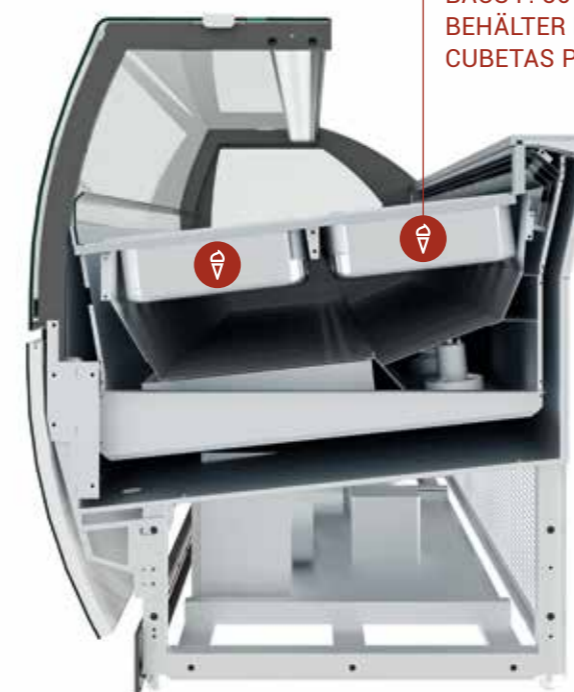




GELATERIA

ICE CREAM DISPLAY
GLACES
EISTHEKE
HELADERÍA



VASCHETTE P. 36
TUBS D.36
BACS P. 36
BEHÄLTER MIT T. 36
CUBETAS P. 36



L'altezza e la **profondità** della gelateria sono state studiate per un **miglior contatto con il cliente** e per servirlo più facilmente. Le **vasche professionali** sono **a filo** con la linea del frontale garantendo un'**ottima visibilità del gelato**, degli **stecchi** o delle **monoporzioni**.

Il **sistema di sbrinamento rapido RDS** offre efficacia e velocità, mentre la **modalità Estate / Inverno** consente di utilizzare la vetrina come pasticceria ad una temperatura a +4°C in funzione della richiesta stagionale.

The **height and depth** of the ice cream display cabinet are designed to offer **better visibility to customers** and serve them more easily. The **professional tubs** are **flush with the front line** ensuring **excellent visibility of ice cream, sticks or single portions**.

RDS, the **rapid defrosting system** provides effectiveness and speed, while the **Summer/Winter mode** allows using the display cabinet for pastry at a temperature up to + 4°C, depending on seasonal demand.

La **hauteur** et la **profondeur** de la partie réservée aux glaces ont été étudiées pour un **meilleur contact avec le client** et pour le servir plus facilement. Les **bacs professionnels** sont tout **à ras bord de la partie frontale**, ce qui garantit une **excellente visibilité des glaces, des esquimaux ou des mono-portiones**.

Le **système de dégivrage rapide RDS** offre efficacité et vitesse, tandis que la **modalité Été/Hiver** permet d'utiliser la vitrine pour la pâtisserie à une température de +4°C, selon les demandes de la saison.

Die **Höhe** und die **Tiefe** der Eistheke wurden entwickelt, um mit dem Kunden einen **besseren Kontakt zu haben** und um ihn einfacher bedienen zu können. Die **professionellen Wannen** schließen **auf Höhe der Frontseite** ab und garantieren eine **perfekte Sichtbarkeit des Eises, des Stieleises und der Monoportionen**.

Das **Schnellabtausystem RDS** bietet Effizienz und Schnelligkeit, während der **Modus Sommer / Winter** es möglich macht, das Auslagefenster für Torten und Kuchen mit einer Temperatur von +4°C in Abhängigkeit von der saisonalen Anforderungen zu nutzen.

La **altura** y la **profundidad** de la heladería han sido estudiadas para un **mejor contacto con el cliente** y para atenderlo más fácilmente. Las **cubetas profesionales** son **a ras con la línea del frente** garantizando una **óptima visual del helado**, de los **polos** y de las **mono-portiones**.

El **sistema de descongelado rápido RDS** ofrece eficacia y velocidad, mientras el **modo Verano / Invierno** permite utilizar la vitrina como pastelería a una temperatura de +4°C según lo que requiera la estación.