come bar, pasticcerie, gelaterie, panetterie, gastronomie, ristoranti, hotel. ISA espone, conserva e arreda nei settori Ho.Re.Ca., GDO e industria del Food & Beverage con i suoi prodotti di qualità ad alto tasso tecnologico ed innovazione, soprattutto in termini di sostenibilità con una gamma completa che utilizza refrigeranti naturali. La collaborazione con importanti architetti e designer di fama internazionale come Gae Aulenti, Antonio Citterio, Giorgetto Giugiaro, Carlo Colombo, Claudio Silvestrin, Isao Hosoe ci ha permesso di realizzare locali di tendenza e di intercettare i trend dei mercati più esigenti e diversificati.



Cert. CSQ/CSQ
#130148



Cert. CSQ/CSQ
02042018



Die ISA S.p.A. behält sich im Rahmen der kontinuierlichen Produktverbesserung das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale ihrer Modelle jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

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



ISA S.p.A.
via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra (PG)
Italy
T. +39 075 801 71
E. customerservice@isaitaly.com
isaitaly.com



NordCap

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

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

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

NordCap GmbH & Co. KG
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de