



NEW

IL GELATAIO



Refrigerazione
Statica



Temperature
-6/-14 C°



Sbrinamento
Manuale



Movimentazione
Ruote Pivottanti

Il “Gelataio” è un particolare banco gelato a pozzetti che evoca la tradizione di un tempo antico, ma con una tecnologia innovativa ed un design coperto da brevetto ornamentale. La refrigerazione ad induzione permette un’ottima conservazione del gelato, non avendo necessità né di ventilazione né di sbrinamenti; di conseguenza non subisce sbalzi di temperatura e permette di lasciare il gelato all’interno dei pozzetti per lungo tempo. Il “Gelataio” mantiene una temperatura ottimale del gelato anche all’esterno dei locali; le correnti d’aria e i raggi solari non interferiscono nelle sue performance grazie al sistema brevettato di refrigerazione che permette un più veloce recupero del freddo e un’omogeneità di temperatura. Anche in assenza temporanea di elettricità consente la conservazione del gelato per un lungo periodo. Il suo design innovativo e promozionale (diametro di 91 cm) incentiva ancora di più la vendita del gelato in spazi ridotti.

Il “Gelataio 8” è un banco a 8 pozzetti con riserva, tutto interamente in acciaio inox, che contiene 16 carapine da litri 7.5 – H 25 cm. Il “Gelataio 4” è un banco a 4 pozzetti con riserva, tutto interamente in acciaio inox, che contiene 8 carapine da litri 7.5 – H 25 cm. Entrambi sono dotati di motore tropicalizzato, a R404a, alimentato a 220V/60Hz 230V/50Hz.

Il “Gelataio” ha un sistema di temperature differenziabili [optional] in funzione dell’ottimale temperatura richiesta per granite e gelato e per un corretto bilanciamento delle temperature tra basi alle creme e alla frutta.

Comodo da movimentare, grazie alle ruote pivotanti, può essere collocato in un giardino, su una spiaggia, all’interno di uno shopping center, a bordo di una piscina, in un hotel, nella sala di attesa di un aeroporto e dove la vostra fantasia può trovargli ogni giorno una sistemazione a cui noi non avevamo ancora pensato.

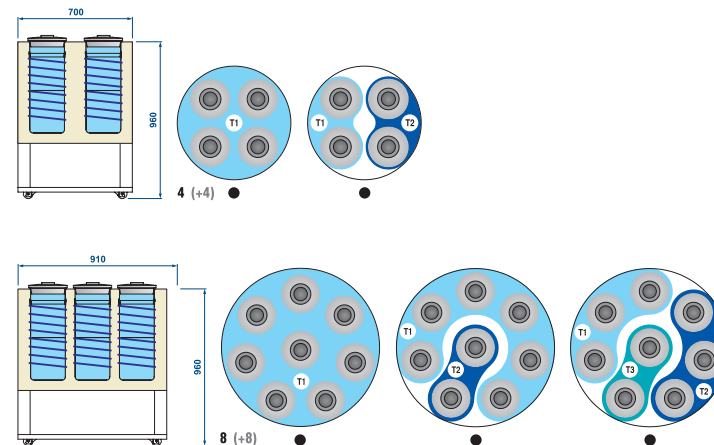
“Gelataio” is a special ice cream counter with wells that harkens back to an earlier age but with innovative technology and a patented ornamental design. Induction refrigeration allows excellent ice cream storage without the need for ventilation or defrosting.

Consequently, it does not undergo temperature changes and the ice cream can stay inside the wells for a long period of time. “Gelataio” also maintains a perfect temperature outside. Air currents and sunlight do not interfere with its performance thanks to the patented refrigeration system which allows a quicker chiller recovery and temperature uniformity. It even allows ice cream storage for a long period of time when it is temporarily without electricity. Its innovative and promotional design [91 cm diameter] promotes further ice cream sales in small areas.

“Gelataio 8” is an 8 well counter with storage that is entirely in stainless steel and holds 16 7.5 – H 25 circular tubs. “Gelataio 4” is a 4 well counter with storage that is entirely in stainless steel and holds 8 7.5 – H 25 circular tubs. Both are equipped with an R404A, 220V/60Hz 230V/50Hz tropicalized motor.

“Gelataio” has a temperature system that can be differentiated [optional] based on the perfect temperature for sorbets and ice cream and for correct temperature balancing between cream-based and fruit-based products. Easy to move with its pivoting wheels, it can be located in the garden, on a beach, inside a shopping centre, next to a pool, in a hotel, in an airport waiting area or wherever else you can imagine.

	Il Gelataio 4	Il Gelataio 8
T1 - 1 temperatura	•	•
T2 - 2 Temperature	•	•
T3 - 3 Temperature		•
Carapina / Container 7,5 lt.	4+4	8+8



Colori disponibili / Available Colours

White Graphic	Brown Graphic								