

100%



ONESHOW

Vitrine Gelato et Pâtisserie

EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID

Oneshow Base 170+170



ONESHOW



EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID



Une vitrine qui peut tout faire



Pots de
Glaces
Gelato
containers

-16°C / -14°C



Gelato
carapine
Gelato
carapine

-16°C / -12°C



Sticks
Sticks

-18°C / -16°C



Pâtisserie
froide
Cold
pastry

-14°C / -12°C



Chocolat
Chocolate

+14°C / +16°C



Pâtisserie
Pastry

+1°C / +10°C



Dual Temperature

FR

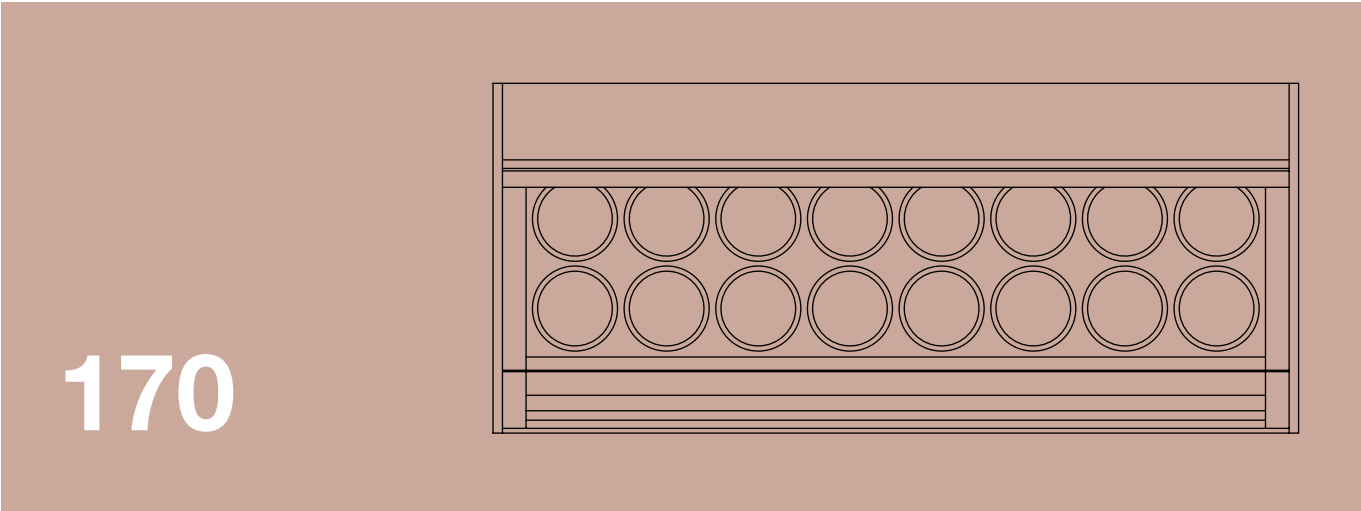
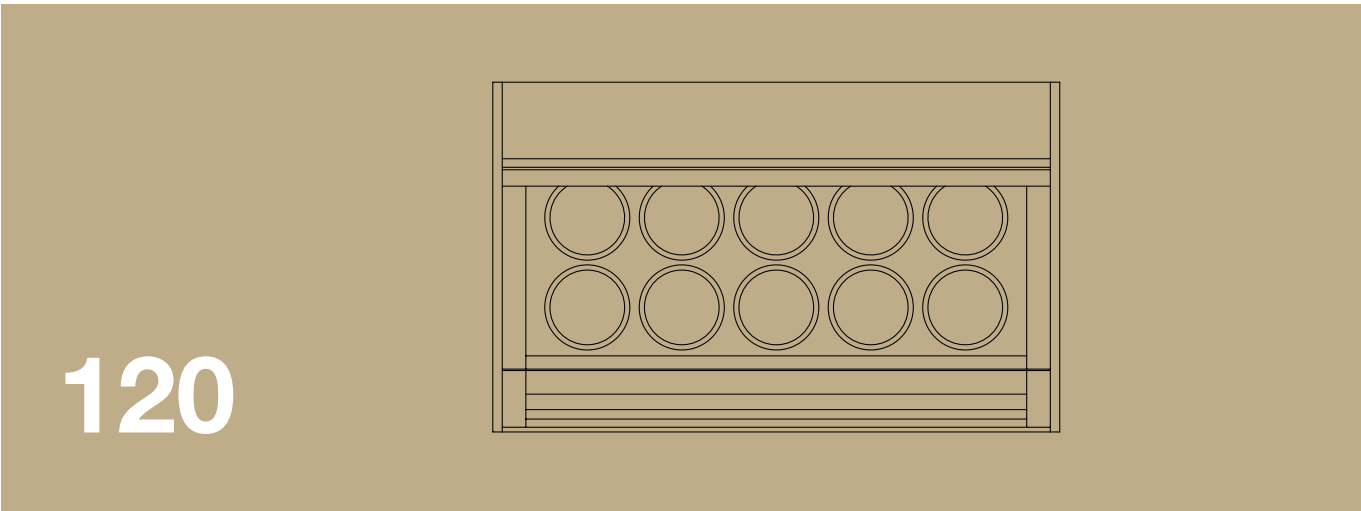
Flexibilité maximale et gestion parfaite des cycles saisonniers. La fonction Double Température (en option) permet de passer facilement de la présentation de glaces à celle de viennoiseries, et inversement. vous permettant d'avoir un espace multifonctionnel avec un seul produit : la possibilité de varier l'offre et l'aménagement de votre espace au gré des saisons.

EN

Designed with maximum flexibility to allow seasonal product display management. The Dual Temperature function (optional) allows the display cabinet to change simply, the operating temperature for Ice Cream and Pastry Products. This allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space.



Oneshow Built-In 170



		120	170
Container 5 Lt BACS 360x165x120h		6	9
Container 5 Lt BACS 360x250x80h		4	6
Container 3 Lt CARAPINE Ø154x160h		10	16
Stick container BACS À STICKS		4	6
Single portions container BACS À PORTION UNIQUE		4	6

Label énergétique

European
Regulation
Energy Label
2019/2018

Depuis le 1er mars 2021, le règlement européen 2019/2018 sur l'étiquetage énergétique des équipements professionnels est entré en vigueur. L'objectif de l'Union européenne est de réduire l'impact environnemental de la consommation d'énergie en encourageant et en promouvant la vente de produits plus performants et durables. Par conséquent, la vente de produits non conformes est interdite au sein de l'Union européenne.

Classes énergétiques

Les classes d'efficacité énergétique sont basées sur l'indice d'efficacité énergétique (IEE). Plus cette valeur est basse, plus l'efficacité énergétique est élevée. Les étiquettes énergétiques classent les produits en fonction de leur consommation d'énergie sur une échelle de A (le plus performant) à G.

As of March 1, 2021, the European Energy Label Regulation 2019/2018 came into force for professional equipment. The purpose of the European Union is to reduce the environmental impact in terms of energy consumption by encouraging and promoting the sale of more efficient and sustainable products. Therefore, it will not be possible to sell non-compliant products within the European Union.

Energy Classes

Energy efficiency classes are based on the Energy Efficiency Index (EEI). The lower this value, the higher the energy efficiency. Energy labels rank products based on their energy consumption on a scale of A (most efficient) to G.

En route vers 2030

La classification européenne est complexe. Ainsi, au cours des premières années, les classes A et B ne seront atteintes que par très peu de produits (actuellement, la plupart des produits seront classés en classe E ou F), car elles représentent l'objectif européen d'atteindre plus de 60 % de produits en classe A et B d'ici 2030.

Concrètement

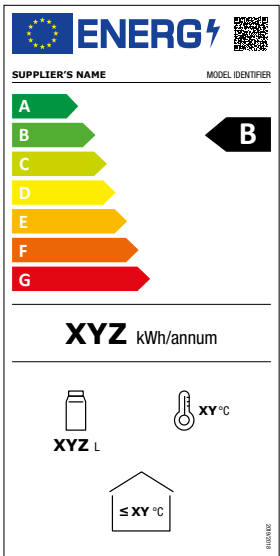
L'étiquette fournit une série d'informations immédiates sur la classe énergétique, les volumes, la consommation annuelle, etc. Elle comprend également un QR code qui renvoie à la fiche technique contenant toutes les informations obligatoires sur le produit, collectées dans la base de données européenne EPREL. Les documents commerciaux et le site web de l'entreprise doivent également inclure les informations obligatoires sur le produit.

Road to 2030

The European classification is challenging, so in the first few years Class A and B will be achieved by very few products. (currently most products will be in class E or F) as they represent Europe's challenge to have over 60% of products in class A and B by 2030.

In concrete terms

The label provides a series of immediate information in terms of Energy Class, Volumes, annual consumption, etc.. It also includes a QR code that links to the technical data sheet containing all mandatory product information collected in the European database EPREL. Sales literature and the company's website must also include mandatory product information.



Réfrigérant naturel

European
Regulation
F-Gas
517/2014



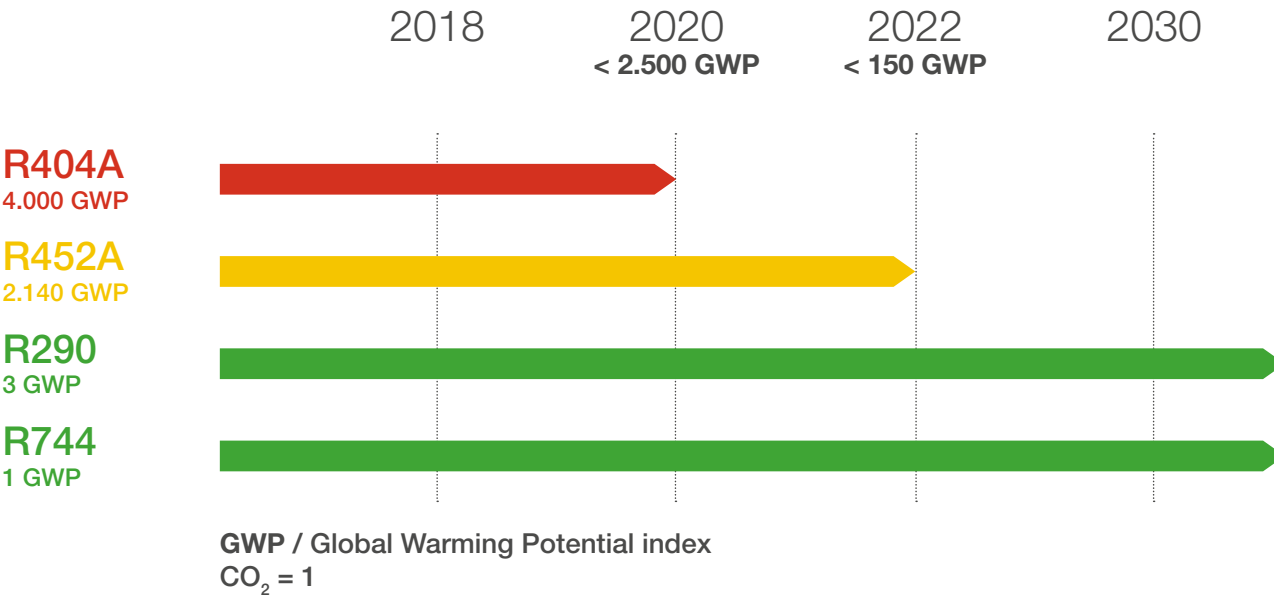
Pour EuroProjet, la durabilité ne se limite pas au produit, elle va bien au-delà : c'est aussi un processus de production et, surtout, une question de respect des personnes et de l'environnement. C'est le projet ARIA.

Nous vous proposons une large gamme unique de vitrines utilisant les réfrigérants naturels R290 et R744. En achetant ce produit, vous optez pour un produit à forte valeur ajoutée en termes de durabilité et de technologie, et déjà conforme à la réglementation européenne.

For EuroProjet, sustainability is not just limited to the product, it is much more: it is also a production process and most of all it is respect for people and the environment. This is the ARIA project.

We can offer you a wide unique range of display cases that use the natural refrigerants R290 and R744. Buying this product means choosing a product with high added value in terms of sustainability and technology, as well as already in line with European regulations.

2030 Phase-out F-GAS





ONESHOW

Oneshow GAMME

Free / Built-in



Un design essentiel accompagné d'une visibilité de la glace spectaculaire sont les caractéristiques essentielles de OneShow. Les encombrements réduits au minimum (740 mm) et la possibilité de sélectionner une vaste gamme de matériaux et de finitions précieuses créent des possibilités de disposition infinies. Vous ne devez que choisir entre Plug-in ou bien Built-in!

IT

Un design essenziale unito ad una spettacolare visibilità del gelato danno vita a OneShow. Gli ingombri ridotti al minimo (740 mm) e la possibilità di scegliere un'ampia gamma di materiali e finiture di pregio creano infinite possibilità di layout. Ti rimane da scegliere se Plug-in o Built-in!

Base



EN

An essential design and a wonderful look for ice creams give birth to OneShow. Dimensions are cut to the bone (740 mm) and there is a wide range of materials and precious finishing to choose from, which allow for endless combinations of layout. You will only have to choose between Plug-in or Built-in!

DE

Ein essentielles Design zusammen mit einer wunderbaren Sichtbarkeit des Speiseeises rufen OneShow ins Leben. Die auf ein Minimum reduzierten Abmessungen (740 mm) und die Möglichkeit eines breiten Angebots an Materialien und wertvollen Finishes ermöglichen unendliche Layout-Möglichkeiten. Sie müssen sich nur noch entweder für Plug-in oder Built-in entscheiden!

ES

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado, da vida a OneShow. Gracias a las dimensiones reducidas al mínimo (740 mm) y a la posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad, las posibilidades de distribución y diseño son infinitas. ¡Sólo le queda elegir si prefiere Plug-in o Built-in!



Couleurs et matériaux

Semi-glass lacquered on demand	Semi-glass lacquered RAL 9003	Wood on demand	Corian™ Glacier White	Fenix™ 0030 White Alaska	Stainless steel ANSI 304	Black painted sheet RAL 9005	Castle white screen printed glass RAL 9003
Vitre semi-laquée RAL Sur demande	Vitre semi-laquée RAL 9003	Bois sur demande	Corian™ Glacier Blanc	Fenix™ 0030 Blanc Alaska	Inox ANSI 304	Feuille peinte Noir verni RAL 9005	Vitre Castel sérigraphée Blanc RAL 9003

FREE

Front Frontale	•	•	•	•	•	-	-	•
Sides Côtés	•	•	•	•	•	-	-	•
Rear Arrière	-	-	-	-	-	•	-	•
Front grill Grille frontale	•	•	-	-	-	•	-	•
Work top Plan de travail	-	-	-	•	-	-	-	•

BASE

Front Frontale	-	-	•	-	•	-	-	•
Sides Côtés	-	-	•	-	•	-	-	•
Rear Arrière	-	-	•	-	•	-	-	•
Basement Base	-	-	-	-	-	•	•	•
Work top Plan de travail	-	-	-	•	-	-	-	•



Oneshow Built-in 170
Oneshow Built-in 120

Oneshow Free

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pâtisserie • Chocolat

ONESHOW

	A G D	A G F	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static								
RV - Ventilated			•	•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible								
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible								
HUR - Meat								
CH - Chocolate			•					
TC S - Dry Heat								
TC BM - Bainmarie								
N - Non-refrigerated								



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 4000 K / 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and heigh adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (option)

Configuration

Dual Temperature (option)

Température

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Chocolat)

Refrigerant

R290

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (Gelato 120)
- Gaz chaud (Gelato 170)
- Horscycle (pâtisserie / chocolat)

Classe Climatique

- 4 (Gelato)
- 3 (Pâtisserie/Chocolat)

Vitre supérieure

Stratifié chaud

Vitre frontale

Stratifié chaud

Ouverture

Ouverture vers le haut

Plan de travail

Solid surface blanc

Éclairage

Led 4000 K / 5700 K

Manutention

Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur



Free
120

ONESHOW FREE GELATO		Model type Modèle	Total display area Superficie d'exposition totale m²	Temperature class Classe de température	Recommended temperature Température conseillée °C	Energy class Classe énergétique	Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique EEI	Annual energy consumption Consommation annuelle AEC kWh/A	Light source type and class Type et classe d'éclairage
H96	120	IGF1	0,48	G2	-15°C	D	49,39	7.118	-
	170	IGF1	0,70	G2	-15°C	D	47,37	8.026	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidie par air R290, vers le haut, éclairage LED.

ONESHOW FREE

Pâtisserie

H96	120	IHC7	0,55	H	6°C	F	71,66	1.485	-
	170	IHC7	0,82	H	6°C	F	74,44	1.803	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidie par air R290, vers le haut, éclairage LED.



Free
170

Oneshow Free

120		170	
Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette))	273 / 69 lt		402 / 102 lt	
Net weight Poids net	210 kg		280 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée			
Refrigerant Refrigerant	R290			
Climate class Classe climatique	4	3	4	3
Operating conditions Conditions d'usage	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Température de régulation	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Température produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)
Compressor (type) Compresseur (type)	1 Hermetic 1 Hermétique			
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Hors cycle	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Hors cycle
Power supply Alimnetation	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Entrée électrique (régime)	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

Setup

Réglage

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Crapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
Ice cream stick container Bacs à sticks		4	-	6	-
Single portions container Bacs à portion unique		4	-	6	-

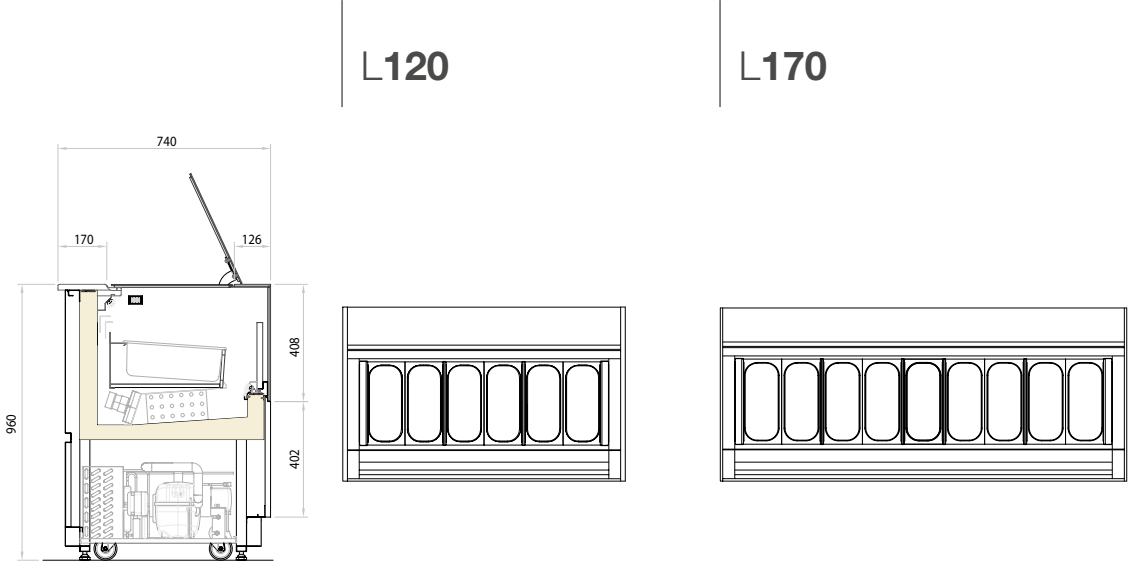
Available colours - Couleurs disponibles

Front panel (1) Panel frontal	Front grid (2) Grille frontale	Side panels (3) Panels latéraux
 RAL 9003  RAL sur demande  Bois sur demande  Corian™ Glacier White  Fenix™ 0030 White Alaska	 RAL 9003  RAL sur demande  Inox ANSI 304	 RAL 9003  RAL sur demande  Bois sur demande  Corian™ Glacier White  Fenix™ 0030 White Alaska
Standard / De serie	Standard / De serie	Standard / De serie

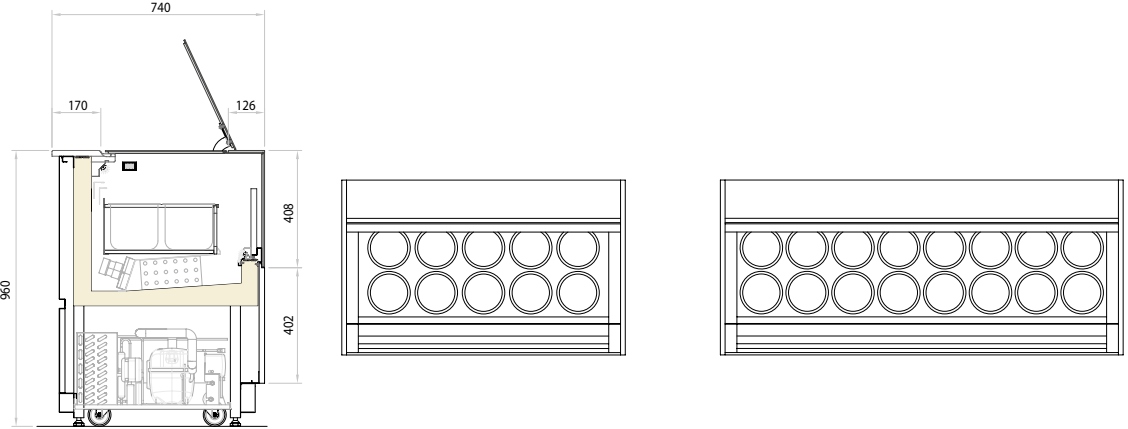


Oneshow Free

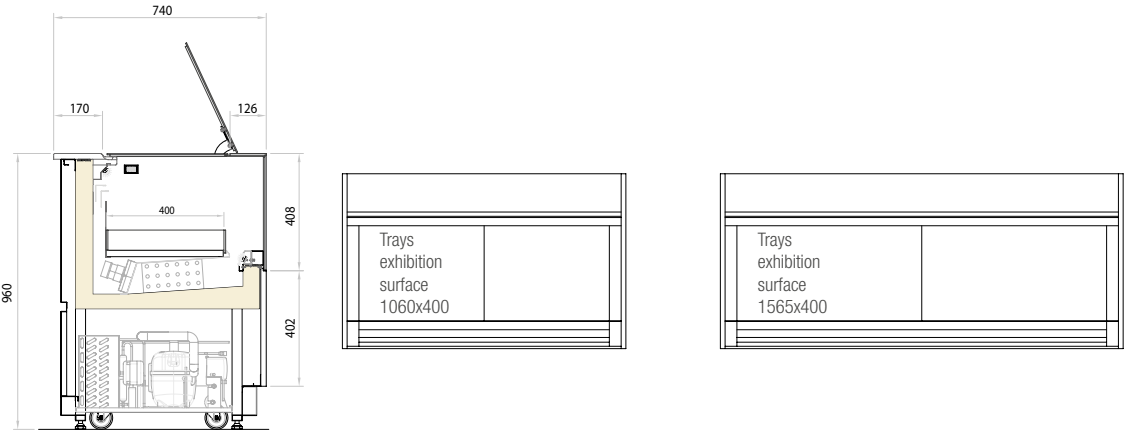
Gelato containers



Gelato carapine



Pâtisserie



Oneshow Built-In

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pâtisserie • Chocolat

ONESHOW

	A G D	A G F	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static								
RV - Ventilated			•	•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible								
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible								
HUR - Meat								
CH - Chocolate			•					
TC S - Dry Heat								
TC BM - Bainmarie								
N - Non-refrigerated								



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Swivel casters with brake and heigh adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (option)

Configuration

Dual Temperature (option)

Température

- -20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Chocolat)

Refrigerant

R290

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- lCycle inversé (Gelato 120)
- Gaz chaud (Gelato 170)
- Hors cycle (pâtisserie/chocolat)

Classe climatique

- 4 (Gelato)
- 3 (Pâtisserie/Chocolat)

Vitre supérieure

Stratifié chauffé

Vitre frontale

Stratifié chauffé

Ouverture

Ouverture vers le haut

Plan de travail

Solid surface blanc

Éclairage

Led 5700 K

Manutention

Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur

ONESHOW BUILT-IN GELATO		Model type Modèle	Total display area Superficie d'exposition totale m²	Temperature class Classe de température	Recommended temperature Température conseillée °C	Energy class Classe énergétique	Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique EEI	Annual energy consumption Consommation annuelle AEC kWh/A	Light source type and class Type et classe Éclairage
H96	120	IGF1	0,48	G2	-15°C	D	49,39	7.118	-
	170	IGF1	0,70	G2	-15°C	D	47,37	8.026	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidiie par air R290, vers le haut, éclairage LED.

ONESHOW BUILT-IN

Pâtisserie

H96	120	IHC7	0,55	H	6	F	71,66	1.485	-
	170	IHC7	0,82	H	6	F	74,44	1.803	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidiie par air R290, vers le haut, éclairage LED.

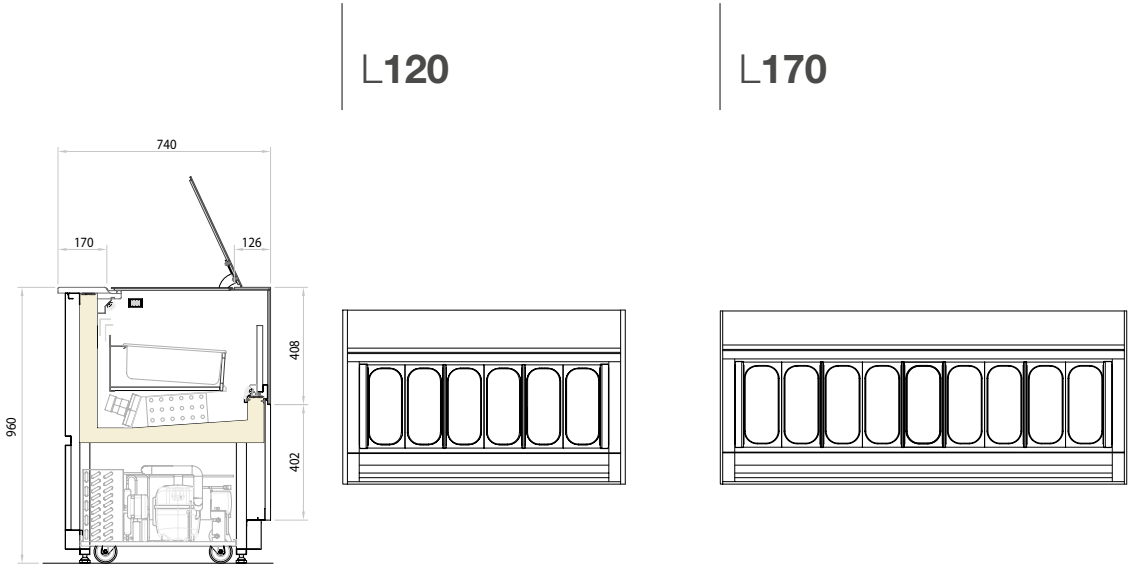


Oneshow Built-In	120		170	
	Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat
External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	
Net weight Poids net	210 kg		280 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée			
Refrigerant Refrigerant	R290			
Climate class Classe climatique	4	3	4	3
Operating conditions Conditions d'usage	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Température de régulation	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Température produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)
Compressor (type) Compresseur (type)	1 Hermetic 1 Hermétique			
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Hors cycle	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Hors cycle
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Entrée électrique (régime))	1050 W / 5,4 A	496 W / 2,7 A	1270 W / 6,4 A	604 W / 3,3 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	1130 W / 5,6 A	263 W / 1,4 A	1350 W / 6,6 A	334 W / 1,8 A

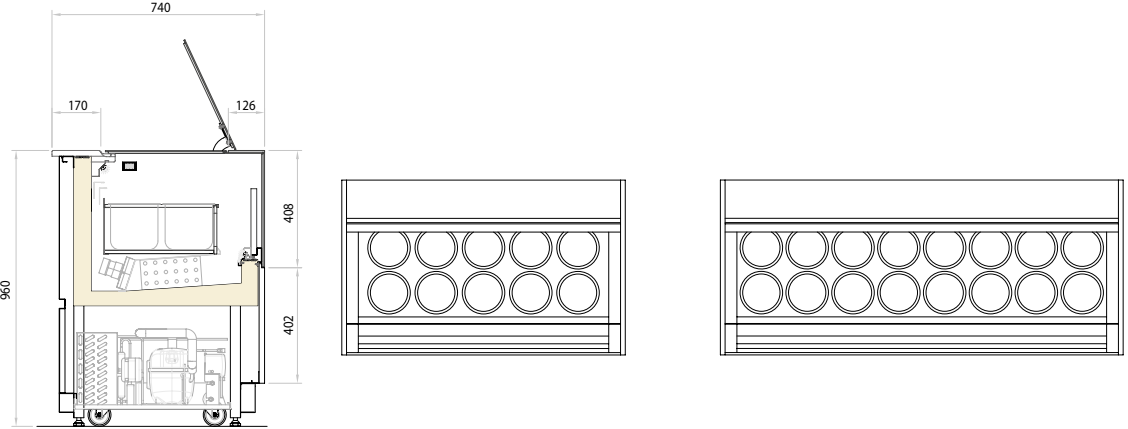
Setup
Réglage

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
Ice cream stick container Bacs à stick		4	-	6	-
Single portions container Bacs à portions uniques		4	-	6	-

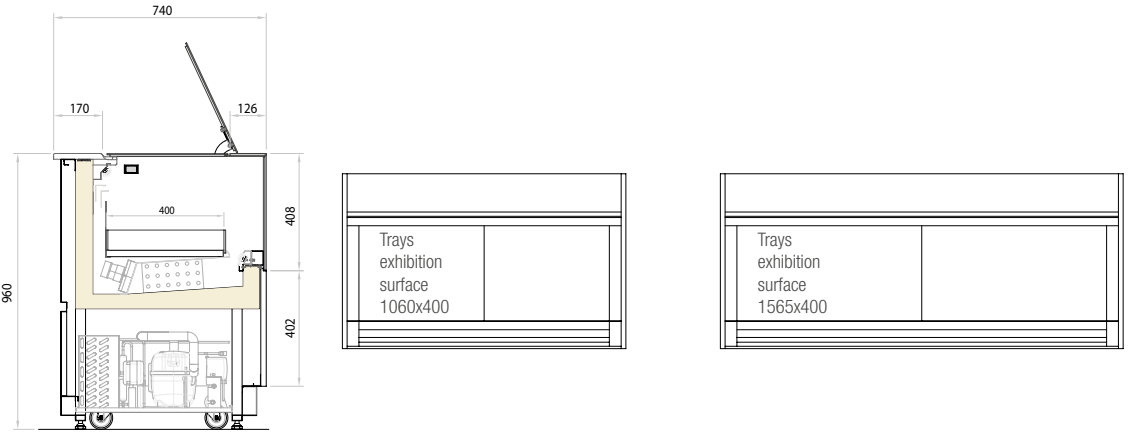
Gelato
containers



Gelato
carapine



Pâtisserie



Oneshow Base

H 96
P 74
L 120+120 • 170+170

Gelato • Pâtisserie • Chocolat

ONESHOW

	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static						
RV - Ventilated	•	•	•			
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HUR - Meat						
CH - Chocolate	•					
TCS - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						



Dual temperature

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato 120)
- Hot gas (Gelato 170)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Upward compass opening

Work top

Solid surface White

Lighting

Led 5700 K

Equipment handling

Heigh adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (option)

Configuration

Dual Temperature (option)

Température

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pâtisserie)
+14/+16 °C (Chocolat)

Refrigerant

R290

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (Gelato 120)
- Gaz chaud (Gelato 170)
- Hors cycle (Pâtisserie/chocolat)

Classe climatique

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Vitre supérieure

Stratifié chauffé

Vitre frontale

Stratifié chauffé

Ouverture

Ouverture vers le haut

Plan de travail

Solid surface blanc

Éclairage

Led 5700 K

Manutention

Pieds réglables en hauteur

ONESHOW BASE GELATO	Model type Modèle	Total display area Superficie d'exposition totale m²	Temperature class Classe de température	Recommended temperature Température conseillée °C	Energy class Classe énergétique	Energy efficiency index Indice d'efficacité énergétique EEI	Annual energy consumption Consommation annuelle AEC kWh/A	Light source type and class Type et classe Éclairage
Height Hauteur	Length Longueur				R290	R290	R290	
H96	120+120	IGF1	0,94	G2	-15°C	F	72,68	14.235
	170+170	IGF1	1,42	G2	-15°C	E	64,54	16.053

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidiie par air R290, vers le haut, éclairage LED.

ONESHOW BASE

Pâtisserie

						R290	R290	R290	
H96	120+120	IHC7	1,09	H	6°C	G	99,9	2.774	-
	170+170	IHC7	1,6°C3	H	6°C	G	99,7	3.478	-

Configuration: air cooled plug in unit R290, towards the high, led lighting.

Configuration : unité enfichable refroidiie par air R290, vers le haut, éclairage LED.



Oneshow Base	120+120		170+170	
	Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat

Setup					
Réglage					
5 Lt 360 x 165 x 120 h		6+6	-	9+9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-	6+6	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10+10	-	16+16	-
Ice cream stick container Bacs à sticks		4+4	-	6+6	-
Single portions container Bacs à portions uniques		4+4	-	6+6	-

Front panel (1)
Panel frontal

Fenix™ 0030
White Alaska

Bois sur demande

Standard / De serie

Front grid (2)
Grille frontale

Fenix™ 0030
White Alaska

Bois sur demande

Standard / De serie

Side panels (3)
Panels latéraux

Fenix™ 0030
White Alaska

Bois sur demande

Standard / De serie

Oneshow Base

L170+170

