

CLOUD

Design Makio Hasuike & Co. / IFI R&D Dept.



ARTEBIANCA

50 
Fifty years for innovation

CLOUD

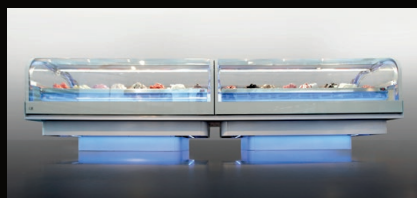


The gelato seems to float, from wherever you look, suspended in a cloud of light that can change colour and intensity at will.

- Services: Gelato, 4 Seasons, Pastry - positive temperature, Pastry - negative temperature
- LED lighting at the top of the case
- Pan and base with RGB LED lighting
- HCS closure system with tempered float glass and heating element, opens upwards
- Invisible air intake
- Front and side uprights of polished aluminium
- Tempered, heated, double-glazed front glass opening upwards using gas pistons
- Side glass: outside pyrolytic, tempered, electrically heated; inside pyrolytic, tempered glass
- Ventilated refrigeration with two evaporators: one horizontal (placed under the level of the lighted top) and one vertical
- Height of gelato up to 3,15" from the edge of the pan
- Pans: 360x165; 360x250

Il gelato sembra fluttuare, da ovunque lo si guardi, sospeso in una nuvola di luce che può variare a piacimento colore e intensità.

- Servizi: Gelato, 4 Stagioni, Pasticceria temperatura positiva, Pasticceria temperatura negativa
- Plafoniera con illuminazione a LED
- Vasca e basamento con illuminazione a LED RGB
- Chiusura HCS tramite vetro float, temperato, con pista riscaldata, apribile verso l'alto
- Ripresa dell'aria invisibile
- Montanti frontali e laterali in alluminio brillantato
- Vetro frontale temperato, camera, riscaldato e apribile verso l'alto tramite pistoni a gas
- Vetri fianchi laterali: esterno pirolytico, temperato e riscaldato elettricamente; interno temperato pirolytico
- Refrigerazione ventilata per mezzo di due evaporatori: uno orizzontale (posizionato sotto il livello del piano illuminato) e uno verticale
- Altezza gelato fino a 8 cm dal bordo vaschetta
- Vaschette: 360x165; 360x250



ARTEBIANCA

Since 1962



Fifty years for innovation

INDUSTRIE F.I.F.