



















GLACES



REFRIGERATION VENTILEE

CARATERISTIQUES TECHNIQUES

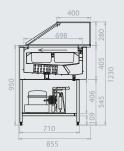
Structure en inox 304 Évaporateur dégivrage rapide Inversion de cycle Verre surélevé Hermétique unité de condensation 230V / 50

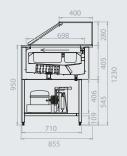
Vitrine également utilisable pour les desserts glacés et les gâteaux à la crème glacée

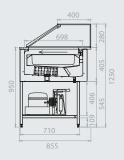




GELATO de base







TOPPING







VITRINE BAIN-MARIE



REFRIGERATION STATIQUE

CARATERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en inox 304 Versions avec TN de réfrigération ventilée TN avec réfrigération statique, bain d'eau chaude, chaud et sec, neutre Elévation en verre U.C. à bord de la version réfrigérée





TOPPING NEUTRE

TOPPING REFRIGERATION

Chambre froide

Plateaux réfrigérés pour sauces froides & fruits +2/+4°C Plateaux chauffants pour sauces chaudes +40/+60°C Plateaux à température ambiante

Combinaison de l'utilité et de l'élégance. Les matériaux de haute qualité ajoutés à l'utilisation d'un thermostat qui permet de définir et de maintenir avec une précision absolue la température la plus appropriée pour le le stockage de la crème glacée renforçant à la fois la saveur et l'apparence.



