

VETRINE VENTILATE PER GELATO MANTECATO
SCOOPING VENTILATED CABINETS
VITRINE VENTILÉE POUR LA GLACE

NICE



framec



COLD APPEAL

by **MONDIALGROUP**

NICE ONE

INCLINAZIONE DI 6 GRADI DEL PIANO ESPOSITIVO

Ottima visibilità del prodotto

6 DEGREES INCLINATION OF DISPLAY SPACE

High product visibility

INCLINAISON DE 6 DEGRÉS DU PLAN D'EXPOSITION

Visibilité optimum du produit

SEGNAGUSTI LUMINOSO

Cattura l'attenzione

LIGHTED FLAVOUR TAGS

Catching your attention

SIGNALISATION DU PRODUIT LUMINEUX

Capte l'attention

DESIGN MODERNO

Vetrina adatta ad ogni ambiente

MODERN DESIGN

Suitable for any fitting

DESIGN MODERNE

Vitrine adaptée à chaque
ambiance



CONTROLLO ELETTRONICO DELLA TEMPERATURA

Conservazione perfetta
del prodotto esposto

TEMPERATURE ELECTRONIC CONTROL

Perfect preservation
of displayed product

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE

Conservation parfaite
du produit exposé

VASCA INTERNA IN ACCIAIO

Solidità e garanzia d'igiene

STEEL INNER TANK

Firmness and hygiene warranty

CUVE INTERNE EN ACIER

Solidité et garantie de l'hygiène

CARATTERISTICHE - FEATURES - CARACTÉRISTIQUES

Vasca refrigerata coibentata in poliuretano senza CFC - Compressore semiermetico 380 V trifase (monofase 230V su richiesta e produzione speciale) - Evaporatore sul fondo della vasca - Controllo elettronico della temperatura - Vetri frontale e laterali singoli monolitici riscaldati - Basamento in tubolare di acciaio verniciato
Apertura del vetro frontale verso il basso
Illuminazione sul vetro superiore con lampada fluorescente

Su richiesta e produzione speciale: pannello frontale retroilluminato personalizzabile

*Refrigerated tank with CFC-FREE insulation
 380 V 3 ph. semi-hermetic compressor
 (230V 1 ph. on request and special production)
 Evaporator on the bottom tank
 Temperature electronic control
 Heated monolithic frontal and lateral single glasses
 Painted steel basement
 Tilt-down opening of the frontal glass
 Fluorescent lamp cover underneath upper glass*

*On request and special production:
 customizable backlighted front panel*

Cuve réfrigérée isolation polyuréthane sans CFC
 Compresseur semi-hermétique 380 V triphasé
 (monophasés sur demande et production spéciale) - Evaporateur sur le fond de la cuve
 Verre frontal et latéral individuel monolithique chauffés - Soubassement tubulaire d'acier verni
 Ouverture du verre frontal vers le bas
 Éclairage sur le verre supérieur avec néon fluorescent

Sur demande et production spéciale:
 Panneau frontal rétro-illuminé personnalisable



NICE ONE		12 (6+6) gusti/flavours/parfums	18 (9+9) gusti/flavours/parfums	24 (12+12) gusti/flavours/parfums
Dimensioni l x p x h / Dimensions w x d x h / Dimensions l x p x h (mm)		1192x1180x1342	1692x1180x1342	2192x1180x1342
Imballaggio l x p x h / Packed dimensions w x d x h / Emballage l x p x h (mm)		1430x1400x1600	1780x1400x1600	2280x1400x1600
Volume lordo / Gross capacity / Volume Brut (dm ³)		224	324	424
Volume netto / Net capacity / Volume Net (dm ³)		112	162	212
Peso lordo / Gross weight / Poids brut (kg)		370	450	530
Peso netto / Net weight / Poids net (kg)		320	400	480
Temperatura / Temperature / Température (°C)		-10/-22	-10/-22	-10/-22
Consumo / Consumption / Consommation (watt)		1150	1380	1750
Sup. d'esposizione / Display area / Surface d'exposition (m ²)		0,80	1,16	1,51
Caricabilità / Loadability / Chargement	20 ft.	4	4	4
	40 ft.	8	8	8
	13,40 x 2,40 x 2,30 m	9	9	9
	maxi volume 120 m ³	9	9	9

Accessori Accessories / Accessoires	Vaschette inox / S/S bins / Bacs inox			Lavaporzionate Scoop-washer / Rince-cuillères
Cod.	2611013	2511001	2611011	2222024671000
Caratteristiche / Features Caractéristiques (mm)	5 l. 360x250x80	5 l. 360x165x120	7 l. 360x165x150	Inox - S/S - Acier inox

NICE PRO

INCLINAZIONE DI 9 GRADI DEL PIANO ESPOSITIVO

Straordinaria visibilità del prodotto

9 DEGREES INCLINATION OF DISPLAY SPACE

Extraordinary product visibility

INCLINAISON DE 9 DEGRÉS DU PLAN D'EXPOSITION

Extraordinaire visibilité de produit



DESIGN ALL'AVANGUARDIA

Grande impatto nel punto vendita

STATE-OF-THE-ART DESIGN

Great impact in sales point

DESIGN D'AVANT-GARDE

Grand impact dans le point vente

PANNELLO RETROILLUMINATO DI SERIE

Esalta la comunicazione sul frontale

STANDARD BACKLIGHTED PANEL

Enhancing frontal communication

PANNEAU RÉTRO-ILLUMINÉ DE SÉRIE

Exalte la communication sur le frontale



Apertura verso il basso

Tilt-down opening

Ouverture vers le bas

DOPPIO EVAPORATORE E VETRI DOPPI RISCALDATI

Sensibile riduzione dei costi di esercizio

DOUBLE EVAPORATOR AND DOUBLE HEATED GLASSES

Consistent reduction of exercise costs

DOUBLE ÉVAPORATEURS ET VERRES DOUBLES CHAUFFÉS

Sensible réduction des coûts d'exercice

CARATTERISTICHE - FEATURES - CARACTÉRISTIQUES

Vasca refrigerata coibentata in poliuretano senza CFC - Compressore ermetico 230 V monofase (trifase 380 V su richiesta e produzione speciale) - Doppio evaporatore alettato - Controllo elettronico della temperatura - Vetricamera frontale e laterali doppi riscaldati - Basamento in tubolare di acciaio verniciato
Apertura del vetro frontale verso il basso
Illuminazione sul vetro superiore con lampada fluorescente

Pannello frontale retroilluminato di serie

*Refrigerated tank with CFC-FREE insulation
 1 ph. 230 V hermetic compressor
 (380 V 3 ph. on request and special production)
 Double ventilated evaporator
 Temperature electronic control
 Double glazing heated frontal and lateral glasses
 Painted steel basement
 Tilt-down opening of the frontal glass
 Fluorescent lamp cover underneath upper glass*

Standard backlitged front panel

Cuve réfrigérée isolation polyuréthane sans CFC
 Compresseur hermétique 230V monophasés (triphases sur demande et production spéciale)
 Double évaporateurs à ailettes - Verre frontal et latéral doubles avec compartiment chauffé
 Soubassement tubulaire d'acier verni
 Ouverture du verre frontal vers le bas
 Éclairage sur le verre supérieur avec néon fluorescent

Panneau rétro-illuminé de série



NICE EXTRA		12 (6+6) gusti/flavours/parfums	14 (7+7) gusti/flavours/parfums	18 (9+9) gusti/flavours/parfums	24 (12+12) gusti/flavours/parfums
Dimensioni l x p x h / Dimensions w x d x h / Dimensions l x p x h (mm)		1120x1131x1368	1278x1131x1368	1645x1131x1368	2170x1131x1368
Imballaggio l x p x h / Packed dimensions w x d x h / Emballage l x p x h (mm)		1430x1400x1600	1430x1400x1600	1780x1400x1600	2280x1400x1600
Volume lordo / Gross capacity / Volume Brut (dm ³)		401	462	602	803
Volume netto / Net capacity / Volume Net (dm ³)		244	281	366	488
Peso lordo / Gross weight / Poids brut (kg)		370	390	450	530
Peso netto / Net weight / Poids net (kg)		320	340	400	480
Temperatura / Temperature / Température (°C)		-10/-22	-10/-22	-10/-22	-10/-22
Consumo / Consumption / Consommation (watt)		1250	1600	2250	2410
Sup. d'esposizione / Display area / Surface d'exposition (m ²)		0,80	0,91	1,19	1,59
Caricabilità / Loadability / Chargement	20 ft.	4	4	4	4
	40 ft.	8	8	8	8
	13,40 x 2,40 x 2,30 m	9	9	9	9
	maxi volume 120 m ³	9	9	9	9

Accessori Accessories / Accessoires	Vaschette inox / S/S bins / Bacs inox				Lavaporzionate Scoop-washer / Rince-cuillères
Cod.	2611013	2511001	2611011	2611012	2222024671000
Caratteristiche / Features Caractéristiques (mm)	5 l. 360x250x80	5 l. 360x165x120	7 l. 360x165x150	9 l. 360x165x180	Inox - S/S - Acier inox

NICE EXTRA

Apertura verso l'alto
Tilt-up opening
Ouverture vers le haut



TUTTE LE CARATTERISTICHE DI NICE PRO + APERTURA DEL VETRO FRONTALE VERSO L'ALTO

Pulizia più agevole, rapida e
completa

ALL NICE PRO FEATURES + TILT-UP OPENING OF THE FRONTAL GLASS

Easiest, fastest and
complete cleaning

TOUTES LES CARACTÉRISTIQUES DE NICE PRO + OUVERTURE DU VERRE FRONTAL VERS LE HAUT

Nettoyage plus facile,
rapide et complet

Questo documento non è contrattuale ed il fabbricante si riserva il diritto di apportare ogni modifica senza alcun preavviso. A richiesta vengono fornite le schede tecniche dettagliate.

Ce document n'est pas contractuel et le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. Fiches techniques détaillées sur demande.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones sin preaviso. Bajo pedido se entregaran las fichas técnicas.

This is not a contractual document and the manufacturer will reserve the right to make any modification without prior notice. On request, detailed technical plans are provided.

Diese Dokument ist nicht vertraglich und der Hersteller hat das Recht, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen. Auf Anfrage werden detaillierte technische Datenblätter zur Verfügung gestellt.

CARATTERISTICHE - FEATURES - CARACTÉRISTIQUES

Vasca refrigerata coibentata in poliuretano senza CFC - Compressore ermetico 230 V monofase (trifase 380 V su richiesta e produzione speciale) - Doppio evaporatore alettato - Controllo elettronico della temperatura - Vetricamera frontale e laterali doppi riscaldati - Basamento in tubolare di acciaio verniciato - Apertura del vetro frontale verso l'alto con pistoni Illuminazione sul vetro superiore con lampada fluorescente

*Refrigerated tank with CFC-FREE insulation
1 ph. 230 V hermetic compressor
(380 V 3 ph. on request and special production)
Double ventilated evaporator
Temperature electronic control
Double glazing heated frontal and lateral glasses
Painted steel basement
Tilt-up frontal opening with pistons
Fluorescent lamp cover underneath upper glass
Standard backlighted front panel*

*Cuve réfrigérée isolation polyuréthane sans CFC
Compresseur hermétique 230V monophasés (triphasés sur demande et production spéciale)
Double évaporateurs à ailettes - Verre frontal et latéral doubles avec compartiment chauffé
Soubassement tubulaire d'acier verni
Ouverture du verre frontal vers le haut avec pistons - Éclairage sur le verre supérieur avec néon fluorescent
Panneau rétro-illuminé de série*

Pannello frontale retroilluminato di serie



NICE EXTRA		12 (6+6) gusti/flavours/parfums	14 (7+7) gusti/flavours/parfums	18 (9+9) gusti/flavours/parfums	24 (12+12) gusti/flavours/parfums
Dimensioni lpxh / Dimensions wxdx / Dimensions lpxh (mm)		1120x1131x1368	1278x1131x1368	1645x1131x1368	2170x1131x1368
Imballaggio lpxh / Packed dimensions wxdx / Emballage lpxh (mm)		1430x1400x1600	1430x1400x1600	1780x1400x1600	2280x1400x1600
Volume lordo / Gross capacity / Volume Brut (dm ³)		401	462	602	803
Volume netto / Net capacity / Volume Net (dm ³)		244	281	366	488
Peso lordo / Gross weight / Poids brut (kg)		370	390	450	530
Peso netto / Net weight / Poids net (kg)		320	340	400	480
Temperatura / Temperature / Température (°C)		-10/-22	-10/-22	-10/-22	-10/-22
Consumo / Consumption / Consommation (watt)		1250	1600	2250	2410
Sup. d'esposizione / Display area / Surface d'exposition (m ²)		0,80	0,91	1,19	1,59
Caricabilità / Loadability / Chargement	20 ft.	4	4	4	4
	40 ft.	8	8	8	8
	13,40 x 2,40 x 2,30 m	9	9	9	9
	maxi volume 120 m ³	9	9	9	9

Accessori Accessories / Accessoires	Vaschette inox / S/S bins / Bacs inox				Lavaporzionaio Scoop-washer / Rince-cuillères
Cod.	2611013	2511001	2611011	2611012	2222024671000
Caratteristiche / Features Caractéristiques (mm)	5 l. 360x250x80	5 l. 360x165x120	7 l. 360x165x150	9 l. 360x165x180	Inox - S/S - Acier inox

FRAMEC

C O L D A P P E A L



Mondial Group s.r.l.

Strada Pasigliano, 15 - 15020 - San Giorgio Monferrato (AL) Italy
Tel. +39 0142/478 211 - Fax +39 0142/781 775
www.mondialgroup.it info@mondialgroup.it

Mondial Group France s.a.s.

65, Route de Grenoble - F - 38690 Chabons (Isère)
Tél. +33 (0) 476 65 00 92 - Fax +33 (0) 476 65 00 93
e-mail: mondial@mondialgroup.fr