

ICEVISION

SHOWCASE COLLECTION





Made in Italy

ItalProget, una storia di qualità tutta italiana.

Lo stile e l'affidabilità di un'esperienza decennale

Da oltre venticinque anni, ItalProget progetta e realizza originali idee d'arredo e innovative soluzioni tecnologiche per il mercato del food & beverage.

Grazie all'accurata attività di ricerca e sviluppo degli iter produttivi più avanzati, al continuo monitoraggio dei trend di mercato, alle strette collaborazioni con giovani designer del territorio, ItalProget si pone oggi come una delle più solide e affidabili realtà nel pianeta dell'arredo dei pubblici esercizi. Una capillare rete di partner commerciali consente ad ItalProget di rivolgersi non solo al mercato nazionale, ma a tutto il mercato internazionale, facendosi portavoce, nel mondo, dell'alta qualità tecnologica e dello stile del design made in Italy.

ItalProget, style and reliability of a long experience

For more than twenty five years ItalProget has been designing and implementing original decor ideas and innovative technological solutions for the food and beverage market. Thanks to its diligent activity in research and development of the most advanced production processes, the continuous monitoring of market trends, the close collaboration with young designers on the territory, the Company is today one of the most solid and reliable realities in the world of the decor and furnishings of points of sales. Thanks to a network of commercial partners, ItalProget is not only present on the national market, but the entire international market, as a spokesman, throughout the world, of high technological quality and of the Made in Italy style of design.



ICEVISION



SISTEMA
DI GESTIONE
CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 14001:2004
BS OHSAS 18001:2007



L'INSTITUTO DI ACCREDITAMENTO



UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 14001:2004
BS OHSAS 18001:2007

Una Qualità Certificata dal lavoro di ogni giorno

ItalProget produce soluzioni di alto livello qualitativo, in conformità ai requisiti tecnici contrattuali, eseguiti in massima sicurezza nel rispetto dei tempi previsti, in linea con le aspettative dei mercati e nel rispetto della normativa. Grazie alla perizia nelle lavorazioni e all'esperienza, l'Azienda riporta su scala industriale la precisione e la cura del lavoro artigianale, ottenendo prodotti d'eccellenza, conosciuti e apprezzati per la qualità dei materiali e per le caratteristiche tecniche. Obiettivo dell'Azienda è condividere con il personale, i progettisti, i partners e i clienti la qualità come missione, un'etica chiesa traduce ogni giorno in un incontro di idee e aspettative.

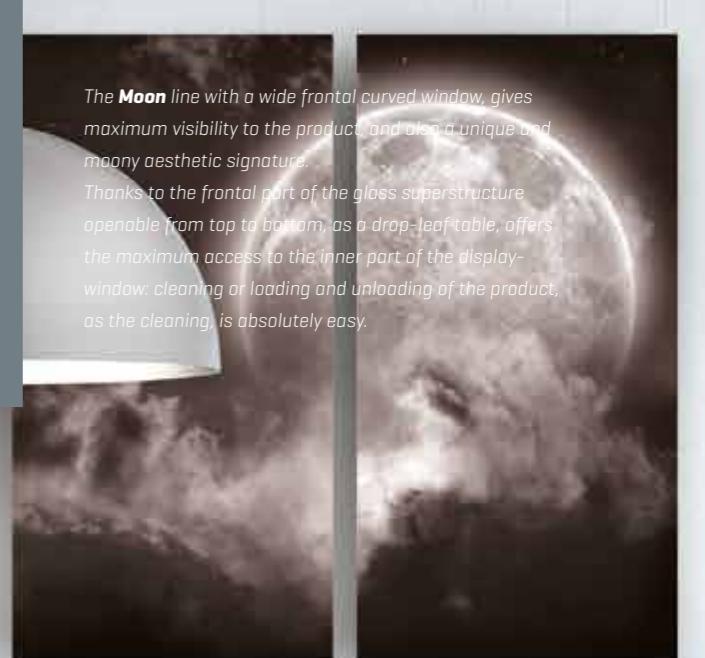
Certified Quality,
thanks to our daily work

ItalProget provides high-quality solutions in compliance with the contractual technical requirements, carried out under maximum safety conditions, meeting deadlines, in line with the expectations of the market and in accordance with current norms. Thanks to expertise workmanship and experience, the Company brings precision and handicraft to an industrial scale, thereby obtaining an excellent product, known and appreciated both in terms of the quality of the materials and the technical characteristics. The Objective of the Company is to share, with its staff, designers, partners and clients, quality as a mission, an ethic that each day translates itself into a convergence of ideas and expectations.

MOON



La linea **Moon** con il suo ampio vetro curvo frontale, offre un'ottima visibilità del prodotto, oltre a dare un'impronta estetica unica e lunare. Grazie all'apertura a ribalta dall'alto verso il basso del vetro frontale, l'accesso alla parte interna della vetrina è totale: il lavoro di carico e scarico del prodotto, come la sua pulizia, risulta agevolissimo.





MOON

GELATO Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration with double air flow

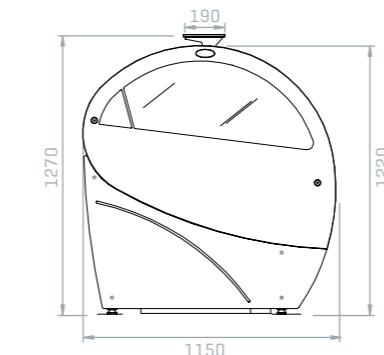
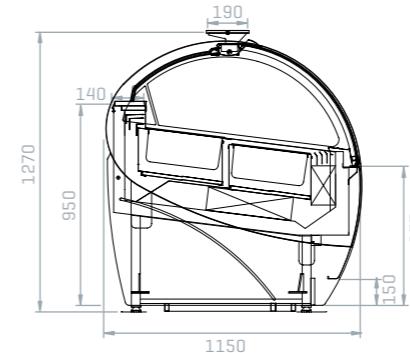


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



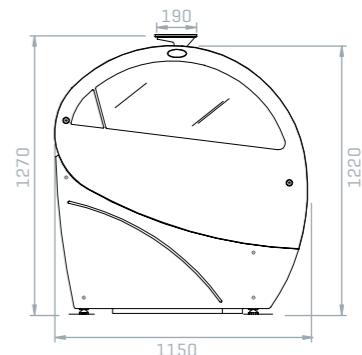
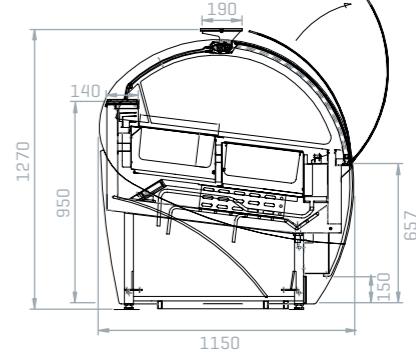
GELATO 1V

Pannellata / Panelled



GELATO 2V

Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria.
Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dall'alto verso il basso. Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz.

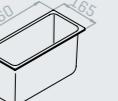
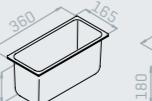
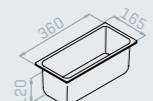
Ventilated refrigeration with double air-flow system
High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost
Heated glass superstructure, bottom-hinged opening front
glass Hermetic condensing unit 230V / 50Hz or semi-hermetic
380V / 50Hz.

Vaschette Containers

5 Lt.

7 Lt.

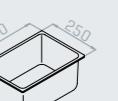
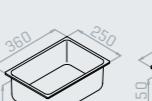
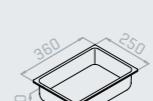
8 Lt.



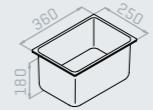
7 Lt.

10 Lt.

12 Lt.



14 Lt.



DREAM



La linea **Dream** non ha elementi strutturali in metallo. Il castello vetri si sorregge autonomamente, la vetrina risulta leggerissima e non esistono ostacoli tra l'utente e il prodotto, come in un sogno. L'apertura a ribalta dall'alto verso il basso della parte frontale del castello vetri facilita l'operatore nel lavoro di carico/scarico del prodotto e garantisce totale accesso nella parte interna della vetrina. L'ampia apertura frontale permette una pulizia assolutamente agevole della vetrina.

The **Dream** line does not have any metal structure. The glass frame is completely autonomous, the display appears very light and we do not have any obstacles between the costumer and the product, like in a dream. The frontal part of the glass superstructure openable from top to the downwards offers to the server in cleaning, loading, unloading of the product, an absolutely easy access to the inner part of the display. The wide frontal window allows also a perfect and complete cleaning of the display.



DREAM

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE
VENTILATA CON DOPPIO
FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration
with double air flow

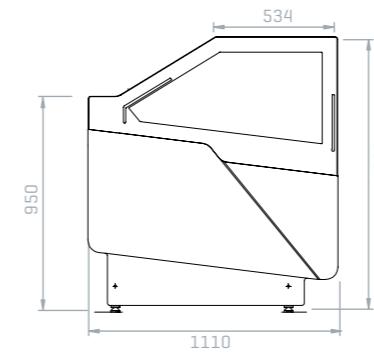
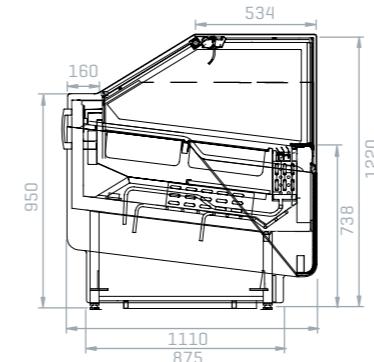


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



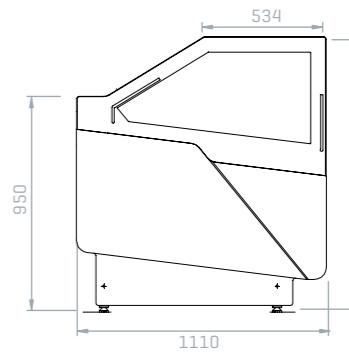
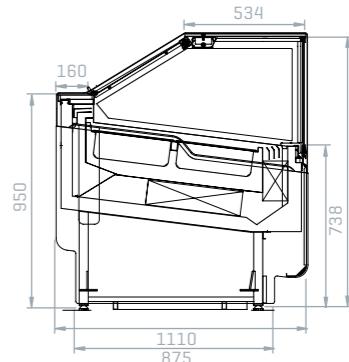
GELATO 1V

Pannellata / Panelled



GELATO 2V

Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria.
Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dall'alto verso il basso. Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz.

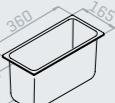
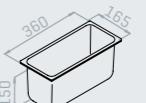
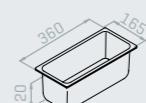
Ventilated refrigeration with double air-flow system
High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost
Heated glass superstructure, bottom-hinged opening front
glass Hermetic condensing unit 230V / 50Hz or semi-hermetic
380V / 50Hz.

Vaschette Containers

5 Lt.

7 Lt.

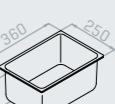
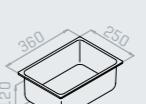
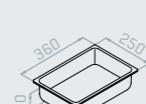
8 Lt.



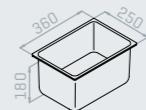
7 Lt.

10 Lt.

12 Lt.



14 Lt.



MAGIC



Totale visibilità del prodotto

da ogni lato, un design essenziale, moderno e deciso, la consueta affidabile tecnologia d'avanguardia ItalProget.

Magic è l'ideale per gelaterie, pasticcerie e gastronomie anche grazie alla grande flessibilità dei suoi moduli canalizzabili.

Magic. Complete product visibility.

*Complete product visibility from every angle: a sleek, modern and bold design combined with the cutting-edge technology of **ItalProget**. Magic solution is ideal for ice cream parlours, confectioner's shops and delicatessens alike.*







MAGIC

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration with double air flow



PASTICCERIA

Pastry



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE CON FLUSSO SOFT
REFRIGERATED WITH SOFT FLOW SYSTEM

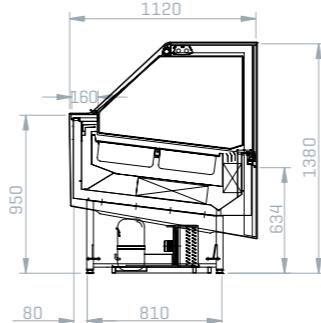


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

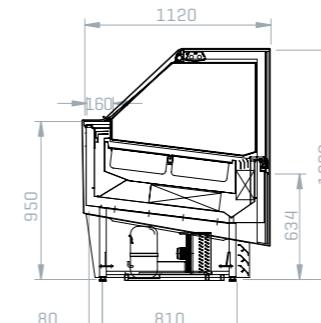


GELATO

Base / Basic

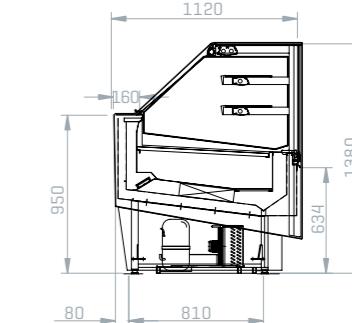


Pannellata / Panelled

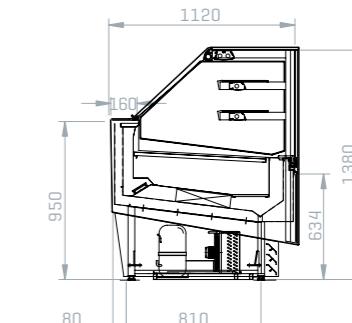


PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria. Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dall'alto verso il basso. Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V50Hz.

Ventilated refrigeration with double air-flow system
High speed (90°) automatic reverse cycle evaporators defrost
Heated glass superstructure, bottom-hinged opening front glass
Hermetic condensing unit 230V / 50Hz or semi-hermetic 380V / 50Hz.

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Struttura portante in tubolare trattato. Isolamento poliuretano espanso ecologico. Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acqua optional], unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dall'alto verso il basso. Piani di esposizione: tavola fredda in acciaio inox, tavola calda bain-marie con vasca gastronorm in acciaio inox, tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox.

Support structure in treated tubular steel. Ecological expanded polyurethane insulation. Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Heated glass superstructure, bottom-hinged opening front glass.

ENERGY



Pensata, progettata e realizzata sia per l'utilizzo singolo che canalizzato, **Energy** irradia di energia vitale il Tuo locale grazie all'utilizzo di tecnologie d'eccellenza e ad un design d'avanguardia, capace di integrarsi in modo perfetto sia in ambienti eleganti che in contesti moderni.

Conceived, designed and constructed for both individual or combined use, the **Energy** solution irradiates vital energy throughout your establishment. Thanks to the use of innovative technologies and cutting-edge design, this solution can even be seamlessly integrated within the most elegant and modern contexts.





-  GELATO Gelato
-  PASTICCERIA Pastry
-  PRALINERIA Praline
-  CALDO A SECCO Dry heat
-  BAGNO MARIA Bain marie

ENERGY

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE
VENTILATA CON DOPPIO
FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration
with double air flow



PASTICCERIA

Pastry



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet



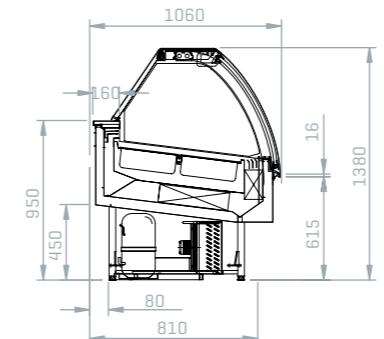
REFRIGERAZIONE
CON FLUSSO SOFT
Refrigerated
with soft flow system

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

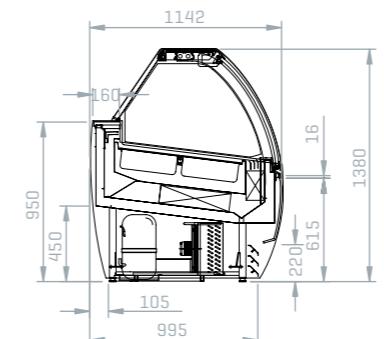


GELATO

Base / Basic



Pannellata / Panelled



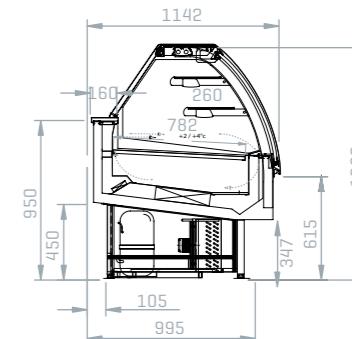
CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

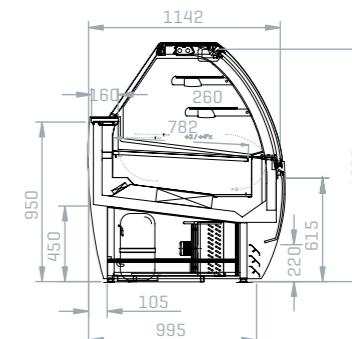
Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria.
Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo.
Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.
Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz.
Ventilated refrigeration with double air-flow system.
High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost.
Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.
Hermetic condensing unit 230V/50Hz or semi-hermetic 380V/50Hz.

PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Struttura portante in tubolare trattato. Isolamento poliuretano espanso ecologico. Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acqua optional], unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico. Piano di esposizione tavola fredda in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda bagnomaria con vasca gastronorm in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox. Castello vetri-camera termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.
Support structure in treated tubular steel. Ecological expanded polyurethane insulation. Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit [water-cooled optional] and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Heated camera-glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.

POWER



Un nuovo concetto di vetrina, la soluzione per rendere il tuo locale una perfetta alchimia fra tendenza e tecnologia. Carattere deciso, visibilità totale per valorizzare al meglio i tuoi prodotti.

Power. Innovative strength.

A new display case concept, the solution offers your establishment a perfect blend of style and technology. With its decisive character and complete visibility, this solution is sure to exalt your products in the best possible manner.





POWER

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO AVANTGARDE
Gelato cabinet



VETRINA GELATO ELEGANCE
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration with double air flow

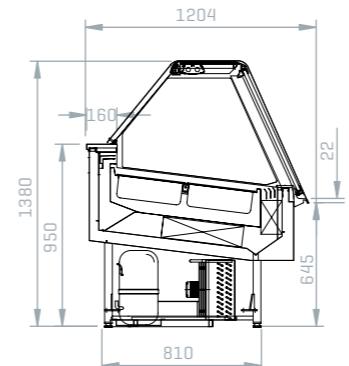
REFRIGERAZIONE VENTILATA CON DOPPIO FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration with double air flow

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

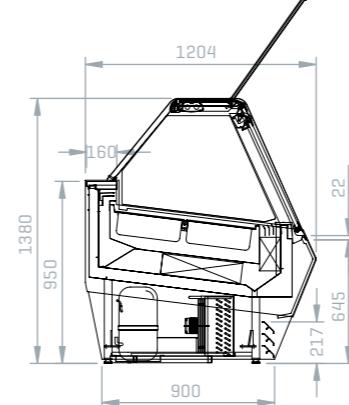


GELATO

Base / Basic

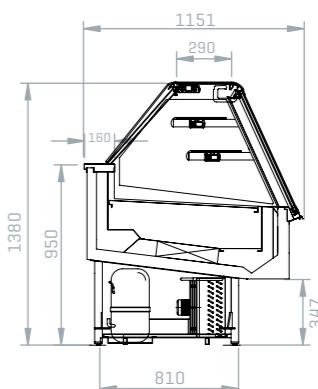


Pannellata / Panelled

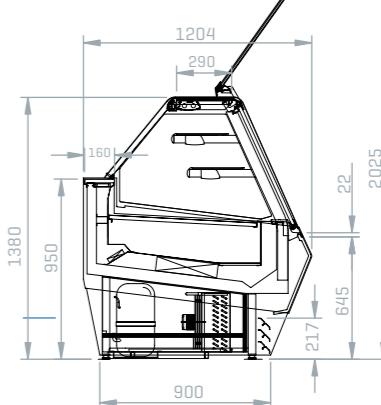


PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



PASTICCERIA

Pastry



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE CON FLUSSO SOFT
Refrigerated with soft flow system



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata con doppio flusso d'aria.
Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo.
Castello vetri-camera termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni. Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz.
Ventilated refrigeration with double air-flow system.
High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost.
Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic. Gas struts. Hermetic condensing unit 230V / 50Hz or semi-hermetic 380V/50Hz.

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Struttura portante in tubolare trattato. Isolamento poliuretano espanso ecologico. Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acqua optional], unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico. Piano di esposizione tavola fredda in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda bagnomaria con vasca gastronorm in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox. Castello vetri-camera termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.
Support structure in treated tubular steel. Ecological expanded polyurethane insulation. Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit [water-cooled optional] and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Heated camera-glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts



SMILE



La vasta gamma cromatica, rende **Smile** la vetrina ideale per gelaterie e pasticcerie dal carattere giovane e deciso. Tutta la qualità della tecnologia ItalProget racchiusa dentro uno showcase capace di rendere il prodotto assoluto protagonista del locale. Disponibile pannellata o base [da inserire negli arredi esistenti].

*The huge chromatic range, makes **Smile** the ideal showcase cabinet for an ice-cream and pastry shop with a young and decided character. All the quality of ItalProget technology I enclosed in a showcase able to make the products the protagonist of the shop. Available panelled or basic [to be included in existing decor].*



GELATO Gelato

PASTICCERIA Pastry

PRALINERIA Praline

CALDO A SECCO Dry heat

BAGNO MARIA Bain marie

SMILE

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet

DISPONIBILE
CON VETRO CURVO
E DRITTO



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



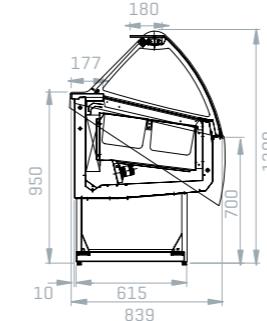
REFRIGERAZIONE
VENTILATA CON DOPPIO
FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration
with double air flow

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

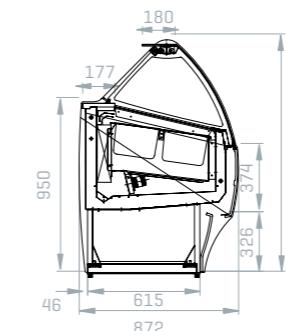


GELATO

Base / Basic

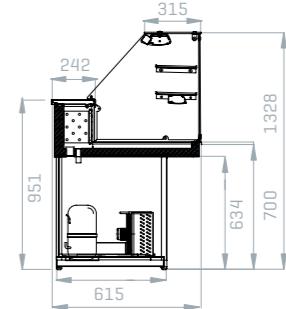


Pannellata / Panelled



PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled

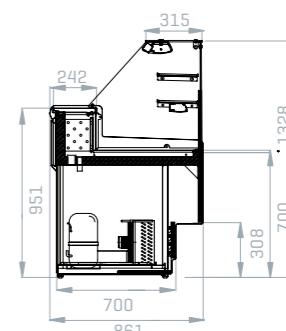


TAVOLA FREDDA

Cold Snack



VETRINA PASTICCERIA
TAVOLA FREDDA
Gelato cabinet

DISPONIBILE
CON VETRO CURVO
E DRITTO



REFRIGERAZIONE STATICA
Static refrigeration



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration



CON RISERVA
WITH STORAGE

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata. Sbrinamento dell'evaporatore veloce [90 Sec.] ad inversione di ciclo. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dall'alto verso il basso. Interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico. Unità condensatrice ermetica 230V/50.

Ventilated refrigeration. High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost. Heated glass superstructure, bottom-hinged opening front glass. Hermetic condensing unit 230V / 50Hz.

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Struttura portante in tubolare trattato. Cella di riserva in acciaio inox finitura lucida. Isolamento poliuretano espanso ecologico. Interno cella con angoli arrotondati e piletta di scarico. Dotazione standard di sportelli in acciaio inox. Vano di servizio, vano motore e zona neutra in acciaio inox. Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acqua optional] unità interna a capillare, unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico per fermata compressore [per le celle con impianto a bassa temperatura è previsto lo sbrinamento elettrico]. Piano di esposizione tavola fredda in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda bain-marie con vasca gastronorm in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox. Castello vetri temperati con tre diverse tipologie.

Support structure in treated tubular steel. Storage room in polished s/s. Ecological expanded polyurethane insulation. Storage room interior with rounded corners and drain. Doors in s/s as standard. Neutral areas and compressor housing in s/s. Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit [water-cooled optional] and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Tempered glass superstructure with three alternatives.



TWIST



Perfetta per garantire la massima visibilità dei prodotti sia nei piccoli che nei grandi spazi,

Twist rappresenta il carattere giovane e dinamico di **ItalProget**.

Una tecnologia d'avanguardia per il sistema di refrigerazione e un design essenziale, pratico ed immediato, per garantire la totale operatività del Tuo locale.

Perfect to guaranteeing the maximum visibility of food products both in small and large spaces. Twist represents the young and dynamic character of ItalProget. A vanguard technology thanks to its refrigeration system and essential design which is practical and immediate so as to guarantee the total efficiency of your shop.





GELATO Gelato

PASTICCERIA Pastry

PRALINERIA Praline

CALDO A SECCO Dry heat

BAGNO MARIA Bain marie



TWIST

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration



TAVOLA FREDDA

Cold Snack



VETRINA PASTICCERIA TAVOLA FREDDA
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

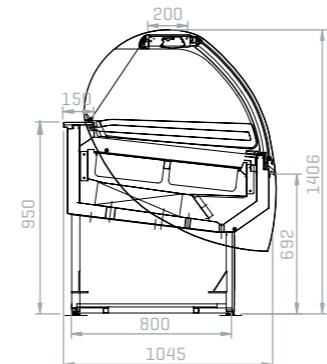


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

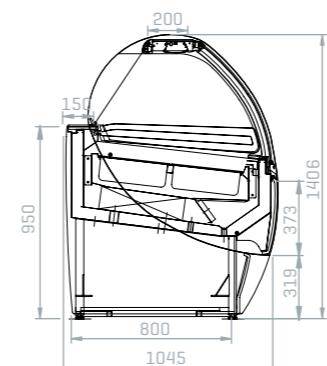


GELATO

Base / Basic

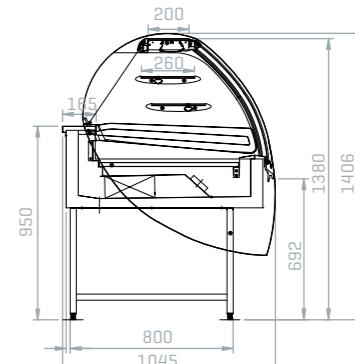


Pannellata / Panelled

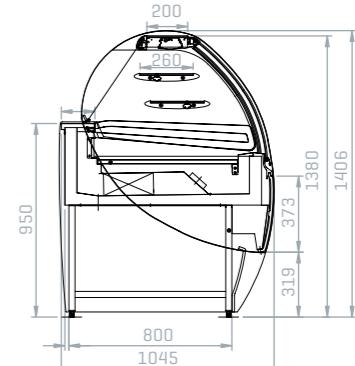


PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata.

Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo.

Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.

Ventilated refrigeration. High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost. Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata.

Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.

Ventilated refrigeration. High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost. Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts.



GIOIA



Ideale per garantire la massima visibilità dei prodotti sia nei piccoli che nei grandi spazi, **Gioia** rappresenta il carattere giovane e dinamico di **ItalProget**. Una tecnologia d'avanguardia per il sistema di refrigerazione e un design essenziale, pratico ed immediato, per garantire la totale operatività.

*Ideal towards guaranteeing the maximum visibility of products both in small and large spaces, **Gioia** represents the young and dynamic character of **ItalProget**. A vanguard technology thanks to its refrigeration system and essential design which is practical and immediate so as to guarantee the total efficiency.*



 GELATO Gelato PASTICCERIA Pastry PRALINERIA Praline CALDO A SECCO Dry heat BAGNO MARIA Bain marie

GIOIA

Gelato

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE
VENTILATA CON DOPPIO
FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration
with double air flow



PASTICCERIA

Pastry



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet

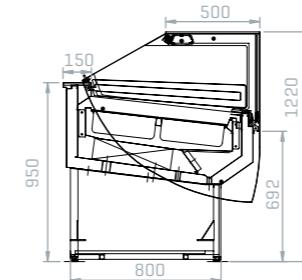


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors

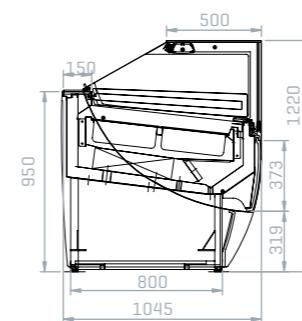


GELATO

Base / Basic

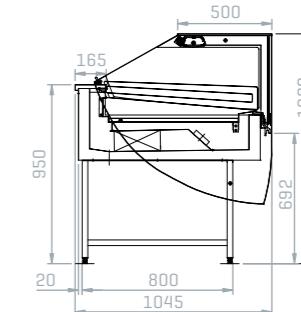


Pannellata / Panelled

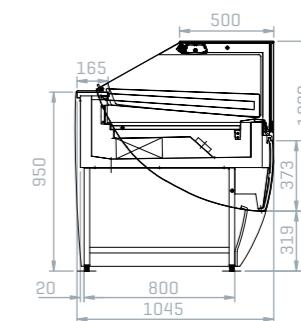


PASTICCERIA

Base / Basic



Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata.
Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo.
Castello vetri termico alimentato elettricamente,
vetro frontale apribile dall'alto verso il basso.
Ventilated refrigeration. High speed [90°] automatic reverse
cycle evaporators defrost. Heated glass superstructure,
bottom-hinged opening front glass.

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Sbrinamento degli evaporatori
veloce [90°] ad inversione di ciclo.
Castello vetri termico alimentato elettricamente,
vetro frontale apribile dall'alto verso il basso.
High speed [90°] automatic reverse
cycle evaporators defrost.
Heated glass superstructure,
bottom-hinged opening front glass.

SMOOTH



Uno stile minimale e duttile capace di offrire alla clientela del locale tutto ciò che serve.

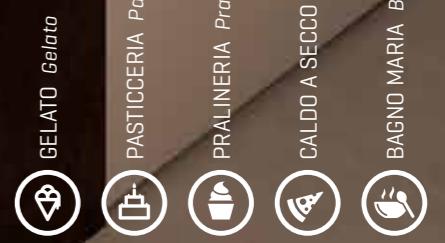
Questa è l'opera **Smooth** di ItalProget; una proposta completa, un nuovo concept, un nuovo modo di pensare il proprio locale, essenziale nei tratti e nel modo di porsi, ma allo stesso tempo, abile nel soddisfare in maniera ottimale l'esigenza di mostrare tutti i prodotti valorizzando il loro lato migliore.

*Minimal and ductile style able to offer the customer everything he needs. This is **Smooth** by Italproget; a complete offer, a new concept, a fresh way of considering your establishment, an essential line and essential in the way of presenting itself, but at the same time, able to fully satisfy the need to display all products, focusing on their best side.*





GELATO Gelato
PASTICCERIA Pastry
PRALINERIA Praline
CALDO A SECCO Dry heat
BAGNO MARIA Bain marie





Progettata e realizzata per venire incontro alle necessità di un mercato sempre più esigente **Smooth** racchiude in tre moduli le peculiarità di una struttura attrezzatissima in grado di servire un'ampia clientela. Grazie all'uso di tecnologie avanzatissime, ognuno dei tre settori è perfettamente strutturato in modo da contenere e conservare simultaneamente prodotti che per loro natura richiedono condizioni differenti.

*Designed and realised to satisfy an increasingly demanding market; **Smooth** encloses the peculiarity of a fully equipped structure able to serve a wide range of customers using just three modules. Thanks to the use of advanced technologies, each of the three sectors is perfectly structured in a way to simultaneously contain and preserve products which, owing to their nature, require different conditions.*

SMOOTH

GELATO

Gelato



GELATO
Gelato cabinet



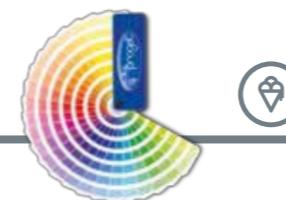
REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

CARATTERISTICHE TECNICHE

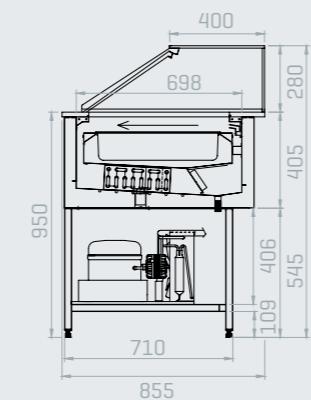
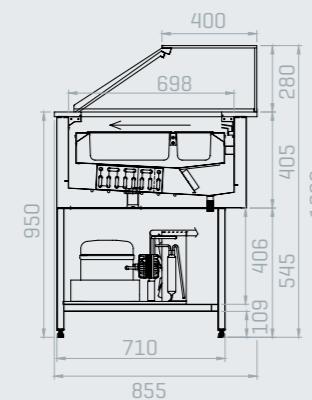
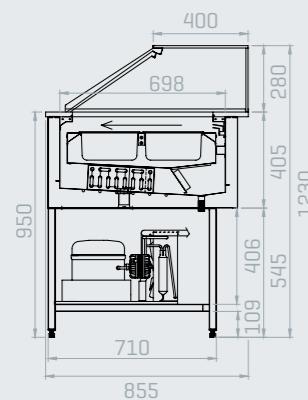
technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Sbrinamento dell'evaporatore veloce
ad inversione di ciclo.
Alzata in vetro.
Unità condensatrice ermetica 230V/50.
Vetrina utilizzabile anche per semifreddi o torte gelato.
Support structure completely in s/s AISI304.
Rapid automatic reverse cycle evaporator defrost.
Glass superstructure.
Hermetic condensing unit 230V / 50Hz.
The display cabinet can also be used
for semifreddo or gelato cakes.

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



GELATO
Base / Basic



SMOOTH

VENTILATA

Smooth ventilated



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet



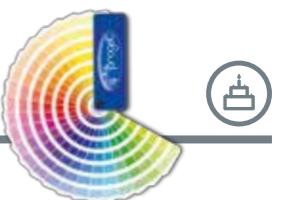
REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

CARATTERISTICHE TECNICHE

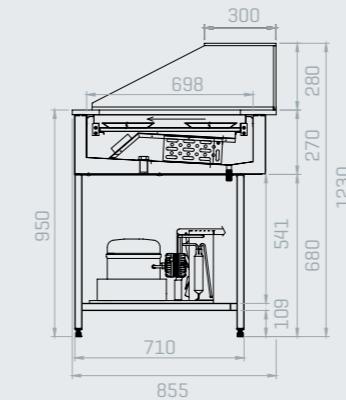
technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Versioni: con refrigerazione TN ventilata,
con refrigerazione TN statica, calda a bagno maria,
calda a secco, neutra.
Comprensiva di alzata in vetro.
U.C. a bordo per la versione refrigerata.
Support structure completely in s/s AISI304.
Versions: ventilated refrigeration TN, Static refrigeration
TN, Bain-marie hot food, Dry heat food, Ambient.
Inclusive of glass superstructure.
Internal condensing unit for refrigerated version.

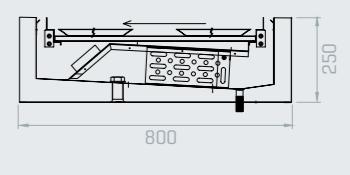
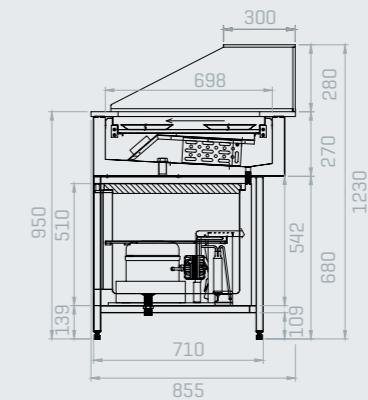
COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



VENTILATA
Base / Basic



VENTILATA CON RISERVA
Base / Basic



SMOOTH

CALDA A SECCO

Smooth heat

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



CALDO A SECCO
Smooth heat



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration

CARATTERISTICHE TECNICHE

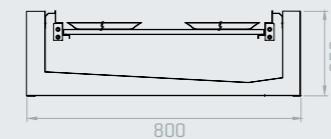
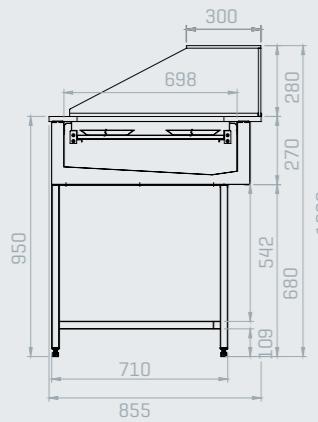
technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Sbrinamento dell'evaporatore veloce
ad inversione di ciclo.
Alzata in vetro.
Unità condensatrice ermetica 230V/50.
Vetrina utilizzabile anche per semifreddi o torte gelato.
Support structure completely in s/s AISI304.
Rapid automatic reverse cycle evaporator defrost.
Glass superstructure.
Hermetic condensing unit 230V / 50Hz.
The display cabinet can also be used
for semifreddo or gelato cakes.



CALDA A SECCO

Base / Basic

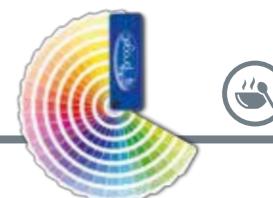


SMOOTH

BAGNO MARIA

Smooth bain marie

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



VETRINA BAGNO MARIA
Bain marie

CARATTERISTICHE TECNICHE

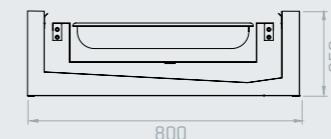
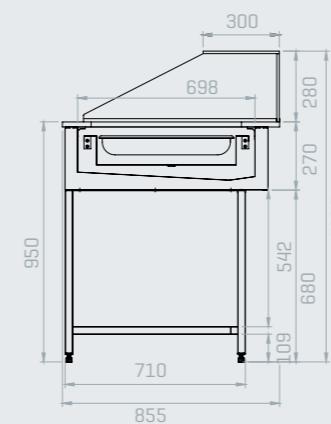
technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Versioni: con refrigerazione TN ventilata,
con refrigerazione TN statica, calda a bagno maria,
calda a secco, neutra.
Comprensiva di alzata in vetro.
U.C. a bordo per la versione refrigerata.
Support structure completely in s/s AISI304.
Versions: ventilated refrigeration TN, Static refrigeration
TN, Bain-marie hot food, Dry heat food, Ambient.
Inclusive of glass superstructure.
Internal condensing unit for refrigerated version.



BAGNO MARIA

Base / Basic



POZZETTI

Drop In



CALDO A SECCO
Smooth heat



REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



REFRIGERAZIONE
STATICA
Static refrigeration

CARATTERISTICHE TECNICHE technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Compresa: contenitore per carapine singole,
cornice completa di coperchio,
U.C. a bordo. Escluso: Carapine e Glicole
Support structure completely in stainless steel
AISI304. Including: single bins holder,
complete frame with lid, Internal condensing unit.
Excluded: bins and glycol.

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



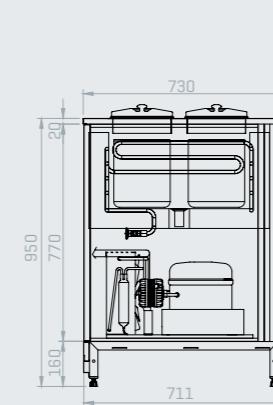
Cella Frigo	+5°C
Vaschette refrigerate per salse e frutta	+5°C

Tecnologia applicata e una struttura dal design pulito e lineare: i pozzetti della linea Smooth sono il connubio di utilità ed eleganza. Alle garanzie comprovate dall'uso di materiali di altissima qualità si aggiunge la praticità di un termostato che permette di impostare e mantenere con precisione assoluta le temperature più adatte alla conservazione di gelati e granite, valorizzandone sia il gusto che l'aspetto.

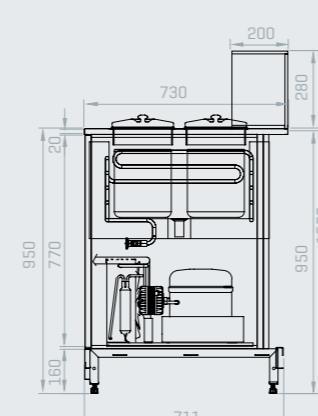
Cold store	+5°C
Refrigerated trays for sauces and fruit	+5°C

Applied technology and a clean and linear structure: the Smooth line pozzetti are the combination of utility and elegance. The practicality of a thermostat is added to the proven guarantee of top quality materials, thus allowing to set the most suitable temperatures for preserving ice-creams and grated ice drinks and maintaining them with absolute accuracy, enhancing both flavour and appearance.

Base / Basic



Pannellata / Panelled



TOPPING

Topping



VETRINA BAGNO MARIA
Bain marie



REFRIGERAZIONE
STATICA
Static refrigeration

CARATTERISTICHE TECNICHE technical specifications

Struttura completamente in INOX AISI304.
Versioni: con refrigerazione TN ventilata,
con refrigerazione TN statica, calda a bagno maria,
calda a secco, neutra.
Comprensiva di alzata in vetro.
U.C. a bordo per la versione refrigerata.
Support structure completely in s/s AISI304.
Versions: ventilated refrigeration TN, Static refrigeration
TN, Bain-marie hot food, Dry heat food, Ambient.
Inclusive of glass superstructure.
Internal condensing unit for refrigerated version.

COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



Cella Frigo

Vaschette refrigerate per salse e frutta

Vaschette riscaldate per salse calde

Vaschette temperatura ambiente

Tecnologia applicata e una struttura dal design pulito e lineare: i pozzetti della linea Smooth sono il connubio di utilità ed eleganza. Alle garanzie comprovate dall'uso di materiali di altissima qualità si aggiunge la praticità di un termostato che permette di impostare e mantenere con precisione assoluta le temperature più adatte alla conservazione di gelati e granite, valorizzandone sia il gusto che l'aspetto.

Cold store

Refrigerated trays for sauces and fruit

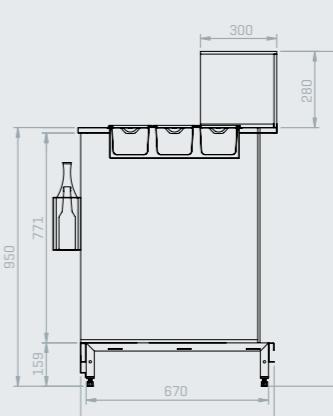
Heated trays for hot sources

Trays at room temperature

Applied technology and a clean and linear structure: the Omnia line pozzetti are the combination of utility and elegance. The practicality of a thermostat is added to the proven guarantee of top quality materials, thus allowing to set the most suitable temperatures for preserving ice-creams and grated ice drinks and maintaining them with absolute accuracy, enhancing both flavour and appearance.

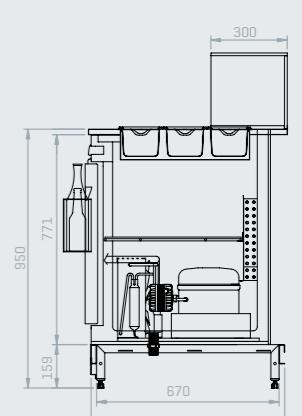
BANCO NEUTRO

Topping counter without
refrigeration



BANCO GUARNIZIONI

Topping counter with
refrigeration



SOLARIS



Singola o canalizzabile, con unità condensatrice ermetica o semi ermetica, doppio flusso d'aria per la refrigerazione ventilata ed una linea capace di attrarre l'attenzione e dare fascino ai prodotti. Questa è **Solaris**, la soluzione capace di illuminare d'immenso la gelateria, la pasticceria, il bar e la gastronomia calda e fredda.

Individual or modular, with a hermetic or semi-hermetic condenser unit, double airflow for ventilated refrigeration and a design able to attract attention and give charm to products. This is **Solaris**, the solution able to give immense illumination to the ice-cream shop, pastry shop, bar and hot and cold deli shop.



SOLARIS

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE
VENTILATA CON DOPPIO
FLUSSO DELL'ARIA
Ventilated refrigeration
with double air flow



PASTICCERIA

Pastry



VETRINA PASTICCERIA
Gelato cabinet



REFRIGERAZIONE
CON FLUSSO SOFT
Refrigerated
with soft flow system

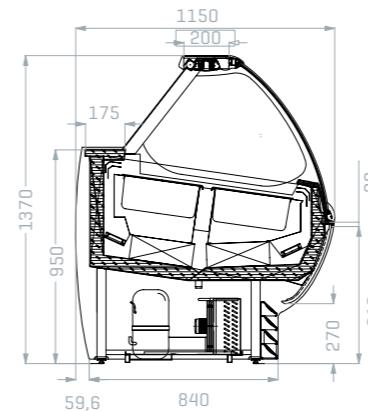
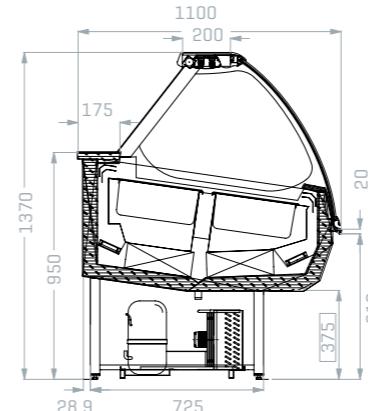


COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



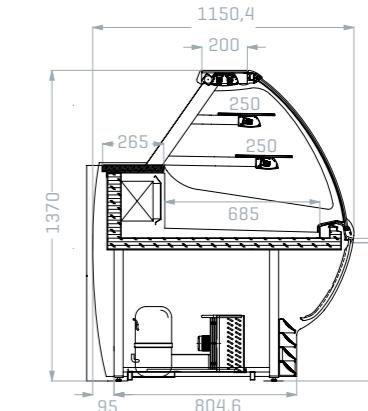
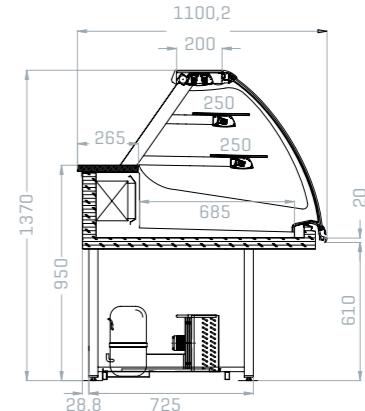
GELATO

Base / Basic



PASTICCERIA

Base / Basic



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Refrigerazione ventilata con circuito dell'aria autonomo per ogni fila di vaschette. Sbrinamento degli evaporatori veloce [90°] ad inversione di ciclo.
Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.
Unità condensatrice ermetica 230V/50 Hz oppure semi-ermetica 380V/50Hz [vedi listino].
Ventilated refrigeration with independent air flow for each row
High speed [90°] automatic reverse cycle evaporators defrost
Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts
Hermetic condensing unit 230V / 50Hz or semi-hermetic 380V / 50Hz

CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Impianto refrigerante con evaporatore ventilato, unità condensatrice ermetica condensata ad aria [condensazione ad acque optional] unità interna a capillare, unità esterna con impianto a valvola. Gas refrigerante R404A. Quadro comandi del tipo elettronico digitale con sbrinamento automatico per fermata compressore [per le celle con impianto a bassa temperatura è previsto lo sbrinamento elettrico]. Piano di esposizione tavola fredda in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda bain-marie con vasca gastronorm in acciaio inox. Piano di esposizione tavola calda riscaldato a secco in acciaio inox. Castello vetri termico alimentato elettricamente, vetro frontale apribile dal basso verso l'alto tramite pistoni.
Refrigerated system with ventilated evaporator, internal air-cooled hermetic condensing unit [water-cooled optional] and capillary system, remote condensing unit with valve system. R404A refrigerant. Digital electronic control panel with automatic off-cycle defrost. S/s display deck in bain-marie hot display with gastro norm containers. S/s display deck in dry heat food display. Heated glass superstructure, opening front glass via top-mounted hydraulic gas struts

NEW DINAMICA



La doppia ventilazione e circuito d'aria autonomo per ogni fila di vaschette per garantire la totale uniformità di temperatura e lo sbrinamento quasi immediato sono la sintesi dell'alta tecnologia di **New Dinamica**. Il suo design accattivante fa il resto. Singola o canalizzabile, può essere pannellata o base [da inserire negli arredi esistenti].

Double ventilation and a separate air circuit for each row of trays so as to guarantee the total uniformity of temperature and almost immediate defrosting. This is the synthesis of the high technology of **New Dinamica**. Its captivating design does the rest. Individual or modular, it can be panelled or basic [to be included in existing decor].



NEW DINAMICA

GELATO Gelato



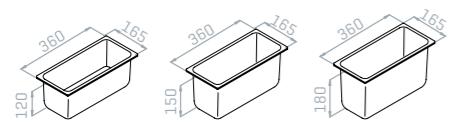
VETRINA GELATO
Gelato cabinet



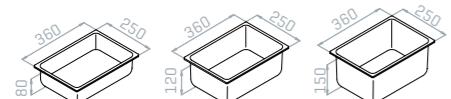
REFRIGERAZIONE VENTILATA
Ventilated refrigeration

Vaschette Containers

5 Lt. 7 Lt. 8 Lt.



7 Lt. 10 Lt. 12 Lt.



14 Lt.



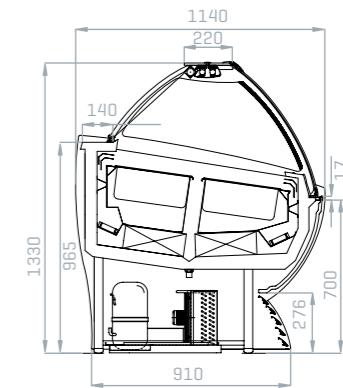
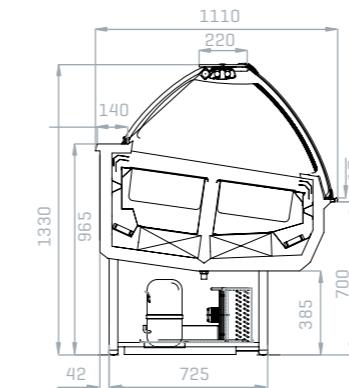
COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



GELATO

Base / Basic

Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE

technical specifications

Vetrina dotata di doppia ventilazione con circuito dell'aria autonomo per ogni fila di vaschetta per una perfetta uniformità di temperatura
Display cabinet equipped with a twin evaporator system with separate, independent air curtain for each row of containers guaranteeing a perfect distribution and uniformity of temperature

Sbrinamento degli evaporatori veloce [90 sec.] ad inversione di ciclo per mantenere la temperatura costante
Fast defrost of evaporators [90 sec.] by reverse cycle to maintain a constant temperature

Vetro frontale termico alimentato elettricamente
Heated curved front glass

Possibilità di impianto con unità ermetica o semi-ermetica
Choice of hermetic or semi-hermetic condensing unit

Lato servizio accessibile tramite tendina autoavvolgente
Service side accessed by opening roller night blind

Design gradevole e sofisticato per chi cerca un mobile nell'ambiente
Sophisticated and stylish design for those seeking a piece of furniture for their premises

Disponibile in due versioni: Pannellata o Base [da inserire negli arredi]
Two versions available: with panels or without panels [to insert into a shop-fitted counter]

Su richiesta On request
Possibilità di variare la temperatura da negativa a positiva per esporre prodotti di pasticceria in inverno
Possibility of varying the temperature from negative to positive in order to display patisserie products during winter months

Possibilità di canalizzazione
Possibility of multiplexing

- Vaschetta Lt. 5 [360x165x120h]
- 5 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 7 [360x165x150h]
- 7 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 8 [360x165x180h]
- 8 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 5,4 [360x250x80h]
- 5,4 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 8 [360x250x120h]
- 8 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 11 [360x250x150h]
- 11 litre S/S containers

- Vaschetta Lt. 14 [360x250x180h]
- 14 litre S/S containers

- Portaconi

- Cone dispenser

- Lavaporzioni con rubinetto

- Scoopwasher with top

- Ruote con freno

- Castors with brake

- Segnagli

- Flavour labels

BRIO



Una soluzione compatta ed essenziale, un condesato di tecnologia ed una linea giovane, dinamica, moderna e facilmente integrabile in qualsiasi contesto. **Brio** è la sintesi di tutte le migliori qualità ItalProget: design made in Italy, motorizzazioni eccellenti e un'assoluta flessibilità nelle dimensioni.

A compact and essential solution, a condensation of technology and a young, dynamic, modern line which can easily be integrated into any context. **Brio** is the synthesis of all the best ItalProget qualities: design Made in Italy, excellent engine equipment and an absolute flexibility in its dimensions.

BRIO

GELATO

Gelato



VETRINA GELATO
Gelato cabinet



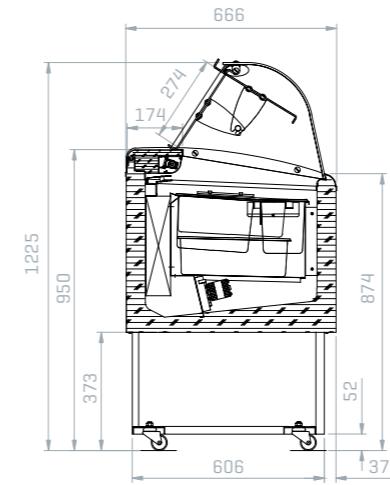
REFRIGERAZIONE
VENTILATA
Ventilated refrigeration



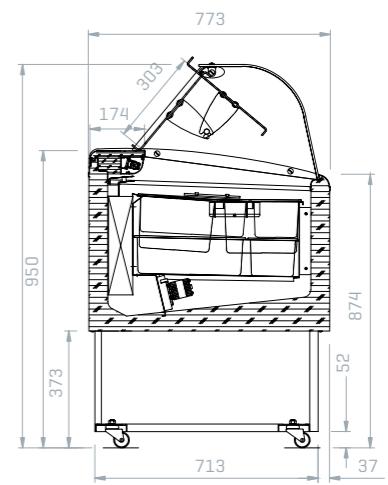
COLORI PERSONALIZZABILI
Customizable colors



GELATO P666
Pannellata / Panelled



GELATO P773
Pannellata / Panelled



CARATTERISTICHE TECNICHE technical specifications

Refrigerazione ventilata.
Sbrinamento dell' evaporatore a gas caldo.
Castello vetri fisso.
Unità condensatrice ermetica 230V/50Hz.

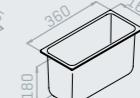
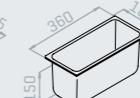
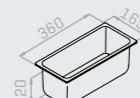
Ventilated refrigeration
Hot gas defrost
Fixed glass superstructure
Hermetic condensing unit 230V / 50Hz

Vaschette Containers

5 Lt.

7 Lt.

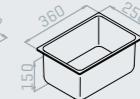
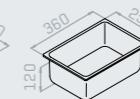
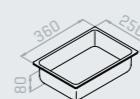
8 Lt.



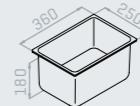
7 Lt.

10 Lt.

12 Lt.



14 Lt.



COLORI PERSONALIZZABILI

CUSTOMIZABLE COLORS

Tutte le vetrine Italproget sono state pensate per soddisfare le tue esigenze anche nei Colori.
Puoi scegliere e personalizzare la tua vetrina a seconda del tuo gusto e dell'arredo.



ItalProget srl si riserva il diritto di variare, senza preavviso, quanto descritto e fotografato in questo catalogo. Questa pubblicazione o parte di essa non può essere riprodotta in nessun caso senza l'autorizzazione scritta di ItalProget srl.

ItalProget srl reserves itself the right to change, without any notice, whatever described and photographed in this catalogue. This publication cannot be reproduced in any part, in any case without written authorization of ItalProget srl.