

Sweet

INSPIRATIONS

 **IGLOO**
since 1986



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.

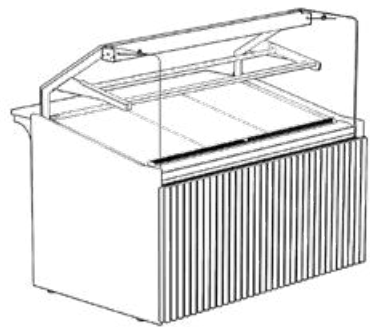
In the SWEET inspirations catalogue we present modern and unique solutions, which are adjusted to the latest world trends.

de

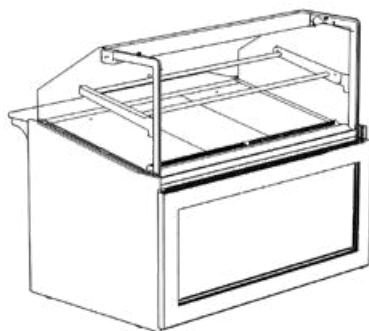
Wir sind eine der sich am dynamischsten entwickelnden Firmen unter Produzenten von Gewerbekühlgeräte in Europa. Wir haben eine Marke gegründet, die dank innovativen Produkten, Qualität und Stilistik sowohl in Polen, als auch auf dem internationalen Markt anerkannt ist.

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

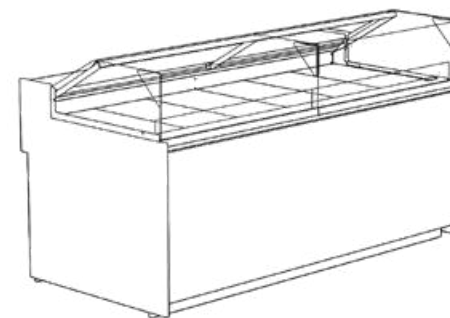
Our collection



Pastella _____ 4



Firtella _____ 14



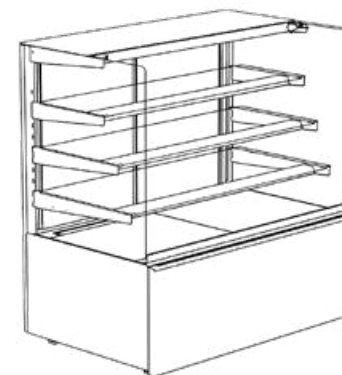
Paris _____ 20















Innova _____ 26



Cube 2 _____ 36



Cube _____ 46

	°C	Zakres temperatur	Temperature range	Temperaturbereich
	[m]	Długość	Length	Länge
	PLUGIN	Urządzenia z agregatem wewnętrznym	Devices with an internal refrigerating unit	Einrichtungen mit Innenaggregat
	REMOTE	Urządzenie przystosowane pod agregat zewnętrzny	Devices for an external refrigerating unit	Einrichtungen mit Außenaggregat
	CUSTOM	Urządzenie pod zabudowę indywidualną	Device prepared for individual design	Ein Gerät zur individuellen Entwicklung
	BEMAR +30/+90°C	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
	PG	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
	G	Urządzenie grzewcze	Heated display units	Warmvitrinen
	BAKE	Witryna piekarnicza (bez układu chłodniczego)	Baking showcase (without cooling system)	Schaufenster Backen (ohne Kältesystem)
	SELF SERVICE	Urządzenie przystosowane do sprzedaży samoobsługowej	Device suitable for self-service	Gerät geeignet für die Selbstbedienung
	NEUTRAL	Witryna neutralna (bez układu chłodniczego)	Ambient device (without cooling system)	Neutralgerät (ohne Kältesystem)
	QR CODE	Kliknij, lub zeskanuj QR KOD, aby przejść na stronę produktu	Click or scan the QR CODE to go to the product page	Klicken oder scannen Sie den QR-CODE, um zur Produktseite zu gelangen

Pastella

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Pastella

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

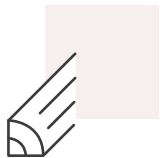
SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE

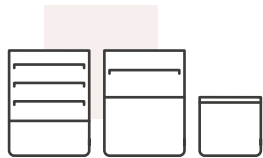


CLICK OR SCAN





Estetyka zgodna z trendami
Trend-driven aesthetics
Zeitgemäße Ästhetik



Szeroka gama modeli
A wide range of models
Große Auswahl an Modellen



Komfort użytkowania
i niezawodność
User comfort and reliability
Komfort und Zuverlässigkeit



Wszechstronność
i dopasowanie do potrzeb
Versatility and customization
Vielseitigkeit und
Anpassungsfähigkeit



Ekonomiczna seria
urządzeń
Economical series of
devices
Kostengünstige Geräteserie



Szeroka gama kolorystyczna
Wide range of colors
Große Auswahl an Farben



Wersja z płaską ekspozycją / Device with flat display space/ Gerät mit flacher Anzeigefläche



Największa na rynku przestrzeń do przechowywania tac piekarniczych – 20 szt / The largest space on the market for storing baking trays - 20 pcs. / Der größte Aufbewahrungsraum für Backbleche auf dem Markt – 20 Stück.



Szyba frontowa uchylna z promieniem gięcia R20 / Openable front glass with bending radius R20 / Klappbare Frontverglasung mit Biegeradius R20

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:
Devices variants
Varianten der Geräte



PLUG IN



REMOTE



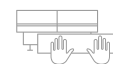
PG



NEUTRAL



BAKE



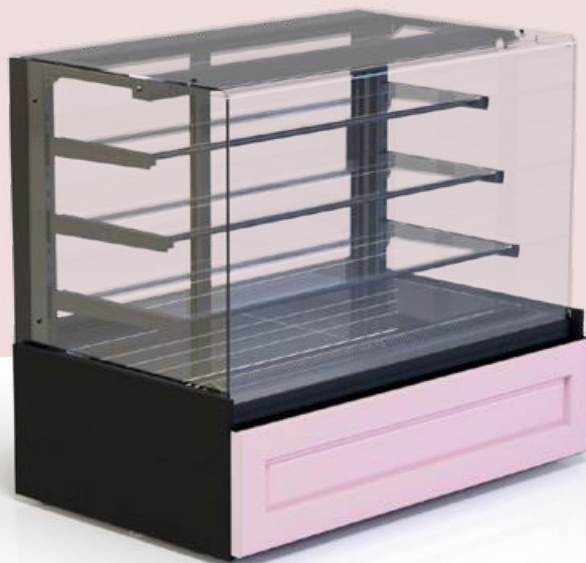
CUSTOM

Pastella

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

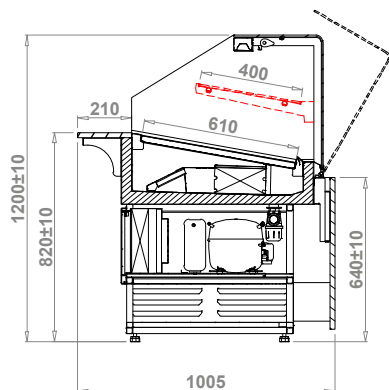
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



PASTELLA W

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

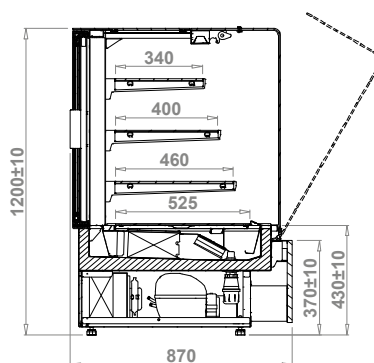
🌡️ +4 / +10°C | 📦 0.9 / 1.3



PASTELLA SWEET

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

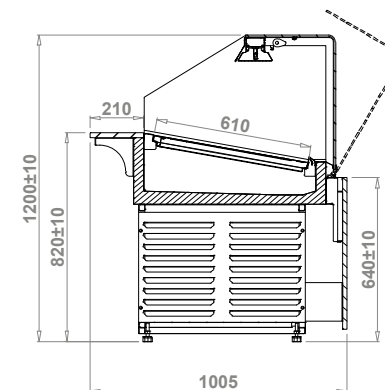
🌡️ +4 / +10°C | 📦 0.9 / 1.3



PASTELLA PG

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitriren

🌡️ +30 / +60°C | 📦 0.9 / 1.3

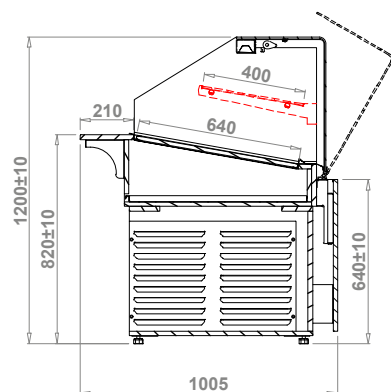




PASTELLA BAKE

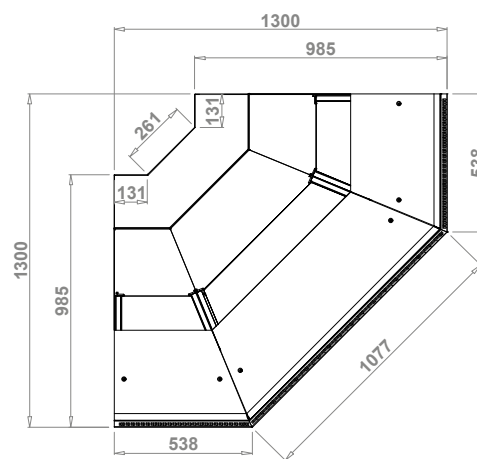
Witryna piekarnicza / Bakery showcase / Bäckerei-Vitrine

0.9 / 1.3



PASTELLA NZ 90 NEUTRAL

Witryna neutralna - narożnik / Corner neutral device / Neutralvitrine – Eckvitrine



Pastella

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

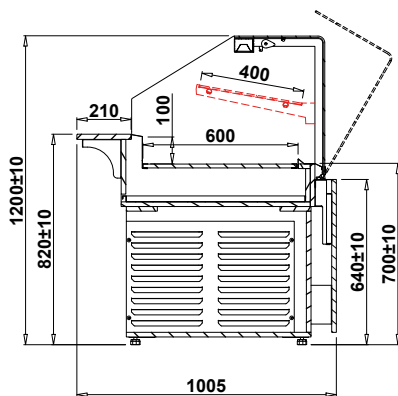
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



PASTELLA W FLAT

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

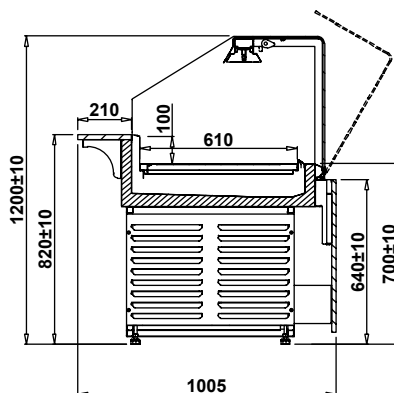
🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.9 / 1.3



PASTELLA BAKE FLAT

Witryna piekarnicza / Bakery showcase / Bäckerei-Vitrine

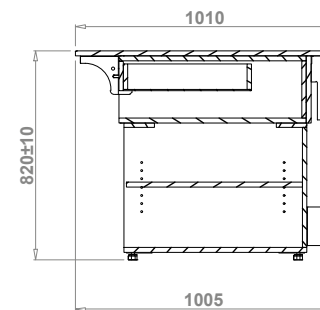
📏 0.9 / 1.3



LADA PASTELLA

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

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

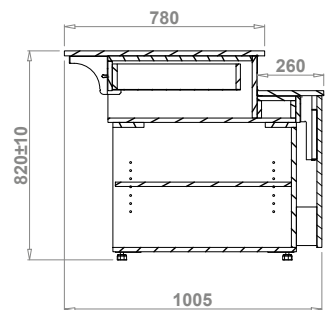




LADA PASTELLA P

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

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



Pastella





Firtella

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Firtella

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



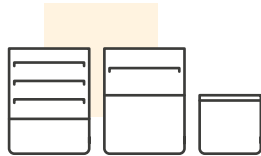
Sweet
INSPIRATIONS

16





Ponadczasowy design
Timeless design
Zeitloses Design



Szeroka gama modeli
A wide range of models
Große Auswahl an Modellen



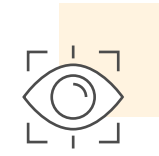
Komfort użytkowania
i niezawodność
User comfort and reliability
Komfort und Zuverlässigkeit



Wszechstronność
i dopasowanie do potrzeb
Versatility and customization
Vielseitigkeit und
Anpassungsfähigkeit



Ekonomiczna seria
urządzeń
Economical series of
devices
Kostengünstige Geräteserie



Doskonała widoczność
eksponowanego produktu
Excellent visibility of the
product on display
Hervorragende Sichtbarkeit
des Produkts in der Auslage



Przesuwany stolik pod kasę lub wagę (400x500mm) / Sliding table
for cash register or scale (400x500 mm)/ Schiebetisch unter der
Kasse oder Waage (400x500mm)



Oświetlenie LED wewnętrzne górne / Internal top illumination -
LED light / Obere Innenbeleuchtung – LED Leuchtstoffröhre



Największa na rynku przestrzeń do przechowywania tac
piekarniczych – 20 szt / The largest space on the market for
storing baking trays - 20 pcs. / Der größte Aufbewahrungsraum
für Backbleche auf dem Markt – 20 Stück.

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:

Devices variants
Varianten der Geräte



PLUG IN



REMOTE



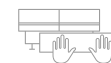
PG



NEUTRAL



BAKE



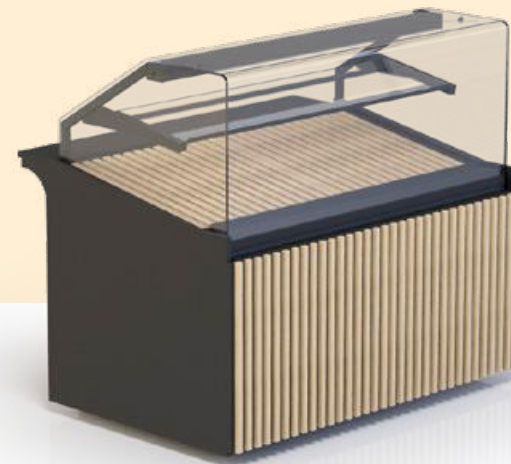
CUSTOM

Firtella

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

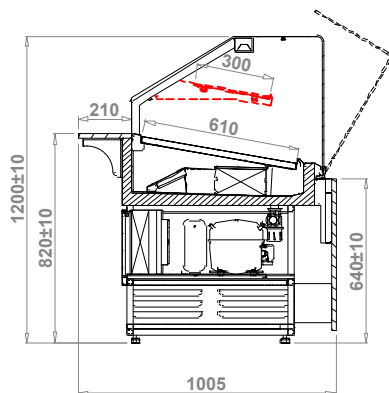
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



FIRTELLA W

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

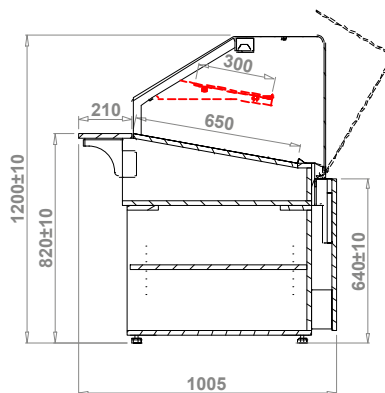
⊕ +4 / +10°C | 📐 0.9 / 1.3



FIRTELLA N

Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

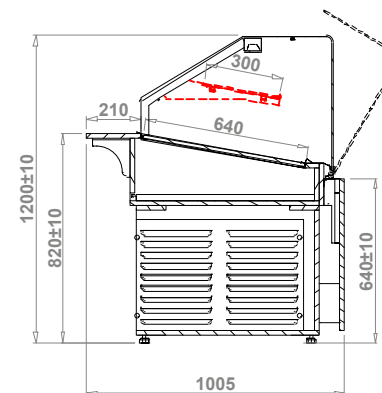
📐 0.9 / 1.3

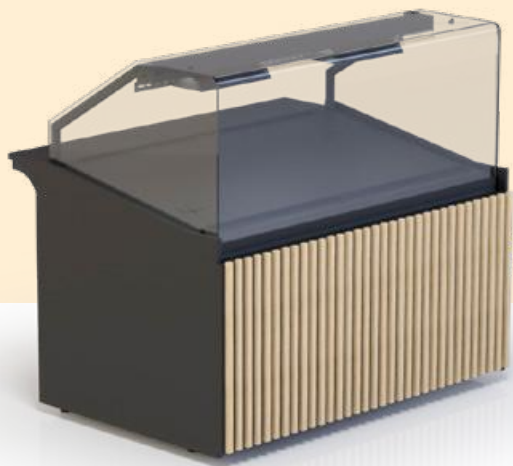


FIRTELLA BAKE

Witryna piekarnicza / Bakery showcase / Bäckerei-Vitrine

📐 0.9 / 1.3

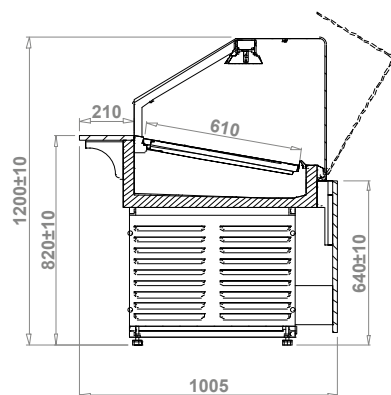




FIRTELLA PG

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitriren

🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.9 / 1.3



Paris

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Paris

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

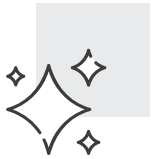
SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE

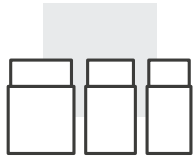


CLICK OR SCAN

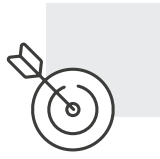




Elegancka ekspozycja
Elegant display
Elegantes Display



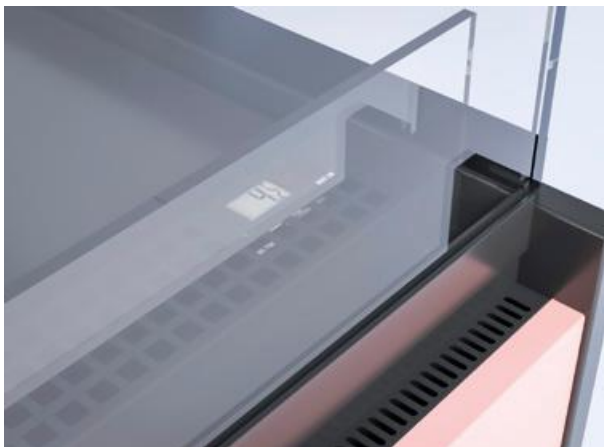
Szeroka gama modeli
A wide range of models
Große Auswahl an Modellen



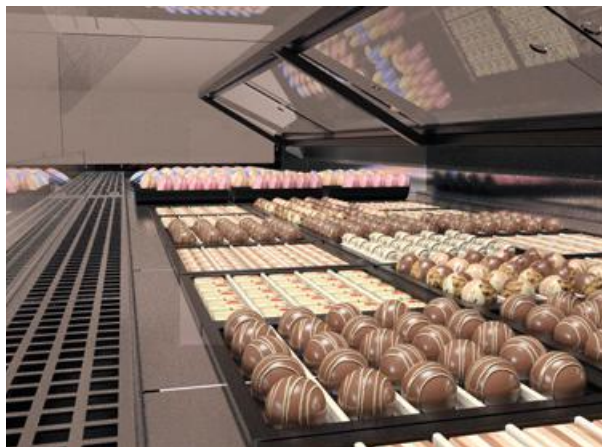
Bogata oferta rozwiązań
Wide range of solutions
Breite Palette von Lösungen



Szeroka gama kolorystyczna
Wide range of colors
Große Auswahl an Farben



Termometr przestrzeni ekspozycyjnej / display space thermometer / Thermometer der Ausstellungsfläche



Powierzchnia ekspozycyjna lakierowana proszkowo / powder-coated display surface / pulverbeschichtete Displayoberfläche



Chłodnicza komora przechowalnicza powlekana PES / PES coated storage area / PES-beschichtete Lagerfläche

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:
Devices variants
Varianten der Geräte



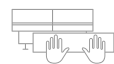
PLUG IN



REMOTE



NEUTRAL



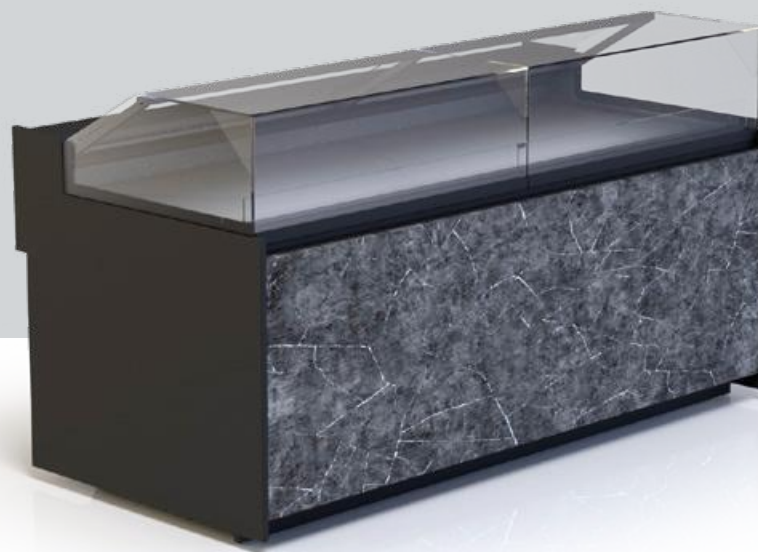
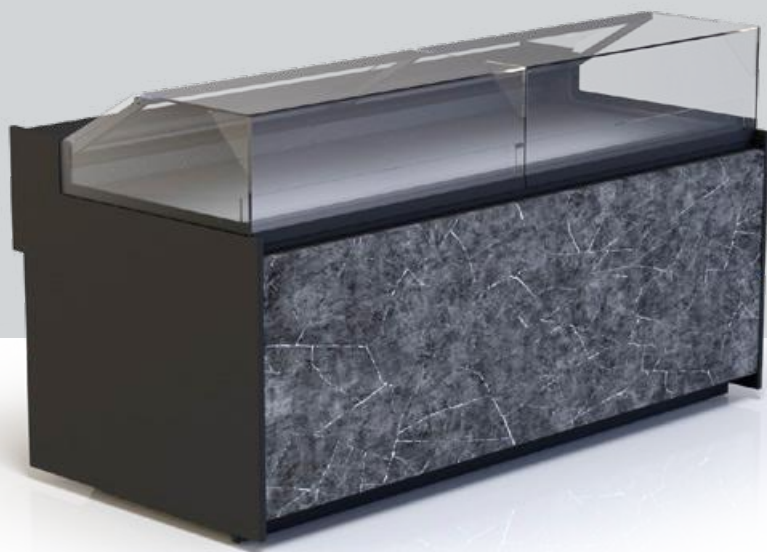
CUSTOM

Paris

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

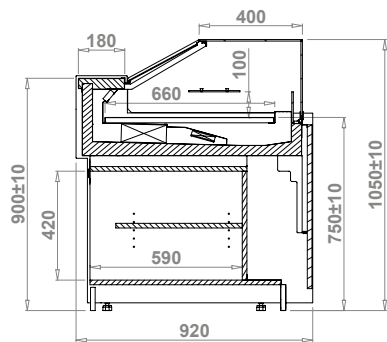
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



PARIS

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.94 / 1.35 / 1.56 / 1.88 / 2.50 / 3.13 / 3.75

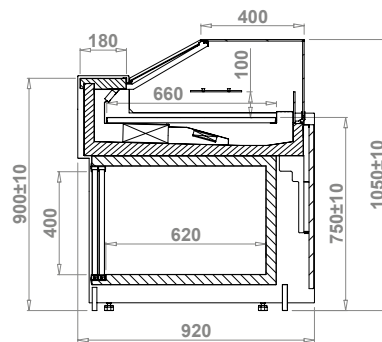


ann+1n

PARIS Z

Witryna chłodnicza z komorą chłodniczą / Cooling device with a cooling storage / Kühlvitrine mit Kühllagerkammer
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

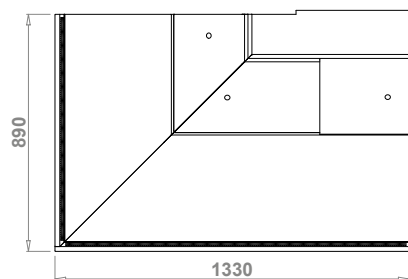
🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.94 / 1.25 / 1.56 / 1.88 / 2.50 / 3.13 / 3.75





PARIS NZ 90

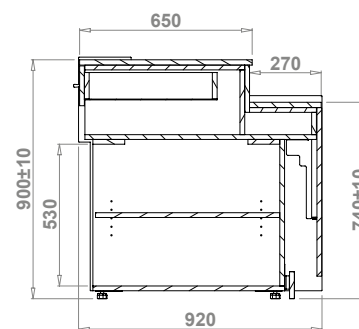
Witryna chłodnicza – narożnik / Corner display case / Kühlvitrine – Eckvitrine
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine



LADA PARIS

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

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



Innova

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Innova

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE

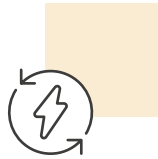


CLICK OR SCAN

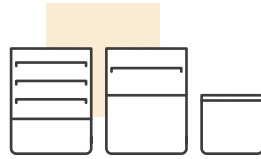




Innowacyjny design
Innovative design
Innovatives Design



Niskie koszty eksploatacji
Low operating costs
Niedrige Betriebskosten



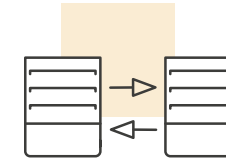
Szeroka gama modeli
A wide range of models
Große Auswahl an Modellen



Kompleksowość oferty
Complexity of the offer
Komplexität des Angebots



Zaawansowane rozwiązania techniczne
Advanced technical solutions
Fortschrittliche technische Lösungen



Urządzenie modułowe, do własnej konfiguracji
Modular device, for your own configuration
Modulares Gerät, für Ihre eigene Konfiguration



Półki ekspozycyjne szklane na stelażu z regulacją wysokości oraz kąta zawieszenia / Glass exposition shelves with height and angle adjustment placed on the frame / Glasauslagen auf Gestell, höhen- und neigungsverstellbar



Innowacyjny system wysuwny frontu z elektromagnetyczną blokadą / Innovative system of withdrawable front with electromagnetic lock / Innovatives System mir einziehbarer Vorderseite und elektromagnetischer Sperre



Oświetlenie LED wewnętrzne górne i w ramie frontowej / Top internal LED illumination front frame LED illumination / LED – Innenbeleuchtung oben und im Frontrahmen

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:
Devices variants
Varianten der Geräte



REMOTE



PLUG IN



PG



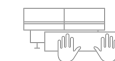
BEMAR



NEUTRAL



SELF SERVICE



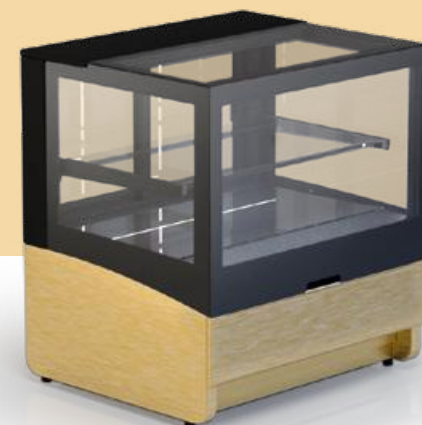
CUSTOM

Innova

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

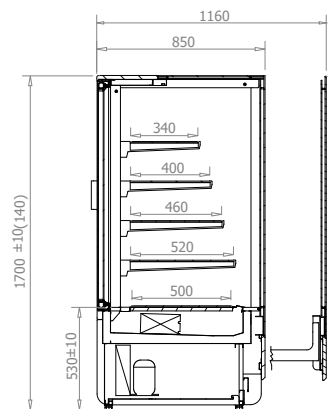
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



INNOVA 4P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

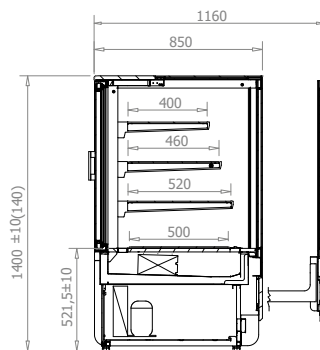
🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA 3P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

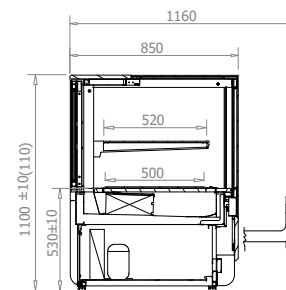
🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA 1P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4

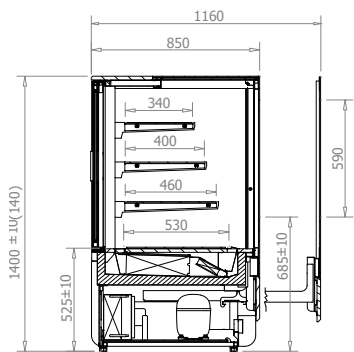




INNOVA HALF OPEN

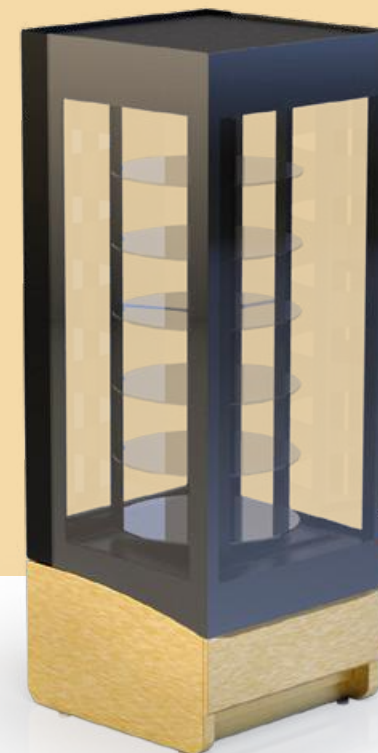
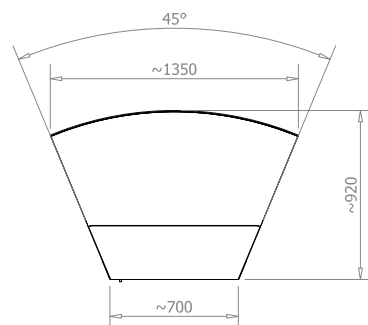
Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

🌡️ +4 / +10°C | 📦 0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA CORNER

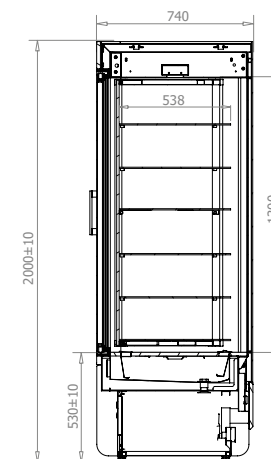
Witryna neutralna - narożnik / Corner neutral device
/ Neutralvitrine – Eckvitrine



INNOVA T

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

🌡️ +5 / +15°C | 📦 0.74



Innova

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

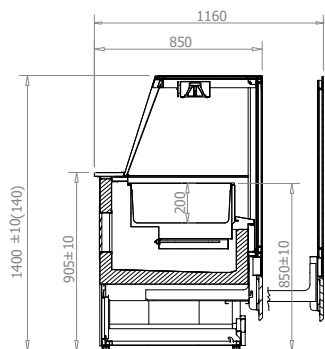
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



INNOVA BAIN-MARIE

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitrinen

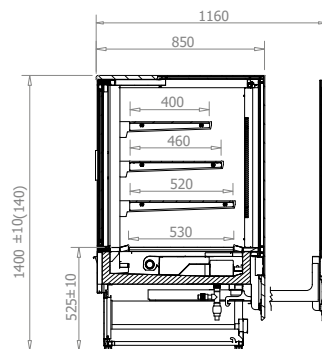
🌡️ +30 / +90°C | 📏 1.0 / 1.4



INNOVA HOT

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitrinen

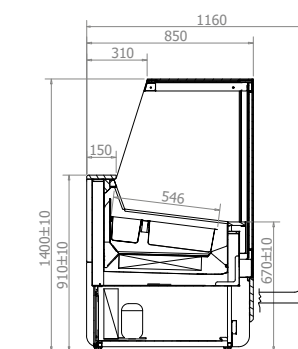
🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



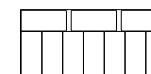
INNOVA ICE

Dystrybutor do lodów / Ice-cream dispenser / Eistheken

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.4

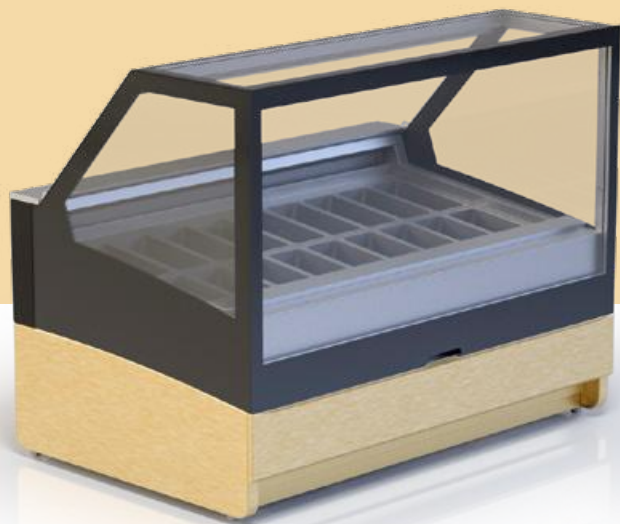


STANDARDOWE
POJEMNIKI
360 x 165 mm



DUŻE POJEMNIKI
360 x 250 mm

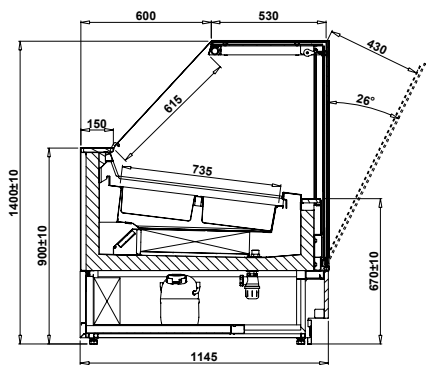




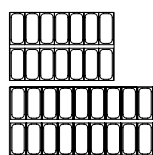
INNOVA ICE DEEP

Dystrybutor do lodów / Ice-cream dispenser / Eistheken

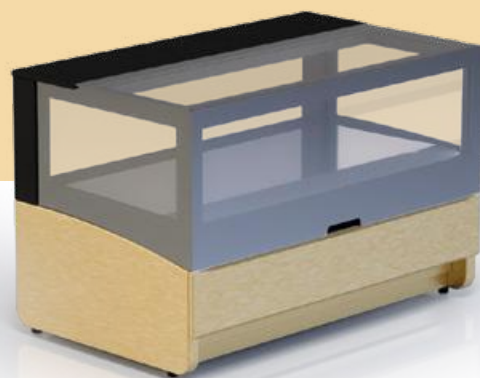
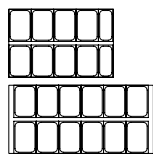
🌡️ -20 / -10°C | 📦 1.4 / 1.75



STANDARDOWE
POJEMNIKI
360 x 165 mm



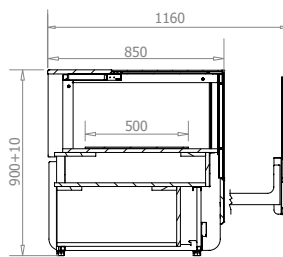
DUŻE POJEMNIKI
360 x 250 mm



INNOVA LS

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

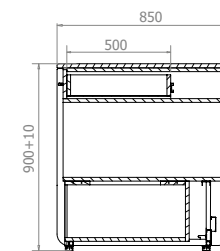
📦 0.7 / 1.0 / 1.4



INNOVA LS P

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

📦 0.7 / 1.0 / 1.4



Innova





Cube 2

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Cube 2

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



Spatial INSPIRATIONS

38



CLICK OR SCAN





Połączenie najwyższej jakości i konkurencyjnych cen
Combination of top quality and competitive prices
Kombination von Spitzenqualität und wettbewerbsfähigen Preisen



Równomierny rozkład temperatury na każdym poziomie półek
Even temperature distribution on each shelf level
Geichmäßige Temperaturverteilung auf jeder Regalebene



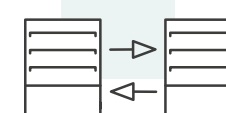
Bogaty wybór modeli
Wide range of models
Breite Palette von Modellen



Doskonała widoczność eksponowanego produktu
Excellent visibility of the product on display
Hervorragende Sichtbarkeit des Produkts in der Auslage



Szeroka gama kolorystyczna
Wide range of colors
Große Auswahl an Farben



Urządzenie modułowe, do własnej konfiguracji
Modular device, for your own configuration
Modulares Gerät, für Ihre eigene Konfiguration



Tylne drzwi przesuwne z szyb zespolonych / Back sliding doors with combined glass / Hintere Schiebetür aus Doppelglas



Urządzenie przystosowane do sprzedaży samoobsługowej / Device prepared for self-service / Gerät geeignet für die Selbstbedienung



3 półki ekspozycyjne szklane na stelażu z regulacją wysokości oraz kąta zawieszenia / 3 pcs of glass exposition shelves with height and angle adjustment placed on the frame / 3 Glasauslagen auf Gestell, höhen – und neigungsverstellbar

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:
Devices variants
Varianten der Geräte



PLUG IN



REMOTE



NEUTRAL



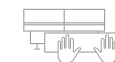
BAKE



G



SELF SERVICE



CUSTOM

Cube 2

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

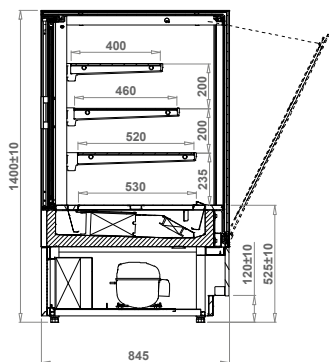
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



CUBE 2 / 3P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

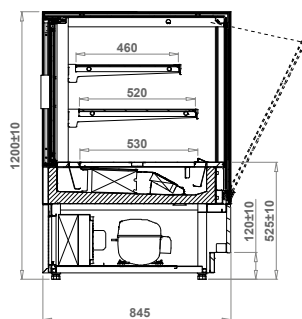
🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 / 2P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

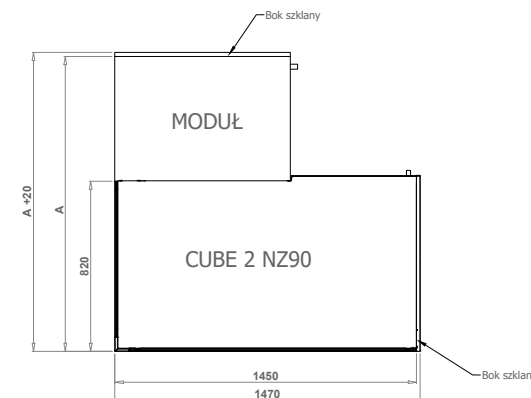
🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 NZ 90

Witryna chłodnicza - narożnik / Corner neutral device
Neutralvitrine – Eckvitrine

🌡️ +2 / +15°C

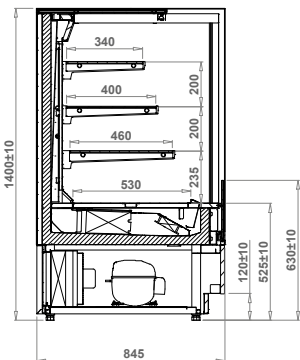




CUBE 2 / 3P OPEN

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

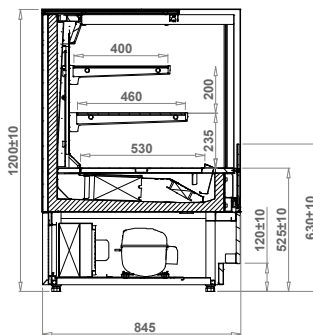
🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 / 2P OPEN

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

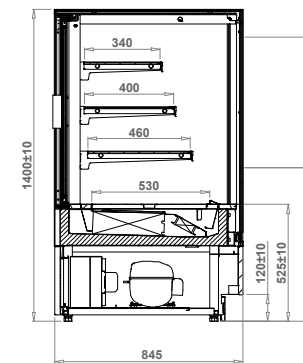
+2 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 HALF OPEN

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



Cube 2

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

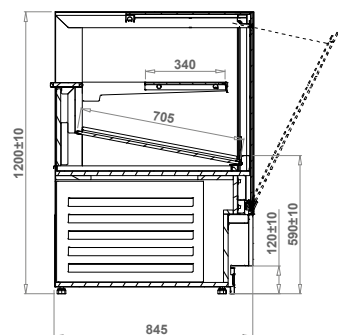
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



CUBE 2 BAKE

Witryna piekarnicza / Bakery showcase / Bäckerei-Vitrine

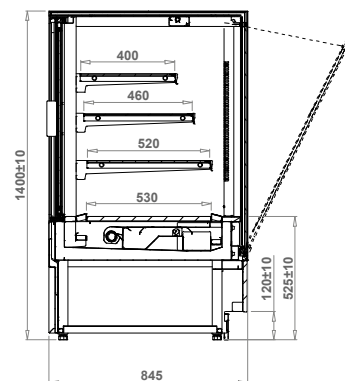
☞ 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 G

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitrine

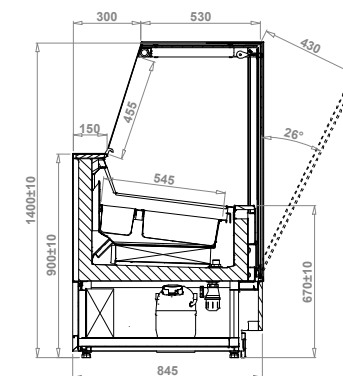
☞ +30 / +60°C | ☞ 0.64 / 0.94 / 1.34



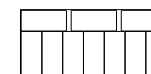
CUBE 2 ICE

Dystrybutor do lodów / Ice-cream dispenser / Eistheken

☞ -20 / -10°C | ☞ 1.34



STANDARDOWE
POJEMNIKI
360 x 165 mm



DUŻE POJEMNIKI
360 x 250 mm

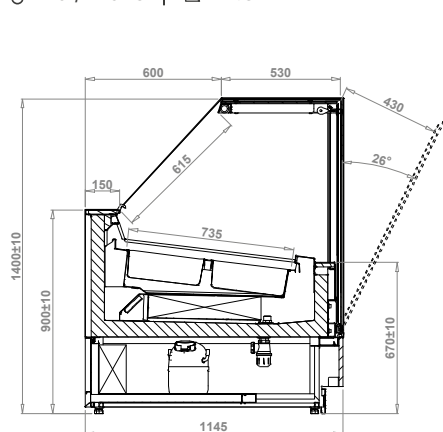




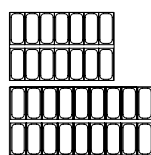
CUBE 2 ICE DEEP

Dystrybutor do lodów / Ice-cream dispenser / Eistheken

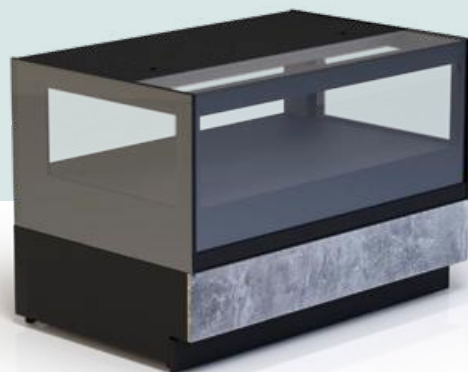
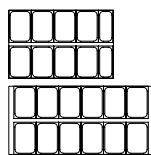
🌡️ -20 / -10°C | 📐 1.34



STANDARDOWE
POJEMNIKI
360 x 165 mm



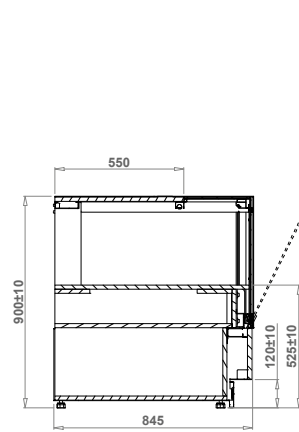
DUŻE POJEMNIKI
360 x 250 mm



CUBE 2 LS

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

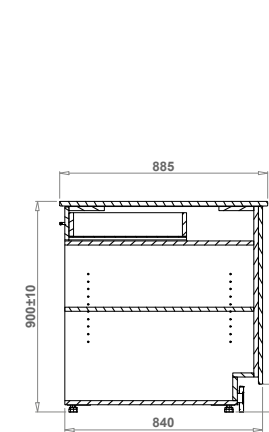
📐 0.64 / 0.94 / 1.34



CUBE 2 LS P

Lada obsługowa / Cash counter / Kassenladen

📐 0.64 / 0.94 / 1.34



Cube 2





Cube

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE





Cube

LINIA URZĄDZEŃ
CUKIERNICZYCH

SERIES OF PASTRY
DISPLAY COUNTERS

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



Sweet
INSPIRATIONS

48



CLICK OR SCAN





Docenione i sprawdzone przez Klientów rozwiązania
Solutions appreciated and proven by customers
Von den Kunden geschätzte und bewährte Lösungen



Seria urządzeń ekonomicznych
Series of economic devices
Eine Reihe von wirtschaftlichen Geräten



Optymalne wykorzystanie przestrzeni ekspozycyjnej
Optimum use of exhibition space
Optimale Nutzung der Ausstellungsfläche



Wygodna w użytkowaniu
Convenient to use
Bequem in der Anwendung



Urządzenie bez boków przystosowane do łączenia w ciągi
/ Device without side panels prepared for multiplexing
/ Vorrichtung ohne Holzseiten, angepasst zum Verbinden in Reihen



Tylne drzwi przesuwne z szyb zespolonych z lustrem weneckim
/ Rear sliding door made of double-glazed units with Venetian mirror
/ Hintere Schiebetür aus Doppelglas mit venezianischem Spiegel



Oświetlenie wewnętrzne górne + podświetlenie każdej półki
/ Upper interior lighting + additional illumination of each shelf
/ obere Innenbeleuchtung + Beleuchtung für jede Ablage

WARIANTY WYKONANIA URZĄDZEŃ:
Devices variants
Varianten der Geräte



PLUG IN



REMOTE



NEUTRAL



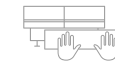
BAKE



G



SELF SERVICE



CUSTOM

Cube

CHARAKTERYSTYKA
URZĄDZEŃ

CHARACTERISTICS
OF DEVICES

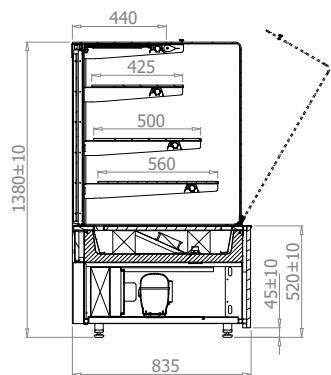
EIGENSCHAFTEN
DER GERÄTE



CUBE 3P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

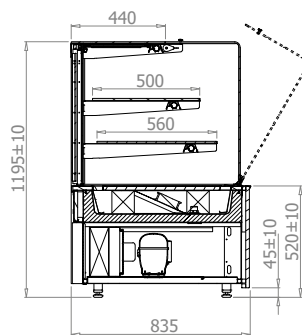
🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



CUBE 2P

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke
Witryna neutralna / Neutral device / Neutralvitrine

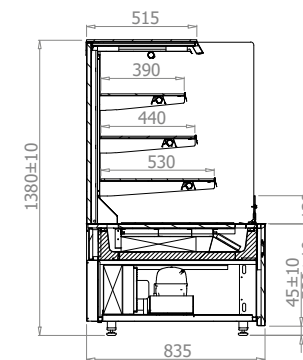
🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



CUBE 3P OPEN

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31

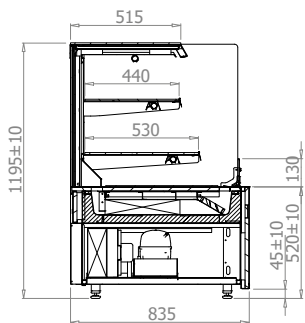




CUBE 2P OPEN

Witryna chłodnicza / Cooling device / Kühltheke

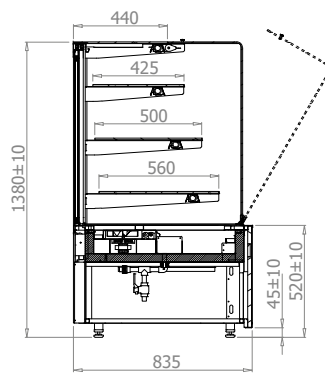
🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



CUBE G 3P

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitrinen

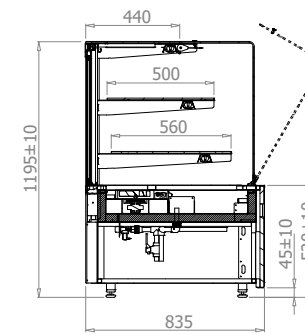
🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



CUBE G 2P

Witryna grzewcza / Heated display unit / Warmvitrinen

🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31





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

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 udzielą 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. behaltet 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.



URZĄDZENIA DLA CUKIERNI, KAWIARNI, PIEKARNI I RESTAURACJI
EQUIPMENT FOR CONFECTIONERY, CAFÉ, BAKERY AND RESTAURANTS
AUSRÜSTUNG FÜR KONDITOREI, CAFÉ, BÄCKEREI UND RESTAURANTS