

ARTEBIANCA

SKY

design Valter Panaroni



SKY SERVIZI

SKY È UNA VETRINA GELATO, PASTICCERIA, PANETTERIA, CALDO SECCO, PRALINERIA E NEUTRA, ED È DISPONIBILE IN DIVERSI MODULI: 1000, 1500, 2000, 2500 OLTRE AGLI ANGOLI APERTI 90° E 45°.

GELATO

Gelato / Gelato / Gelato / Gelato



CALDO SECCO

Dry heat / Chaleur sèche / trockene Wärme / Calor seco



PASTICCERIA

Pastry / Pâtisserie / Konditorei / Pastelería



PRALINERIA

Pralines / Pralines / Pralinen / Bombonería



PANETTERIA

Bakery / Boulangerie / Bäckerei / Panadería



NEUTRA

Non-refrigerated display case / Vitrine neutre
Vitrine ohne Kühlaggregat / Vitrina neutra



SERVICES

SKY is the display case for Gelato, Pastry, Bakery, Dry Heat, Pralines and Non-refrigerated produce, and is available in different units, 1000, 1500, 2000, 2500, as well as in the 90° and 45° open corner units.

SERVICES

SKY est une vitrine à Gelato, Pâtisserie, Boulangerie, Chaleur sèche, Pralines et Neutre et elle est disponible en plusieurs versions: 1000, 1500, 2000, 2500 outre aux angles ouverts 90° et 45°.

AUSFÜHRUNGEN

SKY ist in den Versionen Gelato-Vitrine, Konditoreivitrine, Bäckereivitrine, Vitrine für trockene Wärme, Pralinen- und Vitrine ohne Kühlaggregat, in den Modulen 1000, 1500, 2000 und 2500 und mit offenen Eckelemente 45° und 90° erhältlich.

SERVICIOS

SKY es una vitrina Gelato, Pastelería, Panadería, Calor seco, Bombonería y Neutra, y está disponible en diferentes módulos, 1000, 1500, 2000, 2500 más ángulos abiertos a 90° y 45°.





SKY GELATO

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



SKY GELATO

SKY Gelato is a professional display case, small in depth but with large displaying capacity: the refrigeration is ventilated and it fits in professional pans (14,17"x6,49" or 14,17"x9,84"). The refrigerating system comes with horizontal evaporator and automatic, fast, hot gas defrosting. An electronic thermostat with digital display allows reading the temperature both from operator side and from customer side. SKY comes with single-phase hermetic compressor and incorporated or remote motor. The display case has been tested in a climatic chamber at 89.6°F with 60% relative humidity.

SKY GELATO

SKY Gelato est une vitrine professionnelle aux dimensions réduites mais avec une grande capacité d'exposition: la réfrigération est à froid ventilé et les bacs mesurent 360x165 (ou 360x250). L'installation frigorifique est munie de dégivrage rapide automatique à gaz chaud par évaporateur horizontal et un thermostat électronique avec affichage digital permet de lire la température tant du côté opérateur que du côté client. Soit avec moteur incorporé soit avec moteur placé à distance, SKY adopte un compresseur hermétique monphasé. SKY Gelato est testée dans une chambre climatique à +32°C et à 60% de H.R.

SKY GELATO

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

SKY GELATO

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

SKY MONOPORZIONI E STECCHI

PORTA GELATO SU STECCO: GRIGLIA REALIZZATA IN FILO DI ACCIAIO INOX PIEGATO E SALDATO. L'ACCESSORIO È UTILIZZABILE ALL'INTERNO DI UNA VASCHETTA 360X250 MM STANDARD ED ABBINABILE AI SEGNAGUSTI CROMATI O NEUTRI.

ACCESSORI PER MONOPORZIONI, DISPONIBILI IN 2 MISURE:

360X330 MM E 360X165 MM. PER OCCUPARE RISPETTIVAMENTE LO SPAZIO DI 2 O 1 VASCHETTA STANDARD DA 360X165 MM. L'ACCESSORIAMENTO CONSTA DI 1 VASSOIO IN ACCIAIO INOX CON BORDI RIPIEGATI A CUI SI ABBINA UN SECONDO VASSOIO IN PLEXIGLAS PIEGATO E FORATO PER L'INSERIMENTO DI BICCHIERINI DA MONOPORZIONE (25 IL PIÙ GRANDE O 14 IL PIÙ PICCOLO).





SKY STICKS AND SINGLE PORTIONS

Gelato on a stick tray: bent and welded stainless steel wire grille. This accessory can be used inside a standard 14,17"x9,84" pan and used in combination with chrome or neutral flavour markers. Single portion accessories: Available in two sizes: 14,17"x12,99" and 14,17"x6,49" for the space of either 2 or 1 standard 14,17"x6,49" pans. Accessory items comprise 1 stainless steel tray with raised edges with a matching second. Tray in bent and perforated Plexiglas for single portion small glasses (25 for the large size, 14 for the small size).

SKY BÂTONS ET MONOPORTIONS

Support pour gelato sur bâton: Grille réalisée en fil d'acier inox plié et soudé. L'accessoire est utilisable à l'intérieur d'un bac 360x250 mm standard et peut être assorti aux signets à parfums chromés ou neutres. Accessoires pour monoportions: disponibles en 2 mesures: 360x330 mm et 360x165 mm pour occuper respectivement l'espace de 2 ou d'1 bac standard de 360x165 mm. L'accessoire consiste en 1 plateau en acier inox à bords repliés, auquel se combine un deuxième plateau en plexiglas plié et perforé pour y poser des gobelets monoportions (25 le plus grand ou 14 le plus petit).

SKY EINZELPORTION UND GELATOSTIELE

Gelato-Ständer: Gitter aus gebogenem und geschweißtem Edelstahl. Das Zubehörteil kann innerhalb einer Standard-Gelatowanne 360x250 mm verwendet werden und mit den verchromten oder neutralen Gelatosortenschildern kombiniert werden. Zubehör für Einzelportionen: In 2 Größen: 360x330 mm und 360x165 mm für jeweils 2 oder 1 Standard-Gelatowannen zu 360x165 mm erhältlich. Die Ausstattung besteht aus 1 Tablett aus Edelstahl mit umgebogenen Kanten, mit dem ein zweites Tablett aus gebogenem und perforiertem Plexiglas kombiniert wird, in den die Einzelportionsbecher eingesetzt werden (25 der größte oder 14 der kleinste).

SKY POLOS Y MONOPORCIONES

Porta-gelato en polo: Rejilla realizada en hilo de acero inoxidable curvado y soldado. El accesorio puede utilizarse dentro de una cubeta 360x250 mm estándar y puede combinarse con los rótulos para los sabores cromados o neutros. Accesorios para monoporciones: Disponibles en 2 medidas: 360x330 mm y 360x165 mm para ocupar respectivamente el espacio de 2 ó 1 cubeta estándar de 360x165 mm. Los accesorios consisten en 1 bandeja de acero inoxidable con bordes levantados a la cual se combina una segunda bandeja de plexiglas curvado y perforado para la introducción de vasitos para monoporción (25 el más grande o 14 el más pequeño).

SKY PASTICCERIA



IL PIANO ESPOSITIVO REFRIGERATO, PROFONDO 625 MM E LEGGERMENTE INCLINATO PER FACILITARE LA VISIONE DEL PRODOTTO IN ESPOSIZIONE, È COSTITUITO DA PIANI INOX ESTRAIBILI (VERSIONE PIANO FISSO) O DA DUE CASSETTI ESTRAIBILI (VERSIONE CASSETTI). DUE MENSOLE ESPOSITIVE IN DOTAZIONE (TRE NELLA VERSIONE CASSETTI). A RICHIESTA, SI PUÒ FORNIRE UNA MENSOLA RISCALDATA. IL FIANCO È IN POLIURETANO INIETTATO AD ALTA DENSITÀ A 400 KG/M3 E SU DI ESSO POGGIA IL VETRO TEMPERATO - SPESSORE 8 MM - E SERIGRAFATO.



SKY PASTRY

The cooled display shelf, 24,60" deep and slightly angled for easier view of the displayed product, is made of removable steel shelves (fixed top version) or of two removable drawers (drawer version). Two displaying shelves are provided (three in the drawer version). Upon request, a heated shelf can be supplied. The side is in polyurethane, injected at a high density of 400 kg/m³, and the tempered and serigraphed - 0,31" thick - glass, rests on it.

SKY PÂTISSERIE

Le plan d'exposition réfrigéré, de 625 mm de profondeur et légèrement incliné pour faciliter la vision du produit en exposition, est constitué de plans en inox extractibles (version plan fixe) ou de deux tiroirs extractibles (version TIROIRS). Deux étagères d'exposition fournies en dotation (trois dans la version tiroirs). Nous pouvons fournir, sur demande, une étagère chauffée. Le panneau latéral est en polyuréthane injecté à haute densité de 400 kg/m³ et sur ce dernier s'appuie le verre trempé de 8 mm d'épaisseur, sérigraphié.

SKY KONDITOREIVITRINE

Die gekühlte Ausstellungsfläche, Tiefe 625 mm ist leicht geneigt, um die Sicht auf das ausgelegte Produkt zu verbessern, und besteht aus abnehmbaren Flächen aus rostfreiem Edelstahl (Version mit fester Fläche) oder zwei ausziehbaren Schubladen (Version SCHUBLADEN). Zwei Ausstellungsablagen inbegriffen (drei bei der Version mit Schubladen). Auf Wunsch kann eine gewärmte Ablage geliefert werden. Die Seite ist mit Polyurethan mit einer hohen Dichte von 400 kg/m³ ausgespritzt und auf ihr ruht das Hartglas mit einer Dicke von 8 mm und mit Siebdruck.

SKY PASTELERÍA

La superficie de exposición refrigerada, prof. 625 mm y ligeramente inclinada para facilitar la visión del producto en exposición, está formada por superficies inoxidable extraíbles (versión tablero fijo) o por dos cajones extraíbles (versión CAJONES). Dos repisas de exposición incluidas (tres en la versión cajones). Bajo solicitud, se puede suministrar una repisa caliente. El costado es de poliuretano de alta densidad a 400 kg/m³ y en éste se apoya el vidrio templado - espesor 8 mm - y serigrafiado.

SKY PASTICCERIA

I PRODOTTI DI PASTICCERIA SONO PERFETTAMENTE ILLUMINATI GRAZIE ALLE DUE PLAFONIERE POSTE UNA SUL CAPPELLO VETRI E L'ALTRA SULLA MENSOLA INFERIORE.

L'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE PER PASTICCERIA (TEMPERATURA +3/+8°C SUL PIANO) È A CIRCOLAZIONE NATURALE DI ARIA PER L'OTTIMALE CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA. IL VETRO CURVO FRONTALE È TEMPERATO E APRIBILE VERSO IL BASSO.



SKY PASTRY

The pastry products are perfectly lit thanks to two lamp holders, one mounted onto the glass frame and the other mounted onto the lower shelf. The refrigeration system for pastries (+3/+8°C shelf temperature) operates by natural air circulation for optimum pastry product storage. Curved, tempered glass front opens downwards.

SKY PÂTISSERIE

Les produits de pâtisserie sont parfaitement éclairés grâce à deux plafonniers, l'un situé sur le dôme vitré et l'autre sur l'étagère inférieure. L'installation frigorifique pour la pâtisserie (température +3/+8°C sur la surface d'exposition) fonctionne à circulation naturelle d'air pour une conservation optimale des produits de pâtisserie. La vitre frontale bombée est trempée et rabattable.

SKY KONDITOREI

Die Konditoreiprodukte sind perfekt beleuchtet dank der zwei Deckenlampen, eine davon befindet sich auf der Glasdecke und die andere auf der unteren Ablage. Das Kühlsystem für Konditoreivitrinen (Temperatur +3/+8°C auf die Ausstellungsfläche) ist mit natürlichem Luftumlauf für die optimale Konservierung der Konditoreiprodukte. Die gekrümmte Frontscheibe ist gehärtet und mit Öffnung nach unten.

SKY PASTELERÍA

Los productos de pastelería están perfectamente iluminados gracias a los dos plafones, uno sobre la campana de cristales y el otro en la repisa inferior. El sistema de refrigeración para pastelería (temperatura +3/+8°C en el tablero) es con circulación natural de aire para la mejor conservación de los productos de pastelería. El cristal curvo frontal es templado y se puede abrir hacia abajo.



SKY PANE E DINTORNI

SKY È DISPONIBILE ANCHE NELLE VERSIONI SNACK FREDDO,
PANETTERIA E CALDO SECCO.





**SKY BREAD AND BAKERY
PRODUCE**

SKY is also available in cold snack,
bakery and dry heat versions.

SKY PAIN ET ALENTOURS

SKY est également disponible
dans les versions snacks froids,
boulangerie et chaleur sèche.

SKY BROT UND UMGEBUNG

SKY ist in den Versionen kalte
Snacks, Bäckereitheke und
trockene Wärme erhältlich.

SKY PAN Y SIMILARES

SKY es disponible también en las
versiones snack frío, panadería
y calor seco.

SKY PANETTERIA

ESPOSIZIONE MEDIANTE VASSOI IN MULTISTRATO DI BETULLA DI FACILE ASPORTAZIONE PER L'EVENTUALE PULIZIA; POSSIBILITÀ DI DIVIDERE L'ESPOSIZIONE CON DIVISORI SAGOMATI IN LEGNO (OPTIONAL). PARTE POSTERIORE VETRINA DOTATA DI PORTA CARTA E CASSETTI RACCOGLI BRICIOLE INOX. UNA MENSOLO ESPOSITIVA IN DOTAZIONE.



SKY BAKERY

The products are displayed on birch multi-ply trays that may be easily removed to clean the display surface; possibility to divide the display areas by means of wooden shaped dividers (optional extra). The display case rear area is fitted with paper holder and breadcrumbs drawers in stainless steel. Fitted with one display shelf.

SKY BOULANGERIE

Étalage par plateaux en multicouches de bouleau, facilement amovibles pour le nettoyage éventuel; possibilité de diviser l'étalage avec des séparations façonnées en bois (en option). Partie postérieure vitrine équipée de porte-papier et de tiroirs inox pour recueillir les miettes. Une étagère d'étalage fournie.

SKY BÄCKEREI

Ausstellung mittels Tablette aus Birkenholz-Multiplexplatte einfach abnehmbar für die Reinigung; es besteht die Möglichkeit, die Ausstellungsfläche mit Abteiler aus geformten Holz (als Option) auszustatten. Rückenteil mit Papierhalter und Krümelauffangschubladen aus rostfreiem Edelstahl ausgestattet. Eine Ausstellungsablage in der Ausstattung.

SKY PANADERÍA

Exposición mediante bandejas en multiestrato de abedul fáciles de quitar para una eventual limpieza; posibilidad de dividir la exposición con separadores de madera perfilados (opcional). Parte posterior de la vitrina dotada con porta-papel y cajones inoxidables para recoger las migas. Una repisa expositiva en dotación.

PER UNA ZONA PANETTERIA COMPLETA, IL RETRO PANE IN NOBILITATO CON MENSOLE, REGOLABILI SU CREMAGLIERA, DI 3 TIPOLOGIE: INCLINATE (PROF. 420 MM) E DIRITTE (PROF. 420 MM E 300 MM). L'ALZATA, CON SPECCHIERA POSIZIONATA IN ALTO, OFFRE UNA MIGLIOR VISIBILITÀ DEL PRODOTTO ESPOSTO. OPTIONAL: CESTONE E CASSETTO RACCOGLI BRICIOLE. LA PARTE INFERIORE È DOTATA DI CASSETTONI NEUTRI.

For a fully equipped bakery area, the laminated back counter unit is fitted with adjustable shelves on racks, in three types: inclined (16,55" depth) or straight (16,55" and 11,81" depths). Back shelving with mirror sited on top for better visibility on the products on display. Optional extras: baskets and drawers for crumbs. The bottom incorporates non-refrigerated drawers.

Pour un espace boulangerie complet, l'élément arrière-comptoir est mélaminé, muni d'étagères réglables sur crémaillère de 3 typologies: inclinée (420 mm de profondeur) et droite (420 mm et 300 mm de profondeur). L'élément haut, avec miroir placé sur la partie supérieure, garantit une visibilité meilleure sur les produits étalés. En option: paniers et tiroirs ramasse-miettes. La partie supérieure est équipée de tiroirs neutres.

Für einen kompletten Bäckereibereich der Bäckereirückentheke aus furnierter Struktur mit höhenverstellbaren Ablagen auf 3 Arten von Zahnschienen: schräg (Tiefe 420 mm) und gerade (Tiefe 420 mm und 300 mm). Der Aufsatz mit oben positioniertem Spiegel bietet eine bessere Sicht auf das ausgestellte Produkt. Option: Großer Korb und Krümelauffang-Schublade. Der untere Bereich ist mit neutralen Schubladen ausgestattet.

Para una zona panadería completa, el mueble posterior está melaminado con repisas, ajustables en cremallera, de 3 tipos: inclinadas (prof. 420 mm) y rectas (prof. 420 mm y 300 mm). El mostrador, con espejo situado en la parte superior, ofrece una mejor visibilidad del producto expuesto. Opcional: cesto y cajón para recoger migas. La parte inferior cuenta con cajones neutros.



SKY ALTRI SERVIZI

CALDO SECCO

PIANO INOX RISCALDATO MEDIANTE RESISTENZA ELETTRICA INTERNA, TEMPERATURA REGOLABILE CON TERMOSTATO SINO AD UN MASSIMO DI 70°C. LA SUPERFICIE UTILE DEL PIANO INOX È DI 601X999 MM NEL MODULO DA 1000 E DI 601X1499 MM NEL MODULO DA 1500 E PUÒ QUINDI CONTENERE TEGLIE DA FORNO 400X600 MM. UNA MENSOLA ESPOSITIVA IN DOTAZIONE. CHIUSURA CON SCORREVOLI IN PLEXIGLAS.

PRALINERIA

SKY PRALINERIA HA LE CARATTERISTICHE STRUTTURALI DELLE VETRINE PASTICCERIA CON PIANO FISSO MA UN DIVERSO IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE (TEMPERATURA +14°C UMIDITÀ RELATIVA 50%) ADATTO A MANTENERE PRODOTTI A BASE E/O RICOPERTI DI CIOCCOLATA. IL BASAMENTO È DOTATO DI UN VANO A GIORNO PORTA VASSOI.





SKY OTHER SERVICES DRY HEAT

Stainless steel top heated through an incorporated electric resistor, temperature adjustable by thermostat up to a maximum of 158°F. The useful surface of the stainless steel top is equal to 23,66" x 39,33" in the 1000 size and to 23,66" x 59,01" in the 1500 size and it may therefore contain baking tins measuring 15,74" x 23,62". Fitted with one display shelf. Closure with Plexiglas sliding panels.

PRALINES

SKY praline display case has the structural features of the pastry display cases with fixed shelf, but a different cooling system (temperature 57,2°F relative humidity 50%) suitable for preserving products made and/or covered with chocolate. The base is fitted with an open compartment to store trays.

SKY AUTRES SERVICES CHALEUR SÈCHE

Plan inox réchauffé par résistance électrique interne, température réglable par thermostat jusqu'à un maximum de 70°C. La superficie utile du plan inox est de 601x999 mm dans la dimension de 1000 et de 601x1499 mm dans la dimension de 1500 et peut donc contenir des plats à four de 400x600 mm. Un rayon d'étagage fourni. Fermeture à portes coulissantes en Plexiglas.

PRALINES

SKY pralines possède essentiellement les caractéristiques structurelles des vitrines pâtisserie à plan fixe mais une installation de réfrigération différente (température +14°C humidité relative 50%) idéale pour maintenir les produits à base et/ou recouverts de chocolat. La base est équipée d'un logement ouvert porte-plateaux.

SKY ANDERE DIENSTE TROCKENE WÄRME

Mittels internen elektrischen Widerstand erwärmte Fläche aus rostfreiem Edelstahl, regelbare Temperatur mittels Thermostat bis zum 70°C. Die Nutzfläche aus rostfreiem Edelstahl ist von 601x999 mm (Tiefe) in der Größe 1000 und von 601x1499 mm in der Größe 1500 und kann deshalb Backbleche von 400x600 mm enthalten. Eine Ausstellungsablage in der Ausstattung. Verschluss mittels Schiebetüren aus Plexiglas.

PRALINEN

Im Wesentlichen besitzt SKY Pralinen die Strukturmerkmale der Konditoreivitrine mit fester Fläche, aber die Kühlanlage (Temperatur + 14°C - R.F. 50%) ist zur Konservierung von Schokolade und/oder Produkten mit Schokoladenüberzug geeignet. Der Unterbau ist mit einem offenen Tablettführungsfach ausgestattet.

SKY OTROS SERVICIOS CALOR SECO

Tablero inoxidable calentado mediante resistencia eléctrica interna, temperatura regulable con termostato hasta un máximo de 70°C. La superficie útil del tablero inoxidable es de 601x999 mm en la medida 1000 y 601x1499 mm en la medida 1500 y puede por lo tanto contener tartareras de 400x600 mm. Una repisa expositiva en dotación. Cierre con correderas en plexiglas.

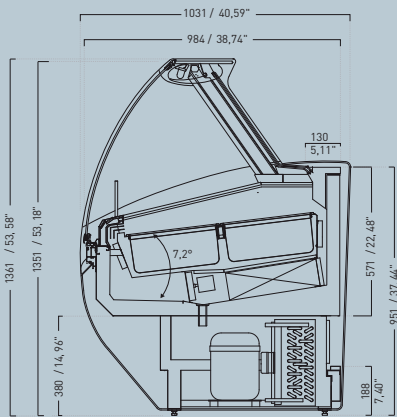
BOMBONERÍA

SKY bombonería tiene las características estructurales de las vitrinas con tablero fijo pero una instalación de refrigeración diferente (temperatura +14°C humedad relativa 50%) adecuada para mantener los productos a base de chocolate o recubiertos de chocolate. La base está dotada de un compartimento abierto porta-bandejas.

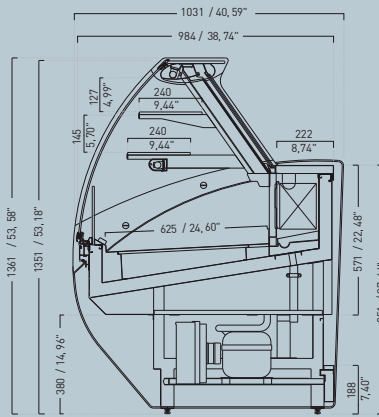


DATI TECNICI - SEZIONI - PIANTE

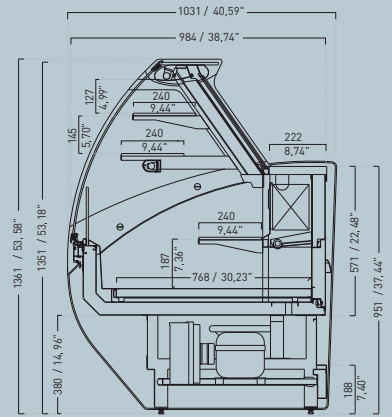
TECHNICAL DATA - DONNÉES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS
 SECTIONS - SECTIONS - QUERSCHNITTE - SECCIONES
 PLANS - PLANS - GRUNDRISSE - PLANTAS



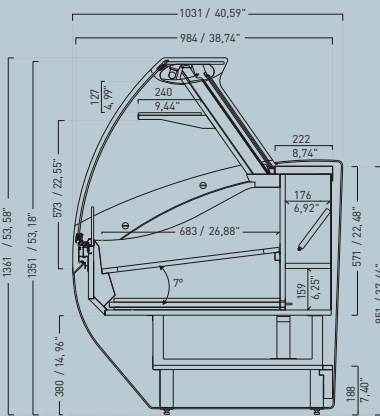
Gelato
 Gelato - Gelato - Gelato - Gelato



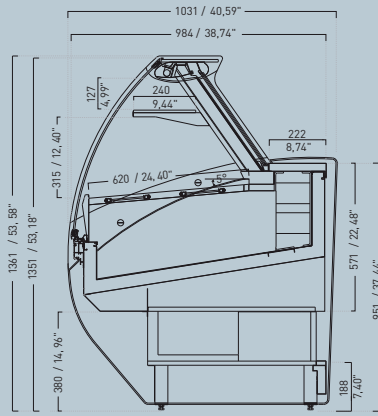
Pasticceria Piano Fisso
 Pastry fixed top - Vitrine pâtisserie avec plan fixe
 Konditoreivitrine mit fester Fläche
 Vitrina pastelería con plano fijo



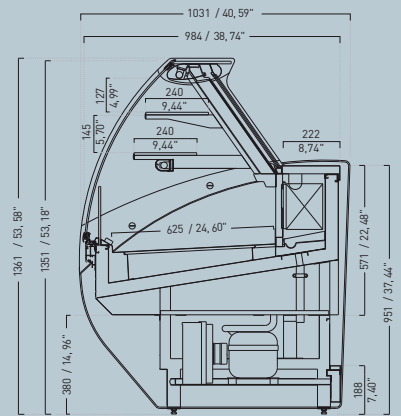
Pasticceria con Cassetti
 Pastry display case with drawers - Vitrine
 pâtisserie avec tiroirs - Konditoreivitrine mit
 Schubladen - Vitrina pastelería con cajones



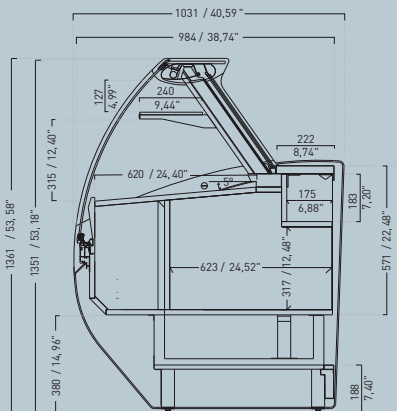
Panetteria
 Bakery - Boulangerie - Bäckerei - Panadería



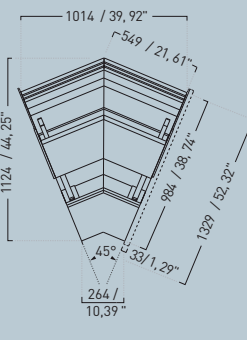
Caldo Secco
 Dry heat - Chaleur sèche - trockene Wärme
 Calor seco



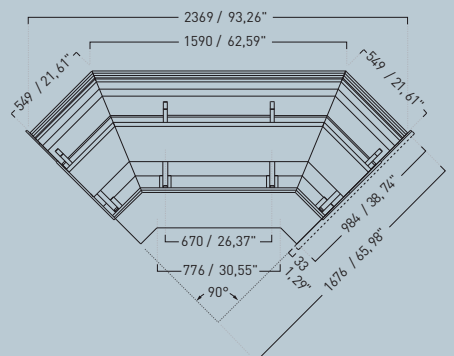
Pralineria
 Praline - Pralines - Pralinen - Bombonería



Neutra
 Non-refrigerated - Neutre
 ohne Kühlaggregat - Neutra



2/45°



2/90°

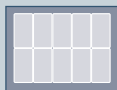
TIPOLOGIA VASCHETTE

PANS - BACS - GELATOWANNEN - CUBETAS

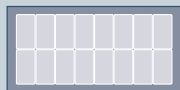


360X165 MM - 14,17"x6,49"

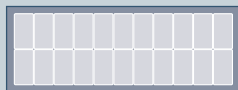
5+5 (1000)



8+8 (1500)



11+11 (2000)



360X250 MM - 14,17"x9,84"

3+3 (1000)



5+5 (1500)



7+7 (2000)



H 1351 mm - 53,18" MODULI Units - Modules - Module - Módulos	1000	1500	2000	2500	2/90°	2/45°
Gelato Gelato - Gelato - Gelato - Gelato	•	•	•			
Pasticceria Piano Fisso Pastry fixed top - Vitrine pâtisserie avec plan fixe Konditoreivitrine mit fester Fläche - Vitrina pastelería con plano fijo	•	•	•	•	•	•
Pasticceria con Cassetti Pastry display case with drawers - Vitrine pâtisserie avec tiroirs Konditoreivitrine mit Schubladen - Vitrina pastelería con cajones	•	•	•	•		
Panetteria Bakery - Boulangerie - Bäckerei - Panadería		•	•	•		
Caldo secco Dry heat - Chaleur sèche - trockene Wärme - Calor seco	•	•				
Pralineria Praline display case - Vitrine pour Pralines Pralinenvitrine - Vitrina Bombonería		•				
Neutra Non-refrigerated display case - Vitrine neutre - Vitrine ohne Kühlaggregat - Vitrina neutra	•	•				

Misure senza fianchi (1 fianco sp. 35 mm)

_Side panels not included: 1 side panel 1,38" _Mesures sans joues: 1 joue - 35 mm d'épaisseur
_Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil Dicke 35 mm _Medidas sin lados: 1 lado esp. 35 mm