



ItalianGelato
Concepts

dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

info@italiangelato.com.au



ICE VISION

TWIST



SOLUZIONI D'ARREDO PER FOOD & BEVERAGE

Il freddo e' il nostro habitat

TWIST



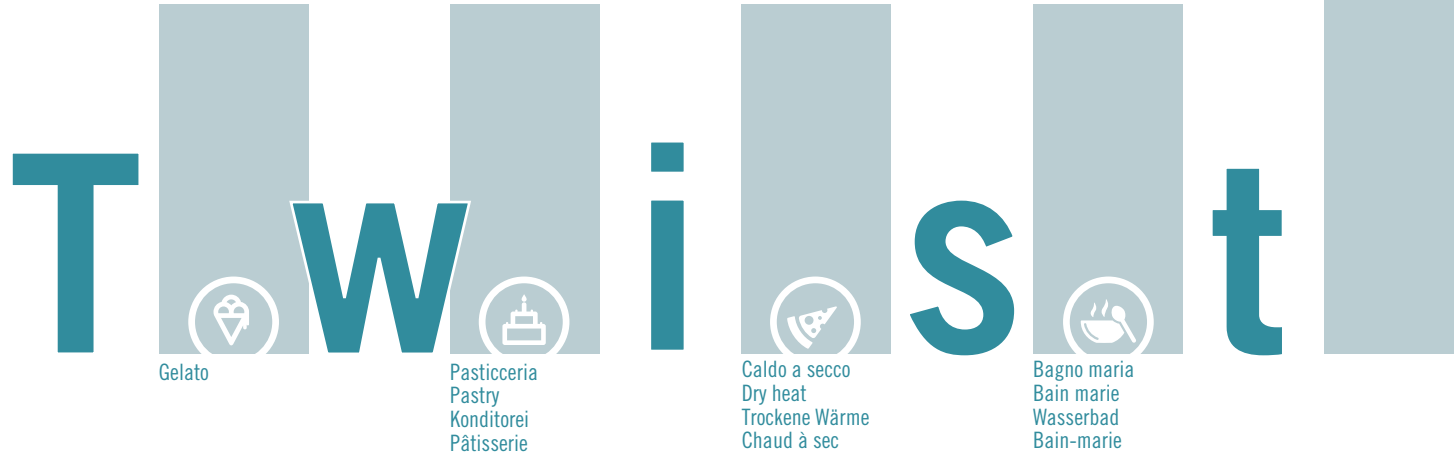
ICE
VISION



ItalianGelato
Concepts
dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

www.italiangelato.com.au



IT

Modello di vetrina dalla vasta gamma di servizi: dal gelato alla pasticceria, pralineria e gastronomia. Il design della TWIST rappresenta il carattere giovane e dinamico di Ital Proget.

Scocca monoblocco con isolamento in poliuretano spessore mm 60, vasca in acciaio inox AISI 304.

Illuminazione a LED.

Alzata vetri riscaldati anticondensa, apertura del vetro frontale dal basso verso l'alto tramite molle a gas, chiusura lato servizio con tendina auto avvolgente o scorrevoli in plexiglass.

Refrigerazione ventilata con doppio evaporatore.

Doppio compressore ermetico (nei modelli 18 e 24) per ottime prestazioni frigo, con basso livello di rumorosità.

Unità condensatrice estraibile per una manutenzione semplice e veloce.

Sbrinamento automatico ultrarapido, ad inversione di ciclo.

Quadro comandi elettronico per la regolazione della temperatura.

classe climatica 7 (35°/ 75% UR).

EN

Display case model offering a wide range of services: from ice-cream, pastries to delicatessens. TWIST design represents the young, dynamic character of Ital Proget.

One-piece shell with 60 mm-thick polyurethane insulation, AISI 304 stainless steel tank.

LED lighting.

Anti-condensation heated glass superstructure, front glass openable from top to bottom by means of a gas spring mechanism, service side closure with wrap-around curtain or sliding Plexiglass doors.

Ventilated refrigeration with double evaporators.

Double hermetic compressor (in models 18 and 24) for optimal refrigeration performance with low noise level.

Removable condensing unit for easier, faster maintenance.

Automatic ultra-fast reverse cycle defrost.

Electronic control panel for temperature adjustment.

Climate class 7 (35°/ 75% UR).

DE

Die vielseitige Vitrine mit verschiedenen Einsatzmöglichkeiten: geeignet für Eisdielen, Konditorei und Gastronomie. Das Design von TWIST verkörpert den jungen und dynamischen Geist von Ital Proget.

Monoblock-Gehäuse mit 60 mm dicker Polyurethan-Hartschaumisolierung, Edelstahlwanne AISI 304.

LED-Beleuchtung.

Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Öffnung der Frontscheibe von unten nach oben mittels Gasdruckfedern, Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe.

Umluftkühlung mit zwei Verdampfern.

Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.

Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung.

Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion.

Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur.

Klimaklasse 7 (35°/ 75% UR).

FR

Modèle de vitrine permettant une vaste gamme de services : de la glace, pâtisserie à la gastronomie. Le design de TWIST représente le caractère jeune et dynamique d'Ital Proget.

Châssis monobloc avec isolation en polyuréthane épaisseur 60 mm, cuve en acier inox AISI 304.

Éclairage à LED.

Montant vitres réchauffées anti-condensation, ouverture de la vitre frontale du bas vers le haut au moyen de pistons à gaz, fermeture côté service avec rideau à enroulement automatique ou coulissant en plexiglas.

Réfrigération ventilée avec double évaporateur.

Double compresseur hermétique (dans les modèles 18 et 24) pour des performances de réfrigération optimales, avec niveau de bruit bas.

Unité de condensation amovible pour un entretien simple et rapide.

Dégivrage automatique ultra rapide, à cycle inversé.

Tableau de commandes électronique pour le réglage de la température.

Classe climatique 7 (35°/ 75% UR).




ItalianGelato
Concepts
dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

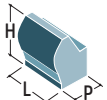
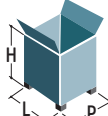



www.italiangelato.com.au



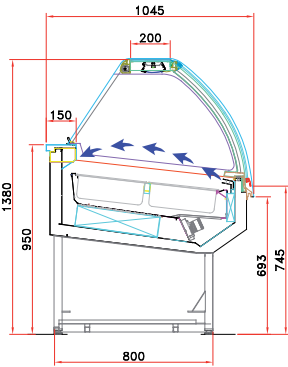
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN / DONNEES TECHNIQUES


 REFRIGERAZIONE VENTILATA
 VENTILATED REFRIGERATION
 UMLÜFTKÜHLUNG
 RÉFRIGÉRATION VENTILÉE

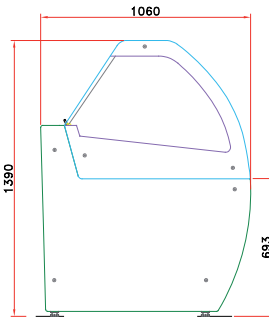


MOD.										POTENZA COMPRESSORE / POWER COMPRESSOR PUISSANCE COMPRESSEUR / LEISTUNG VERDICHTER						
	L	P	H		L	P	H			Monofase / Single-phase / Einphasig / Monophasé			Trifase / Three-phase / Dreiphasig / Triphasé			
										Tensione Supply Spannung Tension	Regime Output Verhältnis Régime	Sbrinamento In Defrost Zeitgesteuerte Dégivrage	Tensione Supply Spannung Tension	Regime Output Verhältnis Régime	Sbrinamento In Defrost Zeitgesteuerte Dégivrage	
TWIST GELATO 12	[cm]	[cm]	[cm]	[kg]	[cm]	[cm]	[cm]	[kg]	[°C]	[V/Hz]	[Kw]	[Kw]	[V/Hz]	[Kw]	[Kw]	N. Classe climatica No. Climate class Klimaklasse N° Classe climatique N°
	112	106	139	230	128	121	156	270	-16 / -18	230/1/50	1.51	2.15	400/3/50	1.3	2.52	7 (35/75)
TWIST GELATO 18	162	106	139	315	178	121	156	355	-16 / -18	230/1/50	2.08	3.53	400/3/50	1.97	3.87	7 (35/75)
TWIST GELATO 24	214	106	139	380	228	121	156	427	-16 / -18	230/1/50	2.5	3.8	400/3/50	2.8	5.1	7 (35/75)





Base / Basic
Basis / Base



Pannellata / With panels
Mit Paneelen / Avec des panneaux

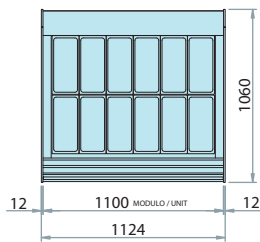
COLORI / COLOURS / FARBEN / COULEURS

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.

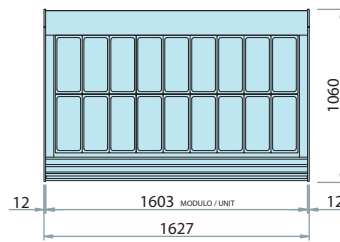
DI SERIE / STANDARD / DI SERIE / SÉRIE

Sbrinamento auto. elettr. / Automatic electric defrost / Zeitgesteuerte abtauautomatik / Dégivrage automatique
 Unita' di controllo elettr. / Electronic control unit / Elektronische steuereinheit / Unité de contrôle électronique
 Fluido refrigerante R404A / R404A refrigerant gas / Kühlgas R404A / Gaz réfrigérant R404A

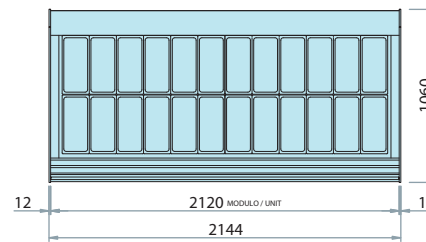
TWIST GELATO 12



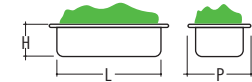
TWIST GELATO 18



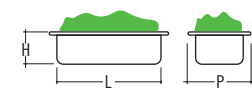
TWIST GELATO 24



STANDARD
 L x P x H
 360 x 165 x 120 [5Lt.]
 360 x 165 x 150 [7Lt.]



LARGE
 L x P x H
 360 x 250 x 80 [7Lt.]
 360 x 250 x 120 [10Lt.]
 360 x 250 x 150 [12Lt.]



ItalianGelato
 Concepts
 dessert projects & equipment supply



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