

# Al volo

Porta il gusto oltre i confini tradizionali

Design MM Design

Gelato / Pasticceria / Pralineria



# Al volo

Gelato / Pasticceria / Pralineria



## Benvenuti in Al volo

**Al volo** è la mini vetrina professionale da banco per portare il gelato artigianale, la pasticceria e la pralineria oltre i confini delle occasioni di consumo tradizionali. Un elegante oggetto plug-in che in poco spazio racchiude il cuore tecnologico di una vetrina professionale Ifi, e grazie a un accurato studio progettuale esalta il prodotto esposto rendendolo ben visibile anche da lontano.

### La perfezione è nei dettagli

Ogni elemento di Al volo è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura del particolare.

- o **Esposizione** senza barriere visive per rendere gli alimenti sempre ben visibili, anche da lontano.
- o **Cornice** anteriore e posteriore in Baydur® verniciato bianco.
- o **Sportello di apertura** con sistema di chiusura servoassistita a ritorno automatico.
- o **Display elettronico** di ultima generazione con ripetitore di temperatura full touch, resistente all'acqua e alla polvere.

### Come appena fatti

Conservare perfettamente il gusto, l'appeal e le proprietà degli alimenti.

- o **Refrigerazione ventilata** per una temperatura uniforme e un gelato sempre spatolabile.
- o **Vetri camera riscaldati** per ridurre la formazione di condensa anche in condizioni climatiche estreme.

### A ciascuno il suo Al volo

Scegli tra le possibilità di personalizzazione.

- o **3 servizi**.
- o Tanti **accessori** fra i quali scegliere per l'allestimento.

# Tecnologie di conservazione

La **refrigerazione è ventilata** e prevede il motore a bordo con vaschetta evapora condensa.

Nella versione Pralineria il pannello comandi gestisce oltre alla temperatura di esercizio anche l'umidità relativa fino ad un minimo di 40%; in questo modo la stessa vetrina, in condizioni ottimali di temperatura esterna, può fungere sia da Pralineria (+14°C/+18°C con 45%/55% U.R.) sia da Pasticceria (+4°C/+8°C con 70% U.R.).

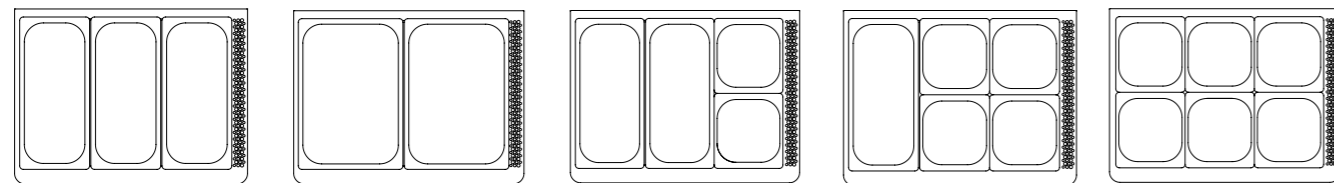


## Configurazioni

Possibilità di personalizzazione:

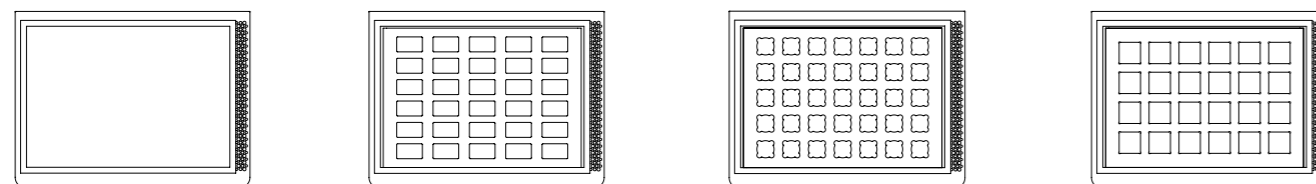
- Soluzioni con vaschette gelato standard di diverse misure;
- Vassoi per torte in acciaio inox, all'interno del quale è possibile inserire supporti in metacrilato trasparente per l'esposizione di stecchi, monoporzioni tonde e quadrate.

### > ALLESTIMENTO VASCHETTE GELATO A SCELTA



N. 3 - 360x165xH120	N. 2 - 360x250xH80	N. 2 - 360x165xH120	N. 1 - 360x165xH120	N. 6 - 180x165xH120
N. 3 - 360x165xH150	N. 2 - 360x250xH120	+ N. 2 - 180x165xH120	+ N. 4 - 180x165xH120	
	N. 2 - 360x250xH150			

### > ALLESTIMENTO VASSOI



Vassoio torte in acciaio inox  
467x330 mm

Portastecchi in metacrilato da inserire nel vassoio inox

Porta monoporzioni tonde in metacrilato da inserire nel vassoio inox

Porta monoporzioni quadrate in metacrilato da inserire nel vassoio

# Al volo

Gelato / Pasticceria / Pralineria

## Scheda tecnica



### > CLASSE CLIMATICA 4

I Tutti i servizi +30°C - 55% U.R.

### > SERVIZI

Gelato	-2°C;-18°C
Pasticceria	+4°C;+8°C
Pralineria	+14°C;+18°C/+4°C;+8°C

### > MISURE

mm  
H 603  
L 953  
P 553

### > CLASSE ENERGETICA



### > FINITURE

Cornice frontale Bianco RAL 9016

Lamiera verniciata Grigio RAL 7035

### > DISEGNI TECNICI

