

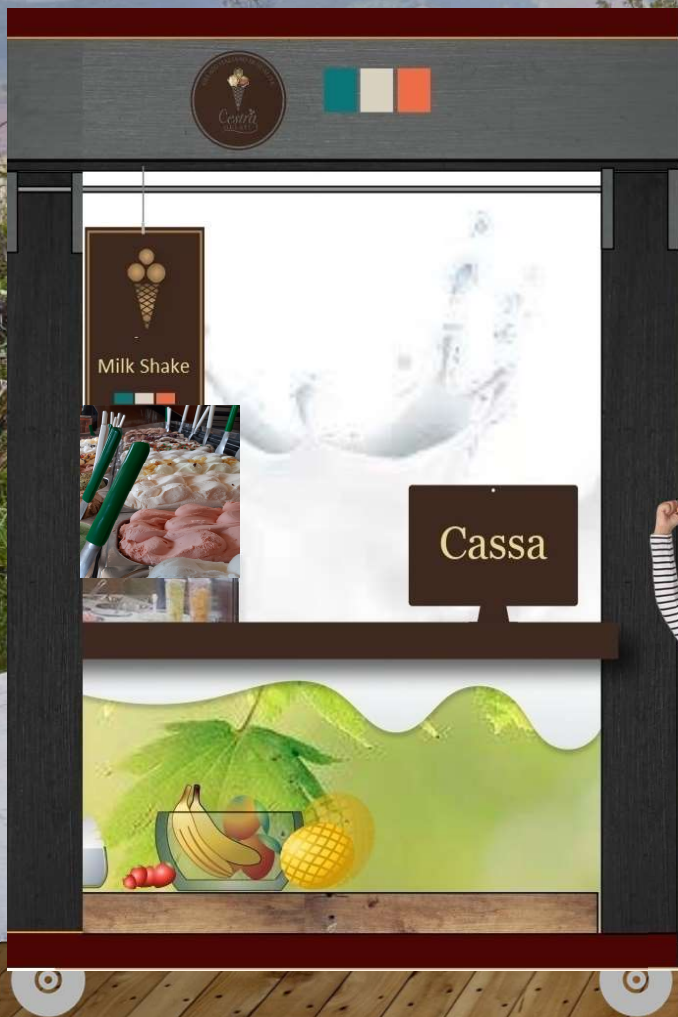
GAZEBO GELATO CESTRA QUALITY ITALIAN ICE CREAM

Il gelato Italiano di qualità

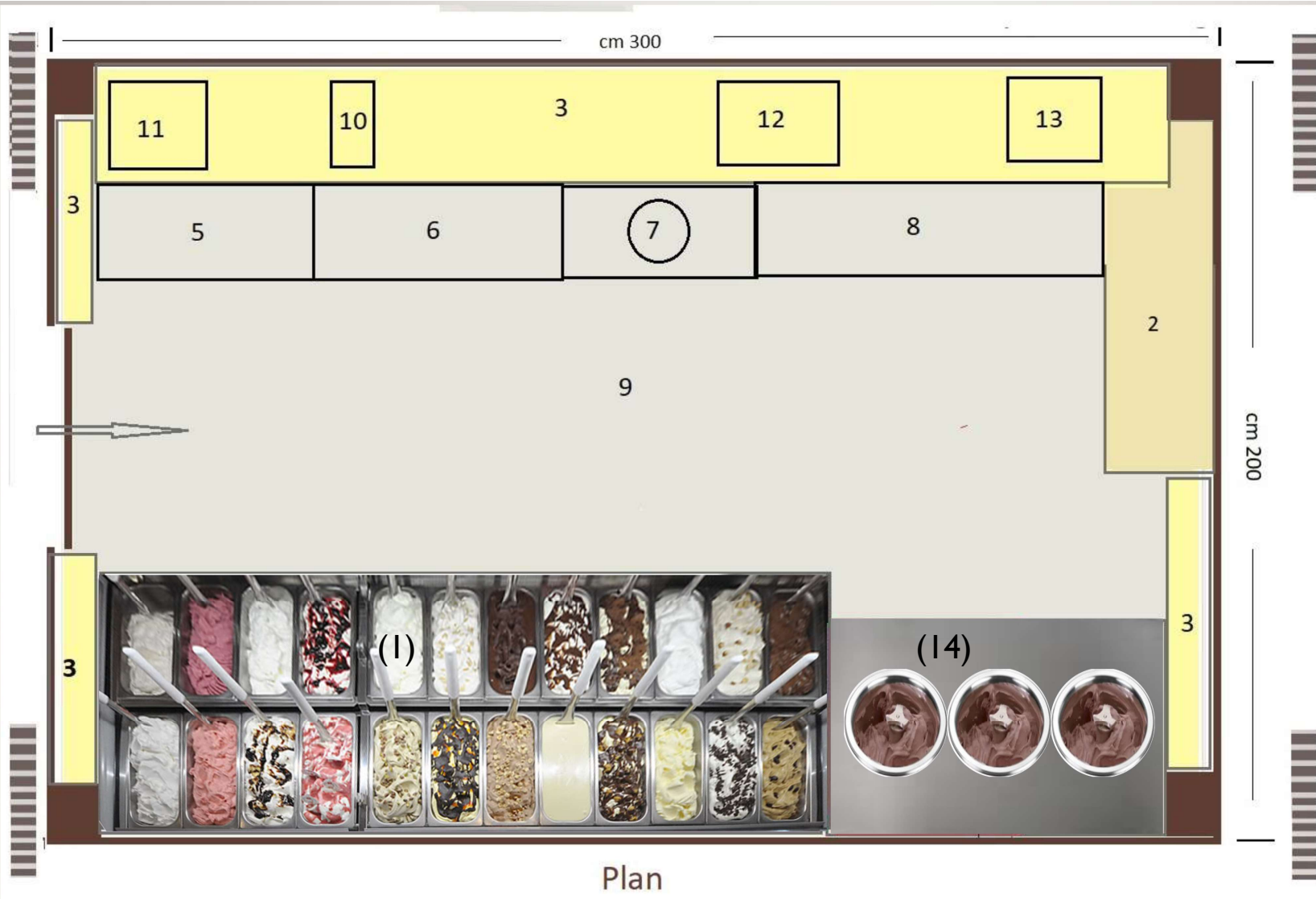


The main display area of the gazebo features a woman in a white shirt and black vest behind the counter, smiling. In front of the counter, a young girl in a white shirt and dark blue dress stands with her arms raised. The counter displays various ice cream products, including cones and cups. To the right, there are graphics of fruit like a pineapple, bananas, and lemons. The background of the display area is white with a large graphic of a milk splash. The bottom of the display area has a yellow background with a graphic of a milk splash and fruit. The Cestra logo is visible on the left and right sides of the display area.

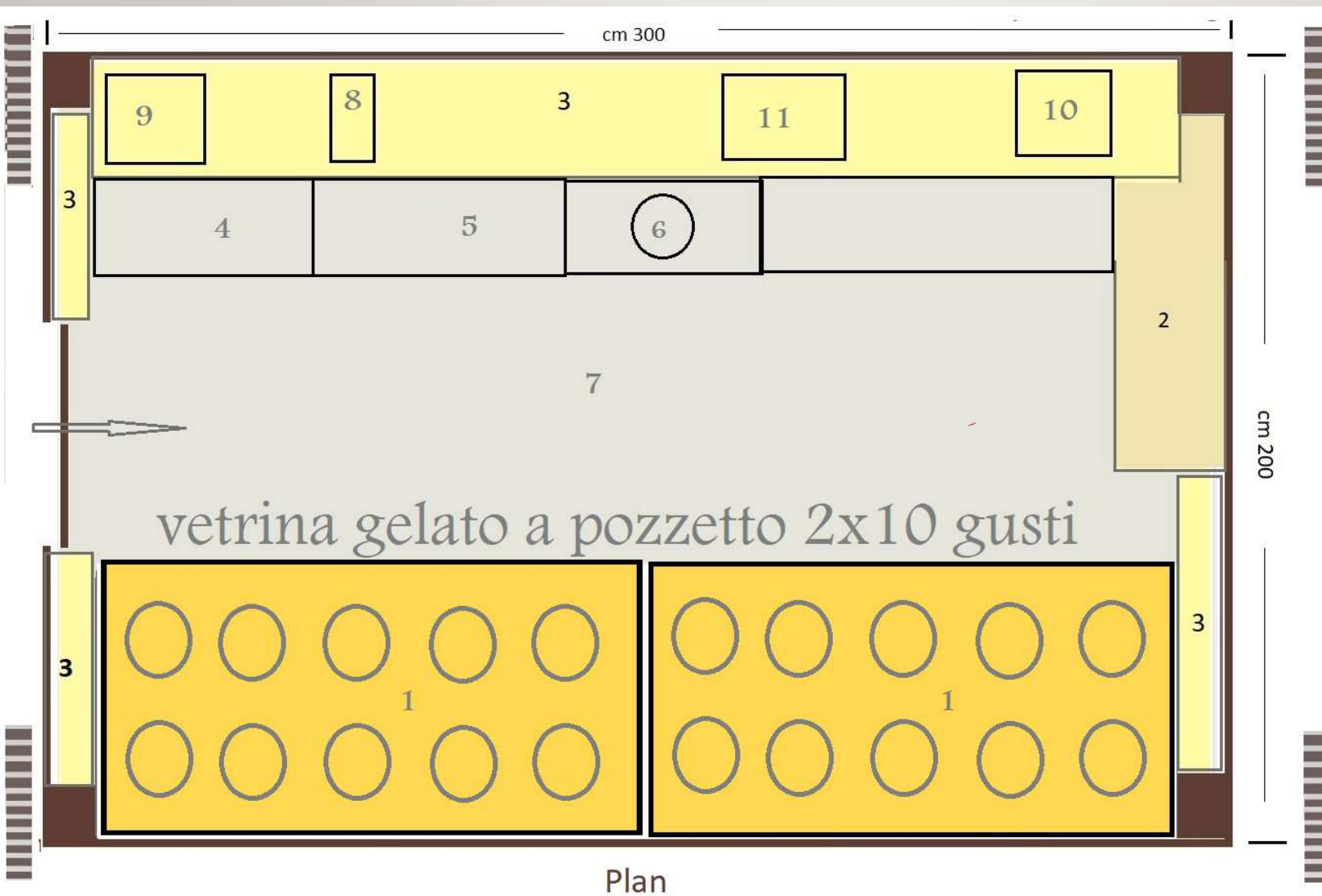




GAZEBO GELATO CESTRA LATERALE



1. Vetrina gelato 20 gusti. 20 flavors ice cream display case;
2. Mobile cassa. cash desk;
3. Bancalina ribaltabile. folding counter ;
4. Vetrina frutta temp +. display case for fruit at temperature +;
5. Frigo temp + 2 sportelli. positive temperature 2 door fridge;
6. Tramogge rifiuti. waste hoppers;
7. Mobile lavello. sink cabinet;
8. Frigo a temp. negativa a 2 sportelli. 2-door fridge at negative temperature;
9. Pedana di calpestio. footboard;
10. Montapanna. whippingcream;
11. Granitore. slush machine;
12. Macchina creps e waffen. crepes and waffle maker;
13. Macchina caffè a capsule. capsule coffee machine;
14. Mantecatore per gelato. batch freezer for ice cream



1. Vetrina gelato pozzetto 20 gusti. 20 flavors ice cream display case;
2. Mobile cassa. cash desk;
3. Bancalina ribaltabile. folding counter ;
4. Frigo temp + 2 sportelli. positive temperature 2 door fridge;
5. Tramogge rifiuti. waste hoppers;
6. Mobile lavello. sink cabinet;
7. Pedana di calpestio. footboard;
8. Montapanna. whippingcream;
9. Granitore. slush machine;
10. Macchina creps e waffen. crepes and waffle maker;
11. Macchina caffè a capsule. capsule coffee machine;

Combinazione disponibili

• Gelatiera continua gelshow 4 x 3. è una macchina professionale che, con il gelato fresco in continuo movimento, attraggono l'attenzione e incentivano l'acquisto per impulso. Sono tantissime le tipologie delle attività ed i luoghi che possono proporre gelato fresco mentre viene mantecato.

Funzioni principali:

- Offrono grande visibilità del prodotto in movimento durante la lavorazione - Eseguono mantecazione in continuo per ottenere gelati sempre freschi.
- I gelati vengono conservati nei cilindri di mantecazione da cui vengono serviti. - Non richiedono laboratorio e neanche vetrina di esposizione e vendita.
- Possono essere sostitutivi delle macchine per il gelato Soft.

Caratteristiche distintive e vantaggi particolari

- **Grande visibilità** del prodotto in movimento durante la lavorazione - Eseguono una **mantecazione in continuo** per ottenere gelati mantecati sempre freschi.
- Consentono l'**aggiunta** in qualsiasi momento di **ingredienti** di varia natura - **Investimento ridotto**
- **Semplicità d'uso**

Prevedono due temperature di mantecazione (una per gelato e sorbetto, una per granita) e la temperatura di conservazione notturna. Offrono semplicità d'uso e non richiedono personale esperto. Sono facili da lavare e sanificare.

- Magnete di sicurezza sui coperchi.

- Il gelato viene **servito direttamente dal cilindro** di mantecazione

Luoghi d'impiego: - Luoghi con grande affluenza di pubblico - Corner e Chioschi, - Aree pedonali - Supermercati - Piscine - Bar - Caffetterie - **Gelaterie**

Combination available

Continuous ice cream maker gelshow 4 x 3. is a professional machine that, with fresh ice cream in continuous movement, attracts attention and encourages impulse purchases. There are many types of activities and places that can offer fresh ice cream while it is being whipped.

Main functions: - They offer great visibility of the product in movement during processing - They carry out continuous freezing to obtain ice creams that are always fresh. - The ice creams are stored in the freezing cylinders from which they are served. - They do not require a laboratory or even a display and sales window. - They can be substitutes for Soft ice cream machines.

Distinctive features and particular advantages - Great visibility of the product in motion during processing - They carry out a continuous freezing to obtain always fresh creamed ice creams. - They allow the addition of ingredients of various kinds at any time - Reduced investment

- Ease of use They provide for two freezing temperatures (one for ice cream and sorbet, one for slush) and overnight storage temperature. They offer ease of use and do not require expert personnel. They are easy to wash and sanitize. - Safety magnet on the lids. - The ice cream is served directly from the freezing cylinder Places of use: - Places with large crowds - Corner and Kiosks. - Pedestrian areas - Supermarkets - Swimming pools - Bars - Cafeterias - Ice cream parlors



vetrina a
pozzetto



+ Plateau



GAZEBO CESTRA
IN OGNI LUOGO
IN OGNI SPAZIO
OVUNQUE.....

GAZEBO CESTRA

- In the City
- In the Metropolitan City
- On the beach
- In the Park
- Every place



GAZEBO CESTRA

- In the Mall
- In every Space



Gelato Cestra, quality Italian ice cream

Preparato con cura e maestria, con la bontà delle materie prime italiane unite alla genuinità dei prodotti freschi locali quali latte panna frutta.

Prepared with care and skill, with the goodness of Italian raw materials combined with the genuineness of fresh local products such as milk, cream, fruit.



Professionalità e competenza a disposizione per la diffusione del Brandt gelato italiano di qualità

Professionalism and competence available for the diffusion of quality Italian ice cream Brandt

Si fornisce assistenza, formazione, fornitura delle materie prime base a brandt italiano, design e arredamento completo di macchinari e attrezzature

We provide assistance, training, supply of basic raw materials to Italian brands, design and furnishings complete with machinery and equipment



GAZEBO CESTRA



L'utilizzo esclusivo di frutta fresca locale sono la prerogativa del nostro Brandt
The exclusive use of local fresh fruit is the prerogative of our Brandt

Gelato Cestra,
quality Italian ice cream



4/2/2021

GELATO CESTRA

• **Gazebo/Box per Gelato, caffè, frullati, granite, Milk Shake: composizione struttura e elenco macchinari attrezzature**

• **Gazebo / Box for Ice cream, coffee, smoothies, slushes, Milk Shake: structure composition and list of machinery and equipment**

• Base in metallo e acciaio inox con pedana rinforzata completa di 4 ruote pivot bloccanti e 2 ruote fisse a scomparsa. Dimensioni cm 315x 200 h 210 con telaio di legno composto da N° 04 paletti verniciati e trattati anticorrosione. Lateralmente perimetrali in legno verniciato anticorrosione h 80 cm e rivestiti con film brandizzato. Copertura in legno verniciato completo di tettoie sporgenti cm 1,30 e apribili, a seconda di necessità, sui 4 lati con sistema a pistone idraulico. Bancalina ribaltabile su 3 lati (perimetrale di cm 520x50) per la somministrazione di caffè, creps e bevande più bancalina cm 100x50 per posizionamento cassa. Mobile in acciaio preverniciato con lavandino, tramogge rifiuti, ubicazione frigo a temperatura positiva e frigo a temperatura negativa, vano motori, vano serbatoio acqua potabile, vano quadri elettrici. Mobile perimetrale rialzato sottotetto per il posizionamento delle minuterie e custodia scatole conici, dispensa etc. Carrello manuale con cursore per l'estrazione a sporgenza del banco gelati e vetrina gastronomia. Impianto elettrico completo di punti luce a led e dispositivi di protezione e sicurezza. Impianto idraulico. Collaudo e messa in sicurezza.

• Metal and stainless steel base with reinforced platform complete with 4 locking pivot wheels and 2 retractable fixed wheels. Dimensions 315x 200 h 210 cm with wooden frame made up of 04 painted and anti-corrosion treated poles. Perimeter sides in anti-corrosion painted wood h 80 cm and covered with branded film. Painted wood cover complete with protruding canopies 1.30 cm and which can be opened, as needed, on all 4 sides with a hydraulic piston system. Tilting counter on 3 sides (perimeter of 520x50 cm) for the administration of coffee, creps and drinks plus counter 100x50 cm for cash positioning. Pre-painted steel cabinet with sink, waste hoppers, refrigerator at positive temperature and refrigerator at negative temperature, engine compartment, drinking water tank compartment, electrical panel compartment. Raised perimeter cabinet attic for the positioning of small parts and storage of cone boxes, pantry etc. Manual trolley with slider for protruding extraction of the ice cream counter and gastronomy display case. Electrical system complete with LED light points and protection and safety devices. Hydraulic system.



GAZEBO CESTRA - www.gelatocestra.com - augusto@gelatocestra.com

10

Macchinari all'interno del Gazebo: -Vetrina gelato gusti 20 cm 185x105 completa di vaschette in acciaio inox da lt 5 misura 36x16,5, porta conici e custodia palettine di plastica Bio; Ice cream display cabinet 20 cm 185x105 completa con 5 lt stainless steel tubs measuring 36x16.5, cone holder and Bio plastic stirrer case; -- Vetrina gastronomia cm 105x100 completa di porta tovaglioli; Gastronomy display cabinet 105x100 cm complete with napkin holder; -- Frigo a temperatura positiva 2 sportelli; Positive temperature fridge 2 doors; -- Frigo a temperatura negativa 2 sportelli; Negative temperature fridge 2 doors; -- Montapanna automatico; Automatic whipping cream; -- Macchina da caffè a braccio semiautomatica per capsule o cialde monouso; Semi-automatic arm coffee machine for disposable capsules or pods; -- Granitore. Slush machine

Quality Italian ice cream with Gazebo Cestra

Il presente progetto prevede l'apertura di negozi, attraverso la partnership con imprenditori locali intraprendenti e affidabili, a Brandt Cestra per la produzione e vendita di gelati. La location potrà essere la città metropolitana (ad es. Cairo avrà le caratteristiche, individuato spazio all'interno di un grande centro commerciale), località turistiche o zone ad alta affluenza di persone. In ogni Paese sarà individuata la posizione e lo spazio ideale per la realizzazione di un laboratorio pilota per la produzione di gelati con vendita diretta al consumatore e/o a ristoranti bar e villaggi turistici. Il laboratorio pilota potrà essere ubicato in un locale di circa mq 30/40 e dovrà essere situato al piano terra, possibilmente adiacente al locale di somministrazione del gelato e potrà essere dimensionato per la sola produzione in loco o anche per la vendita a terzi. **<Gazebo Cestra>** sarà la soluzione per la collocazione della gelateria in spazi ridotti senza la necessità del laboratorio e con la massima visibilità e flessibilità, sia per la produzione che per la vendita del gelato. Contestualmente, qualora le condizioni lo permettano e si avrà necessità di maggiori produzioni di gelato, si potrà realizzare un laboratorio centralizzato per fornitura ad altri Gazebo Cestra insediati nell'area metropolitana o in altri punti strategici della città, oltre che a Bar e Ristoranti. La società italiana garantirà la fornitura del **<Gazebo Cestra>** completo di macchinari e attrezzature, ivi incluse quelle necessarie per l'allestimento del laboratorio centralizzato. Saranno forniti anche gli accessori (palette, spatole, porta coni, vaschette in acciaio inox, etc.) e le materie prime basilari necessarie per la produzione del gelato, caffè, creps e waffen. Sarà garantita la indispensabile formazione e consulenza continue per la produzione e la vendita del gelato. **<Gazebo Cestra>** sarà proposto anche in versione **pizza italiana**, versione pasta italiana e la versione per **postazione Cocktail Bar**. Con il servizio **<Gazebo Cestra>** il tuo sarà garantito.

This project involves the opening of shops, through partnerships with enterprising and reliable local entrepreneurs, in Brandt Cestra for the production and sale of ice cream. The location may be the metropolitan city (eg Cairo will have the characteristics, identified as a space within a large shopping center), tourist resorts or areas with a high influx of people. In each country, the ideal location and space will be identified for the construction of a pilot laboratory for the production of ice cream with direct sales to the consumer and / or to restaurants, bars and tourist villages. The pilot laboratory can be located in a room of about 30/40 square meters and must be located on the ground floor, possibly adjacent to the ice cream administration room and can be sized only for on-site production or even for sale to third parties. **<Gazebo Cestra>** will be the solution for placing ice cream parlors in small spaces without the need for a laboratory and with maximum visibility and flexibility, both for the production and sale of ice cream. At the same time, if conditions permit and there is a need for greater production of ice cream, a centralized laboratory can be created to supply other Gazebo Cestra located in the metropolitan area or in other strategic points of the city, as well as bars and restaurants. The Italian company will guarantee the supply of the **<Gazebo Cestra>** complete with machinery and equipment, including those necessary for setting up the centralized laboratory. Accessories will also be provided (stirrers, spatulas, cone holders, stainless steel trays, etc.) and the basic raw materials necessary for the production of ice cream, coffee, creps and waffen. The indispensable continuous training and consultancy for the production and sale of ice cream will be guaranteed. **<Gazebo Cestra>** will also be offered in the Italian pizza version, Italian pasta version and the version for the Cocktail Bar station. With the **<Gazebo Cestra>** service your will be guaranteed.



Gelato Cestra,
quality Italian ice cream

THANKS!!

IL BUON GELATO ARTIGIANALE



JUNE 2020



to@ gelatocestra.com - tel +39 339 8560694

