

# Giulia







## Giulia WHITE

Giulia è una vetrina professionale dalle molteplici applicazioni e funzionalità. Progettata per pasticceria, panetteria ed alimenti freschi, ha una gamma completa di moduli refrigerati statici o ventilati, caldi neutri e per pralineria, sia lineari che ad angolo - tutti canalizzabili tra loro senza interruzione dei piani. E' disponibile in look total black, total white o personalizzabile a piacere in una vasta gamma di optional, colori e legni.

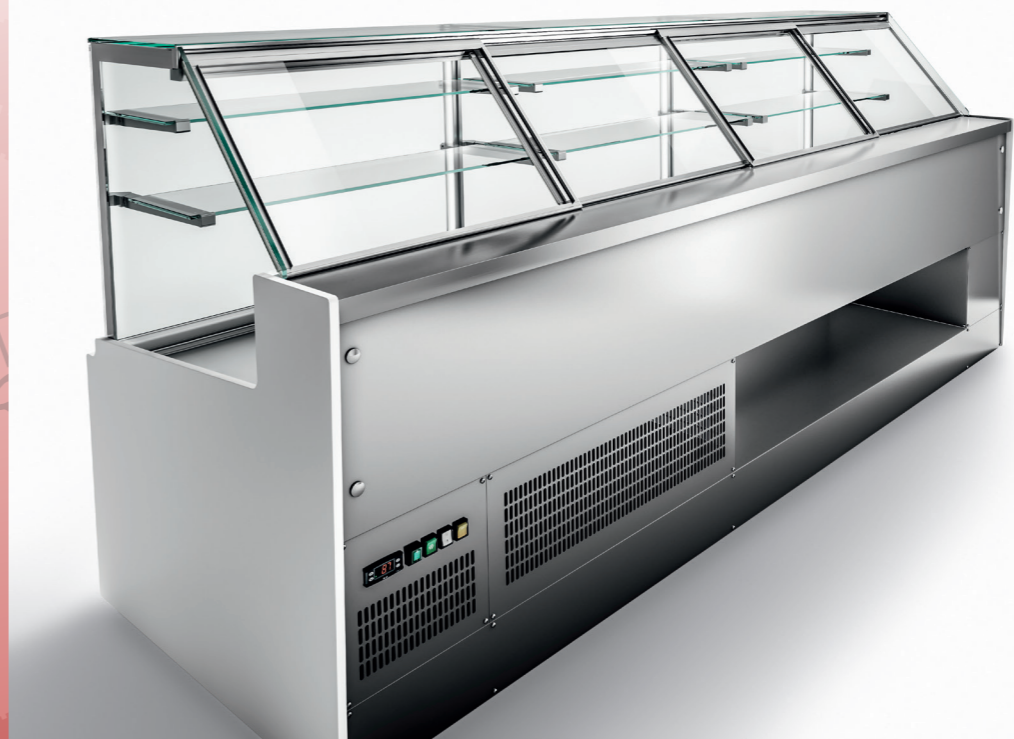
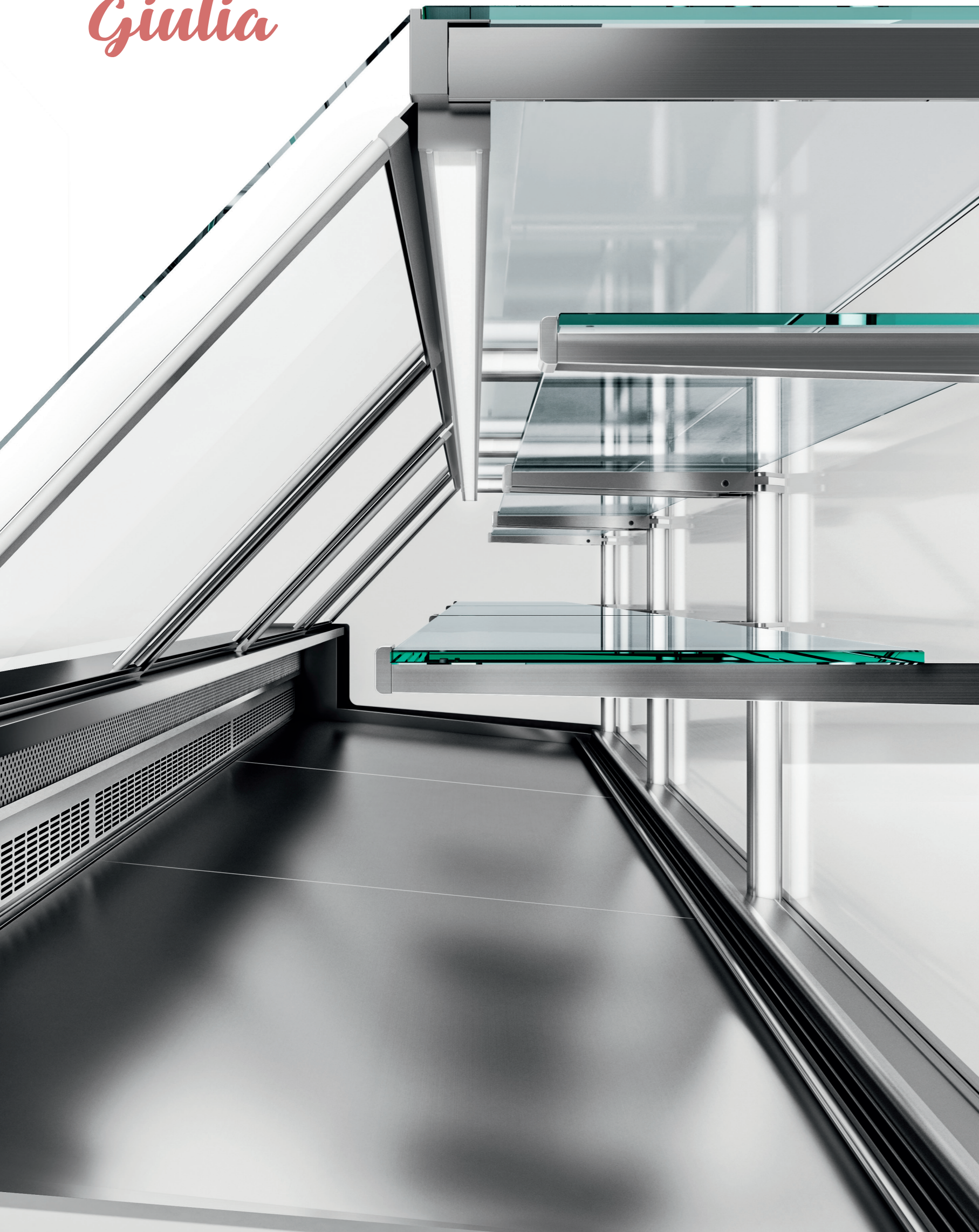
Giulia is a multi-purpose, multi-function professional showcase. Designed for pastries, bread and fresh foods, it has a complete range of straight and corner static or fan-assisted refrigerated, hot, ambient or chocolate modules, which can all be installed in-line with unbroken surfaces. It is available with total black or total white finishes, or customised to requirements in a vast range of optional finishes, colours and woods.

Giulia est un comptoir professionnel avec de nombreuses applications et fonctions. Conçu pour la pâtisserie, la boulangerie et les produits frais, il comprend une gamme complète de modules réfrigérés à froid statique ou ventilé, chauds, neutres et pour pralinés, linéaires et d'angle, tous canalissables entre eux sans interruption. Il est disponible dans la version total black, total white ou personnalisable dans une large palette d'options, de coloris et de bois.

Giulia ist eine professionelle Vitrine mit vielfältigen Anwendungen und Funktionen. Sie wurde für Konditorei- und Backwaren sowie frische Lebensmittel entworfen und bietet eine komplette Palette von statischen oder umluftgekühlten, beheizten und temperaturneutralen linearen und Eckmodulen, auch für Pralinen, die alle durchgehend kanalisierbar sind. Die Vitrine ist in Total Black und Total White erhältlich oder kann mit verschiedenen Farben, Hölzern und Optionals personalisiert werden.



# Giulia



La refrigerazione sul piano espositivo può essere ventilata o statica secondo le esigenze di carico e tipologia del prodotto da esporre. La struttura portante coibentata è in acciaio inox AISI 304 e poliuretano espanso senza CFC così come le griglie posteriori di aerazione. Giulia può essere equipaggiata a richiesta (optional) del sistema wi-fi di telecontrollo remoto e cloud per HACCP "Frigoconnect".

Static or forced air refrigeration of the display surface, depending on load requirements and the type of product for display. The insulated supporting structure and the rear ventilation grilles are in AISI 304 stainless steel and CFC-free expanded polyurethane. Giulia can be equipped with the optional "Frigoconnect" HACCP cloud and remote control wi-fi system.

La réfrigération de la surface d'exposition peut être ventilée ou statique en fonction des exigences de charge et du type de produit à exposer. La structure isolée et les grilles de ventilation arrière sont en acier inoxydable AISI 304 et en mousse de polyuréthane sans CFC. Giulia peut être équipée sur demande (en option) du système wi-fi de télécontrôle et nuage pour HACCP « Frigoconnect ».

Die Kühlung auf der Präsentationsfläche kann je nach Nutzungsanforderungen und Produktart umluftgekühlt oder statisch sein. Die isolierte tragende Struktur besteht ebenso wie die hinteren Lüftungsgitter aus Edelstahl AISI 304 und FCKW-freiem PUR-Schaum. Giulia kann auf Wunsch (Optional) mit dem WLAN-System „Frigoconnect“ für die remote Fernkontrolle und HACCP-Cloud ausgerüstet werden.

La robusta struttura portante è realizzata con profili e mensole in alluminio ossidato anticorrosione, nero o argento, con lampade a led inserite sia nella parte superiore che nei montanti verticali così da assicurare una perfetta illuminazione su tutti i piani espositivi; piani che possono essere in acciaio inox AISI 304 o in lamiera plastificata per alimenti di colore nero (alternativa a scelta).

The rugged supporting structure has black or silver corrosion-proof anodised aluminium profiles and shelves, with LED lights fitted in both the top and the vertical uprights to ensure perfect lighting on all display surfaces, which may be in AISI 304 stainless steel, or in steel with food-approved black plastic coating (as customer prefers).

La structure robuste est constituée de profilés et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion, noir ou argent, avec un éclairage à LED inséré dans la partie supérieure et dans les montants verticaux afin de mettre en avant tous les plateaux d'exposition réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix).

Die robuste tragende Struktur besteht aus Profilen und Konsolen aus korrosionsbeständigem oxidiertem Aluminium in Schwarz oder Silber mit LED-Leuchten sowohl oben als auch in den vertikalen Stützen, so dass eine perfekte Beleuchtung auf allen Präsentationsflächen gewährleistet ist; diese können aus Edelstahl AISI 304 oder kunststoffbeschichtetem Blech für Lebensmittel in Schwarz bestehen (nach Wahl).





*Giulia* WHITE





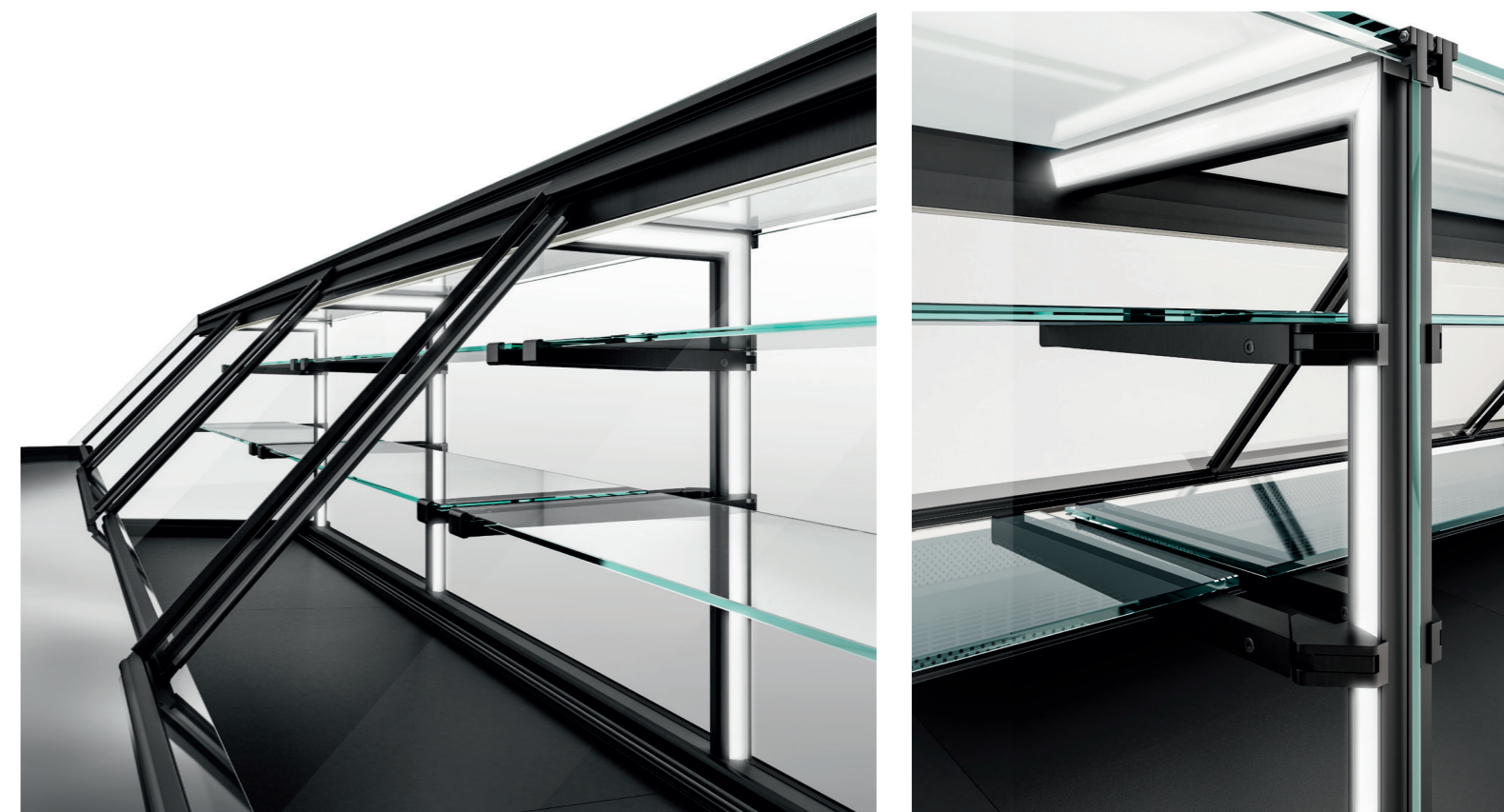
Giulia BLACK







- 🇮🇹 Il vetro anteriore è apribile per un'agevole pulizia della vetrina ed ha sistema disappannante con flusso d'aria. La chiusura posteriore è di serie ed è realizzata con sportelli scorrevoli in plexiglass trasparente di facile rimozione.
- 🇬🇧 The front glass opens for easy cleaning of the showcase and has air-flow demisting system. The rear enclosure is standard and comprises easily removed clear Plexiglas sliding doors.
- 🇫🇷 La vitre avant peut être ouverte pour faciliter le nettoyage et dispose d'un système de dégivrage par flux d'air. Le système de fermeture arrière est standard et constitué de portes coulissantes en plexiglas transparent faciles à enlever.
- 🇩🇪 Die Frontverglasung kann für eine bequeme Reinigung der Vitrine geöffnet werden und verfügt über das Antibeslag-Belüftungssystem. Die Rückseite ist serienmäßig mit transparenten Plexiglasscheiben ausgestattet, die leicht abgenommen werden können.

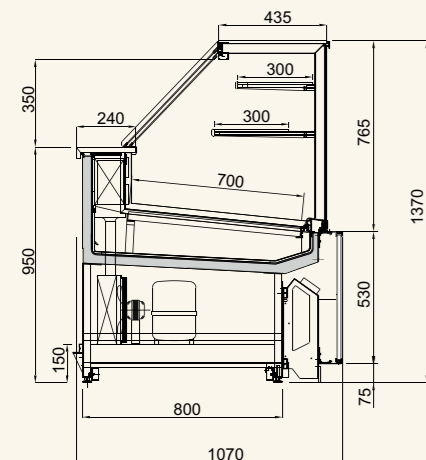




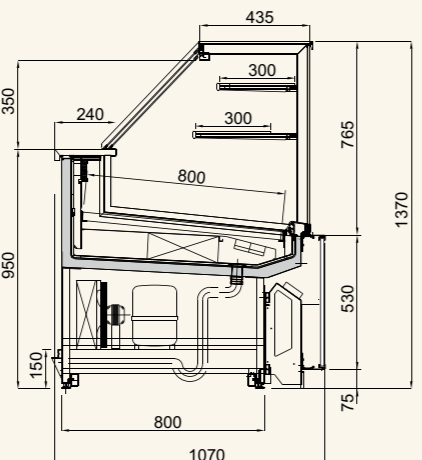




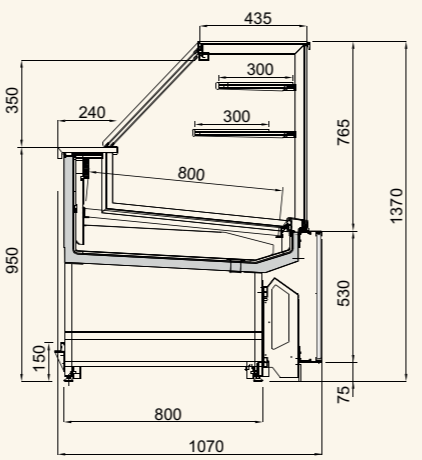
**VETRINA PASTICCERIA STATICA**  
 STATIC PASTRY SHOWCASE  
 VITRINE A PATISSERIE À FROID STATIQUE  
 VITRINE KONDITOREIWAREN STATISCH



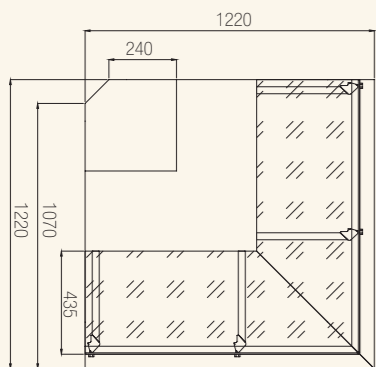
**VETRINA PASTICCERIA VENTILATA**  
 VENTILATED PASTRY SHOWCASE  
 VITRINE A PATISSERIE À FROID VENTILÉE  
 VITRINE KONDITOREIWAREN UMLUFT



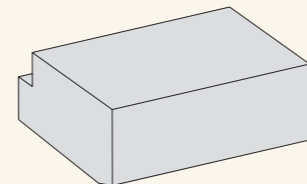
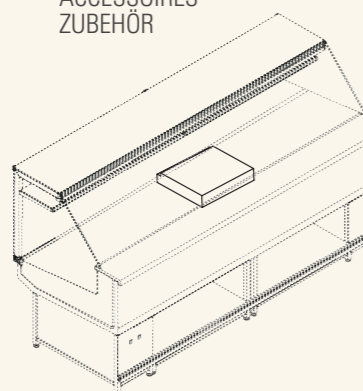
**VETRINA PASTICCERIA NEUTRA**  
 NON-REFRIGERATED PASTRY SHOWCASE  
 VITRINE NON RÉFRIGÉRÉE PATISSERIE  
 VITRINE KONDITOREIWAREN NEUTRAL



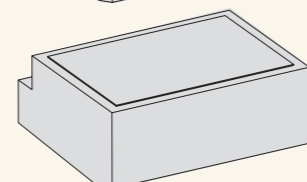
**ANGOLO 90°**  
 90° CORNER  
 ANGLE 90°  
 90°-ECKMODUL



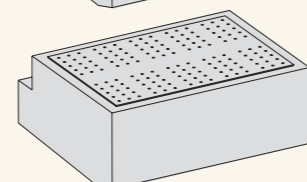
**ACCESSORI**  
 ACCESSORIES  
 ACCESSOIRES  
 ZUBEHÖR



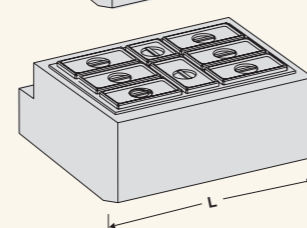
**PIANO NEUTRO**  
 Non-refrigerated display surface  
 Plan non réfrigéré  
 Platte Neutral



**PIANO CALDO-SECCO**  
 Dry heated display surface  
 Plan réchauffé/chaieur sèche  
 Platte trocken/beheizt



**PIANO CALDO-BAGNOMARIA**  
 (Piastra forata)  
 Bain-marie heated display surface  
 (Perforated plate)  
 Plan réchauffé/bain marie  
 (Plaque perforée)  
 Platte beheizt/Wasserbad  
 (Perforierte Ablage)



**PIANO CALDO-BAGNOMARIA**  
 (Vaschette)  
 Bain-marie heated display surface  
 (Trays)  
 Plan réchauffé/bain marie  
 (Bacs)  
 Platte beheizt/Wasserbad  
 (Wannen)

L 1000 1250 2000 2500 3000 3700



**CARATTERISTICHE GIULIA**  
 VENTILATO / STATICO

- Vetri dritti su moduli lineari e angoli, temperati
- Piano di lavoro in Acciaio Inox Aisi 304
- Castello vetri in alluminio anodizzato, basamento in acciaio trattato con piedi regolabili
- Vasca in alluminio con isolamento in poliuretano iniettato
- Piano espositivo in Acciaio Inox Aisi 304 o nero
- Disappannamento vetro ad aria forzata
- Refrigerazione ventilata con valvola termostatica / statica con capillare
- Motori Interni/remoti
- Chiusura posteriore in plexiglass o tenda notte a richiesta (optional)
- Quadro elettrico con termostato digitale e sbrinatorio automatico
- Smltimento condensa mediante evaporazione o mediante collegamento ad una linea di scarico.
- Condizioni di funzionamento classe 3 (25°C e 60% U.R.), Temperatura minima di esercizio M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

**STATIC / FORCED-AIR GIULIA**  
 FEATURES

- Straight fronts on straight and corner units, in tempered glass
- Worktop in AISI 304 stainless steel
- Anodised aluminium glass frame, treated steel base with adjustable feet
- Aluminium tank insulated with polyurethane foam
- Display surface in AISI 304 stainless steel or black
- Forced-air demisting system
- Refrigeration by means of forced air with thermostat valve / static with capillary tube
- Internal or remote motors
- Plexiglas rear closure panel or night-shade on request (optional)
- Electric control panel with digital thermostat and automatic defrosting or drained by pipe
- Condensate removed through evaporation or by drain piping.
- Working conditions class 3 (25°C and 60% R.H.) Minimum working temperature M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

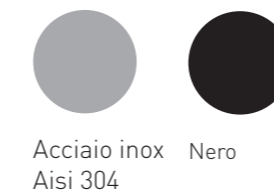
**CARACTÉRISTIQUES GIULIA**  
 À FROID VENTILÉ / STATIQUE

- Vitres droites sur les modules linéaires et angulaires, en verre trempé - Plan de travail en acier inox AISI 304
- Dôme vitré en aluminium anodisé, base en acier traité sur pieds réglables
- Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Plan d'exposition en acier inox AISI 304 ou noir
- Dégivrage vitrines par air forcé
- Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique / statique à tube capillaire
- Moteurs internes ou placés à distance
- Fermeture arrière en plexiglas ou rideau de nuit sur demande (en option)
- Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique
- Élimination de l'eau de condensation par évaporation ou via le branchement à une conduite d'évacuation.
- Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.), Température minimum de service M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

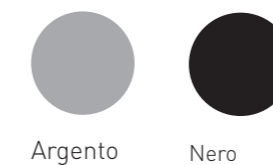
**MERKMALE GIULIA**  
 UMLUFT / STATISCH

- Fläche, in der Version VDP, getemperte Glasscheiben für die linearen und die Eckmodule
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Aufbau für Verglasung aus eloxiertem Aluminium, Unterbau aus vergütetem Stahl mit verstellbaren Füßen
- Aluminiumwanne mit PUR-Spritzschaumisolierung
- Präsentationsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 oder schwarz
- Zuschaltbare Belüftung gegen Beschlagen der Scheiben
- Umluftkühlung mit Thermostatventil / statische Kühlung mit Kapillarrohr
- Eingebaute/remote Motoren
- Rückseite mit Plexiglasscheiben oder Nachrollo (Option)
- Bedienpaneel mit Digital-Thermostat und automatischer Abtaugung
- Kondenswasserentsorgung durch Verdampfung oder Anschluss an eine Abflussleitung
- Funktionsbedingungen Klasse 3 (25°C und 60% relative Luftfeuchtigkeit), Mindest-Betriebstemperatur M1 (+5°/-1°C) EN 441-6.3.2.

**COLORI PIANI ESPOSITIVI**  
 DISPLAY SURFACE COLOURS  
 COLORIS PLATEAUX D'EXPOSITION  
 FARBEN PRÄSENTATIONSFLÄCHEN



**COLORI STRUTTURA**  
 STRUCTURE COLOURS  
 COLORIS CAISSE  
 FARBEN STRUKTUR



**FASCIA FRONTALE**  
 FRONT FASCIA  
 BANDEAU FRONTAL  
 FRONTLEISTE

