



pastry & bakery  
SERIES SERIES



Sweet

INSPIRATIONS

CREATED by IGLOO

 **IGLOO**  
MORE THAN COOLING





# Sweet

INSPIRATIONS




RECIPE by IGLOO

pastry & bakery  
SERIES SERIES

# Our collection

## SPIS TREŚCI 2020

PASTELLA	8
INNOVA	14
CUBE	20
CUBE 2	24
HORNADA	26
GELATO 2	30
GELATO 2 MOD/C	34
ARUBA	36
ARUBA 2	40
WOJTEK	42
ADRIA ICE	44

		pl	en	de
	°C	Zakres temperatur	Temperature range	Temperaturbereich
	[m]	Długość	Length	Länge
	<b>PLUGIN</b>	Urządzenia z agregatem wewnętrznym	Devices with an internal refrigerating unit	Einrichtungen mit Innenaggregat
	<b>REMOTE</b>	Urządzenie przystosowane pod agregat zewnętrzny	Devices for an external refrigerating unit	Einrichtungen mit Außenaggregat
	<b>CUSTOM</b>	Urządzenie pod zabudowę indywidualną	Device prepared for individual design	Ein Gerät zur individuellen Entwicklung
	<b>DRE</b>	Urządzenie z drewnianymi elementami obudowy	Device with wooden housing elements	Gerät mit Holzgehäuseelementen
	<b>GASTRO</b>	Stelaż pod pojemniki GN z blachy nierdzewnej; wentylatory wymuszające obieg chłodniczy	Exposition area – stainless steel frame for GN containers; fans enforcing air circulation	Gestell aus rostfreiem Blech geeignet für GN-Behälter; Ventilatoren im Kühlkreislauf
	<b>BEMAR +30/+90°C</b>	Do krótkoterminowego przechowywania gorących potraw w pojemnikach GN	For short-term storage of hot dishes in GN containers	Für kurzzeitige Aufbewahrung von heißen Speisen in GN-Behältern
	<b>SELF SERVICE</b>	Urządzenie przystosowane do sprzedaży samoobsługowej	Device suitable for self-service	Gerät geeignet für die Selbstbedienung
	<b>CORNERS</b>	Narożniki zewnętrzne i wewnętrzne	Internal & external corners	Interne und externe Ecken
	<b>PG</b>	Urządzenie z matami grzewczymi oraz panel lampy z promiennikami	Device with heating mats and panel with infrared lamps	Gerät mit Heizmatten und ein Lampenpaneel mit Heizkörpern



pl

Jesteśmy jedną z najdynamiczniej rozwijających się firm wśród producentów przemysłowych rozwiązań chłodniczych w Europie. Zbudowaliśmy markę, która dzięki innowacyjnym produktom, jakości oraz stylistyce, zyskała uznanie zarówno w Polsce, jak również na rynkach międzynarodowych.

W katalogu SWEET inspirations prezentujemy nowoczesne i unikalne rozwiązania, które dopasowane są do najnowszych światowych trendów.

en

We are one of the most dynamically-growing producers of commercial cooling solutions in Europe. We have built a brand whose innovative products, quality and design are recognized both in Poland and on the international market.

In the SWEET inspirations catalogue we present modern and unique solutions, which are adjusted to the latest world trends.

de

Wir sind eine der sich am dynamischsten entwickelnden Firmen unter Produzenten von Gewerbekühlgeräten in Europa. Wir haben eine Marke gegründet, die dank innovativen Produkten, Qualität und Stilistik sowohl in Polen, als auch auf dem internationalen Markt anerkannt ist.

Im Katalog der SWEET inspirations präsentieren wir moderne und einzigartige Lösungen, die an die neuesten globalen Trends angepasst sind.

Sweet  
inspirations

2020



# Pastella

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



FLEXIBLE INSTALLATION  
ELASTYCZNA W MONTAŻU  
FLEXIBLE MONTAGE



pl

Linia witryn Pastella zaprojektowana została z myślą o nowoczesnych koncepcjach sprzedażowych, w których niezbędna jest elastyczność aranżacji i możliwość szybkiej reakcji na zmianę asortymentu, nawet w ciągu dnia.

en

The Pastella cabinet line has been designed with modern sales concepts in mind, which require flexibility of arrangement and the ability to react quickly to changes in the assortment, even during the day.

de

Die Linie der Vitrinen Pastella wurde mit Blick auf moderne Verkaufskonzepte entwickelt, die Flexibilität in der Gestaltung erfordern und darüber hinaus bieten die Möglichkeit an, auch tagsüber schnell auf Sortimentsänderungen zu reagieren.



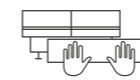
VARIANTS  
Warianty | Varianten



PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM



PG

# Pastella



pastry & bakery  
SERIES & SERIES



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



### PASTELLA W

+4 / +10°C

📏 0.9 / 1.3



### PASTELLA SWEET

+4 / +10°C

📏 0.9 / 1.3



### PASTELLA PG

+30 / +60°C

📏 0.9 / 1.3



### PASTELLA NEUTRAL BAKE

📏 0.9 / 1.3



#### PERFECTLY TAILORED

IDEALNIE DOPASOWANA  
IDEAL ANGEPASST



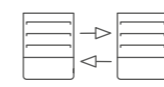
#### BEAUTIFULLY ILLUMINATED

PIĘKNIE OŚWIETLONA  
WUNDERSCHÖN BELEUCHTET



#### ECO-FRIENDLY

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU  
UMWELTFREUNDLICH



#### FLEXIBLE INSTALLATION

ELASTYCZNA W MONTAŻU  
FLEXIBLE MONTAGE



#### ERGONOMIC DESIGN

ERGONOMICZNA W KONSTRUKCJI  
ERGONOMISCH IM DESIGN



# Pastella



pastry & bakery  
SERIES SERIES



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



### PASTELLA CASH COUNTER

Lada obsługowa  
Kassenladen

📏 0.5 / 0.6 / 0.7 / 0.8 / 0.9 / 1.0 / 1.1 / 1.2 / 1.3 / 1.4 / 1.5



#### PERFECTLY TAILORED

IDEALNIE DOPASOWANA  
IDEAL ANGEPASST



### PASTELLA CASH COUNTER II STEPS

Lada obsługowa II stopniowa  
II Stufe Kassenladen

📏 0.5 / 0.6 / 0.7 / 0.8 / 0.9 / 1.0 / 1.1 / 1.2 / 1.3 / 1.4 / 1.5



#### BEAUTIFULLY ILLUMINATED

PIĘKNIE OŚWIETLONA  
WUNDERSCHÖN BELEUCHTET



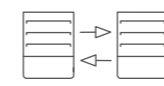
#### ECO-FRIENDLY

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU  
UMWELTFREUNDLICH



### PASTELLA NZ 90 NEUTRAL

📏 1.3



#### FLEXIBLE INSTALLATION

ELASTYCZNA W MONTAŻU  
FLEXIBLE MONTAGE



#### ERGONOMIC DESIGN

ERGONOMICZNA W KONSTRUKCJI  
ERGONOMISCH IM DESIGN

# Innova

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



pl

INNOVA to nazwa linii witryn cukierniczych firmy IGLOO, w której po raz pierwszy zastosowano innowacyjny system otwierania szyby frontowej. Dystrybutory do lodów, szafy chłodnicze i lady sprzedażowe Innova można zestawiać w ciągi lub użytkować jako oddzielne moduły. Przestronne i oświetlone wnętrza urządzeń Innova zapewnia doskonałą prezentację produktów cukierniczych.

en

INNOVA is a series of pastry display counters produced by IGLOO company and the first line of products where an innovative system of with drawable front glass has been used. Ice-cream dispensers, refrigerated cabinets and display cases INNOVA may be combined as multiplexable devices or operated as separate modules. Their spacious and illuminated interior provides excellent presentation of confectionery.

de

INNOVA ist der Name der Kühltheckenlinie von IGLOO, in der das innovative System mit einziehbarem Frontglas zum ersten Mal verwendet wurde. Die INNOVA Eistheken, Kühlvitrinen und Kassentisch können als Einheit von Handelslinien oder als separate Module verwendet werden. Das breite und beleuchtete Innere der INNOVA Geräte gewährleistet eine perfekte Darstellung von Konditoreiwaren.



## INNOVATIVE FRONT PULL-OUT SYSTEM WITH ELECTROMAGNETIC LOCK.

INNOWACYJNY SYSTEM WYSUWANIA FRONTU Z ELEKTROMAGNETYCZNĄ BLOKADĄ  
INNOVATIVES AUSZUGSSYSTEM FÜR FRONTTEILE MIT ELEKTROMAGNETISCHER SPERRE



## EASY TO CLEAN IN HARD-TO-REACH AREAS AND ERGONOMIC DESIGN.

ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA TRUDNO DOSTĘPNYCH MIEJSC I ERGONOMICZNA KONSTRUKCJA  
LEICHT ZU REINIGEN AN SCHWER ZUGÄNLICHEN STELLEN, ERGONOMISCHES DESIGN.



# Innova



pastry & bakery  
SERIES SERIES



## CHARACTERISTICS OF DEVICES


Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



### INNOVA BAIN-MARIE

+30 / +90°C

Witryna bimar  
Bain-marie Kühltheken  
Bain-marie display counter


 1.0 / 1.4



### INNOVA HOT

+30 / +60°C

Urządzenie z grzałkami suchymi  
Mit Trockenheizung ausgestattet  
The device with dry heaters


 0.7 / 1.0 / 1.4



### INNOVA HALF OPEN

+4 / +10°C

Witryna chłodnicza 3P / Neutralna 3P  
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P


 0.7 / 1.0 / 1.4



### INNOVA 1P

+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 1P / Neutralna 1P  
Kühltheke 1P / Neutralvitrine 1P  
Cooling device 1P / Neutral device 1P


 0.7 / 1.0 / 1.4



### INNOVA 3P

+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / Neutralna 3P  
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P


 0.7 / 1.0 / 1.4



### INNOVA 4P

+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 4P / Neutralna 4P  
Kühltheke 4P / Neutralvitrine 4P  
Cooling device 4P / Neutral device 4P

 0.7 / 1.0 / 1.4

# Innova



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



### INNOVA N CORNER

Witryna chłodnicza 3P / Neutralna 3P  
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

1.35



### INNOVA ICE (10, 14, 18)

-20 / -10°C

10/14/18 flavours / smaków / Geschmäcker

1.4 / 1.75



### INNOVA T

+5 / +15°C

Witryna chłodnicza 5P  
Kühltheke 5P  
Cooling device 5P

0.74



pastry & bakery  
SERIES SERIES



### INNOVA CASH COUNTER

Lada obsługowa  
Kassenladen

0.7 / 1.0 / 1.4



### INNOVA CASH COUNTER WITHOUT GLASS ELEMENTS

Lada obsługowa  
Kassenladen

0.7 / 1.0 / 1.4



# Cube

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



pl

Witryna cukiernicza CUBE to bardzo elegancka i nowoczesna forma wzornicza. Charakteryzuje się panoramiczną przestrzenią ekspozycyjną. Dzięki zastosowaniu bardzo dużych powierzchni szklanych jest doskonałym miejscem by wyeksponować ciasta, torty, wyroby czekoladowe.

en

The CUBE represents an elegant and modern form of design. It is characterized by a panoramic display space. Thanks to large glass surfaces it is a great place to display cakes, pies, chocolate products.

de

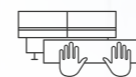
Konditorei - Vitrine CUBE hat eine sehr elegante und moderne Designform. Sie charakterisiert sich durch ihren Panorama - Ausstellungsraum. Dank der Anwendung von sehr großen Glasflächen bietet sie den besten Ort für die präsentierten Kuchen, Torten und Schokoladenwaren.

## VARIANTS

Warianty | Varianten



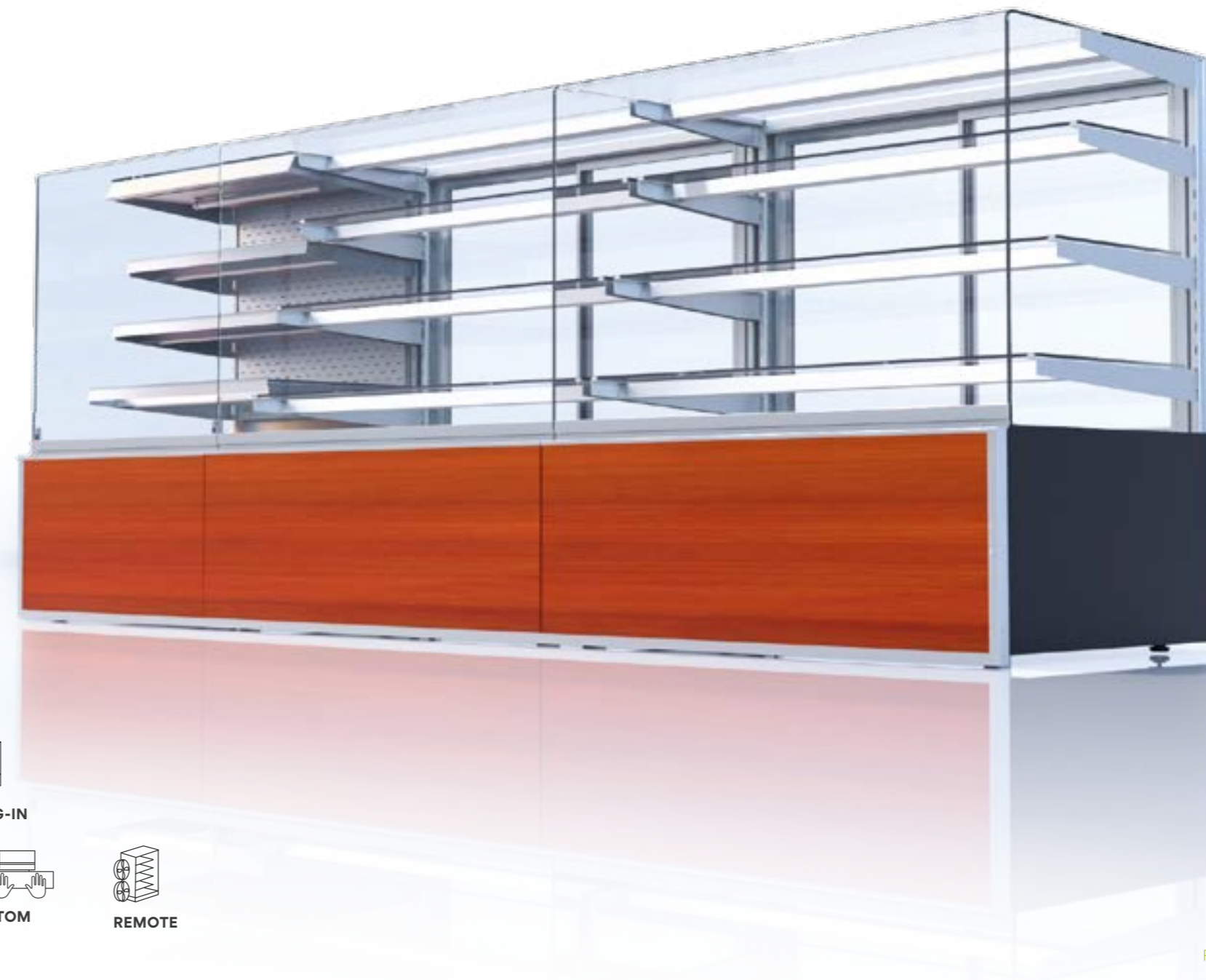
PLUG-IN



CUSTOM



REMOTE



22

# Cube



pastry & bakery  
SERIES & SERIES



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



**CUBE 3P OPEN**  
+5 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / Neutralna 3P  
Kühltheke 3P / Neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.61 / 0.91 / 1.31



**CUBE 2P OPEN**  
+4 / +15°C

Witryna chłodnicza 2P / Neutralna 2P  
Kühltheke 2P / Neutralvitrine 2P  
Cooling device 2P / Neutral device 2P

0.61 / 0.91 / 1.31



**CUBE 3P**  
+5 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / neutralna 3P  
Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.61 / 0.91 / 1.31



**CUBE 2P**  
+5 / +15°C

Witryna chłodnicza 2P / neutralna 2P  
Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P  
Cooling device 2P / Neutral device 2P

0.61 / 0.91 / 1.31



# Cube 2



pastry & bakery  
SERIES & SERIES



CHARACTERISTICS OF DEVICES  
Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



**CUBE 2 / 3P OPEN**  
+4 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / neutralna 3P  
Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.64 / 0.94 / 1.34



**CUBE 2 / 2P OPEN**  
+4 / +15°C

Witryna chłodnicza 2P / neutralna 2P  
Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P  
Cooling device 2P / Neutral device 2P

0.64 / 0.94 / 1.34



**CUBE 2 / 3P**  
+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / neutralna 3P  
Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

0.64 / 0.94 / 1.34



**CUBE 2 / 2P**  
+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 2P / neutralna 2P  
Kühltheke 2P / neutralvitrine 2P  
Cooling device 2P / Neutral device 2P

0.64 / 0.94 / 1.34



**CUBE 2 NZ 90**  
+2 / +15°C

Witryna chłodnicza 3P / neutralna 3P  
Kühltheke 3P / neutralvitrine 3P  
Cooling device 3P / Neutral device 3P

1.3

# Hornada



pl  
HORNADA to neutralny regał ekspozycyjny, który idealnie sprawdzi się w ekspozycji oraz sprzedaży chleba i bułek. Pieczywo może być układane na 4 funkcjonalnych półkach sprzedażowych z regulacją wysokości i kąta zawieszenia oraz w szafce dolnej z półką wysuwaną.

en  
HORNADA is a neutral display rack that is ideal for displaying and selling bread and rolls. Bread can be stacked on 4 functional shelves with adjustable height and angle of suspension and in a bottom cabinet with a pull-out shelf.

de  
HORNADA to neutralny regał ekspozycyjny, który idealnie sprawdzi się w ekspozycji oraz sprzedaży chleba i bułek. Pieczywo może być układane na 4 funkcjonalnych półkach sprzedażowych z regulacją wysokości i kąta zawieszenia oraz w szafce dolnej z półką wysuwaną



## DOSTĘPNE WYMIARY MODUŁU / AVAILABLE MODULE DIMENSIONS / VERFÜGBARE MODULABMESSUNGEN - 800 CM

Regał na piekarniczy HORNADA może mieć zastosowanie jako pojedynczy moduł lub może być łączony w ciąg, dzięki czemu nadaje się do małych lub dużych piekarni, większych marketów spożywczych i hipermarketów posiadających stoiska piekarnicze.

HORNADA bakery shelving can be used as a single module or can be multiplexed, making it suitable for small or large bakeries, larger grocery stores and supermarkets with bakery stands.

Das HORNADA-Bäckereiregal kann als einzelnes Modul verwendet oder in Reihe gestellt werden und eignet sich somit für kleine oder große Bäckereien, größere Lebensmittelgeschäfte und Verbrauchermärkte mit Bäckereiständen.





SERIES OF  
*Ice Cream  
Dispensers*



# Gelato 2

SERIES OF ICE CREAM  
DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE



pl

GELATO 2 to dystrybutor lodów typu pozzetti (z j. włoskiego: studzienki). Ten sposób przechowywania lodów pozwala utrzymać stabilną temperaturę i chroni towar przed światłem, dzięki czemu dłużej zachowuje świeżość. Ciekawa, przykuwająca oko stylistyka i nowoczesne rozwiązania chłodnicze sprawiają, że GELATO 2 sprostą oczekiwaniom każdego z Klientów.

en

GELATO 2 is a dispenser for pozzetti kind of ice cream (Italian: wells). This method of storing ice cream allows to keep stable temperature and protect the products from sunlight, keeping them fresh for longer. Clients appreciate eye-catching design and modern cooling solutions.

de

GELATO 2 ist eine Speiseeisvitrinen vom Typ pozzetti (aus dem Italienischen: kleine Brunnen). Diese Art der Aufbewahrung von Speiseeis erlaubt es, eine stabile Temperatur aufrechtzuerhalten und schützt die Ware vor dem Licht, wodurch sie länger frisch bleibt. Die interessante stilistische Ausführung und moderne Kühllösungen bewirken, dass GELATO 2 die Erwartungen eines jeden Kunden erfüllt.



## VARIANTS

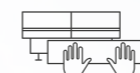
Warianty | Varianten



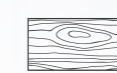
PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM



DRE



# Gelato 2

## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-22 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER WITH GLASS BENT EXTENSION PREPARED FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 6, 8 I 10 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.15 / 1.4



-22 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER PREPARED FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY PRZYGOTOWANY NA 6, 8 I 10 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.15 / 1.4

pastry & bakery  
SERIES SERIES



# Gelato 2 mod/c



pastry & bakery  
SERIES SERIES

## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-22 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER PREPARED FOR 6, 8 AND 10 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY PRZYGOTOWANY NA 6, 8 I 10 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 6, 8 UND 10 GESCHMÄCKER

0.9 / 1.14 / 1.4

### DEVICE FOR INDIVIDUAL DEVELOPMENT

URZĄDZENIE POD ZABUDOWĘ INDYWIDUALNĄ

EIN GERÄT ZUR INDIVIDUELLEN ENTWICKLUNG





# Aruba

SERIES OF ICE CREAM  
DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE

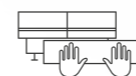


## VARIANTS

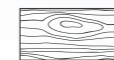
Warianty | Varianten



PLUG-IN



CUSTOM



DRE

pl

ARUBA to dystrybutor lodów, który ze względu na swoje rozmiary doskonale sprawdzi się w lokalach o mniejszym metrażu, szczególnie w cukierniach, kawiarniach i małych stoiskach z lodami. Pomimo niewielkich rozmiarów urządzenie jest przystosowane do sprzedaży nawet dwudziestu ośmiu smaków produktu.

en

ARUBA is an ice cream dispenser, which is ideally suited to smaller premises due to its size, especially in confectioneries, cafes and small ice cream booths. Despite its small size, the device is designed to sell up to twenty-eight flavors of products.

de

ARUBA ist eine Speiseeisvitrine, die sich aufgrund ihrer Abmessungen perfekt in kleineren Räumlichkeiten bewähren wird, insbesondere in den Konditoreien, Cafés und kleinen Eisständen. Trotz der kompakten Abmessungen ist das Gerät an den Verkauf von sogar achtundzwanzig Geschmacksrichtungen des Produkts angepasst.

# Aruba

## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER  
WITH GLASS BENT EXTENSION  
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ  
PRZYGOTOWANY NA 14 I 28 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG  
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

📏 1.385 / 2.635



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER  
WITH GLASS BENT EXTENSION - RETRO  
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ - RETRO  
PRZYGOTOWANY NA 14 I 28 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG - RETRO  
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

📏 1.385 / 2.635

pastry & bakery  
SERIES SERIES



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER  
WITH GLASS BENT EXTENSION - TREND  
PREPARED FOR 14 AND 28 FLAVOURS**

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ - TREND  
PRZYGOTOWANY NA 14 I 28 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG - TREND  
VORBEREITET AUF 14 UND 28 GESCHMÄCKER

📏 1.385 / 2.635





# Aruba 2



pastry & bakery  
SERIES SERIES



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER 1.0  
WITH GLASS BENT EXTENSION  
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS**

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 7 I 10 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER

1.07 / 1.385



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER 1.25  
WITH GLASS BENT EXTENSION  
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - RETRO**

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 7 I 10 SMAKÓW - RETRO

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER - RETRO

1.07 / 1.385



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER  
ARUBA 2 TREND  
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - TREND**

DYSTRYBUTOR NA LODY PRZYGOTOWANY NA 7 I 10 SMAKÓW - TREND

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER - TREND

1.07 / 1.385



-20 / -10°C

**ICE CREAM DISPENSER  
ARUBA 2 TREND STRAIGHT GLASS  
PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS - SQR**

DYSTRYBUTOR NA LODY PRZYGOTOWANY NA 7 I 10 SMAKÓW - TREND

EISTHEKEN - LINIE VORBEREITET AUF 7 UND 10 GESCHMÄCKER - TREND

1.07 / 1.385



# Wojtek

SERIES OF ICE CREAM  
DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE



pl

WOJTEK to dystrybutor lodów o klasycznej linii stylistycznej. Dzięki zastosowaniu giętej szyby frontowej o bardzo dużej powierzchni, umożliwia bardzo atrakcyjną ekspozycję sprzedawanych produktów. Obsługę ułatwia wykonany z blachy nierdzewnej blat roboczy, roleta oraz nawiew ciepłego powietrza na szybę.

en

WOJTEK is an ice cream dispenser with a classic style. With the use of a bent front window with a very large surface, it enables a very attractive display of the products sold. The operation is made easy by a stainless-steel work top, roller-blind and a warm air fan on the glass.

de

WOJTEK ist eine Speiseeisvitrine in der klassischen Stillinie. Dank der Verwendung der gebogenen Frontscheibe von sehr großer Fläche ermöglicht sie eine sehr attraktive Präsentation der zu verkaufenden Produkte. Die Bedienung wird durch das aus rostfreiem Blech gefertigte Arbeitsblatt, den Rolladen und das Anblasen der Scheibe mit Warmluft erleichtert.



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER 1.0 PREPARED FOR 8 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 8 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 8 GESCHMÄCKER



-20 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER 1.7 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 14 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER





# Adria Ice

SERIES OF ICE CREAM  
DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE



pl

ADRIA ICE to uniwersalny dystrybutor lodów, który doskonale sprawdza się w różnego typu lokalach, zarówno o małym metrażu jak również w większych lokalach. Cieszy się największą popularnością w cukierniach i kawiarniach, które projektują indywidualne wnętrza. Urządzenie przystosowane jest do sprzedaży nawet 14 smaków produktu. Zastosowane materiały, podwójny układ chłodniczy zapewniający stabilizację temperatur oraz automatyczne odszranianie idealnie spełnia wymogi klientów.

en

ADRIA ICE is a universal ice cream distributor, which is perfect for various types of premises, both with a small area as well as larger premises. It enjoys the greatest popularity in confectioneries and cafes that design individual interiors. The device is adapted to sell up to 14 flavors. The materials used, double refrigeration system ensuring temperature stabilization and automatic defrosting perfectly meet the customers' requirements.

de

ADRIA ICE ist eine Speiseeistheke sich perfekt für verschiedene Arten von Räumlichkeiten eignet, sowohl für kleine Flächen als auch für größere Räumlichkeiten. Es erfreut sich größter Beliebtheit in Konditoreien und Cafés, die individuell eingerichtet sind. Das Gerät ist für den Verkauf von bis zu 14 Produktaromen ausgelegt. Die verwendeten Materialien, das doppelte Kühlsystem, das die Temperaturstabilisierung und das automatische Abtauen sicherstellt, erfüllen perfekt die Anforderungen der Kunden.



## CHARACTERISTICS OF DEVICES

Charakterystyka urządzeń | Eigenschaften der Geräte



-20 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER 1.25 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 14 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER



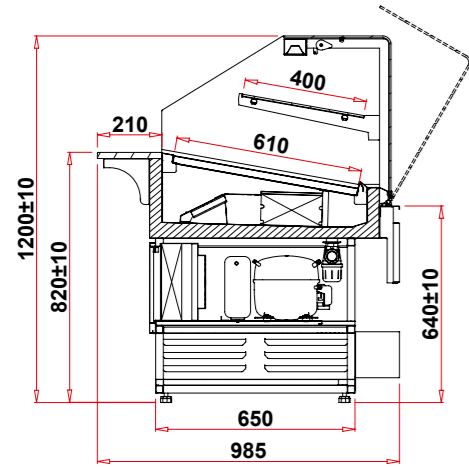
-20 / -10°C

### ICE CREAM DISPENSER 1.25 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

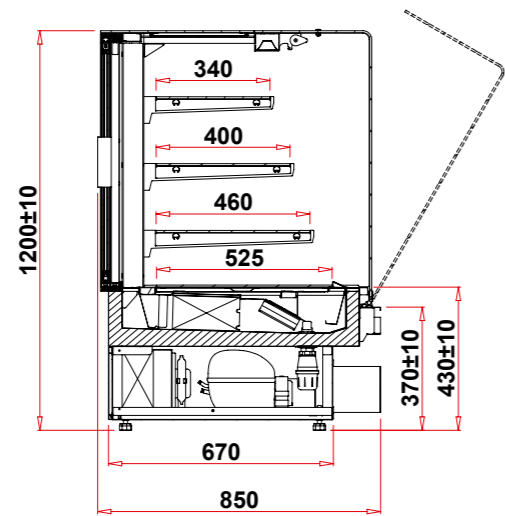
DYSTRYBUTOR NA LODY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ GIĘTĄ PRZYGOTOWANY NA 14 SMAKÓW

EISTHEKEN - LINIE MIT EINER GEBOGENEN GLASVERLÄNGERUNG VORBEREITET AUF 14 GESCHMÄCKER

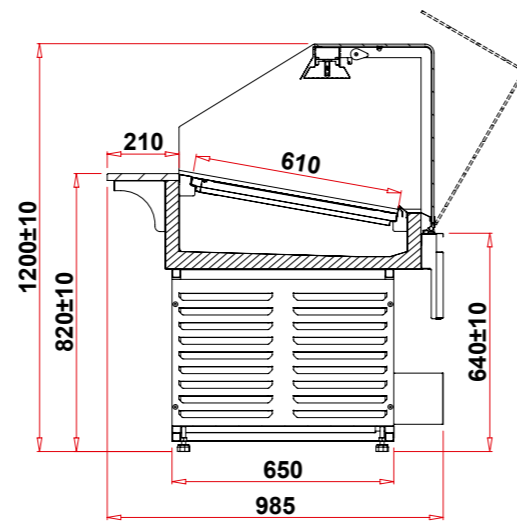




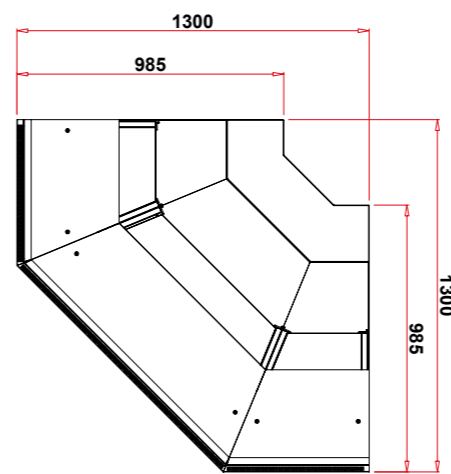
PASTELLA W



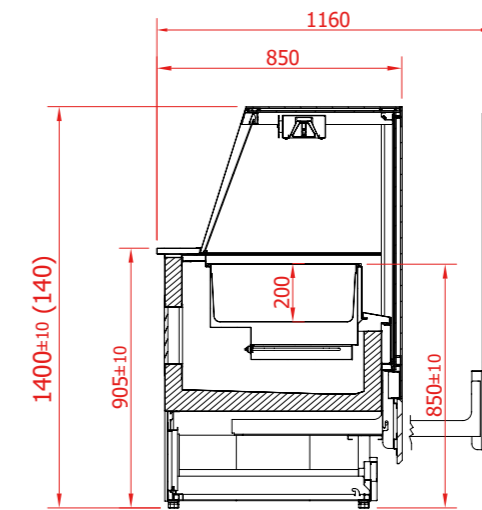
PASTELLA SWEET



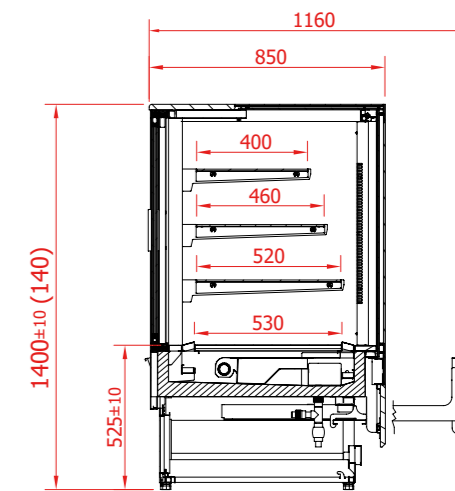
PASTELLA PG



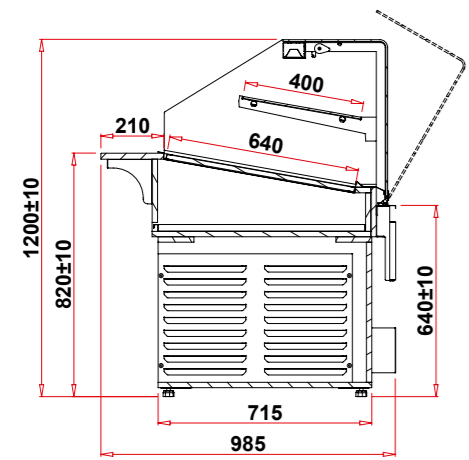
PASTELLA NZ90 NEUTRAL



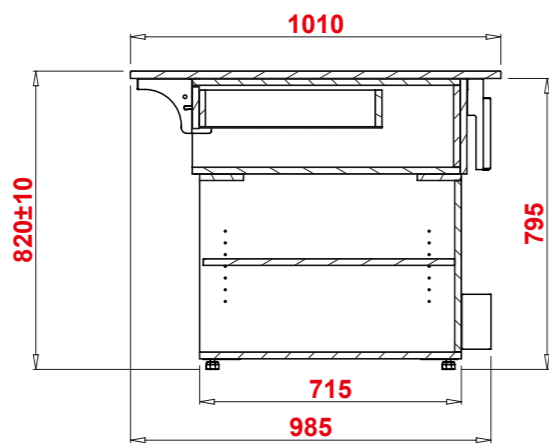
INNOVA BAIN MARIE



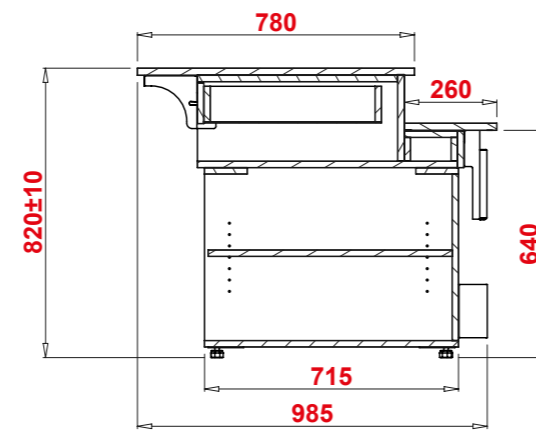
INNOVA HOT



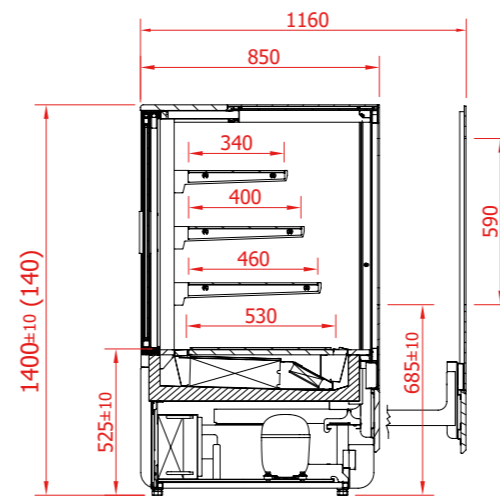
PASTELLA NEUTRAL BAKE



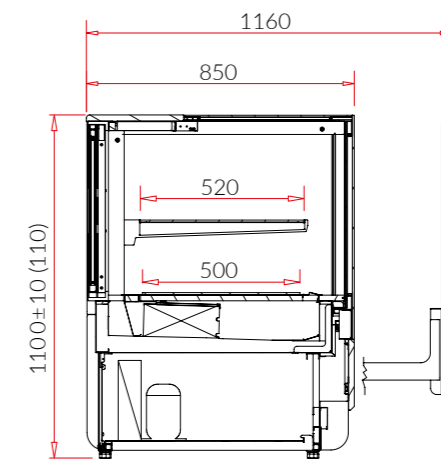
PASTELLA CASH COUNTER



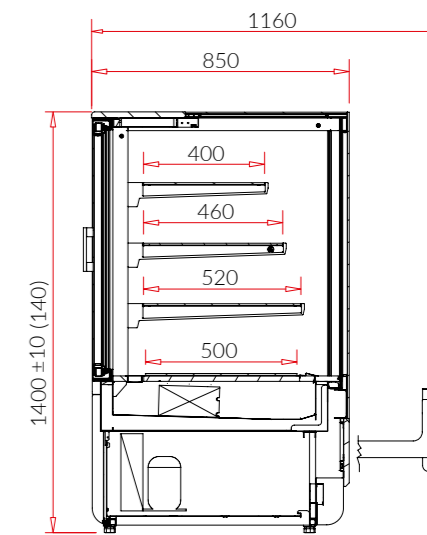
PASTELLA CASH COUNTER II STEPS



INNOVA HALF OPEN

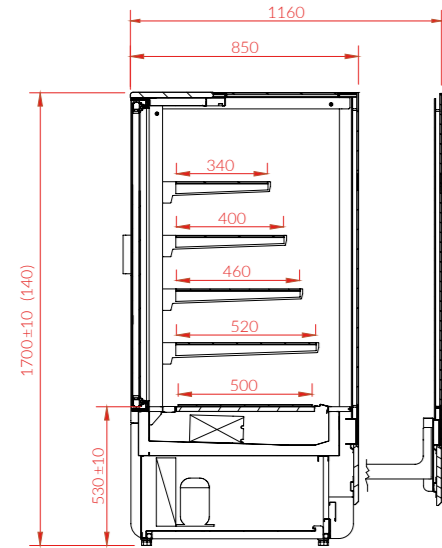


INNOVA 1P

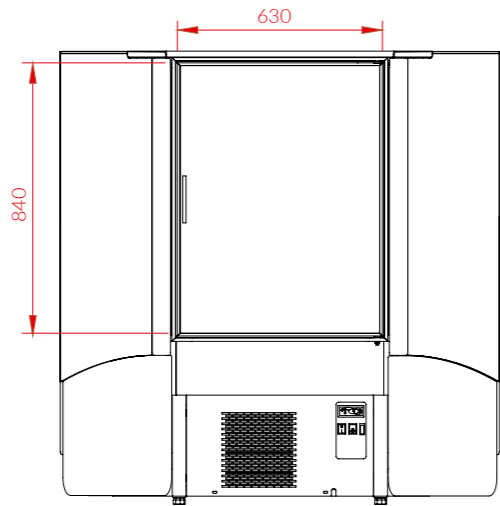


INNOVA 3P

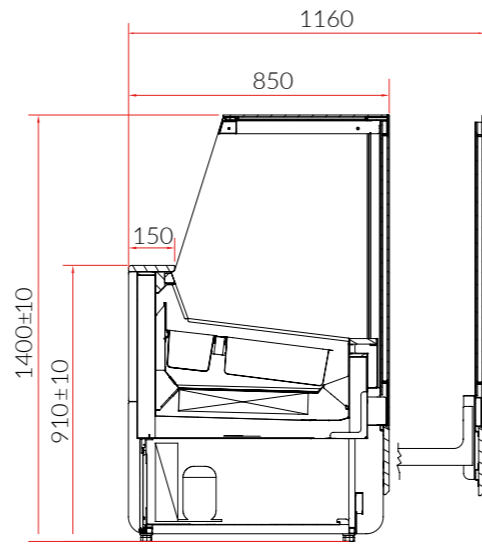




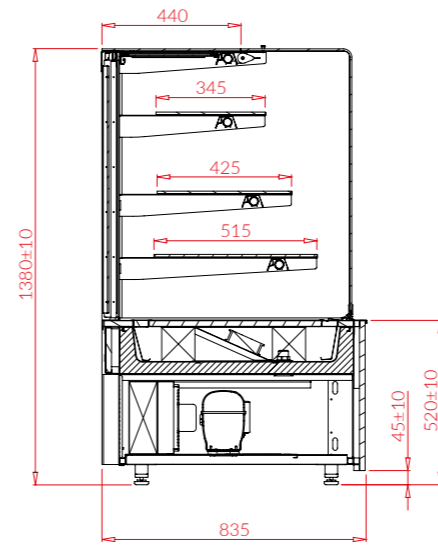
INNOVA 4P



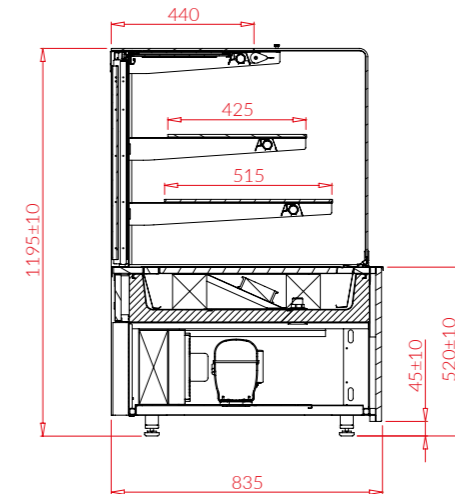
INNOVA N CORNER



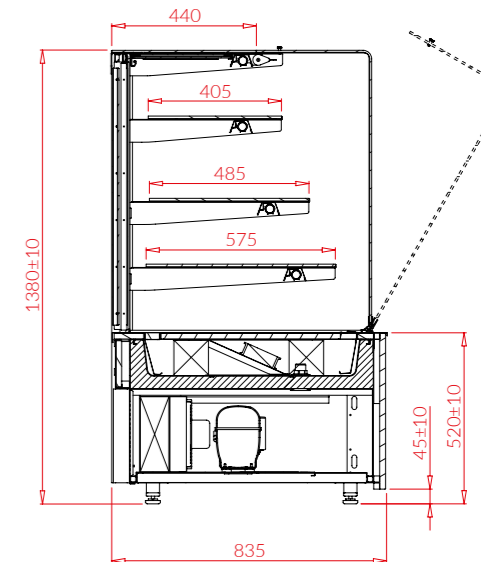
INNOVA ICE



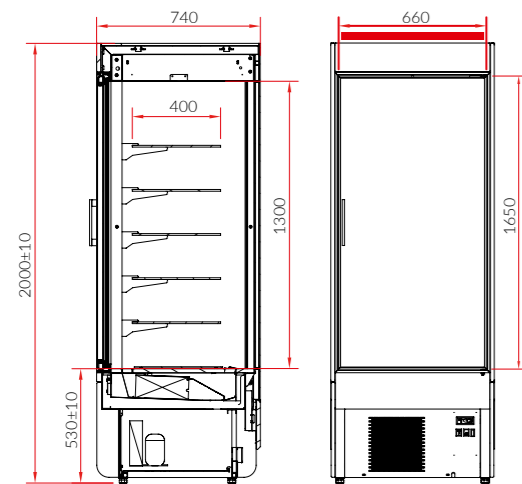
CUBE 3P OPEN



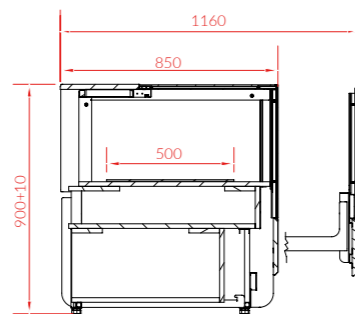
CUBE 2P OPEN



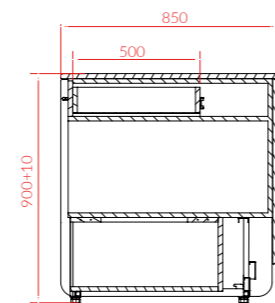
CUBE 3P



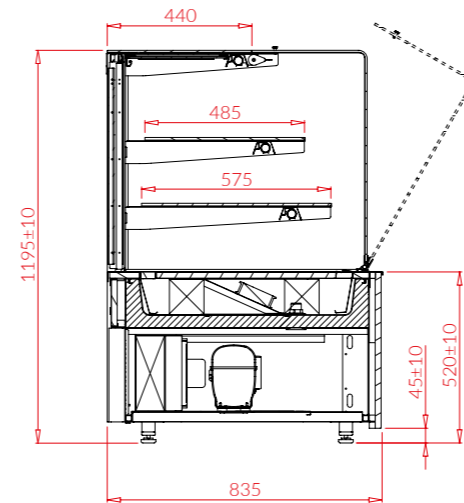
INNOVA T



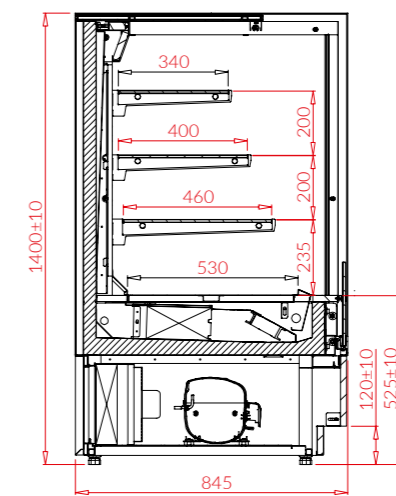
INNOVA CASH COUNTER



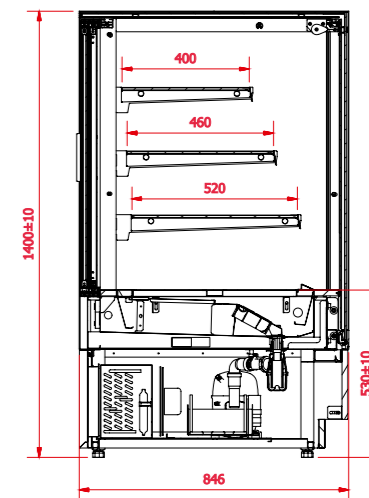
INNOVA CASH COUNTER WITHOUT GLASS ELEMENTS



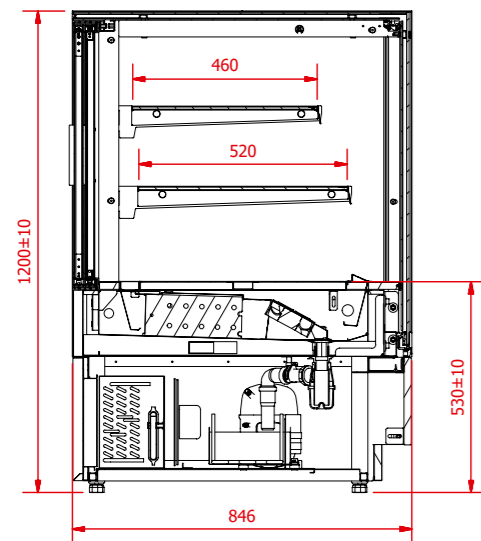
CUBE 2P



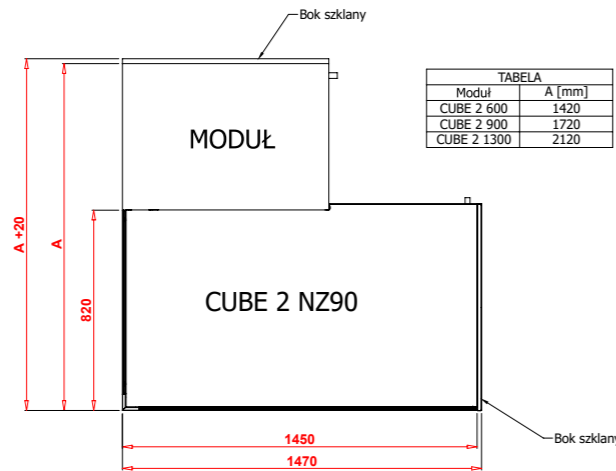
CUBE 2 / 3P OPEN



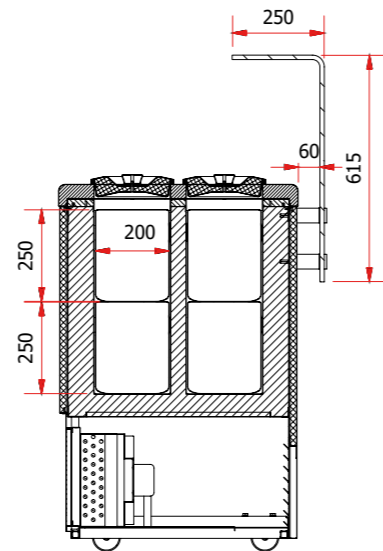
CUBE 2 / 3P



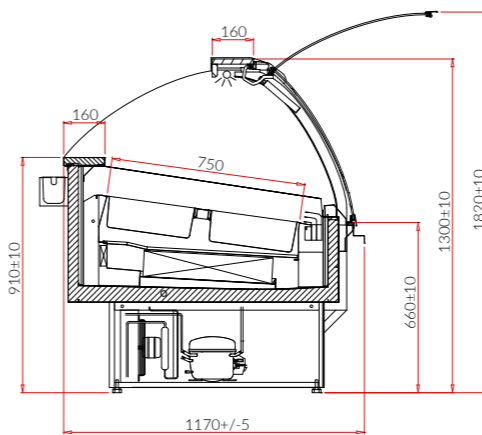
CUBE 2 / 2P



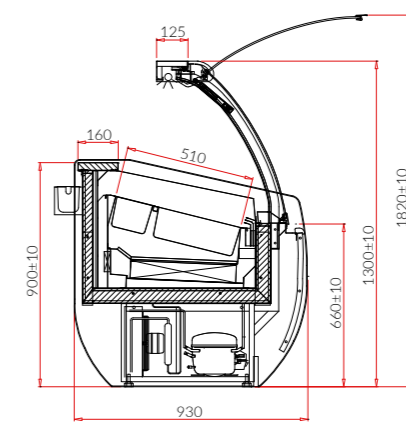
CUBE 2 NZ90



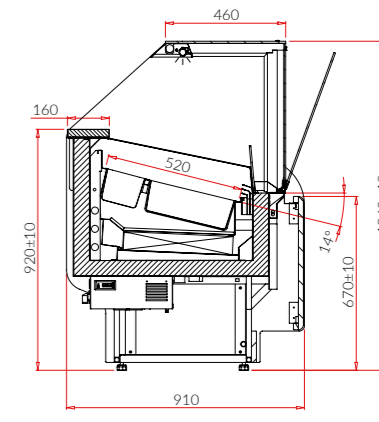
GELATO 2 WITH GLASS BENT EXTENSION



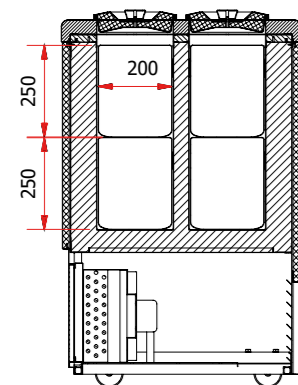
ARUBA



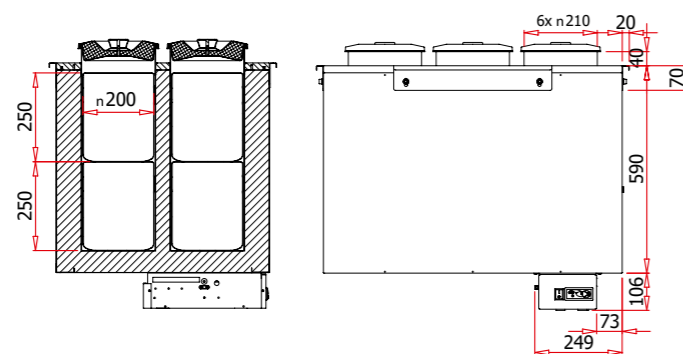
ARUBA 2



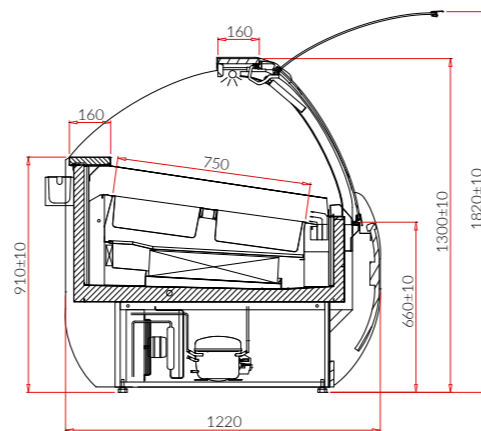
ARUBA 2



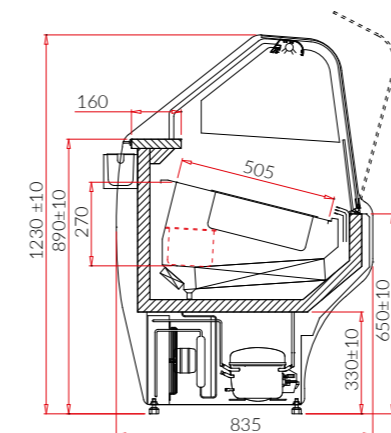
GELATO 2



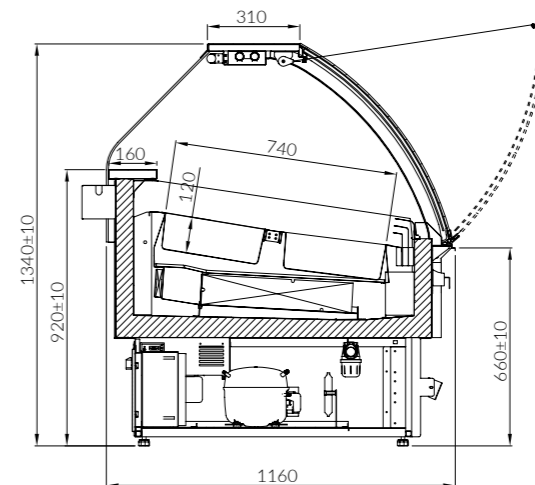
GELATO 2 MOD/C



ARUBA



WOJTEK



ADRIA ICE





IGLOO Sp. z o.o.  
Stary Wiśnicz 289  
32-720 Nowy Wiśnicz  
Polska

tel.: +48 14 662 19 10

info@igloo.pl  
www.igloo.pl

In der Helle 2  
58566 Kierspe  
Deutschland  
www.igloo-germany.de

pl

Zawartość niniejszego katalogu należy traktować jako informację handlową. Nie stanowi ona oferty w rozumieniu art. 66 i dalszych Kodeksu Cywilnego. Wygląd dostarczanych urządzeń może różnić się od zdjęć i rysunków. Firma IGLOO Sp. z o. o. zastrzega sobie prawo do wycofania produktów z niniejszego katalogu, jak również zmiany ich parametrów końcowych. Produkty przedstawione w katalogu stanowią jedynie część dostępnej oferty towarowej. Szczegółowych informacji dotyczących asortymentu udzieli pracownicy naszego działu handlowego.

en

The contents of this catalog should be treated as business information. It does not constitute an offer within the meaning of Article 66 and subsequent of the Civil Code. The appearance of the supplied devices may differ from the photos and drawings. The company IGLOO Sp. z o. o. reserves the right to withdraw products from this catalog as well as to change their final parameters. Products in this catalog only constitute a part of the available trade offer. The employees of our sales department will provide detailed information on the product range.

de

Der Inhalt dieses Kataloge sollte nur als Geschäftsinformation behandelt werden. Er stellt kein Angebot im Sinne von Art. 66 und BGB dar. Das Aussehen des Gerätes kann von Bildern und Zeichnungen abweichen. Die Firma IGLOO Sp. z o. o. behält sich das Recht vor, die Produkte aus diesem Katalog zurückzuziehen, sowie die Endparameter zu ändern. Die im Katalog dargestellten Produkte sind nur ein Teil des zur Verfügung stehenden Warenangebots. Detaillierte Informationen über die Produktpalette werden Ihnen die Mitarbeiter unserer behält Vertriebs zur Verfügung stellen.