



# Sweet

INSPIRATIONS

EQUIPMENT FOR CONFECTIONERY,  
CAFÉ, BAKERY AND RESTAURANTS

URZĄDZENIA DLA CUKIERNI,  
KAWIARNI, PIEKARNI I RESTAURACJI

AUSRÜSTUNG FÜR KONDITOREI,  
CAFÉ, BÄCKEREI UND RESTAURANTS

 **IGLOO**  
MORE THAN COOLING  
ESTD 1986



# Sweet

INSPIRATIONS

EQUIPMENT FOR CONFECTIONERY, CAFÉ, BAKERY AND RESTAURANTS

URZĄDZENIA DLA CUKIERNI, KAWIARNI, PIEKARNI I RESTAURACJI

AUSRÜSTUNG FÜR KONDITOREI, CAFÉ, BÄCKEREI UND RESTAURANTS















 **IGLOO**  
MORE THAN COOLING  
ESTD 1986

# Our collection

## SPIS TREŚCI

Pastella	1
Paris	9
Innova	15
Cube 2	23
Cube	29
Hornada	33
Gelato 2	37
Gelato 2 mod c	41
Aruba	43
Aruba 2	47
Wojtek	51
Adria Ice	53

	°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
	<b>QR CODE</b>	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

**IGLOO**  
MORE THAN COOLING  
ESTD 1986

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.

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.

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.

*Sweet  
inspirations*

# Pastella

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



## VARIANTS

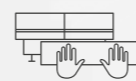
Warianty | Varianten



PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM



PG



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.



# Pastella



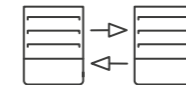
PERFECTLY TAILORED  
IDEALNIE DOPASOWANA  
IDEAL ANGEPASST



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

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



**PASTELLA W**

🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.9 / 1.3



CLICK OR SCAN



**PASTELLA SWEET**

🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.9 / 1.3



CLICK OR SCAN



**PASTELLA PG**

🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.9 / 1.3



CLICK OR SCAN



**PASTELLA NEUTRAL BAKE**

📏 0.9 / 1.3



CLICK OR SCAN

# Pastella



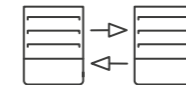
PERFECTLY TAILORED  
IDEALNIE DOPASOWANA  
IDEAL ANGEPASST



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

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



CLICK OR SCAN



**PASTELLA NZ 90 NEUTRAL**

1.3



CLICK OR SCAN

**PASTELLA CASH COUNTER  
LADA OBSŁUGOWA  
KASSENADEN**

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



CLICK OR SCAN

**PASTELLA CASH COUNTER II STEPS  
LADA OBSŁUGOWA II STOPNIOWA  
II STUFE KASSENADEN**

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

*Our collection*



*Pastella*



# Paris

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



en

The devices from the Paris line have been designed so that customers can see the products in all their glory. The entire line of devices consists of many modules that can be easily adapted to any store space.

pl

Urządzenia z linii Paris zostały zaprojektowane tak aby klienci mogli zobaczyć produkty w całej okazałości. Cała linia urządzeń składa się z wielu modułów, które łatwo można dopasować do każdej powierzchni sklepu.

de

Die Geräte der Paris-Linie wurden so konzipiert, dass Kunden die Produkte in ihrer ganzen Pracht sehen können. Die gesamte Gerätelinie besteht aus vielen Modulen, die sich leicht an jede Geschäftsfläche anpassen lassen.



# Paris

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



**PARIS**

0.94 / 1.35 / 1.56 / 1.88 / 2.50 / 3.13 / 3.75 / NZ90



CLICK OR SCAN



**PARIS Z**

0.94 / 1.25 / 1.56 / 1.88 / 2.50 / 3.13 / 3.75 / NZ90



CLICK OR SCAN



**PARIS NZ 90**



CLICK OR SCAN



**LADA PARIS**

0.50 / 0.60 / 0.70 / 0.80 / 0.90 / 1.00 / 1.10 / 1.20 / 1.30 / 1.40 / 1.50



CLICK OR SCAN

# Our collection

Paris



# Innova

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



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.

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 lamy sprzedażowe Innova można zestawiać w ciągi lub użytkować jako oddzielne moduły. Przestronne i oświetlone wnętrza urządzeń Innova zapewnia doskonałą prezentację produktów cukierniczych.

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.



# Innova



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 ZUGÄNGLICHEN STELLEN, ERGONOMISCHES DESIGN

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



## INNOVA BAIN-MARIE

🌡️ +30 / +90°C | 📏 1.0 / 1.4



Bain-marie display counter  
Witryna bimar  
Bain-marie Kühltheken



## INNOVA HOT

🌡️ +30 / +60°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



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



## INNOVA HALF OPEN

🌡️ +4 / +10°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



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



## INNOVA 1P

🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



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



## INNOVA 3P

🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.7 / 1.0 / 1.4



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



## INNOVA 4P

🌡️ +2 / +15°C | 📏 1.0 / 1.4



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

# Innova

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



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 ZUGÄNGLICHEN STELLEN, ERGONOMISCHES DESIGN



## INNOVA N CORNER

1.35



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



## INNOVA ICE (10, 14, 18)

-20 / -10°C | 1.4 / 1.75



10/14/18 flavours  
10/14/18 smaków  
10/14/18 Geschmäcker



## INNOVA T

+5 / +15°C | 0.74



Cooling device 5P  
Witryna chłodnicza 5P  
Kühltheke 5P



## INNOVA CASH COUNTER

0.7 / 1.0 / 1.4



Cash counter  
Lada obsługowa  
Kassenladen



## INNOVA CASH COUNTER WITHOUT GLASS ELEMENTS

0.7 / 1.0 / 1.4



Cash counter  
Lada obsługowa  
Kassenladen

Our collection



Innova



Sweet INSPIRATIONS 2

# Cube 2

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



en

CUBE 2 confectionery display cases are devices with high transparency. Thanks to this, the products displayed in this device are well presented and properly displayed. LED lighting has been used in the display cases, also available in the confectionery colour, will perfectly emphasize the visual qualities of the presented products.

pl

Witryny cukiernicza CUBE 2 to urządzenia, w których zastosowano duże przeszklenia. Dzięki temu prezentowane w witrynach produkty są dobrze zaprezentowane i należycie wyeksponowane. Zastosowane w witrynach oświetlenie LED, dostępne także w barwie cukierniczej, doskonale podkreśli wizualne walory prezentowanych produktów.

de

Süßwarenvitrinen CUBE 2 sind Geräte mit großflächiger Verglasung. Dadurch werden die in den Vitrinen präsentierten Produkte gut sichtbar und richtig ausgestellt. Die LED-Beleuchtung der Vitrinen, die auch in Süßwarenfarbe erhältlich ist, betont perfekt die visuellen Qualitäten der präsentierten Produkte





# Cube 2

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



## CUBE 2 / 3P OPEN

🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



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



## CUBE 2 / 2P OPEN

🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



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



## CUBE 2 / 3P

🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



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



## CUBE 2 / 2P

🌡️ +2 / +15°C | 📏 0.64 / 0.94 / 1.34



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



## CUBE 2 NZ 90

🌡️ +2 / +15°C | 📏 1.3



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



# Our collection



Cube 2



# Cube

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



## VARIANTS

Warianty | Varianten



PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM

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.

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.

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.



# Cube

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



## CUBE 2P OPEN

🌡️ +4 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



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



## CUBE 3P OPEN

🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



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



## CUBE 3P

🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



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



## CUBE 2P

🌡️ +5 / +15°C | 📏 0.61 / 0.91 / 1.31



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



# Hornada

SERIES OF PASTRY  
DISPLAY COUNTERS

LINIA URZĄDZEŃ  
CUKIERNICZYCH

BÄCKEREITHEKEN-LINIE



CLICK OR SCAN



## 800CM

AVAILABLE MODULE  
DIMENSIONS

DOSTĘPNE WYMIARY  
MODUŁU

VERFÜGBARE  
MODULABMESSUNGEN



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. 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 hypermarkets with bakery stands.

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

de

HORNADA ist ein neutrales Präsentationsregal, das sich perfekt zum Präsentieren und Verkaufen von Brot und Brötchen eignet. Das Brot kann in 4 funktionalen Verkaufsregalen mit Höhen- und Winkelverstellung und in einem Unterschrank mit ausziehbarem Regal platziert werden. 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.



our collection



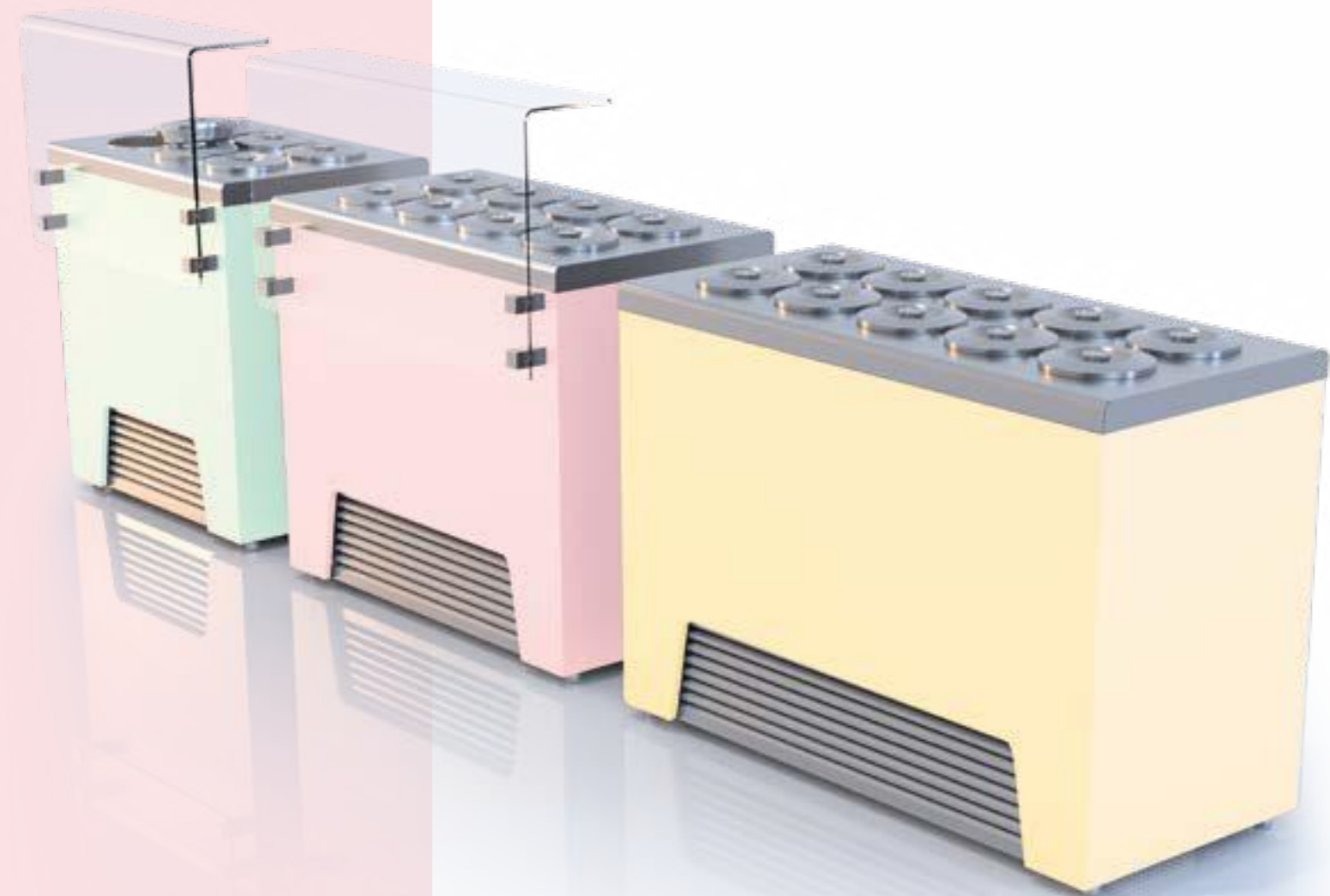
Hornada

# Gelato 2

SERIES OF ICE  
CREAM DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE



## VARIANTS

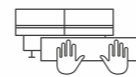
Warianty | Varianten



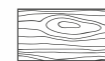
PLUG-IN



REMOTE



CUSTOM



DRE



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.

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.

de

GELATO 2 ist eine Speiseeisevitrinen 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.





# Gelato 2

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



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

🌡️ -22 / -10°C | 📏 0.9 / 1.15 / 1.4



CLICK OR SCAN

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



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

🌡️ -22 / -10°C | 📏 0.9 / 1.15 / 1.4



CLICK OR SCAN

Dystrybutor na lody przygotowany na 6, 8 i 10 smaków  
Eistheken - linie vorbereitet auf 6, 8 und 10 geschmäcker

# Gelato 2 mod c

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



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

🌡️ -22 / -10°C | 📏 0.9 / 1.14 / 1.4



Dystrybutor na lody przygotowany na 6, 8 i 10 smaków  
Eistheken - linie vorbereitet auf 6, 8 und 10 geschmäcker

## DEVICE FOR INDIVIDUAL DEVELOPMENT

Urządzenie pod zabudowę indywidualną  
Ein gerät zur individuellen entwicklung

ECO  
FRIENDLY  
R 290



Our  
collection

Sweet  
INSPIRATIONS

# Aruba

SERIES OF ICE  
CREAM DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE

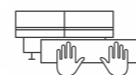


## VARIANTS

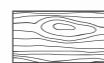
Warianty | Varianten



PLUG-IN



CUSTOM



DRE



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.

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.

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



Retro



Trend



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

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.385 / 2.635



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



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

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.385 / 2.635



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

Our  
collection

# Aruba 2

CHARACTERISTICS  
OF DEVICES

CHARAKTERYSTYKA  
URZĄDZEŃ

EIGENSCHAFTEN  
DER GERÄTE



**ICE CREAM DISPENSER 1.0 / 1.25 WITH GLASS BENT EXTENSION PREPARED FOR 7 AND 10 FLAVOURS**

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.07 / 1.385



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



*Retro*



*Trend*



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

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.07 / 1.385



Dystrybutor na lody przygotowany na 7 i 10 smaków - trend  
Eistheken - linie vorbereitet auf 7 und 10 geschmäcker - trend



*Trend Sqr*



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

🌡️ -20 / -10°C | 📏 1.07 / 1.385



Dystrybutor na lody przygotowany na 7 i 10 smaków - trend  
Eistheken - linie vorbereitet auf 7 und 10 geschmäcker - trend



Our collection



Sweet  
INSPIRATIONS

# Wojtek

SERIES OF ICE  
CREAM DISPENSERS

LINIA DYSTRYBUTORÓW  
DO LODÓW

EISTHEKENLINIE



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.

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.

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.



## ICE CREAM DISPENSER 1.0 PREPARED FOR 8 FLAVOURS

🌡️ -20 / -10°C



Dystrybutor na lody z nadstawką szklaną giętą przygotowany na 8 smaków  
Eistheken - linie mit einer gebogenen glasverlängerung vorbereitet auf 8 geschmäcker



## ICE CREAM DISPENSER 1.7 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

🌡️ -20 / -10°C



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



## ICE CREAM DISPENSER 1.25 PREPARED FOR 14 FLAVOURS

-20 / -10°C



Dystrybutor na lody z nadstawką szklaną giętą przygotowany na 14 smaków  
Eistheken - linie mit einer gebogenen glasverlängerung vorbereitet auf 14 geschmäcker

CLICK OR SCAN

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.

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.

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.

ECO  
FRIENDLY  
R 290



# Our collection



Sweet  
INSPIRATIONS





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 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.