



ItalianGelato
Concepts

dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

info@italiangelato.com.au



ICE
VISION

MAGIC



SOLUZIONI D'ARREDO PER FOOD & BEVERAGE

Il freddo e' il nostro habitat

MAGIC



ItalianGelato
Concepts
dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

www.italiangelato.com.au

M a g i c

 Gelato
 Pasticceria
Pastry
Konditorei
Pâtisserie
 Pralineria
Praline
Pralinen
Pralinerie
 Caldo a secco
Dry heat
Trockene Wärme
Chaud à sec
 Bagno maria
Bain marie
Wasserbad
Bain-marie

IT

Totale visibilità del prodotto da ogni lato, un design elegante, moderno e deciso, la consueta affidabile tecnologia d'avanguardia Ital Proget. MAGIC è l'ideale per gelaterie, pasticcerie e gastronomie anche grazie alla grande flessibilità dei suoi moduli canalizzabili.

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 a compasso, chiusura lato servizio con tendina auto avvolgente o scorrevoli in plexiglass.

Refrigerazione ventilata, due evaporatori con doppio flusso dell'aria.

Doppio compressore ermetico (nei modelli 18 e 24) per ottime prestazioni frigo, con basso livello di rumorosità. Optional compressore 400/3.

Unità condensatrice estraibile per una manutenzione semplice e veloce.

Sbrinatorio automatico ultrarapido, ad inversione di ciclo.

Quadro comandi elettronico per la regolazione della temperatura.

classe climatica 7 (35°/ 75% UR).

EN

Total product visibility from all sides and a sleek, modern, bold design. The usual reliable, cutting-edge technology we've come to expect from Ital Proget. MAGIC is ideal for ice-cream and pastry shops and delicatessens thanks in part also to the great flexibility of its ductable units.

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

LED lighting.

Anti-condensation heated glass superstructure, .vent-opening front glass, service side closure with wraparound curtain or sliding Plexiglass doors.

Ventilated refrigeration, two evaporators with double air-flow.

Double hermetic compressor (in models 18 and 24) for optimal refrigeration performance with low noise level
Optional compressor 400/3.

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

Von allen Seiten sichtbares Produkt, elegantes Design, modern und schlüssig, mit der üblichen, avantgardistischen und zuverlässigen Technologie von Ital Proget. MAGIC ist perfekt für Eisdielen, Konditoreien und Gastronomiebetriebe. Dies auch dank der Flexibilität der kanalisierbaren Baueinheiten.

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

LED-Beleuchtung.

Beheizter Glasaufsatz mit Wärmedämmverglasung, Frontscheibe mit Klappöffnung, Schließung der Bedienerseite mit Thermorollo oder Plexiglas-Schiebescheibe.

Umluftkühlung, zwei Verdampfer mit doppelter Luftströmung.

Doppelter hermetischer Kompressor (für Modelle 18 und 24) für erstklassige Kühlleistung, extrem geräuscharm.
Optional erhältlicher Kompressor 400/3
Entnehmbares Verflüssigeraggregat für einfache und rasche Wartung
Ultraschnelle automatische Abtauung durch Zyklusinversion.

Elektronisches Schaltpult zum Einstellen der Temperatur
Klimaklasse 7 (35°/ 75% UR)

FR

Visibilité totale du produit sur chaque côté, design élégant, moderne et affirmé, la technologie fiable et d'avant-garde habituelle d'Ital Proget. MAGIC est le produit idéal pour les glaciers, les pâtisseries et la gastronomie, aussi grâce à la grande flexibilité de ses modules canalissables.

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 par compas, fermeture côté service avec rideau à enroulement automatique ou coulissant en plexiglass.

Réfrigération ventilée, deux évaporateurs à double flux d'air.

Double compresseur hermétique (dans les modèles 18 et 24) pour des performances de réfrigération optimales, avec niveau de bruit bas. Compresseur 400/3 optionnel.
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

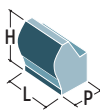
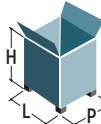



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN / DONNEES TECHNIQUES



REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO D'ARIA
 VENTILATED REFRIGERATION WITH DOUBLE AIR FLOW
 UMLUFTKÜHLUNG MIT DOPPELTEM LUFTSTROM
 RÉFRIGÉRATION VENTILÉE AVEC DOUBLE FLUX DE L'AIR

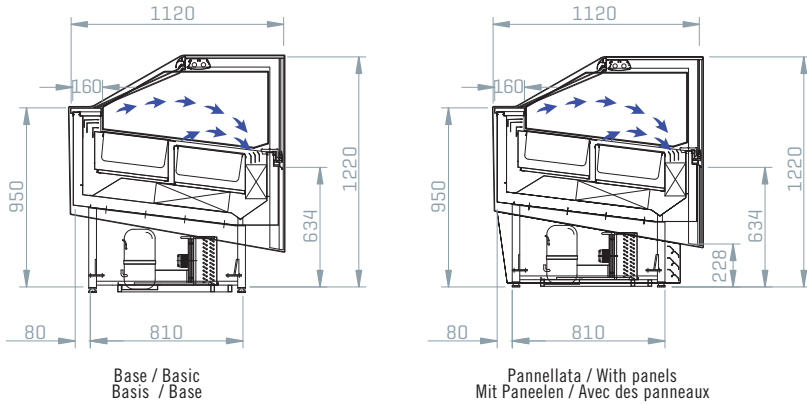


MOD.										POTENZA COMPRESSORE / POWER COMPRESSOR PUISSANCE COMPRESSEUR / LEISTUNG VERDICHTER						N. Classe climatica No. Climate class Klimaklasse N° Classe climatique N°
	L	P	H	■	L	P	H	■		Monofase / Single-phase / Einphasig / Monophasé			Trifase / Three-phase / Dreiphasig / Triphasé			
	[cm]	[cm]	[cm]	[kg]	[cm]	[cm]	[cm]	[kg]		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	
MAGIC GELATO 12	110	112	122 138	235 245	122	127	156 156	319 329	-16 / -18	230/1/50	1.51	2.15	400/3/50	1.3	2.52	
MAGIC GELATO 18	160	112	122 138	325 335	172	127	156 156	370 380	-16 / -18	230/1/50	2.08	3.53	400/3/50	1.97	3.87	7 (35/75)
MAGIC GELATO 24	214	112	122 138	390 400	226	127	156 156	460 470	-16 / -18	230/1/50	2.5	3.8	400/3/50	2.8	5.1	
MAGIC GELATO 45°AP	183	121	122 138	325 335	205	139	154 156	495 505	-16 / -18	230/1/50	2.08	3.53	400/3/50	1.97	3.87	7 (35/75)

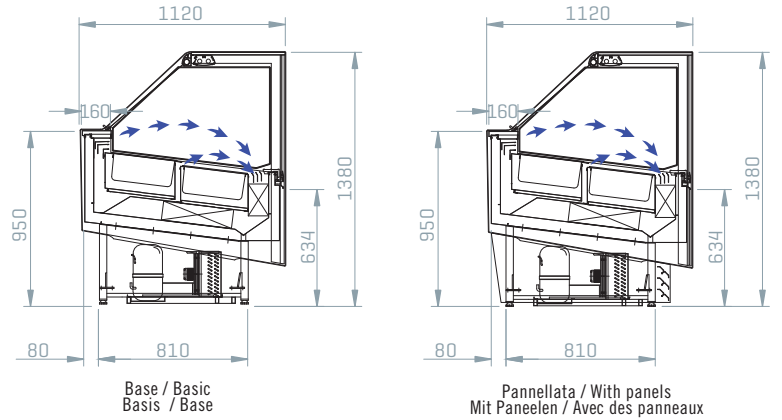


ItalianGelato
 Concepts
 dessert projects & equipment supply

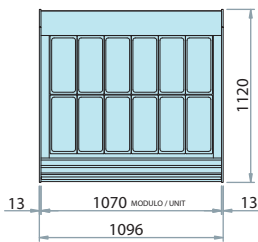
H122



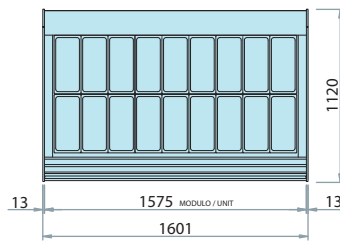
H138



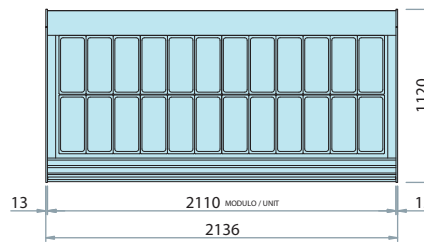
MAGIC GELATO 12



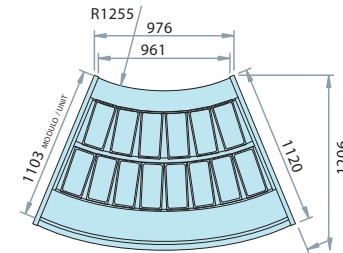
MAGIC GELATO 18



MAGIC GELATO 24

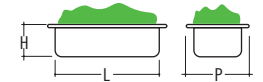


MAGIC GELATO 45°AP



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.]



COLOURS



The showcase can be customized in colors according to available RAL.

STANDARD

Electronic control unit / R452A refrigerant gas



ItalianGelato
Concepts
dessert projects & equipment supply

Ph: +61 (0) 7 3162 7724

www.italiangelato.com.au



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