

pastry & bakery
SERIES

IGLOO® by GLOO



Sweet

INSPIRATIONS

IGLOO
MORE THAN COOLING



Sweet INSPIRATIONS

by IGLOO

pastry & bakery
SERIES

our collection

Sommaire 2020

PASTELLA	7
INNOVA	13
CUBE	19
CUBE 2	23
HORNADA	25
GELATO 2	29
GELATO 2 MOD/C	33
ARUBA	35
ARUBA 2	39
WOJTEK	41
ADRIA ICE	43

		fr	en	de
	°C	Plage de température	Temperature range	Temperaturbereich
	[m]	Longueur	Length	Länge
	PLUGIN	Appareils avec unité de réfrigération intégrée	Devices with an internal refrigerating unit	Einrichtungen mit Innenaggregat
	REMOTE	Appareil adapté pour unité de réfrigération externe	Devices for an external refrigerating unit	Einrichtungen mit Außenaggregat
	CUSTOM	Appareil pour le montage individuel	Device prepared for individual design	Ein Gerät zur individuellen Entwicklung
	DRE	Appareil avec éléments de revêtement en bois	Device with wooden housing elements	Gerät mit Holzgehäuseelementen
	GASTRO	Support pour récipients GN en acier inoxydable ; ventilateurs forçant le cycle de réfrigération	Exposition area – stainless steel frame for GN containers; fans enforcing air circulation	Gestell aus rostfreiem Blech geeignet für GN-Behälter; Ventilatoren im Kühlkreislauf
	BEMAR +30/+90°C	Pour le stockage à court terme d'aliments chauds dans des récipients GN	For short-term storage of hot dishes in GN containers	Für kurzzeitige Aufbewahrung von heißen Speisen in GN-Behältern
	SELF SERVICE	Appareil conçu pour la vente en libre-service	Device suitable for self-service	Gerät geeignet für die Selbstbedienung
	CORNERS	Angles extérieurs et intérieurs	Internal & external corners	Interne und externe Ecken
	PG	Appareil avec tapis chauffants et panneau de lampes avec radiateurs	Device with heating mats and panel with infrared lamps	Gerät mit Heizmatte und ein Lampenpaneel mit Heizkörpern



fr

Nous sommes l'une des entreprises les plus dynamiques parmi les fabricants de solutions de réfrigération industrielle en Europe. Nous avons construit une marque qui, grâce à ses produits innovants, à sa qualité et à son design, a acquis une reconnaissance tant en Pologne que sur les marchés internationaux.

Dans le catalogue PETROL inspirations, nous présentons des solutions modernes et uniques qui correspondent aux dernières tendances mondiales.

en

We are one of the most dynamically-growing producers of commercial cooling solutions in Europe. We have built a brand whose innovative products, quality and design are recognized both in Poland and on the international market.

In the SWEET inspirations catalogue we present modern and unique solutions, which are adjusted to the latest world trends.

de

Wir sind eine der sich am dynamischsten entwickelnden Firmen unter Produzenten von Gewerbekühlgeräte in Europa. Wir haben eine Marke gegründet, die dank innovativen Produkten, Qualität und Stilistik sowohl in Polen, als auch auf dem internationalen Markt anerkannt ist.

Im Katalog der SWEET inspirations präsentieren wir moderne und einzigartige Lösungen, die an die neuesten globalen Trends angepasst sind.



*Sweet
inspirations*

2020

Pastella

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

LIGNE
D'ÉQUIPEMENT
DE CONFISERIE

BÄCKEREITHKEN-LINIE



FLEXIBLE INSTALLATION

FLEXIBLE AU MONTAGE
FLEXIBLE MONTAGE



7

fr

La gamme de vitrines Pastella a été conçue pour accompagner les nouveaux concepts de vente où la flexibilité de l'aménagement et la possibilité d'une réaction rapide, même le même jour, au changement de l'éventail de produits offerts sont indispensables.

en

The Pastella cabinet line has been designed with modern sales concepts in mind, which require flexibility of arrangement and the ability to react quickly to changes in the assortment, even during the day.

de

Die Linie der Vitrinen Pastella wurde mit Blick auf moderne Verkaufskonzepte entwickelt, die Flexibilität in der Gestaltung erfordern und darüber hinaus bieten die Möglichkeit an, auch tagsüber schnell auf Sortimentsänderungen zu reagieren.

VARIANTES

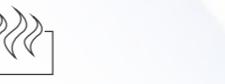
Variantes | Varianten



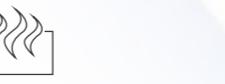
PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM



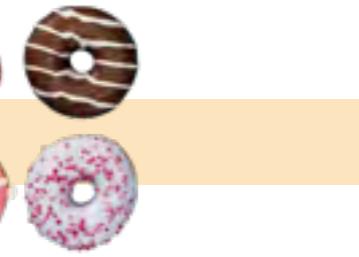
PG



Pastella

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



PASTELLA W

+ 4 / + 10 °C

↙ 0.9 / 1.3



PERFECTLY TAILORED
PARFAITEMENT AJUSTÉ
IDEAL ANGEPASST



BEAUTIFULLY ILLUMINATED
JOLIMENT ÉCLAIRÉ
WUNDERSCHÖN BELEUCHTET



ECO-FRIENDLY
RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT
UMWELTFREUNDLICH



PASTELLA SWEET

+ 4 / + 10 °C

↙ 0.9 / 1.3



PASTELLA PG

+ 30 / + 60 °C

↙ 0.9 / 1.3



FLEXIBLE INSTALLATION
FLEXIBLE AU MONTAGE
FLEXIBLE MONTAGE

pastry & bakery
SERIES



PASTELLA NEUTRAL BAKE

↙ 0.9 / 1.3



ERGONOMIC DESIGN
CONCEPTION ERGONOMIQUE
ERGONOMISCH IM DESIGN

Pastella

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



PASTELLA CASH COUNTER

Comptoir de service
Kassenladen

↗ 0.5 / 0.6 / 0.7 / 0.8 / 0.9 / 1.0 / 1.1 / 1.2 / 1.3 / 1.4 / 1.5



PERFECTLY TAILORED
PARFAITEMENT AJUSTÉ
IDEAL ANGEPASST



PASTELLA CASH COUNTER II STEPS

Comptoir de service à 2 étages
II Stufe Kassenladen

↗ 0.5 / 0.6 / 0.7 / 0.8 / 0.9 / 1.0 / 1.1 / 1.2 / 1.3 / 1.4 / 1.5



BEAUTIFULLY ILLUMINATED
JOLIMENT ÉCLAIRÉ
WUNDERSCHÖN BELEUCHTET



ECO-FRIENDLY
RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT
UMWELTFREUNDLICH



PASTELLA NZ 90 NEUTRAL

↗ 1.3



FLEXIBLE INSTALLATION
FLEXIBLE AU MONTAGE
FLEXIBLE MONTAGE



pastry & bakery
SERIES

Innova

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

LIGNE
D'ÉQUIPEMENT
DE CONFISERIE

BÄCKEREITHKEN-LINIE



fr

INNOVA est le nom de la ligne de vitrines de confiserie IGLOO, dans lesquelles le système innovant d'ouverture de la vitre frontale est utilisé pour la première fois. Les distributeurs de glaces, les armoires réfrigérées et les comptoirs de vente Innova peuvent être assemblés en série ou utilisés comme modules séparés. Les intérieurs spacieux et éclairés des appareils Innova assurent une présentation parfaite des produits de confiserie.

13

en

INNOVA is a series of pastry display counters produced by IGLOO company and the first line of products where an innovative system of with drawable front glass has been used. Ice-cream dispensers, refrigerated cabinets and display cases INNOVA may be combined as multiplexable devices or operated as separate modules. Their spacious and illuminated interior provides excellent presentation of confectionery.

de

INNOVA ist der Name der Kühlthekenlinie von IGLOO, in der das innovative System mit einziehbarem Frontglas zum ersten Mal verwendet wurde. Die INNOVA Eistheken, Kühlvitrinen und Kassentisch können als Einheit von Handelslinien oder als separate Module verwendet werden. Das breite und beleuchtete Innere der INNOVA Geräte gewährleistet eine perfekte Darstellung von Konditoreiwaren.



INNOVATIVE FRONT PULL-OUT SYSTEM WITH ELECTROMAGNETIC LOCK.

SYSTÈME INNOVANT DE TIROIR FRONTAL AVEC VERROUILLAGE ÉLECTROMAGNÉTIQUE
INNOVATIVES AUSZUGSSYSTEM FÜR FRONTTEILE MIT ELEKTROMAGNETISCHER SPERRE



EASY TO CLEAN IN HARD-TO-REACH AREAS AND ERGONOMIC DESIGN.

FACILITÉ À NETTOYER LES ENDROITS DIFFICILES D'ACCÈS ET DESIGN ERGONOMIQUE
LEICHZU REINIGEN AN SCHWIER ZUGÄNGLICHEN STELLEN, ERGONOMISCHES DESIGN.



Innova

CHARACTERISTICS OF DEVICES
Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



INNOVA BAIN-MARIE

+ 30 / + 90 °C

Vitrine bain-marie
Bain-marie Kühltheken
Bain-marie display counter

1.0 / 1.4



INNOVA HOT

+ 30 / + 60 °C

Appareil avec réchauffeurs secs
Mit Trockenheizung ausgestattet
The device with dry heaters

0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA HALF OPEN

+ 4 / + 10 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA 1P

+ 2 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 1P / Neutre 1P
Kühltheke 1P / Neutralvitrine 1P
Cooling device 1P / Neutral device 1P

0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA 3P

+ 2 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.7 / 1.0 / 1.4

pastry & bakery SERIES



INNOVA 4P

+ 2 / + 15 °C

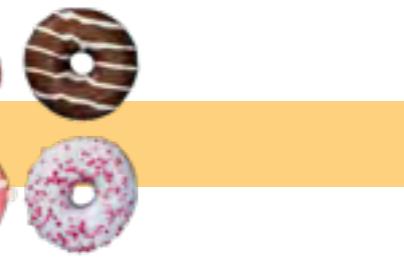
Vitrine réfrigérée 4P / Neutre 4P
Kühltheke 4P / Neutralvitrine 4P
Cooling device 4P / Neutral device 4P

0.7 / 1.0 / 1.4

Innova

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



pastry & bakery SERIES



INNOVA N CORNER

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P
Cooling device 3P / Neutral device 3P

1.35

INNOVA ICE (10, 14, 18)

10/14/18 flavours / saveurs / Geschmäcker

1.4 / 1.75

INNOVA T

+5 / +15 °C

Vitrine réfrigérée 5P
Kühltheke 5P
Cooling device 5P

0.74

INNOVA CASH COUNTER

Comptoir de service
Kassenladen

0.7 / 1.0 / 1.4

INNOVA CASH COUNTER WITHOUT GLASS ELEMENTS

Comptoir de service
Kassenladen

0.7 / 1.0 / 1.4

Cube

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

LIGNE
D'ÉQUIPEMENT
DE CONFISERIE

BÄCKEREITHKEN-LINIE



fr

Le présentoir à confiseries CUBE est une forme de design très élégante et moderne. Il est caractérisé par un espace d'exposition panoramique. Grâce à l'utilisation de très grandes surfaces vitrées, c'est un endroit parfait pour exposer des gâteaux, des tartes, des produits chocolatés.

en

The CUBE represents an elegant and modern form of design. It is characterized by a panoramic display space. Thanks to large glass surfaces it is a great place to display cakes, pies, chocolate products.

de

Konditorei - Vitrine CUBE hat eine sehr elegante und moderne Designform. Sie charakterisiert sich durch ihren Panorama - Ausstellungsraum. Dank der Anwendung von sehr großen Glasflächen bietet sie den besten Ort für die präsentierten Kuchen, Torten und Schokoladenwaren.



VARIANT S

Variantes | Varianten



PLUG-IN



CUSTOM



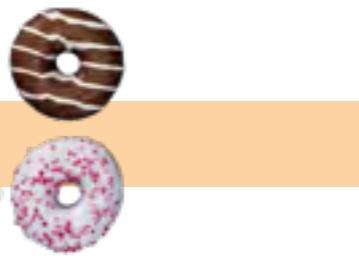
REMOTE



Cube

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



CUBE 3P OPEN

+ 5 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P

Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P

Cooling device 3P / Neutral device 3P

61 / 0.91 / 1.31



CUBE 2P OPEN

+ 4 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 2P / Neutre 2P

Kühltheke 2P / Neutralvitrine 2P

Cooling device 2P / Neutral device 2P

61 / 0.91 / 1.31



CUBE 3P

+ 5 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P

Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P

Cooling device 3P / Neutral device 3P

61 / 0.91 / 1.31

pastry & bakery SERIES



CUBE 2P

+ 5 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 2P / Neutre 2P

Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P

Cooling device 2P / Neutral device 2P

61 / 0.91 / 1.31

Cube 2

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



CUBE 2 / 3P OPEN

+ 4 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P

Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P

Cooling device 3P / Neutral device 3P

↗ 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 / 2P OPEN

+ 4 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 2P / Neutre 2P

Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P

Cooling device 2P / Neutral device 2P

↗ 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 / 3P

+ 2 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P

Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P

Cooling device 3P / Neutral device 3P

↗ 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 / 2P

+ 2 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 2P / Neutre 2P

Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P

Cooling device 2P / Neutral device 2P

↗ 0.64 / 0.94 / 1.34

pastry & bakery SERIES



CUBE 2 NZ 90

+ 2 / + 15 °C

Vitrine réfrigérée 3P / Neutre 3P

Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P

Cooling device 3P / Neutral device 3P

↗ 1.3

Hornada




25

fr
HORNADA est un présentoir neutre qui est parfait pour exposer et vendre du pain et des petits pains. Le pain peut être placé sur 4 tablettes de vente fonctionnelles, réglables en hauteur et en inclinaison, et dans le meuble inférieur avec une tablette coulissante.

en

HORNADA is a neutral display rack that is ideal for displaying and selling bread and rolls. Bread can be stacked on 4 functional shelves with adjustable height and angle of suspension and in a bottom cabinet with a pull-out shelf.

**de**

HORNADA ist ein neutrales Präsentationsregal, das sich perfekt zum Präsentieren und Verkaufen von Brot und Brötchen eignet. Das Brot kann in 4 funktionalen Verkaufsregalen mit Höhen- und Winkelverstellung und in einem Unterschrank mit ausziehbarem Regal platziert werden.

VARIANTES

Variantes | Varianten

DIMENSIONS DISPONIBLES DU MODULE / AVAILABLE MODULE DIMENSIONS / VERFÜGBARE MODULABMESSUNGEN - 800 CM

L'étagère de boulangerie HORNADA peut être utilisée comme un module unique ou peut être assemblée en série, ainsi elle convient aux petites et grandes boulangeries, aux grands marchés alimentaires et aux hypermarchés avec des stands de boulangerie.

HORNADA bakery shelving can be used as a single module or can be multiplexed, making it suitable for small or large bakeries, larger grocery stores and supermarkets with bakery stands.

Das HORNADA-Bäckereiregal kann als einzelnes Modul verwendet oder in Reihe gestellt werden und eignet sich somit für kleine oder große Bäckereien, größere Lebensmittelgeschäfte und Verbrauchermärkte mit Bäckereiständen.



26



SERIES OF
*Ice Cream
Dispensers*

Gelato 2

SERIES OF ICE CREAM DISPENSERS

LIGNE DE DISTRIBUTEURS DE GLACES

EISTHEKENLINIE



fr

GELATO 2 est un distributeur de glaces de type pozzetti (italien : puits). Cette méthode de conservation des glaces permet de maintenir une température stable et protège les produits de la lumière, de sorte qu'ils restent frais plus longtemps. Grâce à un design intéressant et accrocheur et à des solutions de réfrigération modernes, le GELATO 2 répond aux attentes de chaque client.

en

GELATO 2 is a dispenser for pozzetti kind of ice cream (Italian: wells). This method of storing ice cream allows to keep stable temperature and protect the products from sunlight, keeping them fresh for longer. Clients appreciate eye-catching design and modern cooling solutions.

de

GELATO 2 ist eine Speiseeisvitrinen vom Typ pozzetti (aus dem Italienischen: kleine Brunnen). Diese Art der Aufbewahrung von Speiseeis erlaubt es, eine stabile Temperatur aufrechtzuerhalten und schützt die Ware vor dem Licht, wodurch sie länger frisch bleibt. Die interessante stilistische Ausführung und moderne Kühlösungen bewirken, dass GELATO 2 die Erwartungen eines jeden Kunden erfüllt.



VARIANT S

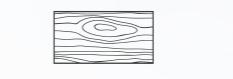
Variantes | Varianten



PLUG-IN



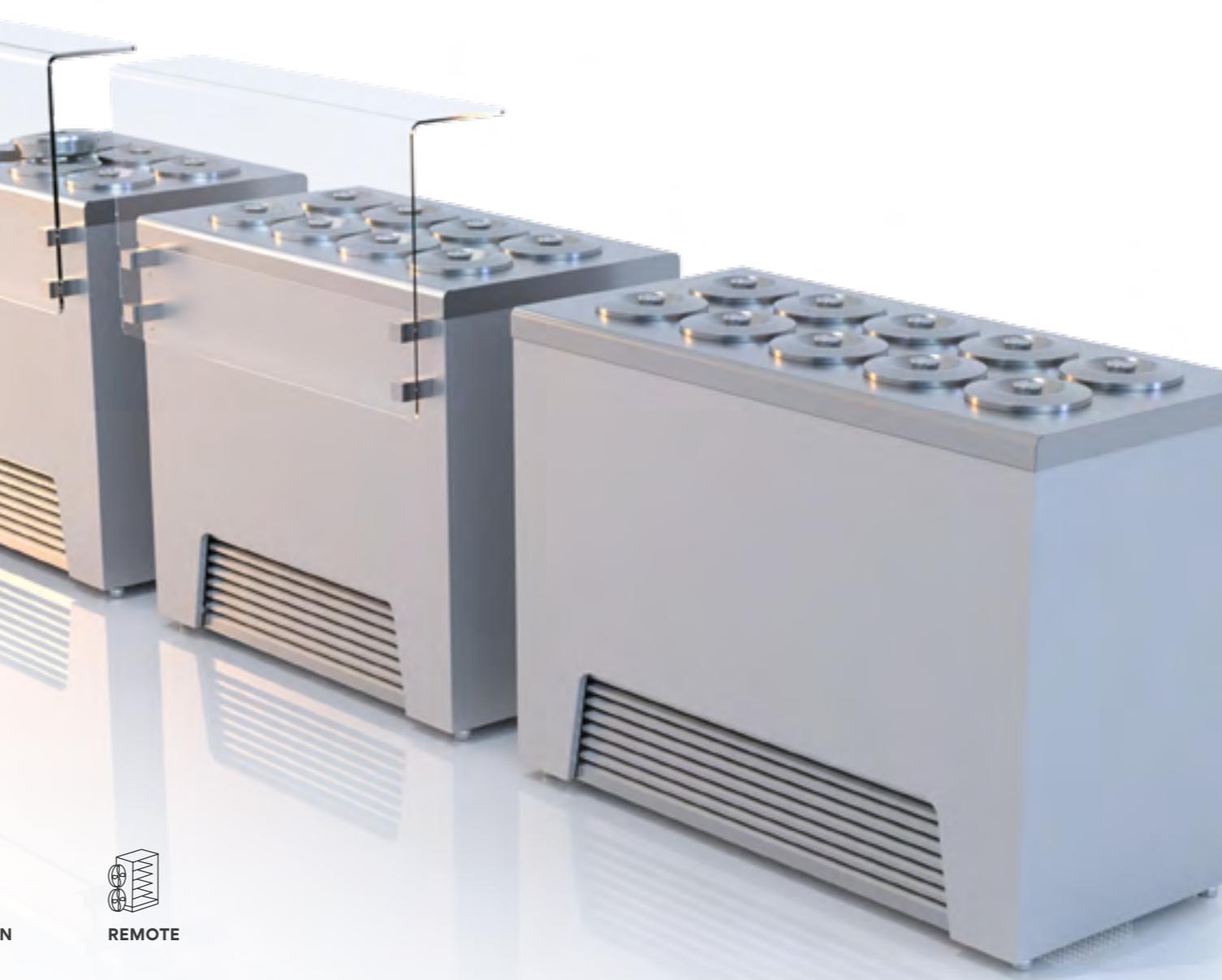
REMOTE



CUSTOM



DRE



Gelato 2

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



31

- 22 / - 10 °C
ICE CREAM DISPENSER WITH GLASS BENT EXTENSION
PREPARED FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ
PRÉPARÉ POUR 6, 8 ET 10 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG
VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.15 / 1.4



32

- 22 / - 10 °C
ICE CREAM DISPENSER PREPARED FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DISTRIBUTEUR DE GLACES PRÉPARÉ POUR 6, 8 ET 10 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.15 / 1.4



pastry & bakery
SERIES



Gelato 2 mod/c

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



-22 / -10 °C

ICE CREAM DISPENSER PREPARED
FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DISTRIBUTEUR DE GLACES PRÉPARÉ POUR 6, 8 ET 10 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.14 / 1.4



DEVICE FOR INDIVIDUAL DEVELOPMENT

APPAREIL POUR LE MONTAGE INDIVIDUEL

EIN GERÄT ZUR INDIVIDUELLEN ENTWICKLUNG



pastry & bakery

SERIES

Aruba

SERIES OF ICE CREAM DISPENSERS

LIGNE DE DISTRIBUTEURS DE GLACES

EISTHEKENLINIE



35

fr

ARUBA est un distributeur de glaces qui, en raison de sa taille, est parfait pour les petits locaux, en particulier dans les confiseries, les cafés et les petits stands de glaces. Malgré sa petite taille, le dispositif est adapté pour vendre jusqu'à vingt-huit saveurs du produit.

en

ARUBA is an ice cream dispenser, which is ideally suited to smaller premises due to its size, especially in confectioneries, cafes and small ice cream booths. Despite its small size, the device is designed to sell up to twenty-eight flavors of products.



VARIANT S

Variantes | Varianten



PLUG-IN



CUSTOM



DRE



36

Aruba

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER
WITH GLASS BENT EXTENSION
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ
PRÉPARÉ POUR 14 ET 28 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBogenEN GLASVERLÄNGERUNG
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

↗ 1.385 / 2.635



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER
WITH GLASS BENT EXTENSION - RETRO
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACE AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ - RÉTRO
PRÉPARÉ POUR 14 ET 28 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBogenEN GLASVERLÄNGERUNG - RETRO
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

↗ 1.385 / 2.635

pastry & bakery SERIES



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER
WITH GLASS BENT EXTENSION - TREND
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACE AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ - TREND
PRÉPARÉ POUR 14 ET 28 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBogenEN GLASVERLÄNGERUNG - TREND
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

↗ 1.385 / 2.635

Aruba 2

CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER 1.0
WITH GLASS BENT EXTENSION
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ
PRÉPARÉ POUR 7 ET 10 SAVEURS

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG
VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER

↗ 1.07 / 1.385



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER 1.25
WITH GLASS BENT EXTENSION
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - RETRO**

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ
PRÉPARÉ POUR 7 ET 10 SAVEURS - RÉTRO

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG
VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER - RETRO

↗ 1.07 / 1.385



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER
ARUBA 2 TREND
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - TREND**

DISTRIBUTEUR DE GLACES PRÉPARÉ POUR 7 ET 10
SAVEURS- TREND

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 7 UND 10
GESCHMÄCKER - TREND

↗ 1.07 / 1.385

pastry & bakery SERIES



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER
ARUBA 2 TREND STRAIGHT GLASS
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - SQR**

DISTRIBUTEUR DE GLACES PRÉPARÉ POUR 7 ET 10
SAVEURS- TREND

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 7 UND 10
GESCHMÄCKER - TREND

↗ 1.07 / 1.385

Wojtek

SERIES OF ICE CREAM DISPENSERS

LIGNE DE DISTRIBUTEURS DE GLACES

EISTHEKENLINIE



fr

WOJTEK est un distributeur de glaces avec une ligne stylistique classique. Grâce à l'utilisation d'une vitre frontale bombée de très grande surface, il permet une présentation très attractive des produits vendus. Le service est facilité par un plan de travail en acier inoxydable, un volet roulant et une alimentation en air chaud vers le verre.

en

WOJTEK is an ice cream dispenser with a classic style. With the use of a bent front window with a very large surface, it enables a very attractive display of the products sold. The operation is made easy by a stainless-steel work top, roller-blind and a warm air fan on the glass.



CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER 1.0
PREPARED FOR 8 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ PRÉPARÉ POUR 8 SAVEURS
EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 8 GESCHMÄCKER



-20 / -10 °C

**ICE CREAM DISPENSER 1.7
PREPARED FOR 14 FLAVOURS**

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ PRÉPARÉ POUR 14 SAVEURS
EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER

Adria Ice

SERIES OF ICE CREAM DISPENSERS

LIGNE DE DISTRIBUTEURS DE GLACES

EISTHEKENLINIE



fr

ADRIA ICE est un distributeur universel de glaces, qui convient parfaitement à différents types de locaux, petits ou grands. Il jouit d'une grande popularité dans les confiseries et les cafés à la décoration intérieure personnalisée. L'appareil convient pour vendre jusqu'à 14 saveurs du produit. Les matériaux appliqués, le double système de réfrigération assurant la stabilisation de la température et le dégivrage automatique répondent parfaitement aux exigences des clients.

43

en

ADRIA ICE is a universal ice cream distributor, which is perfect for various types of premises, both with a small area as well as larger premises. It enjoys the greatest popularity in confectioneries and cafes that design individual interiors. The device is adapted to sell up to 14 flavors. The materials used, double refrigeration system ensuring temperature stabilization and automatic defrosting perfectly meet the customers' requirements.



CHARACTERISTICS OF DEVICES

Caractéristiques de l'appareil | Eigenschaften der Geräte



de

ADRIA ICE ist eine Speiseeistheke sich perfekt für verschiedene Arten von Räumlichkeiten eignet, sowohl für kleine Flächen als auch für größere Räumlichkeiten. Es erfreut sich größter Beliebtheit in Konditoreien und Cafés, die individuell eingerichtet sind. Das Gerät ist für den Verkauf von bis zu 14 Produktaromen ausgelegt. Die verwendeten Materialien, das doppelte Kühlsystem, das die Temperaturstabilisierung und das automatische Abtauern sicherstellt, erfüllen perfekt die Anforderungen der Kunden.

-20 / -10 °C

ICE CREAM DISPENSER 1.25 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ PRÉPARÉ POUR 14 SAVEURS
EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER

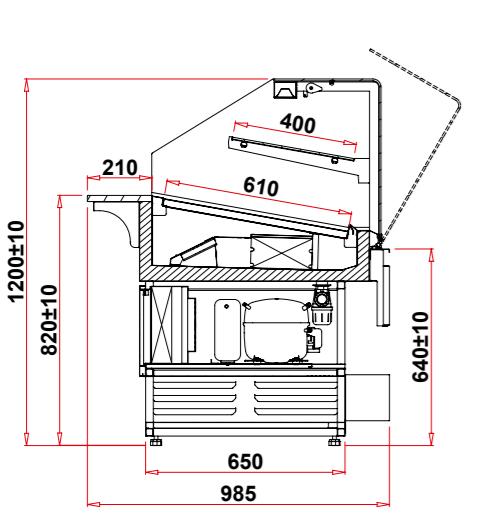


44

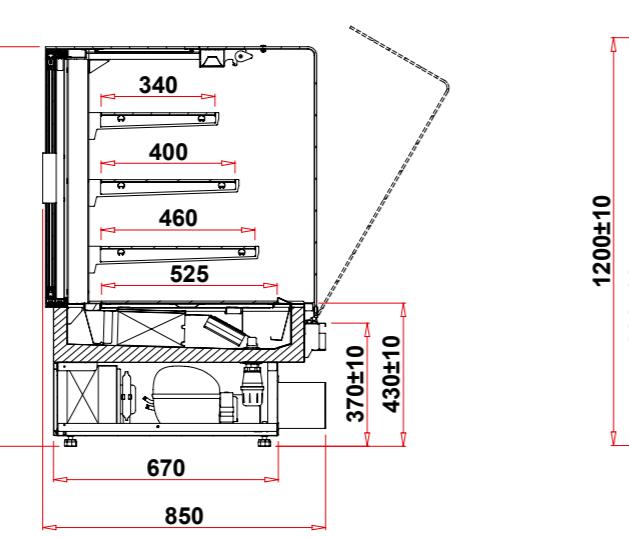
-20 / -10 °C

ICE CREAM DISPENSER 1.25 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

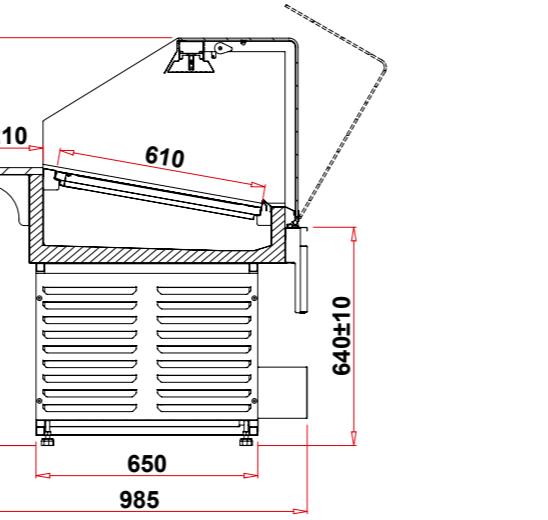
DISTRIBUTEUR DE GLACES AVEC PLATEAU EN VERRE COUDÉ PRÉPARÉ POUR 14 SAVEURS
EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER



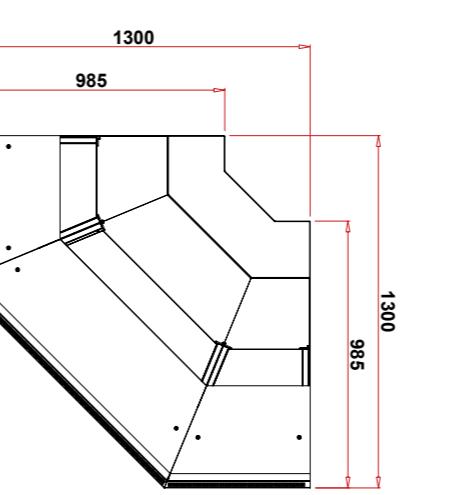
PASTELLA W



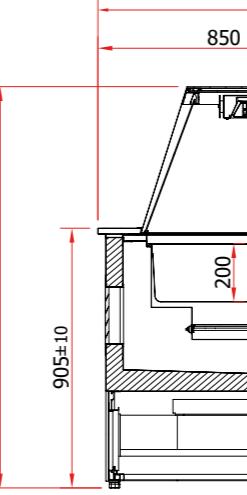
PASTELLA SWEET



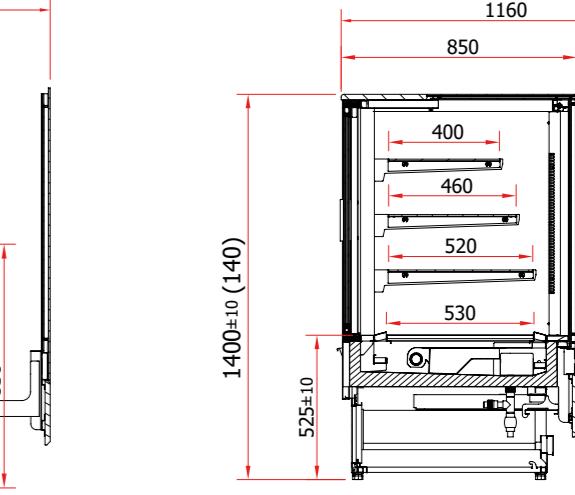
PASTELLA PG



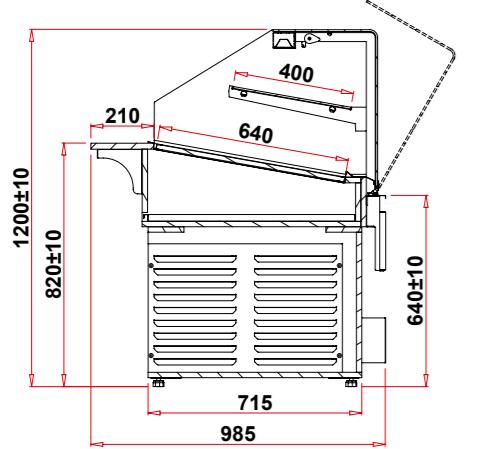
PASTELLA NZ90 NEUTRAL



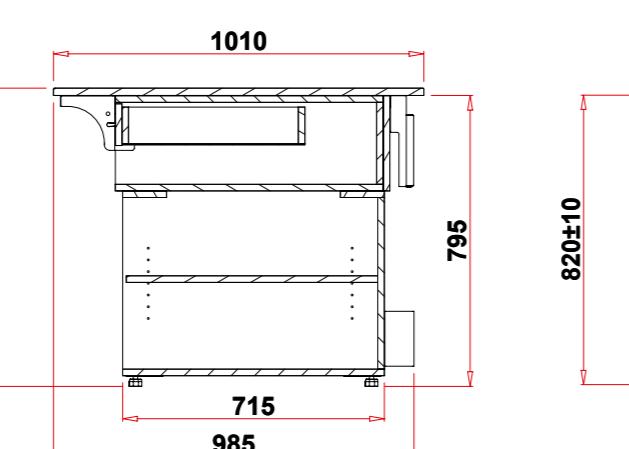
INNOVA BAIN MARIE



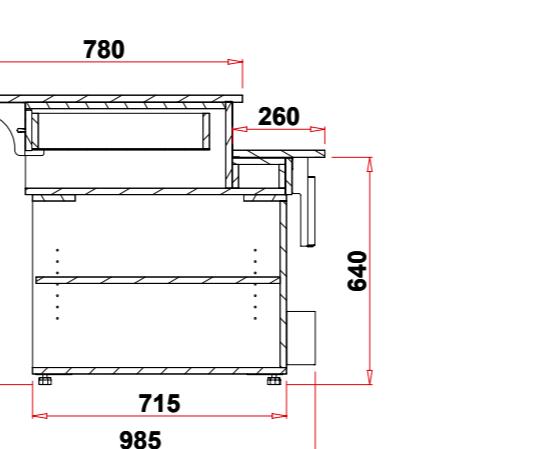
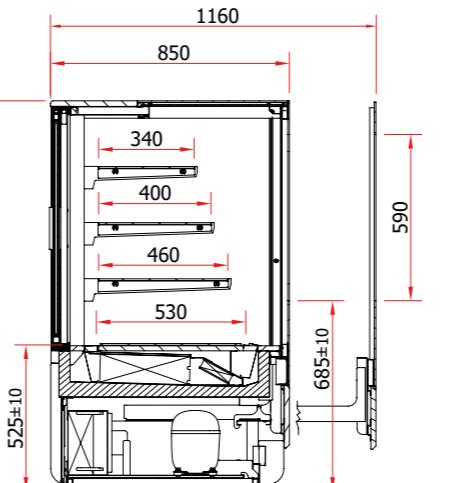
INNOVA HOT



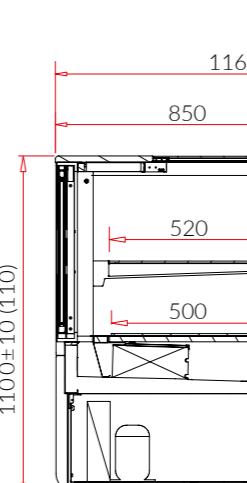
PASTELLA NEUTRAL BAKE



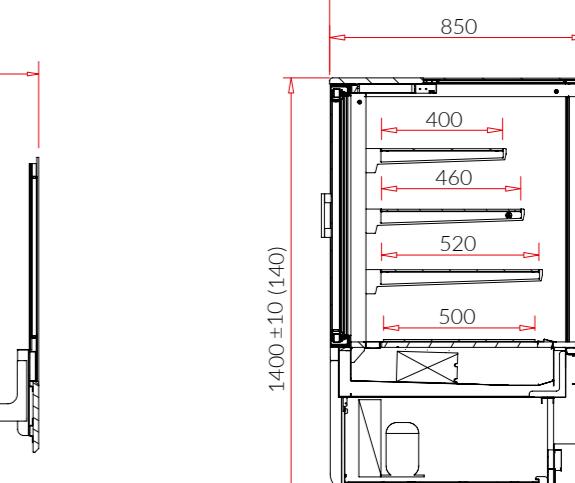
PASTELLA CASH COUNTER

PASTELLA CASH COUNTER
II STEPS

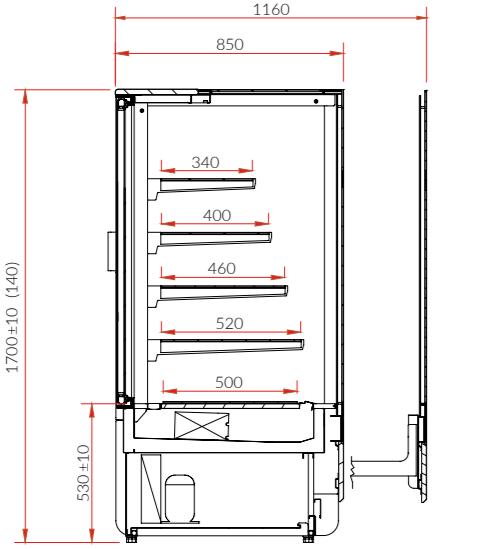
INNOVA HALF OPEN



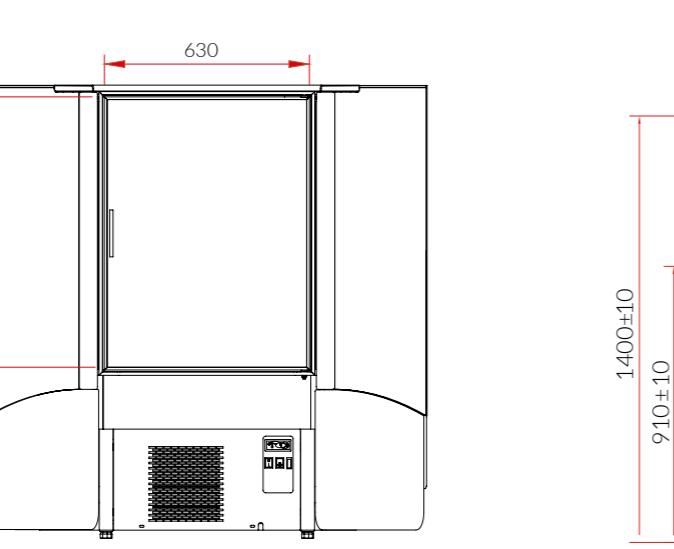
INNOVA 1P



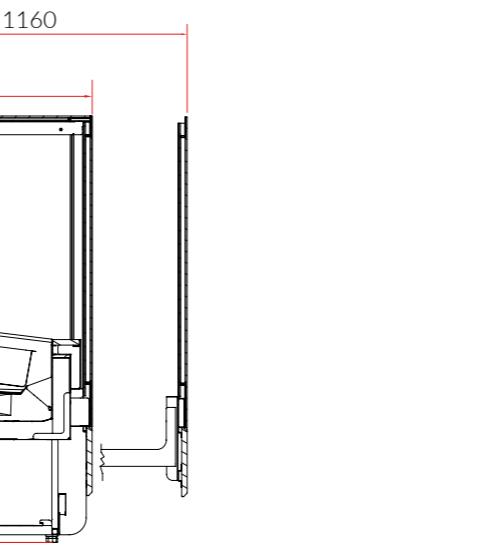
INNOVA 3P



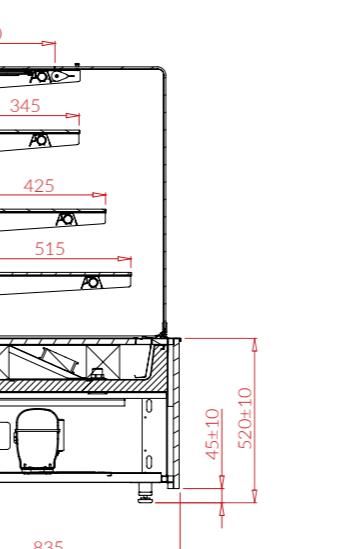
INNOVA 4P



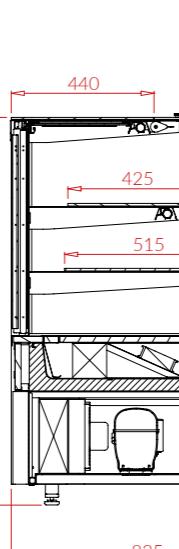
INNOVA N CORNER



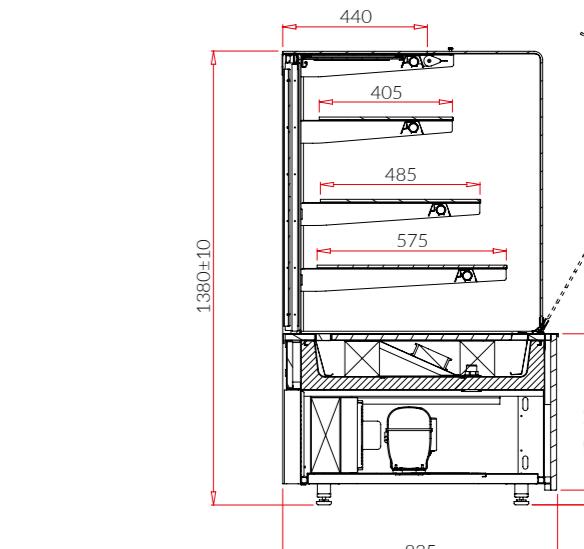
INNOVA ICE



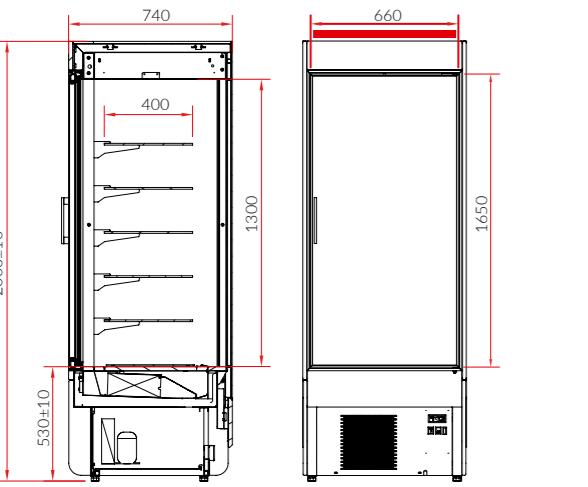
CUBE 3P OPEN



CUBE 2P OPEN

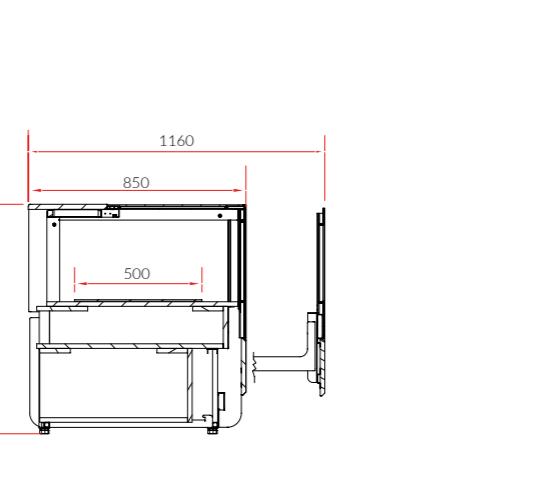


CUBE 3P

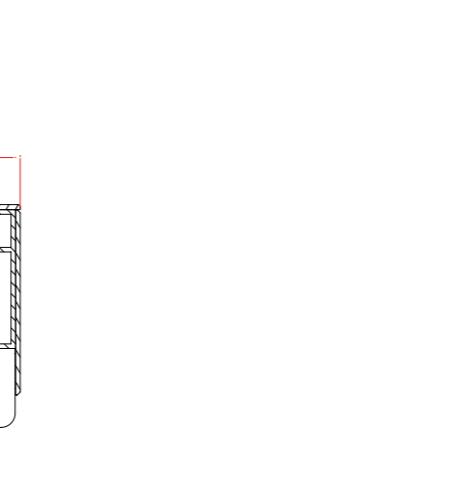
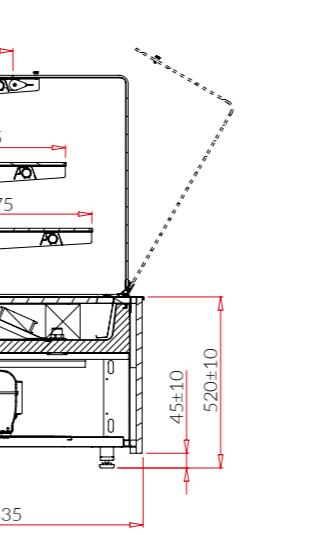


47

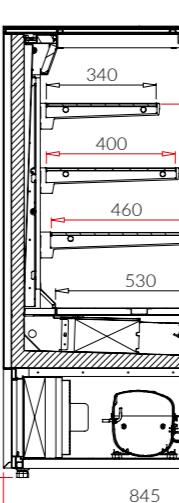
INNOVA T



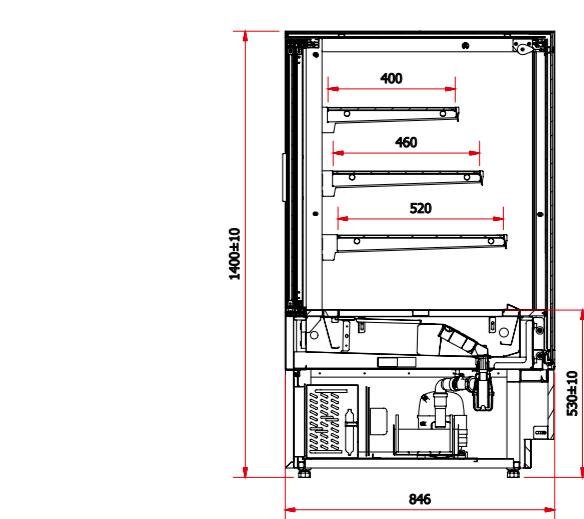
INNOVA CASH COUNTER

INNOVA CASH COUNTER
WITHOUT GLASS ELEMENTS

CUBE 2P

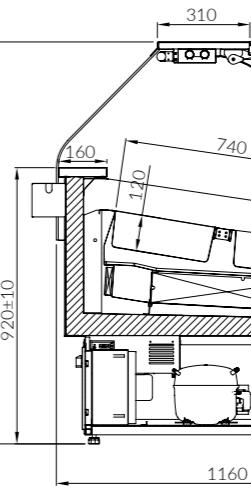
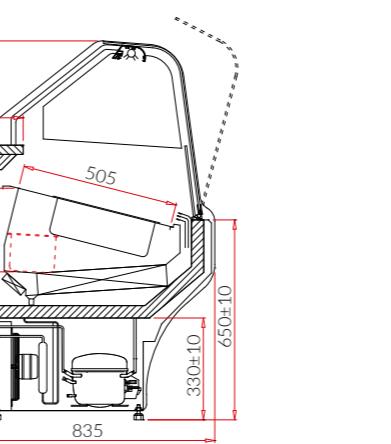
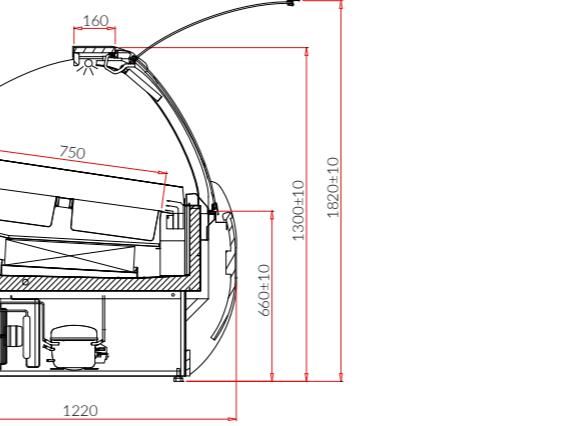
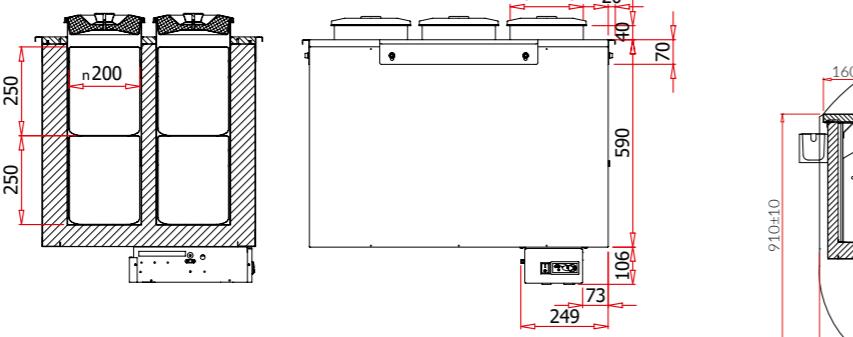
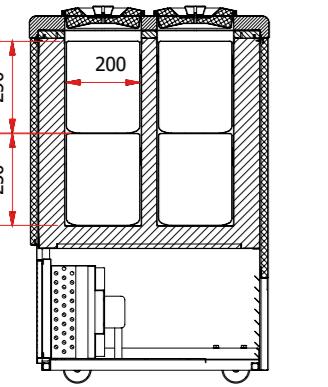
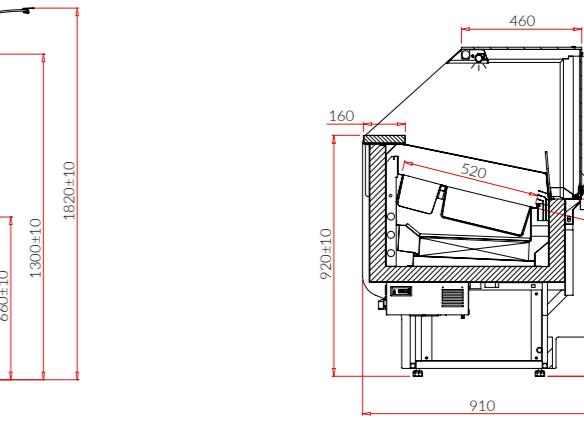
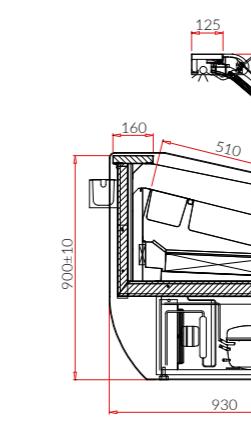
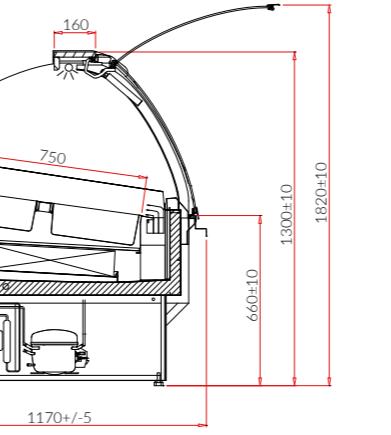
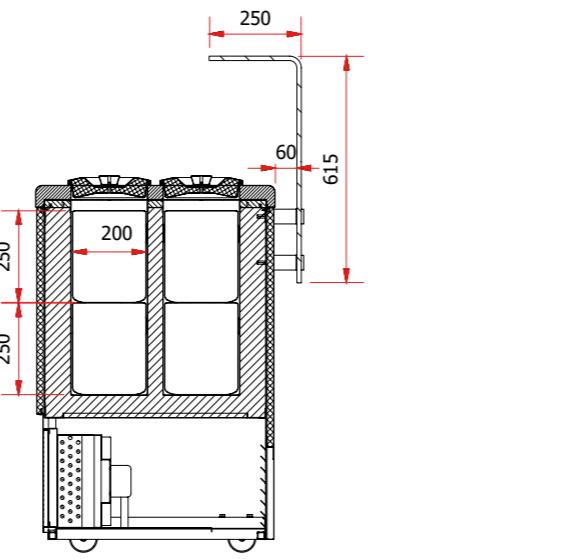
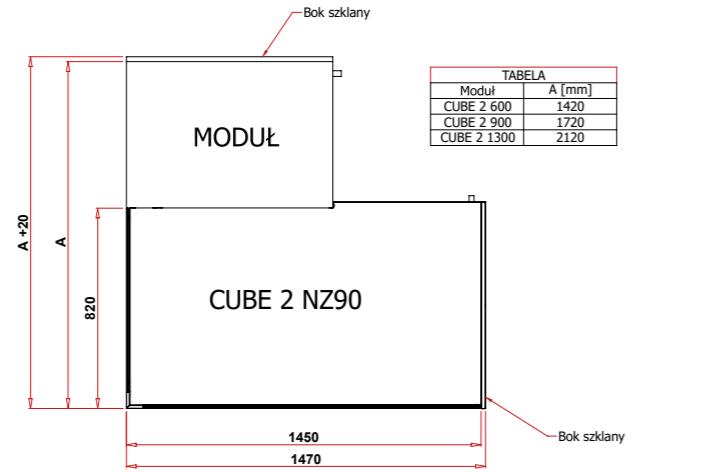
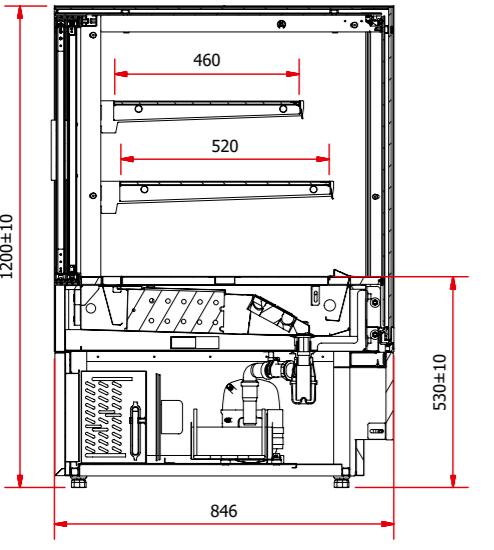


CUBE 2 / 3P OPEN

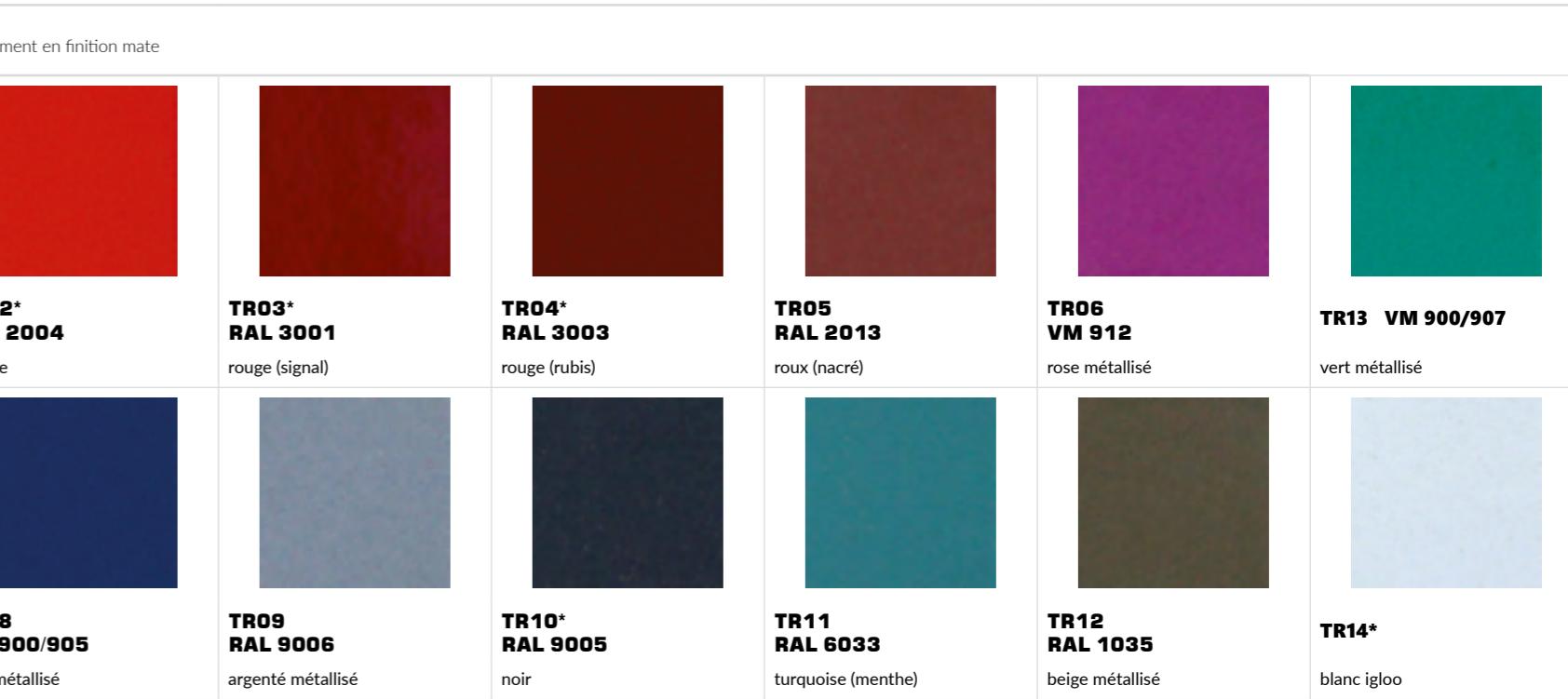
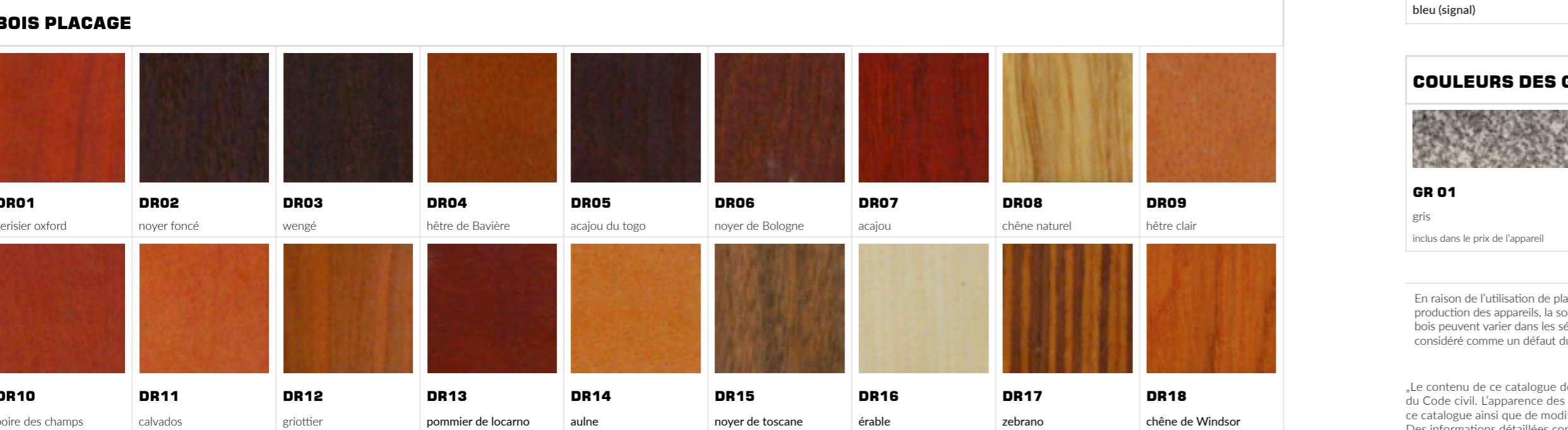


CUBE 2 / 3P

48



COULEUR																
	structure fine noire	structure fine blanche	noir*	blanc*	brun	gris foncé	gris clair	bleu	vert	rouge	orange	jaune	cappuccino	argenté	doré	transparent
Couleurs des éléments métalliques - avant	RAL 9005	RAL 9003	RAL 9005	RAL 9003	RAL 8014	RAL 7031	RAL 7001	RAL 5005	RAL 6029	RAL 3020	-	RAL 1018	-	-	IG 01	-
Couleurs des ailes en plastique	-	-	OD 05	-	-	-	OD 06	OD 04	OD 02	OD 01	-	OD 03	-	-	-	-
Couleurs des bandes de prix	-	-	LCP 08	LCP 02	-	-	-	LCP 05	LCP 03	LCP 01	LCP 06	LCP 04	-	-	-	LCP 07
Couleurs des parois en plastique ABS	-	-	AB 03	AB 02	AB 01	-	-	-	-	-	-	AB 05	AB 04	-	-	-
Couleurs des profilés en aluminium anodisé	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	AL 02	AL 01	-	-



En raison de l'utilisation de placages en bois naturel et de granit naturel dans la production des appareils, la société IGLOO informe que la couleur et le grain du bois peuvent varier dans les séries individuelles d'appareils et que cela n'est pas considéré comme un défaut du produit.

„BOISMÉLAMINE**
La palette Kronopol est valide - informations sur les motifs disponibles dans le département des ventes IGLOO
** S'applique aux dispositifs IGLOO sélectionnés“

„Le contenu de ce catalogue doit être considéré comme une information commerciale. Il ne constitue pas une offre au sens de l'article 66 et suivants du Code civil. L'apparence des dispositifs livrés peut varier par rapport aux photos et aux dessins. IGLOO se réserve le droit de retirer les produits de ce catalogue ainsi que de modifier leurs paramètres finaux. Les produits présentés dans ce catalogue ne constituent qu'une partie de l'offre disponible. Des informations détaillées concernant l'assortiment seront fournies par les employés de notre service commercial.“

fr **Production**
de **Produktion**
en **Production**



IGLOO Sp. z o.o.
Stary Wiśnicz 289
32-720 Nowy Wiśnicz
Polska

tel.: +48 14 662 19 10

info@igloo.pl
www.igloo.pl

fr **Vendre**
de **Verkauf**
en **Sale**

In der Helle 2
58566 Kierspe
Deutschland
www.igloo-germany.de

fr

Le contenu de ce catalogue doit être considéré comme une information commerciale. Il ne constitue pas une offre au sens de l'article 66 et suivants du Code civil. L'apparence des dispositifs livrés peut varier par rapport aux photos et aux dessins. IGLOO Sp. z o. o. se réserve le droit de retirer les produits de ce catalogue ainsi que de modifier leurs paramètres finaux. Les produits présentés dans ce catalogue ne constituent qu'une partie de l'offre disponible. Des informations détaillées concernant l'assortiment seront fournies par les employés de notre service commercial.

en

The contents of this catalog should be treated as business information. It does not constitute an offer within the meaning of Article 66 and subsequent of the Civil Code. The appearance of the supplied devices may differ from the photos and drawings. The company IGLOO Sp. z o. o. reserves the right to withdraw products from this catalog as well as to change their final parameters. Products in this catalog only constitute a part of the available trade offer. The employees of our sales department will provide detailed information on the product range.

de

Der Inhalt dieses Kataloge sollte nur als Geschäftsinformation behandelt werden. Er stellt kein Angebot im Sinne von Art. 66 und BGB dar. Das Aussehen des Gerätes kann von Bildern und Zeichnungen abweichen. Die Firma IGLOO Sp. z o. o. behält sich das Recht vor, die Produkte aus diesem Katalog zurückzuziehen, sowie die Endparameter zu ändern. Die im Katalog dargestellten Produkte sind nur ein Teil des zur Verfügung stehenden Warenangebots. Detaillierte Informationen über die Produktpalette werden Ihnen die Mitarbeiter unserer behält Vertriebs zur Verfügung stellen.

