

# 124 - Cubika - Vitrine für Eisdiele und Konditorei



***Gastro Group***

Gastronomie-Einrichtung  
und -Beratung

[www.gastrogroup.de](http://www.gastrogroup.de)

# CUBIKA



FORTE E SQUADRATA, CUBIKA È CARATTERIZZATA DAL DESIGN AGGRESSIVO E ACCATTIVANTE, SUPERFICI TRASPARENTI E GRANDE CAPACITÀ ESPOSITIVA. È DISPONIBILE IN 4 MODULI LINEARI E 3 ANGOLARI, IN DUE DIFFERENTI ALTEZZE, H 1151 MM E H 1351 MM. LO SBRINAMENTO È A GAS CALDO O AD INVERSIONE DI CICLO E L'UNITÀ CONDENSATRICE PUÒ ESSERE A BORDO OPPURE REMOTA.

Cubika is strong and squared with an aggressive and catchy design, transparent surfaces and a large exposition capacity. Available in 4 linear units and 3 corner units, in two heights: 3' - 9 1/4" and 4' - 5 1/4". It uses a hot gas or reverse cycle defrosting system and the condensing unit can be on board or remote.

Solide et carrée, Cubika est caractérisée par son design agressif et captivant, surfaces transparentes et grande capacité d'exposition. Disponible en 4 modules linéaires et 3 modules angulaires, en 2 hauteurs différentes: h 1151 mm et h 1351 mm. Le dégivrage est à gaz chaud ou à cycle inversé et l'unité de condensation est incorporée dans la vitrine ou placée à distance.

Stabil und quadratisch, Cubika präsentiert sich mit aggressiven und ansprechenden Design, transparenten Oberflächen und großer Ausstellungskapazität. Ist erhältlich in 4 Linear- und 3 Eckmodulen, in zwei unterschiedlichen Höhen, h 1151 mm und h 1351 mm. Die Abtauung ist eine Zyklusinversion- oder Warmgasabtauung und die Kondensatoreinheit kann intern oder extern installiert sein.

Fuerte y escuadrada, Cubika está caracterizada por su diseño agresivo y cautivador, superficies transparentes y amplia capacidad de exposición. Está disponible en 4 módulos lineales y 3 angulares, en dos diferentes alturas: 1151 mm y 1351 mm. El desescarche es mediante gas caliente o a inversión de ciclo y la unidad condensadora puede estar a bordo o bien ser remota.



# CUBIKA



Mod. 210 - h 1151



Mod. 110 - h 1151



Mod. 210 - h 1351

IL CASTELLO VETRI È IN ALLUMINIO FINITURA BRILLANTE, I FIANCHI LATERALI IN VETRO CAMERA SONO RISCALDATI E TEMPERATI E L'ILLUMINAZIONE È A LED. NELLA VERSIONE H 1151 MM IL VETRO SUPERIORE È STRATIFICATO, TEMPERATO E RISCALDATO E SI APRE CON MOVIMENTO TRASLATORIO VERSO L'OPERATORE, PER CONSENTIRE UNA PIÙ AGEVOLE PULIZIA. IL VETRO FRONTALE CAMERA È FISSO ED È RISCALDATO E TEMPERATO. NELLA VERSIONE H 1351 MM, IL VETRO CAMERA FRONTALE È TEMPERATO E RISCALDATO ED È APRIBILE VERSO L'ALTO PER MEZZO DI PISTONI.

Glass frame only comes in shiny aluminium finish, side panels in double glass, heated and tempered and LED lighting. In the h 3'-9 1/4" version the glass top is laminated, tempered and heated. It opens with a translatory movement towards the operator, to make cleaning easier, double glass front is fixed, heated and tempered. In the h 4' - 5 1/4" version, the double glass front is tempered and heated and opens upwards by means of pistons.

Le dôme vitré est en aluminium avec finition brillante, les joues latérales sont en verre réchauffé et trempé à double vitrage et l'éclairage est produit par des LED. Dans la version h 1151 mm le vitrage supérieur est feuilleté, trempé et réchauffé et il s'ouvre avec un système de mouvement par translation vers l'opérateur pour permettre un nettoyage plus aisé, la vitre frontale fixe est réchauffée, trempée et double. Dans la version h 1351 mm, la double vitre frontale, trempée et réchauffée, est relevable par pistons.

Die Glasglocke ist aus Aluminium mit Glanzeffekt; die Seitenteile aus gehärtetem Wärmeschutzglas sind erwärmt und gehärtet und wir mit LEDs beleuchtet. Das obere Glas, in der Ausführung h 1151 mm, ist ein gehärtetes und erwärmtes Schichtglas und öffnet sich mit einer Translationsbewegung zum Bediener, um eine komfortable Reinigung zu ermöglichen, während das stirnseitige Wärmeschutzglas ein festes, erwärmtes und gehärtetes Glas ist. Das stirnseitige Wärmeschutzglas, in der Ausführung h 1351 mm, ist gehärtet und erwärmt und öffnet sich nach oben mittels Kolben.

La campana de cristales es en aluminio con acabado brillante, los dobles cristales laterales son calentados y templados, la iluminación es mediante LED. En la versión h 1151 mm el cristal superior estratificado, templado y calentado se abre con un movimiento de traslación hacia el operador, para garantizar más cómodas operaciones de limpieza, el doble cristal frontal fijo es de cristales dobles calentado y templado. En la versión h 1351 mm, el doble cristal frontal templado y calentado se puede abrir hacia arriba por medio de pistones.



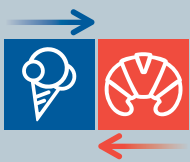
CUBIKA È TESTATA IN CAMERA CLIMATICA A +35°C AMBIENTE E 60% UMIDITÀ RELATIVA, SI CANALIZZA CON TUTTI I SERVIZI DELLA LINEA CUBIKA ED È CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, ETL PER IL NORD AMERICA E GOST STANDARD PER LA RUSSIA.

Cubika is tested in a climatic chamber at 95°F ambient temperature and 60% relative humidity, it can be connected to all the other products in the Cubika line and has CE certification for Europe, Gost Standard certification for Russia and ETL certification for North America.

Cubika est testée dans une chambre climatique à + 35°C de température ambiante et à 60% d'humidité relative, elle se canalise avec tous les autres services de la gamme Cubika et elle est certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.

Cubika wurde in einer Klimakammer bei +35°C Raumtemperatur und 60% relativer Luftfeuchtigkeit getestet und ist mit den Ausstattungselementen der Linie Cubika kombinierbar. Cubika besitzt die CE-Zertifizierung für Europa, ETL für Nordamerika und Gost Standard für Russland.

Cubika está testada in cámara climática a 35°C ambiente y 60% de humedad relativa, se canaliza con todos los servicios de la línea Cubika y ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para America del Norte y Gost Standard para Russia.



CUBIKA VERSIONE GELATO È DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE '4 STAGIONI', IN GRADO DI FUNZIONARE SIA COME GELATERIA (-14°C/-18°C) SIA COME PASTICCERIA (+2°C/+8°C CON IL 60/70% DI U.R.), SEMPLICEMENTE IMPOSTANDO LA TEMPERATURA SUL PANNELLO COMANDI E ATTIVANDO IL PULSANTE DI COMMUTAZIONE.

#### **Cubika 4 seasons**

Cubika is also available in its '4 Seasons' version, which can function either as a gelato display (6.8°F / -0.4°F) or a pastry display (35.6°F / 46.4°F with 60/70% relative humidity) by simply resetting the temperature on the control panel and pressing the changeover button.

#### **Cubika 4 saisons**

Cubika est également disponible en version « 4 saisons », en mesure de fonctionner à la fois pour les gelati (-14 °C/-18 °C) et pour la pâtisserie (+2 °C/+8 °C avec 60/70% d'humidité relative), en réglant simplement la température dans le tableau de commande et en activant le bouton de commutation.

#### **Cubika 4 Jahreszeiten**

Cubika ist auch in der Ausführung '4 Jahreszeiten' erhältlich, welche sowohl für Gelato (-14°C/-18°C), als auch für Konditoreierzeugnisse (+2°C/+8°C mit 60/70% relativer Feuchtigkeit) genutzt werden kann, indem einfach die Temperatur am Bedienpanel eingestellt und die Umschalttaste betätigt wird.

#### **Cubika 4 estaciones**

Cubika también se encuentra disponible en la versión "4 estaciones" capaz de funcionar como heladería (-14°C/-18°C) y como pastelería (+2°C/+8°C con por lo menos el 60/70% de humedad relativa), configurando simplemente la temperatura en el panel de mandos y accionando el pulsador de conmutación.



# CUBIKA 4 STAGIONI





# CUBIKA, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TÉCNICAS - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

h 1151 mm / 3' - 9 1/4"	Modello	Lunghezza		Profondità		Peso UC**		Peso NUC **	
	Model	Length		Depth		Weight UC		Weight NUC	
	Modèle	Longueur		Profondeur		Poids UC		Poids NUC	
Modell	Länge		Tiefe		Gewicht UC		Gewicht NUC		
Modelo	Longitud		Profundidad		Peso UC		Peso NUC		
		mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
	110*	1100	3' - 7 1/4"	1199	3' - 11 1/4"	240	529	210	463
	160*	1600	5' - 3"	1199	3' - 11 1/4"	335	739	305	672
	210*	2100	6' - 10 3/4"	1199	3' - 11 1/4"	425	937	395	871
	320	3200	10' - 6"	1199	3' - 11 1/4"	550	1213	520	1146
	2/30°*	1596	5' - 2 3/4"	1259	4' - 1 1/2"	325	717	295	650
	1/30°*	1571	5' - 2"	1257	4' - 1 1/2"	325	717	295	650
	2/45°*	1643	5' - 4 3/4"	1269	4' - 2"	325	717	295	650

h 1351 mm / 4' - 5 1/4"	110*	1100	3' - 7 1/4"	1199	3' - 11 1/4"	240	529	210	463
	160*	1600	5' - 3"	1199	3' - 11 1/4"	335	739	305	672
	210*	2100	6' - 10 3/4"	1199	3' - 11 1/4"	425	937	395	871
320	3200	10' - 6"	1199	3' - 11 1/4"	550	1213	520	1146	
2/30°*	1596	5' - 2 3/4"	1259	4' - 1 1/2"	325	717	295	650	
2/30°*	1571	5' - 2"	1257	4' - 1 1/2"	325	717	295	650	
2/45°*	1643	5' - 4 3/4"	1269	4' - 2"	325	717	295	650	

## Misure senza fianchi: 1 fianco sp. 28 mm

Side panels not included: 1 side panel 1"

Mesures sans joues: 1 joue - 28 mm d'épaisseur

Maße ohne Endseitenteilen: 1 Endseitenteil 28 mm

Medidas sin lados: 1 lado esp. 28mm

## \*\* Legenda

Legend\_Légende\_Erläuterungen\_Referencias

## UC= Con unità condensatrice

With built-in condenser unit\_Avec moteur

Mit Aggregat\_Con unidad de condensación

## NUC= Senza unità condensatrice

Without condenser unit

Sans unité de condensation

Ohne Kondensatoreinheit

Sin unidad de condensación



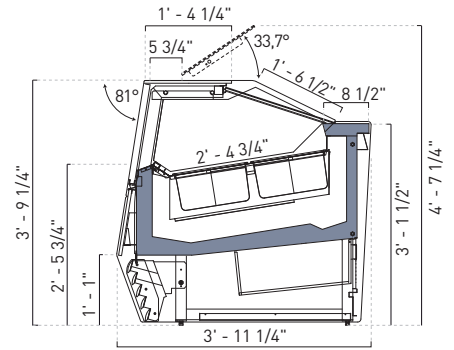
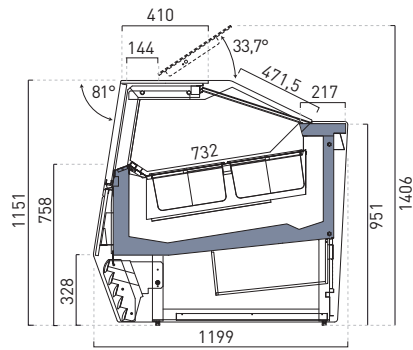




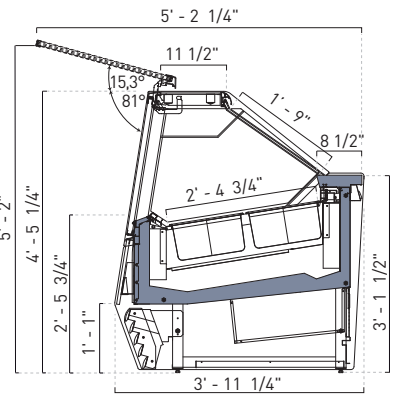
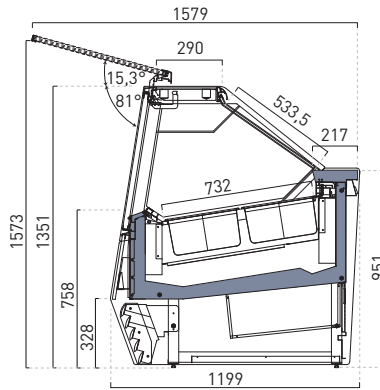
### Sezioni vetrine

Display cases cross sections \_Sections vitrines  
Querschnitt Vitrinen \_Secciones vitrinas

h 1151 mm  
3'-9 1/4"



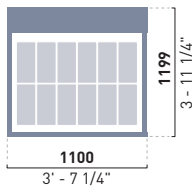
h 1351 mm  
4'-5 1/4"



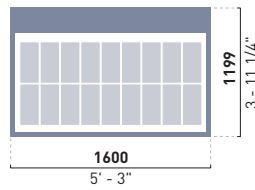
### Moduli

Modules \_Modules \_Moduln \_Módulos

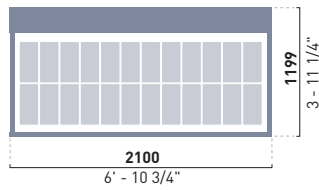
Mod. 110



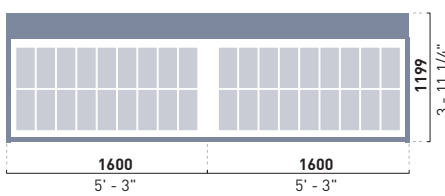
Mod. 160



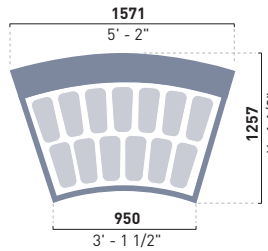
Mod. 210



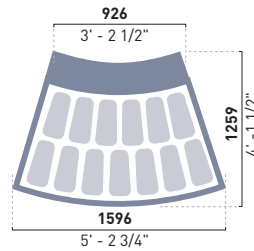
Mod. 320



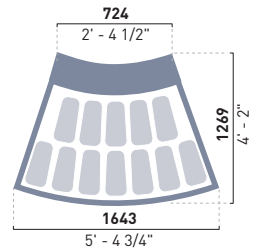
Mod. 1/30°



Mod. 2/30°



Mod. 2/45°





## CUBIKA, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- \_ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M<sup>3</sup>.
- \_ CASTELLO VETRI IN ALLUMINIO BRILLANTATO.
- \_ TERMOSTATO ELETTRONICO CON VISUALIZZATORE TEMPERATURA E RIPETITORE LATO CLIENTE.
- \_ VETRI FRONTALI E LATERALI CAMERA, TEMPERATI, PIROLITICI, RISCALDATI.
- \_ 2 DIVERSE ALTEZZE: 1151 MM E 1351 MM
- \_ NELLA VERSIONE H 1351, VETRO FRONTALE APRIBILE VERSO L'ALTO.
- \_ PIANO ESPOSITIVO INCLINATO DI 9°.
- \_ ILLUMINAZIONE A LED.
- \_ SEGNAPOSTI A LED LUMINOSI (BREVETTO IFI).
- \_ REFRIGERAZIONE CON DOPPIO EVAPORATORE.
- \_ SBRINAMENTO A GAS CALDO O INVERSIONE DI CICLO.
- \_ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL: UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA A +43°C AMBIENTE.
- \_ OPTIONAL: RUOTE E LAVAPORZIONATORE.
- \_ CERTIFICATA CE PER L'EUROPA, GOST STANDARD PER LA RUSSIA E ETL PER IL NORD AMERICA.
- \_ TEST A 35°C E 60% U.R.
- \_ MODULO CON TEMPERATURA DIFFERENZIATA.
- \_ CANALIZZABILE CON TUTTI GLI ALTRI SERVIZI DELLA LINEA CUBIKA.
- \_ DISPONIBILE NEI MODULI LINEARI (VASCHETTE DA 360X165 / 360X250):
  - 110 (6+6 / 4+4).
  - 160 (9+9 / 6+6).
  - 210 (12+12 / 8+8).
  - 320 (18+18 / 12+12).
- \_ MODULI CURVI (VASCHETTE TRAPEZOIDALI)
  - ANGOLO 1/30° (7+6).
  - ANGOLO 2/30° (6+7).
  - ANGOLO 2/45° (5+7).



- \_ Monobloc foam tank insulated with injected polyurethane (40 kg/m<sup>3</sup>).
- \_ Glass structure in shiny aluminium.
- \_ Electronic thermostat with temperature display and relative repeater on Customer's side.
- \_ Heated, tempered, pyrolytic, double glass fronts and sides.
- \_ 2 different heights: 3'-9 1/4" and 4' - 5 1/4".
- \_ In the h 4' - 5 1/4" version, glass front opens upwards.
- \_ Display surface tilted at a 9° angle.
- \_ LED lighting.
- \_ LED-lit flavour cards (patented by IFI)
- \_ Refrigeration system with double evaporator.
- \_ Hot gas or reverse cycle defrosting system.
- \_ Optional tropicalization: remote condensing unit tested at 109.4°F ambient temperature.
- \_ Optional extras: castors and scoop washer.
- \_ CE certification for Europe, Gost Standard certification for Russia and ETL certification for North America.
- \_ Tested at 95°F and 60% R.H.
- \_ Differentiated temperature unit.
- \_ Can be connected to all the other products in the Cubika line.
- \_ Available in the following linear units (1'-2 1/4" \* 6 1/4" \_ 1'-2 1/4" \* 10" pans):
  - 110 (6+6\_4+4).
  - 160 (9+9\_6+6).
  - 210 (12+12\_8+8).
  - 320 (18+18\_12+12).
- \_ Corner units (trapezoidal pans)
  - 1/30° Corner Unit (7+6).
  - 2/30° Corner Unit (6+7).
  - 2/45° Corner Unit (5+7).

- \_ Cuve en mousses de polyuréthane injecté à 40 kg/m<sup>3</sup>.
- \_ Dôme vitré en aluminium avec finition brillante.
- \_ Thermostat électronique avec affichage de la température et répéteur du côté Client.
- \_ Double vitrage latéral et frontal réchauffé, trempé, pyrolytique.
- \_ 2 hauteurs différentes: 1151 mm et 1351 mm.
- \_ Dans la version h 1351, vitre frontale relevable.
- \_ Plan d'exposition incliné de 9°.
- \_ Eclairage avec LED.
- \_ Signets à parfums avec LED lumineuses (brevet IFI).
- \_ Réfrigération avec double évaporateur.
- \_ Dégivrage à gaz chaud ou à cycle inversé.
- \_ Tropicalisation en option: unité de condensation placée à distance et testée à +43C° de température ambiante.
- \_ En option: roulettes et bac de rinçage pour boule de gelato.
- \_ Certifiée CE pour l'Europe, ETL pour l'Amérique du Nord et Gost Standard pour la Russie.
- \_ Tests à 35°C et à 60% de H.R.
- \_ Module à température différenciée.
- \_ Canalisable avec tous les autres services de la gamme Cubika.
- \_ Disponible dans les modules linéaires (bacs de 360x165 / 360x250):
  - 110 (6+6 / 4+4).
  - 160 (9+9 / 6+6).
  - 210 (12+12 / 8+8).
  - 320 (18+18 / 12+12).
- \_ Module d'angle (bacs trapézoïdaux):
  - Angle 1/30° (7+6).
  - Angle 2/30° (6+7).
  - Angle 2/45° (5+7).

- \_ Wanne aus geschäumtem Ganzstück mit eingespritzter Polyurethandichte 40 kg/m<sup>3</sup>.
- \_ Glasglocke: Aluminium mit Glanzeffekt.
- \_ Elektronischer Thermostat mit Temperaturdisplay und Repeater auf der Kundenseite.
- \_ Erwärmte, gehärtete, pyrolytische Seiten- und Frontwärmeschutzgläser.
- \_ 2 verschiedene Höhen 1151 mm und 1351 mm.
- \_ In der Ausführung h 1351 mm, Öffnung der Frontscheibe nach oben.
- \_ Um 9° geneigte Ausstellungsfläche.
- \_ LEDs Beleuchtung.
- \_ Gelatosortenschild mit Leucht-LEDs (IFI-Patent).
- \_ Ventilierte Kühlung mit Doppelverdampfer.
- \_ Abtauung mittels Warmgas oder mittels Zyklusinversion.
- \_ Tropenausführung als Option: externe Kondensatoreinheit, Prüfungen durchgeführt mit +43C° Raumtemperatur.
- \_ Als Option: Räder und Gelatoportionier-Spülwanne.
- \_ CE-zertifiziert für Europa, Gost Standard für Rußland und ETL für Nordamerika.
- \_ Prüfungen durchgeführt in Klimaklasse 35°C und 60% rel. Feuchte.
- \_ Modul mit differenzierter Temperatur.
- \_ Kombinierbar mit allen anderen Varianten der Linie Cubika.
- \_ In den Linearmodulen erhältlich (Gelatowannen 360x165 / 360x250):
  - 110 (6+6 / 4+4).
  - 160 (9+9 / 6+6).
  - 210 (12+12 / 8+8).
  - 320 (18+18 / 12+12).
- \_ Gebogene Module (trapezförmige Gelatowannen):
  - Eckmodul 1/30° (7+6).
  - Eckmodul 2/30° (6+7).
  - Eckmodul 2/45° (5+7).

- \_ Tanque en un solo bloque con espuma de poliuretano inyectado a 40 kg/m<sup>3</sup>.
- \_ Campana de cristales en aluminio con acabado brillante.
- \_ Termostato electrónico con visualizador temperatura y repetidor lado Cliente.
- \_ Dobles cristales laterales y frontales calentados, templados, pirolíticos.
- \_ 2 diferentes alturas: 1151 mm y 1351 mm.
- \_ En la versión h 1351 mm, el doble cristal frontal elevable.
- \_ Tablero de exposición inclinado 9°.
- \_ Iluminación mediante LED.
- \_ Indicadores de sabores con LED luminosos (patente IFI).
- \_ Refrigeración con doble evaporador.
- \_ Desescarche mediante gas caliente o inversión de ciclo.
- \_ Tropicalización opcional: unidad condensadora remota testada a +43C° ambiente.
- \_ Opcional: ruedas y lavadosificador.
- \_ Ha obtenido el certificado CE para Europa, ETL para América del Norte y Gost Standard para Russia.
- \_ Test a 35°C y 60% H.R.
- \_ Módulo con temperatura diferenciada
- \_ Canalizable con todos los demás servicios de la línea Cubika.
- \_ Disponible en módulos lineales (cubetas de 360x165 / 360x250):
  - 110 (6+6 / 4+4).
  - 160 (9+9 / 6+6).
  - 210 (12+12 / 8+8).
  - 320 (18+18 / 12+12).
- \_ Módulos curvos (cubetas trapezoidales):
  - Ángulo 1/30° (7+6).
  - Ángulo 2/30° (6+7).
  - Ángulo 2/45° (5+7).



***Gastro Group***

Gastronomie-Einrichtung  
und -Beratung

Telefon: +49 (0)89 720 599 91

Telefax: +49 (0)89 720 599 93

E-Mail: [service@gastrogroup.de](mailto:service@gastrogroup.de)

[www.gastrogroup.de](http://www.gastrogroup.de)