



ICE VISION ION

SMOOTH
TOPPING



SOLUZIONI D'ARREDO PER FOOD & BEVERAGE

Il freddo e' il nostro habitat

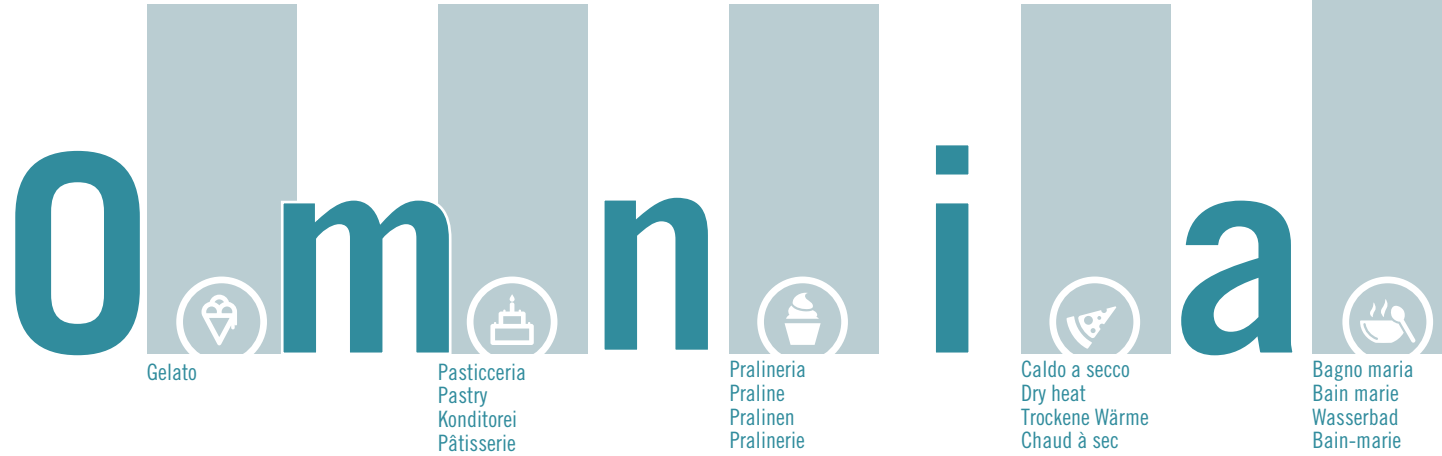
OMNIA



SMOOTH



POZZETTI e TOPPING



IT

Uno stile minimale e duttile capace di offrire alla clientela del locale tutto ciò che serve. Questa è l'opera OMNIA di Ital Proget; una proposta completa, un concept, un modo di pensare il proprio locale, essenziale nei tratti e nel modo di porsi ma allo stesso tempo, abile nel soddisfare in maniera ottimale l'esigenza di mostrare tutti i prodotti valorizzando il loro lato migliore: SMOOTH, POZZETTI, TOPPING questi i moduli che la compongono.

EN

A minimal, ductile style able to offer customers everything they may need. This is OMNIA by Ital Proget: a complete offer, a new concept, a fresh way of looking at your establishment. With minimalist lines and way of presenting itself but, at the same time, able to fully satisfy all product display needs, enhancing their best side. This case is composed of the SMOOTH, POZZETTI, TOPPING units.

DE

Ein minimalistischer und anpassungsfähiger Stil mit der Fähigkeit, den Kunden des Lokals all das zu bieten, was erforderlich ist. Das ist OMNIA von Ital Proget; ein komplettes Angebot, ein Konzept und eine Vision des zigenen Lokals, nüchtern und wesentlich im Stil, aber gleichzeitig dazu in der Lage, auf perfekte Weise sämtliche Produkte von ihrer besten Seite zu zeigen: SMOOTH, POZZETTI, TOPPING sind die verfügbaren Modelle.

FR

Un style minimaliste et ductile en mesure d'offrir tout ce qui sert à la clientèle du lieu. Voici OMNIA, l'œuvre d'Ital Proget ; une proposition complète, un concept, une façon de penser son propre lieu, un produit essentiel dans les traits et dans la manière de se placer mais au même moment habile à satisfaire de la meilleure façon qu'il soit, l'exigence de montrer tous les produits en valorisant leur meilleur côté : SMOOTH, POZZETTI, TOPPING sont les modules qui la composent.

TOPPING



Cella Frigo	+2 / +4°C
Vaschette refrigerate per salse e frutta	+2 / +4°C
Vaschette riscaldate per salse calde	+40 / +60°C
Vaschette temperatura ambiente	

Struttura completamente in INOX AISI304.
Versioni: con refrigerazione TN ventilata, con refrigerazione TN statica, calda a bagno maria, calda a secco, neutra.
U.C. a bordo per la versione refrigerata.

Kühlzelle	+2 / +4°C
Gekühlte Schalen für Saucen und Früchte	+2 / +4°C
Erwärmte Schalen für warme Saucen	+40 / +60°C
Schalen in Umgebungstemperatur	

Konstruktion vollständig aus EDELSTAHL AISI304.
Ausführungen: mit TN-Kühlung mit Umluft, mit statischer TN-Kühlung, Erwärmung mit Wasserbad, Trockenerwärmung, neutral.
V.E. für Kühlversion angebaut.

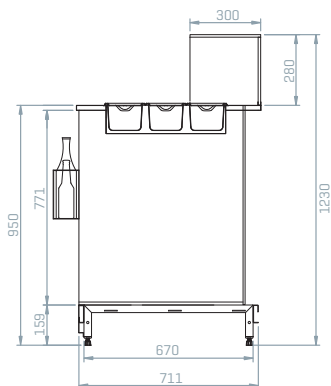
Cold store	+2 / +4°C
Refrigerated trays for sauces and fruit	+2 / +4°C
Heated trays for hot sources	+40 / +60°C
Trays at room temperature	

Support structure completely in s/s AISI304.
Versions: ventilated refrigeration TN, static refrigeration TN, bain-marie hot food, dry heat food, ambient.
Internal condensing unit for refrigerated version.

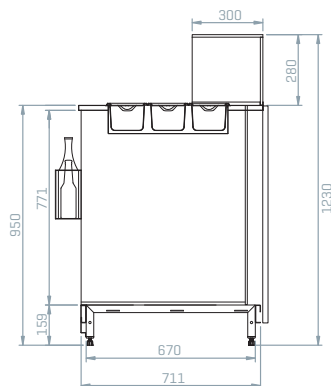
Chambre Froide	+2 / +4°C
Barquettes réfrigérées pour sauces et fruits	+2 / +4°C
Barquettes réchauffées pour sauces chaudes	+40 / +60°C
Barquettes température ambiante	

Structure entièrement en INOX AISI304.
Versions : avec réfrigération TN (température négative) ventilée, avec réfrigération TN statique, chaude à bain-marie, chaude à sec, neutre.
U.C. (unité de condensation) à bord pour la version réfrigérée.

Neutro / Neutral / Neutral / Neutre



Base / Basic
Basis / Base



Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

Struttura completamente in acciaio inox AISI 304.
Piano di lavoro predisposto per vaschette e coperchi gastronom.
Tasca inox per salse in bottiglia.

ESCLUSO: teca vetro, rivestimento in legno laccato, illuminazione LED sul frontale, vaschette gastronom.

Structure completely in S/s AISI304.
Work top ready for gastronorm lids and containers. Bags in S/s for topping bottles.

NOT INCLUDED: glass case, lacquered wood cover, frontal LED lights, gastronorm containers.

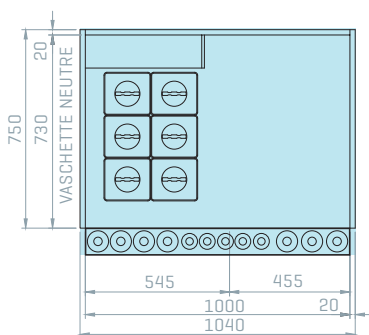
Struktur vollständig aus Edelstahl AISI 304.
Arbeitsplatte für Gastronorm-Schalen und -Deckel vorbereitet.
Edelstahltasche für Saucen in Flaschen.

AUSGENOMMEN: Glastheke, Verkleidung aus lackiertem Holz, LED-Beleuchtung an der Frontseite, Gastronorm-Schalen.

Structure entièrement en acier inox AISI 304.
Plan de travail prévu pour les barquettes et les couvercles gastronom.
Poche inox pour sauces en bouteille.

EXCLUS : vitrine, revêtement en bois laqué, éclairage LED sur la façade, barquettes gastronom.

TOPPING NEUTRO 100



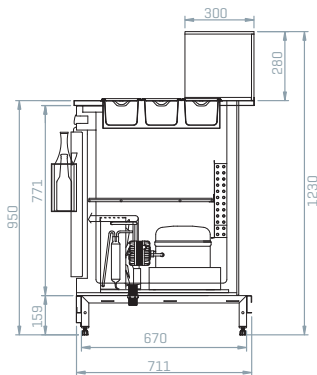
COLORI / COLOURS / FARBEN / COULEURS



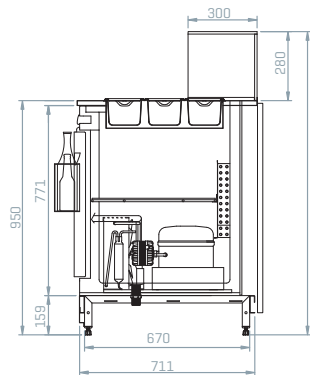
Le vetrine possono essere personalizzate nei colori RAL in commercio.
The showcase can be customized in colors according to available RAL.
Die Vitrinen können in handelsüblichen RAL-Farben gestaltet werden.
Les vitrines peuvent être personnalisées selon les coloris RAL dans le commerce.

TOPPING

Frigo Junior / Junior Frigo / Kühlschrank Junior / Frigo Junior

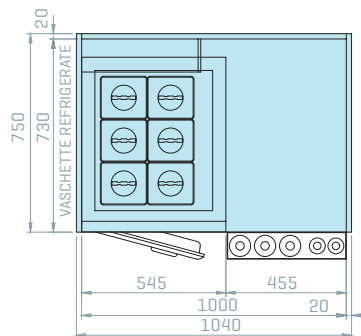


Base / Basic
Basis / Base



Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

TOPPING 100



Struttura completamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro predisposto per vaschette e coperchi gastronorm. Tasca inox per salse in bottiglia. Cella frigo sottostante TN ventilata.

ESCLUSO: teca vetro, rivestimento in legno laccato, illuminazione LED sul frontale, vaschette gastronorm.

Structure completely in S/s AISI304.
Work top ready for gastronorm lids and containers. Bags in S/s for topping bottles. Ventilated refrigerated cell in NT.

NOT INCLUDED: glass case, lacquered wood cover, frontal LED lights, gastronorm containers.

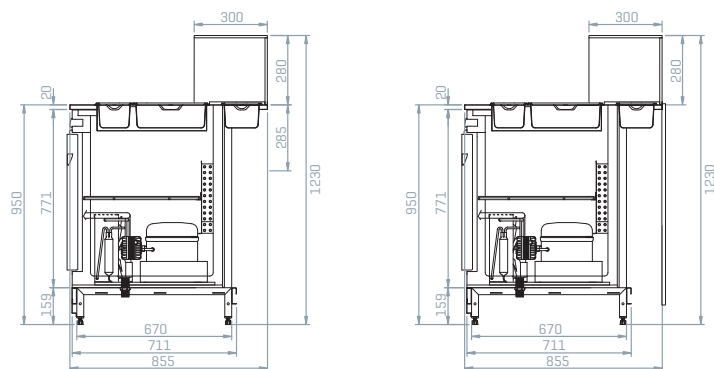
Struktur vollständig aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für Gastronorm-Schalen und -Deckel vorbereitet. Edelstahltasche für Saucen in Flaschen. Umluft-Kühlzelle unter TN

AUSGENOMMEN: Glasheke, Verkleidung aus lackiertem Holz, LED-Beleuchtung an der Frontseite, Gastronorm-Schalen.

Structure entièrement en acier inox AISI 304. Plan de travail prévu pour les barquettes et les couvercles gastronorm. Poche inox pour sauces en bouteille. Chambre froide dessous TN (température négative) ventilée.

EXCLUS : vitrine, revêtement en bois laqué, éclairage LED sur la façade, barquettes gastronorm.

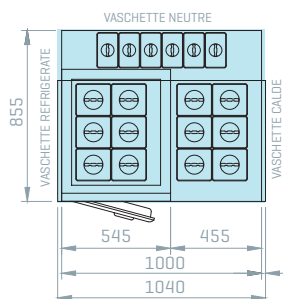
Frigo Caldo e Neutro / Frigo, Hot and Neutral / Kühlschrank Warm und Neutral / Frigo Chaud et Neutre



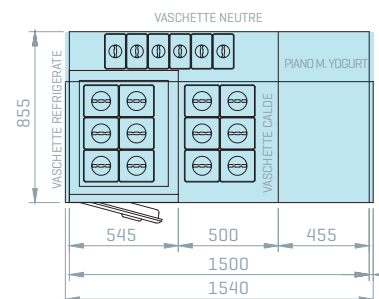
Base / Basic
Basis / Base

Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

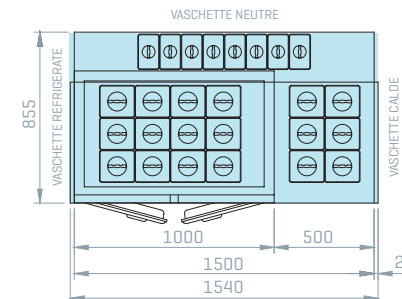
TOPPING 100



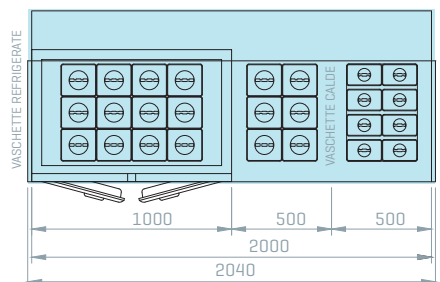
TOPPING 150



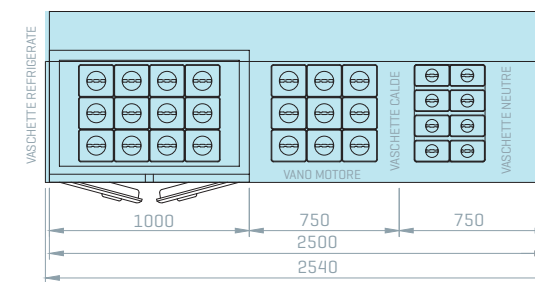
TOPPING 150



TOPPING 200



TOPPING 250



Struttura completamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro predisposto per vaschette e coperchi gastronom. Cella frigo sottostante TN ventilata.

ESCLUSO: teca vetro, rivestimento in legno laccato, illuminazione LED sul frontale, vaschette gastronom, impianto caldo e Bagno Maria.

Structure completely in S/s AISI304. Work top ready for gastronom lids and containers. Ventilated refrigerated cell in NT.

NOT INCLUDED: glass case, lacquered wood cover, frontal LED lights, gastronom containers, bain-marie and hot system.

Struktur vollständig aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für Gastronom-Schalen und -Deckel vorbereitet. Umluft-Kühlzelle unter TN

AUSGENOMMEN: Glasheke, Verkleidung aus lackiertem Holz, LED-Beleuchtung an der Frontseite, Gastronom-Schalen, Wärmanlage und Wasserbad.

Structure entièrement en acier inox AISI 304. Plan de travail prévu pour les barquettes et les couvercles gastronom. Chambre froide dessous TN (température négative) ventilée.

EXCLUS: vitrine, revêtement en bois laqué, éclairage LED sur la façade, barquettes gastronom, installation chauffage et Bain-Marie.

COLORI / COLOURS / FARBEN / COULEURS

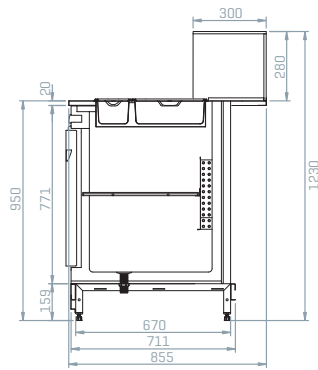


Le vetrine possono essere personalizzate nei colori RAL in commercio.
The showcase can be customized in colors according to available RAL.
Die Vitrinen können in handelsüblichen RAL-Farben gestaltet werden.
Les vitrines peuvent être personnalisées selon les coloris RAL dans le commerce.

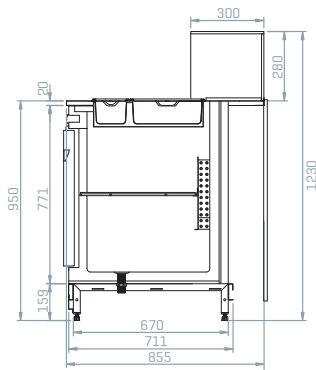
TOPPING

Banco Guarnizioni con Riserva / Counter with Refrigeration and Storage

Theke für Garnierungen mit Reserve / Comptoirs Joints avec Réserve

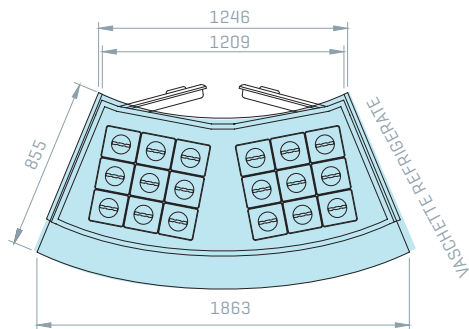


Base / Basic
Basis / Base

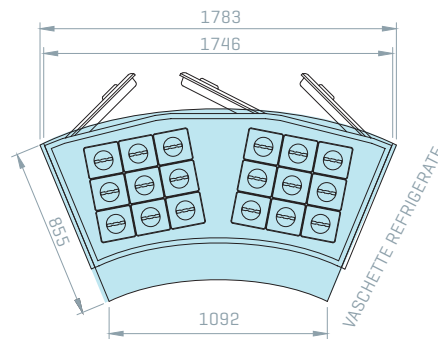


Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

TOPPING 45° APERTO

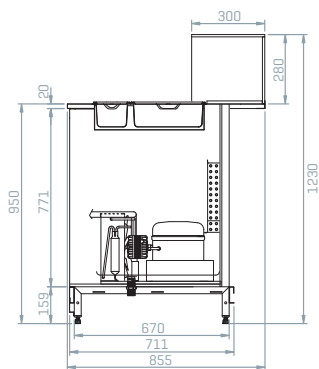


TOPPING 45° CHIUSO

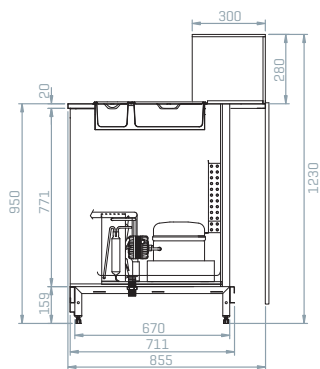


Banco Guarnizioni senza Riserva / Counter with Refrigeration without Storage

Theke für Garnierungen ohne Reserve / Comptoirs Joints sans Réserve

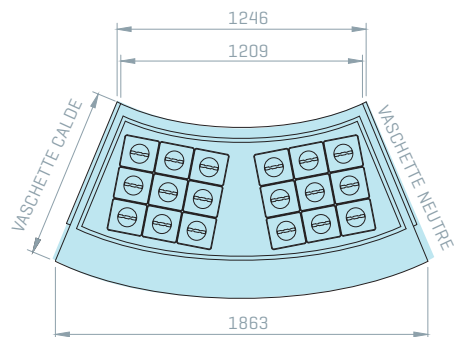


Base / Basic
Basis / Base

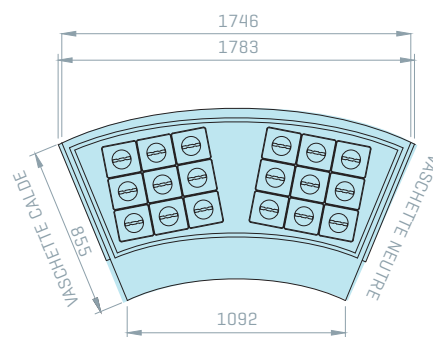


Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

TOPPING 45° APERTO



TOPPING 45° CHIUSO



COLORI / COLOURS / FARBEN / COULEURS



Le vetrine possono essere personalizzate nei colori RAL in commercio.
The showcase can be customized in colors according to available RAL.
Die Vitrinen können in handelsüblichen RAL-Farben gestaltet werden.
Les vitrines peuvent être personnalisées selon les coloris RAL dans le commerce.



Italian Gelato Concepts Pty Limited
Unit 1, 37 Mortimer Road
Acacia Ridge Qld 4110

Bris Office: +61 [0] 7 3162 7724
Syd Office +61 [0] 2 8311 9701
Email: info@italiangelato.com.au

www.italiangelato.com.au



SOLUZIONI D'ARREDO PER FOOD & BEVERAGE

AF DESIGN 0118 - ICEVISION