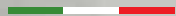


Dolcevita^{4D}

creative display case system



4 dimensioni per il tuo business!

Dolcevita è la prima vetrina che si fa sistema per ottimizzare l'esposizione del tuo prodotto.

4 temperature, 3 altezze, 3 lunghezze e 2 profondità!

Come un vestito confezionato da un sarto, Dolcevita si conforma al tuo prodotto allargandosi, alzandosi, stringendosi per esaltare al meglio ciò che deve esporre!



Your business in 4-D!

Our new Dolcevità is a spectacular modular system of display cabinets that caters a striking presentation of your delicacies. 4 different temperatures, 3 heights, 3 lengths and 2 different depths! Just like a tailored suit Dolcevità widens, narrows and grows to magnify your products.

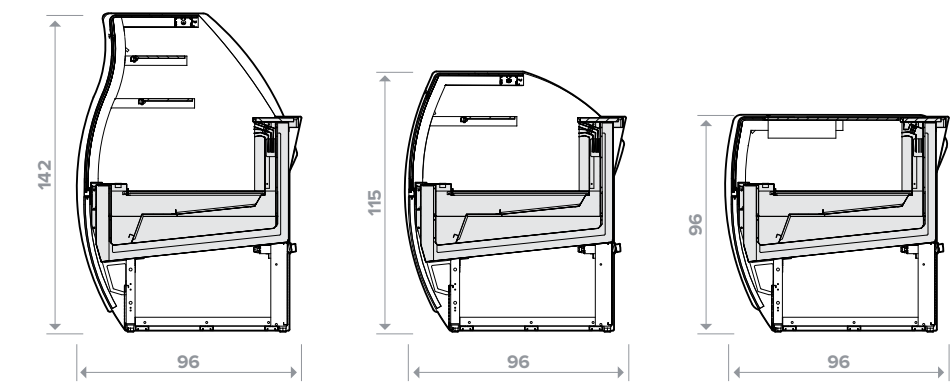


Si stringe e si alza (h. 142) per ospitare al meglio pasticcini e torte e, grazie alla particolare progettazione, senza che un prodotto nasconda l'altro. Scende a cm. 115 per consentire un migliore contatto con il cliente e offrirgli gelato, dolci, o deliziose praline. Si abbassa ancora a cm. 96 per ospitare al meglio, in una "autentica" vetrina gioielleria refrigerata, cioccolatini e praline; d'estate la pralineria si trasforma in pasticceria (optional) per esporre cup-cake, monoporzioni o bicchierini, fino ad offrire un profumato caffè su un tradizionale banco bar su di lei perfettamente modulato nel perfetto stile italiano!

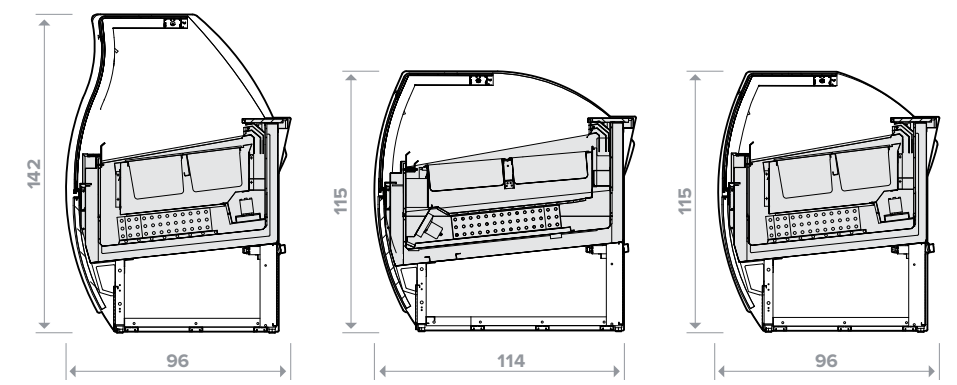
It narrows and rises (up to 1.42 m) to fit pastries and cakes to their best, thanks to its peculiar built, without having products hiding each other. It then lowers to cm 115 to facilitate contact with your customers when handing ice creams, cakes and delicious pralines. And then again even to 96 cm, to expose chocolates and pralines in a jewelry like refrigerating case. During the summer period you can even offer cupcakes, bitesize sweets and desserts, and serve your espresso and cappuccino on a stylish Italian café counter that follows the sinuous lines of the cabinet.

pasticceria

pastry

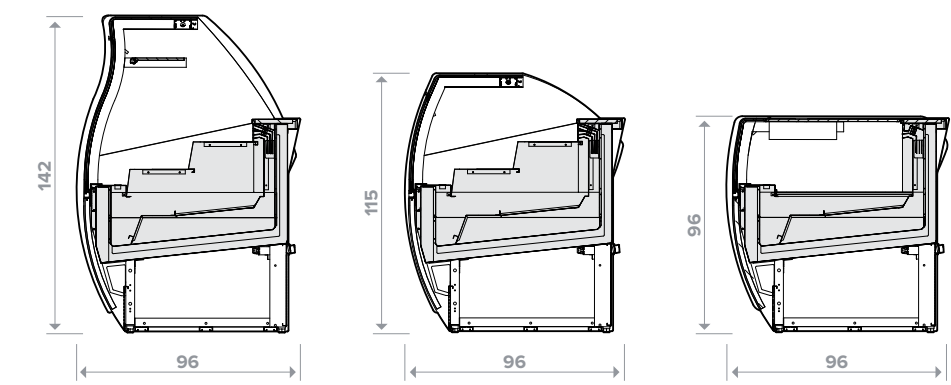


gelateria

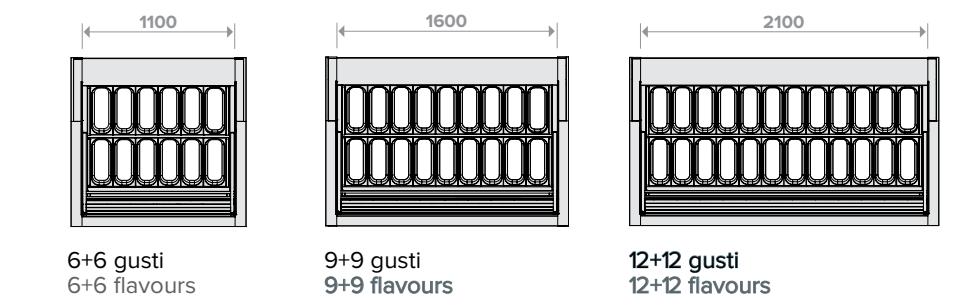


pralineria

chocolate



vaschette per gelateria 16,5 x 36 cm (prof. 114) _ pans for gelateria 16,5 x 36 cm (depth. 114)



vaschette per gelateria 25 x 36 cm (prof. 114)_ pans for gelateria 25 x 36 cm (depth. 114)

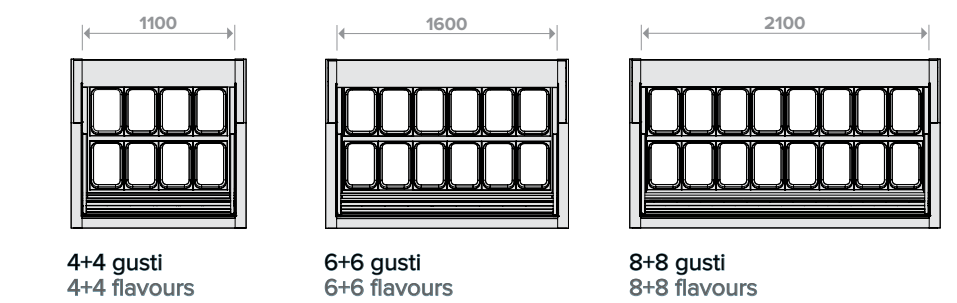
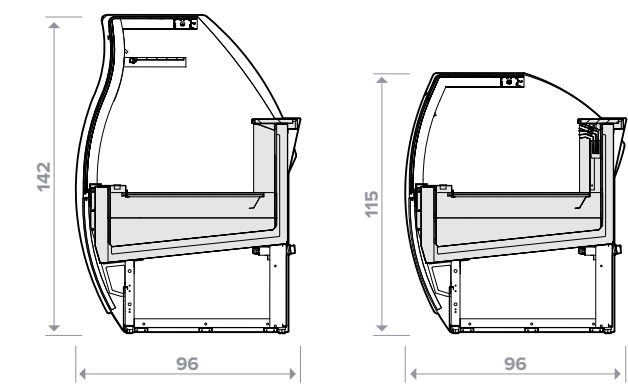


tavola calda secca

dry heat cabinet



	modello	dimensioni (L)*	mandata (con UR esterna 10m)	aspirazione (con UR esterna 10m)	n° vaschette standard 5 lt. (360X165 mm)	temperatura di esercizio (°c)	tensione/ frequenza	resa (w)	potenza assorbita (W) UI	peso netto (Kg)
	type	dimensions (W)*	delivery (Compressor 15m)	suction (Compressor 15m)	pan capacity 5 liter (360X165 mm)	working temperature (c°)	voltage/ frequency	resa (w)	absorbed power (W)	net weight (Kg)
gelateria ice-cream	DOLCEVITA ^{4D} 12	mm 1100	12	16	12	-14 -18	230/1/50	900	1350	310
	DOLCEVITA ^{4D} 18	mm 1600	12	16	18	-14 -18	230/1/50	900	1500	380
	DOLCEVITA ^{4D} 24	mm 2100	12	16	24	-14 -18	230/1/50	1400	2000	470
pasticceria pastry	DOLCEVITA ^{4D} 1100	mm 1100	6	12		+2 +8	230/1/50	800	900	280
	DOLCEVITA ^{4D} 1600	mm 1600	10	14		+2 +8	230/1/50	1400	1500	350
	DOLCEVITA ^{4D} 2100	mm 2100	10	16		+2 +8	230/1/50	1600	1800	440
pralineria chocolate	DOLCEVITA ^{4D} 1100	mm 1100				+14 +18	230/1/50	500	750	280
	DOLCEVITA ^{4D} 1600	mm 1600				+14 +18	230/1/50	500	800	350
tavola calda secca dry heat cabinet	DOLCEVITA ^{4D} 1100	mm 1100				+40 +80	230/1/50		900	280
	DOLCEVITA ^{4D} 1600	mm 1600				+40 +80	230/1/50		1300	350

*Quota esclusi i fianchi terminali (2 fianchi terminali + 32mm) Dimensions exclude end sides (2 end sides add 32mm)