

ILS ONT CHOISI VISTA — GELATO E BASTA, BORDEAUX

ARTISAN GLACIER · « LA GLACE COMME EN ITALIE » · INSTAGRAM @GELATOETBASTA



Gelato e Basta — artisan glacier, Bordeaux. Visuel non contractuel.

UN GELATO ARTISANAL QUI SE MONTRE

Nouvelle adresse bordelaise du gelato artisanal « comme en Italie », **Gelato e Basta** a fait le choix d'une exposition radicalement différente : des carapines rondes, ouvertes, où le gelato se voit réellement — pistache, crème de marrons, fraise & basilic, coco & zeste de lime... Pour porter ce concept, l'établissement s'est équipé de la vitrine **VISTA 14** de **BRX**, le banc pozzetti à glycol nouvelle génération, avec un habillage bicolore entièrement personnalisé aux couleurs de l'enseigne.



Le service au cône, gelato visible côté client.



Carapines grand format affleurantes au plan d'exposition.



VISTA 14 en situation chez Gelato e Basta — 14 parfums exposés en carapines ø 26 cm, habillage rayé personnalisé.

POURQUOI VISTA CHANGE LA DONNE

DOUBLE TECHNOLOGIE DE FROID

La synergie **glycol + froid ventilé** permet une exposition **sans couvercles** : le gelato reste visible toute la journée, dans des conditions de conservation optimales.

DEUX GROUPES INDÉPENDANTS

En cas de panne d'un compresseur ou de coupure de courant, l'inertie du glycol maintient le gelato au froid pendant plusieurs heures. Le service continue.

CONSERVATION NOCTURNE INTÉGRÉE

À la fermeture, les carapines s'abaissent de quelques centimètres et se couvrent : **plus de transfert en armoire de conservation**, moins de manipulation, moins d'heures de travail.

CARAPINES GRAND FORMAT

Carapines ø 26 cm (7 L / 5 kg) affleurantes au plan d'exposition, avec **double niveau** : service en haut, réserve en dessous. Plus de gelato disponible, sans rupture.

JUSQU'À 70 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La technologie pozzetti à glycol consomme nettement moins qu'une vitrine ventilée traditionnelle — un poste d'exploitation maîtrisé toute l'année.

HABILLAGE 100 % PERSONNALISABLE

Le banc est livré prêt à habiller : décor au choix, à l'image de votre enseigne. Convertible en **vitrine pâtisserie** par simple accessoire, utilisable toute l'année.

MODULARITÉ DE LA GAMME

CONFIGURATION	DÉTAIL
Modèle installé : VISTA 14	14 carapines ø 26 cm exposées + 14 de réserve · module L. 2250 × P. 990 mm
Gamme 2 files (ø 26 cm)	VISTA 6 (L. 1050) · VISTA 10 (L. 1650) · VISTA 14 (L. 2250), avec réserve
Gamme 3 files (ø 20 cm)	8 / 14 / 20 gusti — L. 1050 / 1650 / 2250 mm
Hauteurs disponibles	1150 / 1250 / 1350 mm
Longueurs	Modules composables à partir de 1050 mm
Usages	Gelato · pâtisserie · pralinerie — froid ventilé ou caldo sec, modules canalissables

EUROPROJET, DISTRIBUTEUR BRX EN FRANCE

Étude d'implantation, configuration sur mesure, habillage personnalisé, installation et SAV.

www.europrojet.fr