



A showcase that can do everything



Gelato containers
Conteneur à crème glacée
-16°C / -14°C



Gelato carapine
Gelato carapine
-16°C / -12°C



Sticks
Batonnets
-18°C / -16°C



Cold pastry
Pâtisserie froide
-14°C / -12°C



Chocolate
Chocolats
+14°C / +16°C



Pastry
Pâtisserie
+1°C / +10°C



Dual Temperature

EN

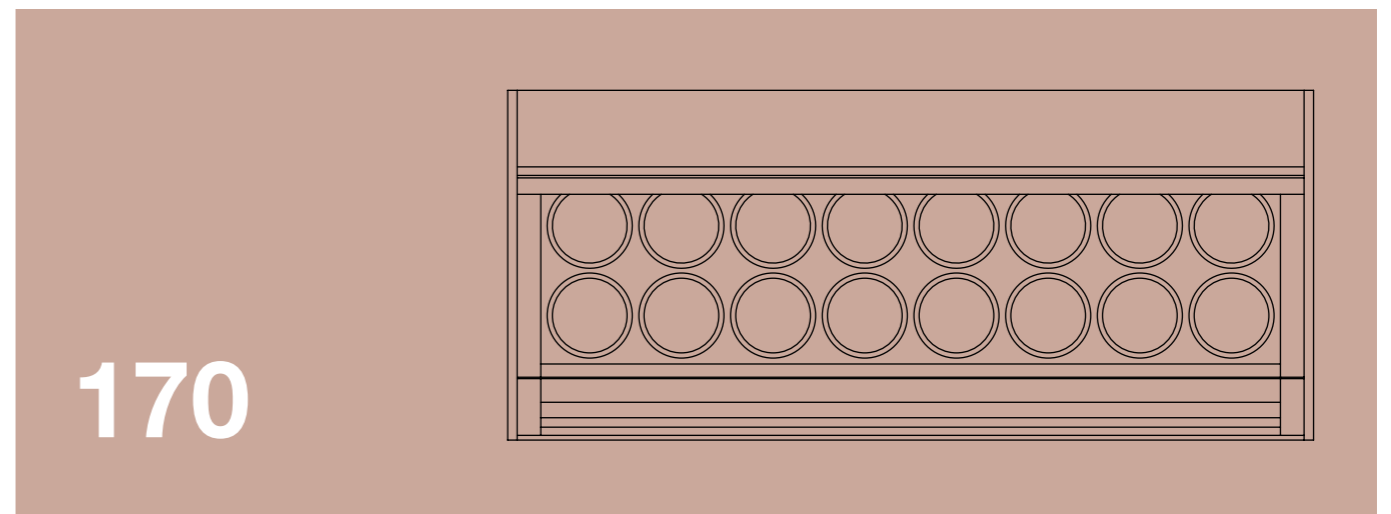
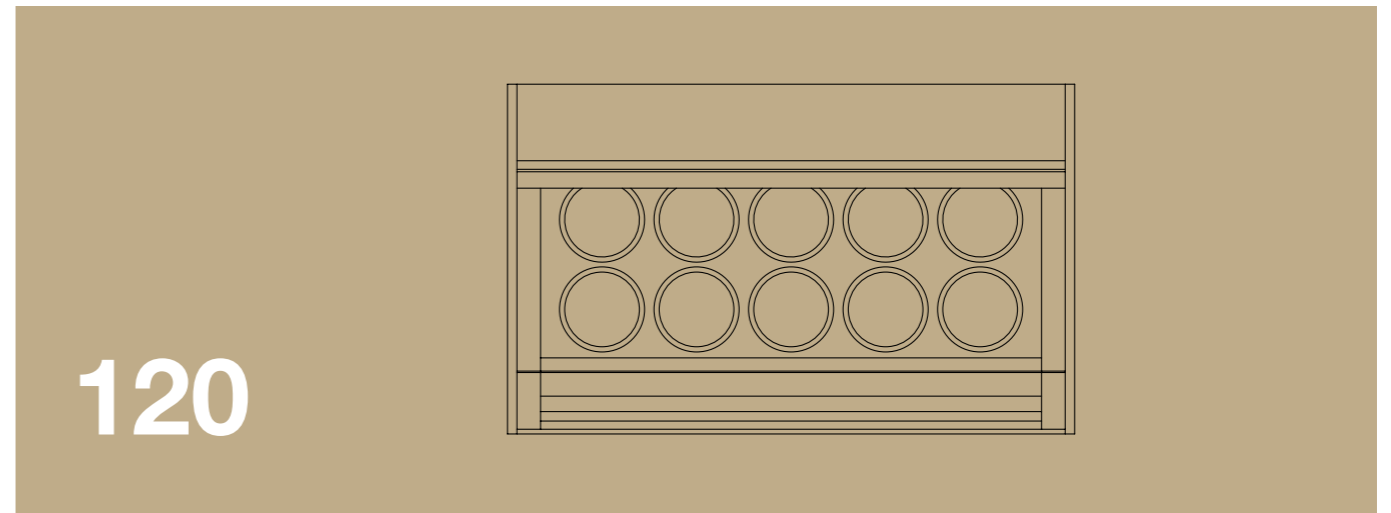
Designed with maximum flexibility to allow seasonal product display management. The Dual Temperature function (optional) allows the display cabinet to change simply, the operating temperature for Ice Cream and Pastry Products. This allows one cabinet to offer seasonal flexibility without increasing floor space.

FR

Conçu avec une flexibilité maximale pour permettre la gestion saisonnière de l'affichage des produits. La fonction Dual Temperature (en option) permet à la vitrine de changer simplement, la température de fonctionnement des produits de crème glacée et de pâtisserie. Cela permet à une armoire d'offrir une flexibilité saisonnière sans augmenter l'espace au sol.



Oneshow Built-In 170



		120	170
Container 5 Lt Conteneur 5 Lt 360x165x120h		6	9
Container 5 Lt Conteneur 5 Lt 360x250x80h		4	6
Container 3 Lt Conteneur 3 Lt Ø154x160h		10	16
Stick container Conteneur à bâtonnets		4	6
Single portions container Conteneur pour portions individuelles		4	6



ONESHOW

Oneshow product range

Free / Built-in



Base



Stand



An essential design and a wonderful look for ice creams give birth to OneShow. Dimensions are cut to the bone (740 mm) and there is a wide range of materials and precious finishing to choose from, which allow for endless combinations of layout. You will only have to choose between Plug-in or Built-in!

IT

Un design essenziale unito ad una spettacolare visibilità del gelato danno vita a OneShow. Gli ingombri ridotti al minimo (740 mm) e la possibilità di scegliere un'ampia gamma di materiali e finiture di pregio creano infinite possibilità di layout. Ti rimane da scegliere se Plug-in o Built-in!

FR

Un design essentiel accompagné d'une visibilité de la glace spectaculaire sont les caractéristiques essentielles de OneShow. Les encombrements réduits au minimum (740 mm) et la possibilité de sélectionner une vaste gamme de matériaux et de finitions précieuses créent des possibilités de disposition infinies. Vous ne devez que choisir entre Plug-in ou bien Built-in!

DE

Ein essentielles Design zusammen mit einer wunderbaren Sichtbarkeit des Speiseeises rufen OneShow ins Leben. Die auf ein Minimum reduzierten Abmessungen (740 mm) und die Möglichkeit eines breiten Angebots an Materialien und wertvollen Finishes ermöglichen unendliche Layout-Möglichkeiten. Sie müssen sich nur noch entweder für Plug-in oder Built-in entscheiden!

ES

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado, da vida a OneShow. Gracias a las dimensiones reducidas al mínimo (740 mm) y a la posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad, las posibilidades de distribución y diseño son infinitas. ¡Sólo le queda elegir si prefiere Plug-in o Built-in!




ONESHOW

Colours and materials


Semi-glass lacquered on demand	Semi-glass lacquered RAL 9003	Wood on demand	Corian™ Glacier White	Fenix™ 0030 White Alaska	Stainless steel ANSI 304	Black painted sheet RAL 9005	Castle white screen printed glass RAL 9003
Laque semi-brillante sur demande	Laque semi-brillante RAL 9003	Bois sur demande	Corian™ Glacier White	Fenix™ 0030 White Alaska	Acier Inox ANSI 304	Feuille peinte noire RAL 9005	Verre sérigraphié château blanc RAL 9003

FREE




Front	•	•	•	•	•	-	-	•
Avant								
Sides	•	•	•	•	•	-	-	•
Côtés								
Rear	-	-	-	-	-	•	-	•
Arrière								
Front grill	•	•	-	-	-	•	-	•
Grille avant								
Work top	-	-	-	•	-	-	-	•
Plan de travail								

BASE



Front	-	-	•	-	•	-	-	•
Avant								
Sides	-	-	•	-	•	-	-	•
Côtés								
Rear	-	-	•	-	•	-	-	•
Arrière								
Basement	-	-	-	-	-	•	•	•
Sous-sol								
Work top	-	-	-	•	-	-	-	•
Plan de travail								

STAND



Front	-	-	•	-	•	-	-	•
Avant								
Sides	-	-	•	-	•	-	-	•
Côtés								
Rear	-	-	•	-	•	-	-	•
Arrière								
Pedestal	•	-	-	-	-	-	-	•
Piédestal								
Work top	-	-	-	•	-	-	-	•
Plan de travail								



Oneshow Stand 120+120
Oneshow Built-in 170
Oneshow Built-in 120

Oneshow Free

H 96
P 74
L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration
 Dual Temperature (optional)

Temperature
 -20/+2 °C (Gelato)
 +1/+10 °C (Pastry)
 +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant
 R404A

Refrigeration
 Ventilated

Compressor
 Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass
 Heated stratified

Front glass
 Heated stratified

Upper opening
 Towards the high

Work top
 Solid surface White

Lightning
 Led 5700 K°

Equipment handling
 Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (en option)

Configuration
 Double température (en option)

Température
 -20/+2 °C (crème glacée)
 +1/+10 °C (pâtisserie)
 +14/+16 °C (chocolat)

Réfrigérant
 R404A

Réfrigération
 Ventilée

Compresseur
 Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (glace)
- Arrêt du compresseur (Pâtisserie-Chocolat)

Classe climatique

- 4 (Glace)
- 3 (Pâtisserie-Chocolat)

Verre supérieure
 Stratifié chauffé

Vitre avant
 Stratifié chauffé

Ouverture supérieure Vers le haut

Plan de travail Surface solide Blanc

Éclairage
 Led 5700 K°

Manipulation d'équipement
 Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur



Free
120



Free
170

Front glass
 Heated stratified

Vetro frontale
 Stratificato riscaldato

Upper glass
 Heated stratified

Vetro superiore
 Stratificato riscaldato

Oneshow Free

120		170	
Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	-
Net weight Poids net	210 kg		280 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée			
Refrigerant Réfrigérant	R404A			
Climate class Classe climatique	4	3	4	3
Operating conditions Conditions de fonctionnement	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Température de régulation	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Température produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pâtisserie) +14/+16 °C (Chocolat)
Compressor (type) Compresseur (type)	1 Hermetic 1 Hermétique			
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Entrée électrique (nominale)	1000 W / 5,1 A	860 W / 5,4 A	1650 W / 7,8 A	1000 W / 5,6 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	1700 W / 8 A	70 W / 0,4 A	3500 W / 15,6 A	70 W / 0,4 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled Fiche technique sur les modèles avec groupe de condensation inclus avec refroidissement par air

Setup

Installation					
5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
Ice cream stick container Contenant de bâton de crème glacée		4	-	6	-
Single portions container Conteneur pour portions individuelles		4	-	6	-

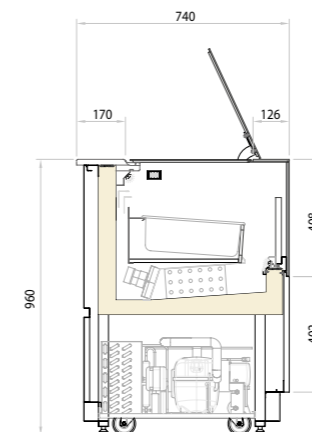
Available colours - Couleurs disponibles

Front panel (1) Panneau avant	Front grid (2) Grille avant	Side panels (3) Panneaux latéraux
RAL 9003	RAL 9003	RAL 9003
RAL on demand	RAL on demand	RAL on demand
Bois de votre choix	Acier inox ANSI 304	Bois de votre choix
Corian™ Glacier White		Corian™ Glacier White
Fenix™ 0030 White Alaska		Fenix™ 0030 White Alaska
Standard / De série	Standard / De série	Standard / De série

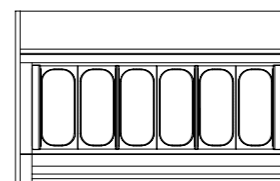


Oneshow Free

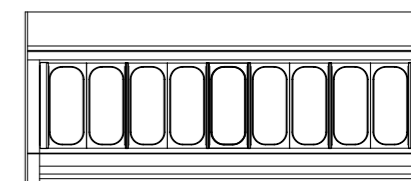
Gelato containers



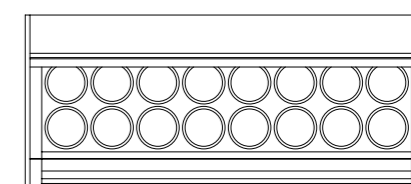
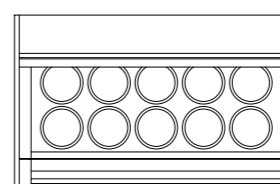
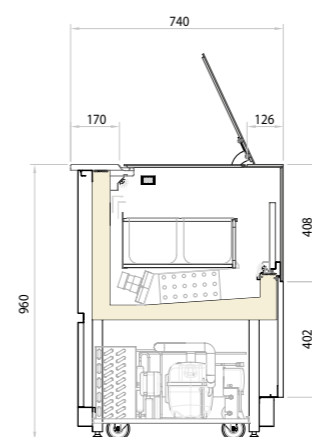
L120



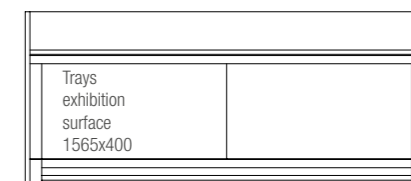
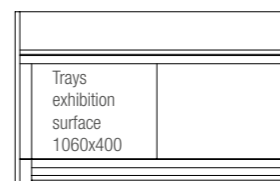
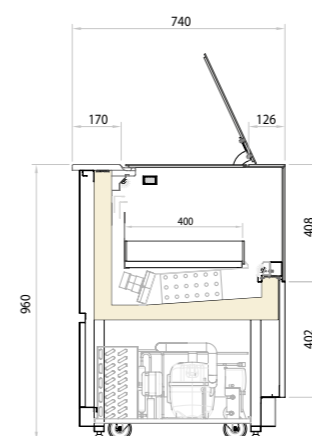
L170



Gelato carapine



Pastry



Oneshow **Built-In**

H 96

P 74

L 120 • 170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

- 20/+2 °C (Gelato)
- +1/+10 °C (Pastry)
- +14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R404A

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Towards the high

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 5700 K°

Equipment handling

Swivel casters with brake and height adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (en option)

Configuration

Double température (en option)

Température

- 20/+2 °C (Glace)
- +1/+10 °C (Pâtisserie)
- +14/+16 °C (Chocolat)

Réfrigérant

R404A

Réfrigération

Ventilata

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (glace)
- Cycle d'arrêt (Pâtisserie-chocolat)

Classe climatique

- 4 (glace)
- 3 (Pâtisserie-chocolat)

Vitre supérieure

Stratifié chauffé

Vitre avant

Stratifié chauffé

Ouverture supérieure

Vers le haut

Plan de travail

Surface solide Blanc

Éclairage

Led 5700 K°

Manipulation d'équipement

Roulettes pivotantes avec frein et pieds réglables en hauteur



Oneshow Built-In

120		170	
Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	1200 x 740 x 960 mm		1705 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	273 / 69 lt	-	402 / 102 lt	-
Net weight Poids net	210 kg		280 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée			
Refrigerant Réfrigérant	R404A			
Climate class Classe climatique	4	3	4	3
Operating conditions Conditions de fonctionnement	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Plage de température	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Température produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compresseur (type)	1 Hermetic 1 Hermétique			
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Entrée électrique (nominale)	1000 W / 5,1 A	860 W / 5,4 A	1650 W / 7,8 A	1000 W / 5,6 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	1700 W / 8 A	70 W / 0,4 A	3500 W / 15,6 A	70 W / 0,4 A

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled Fiche technique sur les modèles avec groupe de condensation inclus avec refroidissement par air

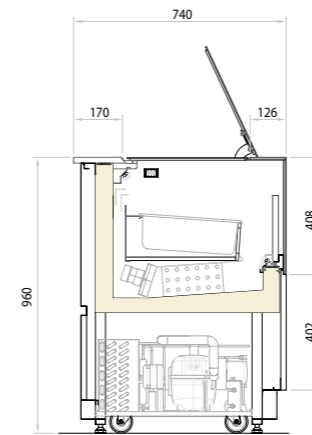
Setup

Installation

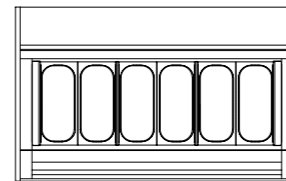
5 Lt 360 x 165 x 120 h		6	-	9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4	-	6	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10	-	16	-
Ice cream stick container Contenant de bâton de crème glacée		4	-	6	-
Single portions container Conteneur pour portions individuelles		4	-	6	-

Oneshow Built-In

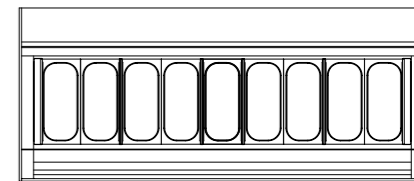
Gelato containers



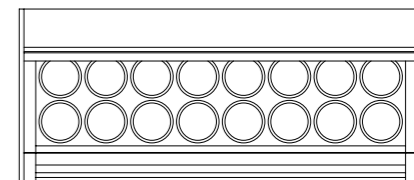
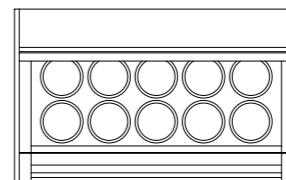
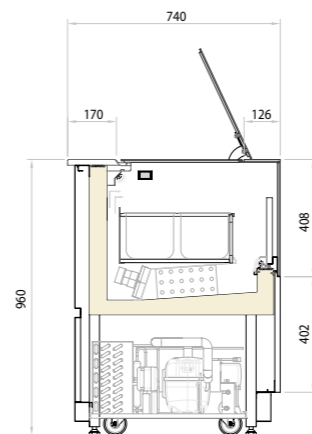
L120



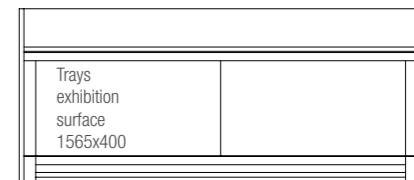
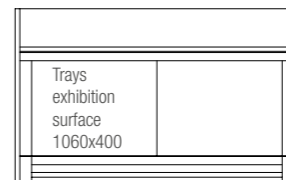
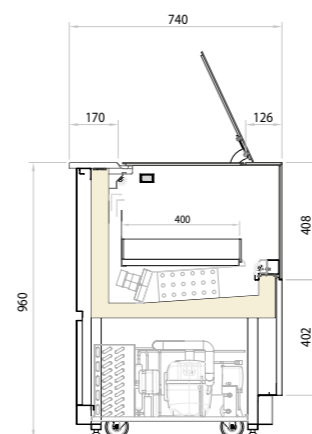
L170



Gelato carapine



Pastry



Oneshow **Base**

H 96

P 74

L 120+120 • 170+170

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R404A

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Towards the high

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 5700 K°

Equipment handling

Height adjustable feet

Installation

- Plug-in
- Télécommande (en option)

Configuration

Double technique (en option)

Température

-20/+2 °C (Glace)
+1/+10 °C (Pâtisserie)
+14/+16 °C (Chocolat)

Réfrigérant

R404A

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (glace)
- Cycle d'arrêt (Pâtisserie-chocolat)

Classe climatique

- 4 (Glace)
- 3 (Pâtisserie-chocolat)

Vitre supérieure

Stratifié chauffé

Vitre avant

Stratifié chauffé

Ouverture supérieure

Vers le haut

Plan de travail

Surface solide Blanc

Eclairage

Led 5700 K°

Manipulation équipement

Pieds réglables en hauteur



Oneshow Base






120+120		170+170	
Gelato	Pâtisserie • Chocolat	Gelato	Pâtisserie • Chocolat

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm		3370 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	545 / 138 lt	-	804 / 204 lt	-
Net weight Poids net	380 kg		510 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée			
Refrigerant Réfrigérant	R404A			
Climatic class Classe climatique	4	3	4	3
Operating conditions Conditions de fonctionnement	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Température de régulation	-20/+2 °C	-	-20/+2 °C	-
Product temperature Température produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pastry) +14/+16 °C (Chocolate)
Compressor (type) Compresseur (type)	2 Hermetics 2 Hermétiques			
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Entrée électrique (nominale)	2000 W / 10,2 A	1720 W / 10,8 A	3300 W / 15,6 A	2000 W / 11,2 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (dégivrage)	3400 W / 16 A	140 W / 0,8 A	7000 W / 31,2 A	160 W / 0,9 A

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled
Fiche technique sur les modèles avec groupe de condensation inclus avec refroidissement par air

Setup

Installation

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6+6	-	9+9	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-	6+6	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10+10	-	16+16	-
Ice cream stick container Contenant de bâton de crème glacée		4+4	-	6+6	-
Single portions container Conteneur pour portions individuelles		4+4	-	6+6	-

Available colours - Couleurs disponibles

Front panel (1) Panneau avant	Front grid (2) Grille avant	Side panels (3) Panneaux latéraux
<ul style="list-style-type: none"> Fenix™ 0030 White Alaska Bois de votre choix 	<ul style="list-style-type: none"> Fenix™ 0030 White Alaska Bois de votre choix 	<ul style="list-style-type: none"> Fenix™ 0030 White Alaska Bois de votre choix
Standard / De série	Standard / De série	Standard / De série

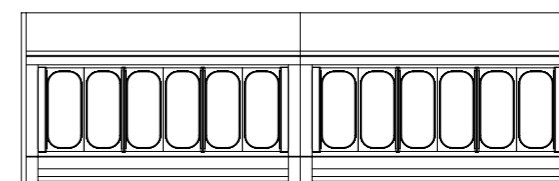
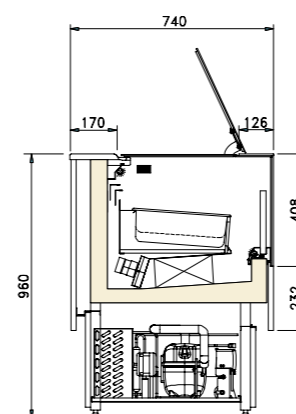


Oneshow Base

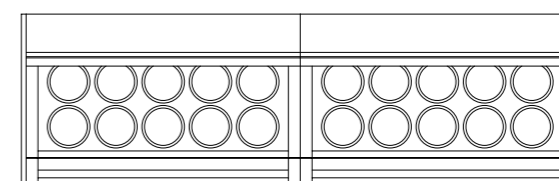
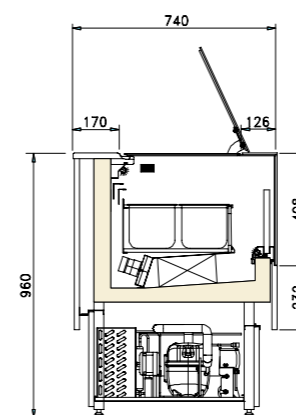
L120+120

L170+170

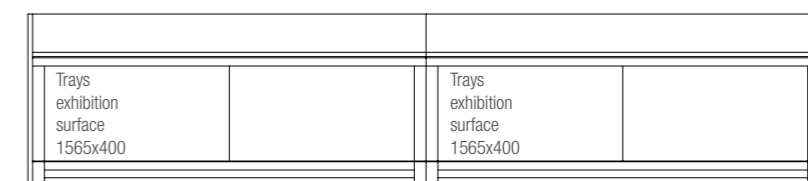
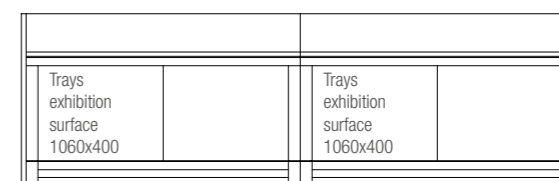
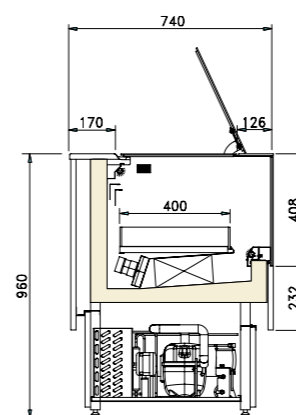
Gelato container



Gelato carapine



Pastry



Oneshow Stand

H 96

P 74

L 120+120

Gelato • Pastry • Chocolate

Installation

- Plug-in
- Remote (optional)

Configuration

Dual Temperature (optional)

Temperature

-20/+2 °C (Gelato)
+1/+10 °C (Pastry)
+14/+16 °C (Chocolate)

Refrigerant

R404A

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Reverse cycle (Gelato)
- Off cycle (Pastry-Chocolate)

Climate class

- 4 (Gelato)
- 3 (Pastry-Chocolate)

Upper glass

Heated stratified

Front glass

Heated stratified

Upper opening

Towards the high

Work top

Solid surface White

Lightning

Led 5700 K°

Equipment handling

Pedestal

Installation

- Plug-in
- Télécommande (en option)

Configuration

Double température (en option)

Température

-20/+2 °C (Glace)
+1/+10 °C (Pâtisserie)
+14/+16 °C (Chocolat)

Réfrigérant

R404A

Réfrigération

Ventilée

Compresseur

Hermétique

Dégivrage

- Cycle inversé (glace)
- Cycle d'arrêt (Pâtisserie-chocolat)

Classe climatique

- 4 (glace)
- 3 (Pâtisserie-chocolat)

Vitre supérieur

Stratifié chauffé

Vitre avant

Stratifié chauffé

Ouverture supérieure

Vers le haut

Plan de travail

Surface solide Blanc

Eclairage

Led 5700 K°

Manipulation équipement

Piédestal



Oneshow Stand






120+120	
Gelato	Pâtisserie • Chocolat

External dimensions (LxDxH) Dimensions externes (LxPxH)	2360 x 740 x 960 mm	
Capacity (gross/net) Capacité (brute/nette)	545 / 138 lt	-
Net weight Poids net	380 kg	
Refrigeration Réfrigération	Ventilated Ventilée	
Refrigerant Réfrigérant	R404A	
Climate class Classe climatique	4	3
Operating conditions Conditions de fonctionnement	30 °C / 55 %RH	25 °C / 60 %RH
Cabinet capacity range Température de régulation	-20/+2 °C	-
Product temperature Température du produit	-16/-14 °C	+1/+10 °C (Pasticceria) +14/+16 °C (Cioccolato)
Compressor (type) Compresseur (type)	2 Hermetics 2 Ermetici	
Defrost Dégivrage	Reverse Cycle Cycle inversé	Off Cycle Cycle d'arrêt
Power supply Alimentation	230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Entrée électrique (nominale)	2000 W / 10,2 A	1720 W / 10,8 A
Electrical input (defrost) Entrée électrique (nominale)	3400 W / 16 A	140 W / 0,8 A




Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Fiche technique sur les modèles avec groupe de condensation inclus avec refroidissement par air

Setup

Installation

5 Lt 360 x 165 x 120 h		6+6	-
5 Lt 360 x 250 x 80 h		4+4	-
Polycarbonate carapine Carapine en polycarbonate Dia. 154 x 160 h		10+10	-
Ice cream stick container Contenant de bâton de crème glacée		4+4	-
Single portions container Conteneur pour portions individuelles		4+4	-

Available colours - Couleurs disponibles

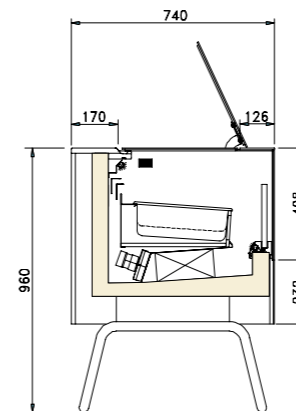
Front panel (1) Panneau avant	Pedestal (2) Piédestal	Side panels (3) Panneaux latéraux
<ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Bois de votre choix 	<ul style="list-style-type: none">  RAL on demand 	<ul style="list-style-type: none">  Fenix™ 0030 White Alaska  Bois de votre choix
Standard / De série	Standard / De série	Standard / De série



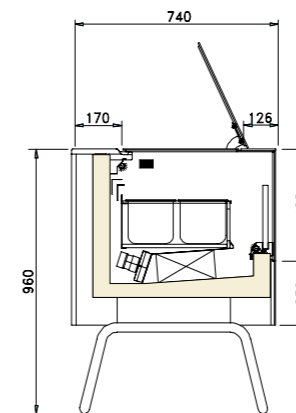
Oneshow Stand

L120+120

Gelato containers



Gelato carapine



Pastry

