

A photograph of an ice cream shop interior. In the foreground, a long, curved display case with a wooden-grain exterior and a black-framed viewing window is filled with various ice cream flavors. The case sits on a green and white checkered floor. In the background, a stainless steel counter holds several glass jars of toppings and syrups. A chalkboard sign on the wall reads "WELCOME TO the ice cream SHOP". Large windows on the right side of the frame offer a view of a garden with pink flowers.

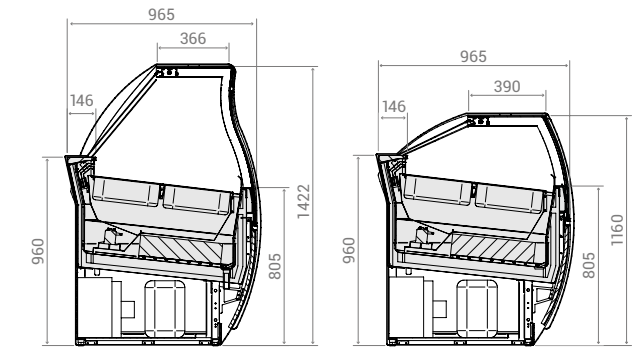
Dolcevita

SMALL SIZE, HIGH VISIBILITY.

 DeBlasi

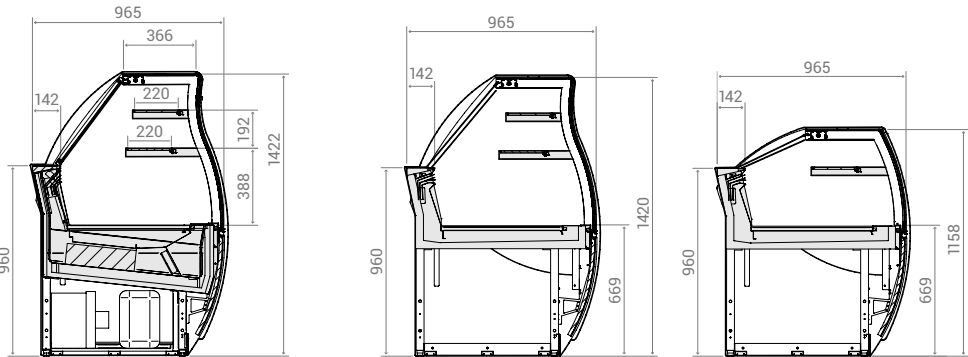


GELATERIA
ICE CREAM DISPLAY
GLACES
EISTHEKE
HELADERÍA



PASTICCERIA VENTILAZIONE TOTALE
FULLY VENTILATED PASTRY DISPLAY
PÂTISSERIE VENTILATION TOTALE
KUCHEN- UND TORTENTHEKE
MIT KOMPLETTBELÜFTUNG
PASTELERÍA VENTILACIÓN TOTAL

PASTICCERIA VENTILATA
VENTILATED PASTRY DISPLAY
PÂTISSERIE VENTILÉE
KUCHEN- UND TORTENTHEKE BELÜFTET
PASTELERÍA VENTILADA



PRALINERIA
PRALINE DISPLAY
PRALINES
PRALINENTHEKE
PRALINE

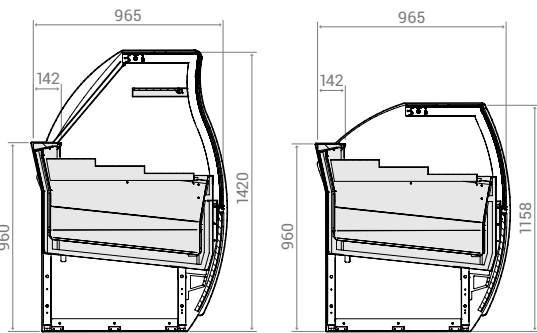
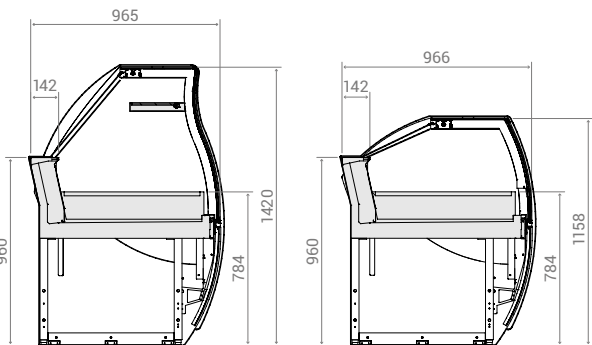


TAVOLA CALDA SECCA
DRY HEAT SNACK DISPLAY
TABLE CHAUDE SECHE
IMBISSTHEKE TROCKENHITZE
MESA CALIENTE SECA



NEUTRA
NON-REFRIGERATED DISPLAY
NEUTRE
NEUTRAL
NEUTRA

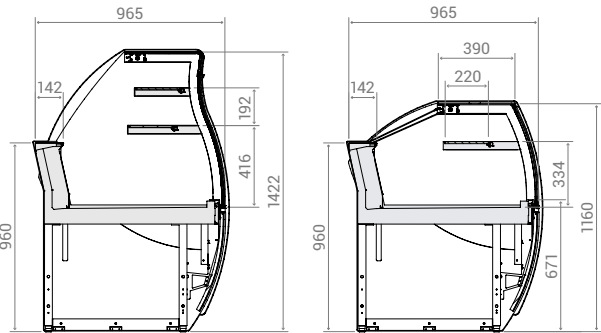
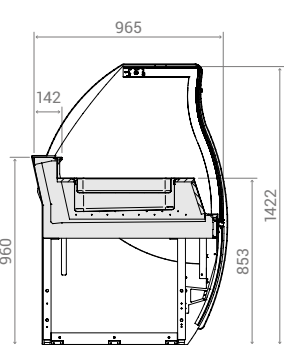
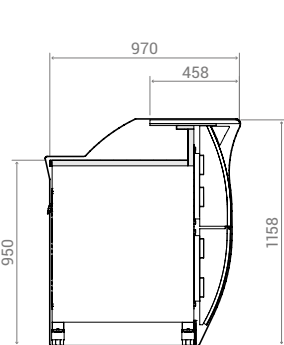


TAVOLA CALDA BAGNO MARIA
BAIN-MARIE SNACK DISPLAY
TABLE CHAUDE BAIN MARIE
IMBISSTHEKE WASSERBAD
MESA CALIENTE BAÑO DE MARÍA



BANCO BAR
BAR COUNTER
COMPTOIR BAR
BARTHEKE
MOSTRADOR BAR



DeBlasi

Personalità in espansione, corpo contenuto.
Il carattere cresce, le misure si riducono.
Esporre in grande con piccoli ingombri.
Il nuovo carattere dell'esposizione intelligente.

Programma Dolcevita declinato in moduli canalizzabili con 4 temperature, 2 altezze e 3 lunghezze. La forma del vetro e la posizione delle mensole consentono una perfetta visibilità del prodotto. Si adatta ad ogni esigenza espositiva grazie alle diverse versioni e temperatura, per valorizzare i prodotti e attrarre i clienti. All'altezza massima di 142 cm si mostrano torte e pasticcini, scendendo a 116 cm si ha una vista ottimale sul gelato. Per le praline di cioccolato l'esposizione a gradoni è dotata di una tecnologia esclusiva che bilancia in modo perfetto temperatura e umidità. La tavola calda ed il banco bar caffetteria completano il sistema per arredare in maniera coordinata un punto vendita polifunzionale.

Expanding personality, limited body. More character, less encumbrance. Display big in little space. The new character of a smart display. The Dolcevita line has been designed in channel-ready modules featuring 4-temperature controls, 2 different heights and 3 different lengths. The glass shape and the shelf position allow perfect product visibility. This design meets any display need, thanks to the different versions and temperatures thought out to enhance products and attract customers. Cakes and pastries are displayed at the maximum height of 142 cm, while the 116 cm height offers an optimal view of ice cream. For chocolate pralines, the stepped display is equipped with exclusive technology that balances perfectly temperature and humidity. The snack display and breakfast bar counter complete the system to furnish in a coordinated way a multifunctional point of sale. **Powerful motors.** The powerful and quiet refrigeration units ensure high performance up to 10 mt. of distance. **Accessibility and maintenance.** The entire Dolcevita line has been designed to facilitate ordinary maintenance and to this end all the components are easily accessible. The copper pipes for the passage of the refrigerant gas and the unit can be removed thanks to the polyethylene guides.

Mehr Persönlichkeit, geringer Korpus. Mehr Charakter, geringere Ausmaße. Großartige Ausstellung auf kleinem Raum. Der neue Charakter der intelligenten Ausstellung. Das Programm Dolcevita umfasst kanalisierte Module mit 4 Temperaturen, 2 Höhen und 3 Längen. Die Form des Glases und die Position der Auslagefächer ermöglichen eine perfekte Sichtbarkeit des Produkts. Es passt sich an jede Ausstellungsanforderung dank der unterschiedlichen Versionen und Temperaturen an, wertet die Produkte auf und zieht Kunden an. Auf einer maximalen Höhe von 142 cm werden Torten und Gebäck ausgestellt, auf der Höhe von 116 cm bietet sich ein optimaler Blick auf das Eis. Die Ausstellungsfläche für Schokoladenpralinen ist auf verschiedenen Ebenen verteilt und mit einer exklusiven Technologie ausgestattet, die perfekt Temperatur und Feuchtigkeit ausgleicht. Die Imbissstheke und die Bar-/Kaffeetheke machen das System komplett und gestalten eine Mehrzweck-Verkaufsstelle. **Leistungsstarke Motoren.** Die Kühlgruppen sind leistungsstark und geräuschlos und garantieren sehr hohe Leistungen bis zu 10m Abstand. **Zugänglichkeit und Wartung.** Die gesamte Produktpalette Dolcevita wurde entwickelt, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern. Die einzelnen Bestandteile sind leicht zugänglich, auch die Kupferrohre für den Durchfluss des Kühlgases. Die Gruppe kann über die Führungen aus Polyethylen herausgenommen werden.

- PERSONALITY-RICH DESIGN
- INNOVATIVE TECHNOLOGY
- SMALL DIMENSIONS
- USER COMFORT
- OPTIMAL DISPLAY
- FULL TRANSPARENCY
- ALL MODULES CAN BE CHanneLED
- DESIGNED AND MANUFACTURED IN ITALY

- DESIGN CARACTÉRISANT
- TECNOLOGIE INNOVATRICE
- PETITES DIMENSIONS
- CONFORT D'UTILISATION
- EXPOSITION OPTIMALE
- TRANSPARENCE TOTALE
- MODULES CANALISABLES
- PENSÉ ET PRODUIT EN ITALIE

- DESIGN CARATTERIZZANTE
- TECNOLOGIA INNOVATIVA
- DIMENSIONI MINI
- COMFORT DI UTILIZZO
- ESPOSIZIONE OTTIMALE
- TRASPARENZA TOTALE
- MODULI CANALIZZABILI
- PENSATA E PRODOTTA IN ITALIA

- MOTORI POTENTI**
I gruppi refrigeranti sono potenti e silenziosi garantiscono altissime prestazioni fino a 10 mt. di distanza.
- ACCESSIBILITÀ E MANUTENZIONE**
Tutta la gamma Dolcevita è stata studiata per facilitare la manutenzione ordinaria, i componenti sono facilmente accessibili, anche i tubi in rame per il passaggio del gas di refrigerazione ed il gruppo può essere estratto grazie alle guide in polietilene.

Personnalité en expansion, corps contenu. Le caractère grandit, les mesures se réduisent. Exposer en grand avec de petits encombrements. Le nouveau caractère de l'exposition intelligente. Programme Dolcevita décliné en modules canalisables avec 4 températures, 2 hauteurs et 3 longueurs. La forme de la vitre et la position des étagères permettent une visibilité parfaite du produit. Il s'adapte à toutes les exigences d'exposition grâce aux différentes versions et températures, afin de valoriser les produits et attirer les clients. Les gâteaux et les petits fours sont exposés à une hauteur maximum de 142 cm et, en descendant à 116 cm, on a une vue optimale sur les glaces. Pour les chocolats pralinés, l'exposition à gradins est dotée d'une technologie exclusive qui équilibre de manière parfaite la température et l'humidité. La table chaude et le comptoir bar caféteria complètent le système pour meubler un point de vente polyfonctionnel de manière coordonnée. **Moteurs puissants.** Les groupes réfrigérants sont puissants et silencieux et garantissent de hautes prestations jusqu'à 10 mètres de distance. **Accessibilité et entretien.** Toute la gamme Dolcevita a été étudiée afin de faciliter l'entretien ordinaire, les pièces sont facilement accessibles dont les tuyaux en cuivre pour le passage du gaz de réfrigération, et le groupe peut être extrait grâce aux glissières en polyéthylène.

Personalidad en expansión, cuerpo contenido. El carácter crece, las medidas se reducen. Exponer a lo grande en pequeños espacios. El nuevo carácter de la exposición inteligente. Programa Dolcevita combinado en módulos canalizables con 4 temperaturas, 2 alturas y 3 largos. La forma del vidrio y la posición de los estantes permiten una perfecta visibilidad del producto. Se adapta a todas las exigencias expositivas gracias a las diferentes versiones y temperaturas, para valorizar los productos y atraer a los clientes. A la altura máxima de 142 cm se muestran tortas y pasteles, bajando a 116 cm cuenta con una panorámica óptima sobre el helado. Para los pralinés de chocolate la exposición escalonada está dotada de una tecnología exclusiva que balancea de modo perfecto temperatura y humedad. La mesa caliente y la barra del bar cafetería completan el sistema para decorar de modo coordinado un punto venta multifuncional. **Motores potentes.** Los grupos refrigeradores son potentes y silenciosos, garantizan altísimas prestaciones hasta 10 m. de distancia. **Accesibilidad y manutención.** Toda la gama Dolcevita ha sido estudiada para facilitar la manutención ordinaria, los componentes son fácilmente accesibles, también los tubos de cobre para el pasaje del gas de refrigeración; el grupo puede extraerse fácilmente gracias a las guías de poliestireno.

- CHARAKTERISTISCHES DESIGN
- INNOVATIVE TECHNOLOGIE
- MINIMALE AUSMAßE
- GEBRAUCHSKOMFORT
- OPTIMALE AUSSTELLUNG
- TOTALE TRANSPARENZ
- KANALISIERBARE MODULE
- IN ITALIEN ENTWICKELT UND HERGESTELLT

- DISEÑO CARACTERIZADOR
- TECNOLOGÍA INNOVADORA
- DIMENSIONES MINI
- CONFORT DE USO
- EXPOSICIÓN ÓPTIMA
- TRANSPARENCIA TOTAL
- MÓDULOS CANALIZABLES
- IDEADO Y FABRICADO EN ITALIA



GELATERIA

ICE CREAM DISPLAY
GLACES
EISTHEKE
HELADERÍA



L'altezza e la **profondità** della gelateria sono state studiate per un **miglior contatto con il cliente** e per servirlo più facilmente. Le **vasche professionali** sono **a filo** con la linea del frontale garantendo un'**ottima visibilità del gelato**, degli **stecchi** o delle **monoporzioni**.

Il **sistema di sbrinamento rapido RDS** offre efficacia e velocità, mentre la **modalità Estate / Inverno** consente di utilizzare la vetrina come pasticceria ad una temperatura a +4°C in funzione della richiesta stagionale.

The **height** and **depth** of the ice cream display cabinet are designed to offer **better visibility to customers** and serve them more easily. The **professional tubs** are **flush with the front line** ensuring **excellent visibility of ice cream, sticks or single portions**.

RDS, the **rapid defrosting system** provides effectiveness and speed, while the **Summer/Winter mode** allows using the display cabinet for pastry at a temperature up to + 4°C, depending on seasonal demand.

La **hauteur** et la **profondeur** de la partie réservée aux glaces ont été étudiées pour un **meilleur contact avec le client** et pour le servir plus facilement. Les **bacs professionnels** sont tout à **ras bord de la partie frontale**, ce qui garantit une **excellente visibilité des glaces, des esquimaux ou des mono-portion**.

Le **système de dégivrage rapide RDS** offre efficacité et vitesse, tandis que la **modalité Été/Hiver** permet d'utiliser la vitrine pour la pâtisserie à une température de +4°C, selon les demandes de la saison.

Die **Höhe** und die **Tiefe** der Eistheke wurden entwickelt, um mit dem Kunden einen **besseren Kontakt zu haben** und um ihn einfacher bedienen zu können. Die **professionellen Wannen** schließen **auf Höhe der Frontseite** ab und garantieren eine **perfekte Sichtbarkeit des Eises, des Stieleises und der Monoportionen**.

Das **Schnellabtausystem RDS** bietet Effizienz und Schnelligkeit, während der **Modus Sommer / Winter** es möglich macht, das Auslagefenster für Torten und Kuchen mit einer Temperatur von +4°C in Abhängigkeit von der saisonalen Anforderungen zu nutzen.

La **altura** y la **profundidad** de la heladería han sido estudiadas para un **mejor contacto con el cliente** y para atenderlo más fácilmente. Las **cubetas profesionales** son **a ras con la línea del frente** garantizando una **óptima visual del helado**, de los **palitos** y de las **mono-porciones**.

El **sistema de descongelado rápido RDS** ofrece eficacia y velocidad, mientras el **modo Verano / Invierno** permite utilizar la vitrina como pastelería a una temperatura de +4°C según lo que requiera la estación.







La vetrina DolceVita h 142 è proposta in **due versioni** per la pasticceria:

- _ la versione con **refrigerazione totale** per esporre anche **nei piani espositivi superiori** prodotti cremosi;
- _ la versione con refrigerazione nel piano inferiore e **massima visibilità per la pasticceria secca**.

La pasticceria h 116 è alta come la vetrina gelati ed il banco bar ed è ideale per una **esposizione di prodotti "gioiello"** ad alta rotazione .

La tecnologia esclusiva del modello **pralineria a gradoni** bilancia in modo perfetto temperatura e umidità.



PIANI REFRIGERATI
REFRIGERATED SHELVES
PLANS REFRIGÉRANTS
KÜHLEBENEN
TABLEROS REFRIGERADOS

The DolceVita display cabinet with a height of 142 cm is available in **two versions** for pastry:

- _ the version with **full refrigeration** is suitable to display creamy products on the **upper shelves**;
- _ the version with refrigeration in the lower shelves offers **maximum visibility for dry pastry**.

The height of the pastry display cabinet is 116 cm, the same as the height of the ice cream display cabinet and bar counter, and it is ideal **to display "jewel delicacies"** with high turnover.

The exclusive technology for the **"pralines" version with large steps** balances perfectly temperature and humidity.

La vitrine DolceVita h 142 est proposée en **deux versions** pour la pâtisserie:

- _ la version avec **réfrigération totale** afin d'exposer des produits crémeux également dans **les plans d'exposition supérieurs**;
- _ la version avec réfrigération dans le plan inférieur avec **visibilité maximum pour la pâtisserie sèche**.

La vitrine pâtisserie h 116 est haute comme la vitrine des glaces et le comptoir bar est l'idéal pour **une exposition de produits "bijoux"** à haute rotation.

La technologie exclusive du **modèle à gradins pour les pralines** équilibre de manière parfaite la température et l'humidité.

Das Auslagefenster DolceVita mit der Höhe von 142 cm wird in **zwei Versionen** für Torten und Kuchen angeboten:

- _ Die Version mit **kompletter Kühlung** macht es möglich, auch in den oberen Ausstellungsebenen cremige Produkte auszustellen;
- _ Die Version mit Kühlung auf den unteren Ebenen und **maximale Sichtbarkeit für Trockengebäck**.

Die Torten- und Kuchentheke mit einer Höhe von 116 cm ist genauso hoch wie das Auslagefenster für Eis und die Bartheke. Sie eignet sich ideal zur Ausstellung von **besonderen Durchlaufartikeln**.

Die exklusive Technologie des stufenförmig angelegten Modells für Pralinen gleicht perfekt Temperatur und Feuchtigkeit aus.

La vitrina DolceVita h 142 se propone en **dos versiones** para la pastelería:

- _ la versión con **refrigeración total** para exponer también en los estantes de **exposición superiores** productos cremosos;
- _ la versión con refrigeración en el estante inferior y de **máxima visibilidad para la pastelería seca**.

La pastelería h 116 es alta como la vitrina helados y la barra bar es ideal para una **exposición de productos "joya"** de alta rotación.

La tecnología exclusiva del **modelo pralinés escalonado** balancea perfectamente temperatura y humedad.



PASTICCERIA

PASTRY DISPLAY
PÂTISSERIE
TORTEN UND KUCHEN
PASTELERÍA







- Cella profonda 72,5 cm ed alta 80,0 cm. ad **alto contenimento** corredata di griglie e luce;
- finiture laterali del top in acciaio inox ripiegate e non riportate per la **massima igiene**, nella zona lavaggio il profilo salva goccia è saldato negli angoli e sui lati;
- fori d'entrata delle tubazioni sollevati dal fondo cella per **evitare ristagno d'acqua**;
- traversa poggia pedana con rinforzi mobili per **facilitare la pulizia**;
- **piedi in acciaio inox** ad alta portata spostabili per passaggio delle tubazioni;
- **gruppo compressore posizionato in alto** per migliori prestazioni e manutenzione più comoda.



- The **wide cell** (72.5 cm deep and 80.0 cm high) is equipped with grids and illumination system;
- the top side finishing in stainless steel is folded and not applied so to ensure **maximum hygiene**; in the washing area, the drip-catcher profile is welded in the corners and sides;
- the piping inlet holes are raised from the bottom of the cell to **prevent water stagnation**;
- the platform supporting crossbar is equipped with movable reinforcements **to facilitate cleaning**;
- the high capacity **stainless steel feet** are movable to allow piping passage;
- the **compressor unit is positioned at the top** for better performance and more convenient maintenance.

- Cellule profonde 72,5 cm et haute 80,0 cm de **grande capacité**, accompagnée de grilles et d'illumination;
- finitions latérales du top en acier inox repliées et pas reportées pour une **hygiène parfaite**, dans la zone de lavage, le profil sauve-gouttes est soudé dans l'angle et sur les bords;
- trous d'entrée des tuyaux soulevés du fond de la cellule afin d'éviter la **stagnation de l'eau**;
- traverse de soutien plateforme avec renforts mobiles afin de **faciliter le nettoyage**;
- **pieds en acier inox** à haute portée déplaçables pour le passage des tuyaux;
- groupe compresseur placé en haut pour des meilleures prestations et un entretien plus pratique.

- **Zelle** mit einer Tiefe von 72,5 cm und einer Höhe von 80,0 cm mit hoher Dämmung mit Gitterrost und Licht;
- Seitliche Finishs der Arbeitsfläche aus gebogenem Edelstahl für **maximale Hygiene**, im Spülbereich ist das Tropfschutzprofil an den Ecken und Seiten verschweißt;
- Einlassöffnungen der Rohrleitungen, erhöht vom Kühlzellenboden, um **Wasseransammlung zu vermeiden**;
- Querelement Trittplächenauflage mit beweglichen Verstärkungen, um die **Reinigung zu erleichtern**;
- **Füße aus Edelstahl** mit hoher Tragfähigkeit, sie sind zum Verlegen der Rohrleitungen verstellbar;
- **Kompressorgruppe oben positioniert**, um bessere Leistungen und eine praktischere Wartung zu garantieren.

- **Celda profunda** de 72,5 cm y con altura 80,0 cm. de alta capacidad dotada de rejillas e iluminación;
- acabados laterales del encimero de acero inoxidable plegados y no aplicados para una **higiene máxima**, en la zona fregadero el perfil contenedor de gota está soldado en las esquinas y en los lados;
- agujeros de entrada de los tubos elevados del fondo de la celda para **evitar estancamiento del agua**;
- travesaño apoyo tarima con refuerzos móviles para **facilitar la limpieza**;
- **pies de acero inoxidable** de alta capacidad desplazables para el pasaje de los tubos;
- **grupo compresor colocado alto** para mayores prestaciones y mantenimiento más cómodo.







GELATERIA (ERMETICO) ICE CREAM DISPLAY (HERMETIC) GLACES (HERMETIQUE) EISTHEKE (HERMETISCH) HELADERÍA (HERMÉTICO)	110	-14 -18	230/1/50	900	1350	310
	160			900	1650	380
	210			1400	2500	470
GELATERIA (SEMIERMETICO) ICE CREAM DISPLAY (SEMI-HERMETIC) GLACES (SEMI-HERMETIQUE) EISTHEKE (HALBHERMETISCH) HELADERÍA (SEMI-HERMÉTICO)	160	-14 -18	230/3/50	1400	2200	390
	210			2000	3500	480
PASTICCERIA VENTILATO TOTALE FULLY VENTILATED PASTRY DISPLAY PATISserie VENTILEE TOTALE KUCHEN- UND TORTENTHEKE MIT KOMPLETTBELÜFTUNG PASTELERÍA VENTILADO TOTAL	110	+2 +8	230/1/50	800	900	280
	160			1400	1500	350
	210			1600	1800	440
PASTICCERIA VENTILATA VENTILATED PASTRY DISPLAY PATISserie VENTILEE KUCHEN- UND TORTENTHEKE BELÜFTET PASTELERÍA VENTILADA	110	+2 +8	230/1/50	350	650	260
	160			450	800	330
	210			700	1100	420
PASTICCERIA STATICA STATIC PASTRY DISPLAY PATISserie STATIQUE KUCHEN- UND TORTENTHEKE STATISCH PASTELERÍA ESTÁTICA	110	+2 +8	230/1/50	300	500	240
	160			400	700	310
	210			600	900	400
PRALINERIA PRALINE DISPLAY PRALINES PRALINENTHEKE PRALINÉ	110	+14 +18	230/1/50	500	750	280
	160			500	800	350
NEUTRA NON REFRIGERATED DISPLAY NEUTRE NEUTRAL NEUTRA	110		230/1/50		60	200
	160				100	270
	210				150	370
TAVOLA CALDA secco SNACK DISPLAY dry heat TABLE CHAUDE sèche IMBISSTHEKE Trockenhitze MESA CALIENTE seco	110	+40 +80	230/1/50		900	280
	160				1300	350
TAVOLA CALDA bagno maria SNACK DISPLAY bain-marie TABLE CHAUDE bain marie IMBISSTHEKE Wasserbad MESA CALIENTE baño de María	110	+40 +80	230/1/50		1400	280
	160				2100	350

I colori, le tonalità e le finiture dei prodotti contenuti in questo catalogo possono presentare sensibili variazioni dall'originale a causa dei limiti grafici e di stampa. De Blasi Spa si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali ove ritenesse necessario al fine di migliorare i propri prodotti e la soddisfazione del cliente. ■ Colors, shades and finishes of the products shown in this catalog may change significantly compared to the original ones due to graphic and printing limitations. De Blasi SpA reserves the right to make technical and functional changes where it deems it necessary in order to improve its products and customer satisfaction. ■ Les couleurs, les tonalités et les finitions des produits contenus dans ce catalogue peuvent présenter des petites variations par rapport à l'original à cause des limites graphiques et d'impression. De Blasi Spa se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et fonctionnelles en cas de nécessité, afin d'améliorer les propres produits et la satisfaction du client. ■ Die Farben, Farbtöne und Finishes der in diesem Katalog enthaltenen Produkte können deutlich von dem Original aufgrund von Graphik- und Druckeinschränkungen abweichen. Das Unternehmen De Blasi Spa behält sich das Recht vor, technische und funktionale Änderungen nach eigenem Ermessen vorzunehmen, um die eigenen Produkte zu verbessern und die Kunden zufriedenzustellen. ■ Los colores, los matices y los acabados de los productos contenidos en este catálogo pueden presentar sensibles variaciones respecto del original debido a límites gráficos y de impresión. De Blasi Spa se reserva el derecho de aportar cambios técnicos y funcionales allí donde lo considere necesario con el fin de mejorar los productos y la satisfacción del cliente.