



DeBlasi
gelato and pastry

POLAR XE
ICEBERG XE
STARLET XE
EXPÒ XE
DOLCEVITA 116
DOLCEVITA 142

STARLET
EXPÒ
CRYSTAL ZERO
ONDA EVO

MONOLITE



Tecnologia e design:
l'eccellenza italiana per
gelaterie e pasticcerie.

Technology and design:
Italian excellence for
gelato and pastry.

De Blasi offre, da oltre 50 anni, un elevato grado di esperienza nella produzione di arredamenti personalizzati per il settore bar e ristorazione. Propone accoglienti ambientazioni coordinate, con molteplici varianti di tipo espositivo e gestionale, oltre ad un'ampia gamma di vetrine progettate per la migliore presentazione e la perfetta conservazione di pasticceria e gelateria.

De Blasi coniuga il rigore del design con l'avanguardia nella tecnologia, uniti alla capacità costruttiva nel segno dell'alto artigianato italiano, famoso per originalità e cura dei dettagli.

Il presente catalogo generale illustra la gamma completa di vetrine e banchi per la conservazione ed esposizione di gelato e pasticceria: dalle più semplici ed essenziali a quelle più ampie ed esclusive.

De Blasi has been offering for over 50 years a high degree of experience in manufacturing custom furniture for the Café, Bar and Restaurant sector. It offers coordinated welcoming settings with multiple display and operative versions, in addition to a wide range of showcases designed for the best display and the perfect preservation of pastry and ice cream products.

De Blasi combines the straightforwardness of the design with cutting-edge technology, together with its manufacturing skills under the flag of the Italian high handicrafts, famous for its originality and attention to details.

This general catalogue illustrates the complete range of our cabinets and counters for the preservation and exposition of ice-cream and pastries: from the simplest and most basic ones to the most exclusive and wide ones.

Vetrine
Showcases



6 POLAR XE



12 ICEBERG XE



18 STARLET XE / STALET



34 EXPO XE / EXPO



44 DOLCEVITA 116/142



56 CRISTAL ZERO



64 ONDA EVO

Drop In / Pozzetti
Drop In / Pozzetti counter



72 MONOLITE

80 Caratteristiche tecniche
Technical features

POLAR XE

↗ cm 98 ↓ cm 119

Polar XE è la nuovissima vetrina gelato a vetro curvo che racchiude la bellezza del design esclusivo, del gusto e della cultura Made in Italy. Uno spazio contenuto, solo 98 centimetri, per una vetrina con prestazioni elevate ed il comfort assoluto per il professionista e per il consumatore. Le vasche di gelato non sono mai state così vicine agli occhi dei clienti e alle mani di chi serve. La massima trasparenza del vetro e la perfetta illuminazione rendono ancora più invitante un dolcissimo momento di relax.

Polar XE is the newest ice-cream curved glass display cabinet that combines the beauty of its unique design with the taste and culture of the Made in Italy. Compact - only 98 centimeters - this display cabinet features high performance and absolute comfort for professionals and consumers. The ice-cream tubs have never been so close to the customers' eyes and to the hands of those who serve. The extreme transparency of glass and its perfect lighting make even more inviting a very sweet moment of relax.



POLAR XE
Armonia e perfetta visibilità
Harmony and perfect visibility





FLAVORS
ICE CREAM

Chocolate	Strawberry
Vanilla	Coffee
Mint Chocolate Chip	Chocolate Chip Cookie Dough
Double Chocolate	Butter Pecan
Caroline Crust	Peachy Plead
Cookies & Cream	Orange Dream
	Strawberry Sorbet

Specialty Creations

ASW
3.79

SHAKES 4.99

MALTS 5.99

KIDS... '2.99 **SINGLE... '2.99**

Tutti i colori per tutti i gusti.

Il frontale della vetrina e della cassa Polar XE (standard bianco RAL 9003) sono disponibili con colori a scelta su tutto il campionario RAL mentre i fianchi della vetrina ed il piano top della cassa sono disponibili in bianco con finitura nera.



Every color to suit every taste.

The front of the Polar XE display cabinet and cash desk (standard white RAL 9003) are available with the colors you can choose in the RAL sample book, while the display cabinet sides and cash desk top are available in white with black finish.



Un abbraccio da 90 a 270 gradi.

Doppia vetrina. In questa combinazione, la cassa a cilindro con vano a giorno e cassetto, diventa fulcro per snodare in maniera accogliente ed ergonomica le aree espositive da 90° a 270°.

An hug from 90 to 270 degrees.

Dual display cabinet. In this combination, the cylindrical cash desk with open compartment and drawer becomes the hub to warmly and ergonomically setup the display areas from 90° to 270°.

ICEBERG XE
↗ cm 98 ↓ cm 125

Iceberg XE è la nuovissima vetrina gelato a vetro diritto che racchiude la bellezza del design esclusivo, del gusto e della cultura **Made in Italy**.

Uno spazio contenuto, solo **98 centimetri**, per una vetrina con prestazioni elevate ed il comfort assoluto per il professionista e per il consumatore.

Le vasche di gelato non sono mai state così vicine agli occhi dei clienti e alle mani di chi serve.

La massima trasparenza del vetro e la perfetta illuminazione rendono ancora più invitante un dolcissimo momento di relax.

Iceberg XE is the newest ice-cream straight glass display cabinet that combines the beauty of its unique design with the taste and culture of the **Made in Italy**.

Compact - **only 98 centimeters** - this display cabinet features high performance and absolute comfort for professionals and consumers.

The ice-cream tubs have never been so close to the customers' eyes and to the hands of those who serve.

The extreme transparency of glass and its perfect lighting make even more inviting a very sweet moment of relax.



ICEBERG XE



La gelateria bella e compatta
A beautiful and compact ice-cream display cabinet





Tutti i colori per tutti i gusti.

Il frontale della vetrina e della cassa Iceberg XE (standard bianco RAL 9003) sono disponibili con colori a scelta su tutto il campionario RAL mentre i fianchi della vetrina ed il piano top della cassa sono disponibili in bianco con finitura nera.



Un abbraccio da 90 a 270 gradi.
Doppia vetrina. In questa combinazione, la cassa a cilindro con vano a giorno e cassetto, diventa fulcro per snodare in maniera accogliente ed ergonomica le aree espositive da 90° a 270°.

A hug from 90 to 270 degrees.
Dual display cabinet.
In this combination, the cylindrical cash desk with open compartment and drawer becomes the hub to warmly and ergonomically setup the display areas from 90° to 270°.



Every color to suit every taste.

The front of the Iceberg XE display cabinet and cash desk (standard white 9003) are available with the colors you can choose in the RAL sample book, while the display cabinet sides and cash desk top are available in white with black finish.

STARLET XE

↗ cm 98 ↓ cm 116

STARLET

↗ cm 116 ↓ cm 116

Starlet significa approccio giovane, appeal perfettamente allineato a qualsiasi filosofia di arredamento. Uso contemporaneo ed essenziale per pasticceria, gelateria, pralineria, tavola calda. **Ideale per prime attività**, per ambienti informali, giocosi e colorati, in situazioni minimali o in ambienti classici ed eleganti.

Starlet model means a flexible and new approach to any furnishing philosophy. Showcase line to be used in different situations, ranging from contemporary and essential pastry shops to ice cream parlours; from confectioneries to hot snack deli shops. **It is ideal both for a start up** and for informal and colorful places, or for classic and elegant ambience as well.




STARLET XE
STARLET
Equilibrio in esposizione
Balance in exposition



Pag.19
Gelateria. Pannellatura vetrina e cassa in laminato teak.
Retrobanco. Sistema espositivo Skacco (Logika);
elemento murale a pannelli quadrati con stampa.

Pag.19
Gelato showcase. Teak laminate front panels and cash counter.
Back counter. Skacco showing system by Logika
printed wall element with square panels.



In queste pagine
Gelateria. Variante pannellatura vetrina
e cassa in laccato RAL 6019.

On these pages
Gelato showcase. RAL 6019 lacquered front panels
for display case and cash counter.





Pasticceria, gelateria. Pannellatura vetrina e cassa in laccato RAL 5024.
Retrobanco. Sistema espositivo Metrika (Logika); elemento murale a mikrodoga (passo 16) in finitura rovere.

Pastry and gelato showcase. Lacquered RAL 5024 front paneling for display case and cash counter.
 Back counter. Metrika system by Logika.
 Slatted wall element oak finishing.







Pralineria, pasticceria. Pannellatura vetrina e cassa in laccato bianco (RAL 9003).
Retrobanco. Sistema espositivo Evoka (Logika) in opaco bianco.

Confectionery and pastry showcase.
White lacquered front paneling for display case and cash counter (RAL 9003).
Back counter. Evoka system by Logika, matt white finishing.



EXPO XE

↗ cm 103 ↓ cm 131

EXPO

↗ cm 123 ↓ cm 131

Expo si propone ad un pubblico attento ed esigente, per locali dove il **design** impatta su **arredi decisi e formali**.

Pensato per gelaterie, pasticcerie, pralinerie e tavola calda.

Expo is designed for a careful and demanding audience, for bar where **design** impacts on **determined and formal furniture**. This is thought for ice-cream, pastry, chocolate and snack bar shops.



EXPO XE
EXPO

Il fascino elegante
Elegant charm



Pralineria, Pasticceria, Gelateria.
 Pannellatura vetrine
 laccata moka lucido (RAL 8019).
 Sul retro, teche a muro
 con fianchi laccati moka,
 schiena finitura a specchio
 e ripiani in cristallo.
 Illuminazione LED applicata ai fianchi.

Praline, Pastry, Ice Cream.
 Moka lacquered glossy
 decoration (RAL 8019).
 Wall displays in moka lacquered
 finishing with glass shelves
 and LED light decorated end sides.



Gelateria, Pasticceria. Pannellatura vetrine laccata bianco (RAL 9003).
 Angolo in vetro retroverniciato nero lucido (RAL 9005).
 Nel retrobanco, mensole in acciaio scatorato con illuminazione neon su due lati (alto/basso).
 Schiena di fondo in laminato bianco.

Ice cream, Pastry. Lacquered decoration (RAL 9003).
 Neutral corner counter with back-painted glass covering (RAL 9005).
 Back wall display: boxed S/S shelves with neon light.
 Back wall panel in white laminate finishing.

Gelateria. Design dall'estetica minimale, caratterizzato da lati ortogonali e da spigolature nette e precise, montanti e pannellatura di forte spessore. Pannello laccato bianco (RAL 9003).

Ice cream. Minimalist design, strong character: straight lines, sharp edges, thick panels and uprights. Lacquered decoration (RAL 9003).



Tavola calda secca, bagno maria, pasticceria. Pannellatura vetrine laccata bianco (RAL 9003). Alzata retrobanco linea Narciso, con cornice in alluminio brill (optional), schiena specchio e ripiani in cristallo.

Dry heat cabinet, bain-marie, pastry. White lacquered decoration (RAL 9003). Narciso back elevation model, glossy aluminum frame (optional), mirror back wall panel and glass shelves.



Tavola calda secca, bagno maria, gelateria.
Pannellatura vetrina laccata verde lucido (RAL 6025).
Angolo in vetro retroverniciato bianco (RAL 9003).

Dry-heat, bain-marie and ice-cream cabinet.
Expo in green lacquered glossy decoration (RAL 6025).
Neutral corner counter with back-painted glass covering (RAL 9003).



1. Gelateria, Pasticceria, Pralineria.
Ice cream, pastry, praline.

2. Pasticceria, Bagno maria, Tavola calda secca.
Pastry, bain-marie, dry heat cabinet.

DOLCEVITA 116

↗ cm 100 ↓ cm 116

DOLCEVITA 142

↗ cm 100 ↓ cm 142

Programma Dolcevita declinato in moduli canalizzabili con **4 temperature, 2 altezze e 3 lunghezze.**

La forma del vetro e la posizione delle mensole consentono una **perfetta visibilità del prodotto.** Si adatta ad ogni esigenza espositiva grazie alle diverse versioni e temperatura, per valorizzare i prodotti e attrarre i clienti. All'altezza massima di 142 cm si mostrano torte e pasticcini, scendendo a 116 cm si ha una vista ottimale sul gelato. Per le praline di cioccolato l'esposizione a gradoni è dotata di una **tecnologia esclusiva che bilancia in modo perfetto temperatura e umidità.** La tavola calda ed il banco bar caffetteria completano il sistema per arredare in maniera coordinata un punto vendita polifunzionale.

More character, less encumbrance.

Display big in little space.

The new character of a smart display.

The Dolcevita line has been designed in channel-ready modules featuring **4-temperature controls, 2 different heights and 3 different lengths.** The glass shape and the shelf position allow **perfect product visibility.** This design meets any display need, thanks to the different versions and temperatures thought out to enhance products and attract customers. Cakes and pastries are displayed at the maximum height of 142 cm, while the 116 cm height offers an optimal view of ice cream. For chocolate pralines, the stepped display is equipped with **exclusive technology that balances perfectly temperature and humidity.** The snack display and breakfast bar counter complete the system to furnish in a coordinated way a multifunctional point of sale.

DOLCEVITA 116 DOLCEVITA 142



Personalità in espansione, corpo contenuto.
Expanded personality, limited body.







VASCHE P. 36
TUBS D.36



L'altezza e la profondità della gelateria sono state studiate per un **miglior contatto con il cliente** e per servirlo più facilmente. Le **vasche professionali** sono a **filo** con la linea del frontale garantendo un'**ottima visibilità del gelato**, degli **stecchi** o delle **monoporzioni**.

The height and depth of the ice cream display cabinet are designed to offer better visibility to customers and serve them more easily. The **professional tubs** are **flush** with the front line ensuring **excellent visibility** of ice cream, sticks or single portions.



Pag. 46/47
Dolcevita 116+142 con rivestimento teak.
Di lato
Dolcevita 116 laccato bianco (RAL 9003).

Pag. 46/47
Dolcevita 116+142 teak coating.
Di lato
Dolcevita 116 white lacquered (RAL 9003).





La vetrina Dolcevita h 142 è proposta in **due versioni** per la pasticceria:

- _ la versione con **refrigerazione totale** per esporre anche **nei piani espositivi superiori** prodotti cremosi;
- _ la versione con refrigerazione nel piano inferiore e **massima visibilità per la pasticceria secca**.

La pasticceria h 116 è alta come la vetrina gelati ed il banco bar ed è ideale per una **esposizione di prodotti "gioiello"** ad alta rotazione. La tecnologia esclusiva del modello **pralineria a gradoni** bilancia in modo perfetto temperatura e umidità.

The Dolcevita display cabinet with a height of 142 cm is available in **two versions** for pastry:

- _ the version with **full refrigeration** is suitable to display creamy products **on the upper shelves**;
- _ the version with refrigeration in the lower shelves offers **maximum visibility for dry pastry**.

The height of the pastry display cabinet is 116 cm, the same as the height of the ice cream display cabinet and bar counter, and it is ideal to display **"jewel delicacies"** with high turnover.

The exclusive technology for the **"pralines"** version with large steps balances perfectly temperature and humidity.

Pag. 50/51
Dolcevita 116 con rivestimento bordeaux (RAL 3011).
Di lato
Dolcevita 142 laccato bianco (RAL 9003).

Pag. 50/51
Dolcevita 116 bordeaux coating (RAL 3011).
Di lato
Dolcevita 142 white lacquered (RAL 9003).





CRYSTAL ZERO

↗ cm 125 ↘ cm 131

Linea completa di vetrine dall'elegante profilo. Gli ambienti minimali e le atmosfere rarefatte sono suo terreno ideale.

Crystal Zero si inserisce con personalità in un contesto moderno e di alto profilo.

Il fronte teso e inclinato, è in grado di offrire ad ogni prodotto esposto una **visibilità nitida e perfetta.**

Le linee del fianco sono geometrie naturali, preziose come un cristallo di ghiaccio.

Full line of display cabinets with a unique design. Minimally decorated rooms and refined atmospheres are ideal settings for **Crystal Zero**, who becomes part of every modern and high-profile environment, with character.

The straight and inclined front design grants to the products displayed a **perfect visibility.** With its sharp geometric lines, **Crystal Zero** is as unique and precious as a snowflake.



CRYSTAL ZERO

**Forte personalità e grandi contenuti.
Determined character and great contents.**







Fianco in vetro stratificato retroverniciato bianco (RAL 9010).
Frontale e fianco inferiore in solid surface bianco/nero/grigio.
Decoro laterale (optional) laccato RAL a scelta.

Laminated stratified glass side backpainted white (RAL 9010).
Frontal and bottom side in solid surface white/black/gray.
Side Decor (optional) RAL lacquered by choice.



ONDA EVO

↗ cm 121 ↘ cm 132

La più alta tecnologia di refrigerazione sposa l'eleganza di forme dolci e arrotondate. Nasce Onda Evo, sistema evoluto di vetrine dall'appeal dinamico e attraente. **Esclusività, funzionalità e potenza** definiscono la natura di questa linea completa di vetrine, in grado di offrire la massima visibilità ad ogni prodotto esposto. Grazie alla **versatilità dei suoi elementi** lineari e ad angolo, alla **varietà di misure** disponibili e alla **modernità delle finiture**, Onda Evo può comporsi in innumerevoli soluzioni di arredo, che conferiscono prestigio e successo ad un locale.

Cutting edge refrigeration technology with the elegance of **harmonious and rounded shapes**. This is Onda Evo. **Beauty, functionality and power** define this advanced range of display cabinets. Onda Evo allows the maximum visibility for every product. With curved units, the **large selection of modules** and the **many finish options**, Onda Evo offers limitless opportunities to conceive, design and build prestigious and success-ful displays.



ONDA EVO

Sull'onda del successo
The wave of success







Pannello frontale laccato bianco (RAL 9010),
spalle e zoccolo laccate RAL 9006.
Piano di lavoro in acciaio inox 18/10.
Vaschette gastronorm non incluse.

Shiny white laquered front panel (RAL 9010),
terminal and base lacquered RAL 9006.
Worktop in stainless steel 18/10.
Gastronorm containers are not included.

Pannello superiore laccato bianco (RAL 9003).
Spalle e zoccolo laccato nero.

Upper panel of the front decoration
in white colour lacquer finish (RAL 9003).
Terminal and base black colour lacquer finish.



MONOLITE

↔ cm 369,6 ↗ cm 61 ↓ cm 258,4

Refrigerazione ventilata sui drop in per la pasticceria e **pozzetti** per gelato, con la temperatura ideale sia in **versione statica con glicole** che con **l'innovativa versione ventilata**, garantiscono il **connubio perfetto** con forme squadrate interamente realizzate in **solid surface**.

Ventilated refrigeration on drop in for pastry and ice-cream **pozzetti**, perfect temperature in **glycol system static mode** or in the innovative ventilated version, guarantees a **perfect union** with squared shapes realized with **solid surface**.



MONOLITE

Il monoblocco tecnologico
The technologic monobloc







CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Vetrine Showcases

Caratteristiche generali

- Illuminazione a led.
- Fianchi in vetro pirolitici riscaldati.
- Vetri frontali pirolitici riscaldati e apribili per facilitare la pulizia.
- Pannello comandi elettronico digitale che permette di visionare la temperatura interna.
- Possibilità di avere il basamento con ruote e freno a scomparsa (optional).
- Accessibilità e manutenzione: comoda la manutenzione ordinaria, i componenti sono facilmente accessibili grazie al gruppo refrigerante posizionato su guide in polietilene che ne semplifica la sua estrazione rendendo la pulizia dei filtri molto agevole.
- Gas r404a.
- Impianti elettrici a normativa CE.

GELATERIA

- Piano di lavoro riscaldato.
- Vaschette gelato posizionate a filo vasca, quindi grande visibilità del gelato.
- Unità condensatrici altamente performanti, ermetiche o semiermetiche per ambienti caldi con forte umidità disponibili a bordo o a distanza.
- Refrigerazione ventilata a lama d'aria su vasca piccola mono lancio (versioni xe+dolcevita).
- Refrigerazione ventilata a lama d'aria su vasca grande con doppio lancio (starlet/expo/crystal zero/onda evo).
- Modalità estate/inverno che consente di utilizzare la vetrina gelato nei periodi invernali trasformandola in pasticceria (temperatura positiva).
- Dimensioni disponibili:
 - _lunghezza 110cm 6+6 gusti (4+4 vaschette 25x36);
 - _lunghezza 160cm 9+9 gusti (6+6 vaschette 25x36);
 - _lunghezza 210cm 12+12 gusti (9+9 vaschette 25x36);
 - _onda evo / angolo esterno 30 gradi 6+7 gusti (3+4 vaschette 25x36);
 - _starlet/expo/crystal zero/onda evo/ angolo esterno 45 gradi 4+6 gusti (3+4 vaschette 25x36).

PASTICCERIA

- Refrigerazione statica o ventilata sui modelli a ingombro ridotto (xe+dolcevita).
- Versione ventilata totale con refrigerazione sino ai piani superiori (expo xe /dolcevita 142).
- Versione ventilata sui modelli a vasca larga con refrigerazione anche al primo piano superiore (starlet/expo/crystal zero/onda evo).

PRALINERIA

- Refrigerazione ventilata con doppio evaporatore e pannello comandi specifico con display che permette di controllare temperatura e umidità al fine di garantirne il perfetto bilanciamento.
- Piano espositivo a scaletta per una migliore esposizione delle praline.

CALDO SECCO

- Piano espositivo in acciaio inox riscaldato mediante resistenze applicate sul lato sottostante.

BAGNO MARIA

- Vasca con angoli arrotondati per contenere acqua che viene riscaldata mediante resistenze applicate sul lato sottostante. Regolazione temperatura con termostato e interruttore. Predisposizione per carico/scarico idrico.
- Vasche gastronorm in acciaio inox optional.

General features:

- Led lighting.
- Heated pyrolytic glass sides.
- Heated pyrolytic frontal glass opening to ease the cleaning of cabinet.
- Electronic control panel with digital display which allows to view the internal temperature.
- Available with wheels basement.
- Accessibility and maintenance: routine maintenance is simple, the components are easily accessible, thanks to the cooling unit positioned on polyethylene guides which simplifies its extraction making filters cleaning very easy.
- Gas R404A.
- Electrical installations in CE legislation.

ICE-CREAM CABINET

- Heated work top.
- Ice-cream trays inserted to have a total view of ice-cream in cabinet.
- Condenser units with high performance, hermetics or semi-hermetics, for hot ambient with lot of humidity, available internal or external.
- Ventilated refrigeration in air blade on cabinet with depht mm. 978 (mono-phase, XE and Dolcevita versions).
- Ventilated refrigeration in air blade with doble air flow on cabinet with depht mm. 1210 (starlet/expo/crystal zero/onda evo).
- Summer-winter version that allows to use ice-cream cabinet in winter time doing it become pastry caninet (normal temperature).
- Available lenghts:
 - _l. 110 cm 6+6 tastes (4+4 basins 25x36)
 - _l.160 cm 9+9 tastes(6+6 basins 25x36)
 - _l. 210 cm 12+12 tastes (9+9 basins 25x36)
 - _onda evo/ external corner 30 degrees 6+7 tastes (3+4 basins 25x36)
 - _starlet/expo/crystal zero/onda evo/ external 45 degrees 4+6 tastes (3+4 basins 25x36)

PASTRY

- Static refrigeration or ventilated on cabinet with tight depht (xe+dolcevita).
- Total ventilated refrigeration version: refrigeration until higher shelves (expo xe/ dolcevita 142).
- Ventilated refrigeration version on cabinet with large tank: refrigeration until 1° upper shelf (starlet/expo/crystal zero/onda evo).

PRALINE

- Ventilated refrigeration with double evaporator and specific control panel with display which allows to control temperature and humidity, in order to ensure the perfect balance.
- Display surface as stepladder to use for a better exposure of pralines.

DRY-HOT

- Stainless steel heated display surface by resistances applied on the underside of cabinet.

BAIN-MARIE

- Tank with rounded corner ables to contain water, heated through resistances applied on the underside of cabinet. Temperature control with thermostat and switch. Arrangement for loading / drain water.
- Stainless steel basins are optionals.

Vasca pozzetti gelato/granite con riserva con refrigerazione statica a glicole Ice-cream and granita pozzetti built-in counter with static glycol refrigeration system

Struttura

Basamento costituito da sistema d'appoggio con piedini regolabili e scorrevoli su binario di lamiera zincata (sistema brevettato).

Struttura schiumata con poliuretano a densità 40 Kg/mc con spessore di 60 mm completa di serpentina in tubo di rame affogata e valvola di espansione.

Lo spessore dell'isolamento di 60 mm consente di ridurre i consumi di energia elettrica per il mantenimento del freddo. Vasca interna in acciaio con saldature a tenuta stagna per il contenimento del liquido refrigerante (miscela di glicole e acqua). Esterno vasca rivestito in acciaio inox lato operatore.

Contenitori stagni per carapine in acciaio inox 18/10 AISI 304 con esclusivo sistema anti-rotazione che blocca le carapine all'interno dei cilindri, impedendone la rotazione. La vasca interna è corredata di foro “troppo pieno” ed è alta per garantire che il livello del liquido refrigerante sia superiore a quello delle carapine, in questo modo il gelato si trova sempre sotto il livello del liquido refrigerato, per una conservazione ottimale. La vasca interna è dotata di un sistema in grado di limitare al massimo la differenza di temperatura tra la parte alta e la parte bassa della vasca stessa: in questo modo si garantisce una perfetta spatolabilità del gelato nelle carapine di lavoro e un rinvenimento più rapido del gelato contenuto nelle carapine di riserva. La vasca pozzetti gelato e granite con refrigerazione a glicole è disponibile con foro rotondo e coperchio tondo (optional) e parte da 6 pozzetti fino a 12 in un'unica vasca. Le carapine con bugne, per il sistema anti-rotazione, sono di serie.

Refrigerazione

Vasca pozzetti con refrigerazione statica a glicole disponibile nelle versioni con unità condensatrice a bordo oppure con unità condensatrice esterna. Sbrinamento manuale con arresto dell'impianto. Pannello comandi elettronico con display digitale che permette di visionare la temperatura interna. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C. Glicole propilenico (optional) fornito in taniche da 25 litri: il glicole deve essere miscelato con acqua prima dell'inserimento nella vasca come da tabella tecnica.

Tabella riassuntiva delle capacità di Liquido refrigerante e Glicole	NUMERO DI POZZETTI	ACQUA DEMINERALIZZATA	GLICOLE
Summer table of the capacity of Demineralized water and Glycol	NUMBER OF POZZETTI COUNTER	DEMINERALIZED WATER	GLYCOL
	4 + 4	41L	41L
	6 + 6	68,5L	68,5L
	8 + 8	79L	79L
	10 + 10	99L	99L
	12 + 12	123L	123L

Structure

Supporting system with adjustable feet sliding on galvanized plate rail (patented system).

Foamed structure with 40 kg density of polyurethane with depth 60 mm, completed with drowned copper serpentine and expansion valve.

The insulation thickness of 60 mm allows to reduce the consumption of electricity for maintaining the cold. Internal chamber in stainless steel with watertight weldings for the containment of the refrigerant liquid (mixture of glycol and water). Exterior bathtub coated stainless steel : operator side.

18/10 AISI 304 stainless steel containers for airtight and watertight carapinas with exclusive anti-rotation system that locks carapinas inside the cylinders, preventing it from rotating.

The inner tub is accompanied by "overflow" and it is high to ensure that the coolant level is higher than that of carapine, in this way the ice cream is always located below the level of the refrigerated liquid, for optimum preservation of ice-cream. The inner tank is equipped with a system able to minimize the temperature difference between the upper part and the lower part of the tank itself: in this way it ensures a perfect spreadability of the ice cream in the working carapina and a more rapid discovery of ice cream contained in the spare tubs. The hot wells ice cream and granita with a glycol refrigeration is provided with a round hole and round cover (optional) part and from 6 up to 12 wells in a single tank. The tubs with indentations for the anti-rotation system are standard.

Refrigeration

Pozzetti tank with static glycol refrigeration system is available with internal or external condensing unit. Manual defrost , electronic control panel with digital display which allows to view the internal temperature. Operating temperature -2 ° C / -18 ° C. Propylene glycol (optional) supplied in cans of 25 liters: The glycol must be mixed with water prior to insertion in the tub as technical table.

Vasca pozzetti gelato/granite con riserva con refrigerazione ventilata Ice-cream/granita pozzetti counter with storage and ventilated refrigeration system

Struttura

Basamento costituito da sistema d'appoggio con piedini regolabili e scorrevoli su binario di lamiera zincata (sistema brevettato).

Struttura schiumata con poliuretano a densità 40 Kg/mc con spessore di 50 mm completa di serpentina in tubo di rame affogata e valvola di espansione.

Vasca interna in acciaio inox, esterno rivestito in acciaio inox lato operatore.

Divisorio interno in acciaio inox per ospitare in modo corretto le carapine all'interno della vasca

La ventilazione interna è in grado di limitare al massimo la differenza di temperatura tra la parte alta e la parte bassa della vasca stessa: in questo modo si garantisce una perfetta spatolabilità del gelato nelle carapine di lavoro e un rinvenimento più rapido del gelato contenuto nelle carapine di riserva. La vasca pozzetti gelato e granite con refrigerazione ventilata è disponibile con foro rotondo e coperchio tondo (optional) e parte da 4 pozzetti fino a 12 in un'unica vasca.

Refrigerazione

Vasca pozzetti con refrigerazione ventilata con agitatore interno di aria (torretta) disponibile nelle versioni con unità condensatrice a bordo oppure con unità condensatrice esterna. Sbrinamento manuale con arresto dell'impianto. Pannello comandi elettronico con display digitale che permette di visionare la temperatura interna. Temperatura di esercizio -2°C/-18°C.

Banco drop-in refrigerato ventilato Ventilated refrigeration drop-in counter

PASTICCERIA

Basamento costituito da sistema d'appoggio con piedini regolabili e scorrevoli su binario di lamiera zincata (sistema brevettato)

Struttura metallica verniciata in polveri epossidiche su cui appoggia la vasca refrigerata in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano a densità 40 kg/mc con spessore di 50 mm.

Il piano espositivo di prof. 608 mm per esporre perfettamente i vassoi pasticceria viene realizzato in acciaio inox ed è regolabile in altezza . Termometro digitale per la visualizzazione della temperatura interna della vetrina.

Castello vetri ad altezza bancalina realizzato con cristallo termosaldato sia aperto che chiuso con scorrevoli in plexiglas e illuminazione a led .

Refrigerazione ventilata a lama d'aria con evaporatore posto sotto la superficie del piano espositivo, unità condensatrice incorporata . Pannello comandi elettronico con display digitale che permette di visionare la temperatura interna, disponibile anche con cella di riserva refrigerata con evaporatore statico alimentata dalla stessa unità condensatrice ma doppio pannello comandi per uso indipendente del banco e della cella.

PRALINERIA

Basamento costituito da sistema d'appoggio con piedini regolabili e scorrevoli su binario di lamiera zincata (sistema brevettato)

Struttura metallica verniciata in polveri epossidiche su cui appoggia la vasca refrigerata in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano a densità 40 kg/mc con spessore di 50 mm.

Il piano espositivo di prof.608mm per esporre perfettamente i vassoi praline viene realizzato in acciaio inox ed è regolabile in altezza .Termometro digitale per la visualizzazione della temperatura interna della vetrina

Structure

Supporting system with adjustable feet sliding on galvanized plate rail (patented system).

Foamed structure with 40 kg density of polyurethane with depth 50 mm, completed with drowned copper serpentine and expansion valve.

Stainless steel internal tank and stainless steel external covering, operator side.

Stainless steel internal partition to accommodate in the correct way carapinas tub in the tank.

The internal ventilation and is able to minimize the temperature difference between the upper part and the lower part of the tank itself: in this way it ensures a perfect spreadability of the ice cream in the working carapine and a more rapid discovery of the ice cream contained in the reserve tubs. The ventilated system ice cream and granita pozzetti tank is available with round hole and round cover (optional) and starts from 4 up to 12 carapinas in a single tank.

Refrigeration

Pozzetti tank with ventilated refrigeration system is available with internal or external condensing unit and it’s equipped with internal air mixer . Manual defrost and electronic control panel with digital display which allows to view the internal temperature. Operating temperature -2 ° C / -18 ° C.

PASTRY

Supporting system with adjustable feet sliding on galvanized plate rail (patented system).

Foamed structure with 40 kg density of polyurethane with depth 50 mm, completed with drowned copper serpentine and expansion valve.

The stainless steel exposition top has a depht of 608 mm to expose pastry trays perfectly.

It’s adjustable in height and equipped with an internal thermometer to control inside temperature.

Heat-sealed crystal glasses available open or closed with sliding plexiglas doors and led lighting.

Ventilated refrigeration with evaporator placed under the display surface, internal condening unit. Electronic control panel with digital display which allows to view the internal temperature, it’s also available with refrigerated reserve cell with static evaporator fed by the same unit condensing but with double control panel for independent use of them.

PRALINE

Supporting system with adjustable feet sliding on galvanized plate rail (patented system).

Foamed structure with 40 kg density of polyurethane with depth 50 mm, completed with drowned copper serpentine and expansion valve.

The stainless steel exposition top has a depht of 608 mm to expose praline trays perfectly. It’s adjustable in height and equipped with an internal thermometer to control inside temperature.

Castello vetri ad altezza bancalina realizzato con cristallo termosaldato sia aperto che chiuso con scorrevoli in plexiglas e illuminazione a led .

Refrigerazione ventilata a lama d'aria con doppio evaporatore posto sotto la superficie del piano espositivo, unità condensatrice incorporata .

Pannello comandi elettronico specifico con display digitale che permette di controllare la temperatura e l'umidità al fine di garantirne il perfetto bilanciamento.

Banco drop-in caldo secco Dry-hot drop in counter

Basamento costituito da sistema d'appoggio con piedini regolabili e scorrevoli su binario di lamiera zincata (sistema brevettato)

Struttura metallica verniciata in polveri epossidiche su cui appoggia la vasca in acciaio inox AISI 304 con isolamento in poliuretano a densità 40 kg/mc con spessore di 50 mm ,

Il piano espositivo prof.608mm per esporre perfettamente i vassoi, realizzato in acciaio inox , viene riscaldato mediante resistenze applicate sul lato sottostante ed é regolabile in altezza .

Termometro digitale per la visualizzazione della temperatura interna della vetrina.

Castello vetri ad altezza bancalina, realizzato con cristallo termosaldato sia aperto che chiuso con scorrevoli in plexiglas e illuminazione a led.

Pannello comandi elettronico con display digitale che permette di visionare la temperatura interna.

Banco drop-in combinato (refrigerato e caldo secco) Combined (dry-hot and refrigerated) drop-in counter

Combina la versione fredda insieme alla calda al fine di poter utilizzare il banco in tutta la fascia oraria della giornata potendo utilizzare la refrigerazione per la pasticceria oppure insalate e passare a cornetti o piccola gastronomia calda grazie ad un semplice comando , in effetti diventano due banchi in uno.

Disponibile anche con cella di riserva refrigerata con evaporatore statico alimentata dalla stessa unità condensatrice ma dotata di doppio pannello comandi per uso indipendente del banco e della cella.

Heat-sealed crystal glasses available open or closed with sliding plexiglas doors and led lighting.

Ventilated refrigeration with double evaporator placed under the surface of the stainless steel tank and internal compressor group. Electronic control panel with digital display which allows to control the temperature and humidity in order to ensure perfect balance of them.

Supporting system with adjustable feet sliding on galvanized plate rail (patented system).

Foamed structure with 40 kg density of polyurethane with depth 50 mm, completed with drowned copper serpentine and expansion valve.

The stainless steel exposition top has a dept of 608 mm to expose trays perfectly. It's adjustable in height and is heated by means of resistors applied on the underside.

Heat-sealed crystal glasses available open or closed with sliding plexiglas doors and led lighting.

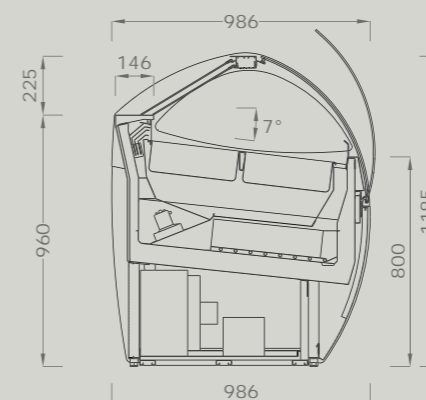
Electronic control panel with digital display which allows to control the temperature inside the counter.

This counter combines the cold version together with the warm in order to be able to use it in the entire day being able to use the refrigeration for the pastry or salads and switch to croissants or small hot deli, thanks to a simple control unit, becoming 2 counters in 1.

It's also available with refrigerated static evaporator reserve cell fed by the same compressor group but equipped by a double control panel for an independent use of them.

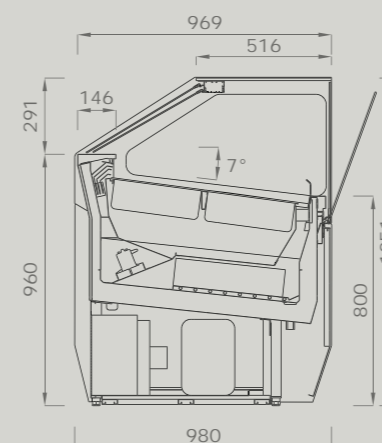
POLAR XE

Gelateria
Ice cream

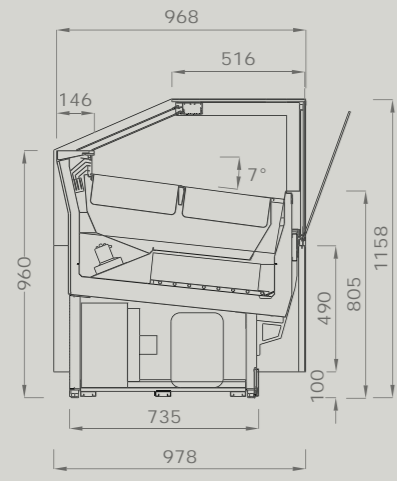


ICEBERG XE

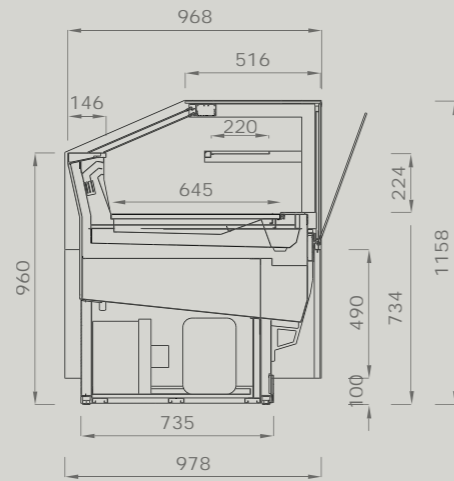
Gelateria
Ice cream



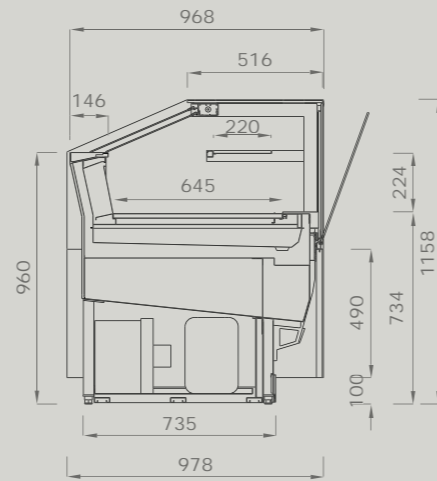
Gelateria
Ice cream



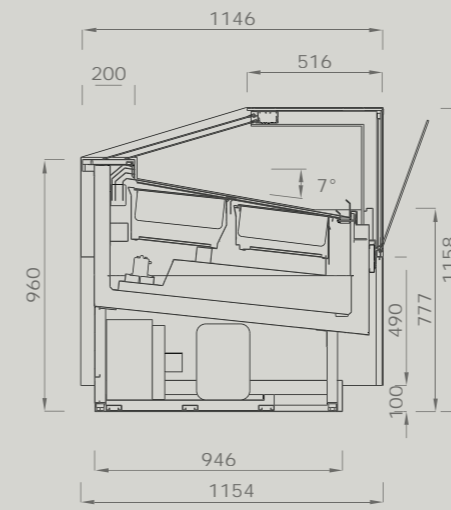
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



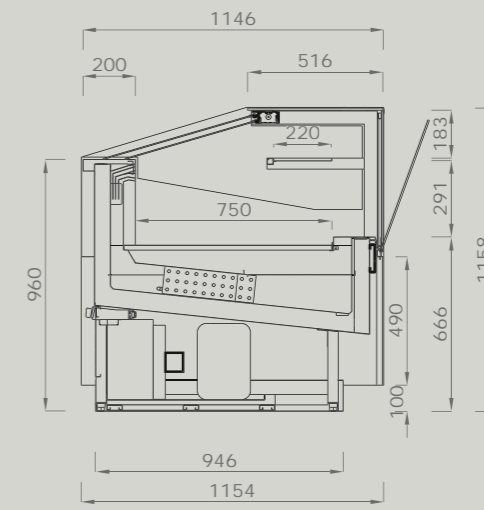
Pasticceria statica
Static pastry



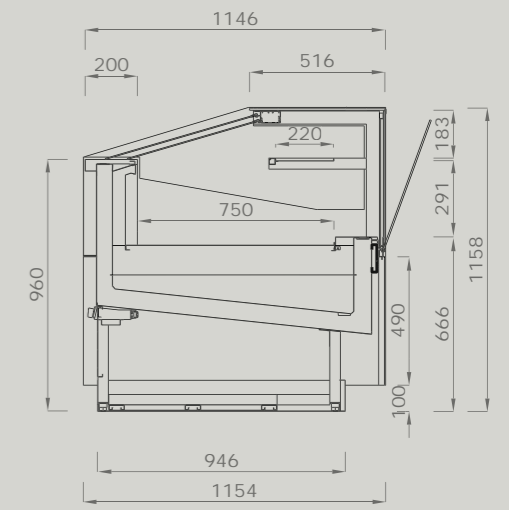
Gelateria
Ice cream



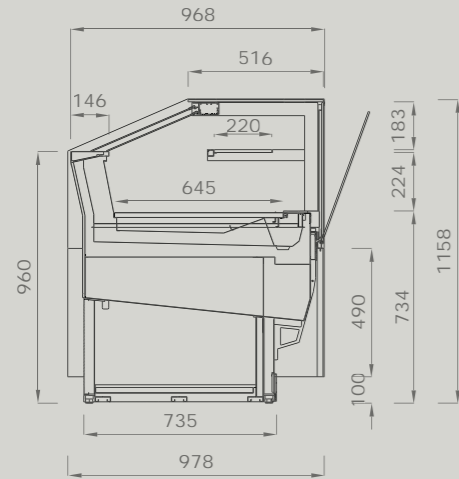
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



Pasticceria neutra
Neutral pastry



Pasticceria neutra
Neutral pastry



Pralineria
Chocolate

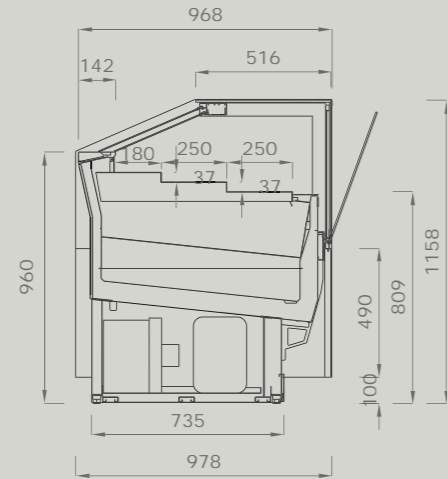
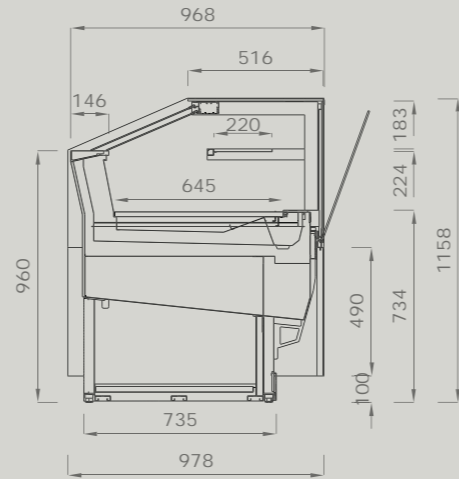


Tavola calda secca
Dry heat cabinet



Pralineria
Chocolate

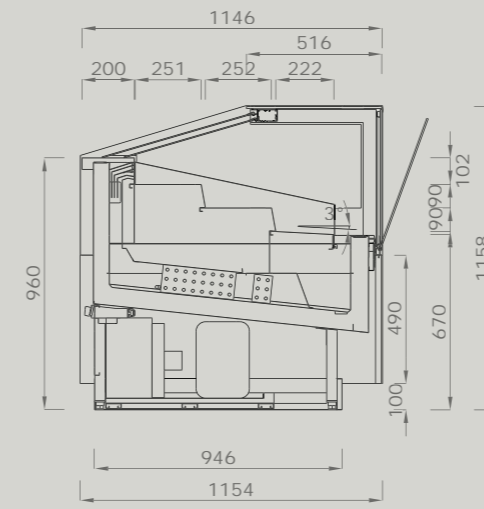
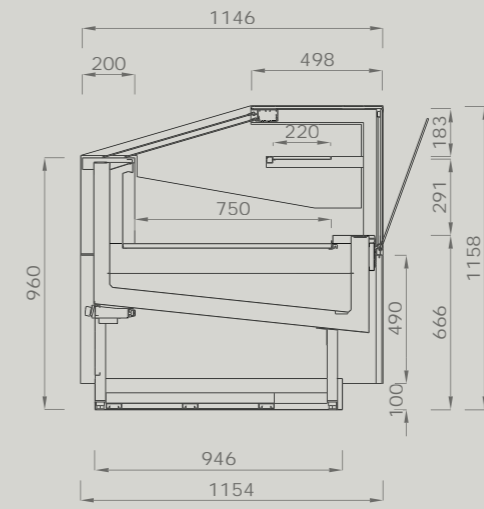
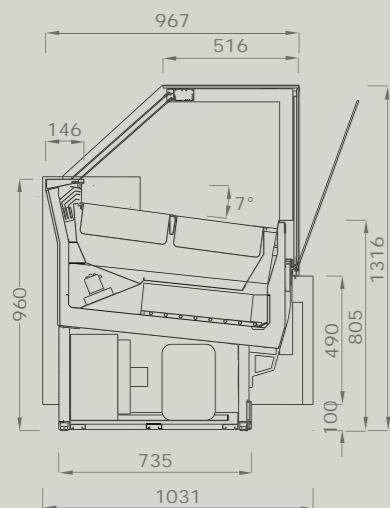


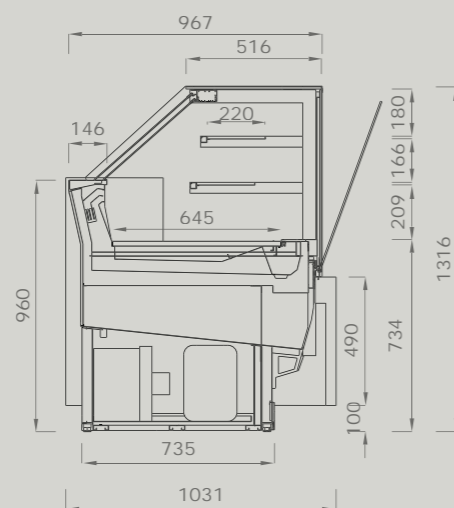
Tavola calda secca
Dry heat cabinet



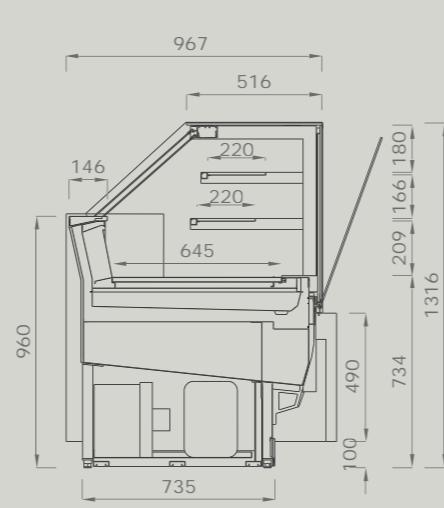
Gelateria
Ice cream



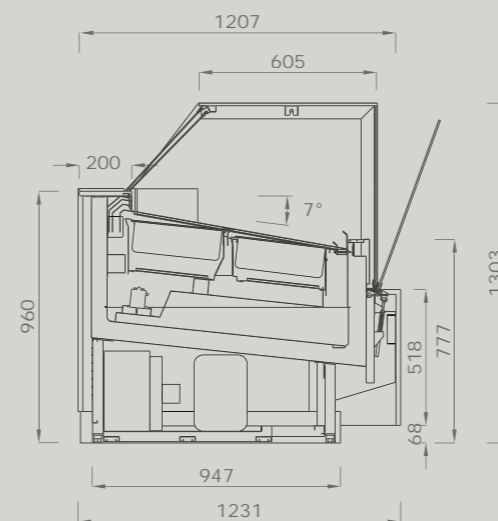
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



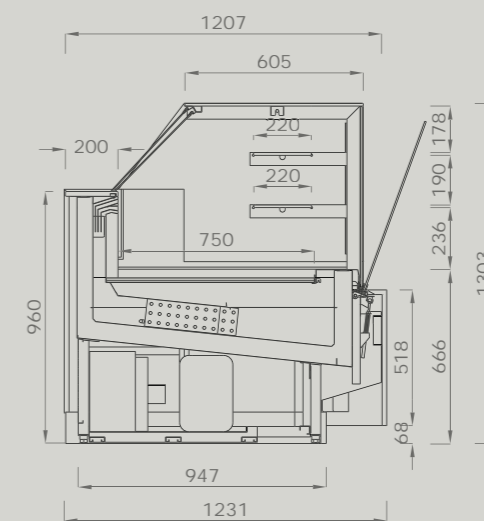
Pasticceria statica
Static pastry



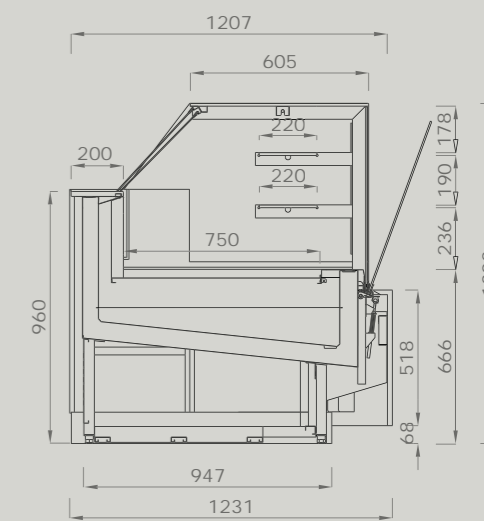
Gelateria
Ice cream



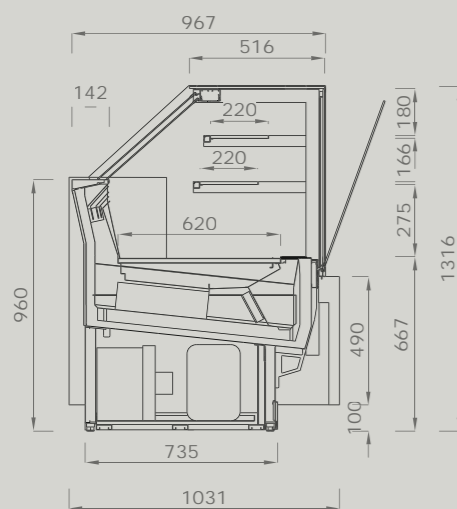
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



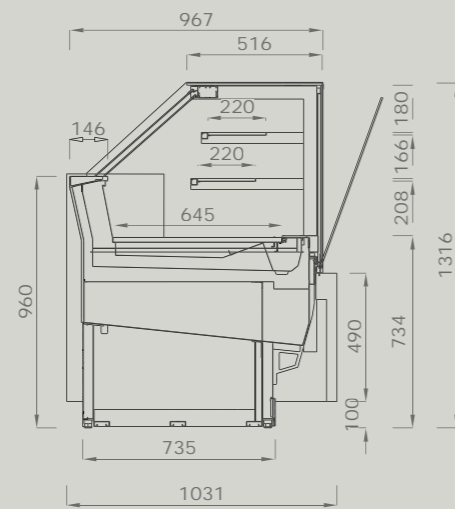
Pasticceria neutra
Neutral pastry



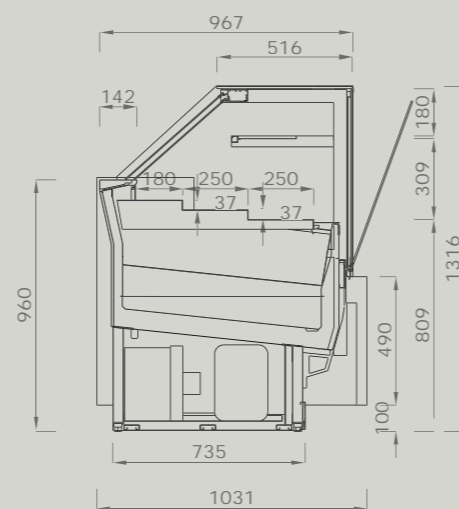
Pasticceria ventilata totale
Total ventilated pastry



Pasticceria neutra
Neutral pastry



Pralineria
Chocolate



Pralineria
Chocolate

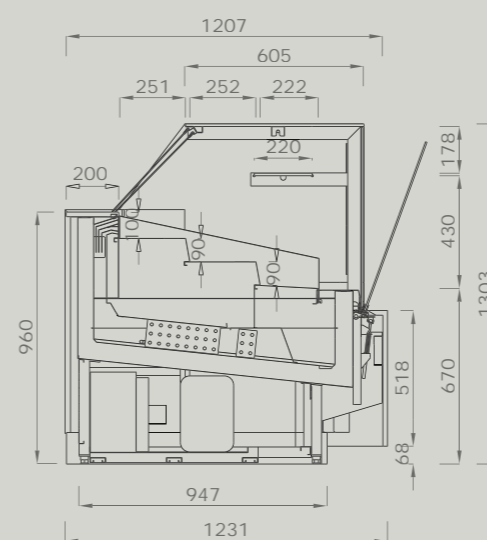


Tavola calda, bagno maria
Hot cabinet, bain marie

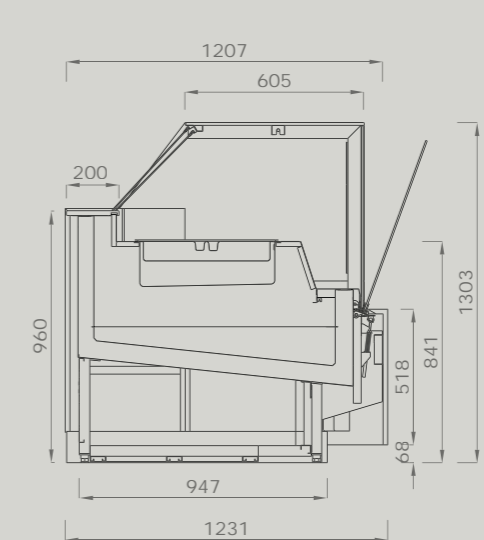


Tavola calda secca
Dry heat cabinet

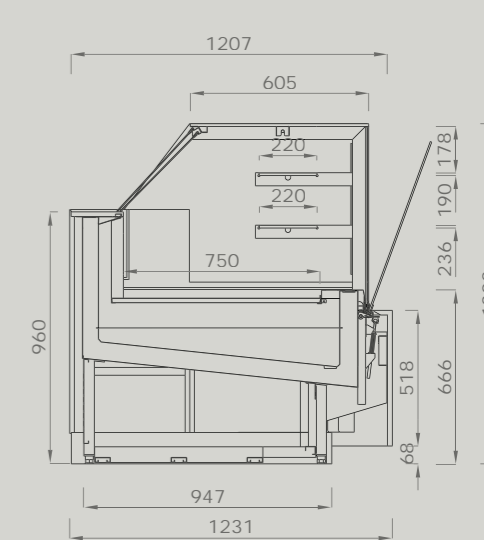


Tavola calda, bagno maria
Hot cabinet, bain marie

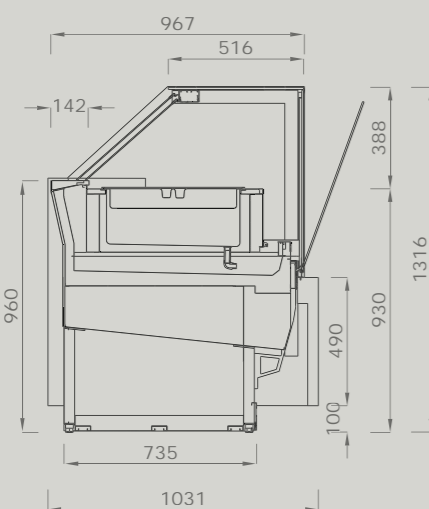
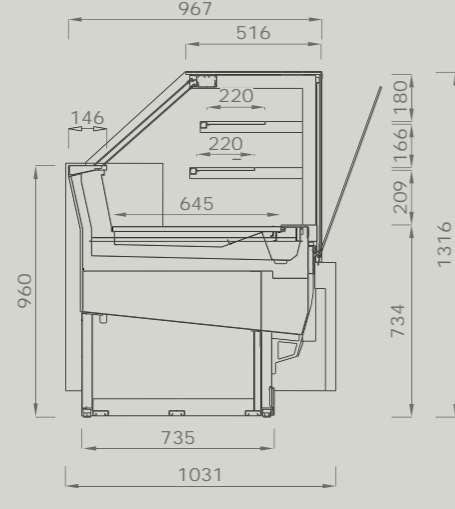
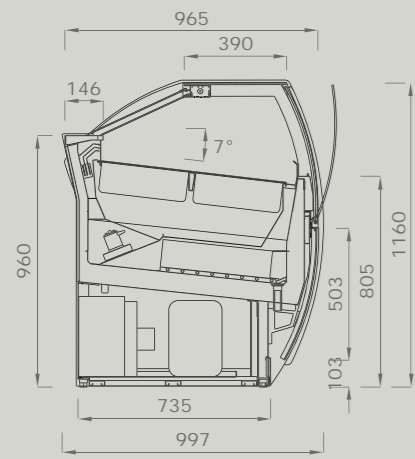


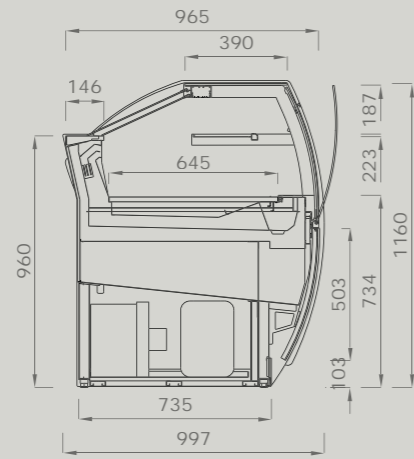
Tavola calda secca
Dry heat cabinet



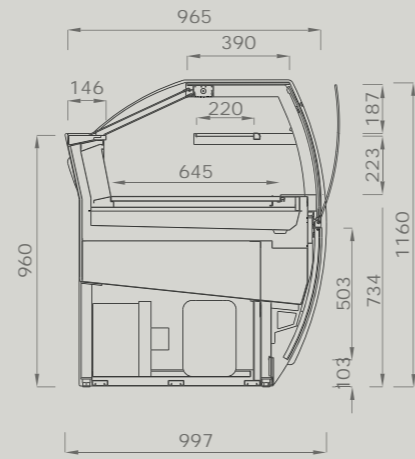
Gelateria
Ice cream



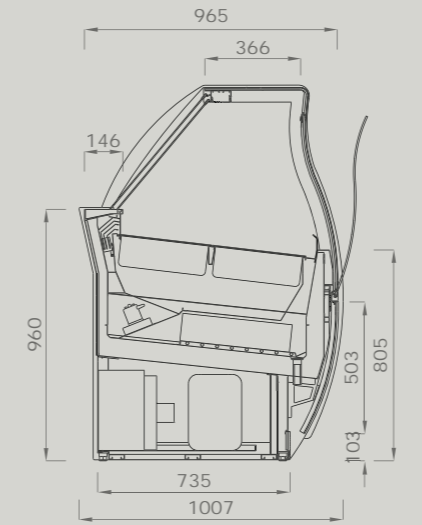
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



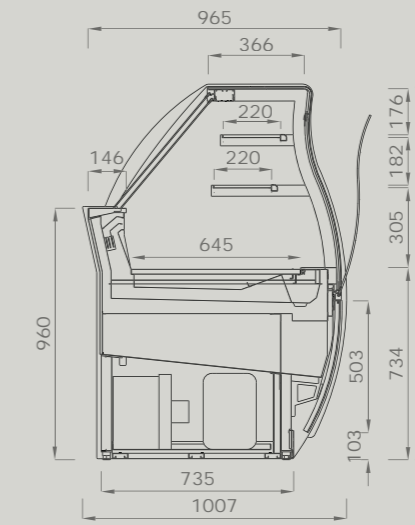
Pasticceria statica
Static pastry



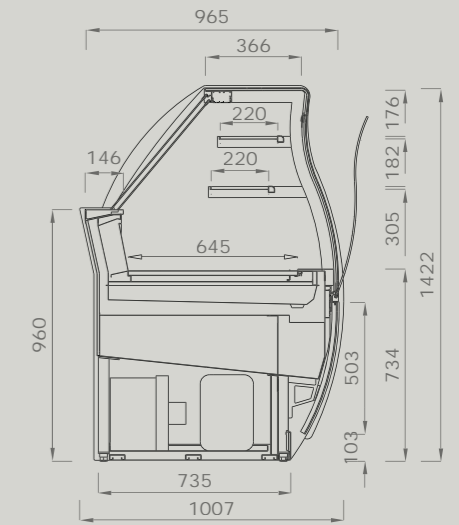
Gelateria
Ice cream



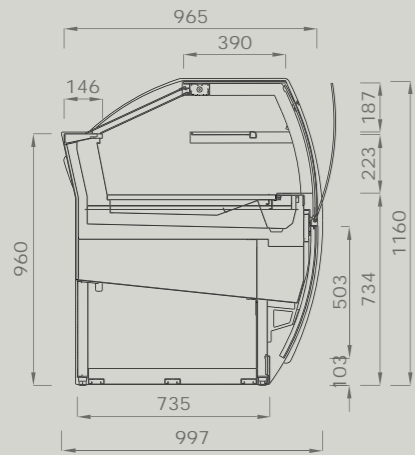
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



Pasticceria statica
Static pastry



Pasticceria neutra
Neutral pastry



Pralineria
Chocolate

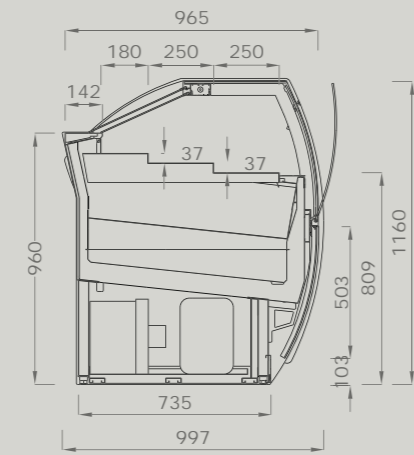
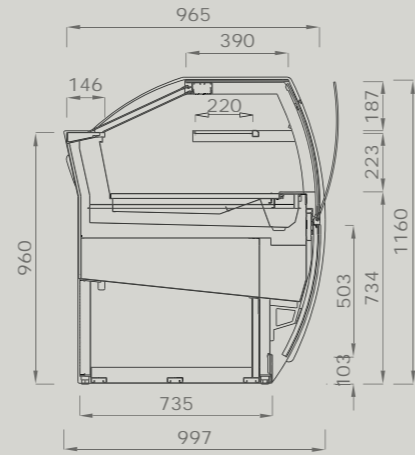
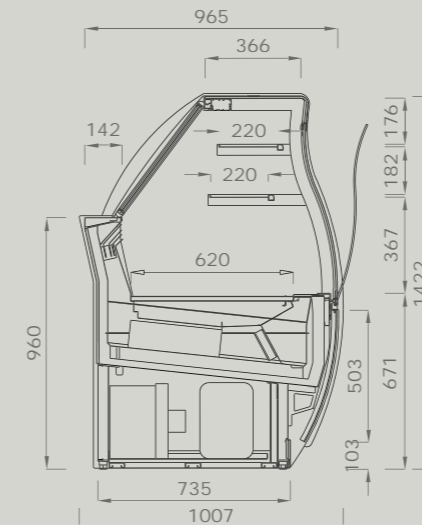


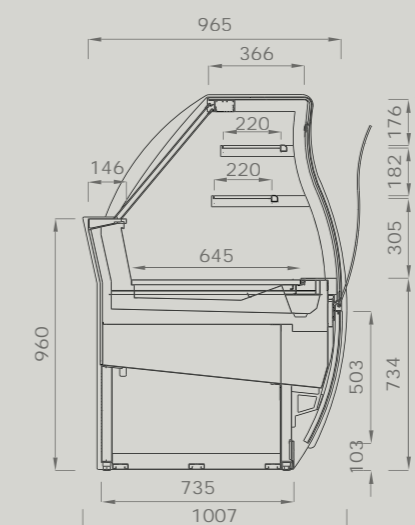
Tavola calda secca
Dry heat cabinet



Pasticceria ventilata totale
Total ventilated pastry



Pasticceria neutra
Neutral pastry



Pralineria
Chocolate

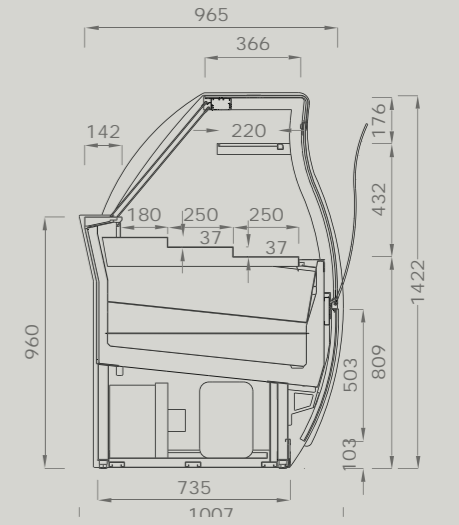


Tavola calda, bagno maria
Hot cabinet, bain marie

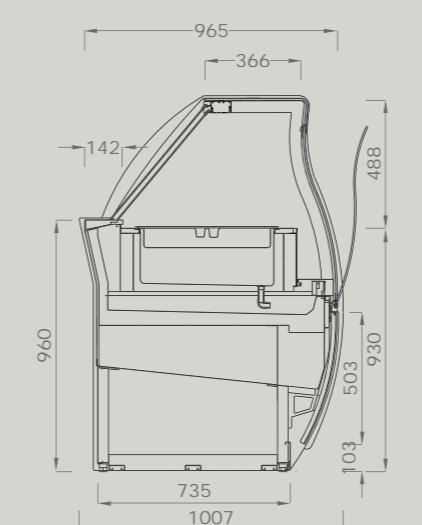
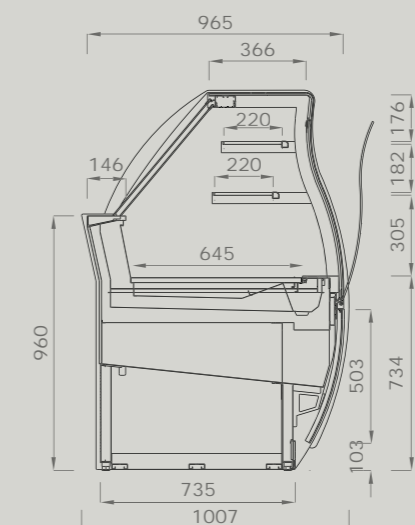


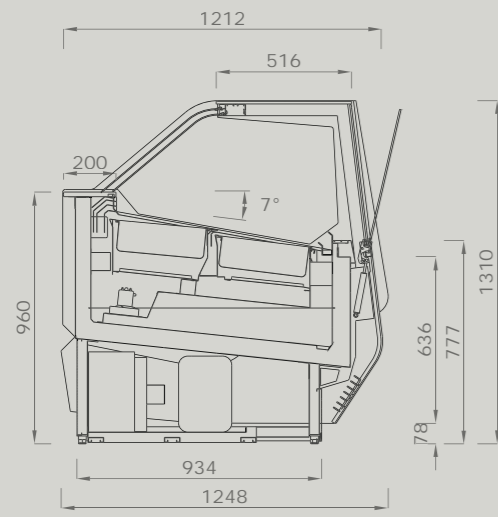
Tavola calda secca
Dry heat cabinet



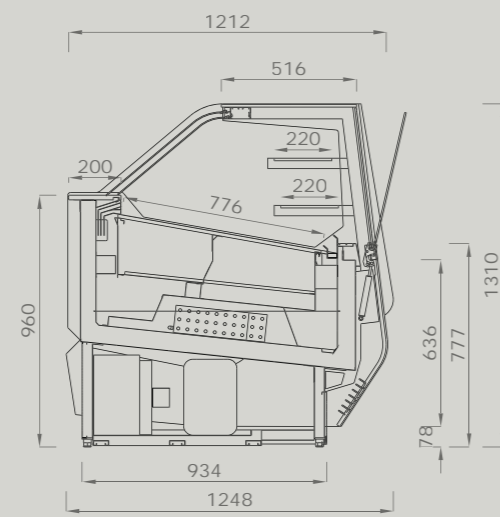
 CRYSTAL ZERO

 ONDA EVO

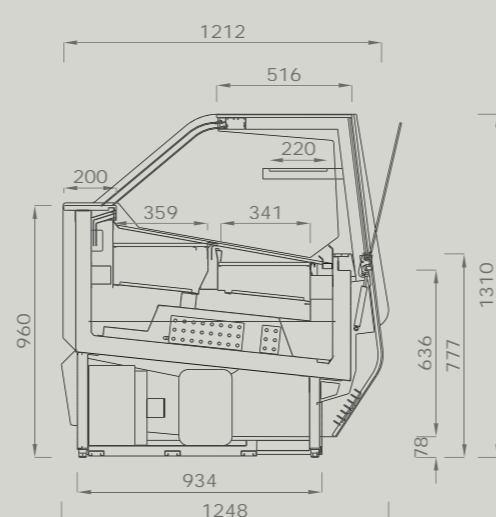
Gelateria
Ice cream



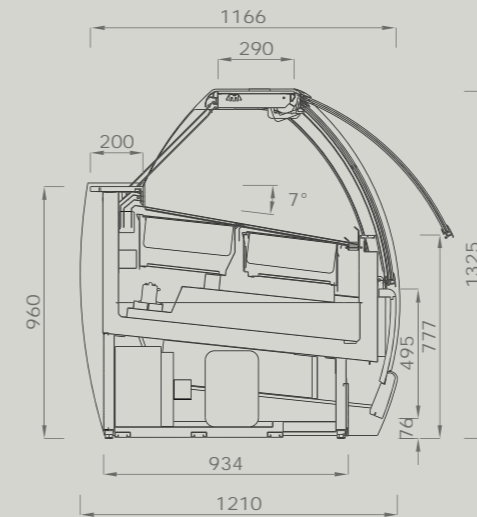
Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



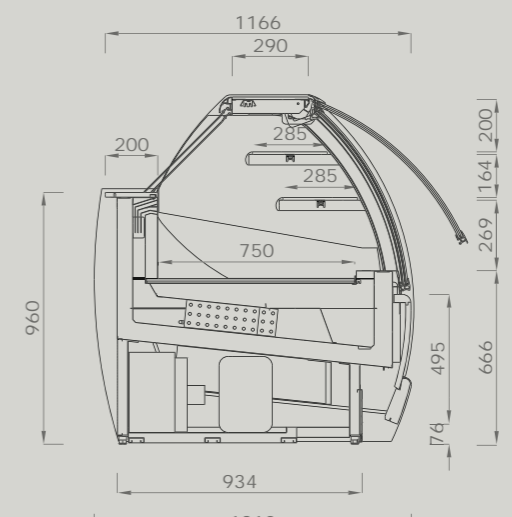
Pralineria
Chocolate



Gelateria
Ice cream



Pasticceria ventilata
Ventilated pastry



Pralineria
Chocolate

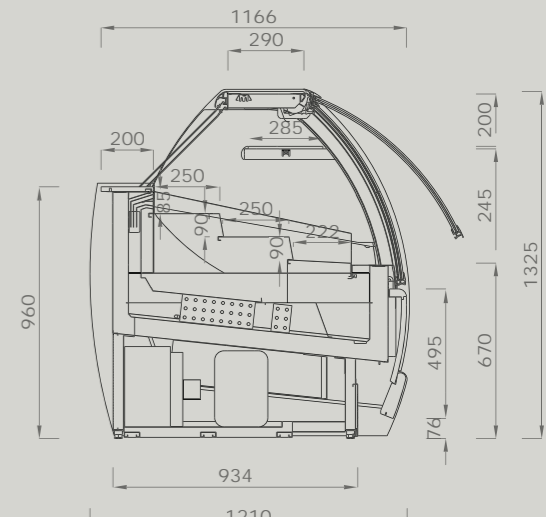


Tavola calda, bagno maria
Hot cabinet, bain marie

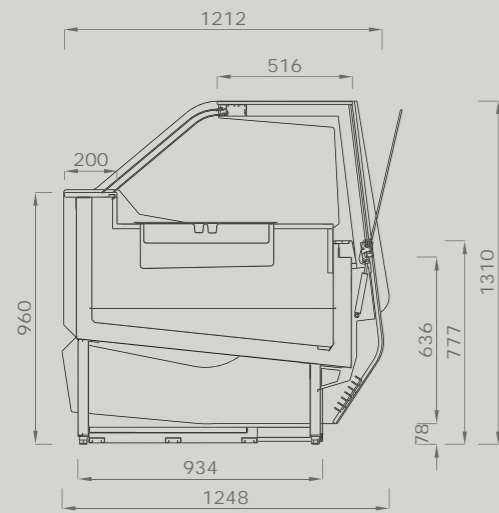


Tavola calda secca
Dry heat cabinet

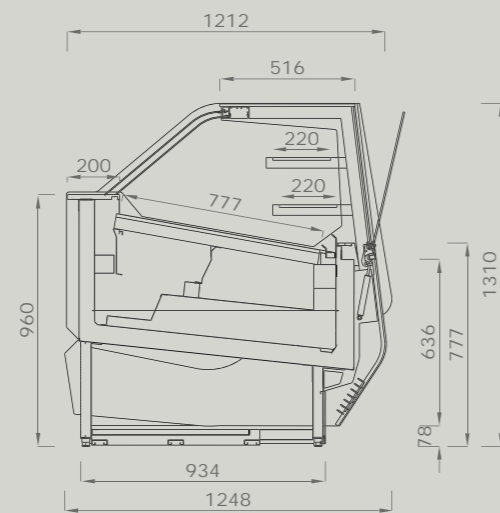


Tavola calda, bagno maria
Hot cabinet, bain marie

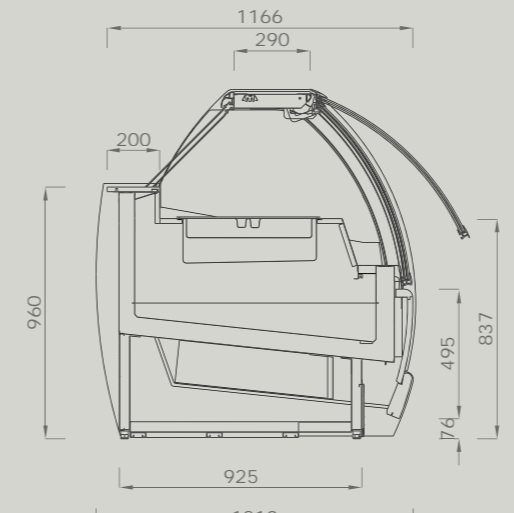
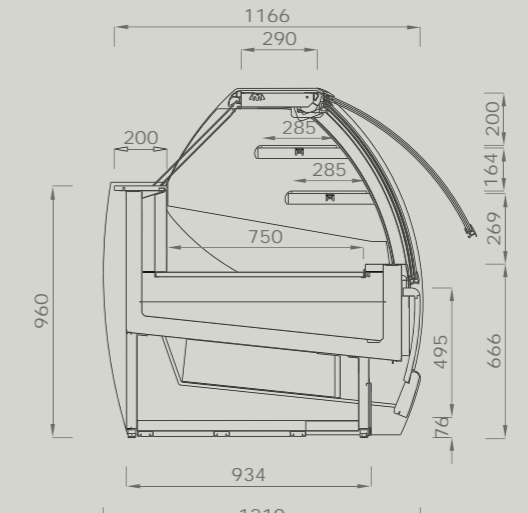
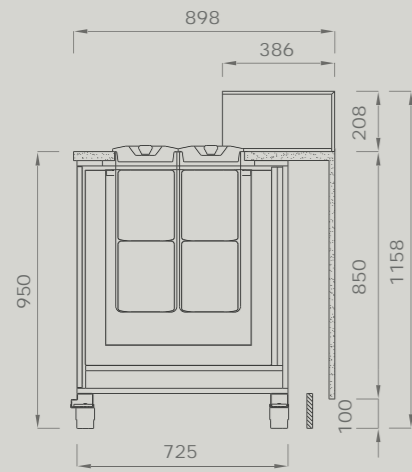


Tavola calda secca
Dry heat cabinet

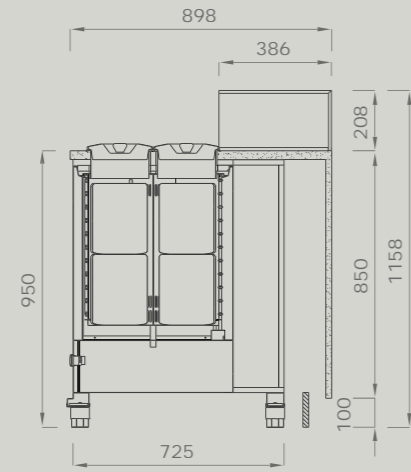


MONOLITE

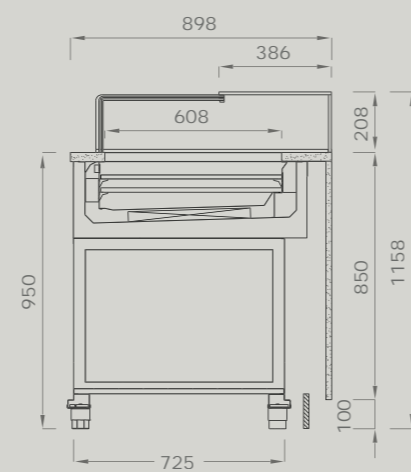
Pozzetti glicole
Glycol pozzetti counter



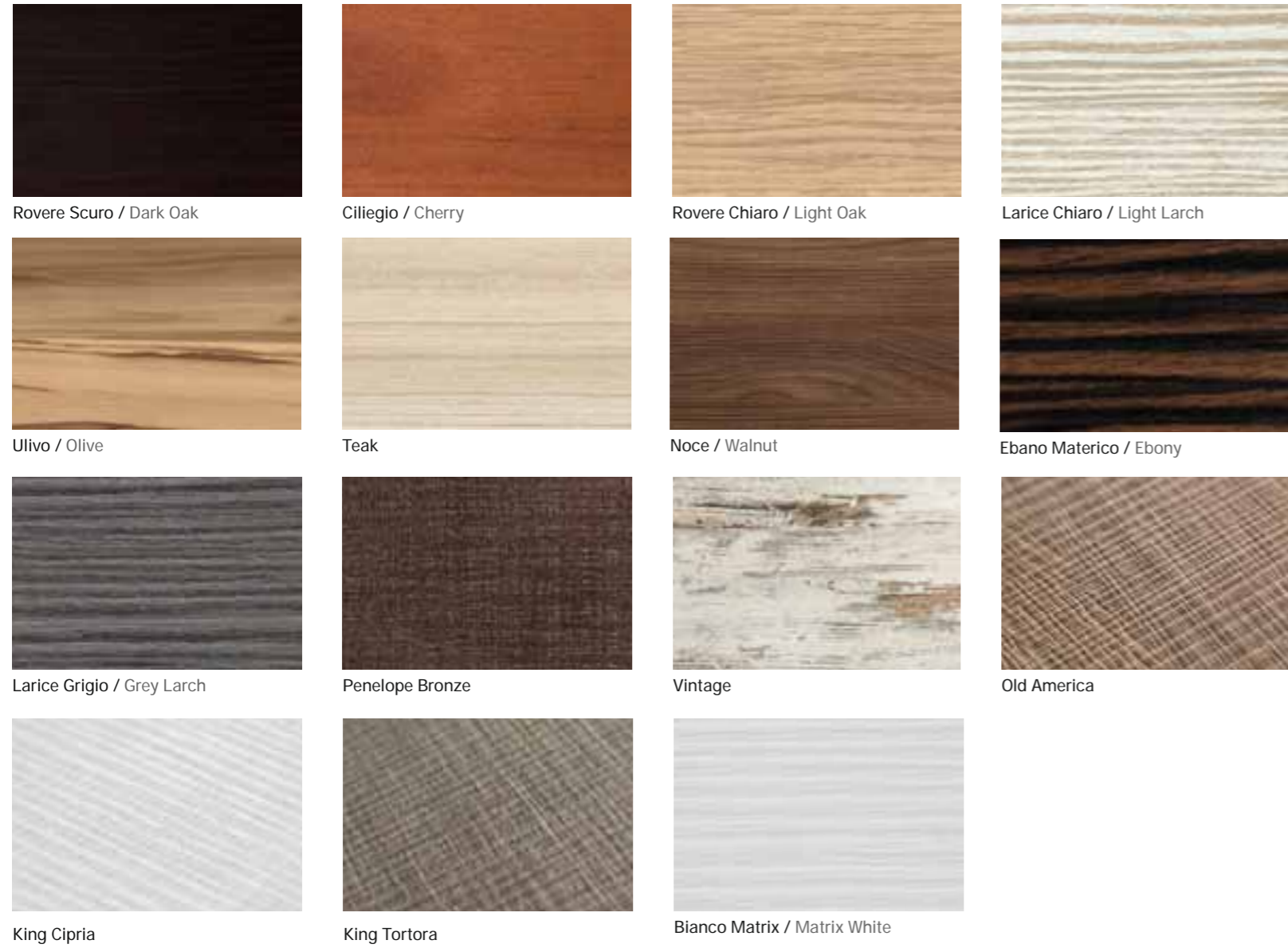
Pozzetti ventilato
Ventilated pozzetti counter



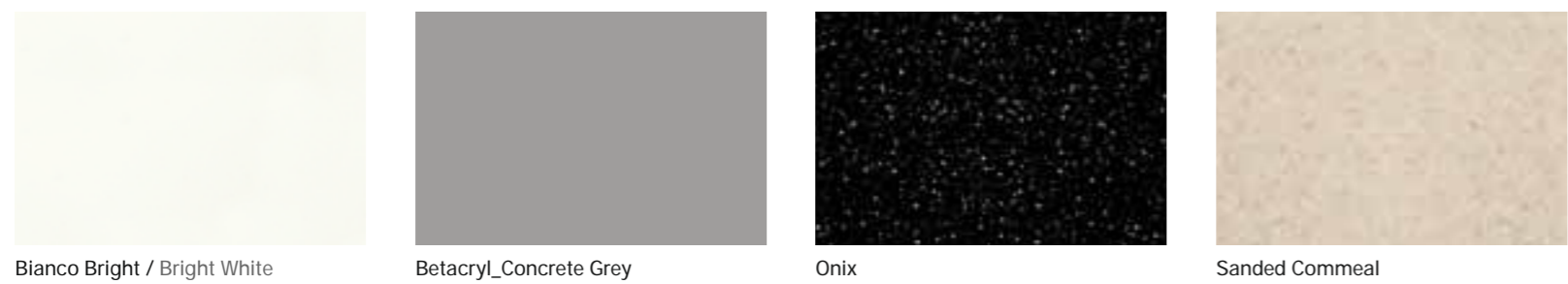
Drop-in



DECORATIVI IN LAMINATO / DECORATIVES LAMINATED

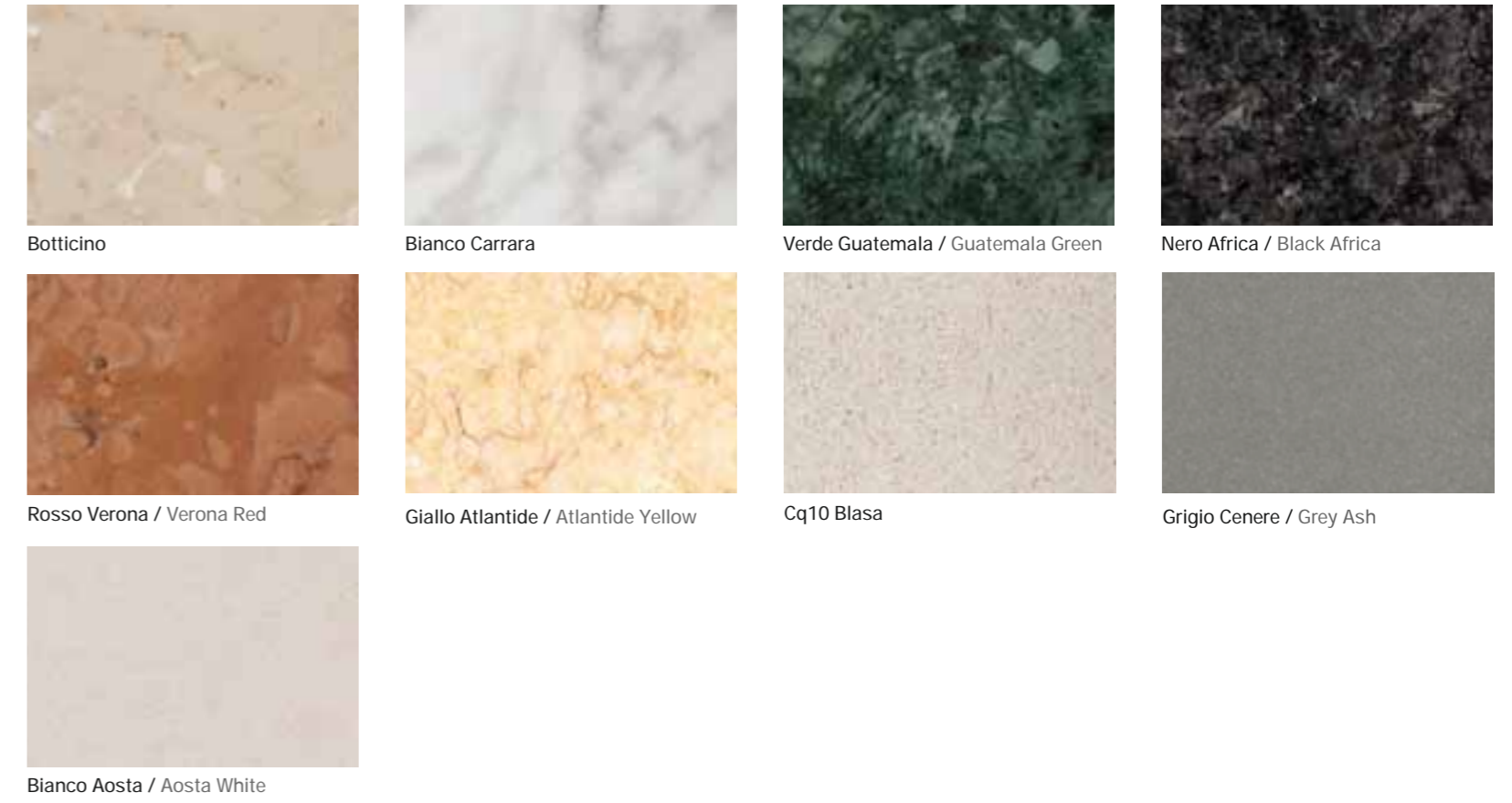


SOLID SURFACES



MARMO / MARBLE

fascia 1 / cat. 1



fascia 2 / cat. 2



I colori, le tonalità e le finiture dei prodotti contenuti in questo catalogo possono presentare sensibili variazioni dall'originale a causa dei limiti grafici e di stampa. De Blasi si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali ove ritenesse necessario al fine di migliorare i propri prodotti e la soddisfazione del cliente.

Colors, shades and finishes of the products shown in this catalog may change significantly compared to the original ones due to graphic and printing limitations. De Blasi reserves the right to make technical and functional changes where it deems it necessary in order to improve its products and customer satisfaction.

 DeBlasi

www.deblasi.eu



