



design Makio Hasuike & Co.

Milia

L'eccellenza, da ogni punto di vista
Spitzenleistung in jeder Hinsicht





è Milia.



Benvenuti in Milia Willkommen bei Milia

Esalta le tue creazioni di **Gelateria e Pasticceria** con eleganza. Grazie a Milia, la tua arte diventa l'unica protagonista, da ogni punto di vista.

Werden Sie Ihre Eis- und Konditoreikreationen mit Eleganz auf. Dank Milia wird Ihre Kunst in jeder Hinsicht zum einzigen Protagonisten.

La perfezione è nei dettagli Wie frisch gemacht

Ogni elemento di Milia è pensato per offrirti un livello superiore di finitura e massima cura dei particolari.

- Design minimale e suggestiva livrea bianca o nera.
- Piano espositivo bianco o nero, in abbinamento alla finitura interna.
- Castello vetri autoportante con maniglia integrata.
- Ripresa dell'aria nascosta (servizio Gelato).
- Ampio vetro frontale in vetrocamera pirolitico, riscaldato e temperato con spessore di 22 mm a garanzia di isolamento termico e risparmio energetico.
- Tetto profondo 490 mm per un pratico piano di servizio.
- Reggimensola in metacrilato trasparente a vantaggio di leggerezza e visibilità (servizio Pasticceria).
- Guide degli scorrevoli con speciale trattamento anodizzante GHA®, con proprietà antibatteriche.

Jedes Element von Milia ist so konzipiert, dass es Ihnen ein höheres Maß an Finish und maximale Liebe zum Detail bietet.

- *Minimales Design und auffällige schwarze oder weiße Finish.*
- *Schwarze oder weiße Ablage, passend zum Finish im Inneren.*
- *Selbsttragende Glasglocke mit integriertem Griff.*
- *Versteckte Lüftführung (für Eis).*
- *Großes Frontglas mit pyrolytischer Doppelverglasung, beheizt und gehärtet mit einer Stärke von 22 mm, um optimale Thermoisolierung.*
- *490 mm tiefes Dach für eine praktischen Servicefläche.*
- *Ablagenhalterung aus transparentem Methacrylat für mehr Leichtigkeit und Sichtbarkeit (Konditorei).*
- *Schiebetürführungen mit spezieller GHA®-Eloxierungsbehandlung mit antibakteriellen Eigenschaften.*

Metti in mostra il tuo talento

Stellen Sie Ihr Talent in den Vordergrund

Gelato e pasticceria attirano immediatamente lo sguardo, sospesi come per magia in una preziosa teca di vetro.

In Milia, l'ampio vetro frontale, la grande visibilità, l'assenza di barriere e l'illuminazione LED, conferiscono alle tue creazioni sempre un posto in primo piano.

Nel servizio Pasticceria, la spaziosa superficie espositiva, con finitura bianca o nera opaca, diventa lo sfondo perfetto per le tue creazioni.

Eis und Konditorei fallen sofort ins Auge, schwebend wie von Geisterhand in einer edlen Glasvitrine.

Milia stellt Ihre Kreationen immer in der Vordergrund, dank des großen Frontglases, des Fehlens von Barrieren, der guten Sicht und LED-Beleuchtung.

In der Konditorei wird die großzügige Ausstellungsfläche mit weißer oder schwarzer matter Oberfläche zum perfekten Hintergrund für Ihre Kreationen.



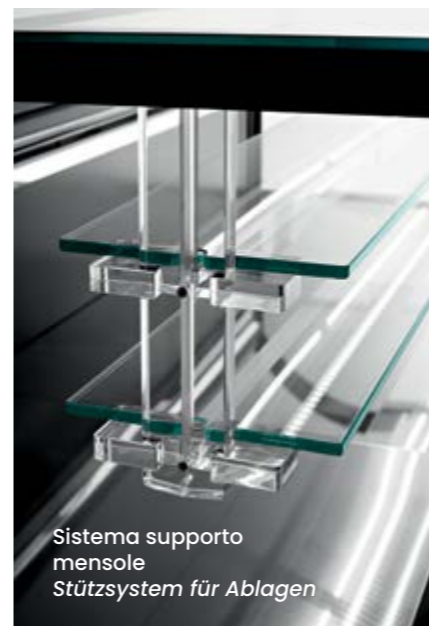
Apertura servoassistita dall'alto verso il basso
Öffnung mit Servoantrieb von oben nach unten

Come appena fatti Wie frisch gemacht

Performante sistema di refrigerazione ventilata con impianto a doppio evaporatore, sbrinamenti differenziati e sistema HCS. Con Milia i tuoi prodotti conservano tutte le loro caratteristiche originarie, anche nelle condizioni ambientali più critiche per calore e umidità.

Il sistema di chiusura posteriore ad alte prestazioni **Hi-Performance Closure System** (HCS), con l'ausilio di un sensore integrato, riduce al minimo il numero degli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina, a vantaggio della qualità del gelato, dell'igiene e del risparmio energetico.

Servizio Gelato 3 punti luce LED (plafoniera, interno vasca e zoccolo)
für Eis 3 LED-Lichtpunkte (Deckenlicht, Wanninnenraum und Sockel)



Sistema supporto
mensole
Stützsystem für Ablagen



Maniglia integrata
Integrierter Griff

Leistungsstarkes, belüftetes Kühlsystem mit doppelter Verdampferanlage, differenzierter Abtauung und HCS-System. Mit Milia behalten Ihre Produkte alle ihre ursprünglichen Eigenschaften, selbst unter den kritischsten Umgebungsbedingungen wie Hitze und Feuchtigkeit.

Das leistungsstarke Schließsystem auf der Rückseite (HCS - Hi-Performance Closure System) reduziert mit Hilfe eines integrierten Sensors die Anzahl der Abtauvorgänge basierend auf der tatsächlichen Öffnungszeit der Vitrine auf ein Minimum, was sich positiv auf die Qualität der Eis, der Hygiene und Energieeinsparung auswirkt.

A ciascuno la sua Milia Jedem seine eigene Milia

Scegli tra le tante possibilità di personalizzazione.

- Finitura interna bianca o nera.
- Ruote pivotanti.
- Canalizzazione: con montante in metacrilato, per vetrine con lo stesso servizio, oppure con vetro camera divisorio, per vetrine con servizi diversi.
- Una o due mensole, nel servizio Pasticceria.
- Ampia scelta di attrezzaggi: vasca portatorte, portagelato su stecco e monoporzioni.
- Vetrina pannellata o non pannellata.

Wählen Sie unter den unzähligen verfügbaren Anpassungen aus.

- Finish im Inneren weiß oder schwarz.
- Schwenkbare Räder.
- Kanalisierung: mit Methacrylatständer, für Vitrinen in denen die gleichen Produkte ausgestellt sind; oder mit trennender Doppelverglasung, für Vitrinen die unterschiedliche Produkte enthalten.
- Ein oder zwei Ablagen für die Konditorei
- Große Auswahl an Ausstattungen: Torten- und Kuchenwanne; Halterung für Eis am Stiel; Einzelporzionen.
- Vitrine mit oder ohne Paneele.

Milia Pasticceria
Mensola inferiore refrigerata
Milia Konditorei
Untere Ablage gekühlt





People-centric
innovation

GALILEO

Predisposta per/Vorbereitet für
GALILEO My connected Guardian Angel



> CLASSE CLIMATICA / KLIMAKLASSE 4

Gelato	+35°C - 60% U.R.
Pasticceria	+30°C - 55% U.R.
Eis	+35°C - 60% R.L.
Konditorei	+30°C - 55% R.L.

> SERVIZI / AUSFÜHRUNGEN

Gelato	-2°C; -18°C
Gelato/Pasticceria	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C
Pasticceria	+4°C / +8°C
Mensola superiore	+18°C; +22°C
Mensola inferiore	+8°C; +12°C
Eis	-2°C; -18°C
Eis/Konditorei	-2°C; -18°C / +4°C; +8°C
Konditorei	+4°C / +8°C
Obere Ablage	+18°C; +22°C
Untere Ablage	+8°C; +12°C

> CLASSE ENERGETICA / ENERGIEKLASSE



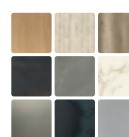
> MISURE / Maße

mm
H 1151
L 1262/1762/2262
P 1055

> FINITURE PANNELLATURA / PANELE-FINISH



Laccato
a campione
Lackiert nach
Wahle



Collezione
finiture Ifi
Kollektion Ifi
Verkleidungen

> FINITURE INTERNE / FINISH IM INNEREN



Nero
RAL 9005
Schwarz
RAL 9005



Bianco
RAL 9010
Weiße
RAL 9010

Disegnata, progettata
e prodotta in Italia
Entworfen und hergestellt
in Italien



ADMEMBER

