



 enofrigo®

Collection 2022
Food

IT - EN - FR

Food Service



widevision
doge
mondrian
fast gourmet



WIDE VISION

Spazio all'accoglienza
in **grande stile**

Space for
a **stylish** welcome

Place à l'accueil
avec **classe**

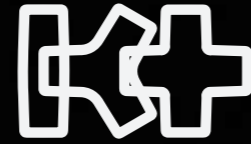


 enofrigo®

WIDEVISION

Spazio all'accoglienza in **grande stile**

Innovativa isola a buffet di ampie dimensioni, progettata per soddisfare le esigenze di massima funzionalità di grandi strutture alberghiere coniugando praticità e stile contemporaneo.
Composta da uno spazioso piano in quarzo sviluppato su un unico livello, contraddistinto al centro da aree calde e fredde, presenta una copertura in vetro trasparente sostenuta da una sola colonna centrale per offrire una visibilità a 360 gradi e la più confortevole accessibilità ad un gran numero di persone.



3 WIDE
SHAPES



LUXURY
TEXTURE



CUSTOM
TECH MODULES



CONTINUOUS
GUEST FLOW

Space for a **stylish** welcome

Innovative buffet islands of generous dimensions, designed to satisfy the needs of large hotels for maximum functionality, practicality and elegant styling.
The islands comprise a spacious, single level, quartz top with hot and cold areas in the middle. The clear glass covers are mounted on a single central column and provide all-round visibility as well as easy access for a large number of people.

Place à l'accueil avec **classe**

Buffet réfrigéré en îlot, innovant, de grande dimension, il est conçu pour répondre aux exigences de fonctionnalité optimale de grandes structures hôtelières en alliant praticité et style contemporain.
Composé d'un large plan en quartz développé sur un seul niveau, caractérisé au centre par des zones chaudes et froides, il est surmonté d'un pare-haleine en verre transparent soutenu par une unique colonne centrale. Il offre ainsi une vue panoramique à 360° et une accessibilité maximale au plus grand nombre.



Optional

Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse
Customizable front panels and corners
Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités

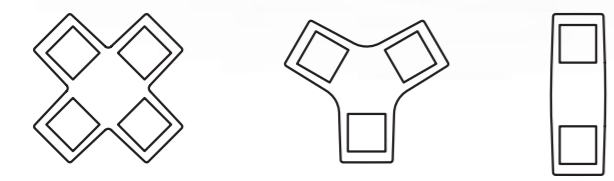
WIDEVISION

Configurazioni
Configurations
Configurations



Optional
Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse
Customizable front panels and corners
Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités

Optional
Pannelli laterali in laminato colore speciale
Special color wooden laminate side panels
Panneaux latéraux en stratifié, coloris spécial



Disponibile in tre differenti configurazioni (lineare a 2 aree di servizio calde o fredde, triangolare a 3 aree o quadrangolare a 4 aree) rappresenta un unicum nel mercato, proponendosi come pratico prodotto di serie, facile da installare in qualunque spazio e, al contempo, versatile nella struttura sempre personalizzabile in base alle specifiche esigenze gastronomiche e d'arredo.

The islands come in three different configurations (linear with two hot or cold service areas, triangular with 3 areas or rectangular with 4 areas). Totally unique on today's market, these islands are practical, standard products that are easy to install in any room. Their versatile design allows them to be customised to meet specific food serving needs and dining room layouts.

Disponibile en trois configurations différentes (linéaire à 2 zones de service, chaud et froid, triangulaire à 3 zones ou quadrangulaire à 4 zones), il est unique en son genre sur le marché. Il s'affiche à la fois comme un produit de série pratique, facile à installer quel que soit l'espace auquel il est destiné. Sa structure, toujours personnalisable, offre une grande polyvalence pour répondre aux exigences spécifiques en matière de gastronomie et d'ameublement.



Standard
Pannelli laterali in laminato colore "Madagascar"
Side panels in "Madagascar" wooden laminate
Panneaux latéraux en stratifié, coloris «Madagascar»

Optional
Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse
Customizable front panels and corners
Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités



3 WIDE SHAPES

Optional
Pannelli laterali in laminato colore speciale
Special color wooden laminate side panels
Panneaux latéraux en stratifié, coloris spécial

Optional
Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse
Customizable front panels and corners
Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités



Standard
Pannelli laterali e frontali in laminato colore "Snow"
Side and front panels in "Snow" wooden laminate
Panneaux latéraux et frontaux en stratifié, coloris «Snow»

WIDEVISION

Una vasta scelta di materiali di alto livello
 An extensive choice of top quality materials
 Un large choix de matériaux de haute qualité



LUXURY
TEXTURE

Materiali

Ampia la scelta dei materiali costruttivi che offrono la possibilità di personalizzare l'isola secondo le specifiche esigenze estetiche e d'arredo: legno massiccio per gli angolari, laminati di differenti tonalità di colore per gli inserti laterali, altri materiali a richiesta e verniciatura a piacere.

Materials

An extensive choice of materials allows these islands to be customised to match any interior design and furnishing style: solid woods for the corners, laminates in a range of colours and shades for the side panels plus other optional materials and custom paint finishes.

Matériaux

Large choix de matériaux de construction permettant de personnaliser l'îlot en fonction des besoins en matière d'esthétique et d'ameublement: bois massif pour les cornières, stratifiés proposés en différentes nuances de couleur pour les inserts latéraux, autres matériaux sur demande et laquage à discrétion.



Top in Quarzo "Quarzo" Top Plan en quartz	BIANCO MA NEW	CRYSTAL PURE BLACK
---	------------------	-----------------------

Angolare Corner Cornière	Black swatch
--------------------------------	--------------

Standard

Black swatch

Laterale Side panel Panneau latéral	White swatch	Black swatch	Wood swatch
---	--------------	--------------	-------------

Frontale Front panel Panneau frontal	White swatch	Black swatch	Wood swatch
--	--------------	--------------	-------------

Basamento Base Socle	RAL 8019
----------------------------	-------------

Standard

B Snow	W Madagascar	C Scandinavian
--------	--------------	----------------

Food Service

WIDEVISION

Scegli i moduli tecnici in base alle tue esigenze
 Choose the technical modules that best meet your needs
 Choisissez les modules techniques en fonction de vos exigences

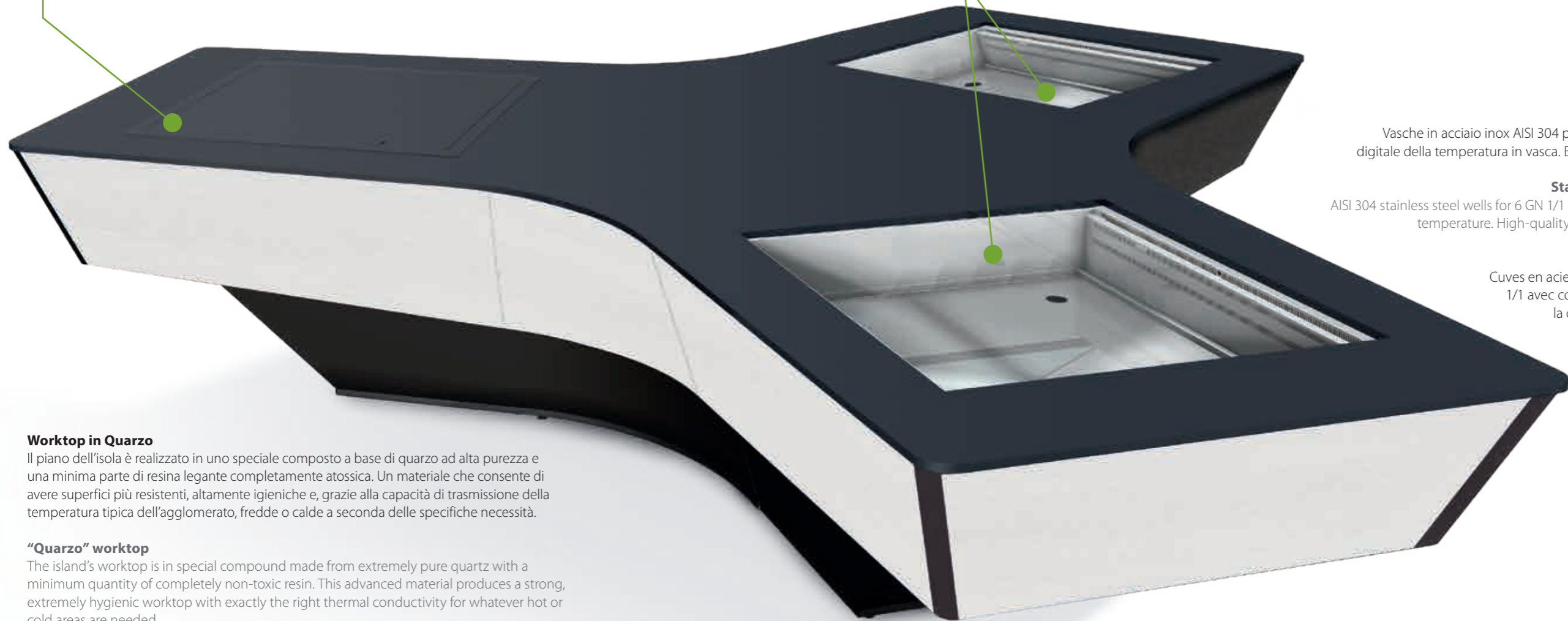
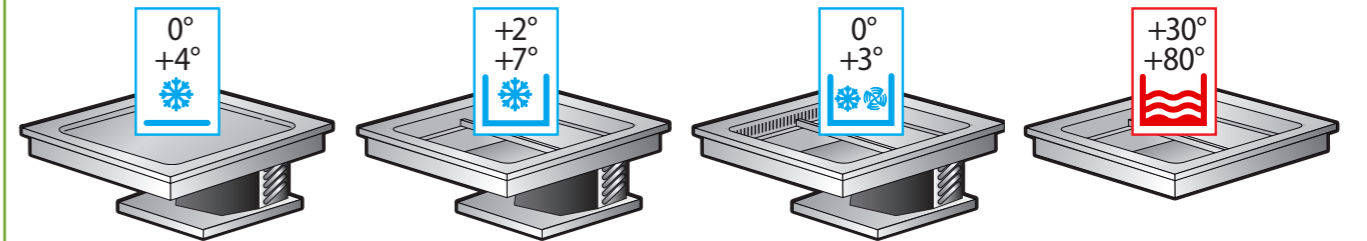
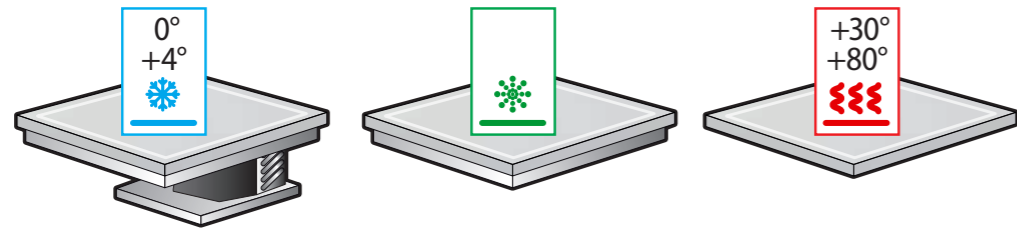


CUSTOM
TECH MODULES

Worktop in Quarzo
 "Quarzo" worktop
 Plan de travail en quartz



Vasche/Piani INOX
 Stainless Steel Deep Wells and Tops
 Cuves/Plan INOX



Worktop in Quarzo

Il piano dell'isola è realizzato in uno speciale composto a base di quarzo ad alta purezza e una minima parte di resina legante completamente atossica. Un materiale che consente di avere superfici più resistenti, altamente igieniche e, grazie alla capacità di trasmissione della temperatura tipica dell'agglomerato, fredde o calde a seconda delle specifiche necessità.

"Quarzo" worktop

The island's worktop is in special compound made from extremely pure quartz with a minimum quantity of completely non-toxic resin. This advanced material produces a strong, extremely hygienic worktop with exactly the right thermal conductivity for whatever hot or cold areas are needed.

Plan de travail en quartz

Le plan de l'îlot est réalisé en composite spécial à base de quartz extra pur ne contenant qu'une infime partie de résine, totalement non toxique. Ce matériau fait bénéficier de surfaces plus résistantes, extrêmement hygiéniques et offre une conductivité thermique optimale, typique de l'agglomérat, pour les zones chaudes ou froides, en fonction des besoins spécifiques.

Vasche/Piani INOX

Vasche in acciaio inox AISI 304 per 6 contenitori GN 1/1, con controllo digitale della temperatura in vasca. Bordovasca in agglomerato di quarzo.

Stainless Steel Deep Wells and Tops

AISI 304 stainless steel wells for 6 GN 1/1 containers with digital control of well temperature. High-quality quartz-resin agglomerate top frame.

Cuves/Plans INOX

Cuves en acier inoxydable AISI 304 pour 6 bacs GN 1/1 avec contrôle digital de la température dans la cuve. Bord de cuve en agglomérat de quartz.

WIDEVISION

La tecnologia Enofrigo per gestire un grande flusso continuo di utenti

Lo spazioso piano in quarzo sviluppato su un unico livello presenta una copertura in vetro trasparente sostenuta da una sola colonna centrale per offrire una visibilità a 360 gradi e la più confortevole accessibilità ad un gran numero di persone.

Enofrigo technology helps you handle high customer flows

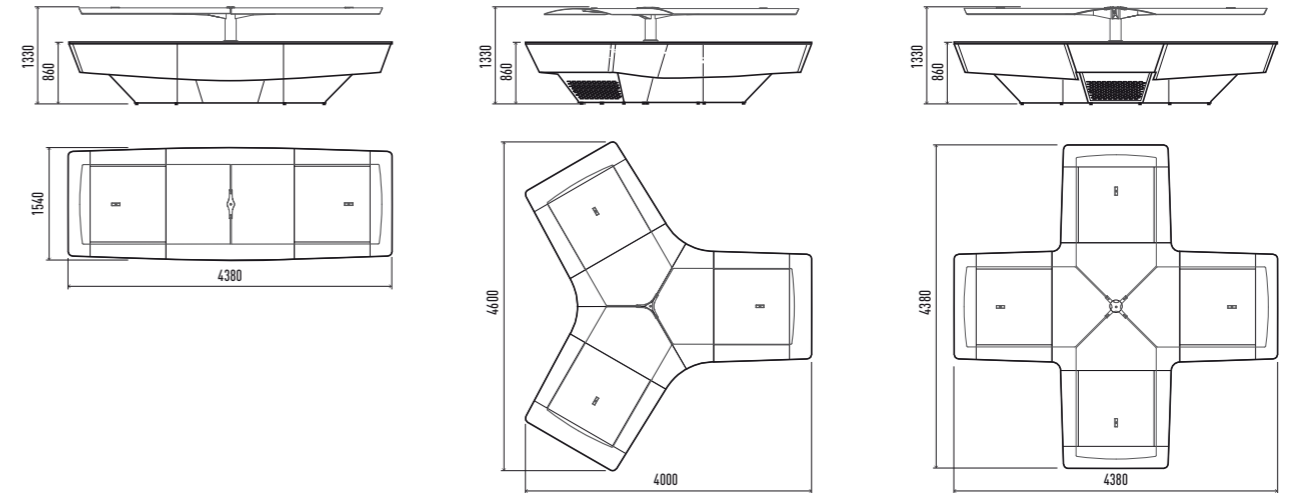
The islands comprise a spacious, single level, quartz top. The clear glass covers are mounted on a single central column and provide all-round visibility as well as easy access for a large number of people.

CONTINUOUS GUEST FLOW



La technologie Enofrigo pour gérer un flux massif et continu d'utilisateurs

Composé d'un large plan en quartz développé sur un seul niveau, il est surmonté d'un pare-haleine en verre transparent soutenu par une unique colonne centrale. Il offre ainsi une vue panoramique à 360° et une accessibilité maximale au plus grand nombre.



Technical Data

 pag. 178

Widevision Struttura / Structure / Structure

	Version		Code	Euro
WIDEVISION 2	2 WINGS	QUARZO WHITE TOP	A1WV2B*	28.630
WIDEVISION 2	2 WINGS	QUARZO BLACK TOP	A1WV2N*	28.630
WIDEVISION 3	3 WINGS	QUARZO WHITE TOP	A1WV3B*	46.795
WIDEVISION 3	3 WINGS	QUARZO BLACK TOP	A1WV3N*	46.795
WIDEVISION 4	4 WINGS	QUARZO WHITE TOP	A1WV4B*	48.495
WIDEVISION 4	4 WINGS	QUARZO BLACK TOP	A1WV4N*	48.495

* B = Laminato / wooden laminate / Stratifié "Snow"
 W = Laminato / wooden laminate / Stratifié "Madagascar"
 C = Laminato / wooden laminate / Stratifié "Scandinavian"



Temperature

La refrigerazione statica o ventilata permette di scegliere la temperatura da 0°C a +7°C per ciascun modulo. Il piano caldo è capace di raggiungere temperature fino a +80°C.

Temperature

The temperature settings in this unit range from 0°C to +7°C, which can be set easily by the operator for each module. The heating top can achieve temperature up to +80°C.

Temperature

Le froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure préférentielle. Réglages de 0°C à +7°C pour chaque module. Le plan chaud on arrive jusqu'à +80°C de température.



Illuminazione a LED

Il piano dell'isola viene illuminato da luci a led per mantenere inalterata la temperatura del cibo e favorire la migliore visibilità dei prodotti.

LED illumination

The worktop is illuminated by LED lighting to keep food at the right temperature and ensure perfect visibility.

Éclairage à LED

Le plan de l'îlot est éclairé par des lumières à LED afin de ne pas altérer la température des aliments et optimiser la visibilité des produits.



Widevision Moduli Tecnici / Technical modules / Modules techniques

	Version		Code	Euro	Temp. °C	GN 1/1
PIANO REFRIGERATO INOX	PRF		A1WVPRFP	3.195	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO CALDO	QCB	WHITE	A1WVQCB	2.660	+ 30 + 80	6 - 1/1
QUARZO PIANO CALDO	QCN	BLACK	A1WVQCN	2.660	+ 30 + 80	6 - 1/1
QUARZO PIANO FREDDO	QRB	WHITE	A1WVQRBP	3.920	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO FREDDO	QRN	BLACK	A1WVQRNP	3.920	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO NEUTRO	QNB	WHITE	A1WVQNB	1.465	-	6 - 1/1
QUARZO PIANO NEUTRO	QNN	BLACK	A1WVQNN	1.465	-	6 - 1/1
VASCA REFRIGERATA VENTILATA	VRV		A1WVVRVP	3.530	0 + 3	6 - 1/1
VASCA BAGNOMARIA	VBM		A1WVVBM	3.875	+ 30 + 80	6 - 1/1
VASCA REFRIGERATA STATICA	VRS		A1WVVRSP	2.805	+ 2 + 7	6 - 1/1



DOGE

Il buffet **brillante**
che mette in luce
il buon gusto

The **brilliant** buffet
that brings
good taste to light

Le buffet **lumineux**
révélateur
du bon goût

 enofrigo®

DOGE

Il buffet **brillante** che mette luce il buon gusto

Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale.



**ALL
ROUND
VISIBILITY**



**EASY
CONFIGURATION**



**EASY
TECH**

The **brilliant** buffet that brings good taste to light

Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale.

Le buffet **lumineux** révélateur du bon goût

Finiture uniche e preziosamente artigianali sono lo scrigno di una tecnologia avanzata che si manifesta ancor più nella calotta "one-touch" immersa in un ambiente integralmente di acciaio con illuminatori LED. Funzionalità ed estetica sintetizzate in un oggetto dai dettagli attentamente studiati. Emozioni tattili e visive che rendono la ristorazione veloce un'esperienza elegante, raffinata e personale.



DOGE

Visibilità a 360°
All-round visibility
Visibilité à 360°



ALL
ROUND
VISIBILITY



Food Service

Visibilità a 360°

Doge è un sistema composto: versioni ad isola, servito, wall, anche con calotta apribile o saliscendi in vetro, cui si aggiungono componenti neutri che possono soddisfare le diverse esigenze funzionali e ridefinire la composizione dell'ambiente secondo le più contemporanee forme del design.

All-round visibility

Doge is a composite system: island and wall with sliding up- and-down glass upperstructures, as well as neutral elements that can meet different functional requirements and redefine the composition of the environment according to the most contemporary forms of design.

Visibilité à 360°

Doge est un système composite: versions îlot, service, mural, également avec calotte ouvrable ou à coulisse verticale, en verre, auxquels s'ajoutent des composants neutres pour satisfaire les diverses exigences fonctionnelles et apporter à l'environnement une nouvelle composition aux formes les plus contemporaines du design.

DOGE

Singolo o in linea? Easy!
Single or in line? Easy!
Individuel ou en ligne? Facile!

Grande flessibilità e versatilità caratterizzano il modello DOGE utilizzabile come mobile singolo o in serie. Dotato di ruote, è facilmente mobile favorendo così la facile creazione di una linea e semplificando le operazioni di pulizia. La disponibilità di elementi ad angolo consente, inoltre, di realizzare combinazioni più articolate per soddisfare differenti esigenze d'uso in ogni tipo di spazio.

The DOGE model is characterised by great flexibility and versatility and can be installed as a single cabinet or in series. Its wheels make it easy to move, arrange in line and clean. The availability of corner elements also lets you form more complex configurations to satisfy different needs in spaces of all shapes.

Le modèle DOGE se caractérise par une flexibilité accrue et une grande polyvalence. Il peut être utilisé comme meuble individuel ou en série. Doté de roulettes, il se déplace facilement et permet de créer une ligne sans encombre, en simplifiant aussi les opérations de nettoyage. La disponibilité d'éléments d'angle permet en outre de réaliser des combinaisons plus complexes pour satisfaire les différentes exigences d'utilisation dans tout type d'espace.





EASY
TECH



Calotta One-Touch*

Le chiusure superiori sono realizzate con cristalli in vetro temperato infrangibile e dotate di un sistema di sollevamento/abbassamento "one touch", scorrevole su cuscinetti e guide laterali, che può essere azionato con un solo dito.

One-Touch* system

The closing canopies are made of tempered crystals and equipped with an "one touch" up and down system, on slideways with bearings, that can be operated with one finger only!

Fermeture One-Touch*

Les fermetures supérieures sont réalisées en cristaux de verre trempé incassable et dotées d'un système de relevage/fermeture "one touch", coulissant sur des paliers à billes, qui peut être actionné d'un seul doigt.



* Doge Isola,
Doge Wall

Illuminazione a LED

Il piano dell'isola viene illuminato da luci a led per mantenere inalterata la temperatura del cibo e favorire la migliore visibilità dei prodotti.

LED illumination

The worktop is illuminated by LED lighting to keep food at the right temperature and ensure perfect visibility.

Éclairage à LED

Le plan de l'îlot est éclairé par des lumières à LED afin de ne pas altérer la température des aliments et optimiser la visibilité des produits.



Rovere chiaro
Pale oak
Chêne clair



Wengé RM
Wengé RM
Wengé RM



Cornice dei piani in Quarzo

Le cornici dei piani sono realizzati con uno speciale composto in agglomerato di quarzo ad alta purezza e una minima parte di resina legante completamente atossica. Il quarzo è uno dei minerali più duri al mondo, e conserva la resistenza, la durezza e la durata della roccia madre da cui deriva.

Quartz top Frame

The quartz-resin agglomerate top frames are realised with special high-quality quartz and a minimum percentage of totally atoxic resin. Quartz is one of the hardest material in the world and remains resistant and hard even after being cut from the mother stone.

Quartz plan cadre

Les cadres sont produits avec un composé de quartz de haute pureté et une petite partie de résine liante atoxique. Le quartz est un des minéraux le plus dur du monde et il conserve la résistance, la dureté et la durée de la roche dont il dérive.



Temperature

La refrigerazione statica o ventilata permette di scegliere la temperatura da 0°C a +7°C per ciascun modulo. I piani HOT realizzati in Ceramic Glass, materiale resistente e facile da pulire, raggiungono temperature fino a +80°C.

Temperature

The temperature settings in this unit range from 0°C to +7°C, which can be set easily by the operator for each module. Hot surfaces in ceramic glass, a tough and easy-to-clean material, reach temperatures up to +80°C.

Temperature

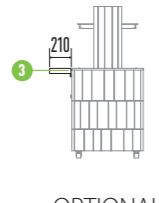
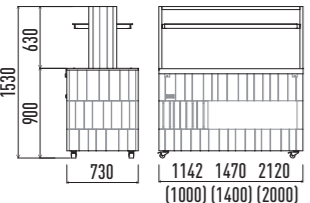
Le froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure préférentielle. Réglages de 0°C à +7°C pour chaque module. Les plans HOT réalisés en vitrocéramique, un matériau résistant et facile à nettoyer, atteignent des températures allant jusqu'à +80°C.

DOGE Isola

- Struttura in legno
 - Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
 - Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani in quarzo o ceramic glass
 - Vetri in cristallo temperato
 - Controllo digitale della temperatura in vasca
 - Ruote piroettanti
 - Salita/discesa calotta one-touch
 - Colori disponibili: rovere chiaro, wengè
- Wooden structure
 - High-quality quartz-resin agglomerate tops
 - Wells in AISI 304 stainless steel or quartz-resin agglomerate refrigerating tops or ceramic glass
 - Tempered crystal glass
 - Digital control of well temperature
 - Swivel wheels
 - One-touch lid raising and lowering system
 - Colours available: pale oak, wengè
- Structure en bois
 - Plan en agglomérat de quartz extra pur
 - Cuves en acier inox AISI 304 ou plans froid en agglomérat ou ceramic glass
 - Vitrage en verre trempé
 - Contrôle digital de la température dans la cuve
 - Roulettes pivotantes
 - Calotte one-touch à coulisse verticale
 - Coloris disponibles: chêne clair, wengé



A1DOGEIRF14P/W



OPTIONAL pag. 110

Technical Data pag. 178

				Euro
+2° +7°	DOGE ISOLA 1000 RF	3-1/1	A1DOGEIRF10P/*	7.335
	DOGE ISOLA 1400 RF	4-1/1	A1DOGEIRF14P/*	7.625
	DOGE ISOLA 2000 RF	6-1/1	A1DOGEIRF20P/*	9.015
0° +3°	DOGE ISOLA 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEIVTRF10P/*	9.500
	DOGE ISOLA 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEIVTRF14P/*	10.565
	DOGE ISOLA 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEIVTRF20P/*	11.875
0° +4°	DOGE ISOLA 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEIPRF10P/*	6.955
	DOGE ISOLA 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEIPRF14P/*	7.450
	DOGE ISOLA 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEIPRF20P/*	8.475
+30° +80°	DOGE ISOLA 1000 BM	3-1/1	A1DOGEIBM10/*	7.365
	DOGE ISOLA 1400 BM	4-1/1	A1DOGEIBM14/*	7.725
	DOGE ISOLA 1400 BM 3F	4-1/1	A1DOGEIBM143F/*	7.725
	DOGE ISOLA 2000 BM	6-1/1	A1DOGEIBM20/*	9.640
	DOGE ISOLA 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEIBM203F/*	9.640

Top Quarzo Quartz-resin Top (QPC)



Top Quarzo Quartz-resin Top (QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

0° +4°	DOGE ISOLA 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEIQPRF10P/*	8.525
	DOGE ISOLA 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEIQPRF14P/*	9.260
	DOGE ISOLA 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEIQPRF20P/*	10.800
+30° +80°	DOGE ISOLA 1000 QPC		A1DOGEIQPC10/*	8.525
	DOGE ISOLA 1400 QPC		A1DOGEIQPC14/*	9.260
	DOGE ISOLA 2000 QPC		A1DOGEIQPC20/*	10.800
0° +4°	DOGE ISOLA 1000 QNE		A1DOGEIQNE10/*	5.170
	DOGE ISOLA 1400 QNE		A1DOGEIQNE14/*	5.685
	DOGE ISOLA 2000 QNE		A1DOGEIQNE20/*	6.915

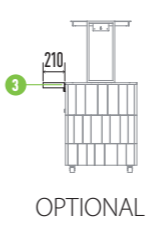
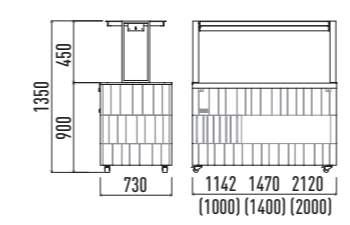
DOGE Isola SVT Fissa



- Struttura in legno
 - Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
 - Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani in quarzo o ceramic glass
 - Sovrastruttura fissa
 - Vetri in cristallo temperato
 - Controllo digitale della temperatura in vasca
 - Ruote piroettanti
 - Colori disponibili: rovere chiaro, wengè
- Wooden structure
 - High-quality quartz-resin agglomerate tops
 - Wells in AISI 304 stainless steel or quartz-resin agglomerate refrigerating tops or ceramic glass
 - Fixed upperstructure
 - Tempered crystal glass
 - Digital control of well temperature
 - Swivel wheels
 - Colours available: pale oak, wengè
- Structure en bois
 - Plan en agglomérat de quartz extra pur
 - Cuves en acier inox AISI 304 ou plans froid en agglomérat ou ceramic glass
 - Pare-haleine fixe
 - Vitrage en verre trempé
 - Contrôle digital de la température dans la cuve
 - Roulettes pivotantes
 - Coloris disponibles: chêne clair, wengé



A1DOGEFRF14P/C



OPTIONAL pag. 110

Technical Data pag. 178-180

				Euro
+2° +7°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF	3-1/1	A1DOGEFRF10P/*	7.055
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF	4-1/1	A1DOGEFRF14P/*	7.410
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF	6-1/1	A1DOGEFRF20P/*	8.540
0° +3°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEFVTRF10P/*	8.395
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEFVTRF14P/*	9.065
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEFVTRF20P/*	10.115
0° +4°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEFPRF10P/*	6.745
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEFPRF14P/*	7.030
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEFPRF20P/*	7.895
+30° +80°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 BM	3-1/1	A1DOGEFBM10/*	6.635
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM	4-1/1	A1DOGEFBM14/*	7.235
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F	4-1/1	A1DOGEFBM143F/*	7.235
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM	6-1/1	A1DOGEFBM20/*	8.050
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEFBM203F/*	8.050

Top Quarzo Quartz-resin Top (QPC)



Top Quarzo Quartz-resin Top (QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

0° +4°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEFQPRF10P/*	7.970
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEFQPRF14P/*	8.490
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEFQPRF20P/*	9.955
+30° +80°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPC		A1DOGEFQPC10/*	7.970
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPC		A1DOGEFQPC14/*	8.490
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 Q3PC		A1DOGEFQPC20/*	9.955
0° +4°	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QNE		A1DOGEFQNE10/*	4.705
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QNE		A1DOGEFQNE14/*	4.835
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QNE		A1DOGEFQNE20/*	5.970

DOGE Servito



- Struttura in legno
- Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani in quarzo o ceramic glass
- Vetrina in cristallo temperato infrangibile
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Ruote piroettanti
- Colori disponibili: rovere chiaro, wengè

- Wooden structure
- High-quality quartz-resin agglomerate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or quartz-resin agglomerate refrigerating tops or ceramic glass
- Shatterproof tempered glass display cabinet
- Digital control of well temperature
- Swivel wheels
- Colours available: pale oak, wengè

- Structure en bois
- Plan en agglomérat de quartz extra pur
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans froid en agglomérat ou ceramic glass
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Roulettes pivotantes
- Coloris disponibles: chêne clair, wengé

A1DOGESBM20/C

DOGE Wall



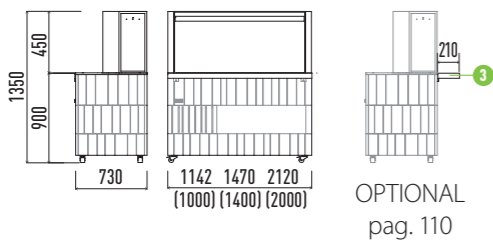
- Struttura in legno
- Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani in quarzo o ceramic glass
- Vetri in cristallo temperato
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Ruote piroettanti
- Salita/discesa calotta one-touch
- Colori disponibili: rovere chiaro, wengè

- Wooden structure
- High-quality quartz-resin agglomerate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or quartz-resin agglomerate refrigerating tops or ceramic glass
- Tempered crystal glass
- Digital control of well temperature
- Swivel wheels
- One-touch lid raising and lowering system
- Colours available: pale oak, wengè

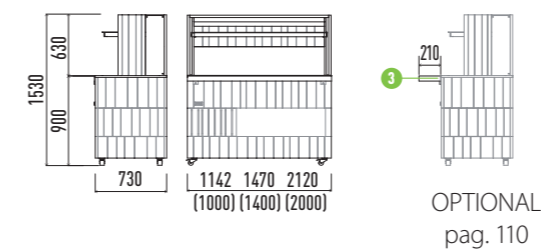
- Structure en bois
- Plan en agglomérat de quartz extra pur
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans froid en agglomérat ou ceramic glass
- Vitrage en verre trempé
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Roulettes pivotantes
- Calotte one-touch à coulisse verticale
- Coloris disponibles: chêne clair, wengé

A1DOGEWRF20P/W

Food Service



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)



Technical Data
pag. 180

				Euro
+2° +7°	DOGE SERVITO 1000 RF	3-1/1	A1DOGESRF10P/*	6.870
	DOGE SERVITO 1400 RF	4-1/1	A1DOGESRF14P/*	6.915
	DOGE SERVITO 2000 RF	6-1/1	A1DOGESRF20P/*	8.275
0°	DOGE SERVITO 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGESVTRF10P/*	8.295
+3°	DOGE SERVITO 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGESVTRF14P/*	9.105
	DOGE SERVITO 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGESVTRF20P/*	10.455
0°	DOGE SERVITO 1000 PRF	3-1/1	A1DOGESPRF10P/*	6.620
+4°	DOGE SERVITO 1400 PRF	4-1/1	A1DOGESPRF14P/*	7.070
	DOGE SERVITO 2000 PRF	6-1/1	A1DOGESPRF20P/*	8.430
+30° +80°	DOGE SERVITO 1000 BM	3-1/1	A1DOGESBM10/*	7.010
	DOGE SERVITO 1400 BM	4-1/1	A1DOGESBM14/*	7.190
	DOGE SERVITO 1400 BM 3F	4-1/1	A1DOGESBM143F/*	7.190
	DOGE SERVITO 2000 BM	6-1/1	A1DOGESBM20/*	9.845
	DOGE SERVITO 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGESBM203F/*	9.845



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

0°	DOGE SERVITO 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGESQPRF10P/*	8.270
+4°	DOGE SERVITO 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGESQPRF14P/*	9.030
	DOGE SERVITO 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGESQPRF20P/*	10.905
+30° +80°	DOGE SERVITO 1000 QPC		A1DOGESQPC10/*	8.270
	DOGE SERVITO 1400 QPC		A1DOGESQPC14/*	9.030
	DOGE SERVITO 2000 QPC		A1DOGESQPC20/*	10.905
0°	DOGE SERVITO 1000 QNE		A1DOGESQNE10/*	4.925
	DOGE SERVITO 1400 QNE		A1DOGESQNE14/*	5.465
	DOGE SERVITO 2000 QNE		A1DOGESQNE20/*	7.030

Technical Data
pag. 180

				Euro
+2° +7°	DOGE WALL 1000 RF	3-1/1	A1DOGEWRF10P/*	7.805
	DOGE WALL 1400 RF	4-1/1	A1DOGEWRF14P/*	8.130
	DOGE WALL 2000 RF	6-1/1	A1DOGEWRF20P/*	9.315
0°	DOGE WALL 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEWVTRF10P/*	9.430
+3°	DOGE WALL 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEWVTRF14P/*	10.350
	DOGE WALL 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEWVTRF20P/*	11.520
0°	DOGE WALL 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEWPRF10P/*	7.535
+4°	DOGE WALL 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEWPRF14P/*	8.005
	DOGE WALL 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEWPRF20P/*	9.005
+30° +80°	DOGE WALL 1000 BM	3-1/1	A1DOGEWBM10/*	8.905
	DOGE WALL 1400 BM	4-1/1	A1DOGEWBM14/*	9.110
	DOGE WALL 1400 BM 3F	4-1/1	A1DOGEWBM143F/*	9.110
	DOGE WALL 2000 BM	6-1/1	A1DOGEWBM20/*	10.570
	DOGE WALL 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEWBM203F/*	10.570



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

0°	DOGE WALL 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEWQPRF10P/*	8.905
+4°	DOGE WALL 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEWQPRF14P/*	9.715
	DOGE WALL 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEWQPRF20P/*	11.305
+30° +80°	DOGE WALL 1000 QPC		A1DOGEWQPC10/*	8.905
	DOGE WALL 1400 QPC		A1DOGEWQPC14/*	9.715
	DOGE WALL 2000 QPC		A1DOGEWQPC20/*	11.305
0°	DOGE WALL 1000 QNE		A1DOGEWQNE10/*	5.555
	DOGE WALL 1400 QNE		A1DOGEWQNE14/*	6.150
	DOGE WALL 2000 QNE		A1DOGEWQNE20/*	7.440

DOGE Isola Quadra



- Struttura in legno
- Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
- Vasche in acciaio inox AISI 304
- Vetri in cristallo temperato
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Ruote piroettanti
- Salita/discesa calotta one-touch
- Colori disponibili: rovere chiaro, wengè

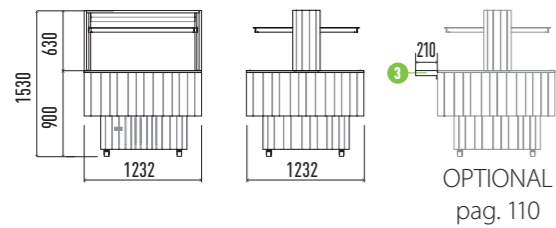
- Wooden structure
- High-quality quartz-resin agglomerate tops
- Wells in stainless steel AISI 304
- Tempered crystal glass
- Digital control of well temperature
- Swivel wheels
- One-touch lid raising and lowering system
- Colours available: pale oak, wengè

- Structure en bois
- Plan en agglomérat de quartz extra pur
- Cuves en acier inox AISI 304
- Vitrage en verre trempé
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Roulettes pivotantes
- Calotte one-touch à coulisse verticale
- Coloris disponibles: chêne clair, wengé

Technical Data
pag. 182

T.A. 25°C - U.R. 60%

Icon	Model	Code	Price (Euro)
0° +3°	DOGE ISOLA QUADRA RF VT	A1DOGEIQVTRFP/*	9.180
+30° +80°	DOGE ISOLA QUADRA BM	A1DOGEIQBM/*	8.850
+30° +80°	DOGE ISOLA QUADRA BM 3F	A1DOGEIQBM3F/*	8.850



DOGE Base / Angolo / Unione / Cassa

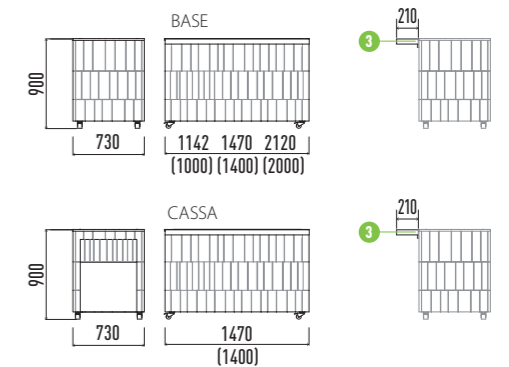


Food Service

Technical Data
pag. 182

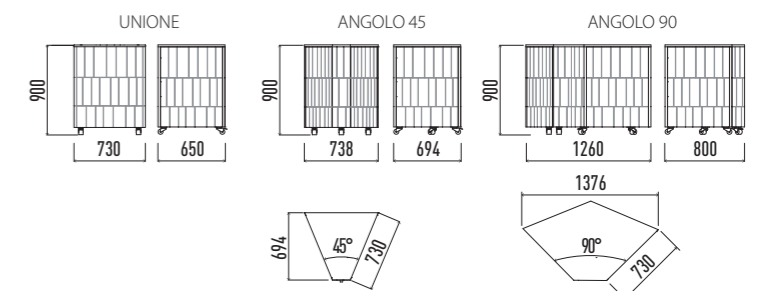
Top Laminato HPL HPL Laminated Top Plan stratifié HPL

Model	Code	Price (Euro)
DOGE BASE 1000 NE	A1DOGEBAS10/*	2.425
DOGE BASE 1400 NE	A1DOGEBAS14/*	2.565
DOGE BASE 2000 NE	A1DOGEBAS20/*	2.825
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 NE	A1DOGEELE45/*	1.810
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 NE	A1DOGEELE90/*	1.965
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 NE	A1DOGEELEA/*	1.775
DOGE CASSA 1400 NE	A1DOGECA14/*	3.640



Top Quarzo Quartz-resin Top Plan Quartz

Model	Code	Price (Euro)
DOGE BASE 1000 QNE	A1DOGEBASQ10/*	2.925
DOGE BASE 1400 QNE	A1DOGEBASQ14/*	3.140
DOGE BASE 2000 QNE	A1DOGEBASQ20/*	4.005
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 QNE	A1DOGEELEQ45/*	2.290
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 QNE	A1DOGEELEQ90/*	2.940
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 QNE	A1DOGEELEQA/*	2.140
DOGE CASSA 1400 QNE	A1DOGECAQ14/*	4.020



OPTIONAL
pag. 110



1 Vano a giorno / passante
Open compartment / pass through
Compartiment à claire-voie / passe-plat



2 Cassetto
Drawer kit
Tiroir

3 Piano perimetrale
Perimetral shelf
Répos plat



4 Piano perimetrale in agglomerato
Perimetral shelf quartz-resin agglomerate
Répos plat en aggloméré



5 Cornice inox bordo vasca
Stainless steel top frame
Cadre inox bord de cuve



1	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	3-1/1	OPT68001	500
	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	4-1/1	OPT68002	620
	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	6-1/1	OPT68003	865

2	Cassetto 1000 (1 pz.) - Drawer kit 1000 (1 pcs.)	3-1/1	GA6821*004	500
	Cassetto 1400 (1 pz.) - Drawer kit 1400 (1 pcs.)	4-1/1	GA6821*005	520
	Cassetto 2000 (2 pz.) - Drawer kit 2000 (2 pcs.)	6-1/1	GA6821*006	760

3	Piano perimetrale 650 - Perimetral shelf 650		GA6843*041	225
	Piano perimetrale 1000 - Perimetral shelf 1000	3-1/1	GA6843*029	295
	Piano perimetrale 1400 - Perimetral shelf 1400	4-1/1	GA6843*030	330
	Piano perimetrale 2000 - Perimetral shelf 2000	6-1/1	GA6843*031	375
	Piano perimetrale lato corto 730 - Perimetral shelf short side 730		GA6843*033	255
	Piano perimetrale DOGE ISOLA QUADRA - Perimetral shelf DOGE ISOLA QUADRA		GA6843*040	330

4	Piano perimetrale in agglomerato 1000 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 1000	3-1/1	GA6843*043	455
	Piano perimetrale in agglomerato 1400 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 1400	4-1/1	GA6843*044	500
	Piano perimetrale in agglomerato 2000 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 2000	6-1/1	GA6843*045	610
	Piano perimetrale lato corto in agglomerato 730 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf short side 730		GA6843*046	425

5	Cornice inox bordo vasca 1000 - Stainless steel top frame 1000	3-1/1	OPT68021	455
	Cornice inox bordo vasca 1400 - Stainless steel top frame 1400	4-1/1	OPT68022	500
	Cornice inox bordo vasca 2000 - Stainless steel top frame 2000	6-1/1	OPT68023	610
	Cornice inox bordo vasca - Stainless steel top frame	ISOLA QUADRA	OPT68024	500

	Colori RAL - RAL colour		OPT68029	760
--	-------------------------	--	----------	------------

	Opzione 230V/60 Hz - 230V/60 Hz request		OPT68030	215
	Opzione 115V/60 Hz - 115V/60 Hz request		OPT68031	215
	Kit riempimento automatico acqua (SOLO BM) - Filling automatic water kit (ONLY BM)		GA10250012	670

6	Fondo rialzato - False bottom	h.100	AC5515X011	170
	Fondo rialzato - False bottom	h.150	AC5515X020	195

7	Controvasca - Countertank	1000	M212150021	500
	Controvasca - Countertank	1470	ACCNTVSC14	520
	Controvasca - Countertank	2000	ACCNTVSC20	570

8	VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316 acciaio inox per ambienti salini - stainless steel for saline environments - acier inoxydable adapté aux environnements salins	1000 1470 2000	OPT68036	1.020
----------	---	-------------------	----------	--------------

MONDRIAN

L'arte e il gusto
di creare l'**atmosfera**

The art and pleasure
of creating an **atmosphere**

L'art et le goût
de créer l'**atmosphère**

 enofrigo®

MONDRIAN

L'arte e il gusto di creare l'atmosfera

Mondrian è uno smart concept flessibile, componibile ed esteticamente integrabile nel quale l'esposizione del prodotto diventa elemento generatore del design dell'ambiente. Non un semplice mobile refrigerato inserito nel locale, ma un programma che si adatta alle diverse, complesse e mutevoli esigenze del mondo del food, alla costante ricerca di attrarre clientela, vendere i prodotti proposti di più e meglio, indirizzando possibilmente i consumi.



MODULAR SYSTEM



SPACE SAVING DOOR



REMOVABLE SYSTEM



ON BOARD SYSTEM

The art and pleasure of creating an atmosphere

Mondrain is a flexible smart concept, modular and aesthetically integrated system where the displayed product becomes the generating element of the location's design. Not a plain refrigerated unit fitted in a room, but a programme that adapts to the diversified, complex and ever-changing requirements of the food sector, that constantly has to attract the clientele, sell the products on offer in larger and better numbers, if possible directing consumers.

L'art et le goût de créer l'atmosphère

Mondrian est un concept intelligent et flexible, modulaire et esthétiquement intégré où l'exposition du produit devient l'élément générateur du design des espaces d'accueil. Il ne s'agit pas d'un simple meuble réfrigéré installé dans une pièce, mais d'un véritable programme qui s'adapte aux besoins complexes et changeants du monde de l'alimentation, cherchant sans relâche à séduire de nouveaux clients, et dont l'objectif est de vendre les produits offerts, quantitativement et qualitativement, notamment en orientant la consommation.



MONDRIAN

I tre moduli refrigerati sono gli elementi fondamentali del sistema. A questi si aggiungono i **moduli tecnici** ed una serie di **moduli neutri** con anta battente oppure dotati di cassetti, per soddisfare il desiderio di una composizione personalizzata sotto tutti gli aspetti, sia tecnici che funzionali. **A muro o ad isola passanti, in appoggio a terra oppure sospesi**, i moduli Mondrian possono comporre e organizzare l'ambiente secondo diverse modalità, portando al centro dell'attenzione i prodotti esposti. Possono essere posti sopra o sottobanco, inseriti in moduli complessi, sovrapponibili e affiancabili. Forme dal design minimale e contemporaneo totalmente al servizio di un modo nuovo e innovativo di proporsi al pubblico.

Three refrigerated modules together with three technical modules are the fundamental elements of the system. These are completed by a series of neutral modules, with hinged doors or fitted with drawers so as to satisfy requirements for a customised composition from all points of view, both technical and functional. **Wall-mounted or walk-around island, free-standing or hanging**, the Mondrian modules can compose and organise the area in several ways, focalising all the attention on the displayed products. They can be fitted above or below the counter, inserted in complex modules, placed one above the other or side-by-side. Minimalist and contemporary designs providing a new and innovative offering to the public.

Les trois modules réfrigérés sont les éléments clés du système. À ceux-ci s'ajoutent **les modules techniques** et une série de **modules neutres** à porte battante ou dotés de tiroirs, pour satisfaire le désir d'une composition personnalisée sous tous les aspects, à la fois techniques et fonctionnels. **Muraux ou en îlots, posés au sol ou suspendus**, les modules Mondrian peuvent composer et organiser les espaces de différentes manières, en mettant en lumière les produits exposés. Ils peuvent être installés sur un comptoir ou en dessous, insérés dans des modules complexes, superposables et pouvant être disposés côte à côte. Des formes au design minimaliste et contemporain totalement au service d'une façon aussi nouvelle qu'innovante de se présenter au public.



MODULAR SYSTEM

Food Service



A1MIQRW



A1MIORW



A1MWVRW

Snow (406)



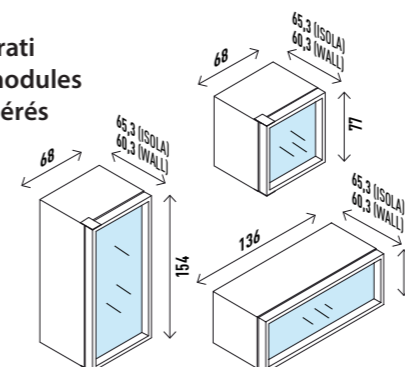
Madagascar (656)



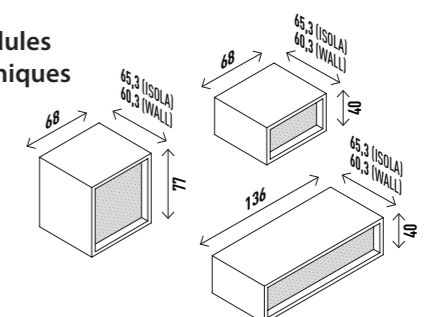
Scandinavian (386)



Moduli refrigerati
Refrigerated modules
Modules réfrigérés



Moduli tecnici
Technical modules
Modules techniques



MONDRIAN

Progettato per arredare. Ideale per piccoli spazi.

Designed for style. Ideal for small spaces.

Conçu comme pièce d'ameublement. Idéal pour les petits espaces.

L'anta del modulo orizzontale aprendosi verso l'alto – novità assoluta per il settore - consente di liberare completamente lo spazio antistante la composizione da ingombranti ante a battente.

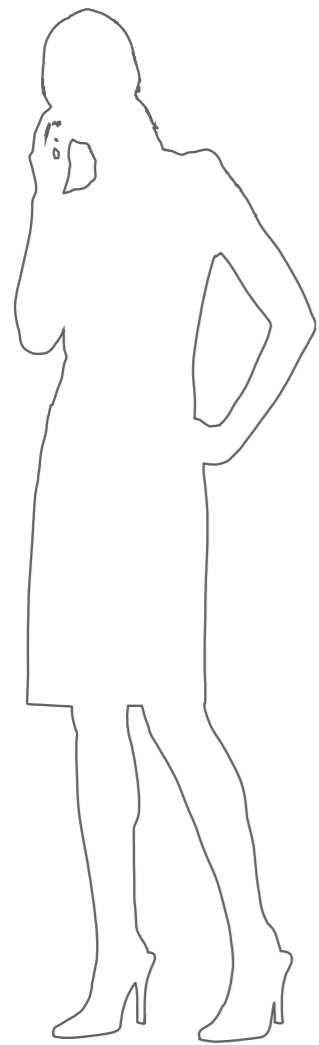
La finitura pervade esterno e interno dei moduli creando una continuità percettiva che non viene spezzata da elementi tecnici. Illuminazione a led, ripiani in vetro e termostato perfettamente integrato nel design, migliorano la funzionalità e rendono Mondrian un sistema esteticamente ineccepibile.

The door of the horizontal module opens upwards – an absolute novelty in the sector – and allows to free the area in front of the composition from bulky hinged doors. The finishing extends both to the exterior and interior of the modules creating a perceptive continuity that is not interrupted by technical elements.

Led illumination, glass shelves and thermostat perfectly integrated in the design, enhance the functionality and make Mondrian an aesthetically flawless system.

La porte du module horizontal à ouverture vers le haut - nouveauté absolue pour le secteur – permet de libérer complètement l'espace à l'avant de la composition, en éliminant l'encombrement des portes battantes.

La finition s'étend sur l'extérieur et l'intérieur des modules en créant une continuité perceptive que les éléments techniques ne viennent pas interrompre. L'éclairage à LED, les étagères en verre et le thermostat parfaitement intégré dans la structure améliorent sa fonctionnalité et font de Mondrian un système esthétiquement irréprochable.



Piani in vetro temperato, finiture tecniche in acciaio inox, illuminazione a led e termostato con controllo umidità **(optional)** perfettamente integrato nel design

Tempered glass shelves, technical finishes in stainless steel, led illumination and thermostat with humidity controls **(optional)** perfectly integrated in the design

Étagères en verre trempé, finitions techniques en acier inoxydable, éclairage à LED et thermostat avec contrôle de l'humidité **(en option)** parfaitement intégré dans la structure

Modulo neutro con anta
Neutral module with hinged door
Module neutre à porte

Moduli sospesi (OPTIONAL)
Hanging modules (OPTIONAL)
Modules suspendus (en option)



SPACE SAVING DOOR



Food Service

Controllo da remoto (IoT)

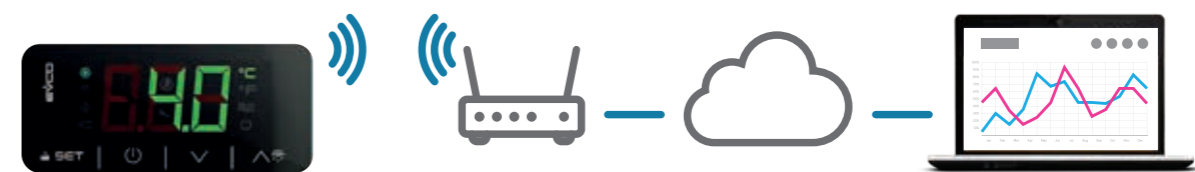
Il controllo della macchina può avvenire da remoto utilizzando il modulo Wi-Fi opzionale e la piattaforma cloud.

Remote control (IoT)

Wine cellar can be controlled remotely using an optional Wi-Fi module and the cloud platform.

Contrôle déporté (IdO)

Le contrôle de la cave à vin se fait à distance grâce au module Wi-Fi en option et à la plateforme cloud.



MONDRIAN

Remoto: quando il silenzio è importante

Al fine di evitare calore e rumore nell'ambiente in cui verranno inserite, tutte le combinazioni sono predisposte per impianto remoto. (è previsto comunque un vano tecnico per l'alloggiamento di valvole, vaschette raccogli condensa, alimentatori luci).

Remote: when silence is important

To avoid heat and noise in the room where cabinets are installed, all combinations come with provision for a remote refrigeration system. (there is also a technical compartment for housing the valves, condensate collection trays and lighting power supplies).

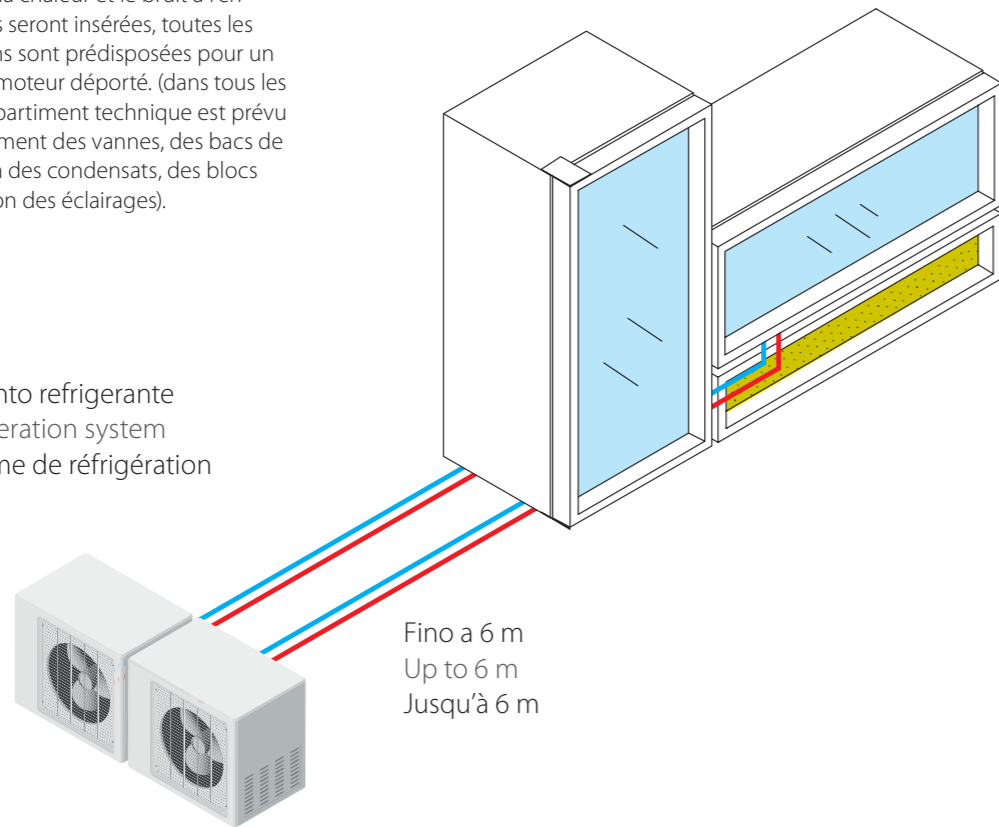


REMOBILE SYSTEM

Déporté: lorsque le silence est essentiel

Afin d'éviter la chaleur et le bruit à l'endroit où elles seront insérées, toutes les combinaisons sont prédisposées pour un système de moteur déporté. (dans tous les cas, un compartiment technique est prévu pour le logement des vannes, des bacs de récupération des condensats, des blocs d'alimentation des éclairages).

Impianto refrigerante
Refrigeration system
Système de réfrigération



On board: tutto integrato

Al fine di evitare calore e rumore nell'ambiente in cui verranno inserite, tutte le combinazioni sono predisposte per impianto remoto. (è previsto comunque un vano tecnico per l'alloggiamento di valvole, vaschette raccogli condensa, alimentatori luci).

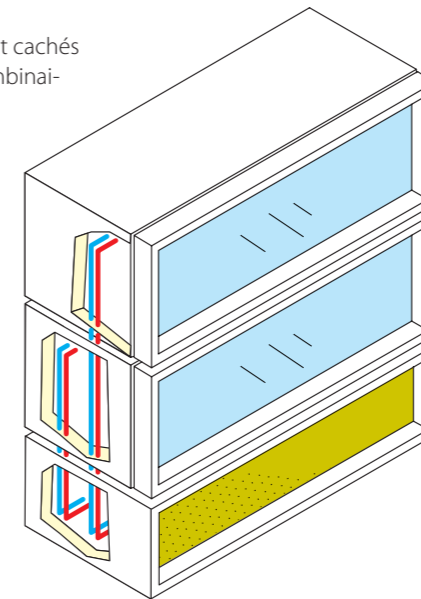
On board: fully integrated

Technical compartments can also house condensers for the various modules. Technical connections are concealed inside the structure for maximum elegance when modules are combined.

Embarqué: tout intégré

Les unités de condensation des différents modules peuvent être insérées à l'intérieur des compartiments techniques. Les raccords techniques sont cachés à l'intérieur de la structure ; les combinaisons gagnent ainsi en élégance.

Collegamenti tecnici
Technical connections
Raccordements techniques

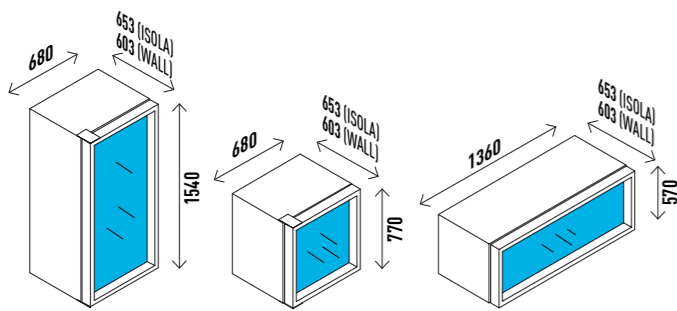


ON BOARD SYSTEM

Vano tecnico con impianto refrigerante
Technical compartment with refrigeration system
Compartiment technique avec système de réfrigération



Moduli Singoli refrigerati - Refrigerated Single Modules - Modules individuels réfrigérés



Temp. min = +4°C

Struttura in pannelli sandwich spessore 42 mm: 26 mm di polistirene estruso racchiuso da supporti spessore 8 mm in MDF.

Ante con vetrocamera basso emissivo temperato. Apertura a seconda del tipo di modulo: battente/anta ad apertura verticale. Maniglia incassata nella cornice. Temperatura: +4°C, classe climatica 4.

Controllo digitale della temperatura tramite termostato interno.

Ripiani interni in vetro temperato.

Illuminazione interna a Led.

Possibilità di sospendere a muro la composizione* (optional) oppure in appoggiarla a terra.

Piano di chiusura superiore della composizione in acciaio inox (optional).

Structure in sandwich panels with a 42 mm thickness: 26 mm of extruded polystyrene enclosed in 8 mm MDF supports.

Doors with double pane low-emission tempered glass. Opening according to the type of module: hinge/door with vertical opening. Handle recessed in the frame. Temperature: +4°C, climate class 4.

Digital control of temperatures by means on an internal thermostat.

Internal shelves in tempered glass.

Internal Led illumination.

Possibility of wall-hanging (optional) or free-standing compositions.

Upper composition closing plate in stainless steel (optional).

Structure en panneaux sandwich épaisseur 42 mm : 26 mm de polystyrène extrudé entouré de supports de 8 mm d'épaisseur en MDF.

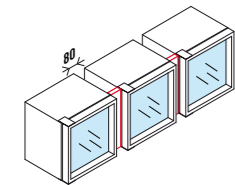
Portes à double vitrage trempé à faible émissivité. Ouverture en fonction du type de module : battant/porte à ouverte verticale. Poignée encastree dans le cadre. Température: +4°C, classe climatique 4.

Contrôle digital de la température par thermostat interne. Étagères intérieures en verre trempé.

Éclairage intérieur à LED.

Possibilité d'accrocher la composition au mur (en option) ou de la poser au sol.

Plaque de fermeture supérieure de la composition en acier inoxydable (en option).



* I moduli sospesi non possono essere affiancati tra loro, devono essere distanziati di almeno 8 cm. Sono disponibili distanziali in tinta con i moduli. (Fissaggio a cura del cliente).

Suspended modules cannot be installed side by side. A minimum gap of 8 cm must be maintained. Spacers are available in the same colour as the modules. (For installation by the customer.)

Les modules suspendus ne peuvent pas être montés les uns à côté des autres ; il doit y avoir une distance d'au moins 8 cm entre deux. Des entretoises du même coloris que les modules sont disponibles. (Fixation aux soins du client).

	Gruppo refrigerante Cooling Unit Groupe réfrigérant	Potenza evaporante Heat Rejection Puissance d'évaporation [W]	Temp.evaporazione Evaporation Temp. Temp. d'évaporation [°C]		
MONDRIAN MODULO ISOLA ORIZZONTALE	REMOTE RF	350	-14	A1MIOR*	5.995
MONDRIAN MODULO ISOLA VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1MIVR*	4.855
MONDRIAN MODULO ISOLA CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1MIQR*	4.250
MONDRIAN MODULO WALL ORIZZONTALE	REMOTE RF	350	-14	A1MWOR*	5.270
MONDRIAN MODULO WALL VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1MWWR*	4.210
MONDRIAN MODULO WALL CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1MWQR*	3.635

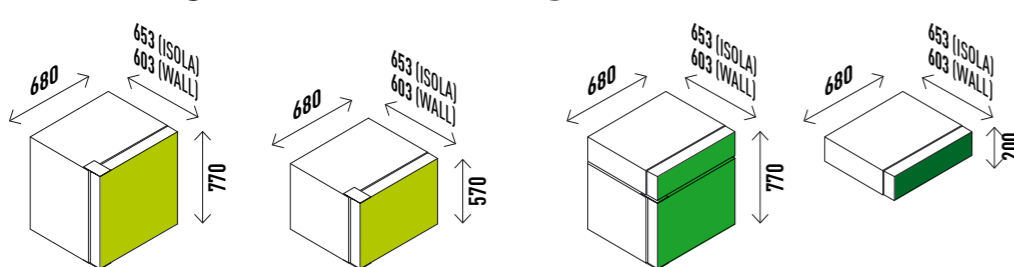
T.A. 30°C - U.R. 55%
CLIMATE CLASS 4

Optional

CONTROLLO UMIDITA' RELATIVA (da 50% A 70% in ogni vano)	RELATIVE HUMIDITY DIGITAL CONTROL (from 50% to 70% in each single refrigerated compartment)	CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ RELATIVE (de 50 % à 70 % dans chaque compartiment)	OPT83001	755
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA	UNCONNECTED CONDENSING UNIT	UNITÉ DE CONDENSATION DÉBRANCHÉE	GK83550001	1.020
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA PER CNT % UR	UNCONNECTED CONDENSING UNIT FOR CNT % UR	UNITÉ DE CONDENSATION DÉBRANCHÉE POUR CNT % UR	GK83550002	1.020
RIPIANI IN ACCIAIO INOX (58 cm)	STAINLESS STEEL SHELVES (58 cm)	ÉTAGÈRES EN ACIER INOXYDABLE (58 cm)	OPT83004	200
LUCE TONALITA' CALDA	WARM WHITE LED LIGHTING	ÉCLAIRAGE LED TONALITÉ CHAUDE	OPT83005	35
LUCE TONALITA' FREDDA	COOL WHITE LED LIGHTING	ÉCLAIRAGE LED TONALITÉ FROIDE	OPT83006	35
KIT FISSAGGIO A PARETE (1pz.)	HANGING BRACKETS KIT (1 pc.)	KIT DE FIXATION MURAL (1 pc.)	OPT83007	140
DISTANZIALE MODULO ISOLA ORIZZONTALE	SPACER		ML8361*001	70
DISTANZIALE MODULO ISOLA CUBO	SPACER		ML8361*002	70
DISTANZIALE MODULO ISOLA VERTICALE	SPACER		ML8361*003	70

* Tinta dei moduli

Moduli Singoli Neutri - Neutral Single Modules - Modèles neutres



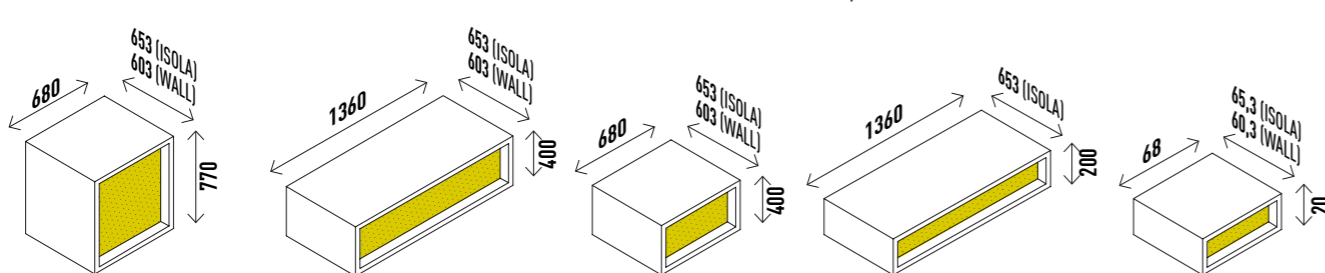
Oltre ai moduli refrigerati sono disponibili una serie di moduli denominati Neutri: a giorno, chiusi con ante battente oppure dotati di cassetto. Struttura in MDF spessore 42mm a giorno, MDF spessore 18 mm se chiusi.

As well as the refrigerated modules a series of neutral modules are available: open, closed by hinged doors or fitted with drawers. Structure in 42 mm thick MDF if open, 18 mm thick MDF if closed.

En plus des modules réfrigérés, une série de modules neutres est disponible : ouverts, fermés avec porte battante ou équipés de tiroir. Structure en MDF épaisseur 42mm en mode ouvert, MDF épaisseur 18 mm en mode fermé.

MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA	680 x 770 mm	A1MNAI6877*	885
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA	680 x 570 mm	A1MNAI6857*	710
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA e CASSETTO	680 x 770 mm	A1MNAI6877*	1.035
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CASSETTO	680 x 200 mm	A1MNCI6820*	625
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA	680 x 770 mm	A1MNAW6877*	960
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA	680 x 570 mm	A1MNAW6857*	960
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA e CASSETTO	680 x 770 mm	A1MNAW6877*	750
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CASSETTO	680 x 200 mm	A1MNCW6820*	625

Moduli Tecnici - Technical Modules - Modules techniques



MONDRIAN TECNICO ISOLA	680x200 mm	A1MTZI6820*	750
MONDRIAN TECNICO ISOLA	680x400 mm	A1MTZI6840*	965
MONDRIAN TECNICO ISOLA	680x770 mm	A1MTQI6877*	1.360
MONDRIAN TECNICO ISOLA	1360x200 mm	A1MTZI13620*	1.125
MONDRIAN TECNICO ISOLA	1360x400 mm	A1MTZI13640*	1.360
MONDRIAN TECNICO WALL	680x200 mm	A1MTZW6820*	1.350
MONDRIAN TECNICO WALL	680x400 mm	A1MTZW6840*	965
MONDRIAN TECNICO WALL	680x770 mm	A1MTQW6877*	1.360
MONDRIAN TECNICO WALL	1360x400 mm	A1MTZW13640*	1.350

FAST GOURMET

Il **sistema buffet** che soddisfa anche i nuovi mercati

The **buffet system** that satisfies even new markets

Le **systeme de buffet** qui répond également aux nouveaux marchés

 enofrigo®

FAST GOURMET

Il sistema buffet che soddisfa anche i nuovi mercati

"Fast Gourmet" è lo strumento ideale per offrire formule di ristorazione veloce e a libero servizio, in risposta agli stili di vita contemporanei e alle nuove abitudini alimentari dei fast moving consumers.

The buffet system that satisfies even new markets

Fast Gourmet is an ideal solution for fast, self-service catering concepts, in response to modern lifestyles and the new eating habits of fast-moving consumers.

Le système de buffet qui répond également aux nouveaux marchés

"Fast Gourmet" est l'outil idéal pour proposer des formules de restauration rapide et en libre service, en réponse aux modes de vie contemporains et aux nouvelles habitudes alimentaires des consommateurs de produits de grande consommation.



CUSTOM LAYOUT



MORE ACCESSORIES



HOTEL & RESTAURANT



SUPERMARKET



GROCERY STORE



FRESH FOOD COURT



GAS STATIONS



FAST GOURMET

Combinazioni a piacere

I moduli "isola" e "isola doppio" possono essere combinati a piacere per realizzare zone "Fast Gourmet" anche di grandi dimensioni.
Le vasche refrigerate (RF) o bagnomaria (BM) hanno dimensioni di 3, 4, 5, 6 GN e consentono di realizzare infinite combinazioni grazie ai supporti per contenitori formato 1/2, 1/3 o 1/4 GN.

Choose your own combinations

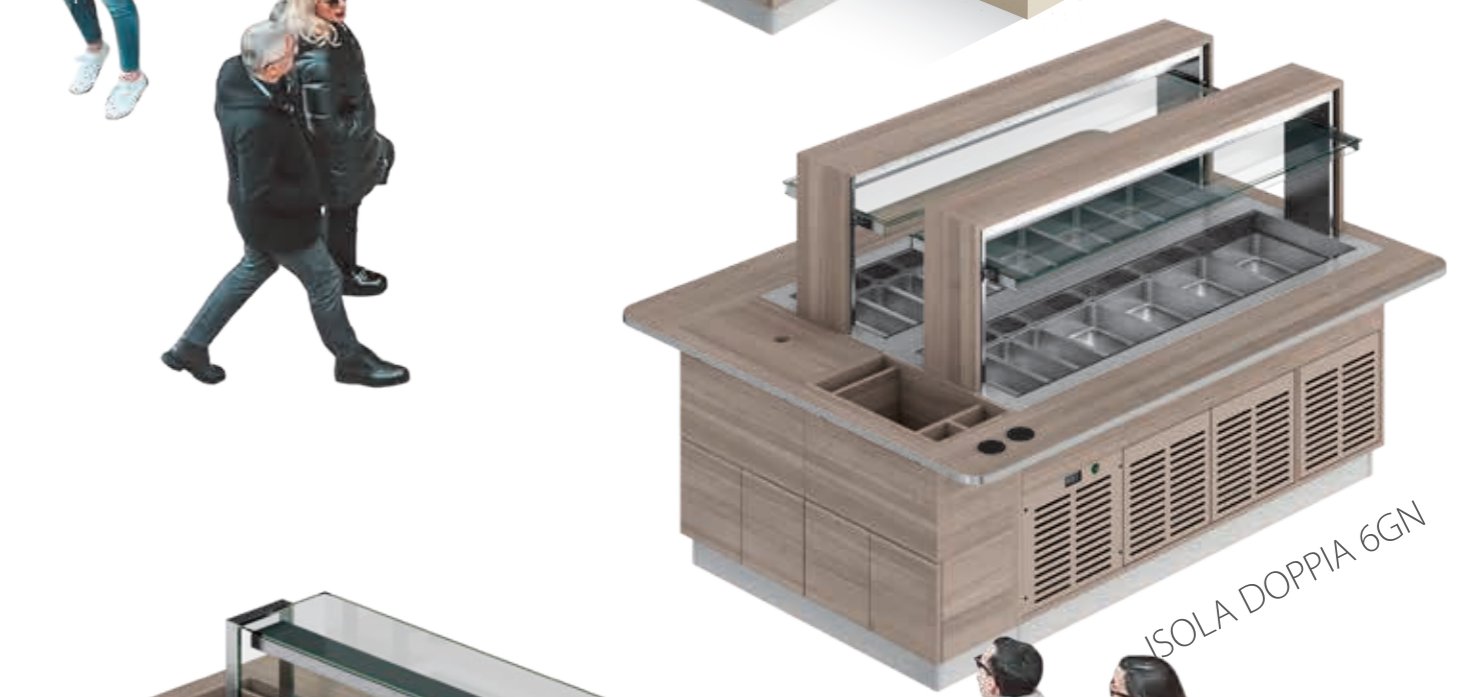
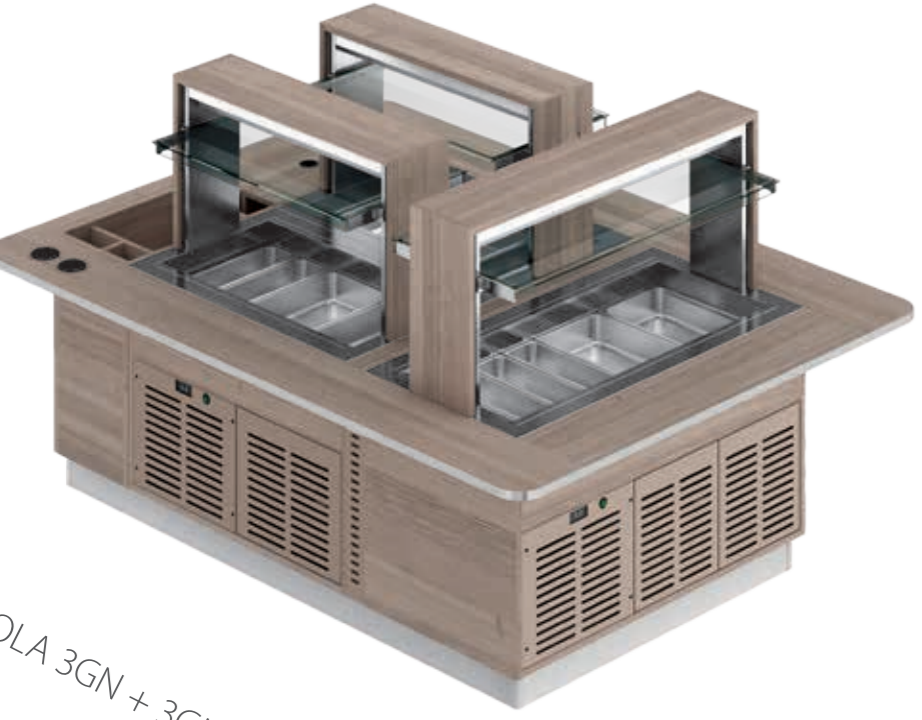
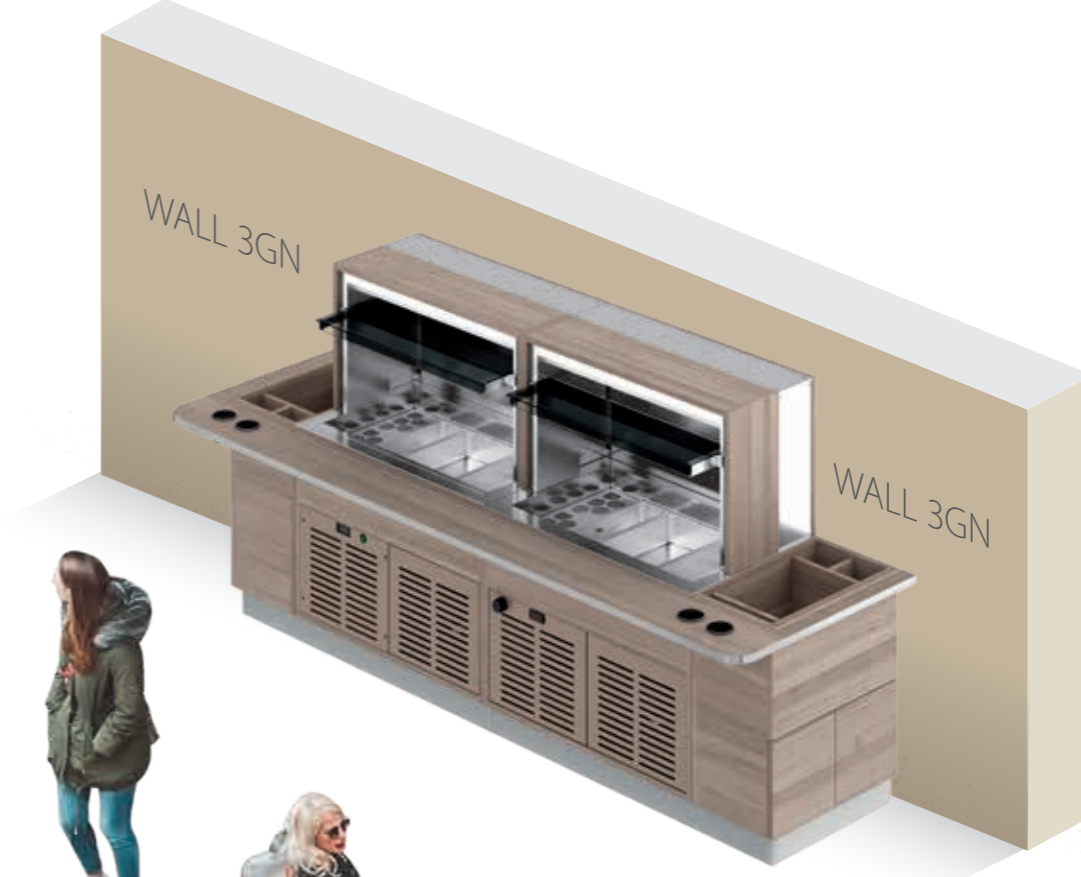
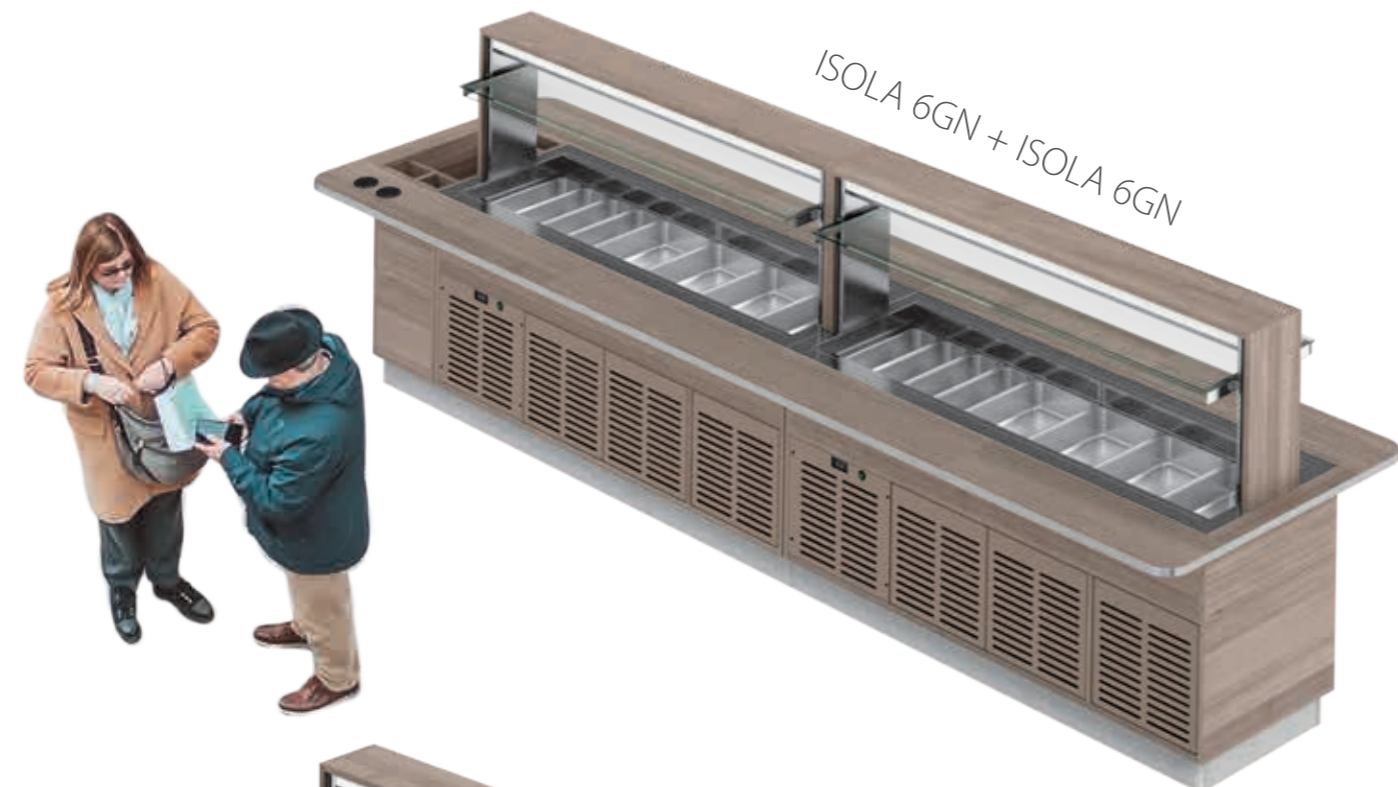
Island and double island modules can be assembled in any combination to create large-scale Fast Gourmet zones too. Refrigerated (RF) or bain marie (BM) wells come in GASTRONORM 3, 4, 5, 6 sizes and container supports allow infinite combinations in 1/2, 1/3 or 1/4 GN formats.

À assembler à u gré de votre fantaisie

Les modules «îlot» et «double îlot» peuvent être assemblés selon vos besoins afin de créer des zones «Fast Gourmet», même sur de grandes surfaces.
Les cuves réfrigérées (RF et VTRF) ont des dimensions de 3, 4, 5, 6 GASTRONORM et permettent une infinité d'assemblages grâce aux porte contenants 1/2, 1/3 ou 1/4 GN.



CUSTOM LAYOUT



Food Service

FAST GOURMET

Gli accessori integrati

Tutto quel che serve al cliente per scegliere e preparare il proprio menu deve essere facilmente accessibile. I "Fast Gourmet" di Enofrigo sono dotati di spazi per le vaschette da asporto, le salse e i condimenti, hanno predisposizioni per bilance e altri accessori. Il libro degli ingredienti è posto in evidenza in modo che il cliente possa consultarlo facilmente. Le targhette con i prezzi sono ben visibili e allineate con le vasche dei prodotti.

The standard accessories

Everything customers need for choosing and preparing their own menus needs to be easily accessible. Enofrigo Fast Gourmet buffet bars have spaces for take-away trays, sauces and condiments, and are pre-configured for weighing scales and other accessories. The ingredient book is in a prominent position so that customers can consult it easily. Price tags are highly visible and aligned with product wells.

Les bons accessoires

Tout ce dont le client a besoin pour choisir et préparer son menu doit être facilement accessible. Les «Fast Gourmets» d'Enofrigo disposent d'espaces spécialement dédiés aux barquettes à emporter, aux sauces et aux assaisonnements, avec des emplacements spécifiques pour les balances et autres accessoires. Le livre des ingrédients est mis en évidence afin que le client puisse le consulter facilement. Les étiquettes de prix sont clairement affichées et alignées avec les barquettes des produits.



Porta olio/acetato
Porta vaschette e posate
Spazio per il libro degli ingredienti
Presa elettrica

Oil and vinegar holder
Tray and cutlery holder
Ingredient book well
Electric Plug

Logement huile/vinaigre
Logement pour barquettes et couverts
Espace réservé au livre des ingrédients
Prise de courant

Grigio Cenere
Grey Ash
Gris cendré



Fascia porta prezzo
Piano perimetrale

Price tag strip
Perimetral shelf

Porte-étiquettes
Répos plat

Opzione colore laminati
Laminated wood optional colours
Option Coloris stratifié



Area per bilancia

Weighing scale zone

Emplacement spécial balance

Extra accessories



MORE ACCESSORIES

OPEN

Un sensore riconosce l'avvicinamento del cliente (non il passaggio casuale) e la calotta superiore si alza automaticamente.

A sensor reads when a customer approaches (not passing by) and the canopy lifts automatically.

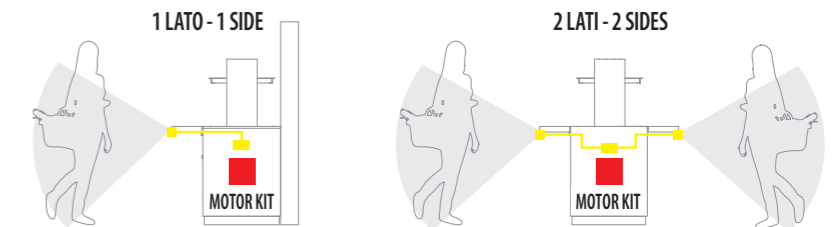
Un capteur détecte l'approche du client (pas le passage aléatoire) et le couvercle supérieur remonte automatiquement.

CLOSE

Dopo l'allontanamento dei clienti la calotta superiore si abbassa automaticamente.

When the customer walks away the canopy lowers automatically.

Dès que les clients s'éloignent, le couvercle supérieur se rabaisse automatiquement.



				Euro
KIT Motore SVT (optional)	Motor KIT SVT (optional)	3 GN	GA99490004	965
KIT Motore SVT (optional)	Motor KIT SVT (optional)	4-5-6 GN	GA99490003	965
Centralina+Sensori 1 LATO	Control unit+Sensors 1 LATO	3 GN	GE99770004	865
Centralina+Sensori 2 LATI	Control unit+Sensors 2 LATI	3 GN	GE99770006	1.035
Centralina+Sensori 1 LATO	Control unit+Sensors 1 LATO	4 GN	GE99770009	865
Centralina+Sensori 2 LATI	Control unit+Sensors 2 LATI	4 GN	GE99770010	1.035
Centralina+Sensori 1 LATO	Control unit+Sensors 1 LATO	6 GN	GE99770003	1.035
Centralina+Sensori 2 LATI	Control unit+Sensors 2 LATI	6 GN	GE99770005	1.375

Doppia vaschetta
Double Tray
Double bac



FAST GOURMET for

HOTEL & RESTAURANTS

Elegante, personalizzabile e versatile, "Fast Gourmet" è la soluzione ideale per la miglior esposizione di piatti a buffet e colazioni in hotel e ristoranti di prestigio. Grazie alla possibilità di scegliere materiali, finiture, accessori, dimensioni, componenti (vano a giorno per piatti e bicchieri, vano con ante, etc.) è perfettamente integrabile con gli spazi e l'arredo di locali esclusivi e gioca un ruolo importante nel valorizzare un'offerta gastronomica di prima qualità. Modulabile e componibile secondo ogni specifica esigenza, coniuga funzionalità ed estetica nel segno del buon gusto.

Accessori

- Porta Olio / Aceto
- Vano a giorno (optional)
- Vano con ante (optional)

Elegant, customisable and versatile, the "Fast Gourmet" is the ideal solution for effectively displaying buffet and breakfast dishes in prestige hotels and restaurants. Thanks to a choice of materials, finishes, accessories, dimensions, and modules (open compartment for plates and glasses, enclosed compartment with door, etc.) this unit integrates perfectly with exclusive interior spaces and furnishings and plays an important role in adding value to top quality gastronomy. Modular and configurable to meet all needs, it combines functionality and style under the sign of good taste.

Accessories

- Oil and vinegar holder
- Open compartment (optional)
- Compartment with door (optional)

Élégant, personnalisable et polyvalent, "Fast Gourmet" est la solution idéale pour une présentation optimale des plats du buffet et des petits déjeuners des hôtels et des restaurants de prestige. Le libre choix des matériaux, finitions, accessoires, dimensions, et composants (compartiment à claire-voie pour les assiettes et les verres, compartiment à portes, etc.), permet de l'intégrer parfaitement aux espaces et au mobilier des établissements d'exception où il joue un rôle important dans la valorisation d'une offre gastronomique de première qualité. Modulable et modulaire selon chaque besoin spécifique, il allie fonctionnalité et esthétique à l'enseigne du bon goût.

Accessoires

- Logement à huile/vinaigre
- Compartiment à claire-voie (option)
- Compartiment à portes (option)



HOTEL &
RESTAURANTS



FAST GOURMET for SUPERMARKET

"Fast Gourmet" trova ideale collocazione nei grandi supermercati che hanno la necessità di dare visibilità e valore a cibi esposti, siano essi crudi o cotti, caldi oppure freddi. La modularità, la flessibilità e la possibilità di personalizzazioni di "Fast Gourmet" non pongono limiti espositivi, consentendo di aggiungere spazi neutri per bilance, microonde, posateria e vaschette take away. Cibo sempre esposto alle migliori condizioni grazie al sensore SMART (optional) che permette l'apertura e chiusura automatica della calotta superiore in vetro, all'avvicinarsi e allontanarsi del cliente.

Accessori

- Porta vaschette, posate, salviette, olio-aceto
- Spazio per libro ingredienti
- Fascia porta prezzo
- Area per bilancia con presa elettrica

Accessories

- Tray, cutlery and serviette holder
- Oil and vinegar holder
- Ingredient book well
- Price tag strip
- Scales area with electric power socket

Accessories

- Logement pour barquettes, couverts, serviettes
- Logement à huile/vinaigre
- Espace réservé au livre des ingrédients
- Porte-étiquettes
- Zone réservée à la balance avec prise électrique

Fast Gourmet integrates perfectly into large supermarkets that need to improve visibility and promotion of foods on display, whether raw or cooked, hot or cold. Fast Gourmet is modular, flexible and lets you customize without limiting displays, allowing for addition of neutral spaces for weighing scales, microwaves, cutlery trays and take-away trays. The SMART sensor (optional) opens and closes the upper glass canopy when the customer approaches and walks away to ensure food is always displayed in optimum conditions.

Fast Gourmet trouve son emplacement idéal dans les grands supermarchés qui doivent donner de la visibilité aux produits exposés et les valoriser, qu'il s'agisse d'aliments crus ou cuits, chauds ou froids. La modularité, la flexibilité et les possibilités de personnalisation de Fast Gourmet offrent une exposition sans limite, et permettent d'ajouter des espaces neutres pour les balances, les micro-ondes, les couverts et les barquettes à emporter. Les aliments sont toujours exposés dans les meilleures conditions grâce au capteur SMART (en option) qui permet l'ouverture et la fermeture automatique du couvercle de protection supérieur en verre, lorsque le client s'approche ou s'éloigne.



Area per bilancia
Weighing scale zone
Emplacement spécial balance



SMART
(OPTIONAL)

enofrigo®

FAST GOURMET for
GROCERY STORES

"Fast Gourmet", grazie a modelli di dimensioni compatte, personalizzabili nelle finiture e negli accessori, risponde alle esigenze di ottimizzazione e valorizzazione degli spazi dei piccoli punti vendita di quartiere, di angoli del biologico e di concept di ristorazione che propongono healthy food.
"Fast Gourmet" incontra quindi le esigenze di quei consumatori in cerca di un angolo esclusivo, ma pratico nel quale scegliere e comporre la propria colazione, il proprio pranzo e la propria cena.

Accessori

- Zona stoccaggio Vaschette
- Porta salviette a pozzetto
- Porta Olio / Aceto
- Spazio per libro ingredienti
- Vasca Double (Optional)

The compact Fast Gourmet models offer customized finishes and accessories. They optimise and enhance space perfectly in small local stores, organic food corners and healthy choice food concepts.
Fast Gourmet is therefore right for consumers who want an upscale, but practical corner where they can choose and create their own breakfast, lunch and dinner.

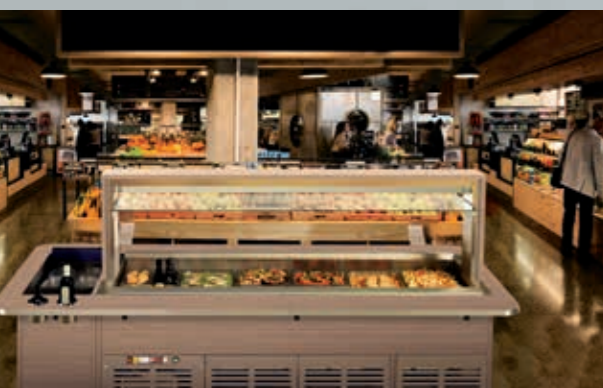
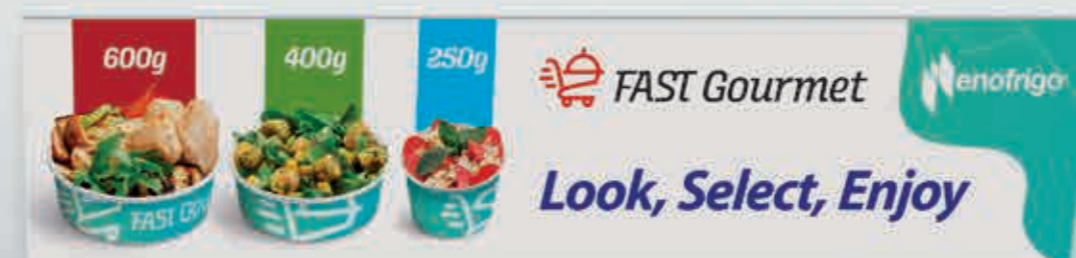
Accessori

- Tray storage area
- Serviette holder (recessed)
- Oil and vinegar holder
- Ingredient book well
- Double basin (Optional)

Grâce à des modèles de taille compacte, personnalisables dans les finitions et les accessoires, Fast Gourmet concilie les exigences d'optimisation et de valorisation des espaces des petits magasins de quartier, des coins bio et des concepts de restauration proposant une alimentation saine.
Fast Gourmet répond donc aux besoins des consommateurs à la recherche d'un espace à la fois haut-de-gamme et pratique pour choisir et composer leur petit-déjeuner, leur déjeuner et leur dîner.

Accessori

- Zone de stockage des barquettes
- Logement porte serviettes
- Logement à huile/vinaigre
- Espace réservé au livre des ingrédients
- Cuve Double (option)



Versione RF Ventilata

Vasche in acciaio inox AISI 304 per contenitori GN con controllo digitale della temperatura in vasca.

RF Version Chilled

AISI 304 stainless steel GN container basins with internal digital temperature control.

Version RF ventilée

Cuves en acier inoxydable AISI 304 pour bacs GN avec contrôle numérique de la température dans la cuve.



Doppia vaschetta
Double Tray
Double bac



FAST GOURMET for
FRESH FOOD COURT

Eleganza, dinamicità e rapidità di scelta sono le caratteristiche che rendono "Fast Gourmet" la scelta ideale per arredare le isole self-service all'interno di centri commerciali, cinema e food court in genere. La miglior soluzione per rispondere alle esigenze di una clientela che ricerca un ampio assortimento di cibi pronti, freschi o caldi, da consumare in loco o in esterno, nella massima autonomia, convivialità e rapidità.

Accessori

- Zona stoccaggio Vaschette
- Porta salviette a pozzetto
- Porta Olio / Aceto
- Spazio per libro ingredienti
- Vasca Double (Optional)

Fast Gourmet is all about elegance, efficiency and rapid choice. It is the ideal solution for creating self-service islands in shopping centres, cinemas and food courts in general. The solution that best meets requirements where customers demand a wide assortment of chilled or hot ready-to-eat foods to eat-in or take-away, with totally autonomous, convivial and rapid self-service.

Élégance, dynamisme et rapidité de choix sont les caractéristiques qui font de Fast Gourmet le choix idéal pour l'aménagement d'îlots libre-service à l'intérieur de centres commerciaux, de cinémas et d'aires de restauration en général. La meilleure solution pour répondre aux exigences des clients qui recherchent un bel assortiment de plats cuisinés, frais ou chauds, à consommer sur place ou à emporter, avec un maximum d'autonomie, de convivialité et de rapidité.

Accessories

- Zone de stockage des barquettes
- Logement porte serviettes
- Logement à huile/vinaigre
- Espace réservé au livre des ingrédients
- Cuve Double (option)



FRESH FOOD COURT



Accessories

- Tray storage area
- Serviette holder (recessed)
- Oil and vinegar holder
- Ingredient book well
- Double basin (Optional)

Versione RF Ventilata

Vasche in acciaio inox AISI 304 per contenitori GN con controllo digitale della temperatura in vasca.

RF Version Chilled

AISI 304 stainless steel GN container basins with internal digital temperature control.

Version RF ventilée

Cuves en acier inoxydable AISI 304 pour bacs GN avec contrôle numérique de la température dans la cuve.



FAST GOURMET for GAS STATIONS

"Fast Gourmet" di Enofrigo è partner ideale di stazioni di servizio, caffetterie e piccoli fast food. Le varianti colore e gli accessori della linea Fast Gourmet consentono di personalizzare il layout di distribuzione di pasti veloci e snack, creando un ambiente gradevole, armonico ed ospitale.

Accessori

- Spazio per dispense bibite
- Vasca Double (Optional)

Fast Gourmet by Enofrigo is the perfect partner for gas stations, cafeterias and small fast food outlets. The Fast Gourmet line colour variations and accessories let you customize your fast meals and snack service layout, creating a pleasant, harmonious and welcoming environment.

Accessori

- Drinks dispensing space
- Double basin (Optional)

Fast Gourmet d'Enofrigo est le partenaire idéal des stations-service, cafétérias et petits établissements de restauration rapide. Les variantes de coloris et les accessoires de la ligne Fast Gourmet permettent de personnaliser l'agencement de la distribution des repas rapides et des snacks, en créant un environnement agréable, harmonieux et accueillant.

Accessori

- Espace distributeur de boissons
- Cuve Double (option)



GAS
STATIONS



Versione Bagnomaria

Vasche in acciaio inox AISI 304 per contenitori GN con controllo digitale della temperatura in vasca.

Bain marie Version

AISI 304 stainless steel GN container basins with internal digital temperature control.

Version bain-marie

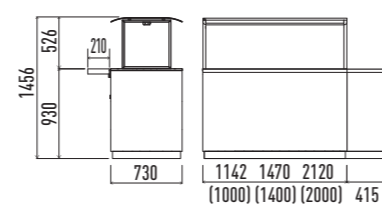
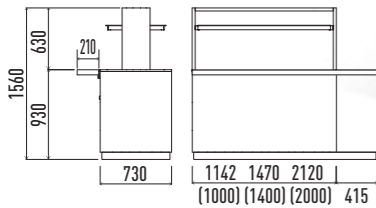
Cuves en acier inoxydable AISI 304 pour bacs GN avec contrôle numérique de la température dans la cuve.

FAST GOURMET Isola

Isola SVT Fissa



Technical Data
pag. 186



- Struttura in legno
- Top in laminato
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani caldo ceramic glass
- Vetrina in cristallo temperato infrangibile
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Piedoni
- Wooden structure
- Wooden laminate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or ceramic glass heating tops
- Shatterproof tempered glass display cabinet
- Digital control of well temperature
- Legs
- Structure en bois
- Plan en stratifié
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans HOT en vitrocéramiques
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds

T.A. 25°C - U.R. 60%

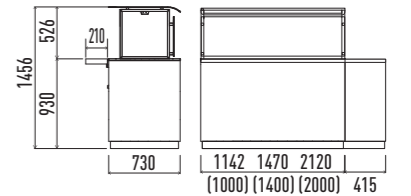
			Euro
	FAST GOURMET ISOLA RF 1000		A1FASTGOIRF10P/* 9.730
	FAST GOURMET ISOLA RF 1400		A1FASTGOIRF14P/* 11.205
	FAST GOURMET ISOLA RF 2000		A1FASTGOIRF20P/* 13.395
	FAST GOURMET ISOLA VTRF 1000		A1FASTGOVTRF10P/* 11.075
	FAST GOURMET ISOLA VTRF 1400		A1FASTGOVTRF14P/* 12.500
	FAST GOURMET ISOLA VTRF 2000		A1FASTGOVTRF20P/* 15.400
	FAST GOURMET ISOLA 1000 BM		A1FASTGOIBM10/* 10.010
	FAST GOURMET ISOLA 1400 BM		A1FASTGOIBM14/* 10.500
	FAST GOURMET ISOLA 1400 BM 3F		A1FASTGOIBM143F/* 10.500
	FAST GOURMET ISOLA 2000 BM		A1FASTGOIBM20/* 13.490
	FAST GOURMET ISOLA 2000 BM 3F		A1FASTGOIBM203F/* 13.490
	FAST GOURMET ISOLA 1000 QPC		A1FASTGOIQPC10/* 10.010
	FAST GOURMET ISOLA 1400 QPC		A1FASTGOIQPC14/* 10.500
	FAST GOURMET ISOLA 2000 QPC		A1FASTGOIQPC20/* 13.490
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1000		A1FASTGOFRF10P/* 8.805
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1400		A1FASTGOFRF14P/* 10.275
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 2000		A1FASTGOFRF20P/* 12.465
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1000		A1FASTGOFVTRF10P/* 10.150
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1400		A1FASTGOFVTRF14P/* 11.570
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 2000		A1FASTGOFVTRF20P/* 14.350
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 BM		A1FASTGOFBM10/* 8.675
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM		A1FASTGOFBM14/* 9.450
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F		A1FASTGOFBM143F/* 9.450
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM		A1FASTGOFBM20/* 10.845
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F		A1FASTGOFBM203F/* 10.845
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 QPC		A1FASTGOFQPC10/* 8.675
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 QPC		A1FASTGOFQPC14/* 9.450
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 QPC		A1FASTGOFQPC20/* 10.845

OPTIONAL
OPT68029
OPZIONE COLORE RAL
RAL OPTIONAL COLOURS

FAST GOURMET Servito



Technical Data
pag. 186



T.A. 25°C - U.R. 60%

- Struttura in legno
- Top in laminato
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani caldo ceramic glass
- Vetrina in cristallo temperato infrangibile
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Piedoni
- Wooden structure
- Wooden laminate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or ceramic glass heating tops
- Shatterproof tempered glass display cabinet
- Digital control of well temperature
- Legs
- Structure en bois
- Plan en stratifié
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans HOT en vitrocéramique
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds



			Euro
	FAST GOURMET SERVITO RF 1000		A1FASTGOSRF10P/* 8.605
	FAST GOURMET SERVITO RF 1400		A1FASTGOSRF14P/* 10.125
	FAST GOURMET SERVITO RF 2000		A1FASTGOSRF20P/* 11.020
	FAST GOURMET SERVITO VTRF 1000		A1FASTGOSVTRF10P/* 10.085
	FAST GOURMET SERVITO VTRF 1400		A1FASTGOSVTRF14P/* 11.480
	FAST GOURMET SERVITO VTRF 2000		A1FASTGOSVTRF20P/* 13.950
	FAST GOURMET SERVITO 1000 BM		A1FASTGOSBM10/* 9.330
	FAST GOURMET SERVITO 1400 BM		A1FASTGOSBM14/* 10.065
	FAST GOURMET SERVITO 1400 BM 3F		A1FASTGOSBM143F/* 10.065
	FAST GOURMET SERVITO 2000 BM		A1FASTGOSBM20/* 13.775
	FAST GOURMET SERVITO 2000 BM 3F		A1FASTGOSBM203F/* 13.775
	FAST GOURMET SERVITO 1000 QPC		A1FASTGOSQPC10/* 9.330
	FAST GOURMET SERVITO 1400 QPC		A1FASTGOSQPC14/* 10.065
	FAST GOURMET SERVITO 2000 QPC		A1FASTGOSQPC20/* 13.775

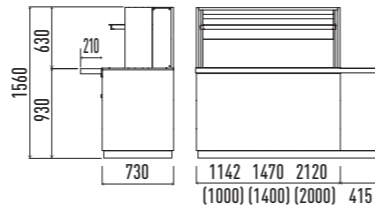
OPTIONAL
OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS

760

FAST GOURMET Wall



Technical Data
 pag. 186-188



- Struttura in legno
- Top in laminato
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani caldo ceramic glass
- Vetrina in cristallo temperato infrangibile
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Piedoni
- Wooden structure
- Wooden laminate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or ceramic glass heating tops
- Shatterproof tempered glass display cabinet
- Digital control of well temperature
- Legs
- Structure en bois
- Plan en stratifié
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans HOT en vitrocéramique
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds

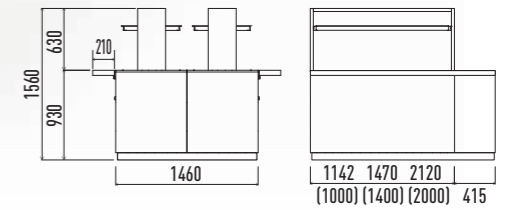
T.A. 25°C - U.R. 60%

			Euro
	FAST GOURMET WALL RF 1000	A1FASTGOWRF10P/*	9.800
	FAST GOURMET WALL RF 1400	A1FASTGOWRF14P/*	11.345
	FAST GOURMET WALL RF 2000	A1FASTGOWRF20P/*	13.540
	FAST GOURMET WALL VTRF 1000	A1FASTGOWVTRF10P/*	11.300
	FAST GOURMET WALL VTRF 1400	A1FASTGOWVTRF14P/*	12.670
	FAST GOURMET WALL VTRF 2000	A1FASTGOWVTRF20P/*	15.345
	FAST GOURMET WALL 1000 BM	A1FASTGOWBM10/*	12.465
	FAST GOURMET WALL 1400 BM	A1FASTGOWBM14/*	12.755
	FAST GOURMET WALL 1400 BM 3F	A1FASTGOWBM143F/*	12.755
	FAST GOURMET WALL 2000 BM	A1FASTGOWBM20/*	14.795
	FAST GOURMET WALL 2000 BM 3F	A1FASTGOWBM203F/*	14.795
	FAST GOURMET WALL 1000 QPC	A1FASTGOWQPC10/*	12.465
	FAST GOURMET WALL 1400 QPC	A1FASTGOWQPC14/*	12.755
	FAST GOURMET WALL 2000 QPC	A1FASTGOWQPC20/*	14.795
	OPTIONAL OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS		710

FAST GOURMET Doppio



Technical Data
 pag. 188



T.A. 25°C - U.R. 60%

- Struttura in legno
- Top in laminato
- Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani caldo ceramic glass
- Vetrina in cristallo temperato infrangibile
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Piedoni
- Wooden structure
- Wooden laminate tops
- Wells in AISI 304 stainless steel or ceramic glass heating tops
- Shatterproof tempered glass display cabinet
- Digital control of well temperature
- Legs
- Structure en bois
- Plan en stratifié
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans HOT en vitrocéramique
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds

			Euro
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1000	A1FASTGORFRF10P/*	17.455
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1400	A1FASTGORFRF14P/*	20.080
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 2000	A1FASTGORFRF20P/*	24.090
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1000	A1FASTGOVTRFVTRF10P/*	20.805
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1400	A1FASTGOVTRFVTRF14P/*	22.805
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 2000	A1FASTGOVTRFVTRF20P/*	28.080
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1000	A1FASTGOBMRF10P/*	17.455
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1400	A1FASTGOBMRF14P/*	20.080
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 2000	A1FASTGOBMRF20P/*	24.090
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1000	A1FASTGOBMVTRF10P/*	20.805
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1400	A1FASTGOBMVTRF143FP/*	22.805
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 2000	A1FASTGOBMVTRF203FP/*	28.080
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1000	A1FASTGOBMBM10P/*	17.890
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1400	A1FASTGOBMBM143FP/*	20.585
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 2000	A1FASTGOBMBM203FP/*	24.780
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1000	A1FASTGOQPCQPC10P/*	17.890
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1400	A1FASTGOQPCQPC14P/*	20.585
	FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 2000	A1FASTGOQPCQPC20P/*	24.780
	OPTIONAL OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS		760

DROP-IN

Nel cuore dei tuoi **progetti**

In the heart of your **designs**

Au coeur de vos **projets**



DROP-IN

Nel cuore dei tuoi progetti

Creare soluzioni in armonia con l'arredamento della vostra sala è da sempre la mission di Enofrigo.

Da oggi, con l'innovativa proposta drop-in, è possibile personalizzare i tuoi progetti risolvendo tutte le necessità in termini di esposizione.

Date un tocco personale alla vostra sala

Ci siamo fermati alla tecnologia applicata lasciando a voi la progettazione degli spazi nella scomposizione e ricomposizione della vostra personale linea di distribuzione.

Il senso del servizio, la ricerca del meglio

La gamma della funzioni da incasso Enofrigo permette una ampia scelta che varia dal caldo al secco e dall'umido al refrigerato ottimizzando una distribuzione di tipo tradizionale in linea oppure libera in "free flow".

In the heart of your designs

Enofrigo's mission has always been the creation of installations that blend attractively into your dining-room design scheme. And now, with the new Drop-In line, you can customise your own layouts, with solutions tailored to all your display needs.

Give your dining-room a personal touch

We have done the applied technology: now it is up to you to plan your installation by dismantling and rebuilding your own customised serving line.

A sense of service, using only the best

The Enofrigo range of built-in functions provides a vast choice, from hot to dry and from wet to refrigerated, optimising both conventional in-line and innovative "free flow" serving systems.

Au coeur de vos projets

Créer des solutions en accord avec l'intérieur de votre salle à manger c'est depuis toujours la mission d'Enofrigo. À partir d'aujourd'hui et grâce à notre proposition innovatrice Drop-in, il est possible de personnaliser vos projets et de répondre à toutes vos nécessités en ce qui concerne l'exposition.

Donnez une touche personnelle à votre salle à manger

Nous nous sommes occupés de la technologie appliquée et nous vous laissons le soin de projeter les espaces en démontant puis en composant de nouveau votre ligne de distribution personnelle.

Le sens du service, la recherche du mieux

Enofrigo offre une vaste gamme d'appareils encastrables dont les fonctions varient du chaud au sec et de l'humide au réfrigéré, en optimisant une distribution linéaire traditionnelle ou libre en free flow.



BASE
UNITS



TOP
UNITS



LUXURY
QUARTZ

DROP-IN



I **BASE UNITS** di Enofrigo sono i moduli refrigeranti o riscaldanti che andranno incassati nell'arredamento del vostro progetto. Possono essere provvisti di unità motocondensante o essere predisposti per l'installazione con gruppo remoto fino a 6 metri.

- **Vasche in acciaio inox** AISI 304 (AISI 316 OPTIONAL) di profondità 25/35 cm con supporti per contenitori GN (Gastronorm), dotate di refrigerazione statica (RF) o ventilata (RFVT). La versione "DOUBLE" permette lo stoccaggio di ulteriori contenitori GN sotto a quelli in esposizione.
- **Piani in acciaio inox** AISI 304 (AISI 316 OPTIONAL) o in "agglomerato di quarzo" per la conservazione ed esposizione di piatti protti e contenitori di varie forme e dimensioni, dotati di refrigerazione statica (RF) o ventilata (RFVT) (solo inox).
- **Vasche BM**, per il mantenimento del cibo ad una temperatura tra 30° e 80°C. Possono essere dotate di un kit per il riempimento automatico dell'acqua.
- **Piani HOT** realizzati in Ceramic Glass, materiale resistente e facile da pulire, raggiungono temperature fino a 100°C.

Enofrigo **BASE UNITS** are built-in refrigerated or heated modules for your own furnishing projects. They can be fitted with a motor-condenser or with provision for remote refrigeration groups up to 6 metres away.

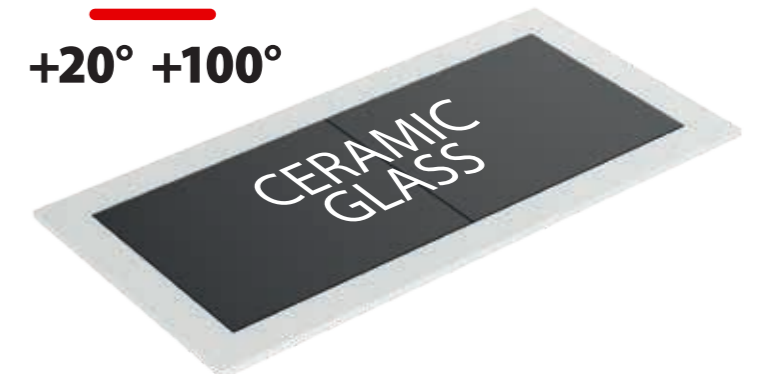
- AISI 304 **stainless steel basins** (AISI 316 OPTIONAL) of 25/35 cm in depth with supports for GN (Gastronorm) containers, with static (RF) or ventilated (RFVT) refrigeration. The "DOUBLE" version can store additional GN containers under those on display.
- **Surfaces** in AISI 304 stainless steel (AISI 316 OPTIONAL) or "quartz agglomerate" for the preservation and display of ready meals and containers of various shapes and sizes, with static (RF) or ventilated (RFVT) refrigeration (stainless steel only).
- **BM basins** for keeping food at a temperature between 30° and 80°C. Can be equipped with a kit for automatic water filling.
- **Hot surfaces** in ceramic glass, a tough and easy-to-clean material, reach temperatures up to 100°C.

Les **BASE UNITS** d'Enofrigo sont les modules de réfrigération ou de réchauffage qui seront encastrés dans le mobilier de votre projet. Ils peuvent être équipés de groupes de condensation ou être préparés afin d'être installés avec un groupe déporté jusqu'à 6 mètres.

- **Cuves en acier inoxydable** AISI 304 (AISI 316 EN OPTION) de 25/35 cm de profondeur avec supports pour bacs GN (gastronorme), équipées d'une réfrigération statique (RF) ou ventilée (RFVT). La version « DOUBLE » permet de stocker des bacs GN supplémentaires sous ceux exposés.
- **Plans en acier inoxydable** AISI 304 (AISI 316 EN OPTION) ou « aggloméré de quartz » pour la conservation et la présentation de plats préparés et de bacs de formes et de tailles diverses, équipés d'une réfrigération statique (RF) ou ventilée (RFVT) (acier inoxydable uniquement).
- **Cuves BM**, pour conserver les aliments à une température comprise entre 30 °C et 80 °C. Ils peuvent être équipés d'un kit de remplissage d'eau automatique.
- Les **plans HOT** réalisés en vitrocéramique, un matériau résistant et facile à nettoyer, atteignent des températures allant jusqu'à 100 °C.



RF VT
DOUBLE



DROP-IN

DOGE

Doge
Struttura in legno e acciaio inox
Wooden and stainless steel
structure
Structure en bois et acier inox



C
Rovere chiaro
Pale oak
Chêne clair



W
Wengé
Wengé
Wengé

DOGE Isola



DOGE Wall

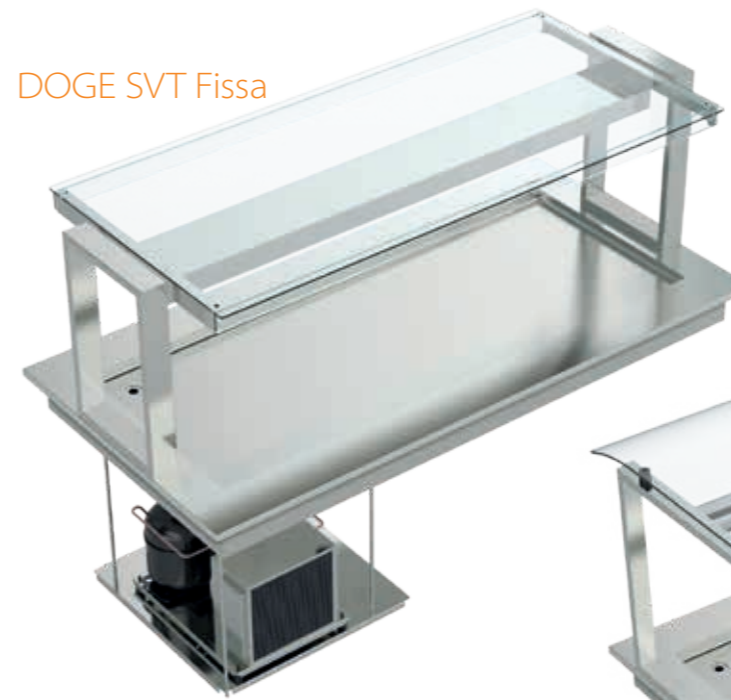
CERVINO



TOP
UNITS



DOGE SVT Fissa



DOGE SVT Fissa
Vetro Curvo



DOGE Servito



DOGE Servito
Vetro Curvo



DROP-IN

Luxury Quartz

I nostri piani PRF in agglomerato sono realizzati con uno speciale composto a base di quarzo ad alta purezza e una minima parte di resina legante completamente atossica. Il quarzo è uno dei minerali più duri al mondo, e conserva la resistenza, la durezza e la durata della roccia madre da cui deriva.

Luxury Quartz

The quartz-resin agglomerate PRF tops are realised with special high-quality quartz and a minimum percentage of totally atoxic resin. Quartz is one of the hardest material in the world and remains resistant and hard even after being cut from the mother stone.

Luxury Quartz

Nos PRF plans en aggloméré sont produits avec un composé de quartz de haute pureté et une petite partie de résine liante atoxique. Le quartz est un des minéraux le plus dur du monde et il conserve la résistance, la dureté et la durée de la roche dont il dérive.



QUARZO

LUXURY
QUARTZ



Technical Data
pag. 190

A1QPRF4P/BIANCOMANNEW



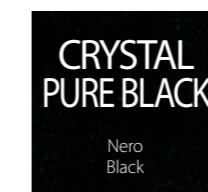
A1QPC4/1379



			Euro
QUARZO PRF 400	1-1/1	A1QPRF1P/*	2.620
QUARZO PRF 800	2-1/1	A1QPRF2P/*	4.280
QUARZO PRF 1000	3-1/1	A1QPRF3P/*	4.525
QUARZO PRF 1400	4-1/1	A1QPRF4P/*	4.905
QUARZO PRF 2000	6-1/1	A1QPRF6P/*	6.320
QUARZO PC 1000		A1QPC3/*	4.525
QUARZO PC 1400		A1QPC4/*	4.905
QUARZO PC 2000		A1QPC6/*	6.320



T.A. 25°C - U.R. 60%



Altri colori e dimensioni disponibili a richiesta
Other colours and dimensions are available upon request

PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO

Il piano freddo in agglomerato rappresenta una vera rivoluzione all'interno dell'offerta Enofrigo. Sfruttando la capacità di trasmissione della temperatura tipica dell'agglomerato, si sono realizzati dei piani freddi che per contatto possono raffreddare piatti o terrine di frutta e salumi. Ma la vera novità è rappresentata dal fatto di avere delle superfici completamente pulite e molto più resistenti ai graffi rispetto all'acciaio, pur avendo le stesse caratteristiche igieniche di quest'ultimo.

PIANO CALDO IN CERAMIC GLASS

Il piano caldo è un'altra opzione all'interno della nostra gamma prodotti. Capace di raggiungere temperature fino a +100 °C.

REFRIGERATING QUARTZ TOP

The quartz-resin agglomerate refrigerated top is a revolutionary product offered from Enofrigo. Thanks to the temperature conductivity of agglomerate, Enofrigo is able to make refrigerated tops that can keep plates or bowls of fruit and sandwiches cold. The material is absolutely innovative because, compared to steel and as hygienic as the latter, you can have surfaces which are cleaner, more resistant to scratching and with a multiple variety of sizes and colours.

HEATING CERAMIC GLASS TOP

The heating top is an optional product offered from Enofrigo as well. It can achieve temperature up to +100°.

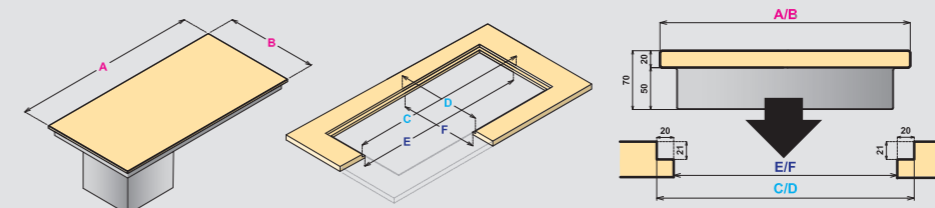
PLAN RÉFRIGÉRÉ EN AGGLOMERÉ

Le plan réfrigéré en aggloméré est une révolution dans la production ENOFRIGO. Grâce à sa considérable capacité de transmission de la température, on a réalisé des plans froids qui rafraîchissent parfaitement les plats et les saladiers en les posant au-dessus seulement à travers le contact. La nouveauté de ces plans c'est que les surfaces réfrigérées restent complètement propres et elles sont résistantes aux égratignures par rapport à l'acier, en maintenant les mêmes caractéristiques hygiéniques. Contrairement à l'acier on peut choisir plusieurs couleurs.

PLAN CHAUD EN CERAMIC GLASS

Le plan chaud est une autre produit des notre gamme. On arrive jusqu'à +100°C de température.

Installazione - Fitting instructions



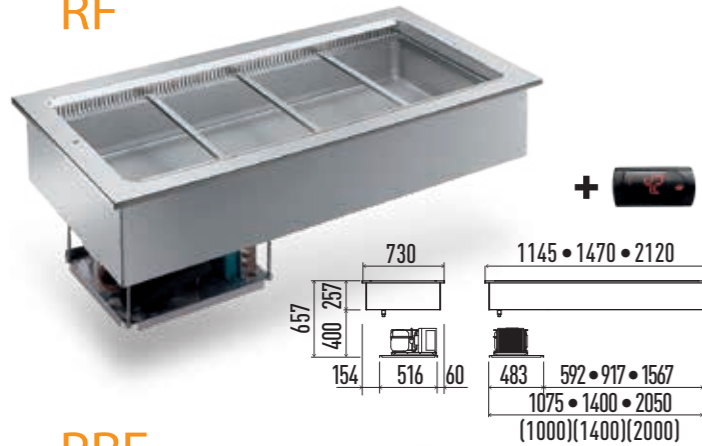
W	A	B	C	D	E	F
1-1/1	420	730	425	735	385	665
2-1/1	840	730	845	735	805	665
3-1/1	1142	730	1147	735	1110	665
4-1/1	1470	730	1475	735	1435	665
6-1/1	2120	730	2125	735	2085	665

BASE

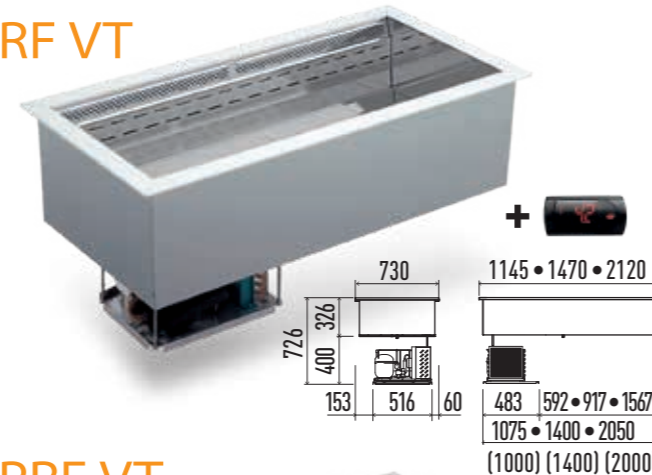
Con unità motocondensante
With refrigerating unit
Avec unité de condensation

Technical Data
pag. 190

RF



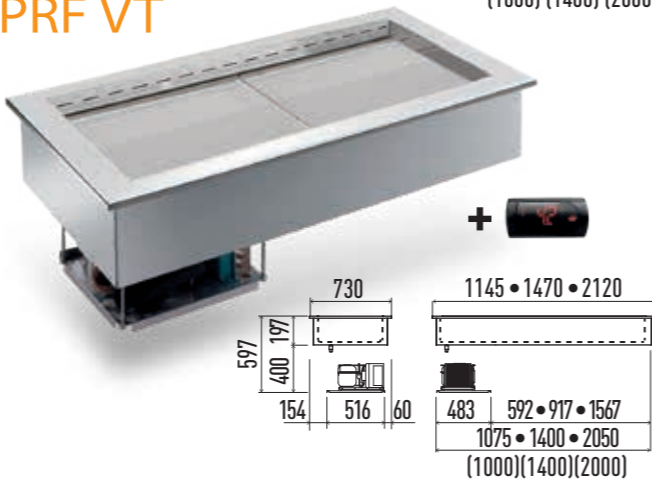
RF VT



PRF



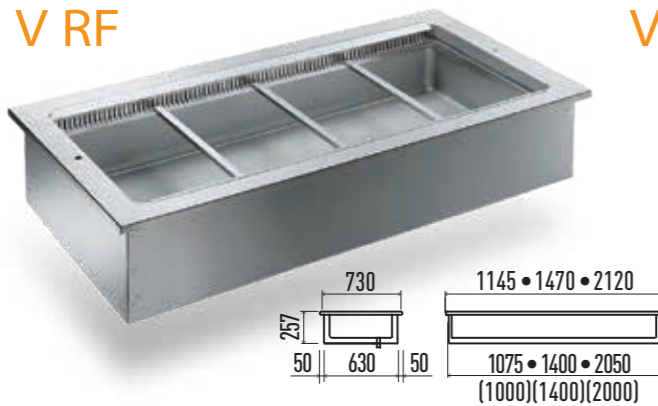
PRF VT



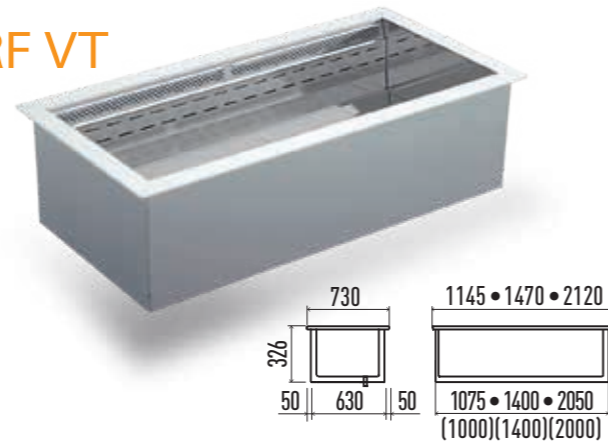
BASE V

Senza unità motocondensante
Without refrigerating unit
Sans unité de condensation

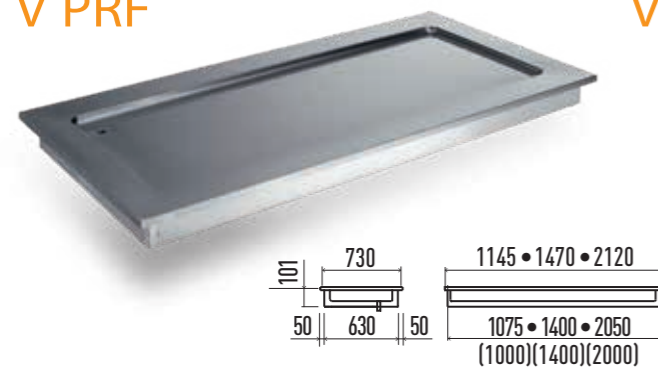
V RF



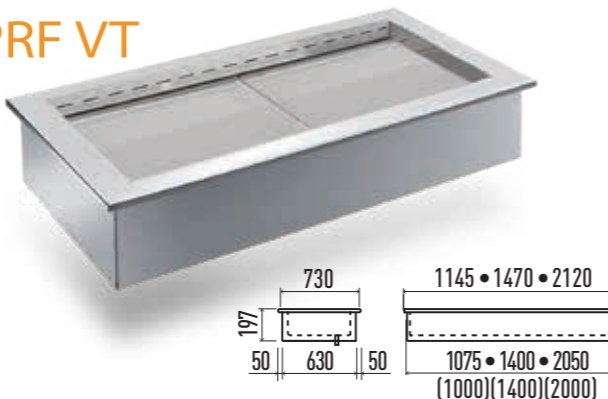
V RF VT



V PRF



V PRF VT



BASE

T.A. 25°C - U.R. 60%



			Euro
RF BASE 1000	3-1/1	A1BASERF10P	3.475
RF BASE 1400	4-1/1	A1BASERF14P	3.515
RF BASE 2000	6-1/1	A1BASERF20P	4.235



RF BASE VT 1000	3-1/1	A1BASEVTRF10P	5.210
RF BASE VT 1400	4-1/1	A1BASEVTRF14P	5.975
RF BASE VT 2000	6-1/1	A1BASEVTRF20P	7.025

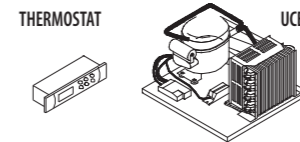


PRF BASE 1000	3-1/1	A1BASEPRF10P	3.715
PRF BASE 1400	4-1/1	A1BASEPRF14P	3.775
PRF BASE 2000	6-1/1	A1BASEPRF20P	4.595



PRF BASE VT 1000	3-1/1	A1BASEVTPRF10P	5.615
PRF BASE VT 1400	4-1/1	A1BASEVTPRF14P	6.185
PRF BASE VT 2000	6-1/1	A1BASEVTPRF20P	7.385

THERMOSTAT



UCE

I Kit DROP IN RF (refrigerati) sono corredati di compressore, carica gas, termostato.

DROP IN Kits RF (refrigerated) are supplied complete with compressor, gas load and thermostat.

Les Kits DROP IN RF (réfrigérés) sont équipés de compresseur, charge de gaz et thermostat.

Euro

UCE RF + PRF (R452A) Condensing Unit

3GN	CF00550007	1.020 €/CAD
4GN	CF00550006	1.060 €/CAD
6GN	CF00550005	1.160 €/CAD

UCE VTRF + VTPRF (R452A)

3GN	CF00550005	1.160 €/CAD
4GN	CF00550004	1.660 €/CAD
6GN	CF00550003	1.805 €/CAD

VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC

VALVE - VANNE THERMOSTATIQUE	GA00130006	410 €/CAD
------------------------------	------------	-----------

VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC

VALVE - VANNE THERMOSTATIQUE	GA00130003	410 €/CAD
------------------------------	------------	-----------

TERMOSTATO - THERMOSTAT - THERMOSTAT	EL68180002	130 €/CAD
--------------------------------------	------------	-----------

TERMOSTATO - THERMOSTAT - THERMOSTAT VT	EL83180002	315 €/CAD
---	------------	-----------

VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

acciaio inox per ambienti salini stainless steel for saline environments acier inoxydable adapté aux environnements salins	OPT68036	1.020 €
--	----------	---------

BASE V

Euro



RF BASE V 1000	3-1/1	A1BASEVRF10	2.410
RF BASE V 1400	4-1/1	A1BASEVRF14	2.455
RF BASE V 2000	6-1/1	A1BASEVRF20	3.225



RF BASE V VT 1000	3-1/1	A1BASEVTRF10	3.945
RF BASE V VT 1400	4-1/1	A1BASEVTRF14	4.715
RF BASE V VT 2000	6-1/1	A1BASEVTRF20	6.975



PRF BASE V 1000	3-1/1	A1BASEVPRF10	2.650
PRF BASE V 1400	4-1/1	A1BASEVPRF14	2.705
PRF BASE V 2000	6-1/1	A1BASEVPRF20	4.025



PRF BASE V VT 1000	3-1/1	A1BASEVTPRF10	4.190
PRF BASE V VT 1400	4-1/1	A1BASEVTPRF14	4.930
PRF BASE V VT 2000	6-1/1	A1BASEVTPRF20	7.330

I Kit DROP IN V (predisposti) si possono richiedere come elementi separati (vasca isolata, unità condensatrice, termostato) per installazione con gruppo remoto fino a 6 mt.

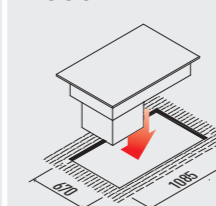
DROP IN Kits V can be ordered as splitted elements (isolated tank, thermostat and complete refrigerating unit) for remote installation (6 mt. max).

Les Kits DROP IN V (prédisposés) peuvent être commandés comme éléments séparés (cuve isolée, unité de condensation, thermostat) pour une installation avec groupe à distance jusqu'à 6 m.

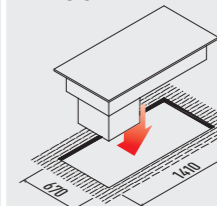
Drop-In

Installazione Fitting instructions

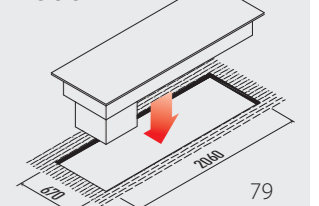
1000



1400

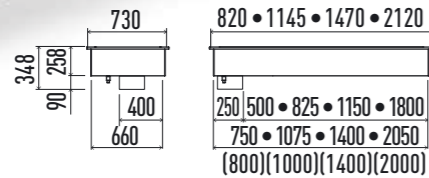


2000



BASE BM

BM



I Kit DROP IN BM (bagno maria) vengono forniti completi di resistenze e termostato elettronico.

DROP IN Kits BM (bain marie) are equipped with heating elements and electronic thermostat.

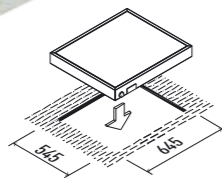
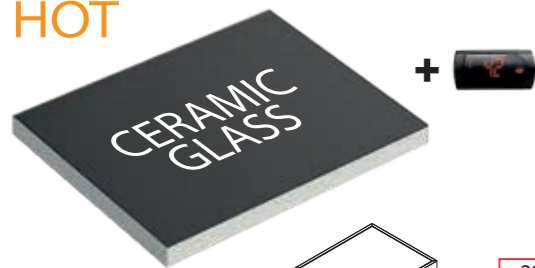
Les Kits DROP IN BM (bain marie) sont fournis équipés de résistances et thermostats électronique.

T.A. 25°C - U.R. 60%

			Euro
BASE 800 BM	2-1/1	A1BASESBM8	3.240
BASE 1000 BM	3-1/1	A1BASESBM10	3.630
BASE 1400 BM	4-1/1	A1BASESBM14	3.655
BASE 1400 BM 3F	4-1/1	A1BASESBM143F	3.655
BASE 2000 BM	6-1/1	A1BASESBM20	4.875
BASE 2000 BM 3F	6-1/1	A1BASESBM203F	4.875

HOT - CC

HOT

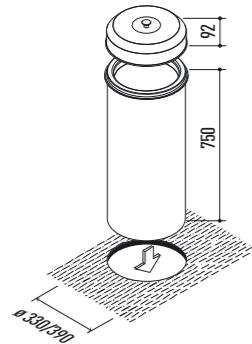


+20°
+100°

			Euro
PIANO CALDO SB		A1PIANOHOTSB	1.515
PIANO CALDO DROP IN		A1PIANOHOTKSB	1.815

T.A. 25°C - U.R. 60%

CC



+30°
+50°

	PIATTI DISHES ø260	PIATTI DISHES ø320		Euro
CILINDRO PORTAPIATTI CALDO	60 PZ	-	CC55340020	2.210
CILINDRO PORTAPIATTI G CALDO		60 PZ	CC55340021	2.700
CILINDRO PORTAPIATTI NEUTRO	60 PZ	-	CC55340010	1.600
CILINDRO PORTAPIATTI G NEUTRO		60 PZ	CC55340022	2.090

T.A. 25°C - U.R. 60%

FAST



SVT FISSA
VETRO CURVO

CERVINO
DROP-IN

SVT SERVITO
VETRO CURVO

Technical Data
pag. 192

Euro

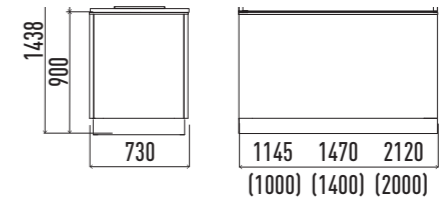
FAST LINE BASE 1000 NE	A1FASTNE10	2.585
FAST LINE BASE 1400 NE	A1FASTNE14	2.895
FAST LINE BASE 2000 NE	A1FASTNE20	3.340

T.A. 25°C - U.R. 60%

- TOP: struttura portante realizzata con profili estrusi in alluminio.
- Il piano NE è realizzato in agglomerato, con vasche in acciaio inox AISI 304 per 3, 4 o 6 contenitori 1/1GN, vetro temperato, struttura in legno disponibile in differenti colorazioni.

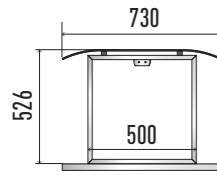
- TOP: bearing structure made of extruded aluminium profiles.
- The NE top is in quartz-resin agglomerate, with AISI 304 stainless steel wells for 3, 4 or 6 1/1GN containers; tempered glass, wood structure available in different colours.

- Eléments TOPS: Vitrine d'exposition montée sur armatures réalisées de montants en aluminium.
- Le dessus NE est en agglomérat, avec des cuves en acier inox AISI 304 pour 3, 4 ou 6 bacs 1/1GN, du verre trempé et structure en bois disponibles en couleurs différentes.



DOGE SVT Fissa Vetrol Curvo

Technical Data
pag. 192



A1DOGEVFCPRF14

Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

Euro

- Struttura in alluminio.
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)

- Aluminium structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- LED (cold) / halogen (hot) lighting

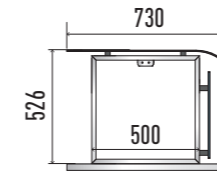
- Structure en aluminium.
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1000		A1DOGEKFCRF10P	4.555
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1400		A1DOGEKFCRF14P	4.775
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 2000		A1DOGEKFCRF20P	5.315
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1000		A1DOGEKFCVTRF10P	5.970
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1400		A1DOGEKFCVTRF14P	6.485
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 2000		A1DOGEKFCVTRF20P	8.235
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1000		A1DOGEKFCPRF10P	4.260
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1400		A1DOGEKFCPRF14P	4.440
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 2000		A1DOGEKFCPRF20P	5.525
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1000		A1DOGEVFCRF10	3.625
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1400		A1DOGEVFCRF14	3.855
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 2000		A1DOGEVFCRF20	4.605
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1000		A1DOGEVFCVTRF10	4.800
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1400		A1DOGEVFCVTRF14	5.330
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 2000		A1DOGEVFCVTRF20	6.085
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1000		A1DOGEVFCPRF10	3.615
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1400		A1DOGEVFCPRF14	3.870
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 2000		A1DOGEVFCPRF20	4.065
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1000		A1DOGEKFCBM10	4.175
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400		A1DOGEKFCBM14	4.425
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400 3F		A1DOGEKFCBM143F	4.425
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000		A1DOGEKFCBM20	5.165
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000 3F		A1DOGEKFCBM203F	5.165
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1000		A1DOGEKFCQPRF10P	5.405
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1400		A1DOGEKFCQPRF14P	5.800
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 2000		A1DOGEKFCQPRF20P	7.375
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1000		A1DOGEKFCQPC10	5.405
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1400		A1DOGEKFCQPC14	5.800
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 2000		A1DOGEKFCQPC20	7.375

OPTIONAL	Euro
GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

DOGE Servito Vetrol Curvo

Technical Data
pag. 192



A1DOGEKSCBM14

Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

Euro

- Struttura in alluminio.
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)

- Aluminium structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- LED (cold) / halogen (hot) lighting

- Structure en aluminium.
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

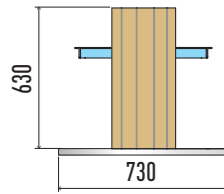
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 1000		A1DOGEKSCRF10P	4.545
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 1400		A1DOGEKSCRF14P	5.120
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 2000		A1DOGEKSCRF20P	5.550
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 1000		A1DOGEKSCVTRF10P	6.075
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 1400		A1DOGEKSCVTRF14P	6.715
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 2000		A1DOGEKSCVTRF20P	8.615
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1000		A1DOGEKSCPRF10P	4.460
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1400		A1DOGEKSCPRF14P	4.800
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 2000		A1DOGEKSCPRF20P	5.720
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1000		A1DOGEVSCRF10	3.640
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1400		A1DOGEVSCRF14	3.755
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 2000		A1DOGEVSCRF20	4.770
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 1000		A1DOGEVSCVTRF10	4.950
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 1400		A1DOGEVSCVTRF14	5.615
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 2000		A1DOGEVSCVTRF20	6.620
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1000		A1DOGEVSCPRF10	3.575
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1400		A1DOGEVSCPRF14	3.760
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 2000		A1DOGEVSCPRF20	4.735
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1000		A1DOGEKSCBM10	5.010
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1400		A1DOGEKSCBM14	5.440
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1400 3F		A1DOGEKSCBM143F	5.440
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 2000		A1DOGEKSCBM20	6.645
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 2000 3F		A1DOGEKSCBM203F	6.645
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 1000		A1DOGEKSCQPRF10P	6.005
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 1400		A1DOGEKSCQPRF14P	6.615
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 2000		A1DOGEKSCQPRF20P	8.600
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 1000		A1DOGEKSCQPC10	6.005
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 1400		A1DOGEKSCQPC14	6.615
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 2000		A1DOGEKSCQPC20	8.600

OPTIONAL	Euro
GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

DOGE Isola

Technical Data

 pag. 194



A1DOGEKIQPRF14/W

Top Quarzo
 Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- Struttura in legno e acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Salita/discesa calotta one-touch
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)
- Colori disponibili: rovere chiaro, wengè

- Wooden and stainless steel structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- One-touch lid raising and lowering system
- LED (cold) / halogen (hot) lighting
- Colours available: pale oak, wengè

- Structure en bois et acier inox
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Calotte one-touch à coulisse verticale
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)
- Coloris disponibles: chêne clair, wengé

Rovere chiaro
 Pale oak
 Chêne clair


Wengé
 Wengé
 Wengé

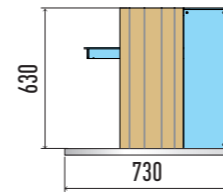


			Euro
+2° +7°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF	A1DOGEKRF10P/*	5.520
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF	A1DOGEKRF14P/*	5.785
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF	A1DOGEKRF20P/*	6.720
0° +3°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF VT	A1DOGEKVTRF10P/*	7.150
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF VT	A1DOGEKVTRF14P/*	7.870
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF VT	A1DOGEKVTRF20P/*	8.845
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 PRF	A1DOGEKPRF10P/*	5.320
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 PRF	A1DOGEKPRF14P/*	5.685
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 PRF	A1DOGEKPRF20P/*	6.680
+2° +7°	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF	A1DOGEVRF10/*	4.595
	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF	A1DOGEVRF14/*	4.770
	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF	A1DOGEVRF20/*	5.635
0° +3°	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF VT	A1DOGEVTRF10/*	5.875
	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF VT	A1DOGEVTRF14/*	6.595
	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF VT	A1DOGEVTRF20/*	7.470
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 PRF	A1DOGEVPRF10/*	4.280
	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 PRF	A1DOGEVPRF14/*	4.630
	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 PRF	A1DOGEVPRF20/*	5.485
+30° +80°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 BM	A1DOGEKBM10/*	5.640
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM	A1DOGEKBM14/*	6.190
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM 3F	A1DOGEKBM143F/*	6.190
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM	A1DOGEKBM20/*	7.160
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM 3F	A1DOGEKBM203F/*	7.160
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPRF	A1DOGEKIQPRF10P/*	7.575
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPRF	A1DOGEKIQPRF14P/*	8.300
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPRF	A1DOGEKIQPRF20P/*	10.380
+30° +100°	DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPC	A1DOGEKIQPC10/*	7.575
	DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPC	A1DOGEKIQPC14/*	8.300
	DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPC	A1DOGEKIQPC20/*	10.380

		Euro
OPTIONAL		
GA10250012	KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
V10006	COLORI RAL - RAL COLOURS	275
OPT68036	VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

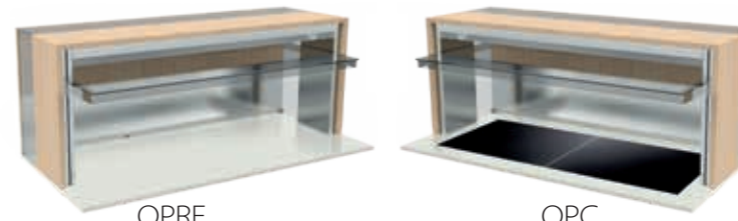
DOGE Wall

Technical Data

 pag. 194-196



A1DOGEWPRF14/C

Top Quarzo
 Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- Struttura in legno e acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Salita/discesa calotta one-touch
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)
- Colori disponibili: rovere chiaro, wengè

- Wooden and stainless steel structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- One-touch lid raising and lowering system
- LED (cold) / halogen (hot) lighting
- Colours available: pale oak, wengè

- Structure en bois et acier inox
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Calotte one-touch à coulisse verticale
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)
- Coloris disponibles: chêne clair, wengé

Rovere chiaro
 Pale oak
 Chêne clair

Wengé
 Wengé
 Wengé

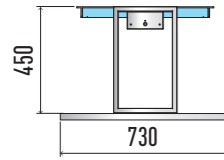


			Euro
+2° +7°	DROP IN DOGE WALL 1000 RF	A1DOGEKWRF10P/*	6.130
	DROP IN DOGE WALL 1400 RF	A1DOGEKWRF14P/*	6.675
	DROP IN DOGE WALL 2000 RF	A1DOGEKWRF20P/*	7.715
0° +3°	DROP IN DOGE WALL 1000 RF VT	A1DOGEKWVTRF10P/*	8.115
	DROP IN DOGE WALL 1400 RF VT	A1DOGEKWVTRF14P/*	8.985
	DROP IN DOGE WALL 2000 RF VT	A1DOGEKWVTRF20P/*	10.020
0° +4°	DROP IN DOGE WALL 1000 PRF	A1DOGEKWPRF10P/*	5.985
	DROP IN DOGE WALL 1400 PRF	A1DOGEKWPRF14P/*	6.280
	DROP IN DOGE WALL 2000 PRF	A1DOGEKWPRF20P/*	7.095
+2° +7°	DROP IN DOGE WALL V 1000 RF	A1DOGEVWRF10/*	5.295
	DROP IN DOGE WALL V 1400 RF	A1DOGEVWRF14/*	5.840
	DROP IN DOGE WALL V 2000 RF	A1DOGEVWRF20/*	6.900
0° +3°	DROP IN DOGE WALL V 1000 RF VT	A1DOGEVWVTRF10/*	6.725
	DROP IN DOGE WALL V 1400 RF VT	A1DOGEVWVTRF14/*	7.595
	DROP IN DOGE WALL V 2000 RF VT	A1DOGEVWVTRF20/*	8.665
0° +4°	DROP IN DOGE WALL V 1000 PRF	A1DOGEVWPRF10/*	5.150
	DROP IN DOGE WALL V 1400 PRF	A1DOGEVWPRF14/*	5.440
	DROP IN DOGE WALL V 2000 PRF	A1DOGEVWPRF20/*	6.230
+30° +80°	DROP IN DOGE WALL 1000 BM	A1DOGEKWBM10/*	7.160
	DROP IN DOGE WALL 1400 BM	A1DOGEKWBM14/*	7.895
	DROP IN DOGE WALL 1400 BM 3F	A1DOGEKWBM143F/*	7.895
	DROP IN DOGE WALL 2000 BM	A1DOGEKWBM20/*	9.490
	DROP IN DOGE WALL 2000 BM 3F	A1DOGEKWBM203F/*	9.490
0° +4°	DROP IN DOGE WALL 1000 QPRF	A1DOGEKWQPRF10P/*	7.970
	DROP IN DOGE WALL 1400 QPRF	A1DOGEKWQPRF14P/*	8.770
	DROP IN DOGE WALL 2000 QPRF	A1DOGEKWQPRF20P/*	10.915
+30° +100°	DROP IN DOGE WALL 1000 QPC	A1DOGEKWQPC10/*	7.970
	DROP IN DOGE WALL 1400 QPC	A1DOGEKWQPC14/*	8.770
	DROP IN DOGE WALL 2000 QPC	A1DOGEKWQPC20/*	10.915

		Euro
OPTIONAL		
GA10250012	KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
V10006	COLORI RAL - RAL COLOURS	275
OPT68036	VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

DOGE SVT Fissa

Technical Data
pag. 196



A1DOGEVPRF14

Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

Euro

- Struttura in acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)

- Stainless steel structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- LED (cold) / halogen (hot) lighting

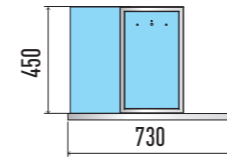
- Structure en acier inox
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

+2° +7°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF	3-1/1	A1DOGEKFRF10P	5.270
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF	4-1/1	A1DOGEKFRF14P	5.705
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF	6-1/1	A1DOGEKFRF20P	6.475
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEKFVTRF10P	7.070
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEKFVTRF14P	7.670
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEKFVTRF20P	9.930
0° +3°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEKPRF10P	4.940
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEKPRF14P	5.115
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEKPRF20P	6.185
0° +4°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 V	3-1/1	A1DOGEVFRF10	4.275
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 V	4-1/1	A1DOGEVFRF14	4.550
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 V	6-1/1	A1DOGEVFRF20	5.440
+2° +7°	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEVFVTRF10	5.695
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEVFVTRF14	6.315
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEVFVTRF20	7.200
0° +3°	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEVPRF10	3.955
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEVPRF14	4.160
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEVPRF20	4.795
0° +4°	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 BM	3-1/1	A1DOGEVFBM10	4.940
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 BM	4-1/1	A1DOGEVFBM14	5.245
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 BM	6-1/1	A1DOGEVFBM20	6.105
+30° +80°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 BM 3F	4-1/1	A1DOGEKFBM143F	5.245
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM	6-1/1	A1DOGEKFBM20	6.105
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEKFBM203F	6.105
0° +4°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEKQPRF10P	6.790
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEKQPRF14P	7.300
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEKQPRF20P	9.265
+30° +80°	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPC		A1DOGEKQPC10	6.790
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPC		A1DOGEKQPC14	7.300
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPC		A1DOGEKQPC20	9.265

OPTIONAL	Euro
GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

DOGE Servito

Technical Data
pag. 198



A1DOGEKSBM20



Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

Euro

- Struttura in acciaio inox
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca (NO VT).
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vetri in cristallo temperato
- Illuminazione fredda (LED) / calda (alogene)

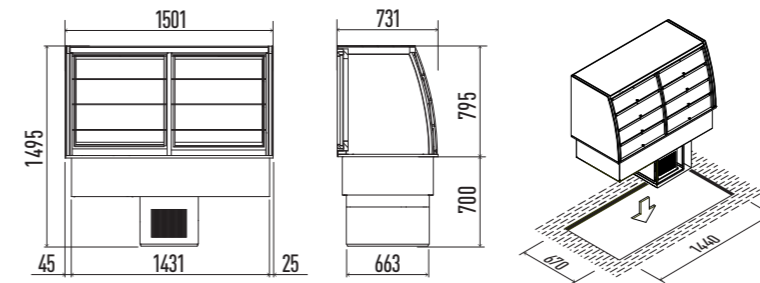
- Stainless steel structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- LED (cold) / halogen (hot) lighting

- Structure en acier inox
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

+2° +7°	DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF	3-1/1	A1DOGEKSRF10P	5.390
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF	4-1/1	A1DOGEKSRF14P	5.555
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF	6-1/1	A1DOGEKSRF20P	6.560
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEKSVTRF10P	7.180
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEKSVTRF14P	7.945
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEKSVTRF20P	10.200
0° +3°	DROP IN DOGE SERVITO 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEKSPRF10P	5.265
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEKSPRF14P	5.695
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEKSPRF20P	6.780
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF	3-1/1	A1DOGEVSRF10	4.305
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF	4-1/1	A1DOGEVSRF14	4.440
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF	6-1/1	A1DOGEVSRF20	5.635
+2° +7°	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEVSVTRF10	5.865
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEVSVTRF14	6.635
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEVSVTRF20	7.835
0° +3°	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEVSPRF10	4.215
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEVSPRF14	4.445
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEVSPRF20	5.600
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 BM	3-1/1	A1DOGEVSBM10	5.925
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 BM	4-1/1	A1DOGEVSBM14	6.440
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 BM	6-1/1	A1DOGEVSBM20	7.855
+30° +80°	DROP IN DOGE SERVITO 1000 BM 3F	4-1/1	A1DOGEKSBM143F	6.440
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM	6-1/1	A1DOGEKSBM20	7.855
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEKSBM203F	7.855
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEKQPRF10P	7.320
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEKQPRF14P	8.070
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEKQPRF20P	10.490
+30° +80°	DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPC		A1DOGEKQPC10	7.320
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPC		A1DOGEKQPC14	8.070
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPC		A1DOGEKQPC20	10.490

OPTIONAL	Euro
GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	670
OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316	1.020

A1CERVINOKVTRF14SD



Technical Data
pag. 198

T.A. 25°C - U.R. 60%

CERVINO K RF VT SD	A1CERVINOKVTRF14SDP	Euro	°C
		12.520	+2 +4 +6 +8

OPTIONAL		Euro
GA34010003R	Kit Claps	1.570
GA34440001	Kit Vetri Curvi fissi Lato Cliente	1.170
V10006	Colore RAL	275

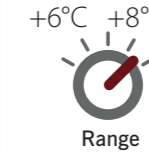
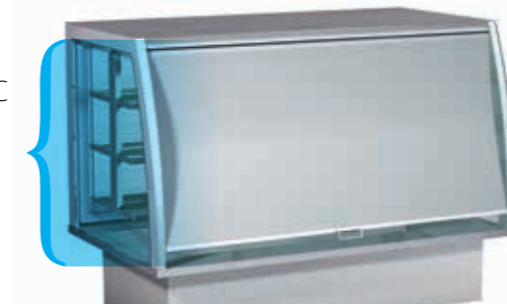
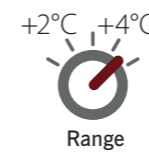
- Vetrina refrigerata ventilata in acciaio inox Aisi 304 per esposizione dei cibi freddi.
- Lato cliente aperto con tendina notte avvolgibile di serie oppure chiuso su richiesta (chiusura tramite claps o in alternativa tramite vetri curvi fissi). Lato operatore chiusa con porte scorrevoli.
- I convogliatori d'aria sono in policarbonato trasparente opportunamente forati e smontabili per la pulizia.
- I Montanti laterali sono in alluminio calandrato, i fianchi in vetrocamera con float sfalsato.
- Il prodotto al suo interno dispone di tre ripiani in vetro temperato con spessore 8 mm. La vasca è isolata, profonda 150 mm e misura 4 GN 1/1.
- Evaporatore alzabile per la pulizia della vasca (OPTION).
- Vasca di raccolta acqua di sbrinamento con evaporazione a mezzo resistenze.

- Ventilated refrigerated display cabinet in Aisi 304 stainless steel for cold foods.
- Customer side open of closed with flaps, on request
- The operator side is closed with sliding doors.
- The air pipes are in appropriately perforated transparent polycarbonate and can be disassembled for cleaning.
- The lateral uprights are in calendered aluminium, double-glazed sides with staggered float.
- The product contains three toughened glass shelves with 8 mm. thickness. The well is insulated, 150 mm. deep and measures 4 GN 1/1.
- The evaporator can be lifted to clean the well (OPTION).
- Defrost water drip tray with evaporation via resistors.

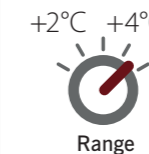
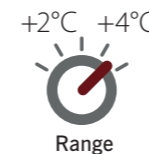
- Vitrine réfrigérée ventilée en acier inox Aisi 304 pour exposition de plats froids.
- Côté client ouvert, avec store roulant occultant de série, ou fermé sur demande (fermeture par panneaux ou bien avec des verres incurvés fixes). Côté opérateur fermé par des portes coulissantes.
- Les convoyeurs d'air sont en polycarbonate transparent ; démontables, ils ont également des ouvertures adéquates pour le nettoyage.
- Les montants latéraux sont en aluminium calandré, les côtés en double vitrage en verre flotté décalé.
- À l'intérieur, le produit est composé de trois étagères en verre trempé d'une épaisseur de 8 mm. La cuve est isolée, a une profondeur de 150 mm et mesure 4 GN 1/1.
- Évaporateur relevable pour le nettoyage de la cuve (OPTION).
- Cuve de collecte d'eau de dégivrage avec évaporation au moyen de résistances.



VENTILATO
VENTILATED



OPTIONAL
GA34440001



OPTIONAL
GA34010003

Drop-In



www.enofrigo.it

ENOFRIGO S.p.A.
I - 35010 BORGORICCO (PD)
Via dell'Industria, 9/a
Tel. +39 049 5798041
Fax +39 049 5798806
info@enofrigo.com
www.enofrigo.com

INFORMAZIONI COMMERCIALI
SALES INFORMATION
vendite.enofrigo@enofrigo.com
Tel. +39 049 5798041



CT00910090
Rev. 02 - 08/2022



TRASPORTO / PACKAGING / TRANSPORT

P.N. (NET PRICE)
EURO

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER COLLO (ECCETTO WINE LIBRARY)			al costo
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA ESPRESSO PER COLLO (ECCETTO WINE LIBRARY)			al costo
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER WINE LIBRARY			al costo
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA ESPRESSO PER WINE LIBRARY			al costo
CONTRIBUTO SPONDA IDRAULICA CONSEGNA ITALIA			70
SACCO BARRIERA ANTIPIOGGIA / COLLO			70
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA CALOTTA			al costo
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA - BASE HOT			al costo
CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER ISOLE MINORI - ZONE DISAGIATE - ZONE A TRAFFICO LIMITATO (ZTL)			al costo
IMBALLO CASSA CALOTTA	CANOPY WOODEN CASE	EMBALLAGE POUR SUPERSTRUCTURE	75
IMBALLO CASSA PER VETRI ECC.	GLASSES REINFORCED PACKAGE	EMBALLAGE POUR GLACES	75
IMBALLO SU GABBIA	WOODEN CAGE	CAGE EN BOIS	150
IMBALLO SU GABBIA PER WINE LIBRARY (2 COLLI)	WINE LIBRARY WOODEN CAGE (2 PACKAGES)	CAGE EN BOIS PUOS WINE LIBRARY - OBLIGATOIRE ET NECESSAIRE	260+150

Nel caso di sovrastrutture in vetro è consigliabile la gabbia in legno per il trasporto
With glass upperstructure we suggest to deliver good with wooden cage

▲ Il prodotto ENOGALAX H2400 viene trasportato orizzontale con imballo su gabbia
ENOGALAX H2400 is shipped horizontally and with wooden cage