

## Innovatives System



Fikissimo ist das neue Konzept von Ital Proget, dem Unternehen, das eine neue Art der Gelatoherstellung und -ausgabe in einem einzigen Raum mit wenig Platz präsentiert. Es handelt sich dabei um ein komplettes System, das es ermöglicht, professionelle Gelatomaschinen mit Vitrine zur Verarbeitung und Ausstellung von hausgemachtem Gelato zu kombinieren und sich damit als Anziehungspunkt für den Kunden zu profilieren. Der Bereich hinter der Vitrine wurde entwickelt, um die Bedürfnisse des Betreibers mit Kühlschränken für die Lagerung von Rohmaterialien und Regalen zu erfüllen, die das Material enthalten, das zum Dekorieren und Servieren von Gelato benötigt wird. Zwei spezielle Arbeitsstationen sind ebenfalls vorgesehen, eine für das vegane Gelato, die andere für unsere vierbeinigen Freunde. Das Waterloop-Hydronicsystem ist besonders innovativ und fördert die von den Verflüssigungssätzen erzeugte Wärme außerhalb des Lokals.

www.italproget.it

Die Besonderheiten des Hydronicsystems sind die Einfachheit der Verwaltung dank der Fernbedienung; die Unabhängigkeit vom Wassernetz (Nullverbrauch von fließendem Wasser); Effizienz und Energieeinsparung (ungefähr 25% weniger) und Verflüssigungssätze innerhalb der Vitrinen und Maschinen.



Die Becher bestehen aus wiederverwertbarem Zellulosepapier und sind in verschiedenen Abmessungen erhältlich: 16B (80 ml), 8B (100 ml), 10BC (120 ml), 10MG (160 ml) und M2 (245 ml).