



 **enofrigo®**

Collection 2022
Food

IT - EN - FR

Food Service

widevision
doge
mondrian
fast gourmet



 enofrigo®

WIDE VISION

Spazio all'accoglienza
in **grande stile**

Space for
a **stylish** welcome

Place à l'accueil
avec **classe**

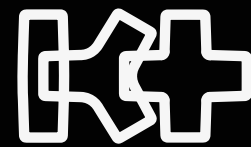


 enofrigo®

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



3 WIDE
SHAPES



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



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

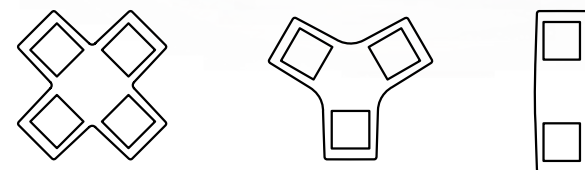


Optional

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



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 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



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

Standard

Optional

Laterale
Side panel
Panneau latéral

Frontale
Front panel
Panneau frontal

Basamento
Base
Socle

RAL
8019

Standard

B Snow

W Madagascar

C Scandinavian

Optional

Altri colori disponibili a richiesta - Other colours are available upon request - Autres coloris disponibles sur demande

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



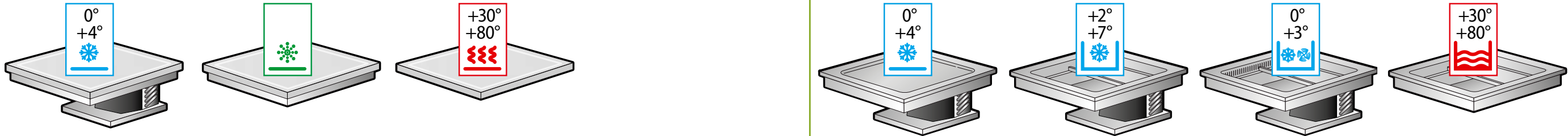
CUSTOM
TECH MODULES

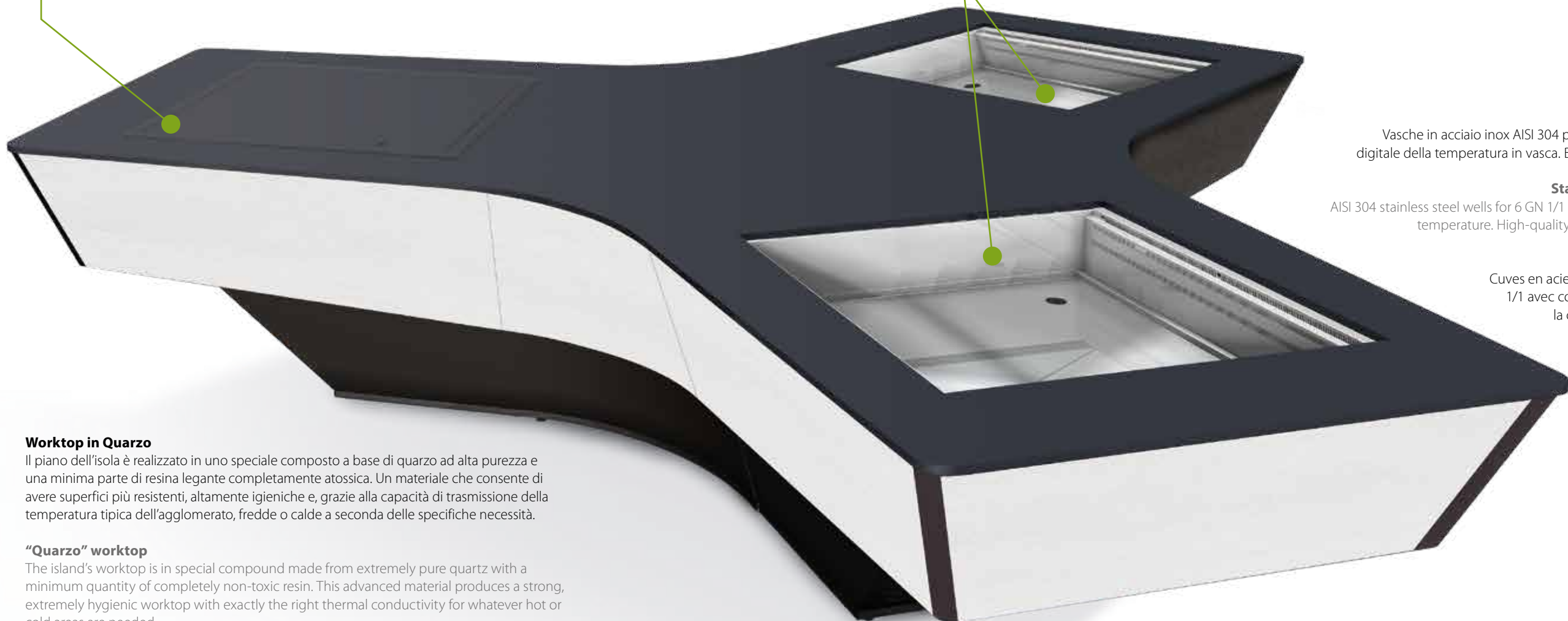
Worktop in Quarzo
"Quarzo" worktop
Plan de travail en quartz



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.

Food Service

90

91

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

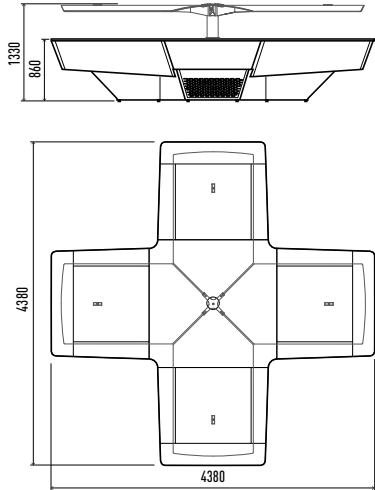
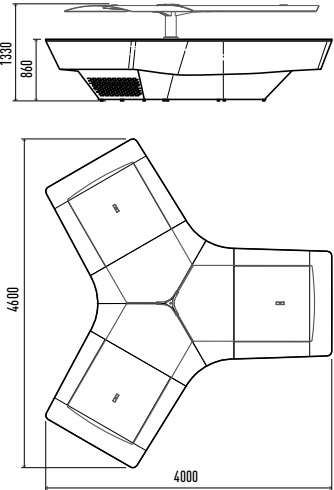
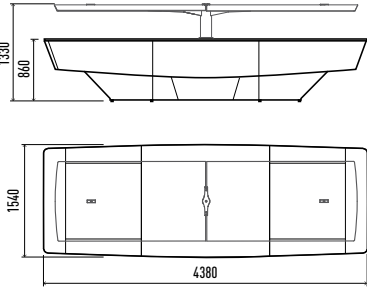
The islands comprise a spacious, single level, quartz top. The clear glass covers are mounted on a single central column and provide all-round visibility as well as easy access for a large number of people.

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



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 Struttura / Structure / Structure

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

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

Widevision Moduli Tecnici / Technical modules / Modules techniques

	Version		Code	Temp. °C	GN 1/1
PIANO REFRIGERATO INOX	PRF		A1WVPRFP	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO CALDO	QCB	WHITE	A1WVQCB	+ 30 + 80	6 - 1/1
QUARZO PIANO CALDO	QCN	BLACK	A1WVQCN	+ 30 + 80	6 - 1/1
QUARZO PIANO FREDDO	QRB	WHITE	A1WVQRB	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO FREDDO	QRN	BLACK	A1WVQRNP	0 + 4	6 - 1/1
QUARZO PIANO NEUTRO	QNB	WHITE	A1WVQNB	-	6 - 1/1
QUARZO PIANO NEUTRO	QNN	BLACK	A1WVQNN	-	6 - 1/1
VASCA REFRIGERATA VENTILATA	VRV		A1WVVRVP	0 + 3	6 - 1/1
VASCA BAGNOMARIA	VBM		A1WVVBM	+ 30 + 80	6 - 1/1
VASCA REFRIGERATA STATICA	VRS		A1WVVRSP	+ 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 composito: 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 movibile 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
CONFIGURATION





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.

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.

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.



* Doge Isola, Doge Wall



Rovere chiaro
Pale oak
Chêne clair



Wengé RM
Wengé RM
Wengé RM



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.

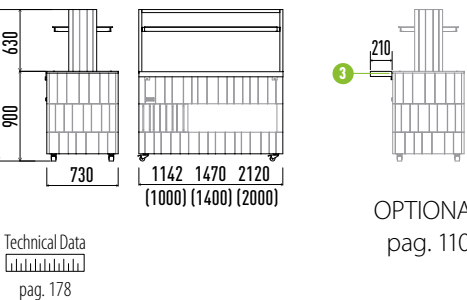


EASY
TECH

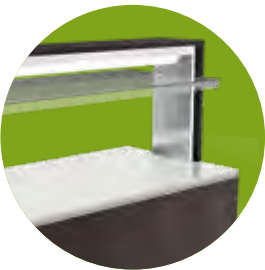
DOGE Isola

- 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



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

	DOGE ISOLA 1000 RF		A1DOGEIRF10P/*
	DOGE ISOLA 1400 RF		A1DOGEIRF14P/*
	DOGE ISOLA 2000 RF		A1DOGEIRF20P/*
	DOGE ISOLA 1000 RF VT		A1DOGEIVTRF10P/*
	DOGE ISOLA 1400 RF VT		A1DOGEIVTRF14P/*
	DOGE ISOLA 2000 RF VT		A1DOGEIVTRF20P/*
	DOGE ISOLA 1000 PRF		A1DOGEIPRF10P/*
	DOGE ISOLA 1400 PRF		A1DOGEIPRF14P/*
	DOGE ISOLA 2000 PRF		A1DOGEIPRF20P/*
	DOGE ISOLA 1000 BM		A1DOGEIBM10/*
	DOGE ISOLA 1400 BM		A1DOGEIBM14/*
	DOGE ISOLA 1400 BM 3F		A1DOGEIBM143F/*
	DOGE ISOLA 2000 BM		A1DOGEIBM20/*
	DOGE ISOLA 2000 BM 3F		A1DOGEIBM203F/*

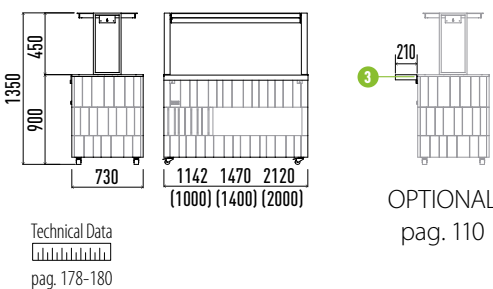
	DOGE ISOLA 1000 QPRF		A1DOGEIQPRF10P/*
	DOGE ISOLA 1400 QPRF		A1DOGEIQPRF14P/*
	DOGE ISOLA 2000 QPRF		A1DOGEIQPRF20P/*
	DOGE ISOLA 1000 QPC		A1DOGEIQPC10/*
	DOGE ISOLA 1400 QPC		A1DOGEIQPC14/*
	DOGE ISOLA 2000 QPC		A1DOGEIQPC20/*
	DOGE ISOLA 1000 QNE		A1DOGEIQNE10/*
	DOGE ISOLA 1400 QNE		A1DOGEIQNE14/*
	DOGE ISOLA 2000 QNE		A1DOGEIQNE20/*

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
 - Sovrastuttura 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



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF		A1DOGEFRF10P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF		A1DOGEFRF14P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF		A1DOGEFRF20P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF VT		A1DOGEFVTRF10P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF VT		A1DOGEFVTRF14P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF VT		A1DOGEFVTRF20P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 PRF		A1DOGEFPRF10P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 PRF		A1DOGEFPRF14P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 PRF		A1DOGEFPRF20P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 BM		A1DOGEFBM10/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM		A1DOGEFBM14/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F		A1DOGEFBM143F/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM		A1DOGEFBM20/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F		A1DOGEFBM203F/*

	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPRF		A1DOGEFQPRF10P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPRF		A1DOGEFQPRF14P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QPRF		A1DOGEFQPRF20P/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPC		A1DOGEFQPC10/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPC		A1DOGEFQPC14/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 Q3PC		A1DOGEFQPC20/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QNE		A1DOGEFQNE10/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QNE		A1DOGEFQNE14/*
	DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QNE		A1DOGEFQNE20/*

DOGE Servito

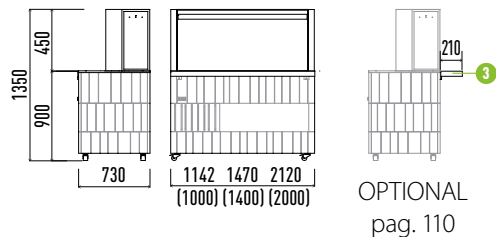


- Struttura in legno
 - Top in agglomerato di quarzo ad alta purezza
 - Vasche in acciaio inox AISI 304 o piani in quarzo o ceramic glass
 - Vetrina in cristallo temperato infrangibile
 - Controllo digitale della temperatura in vasca
 - Ruote piroettanti
 - Colori disponibili: rovere chiaro, wengè
-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

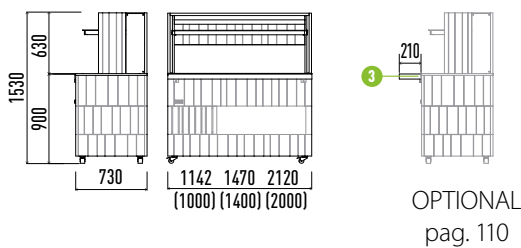
DOGE Wall



- 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



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)

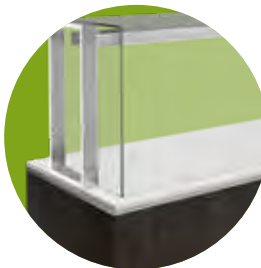


Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPC)



Technical Data
pag. 180

	DOGE SERVITO 1000 RF		A1DOGESRF10P/*
	DOGE SERVITO 1400 RF		A1DOGESRF14P/*
	DOGE SERVITO 2000 RF		A1DOGESRF20P/*
	DOGE SERVITO 1000 RF VT		A1DOGESVTRF10P/*
	DOGE SERVITO 1400 RF VT		A1DOGESVTRF14P/*
	DOGE SERVITO 2000 RF VT		A1DOGESVTRF20P/*
	DOGE SERVITO 1000 PRF		A1DOGESPRF10P/*
	DOGE SERVITO 1400 PRF		A1DOGESPRF14P/*
	DOGE SERVITO 2000 PRF		A1DOGESPRF20P/*
	DOGE SERVITO 1000 BM		A1DOGESBM10/*
	DOGE SERVITO 1400 BM		A1DOGESBM14/*
	DOGE SERVITO 1400 BM 3F		A1DOGESBM143F/*
	DOGE SERVITO 2000 BM		A1DOGESBM20/*
	DOGE SERVITO 2000 BM 3F		A1DOGESBM203F/*



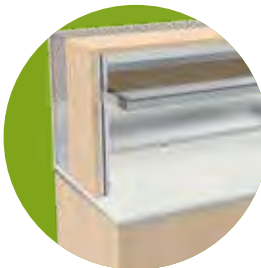
Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

	DOGE SERVITO 1000 QPRF		A1DOGESQPRF10P/*
	DOGE SERVITO 1400 QPRF		A1DOGESQPRF14P/*
	DOGE SERVITO 2000 QPRF		A1DOGESQPRF20P/*
	DOGE SERVITO 1000 QPC		A1DOGESQPC10/*
	DOGE SERVITO 1400 QPC		A1DOGESQPC14/*
	DOGE SERVITO 2000 QPC		A1DOGESQPC20/*
	DOGE SERVITO 1000 QNE		A1DOGESQNE10/*
	DOGE SERVITO 1400 QNE		A1DOGESQNE14/*
	DOGE SERVITO 2000 QNE		A1DOGESQNE20/*

Technical Data
pag. 180

	DOGE WALL 1000 RF		A1DOGEWRF10P/*
	DOGE WALL 1400 RF		A1DOGEWRF14P/*
	DOGE WALL 2000 RF		A1DOGEWRF20P/*
	DOGE WALL 1000 RF VT		A1DOGEWVTRF10P/*
	DOGE WALL 1400 RF VT		A1DOGEWVTRF14P/*
	DOGE WALL 2000 RF VT		A1DOGEWVTRF20P/*
	DOGE WALL 1000 PRF		A1DOGEWPRF10P/*
	DOGE WALL 1400 PRF		A1DOGEWPRF14P/*
	DOGE WALL 2000 PRF		A1DOGEWPRF20P/*
	DOGE WALL 1000 BM		A1DOGEWBM10/*
	DOGE WALL 1400 BM		A1DOGEWBM14/*
	DOGE WALL 1400 BM 3F		A1DOGEWBM143F/*
	DOGE WALL 2000 BM		A1DOGEWBM20/*
	DOGE WALL 2000 BM 3F		A1DOGEWBM203F/*



Top Quarzo
Quartz-resin Top
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

	DOGE WALL 1000 QPRF		A1DOGEWQPRF10P/*
	DOGE WALL 1400 QPRF		A1DOGEWQPRF14P/*
	DOGE WALL 2000 QPRF		A1DOGEWQPRF20P/*
	DOGE WALL 1000 QPC		A1DOGEWQPC10/*
	DOGE WALL 1400 QPC		A1DOGEWQPC14/*
	DOGE WALL 2000 QPC		A1DOGEWQPC20/*
	DOGE WALL 1000 QNE		A1DOGEWQNE10/*
	DOGE WALL 1400 QNE		A1DOGEWQNE14/*
	DOGE WALL 2000 QNE		A1DOGEWQNE20/*

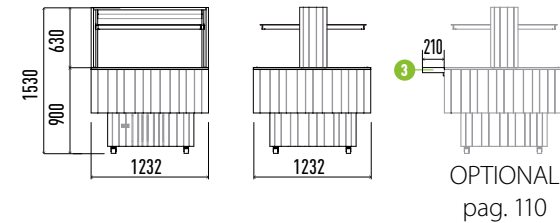
DOGE Isola Quadra



Technical Data
pag. 182

T.A. 25°C - U.R. 60%

0° +3°	DOGE ISOLA QUADRA RF VT		A1DOGEIQVTRFP/*
+30° +80°	DOGE ISOLA QUADRA BM		A1DOGEIQBM/*
	DOGE ISOLA QUADRA BM 3F		A1DOGEIQBM3F/*



- 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

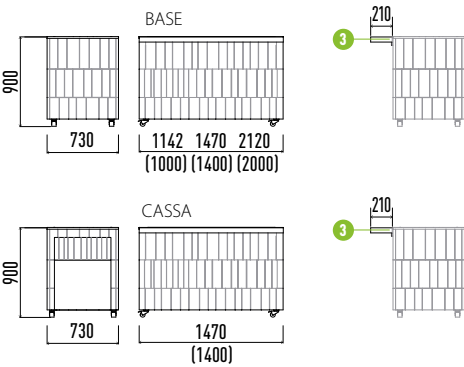
DOGE Base / Angolo / Unione / Cassa



Technical Data
pag. 182

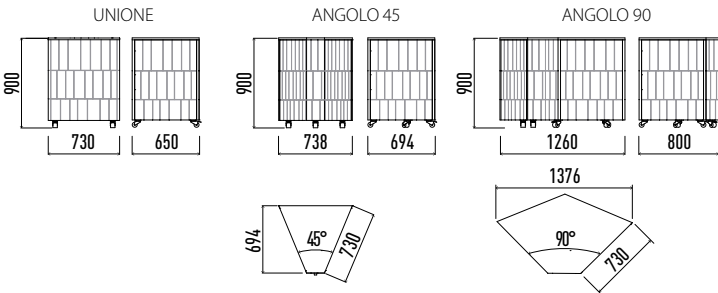
Top Laminato HPL
HPL Laminated Top
Plan stratifié HPL

DOGE BASE 1000 NE	A1DOGEBAS10/*
DOGE BASE 1400 NE	A1DOGEBAS14/*
DOGE BASE 2000 NE	A1DOGEBAS20/*
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 NE	A1DOGEELE45/*
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 NE	A1DOGEELE90/*
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 NE	A1DOGELEA/*
DOGE CASSA 1400 NE	A1DOGECA14/*



Top Quarzo
Quartz-resin Top
Plan Quartz

DOGE BASE 1000 QNE	A1DOGEBASQ10/*
DOGE BASE 1400 QNE	A1DOGEBASQ14/*
DOGE BASE 2000 QNE	A1DOGEBASQ20/*
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 QNE	A1DOGELEQ45/*
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 QNE	A1DOGELEQ90/*
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 QNE	A1DOGELEQA/*
DOGE CASSA 1400 QNE	A1DOGECAQ14/*



OPTIONAL
pag. 110



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



2 Cassetto
Drawer kit
Tiroir

1	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	3-1/1	OPT68001
	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	4-1/1	OPT68002
	Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through	6-1/1	OPT68003
2	Cassetto 1000 (1 pz.) - Drawer kit 1000 (1 pcs.)	3-1/1	GA6821*004
	Cassetto 1400 (1 pz.) - Drawer kit 1400 (1 pcs.)	4-1/1	GA6821*005
	Cassetto 2000 (2 pz.) - Drawer kit 2000 (2 pcs.)	6-1/1	GA6821*006
3	Piano perimetrale 650 - Perimetral shelf 650		GA6843*041
	Piano perimetrale 1000 - Perimetral shelf 1000	3-1/1	GA6843*029
	Piano perimetrale 1400 - Perimetral shelf 1400	4-1/1	GA6843*030
	Piano perimetrale 2000 - Perimetral shelf 2000	6-1/1	GA6843*031
	Piano perimetrale lato corto 730 - Perimetral shelf short side 730		GA6843*033
	Piano perimetrale DOGE ISOLA QUADRA - Perimetral shelf DOGE ISOLA QUADRA		GA6843*040
4	Piano perimetrale in agglomerato 1000 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 1000	3-1/1	GA6843*043
	Piano perimetrale in agglomerato 1400 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 1400	4-1/1	GA6843*044
	Piano perimetrale in agglomerato 2000 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf 2000	6-1/1	GA6843*045
	Piano perimetrale lato corto in agglomerato 730 - Quartz-resin agglomerate perimetral shelf short side 730		GA6843*046
5	Cornice inox bordo vasca 1000 - Stainless steel top frame 1000	3-1/1	OPT68021
	Cornice inox bordo vasca 1400 - Stainless steel top frame 1400	4-1/1	OPT68022
	Cornice inox bordo vasca 2000 - Stainless steel top frame 2000	6-1/1	OPT68023
	Cornice inox bordo vasca - Stainless steel top frame	ISOLA QUADRA	OPT68024
Colori RAL - RAL colour			OPT68029
Opzione 230V/60 Hz - 230V/60 Hz request			OPT68030
Opzione 115V/60 Hz - 115V/60 Hz request			OPT68031
Kit riempimento automatico acqua (SOLO BM) - Filling automatic water kit (ONLY BM)			GA10250012
6	Fondo rialzato - False bottom	h.100	AC5515X011
	Fondo rialzato - False bottom	h.150	AC5515X020
7	Controvasca - Countertank	1000	M212150021
	Controvasca - Countertank	1470	ACCNTVSC14
	Controvasca - Countertank	2000	ACCNTVSC20
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

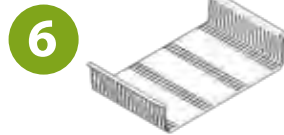
3 Piano perimetrale
Perimetral shelf
Répos plat



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



8



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



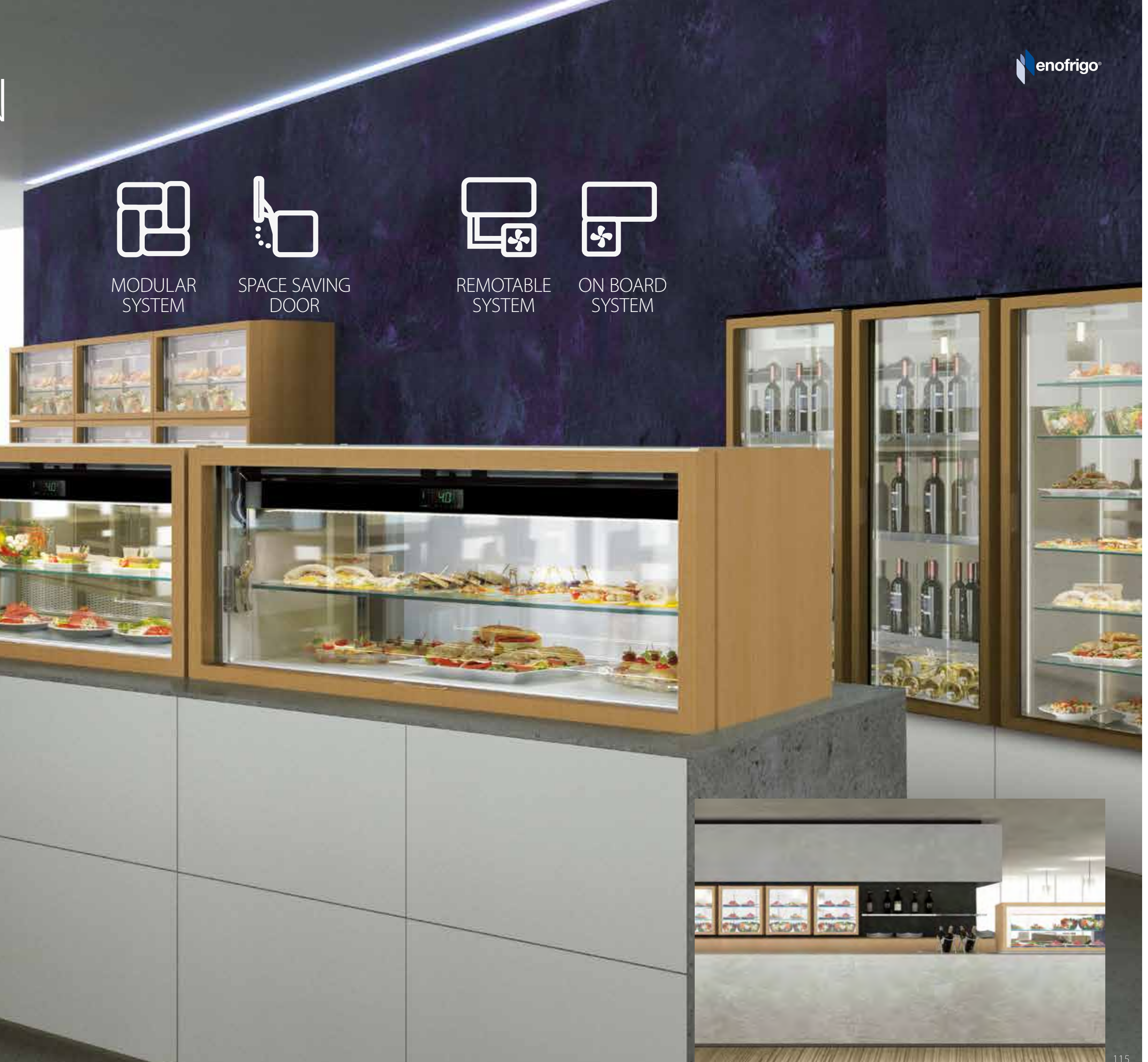
ON BOARD
SYSTEM

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.



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.

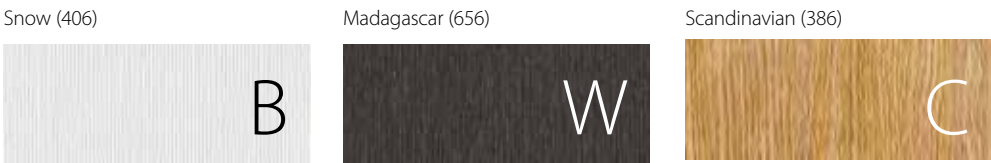
Three refrigerated modules together with three technical modules are the fundamental elements of the system. These are completed by a series of neutral modules, with hinged doors or fitted with drawers so as to satisfy requirements for a customised composition from all points of view, both technical 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.

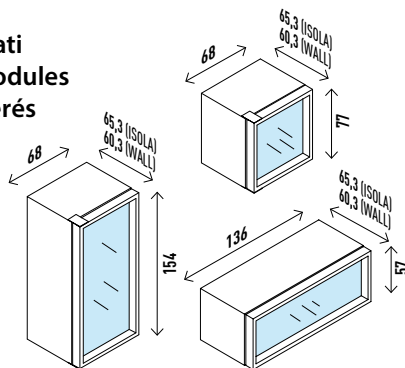


A1MIQRW

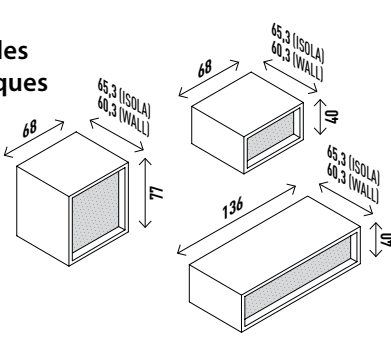
A1MWVRW



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

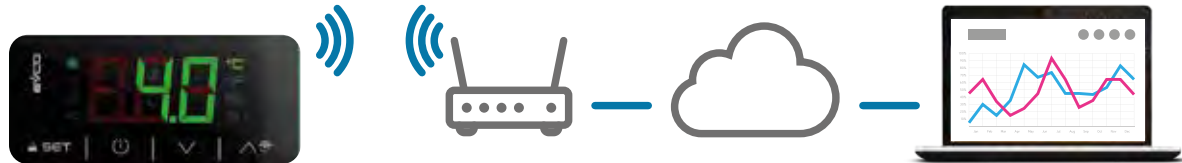
Moduli sospesi (OPTIONAL)
Hanging modules (OPTIONAL)
Modules suspendus (en option)



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.



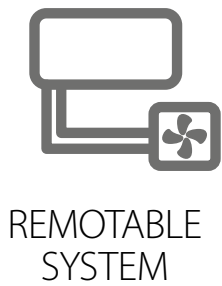
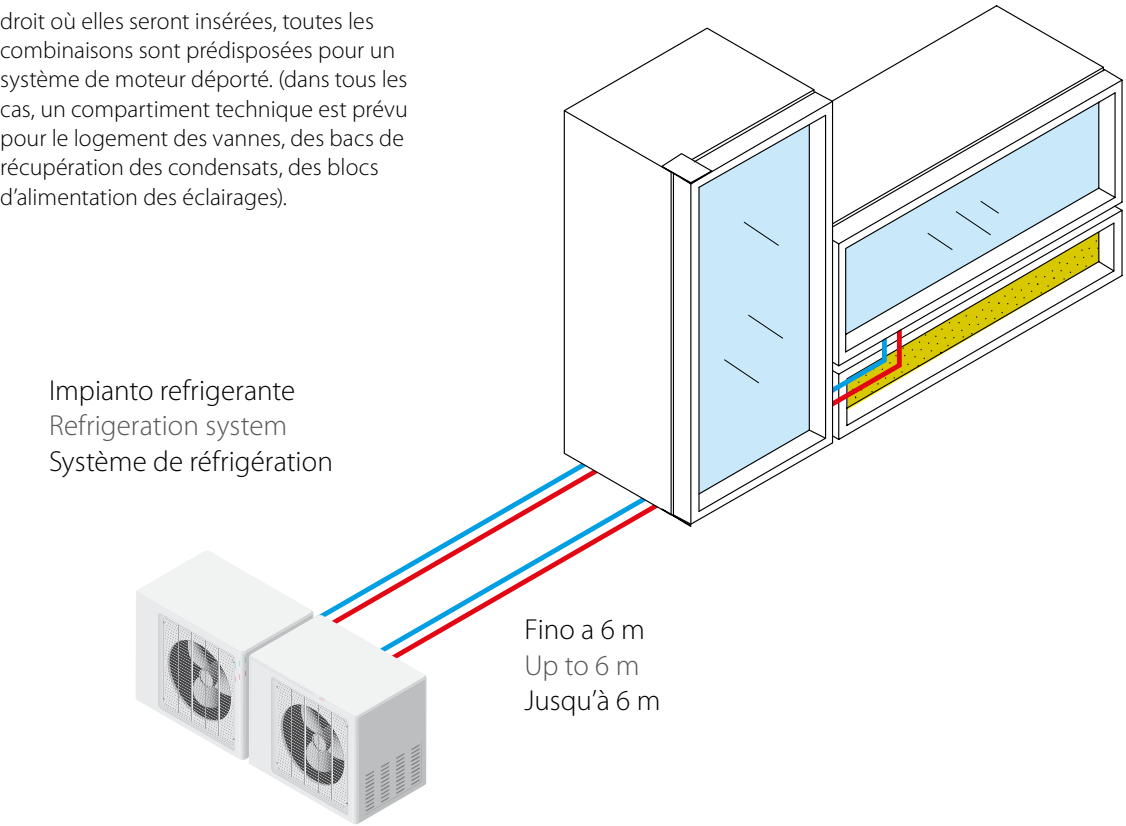
MONDRIAN

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).

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).



REMOVABLE SYSTEM

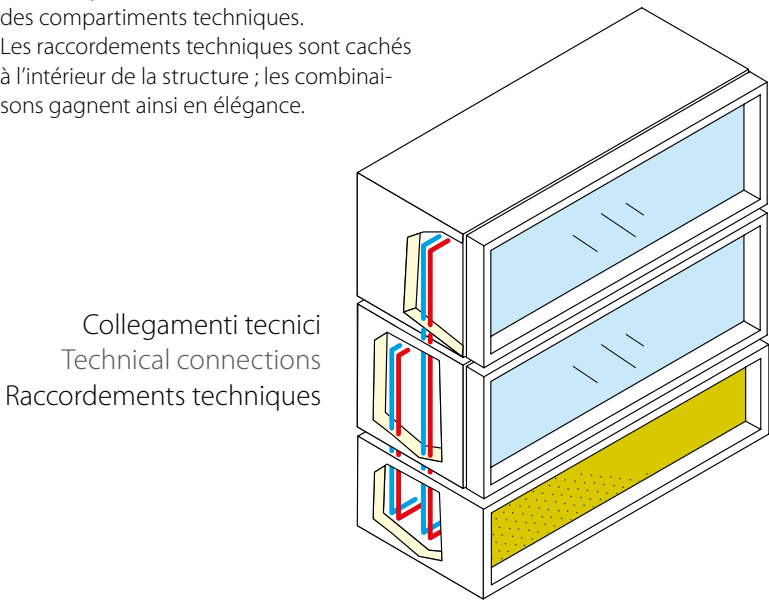


On board: tutto integrato

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).

Embarqué: tout intégré

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



Collegamenti tecnici
Technical connections
Raccordements techniques



ON BOARD SYSTEM

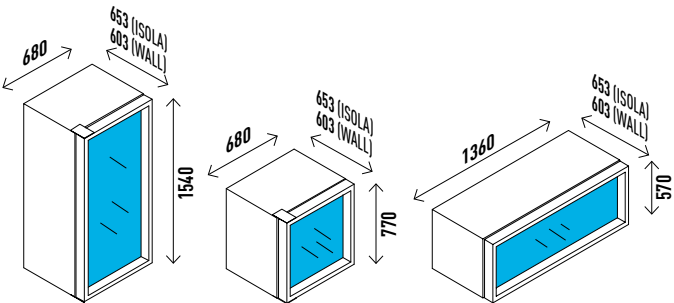
On board: fully integrated

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

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

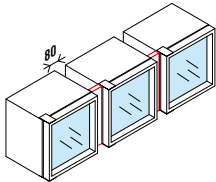


Temp. min = +4°C

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 encastrée 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).

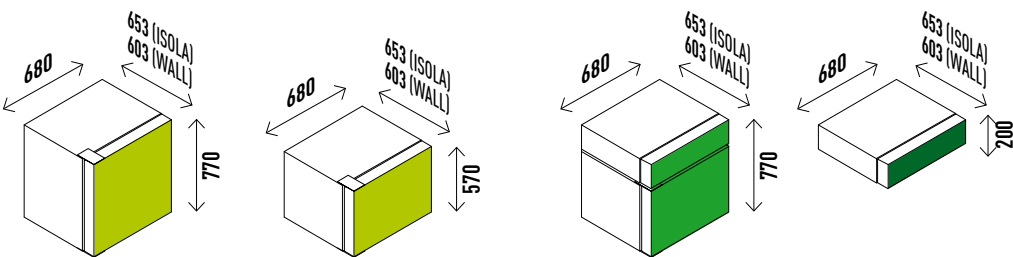


* I moduli sospesi non possono essere affiancati tra loro, devono essere distanziati di almeno 8 cm. Sono disponibili distanziali in tinta con i moduli. (Fissaggio a cura del cliente).

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).

Moduli Singoli Neutri - Neutral Single Modules - Modèles neutres

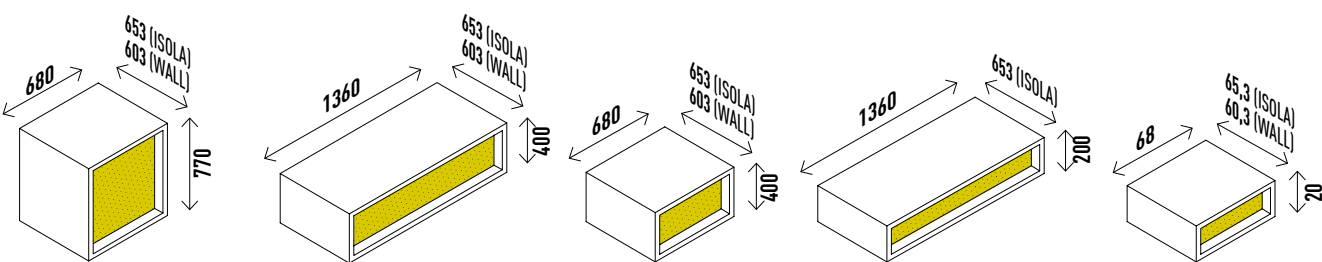


Oltre ai moduli refrigerati sono disponibili una serie di di moduli denominati Neutri: a giorno, chiusi con ante battente oppure dotati di cassetto. Struttura in MDF spessore 42mm a giorno, MDF spessore 18 mm se chiusi.

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.

Moduli Tecnici - Technical Modules - Modules techniques



	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*
MONDRIAN MODULO ISOLA VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1MIVR*
MONDRIAN MODULO ISOLA CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1MIQR*
MONDRIAN MODULO WALL ORIZZONTALE	REMOTE RF	350	-14	A1MWOR*
MONDRIAN MODULO WALL VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1MWVR*
MONDRIAN MODULO WALL CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1MWQR*

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
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA	UNCONNECTED CONDENSING UNIT	UNITÉ DE CONDENSATION DÉBRANCHÉE	GK83550001
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA	UNCONNECTED CONDENSING UNIT	UNITÉ DE CONDENSATION DÉBRANCHÉE	
PER CNT % UR	FOR CNT % UR	POUR CNT % UR	GK83550002
RIPIANI IN ACCIAIO INOX (58 cm)	STAINLESS STEEL SHELVES (58 cm)	ÉTAGÈRES EN ACIER INOXYDABLE (58 cm)	OPT83004
LUCE TONALITA' CALDA	WARM WHITE LED LIGHTING	ÉCLAIRAGE LED TONALITÉ CHAUDE	OPT83005
LUCE TONALITA' FREDDA	COOL WHITE LED LIGHTING	ÉCLAIRAGE LED TONALITÉ FROIDE	OPT83006
KIT FISSAGGIO A PARETE (1pz.)	HANGING BRACKETS KIT (1 pc.)	KIT DE FIXATION MURAL (1 pc.)	OPT83007
DISTANZIALE MODULO ISOLA ORIZZONTALE	SPACER		ML8361*001
DISTANZIALE MODULO ISOLA CUBO	SPACER		ML8361*002
DISTANZIALE MODULO ISOLA VERTICALE	SPACER		ML8361*003

* Tinta dei moduli

MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA	680 x 770 mm	A1MNAI6877*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA	680 x 570 mm	A1MNAI6857*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA e CASSETTO	680 x 770 mm	A1MNACI6877*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CASSETTO	680 x 200 mm	A1MNCI6820*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA	680 x 770 mm	A1MNAW6877*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA	680 x 570 mm	A1MNAW6857*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA e CASSETTO	680 x 770 mm	A1MNACW6877*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CASSETTO	680 x 200 mm	A1MNCW6820*

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

FAST GOURMET

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

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

Le **système 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

ISOLA 6GN + ISOLA 6GN

WALL 3GN

WALL 3GN

ISOLA DOPPIA 6GN

SERVITO 6GN

ISOLA 3GN + 3GN + 4GN

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.



Porta olio/aceto
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



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 ingredients book is in a prominent position so that customers can consult it easily. Price tags are highly visible and aligned with product wells.



Fascia porta prezzo
Piano perimetrale

Price tag strip
Perimetral shelf

Porte-étiquettes
Répos plat

Opzione colore laminati
Laminated wood optional colours
Option Coloris stratifié



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.



Area per bilancia

Weighing scale zone

Emplacement spécial balance

Extra accessories



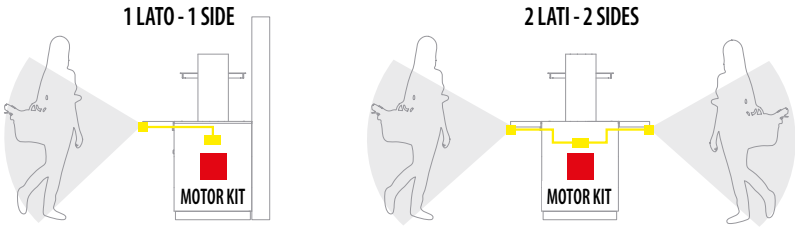
MORE ACCESSORIES

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.

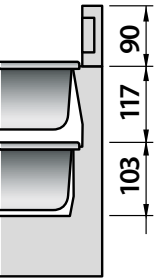
CLOSE

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.



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

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.



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.

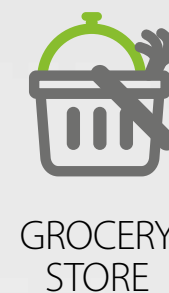
Accessori

- 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



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)

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.



FRESH FOOD COURT

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.

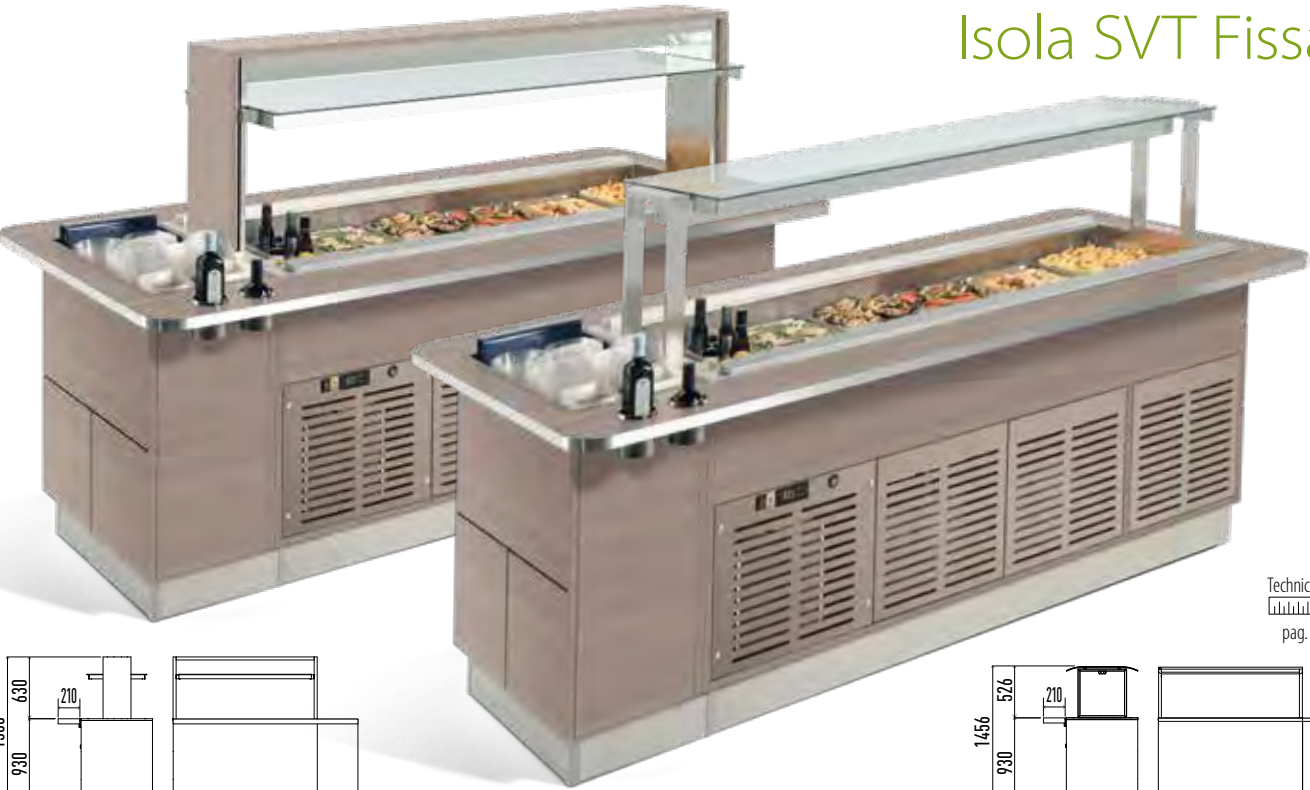
Version bain-marie

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

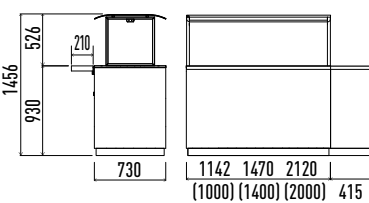
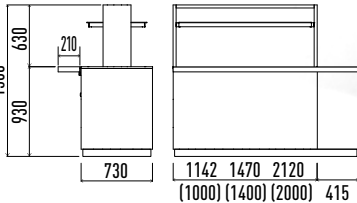


FAST GOURMET Isola

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%

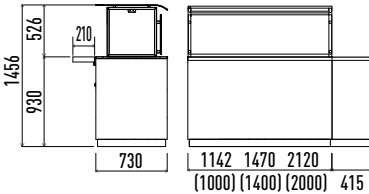
+2° +7°	FAST GOURMET ISOLA RF 1000	3-1/1	A1FASTGOIRF10P/*
	FAST GOURMET ISOLA RF 1400	4-1/1	A1FASTGOIRF14P/*
	FAST GOURMET ISOLA RF 2000	6-1/1	A1FASTGOIRF20P/*
0° +3°	FAST GOURMET ISOLA VTRF 1000	3-1/1	A1FASTGOIVTRF10P/*
	FAST GOURMET ISOLA VTRF 1400	4-1/1	A1FASTGOIVTRF14P/*
	FAST GOURMET ISOLA VTRF 2000	6-1/1	A1FASTGOIVTRF20P/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA 1000 BM	3-1/1	A1FASTGOIBM10/*
	FAST GOURMET ISOLA 1400 BM	4-1/1	A1FASTGOIBM14/*
	FAST GOURMET ISOLA 1400 BM 3F	4-1/1	A1FASTGOIBM143F/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA 2000 BM	6-1/1	A1FASTGOIBM20/*
	FAST GOURMET ISOLA 2000 BM 3F	6-1/1	A1FASTGOIBM203F/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA 1000 QPC	3-1/1	A1FASTGOIQPC10/*
	FAST GOURMET ISOLA 1400 QPC	4-1/1	A1FASTGOIQPC14/*
	FAST GOURMET ISOLA 2000 QPC	6-1/1	A1FASTGOIQPC20/*
+2° +7°	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1000	3-1/1	A1FASTGOFRF10P/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1400	4-1/1	A1FASTGOFRF14P/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 2000	6-1/1	A1FASTGOFRF20P/*
0° +3°	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1000	3-1/1	A1FASTGOFVTRF10P/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1400	4-1/1	A1FASTGOFVTRF14P/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 2000	6-1/1	A1FASTGOFVTRF20P/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 BM	3-1/1	A1FASTGOFBM10/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM	4-1/1	A1FASTGOFBM14/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F	4-1/1	A1FASTGOFBM143F/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM	6-1/1	A1FASTGOFBM20/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F	6-1/1	A1FASTGOFBM203F/*
+30° +80°	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 QPC	3-1/1	A1FASTGOFQPC10/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 QPC	4-1/1	A1FASTGOFQPC14/*
	FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 QPC	6-1/1	A1FASTGOFQPC20/*

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

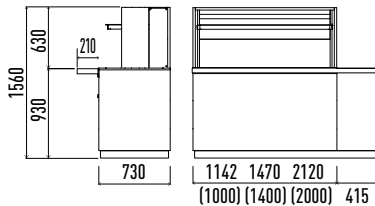
+2° +7°	FAST GOURMET SERVITO RF 1000	3-1/1	A1FASTGOSRF10P/*
	FAST GOURMET SERVITO RF 1400	4-1/1	A1FASTGOSRF14P/*
	FAST GOURMET SERVITO RF 2000	6-1/1	A1FASTGOSRF20P/*
0° +3°	FAST GOURMET SERVITO VTRF 1000	3-1/1	A1FASTGOSVTRF10P/*
	FAST GOURMET SERVITO VTRF 1400	4-1/1	A1FASTGOSVTRF14P/*
	FAST GOURMET SERVITO VTRF 2000	6-1/1	A1FASTGOSVTRF20P/*
+30° +80°	FAST GOURMET SERVITO 1000 BM	3-1/1	A1FASTGOSBM10/*
	FAST GOURMET SERVITO 1400 BM	4-1/1	A1FASTGOSBM14/*
	FAST GOURMET SERVITO 1400 BM 3F	4-1/1	A1FASTGOSBM143F/*
+30° +80°	FAST GOURMET SERVITO 2000 BM	6-1/1	A1FASTGOSBM20/*
	FAST GOURMET SERVITO 2000 BM 3F	6-1/1	A1FASTGOSBM203F/*
+30° +80°	FAST GOURMET SERVITO 1000 QPC	3-1/1	A1FASTGOSQPC10/*
	FAST GOURMET SERVITO 1400 QPC	4-1/1	A1FASTGOSQPC14/*
	FAST GOURMET SERVITO 2000 QPC	6-1/1	A1FASTGOSQPC20/*

OPTIONAL
OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS

FAST GOURMET Wall



Technical Data
pag. 186-188



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



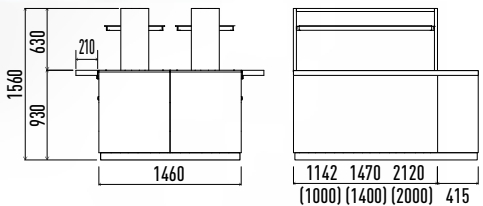
FAST GOURMET WALL RF 1000	3-1/1	A1FASTGOWRF10P/*
FAST GOURMET WALL RF 1400	4-1/1	A1FASTGOWRF14P/*
FAST GOURMET WALL RF 2000	6-1/1	A1FASTGOWRF20P/*
FAST GOURMET WALL VTRF 1000	3-1/1	A1FASTGOWVTRF10P/*
FAST GOURMET WALL VTRF 1400	4-1/1	A1FASTGOWVTRF14P/*
FAST GOURMET WALL VTRF 2000	6-1/1	A1FASTGOWVTRF20P/*
FAST GOURMET WALL 1000 BM	3-1/1	A1FASTGOWBM10/*
FAST GOURMET WALL 1400 BM	4-1/1	A1FASTGOWBM14/*
FAST GOURMET WALL 1400 BM 3F	4-1/1	A1FASTGOWBM143F/*
FAST GOURMET WALL 2000 BM	6-1/1	A1FASTGOWBM20/*
FAST GOURMET WALL 2000 BM 3F	6-1/1	A1FASTGOWBM203F/*
FAST GOURMET WALL 1000 QPC	3-1/1	A1FASTGOWQPC10/*
FAST GOURMET WALL 1400 QPC	4-1/1	A1FASTGOWQPC14/*
FAST GOURMET WALL 2000 QPC	6-1/1	A1FASTGOWQPC20/*

OPTIONAL
OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS

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



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1000	4-1/1	A1FASTGORFRF10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1400	6-1/1	A1FASTGORFRF14P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 2000	12-1/1	A1FASTGORFRF20P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1000	4-1/1	A1FASTGOVTRFVTRF10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1400	6-1/1	A1FASTGOVTRFVTRF14P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 2000	12-1/1	A1FASTGOVTRFVTRF20P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1000	4-1/1	A1FASTGOBMRF10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1400	6-1/1	A1FASTGOBMRF14P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 2000	12-1/1	A1FASTGOBMRF20P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1000	4-1/1	A1FASTGOBMVTRF10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1400	6-1/1	A1FASTGOBMVTRF143FP/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 2000	12-1/1	A1FASTGOBMVTRF203FP/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1000	4-1/1	A1FASTGOBMBM10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1400	6-1/1	A1FASTGOBMBM143FP/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 2000	12-1/1	A1FASTGOBMBM203FP/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1000	4-1/1	A1FASTGOQPCQPC10P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1400	6-1/1	A1FASTGOQPCQPC14P/*
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 2000	12-1/1	A1FASTGOQPCQPC20P/*

OPTIONAL
OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS

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 resolvendo 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

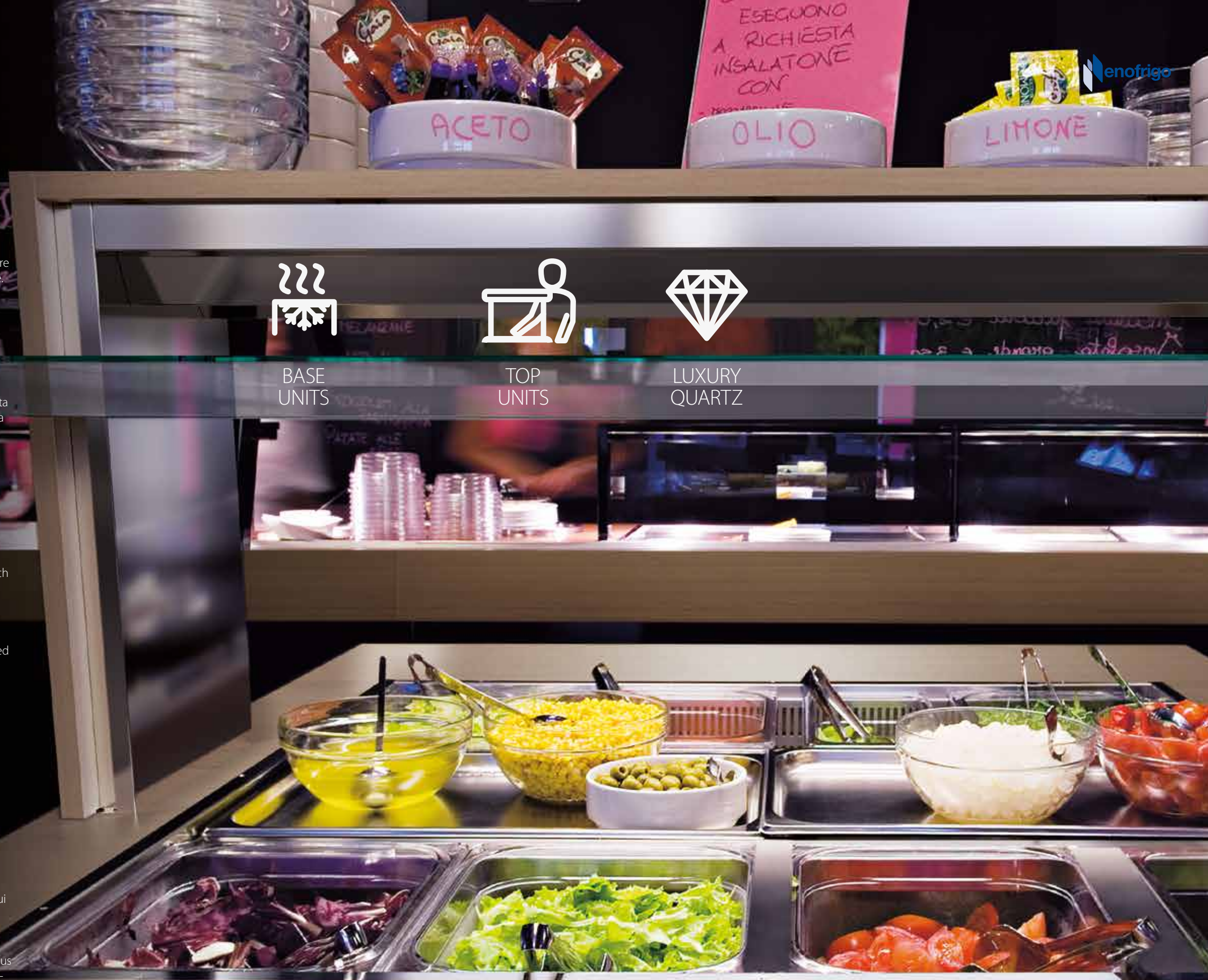
Créer des solutions en accord avec l'intérieur de votre salle à manger c'est depuis toujours la mission d'Enofrigo. À partir d'aujourd'hui et grâce à notre proposition innovatrice Drop-in, il est possible de personnaliser vos projets et de répondre à toutes vos nécessités en ce qui concerne l'exposition.

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.

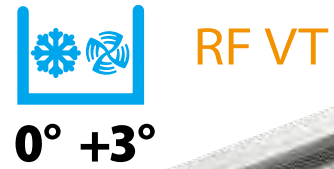
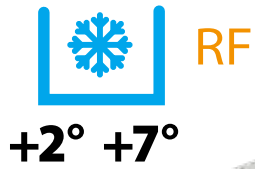
- **Vasche in acciaio inox** AISI 304 (AISI 316 OPTIONAL) di profondità 25/35 cm con supporti per contenitori GN (Gastronorm), dotate di refrigerazione statica (RF) o ventilata (RFVT). La versione "DOUBLE" permette lo stoccaggio di ulteriori contenitori GN sotto a quelli in esposizione.
- **Piani in 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.

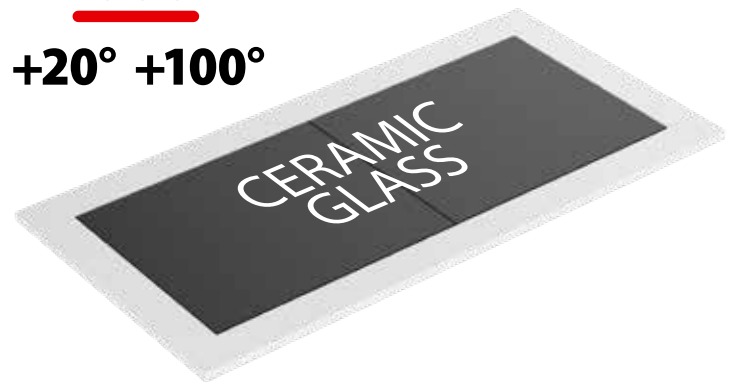
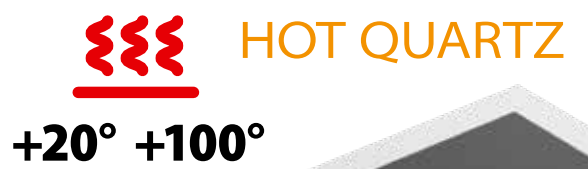
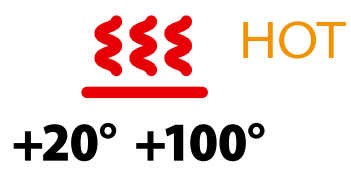
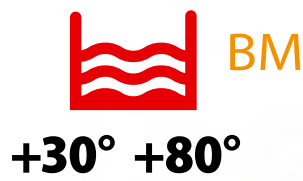
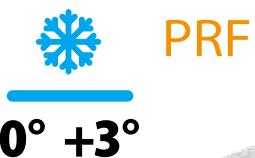
- AISI 304 **stainless steel basins** (AISI 316 OPTIONAL) of 25/35 cm in depth with supports for GN (Gastronorm) containers, with static (RF) or ventilated (RFVT) refrigeration. The "DOUBLE" version can store additional GN containers under those on display.
- **Surfaces** in AISI 304 stainless steel (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

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



0° +4° 	QUARZO PRF 400 	A1QPRF1P/*
	QUARZO PRF 800 	A1QPRF2P/*
	QUARZO PRF 1000 	A1QPRF3P/*
	QUARZO PRF 1400 	A1QPRF4P/*
	QUARZO PRF 2000 	A1QPRF6P/*
	QUARZO PC 1000 	A1QPC3/*
	QUARZO PC 1400 	A1QPC4/*
	QUARZO PC 2000 	A1QPC6/*



T.A. 25°C - U.R. 60%

BIANCO
MA NEW

Bianco
White

CRYSTAL
PURE BLACK

Nero
Black

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.

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.

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.

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.

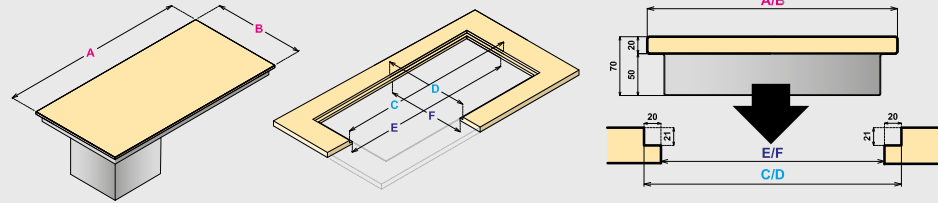
HEATING CERAMIC GLASS TOP

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

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



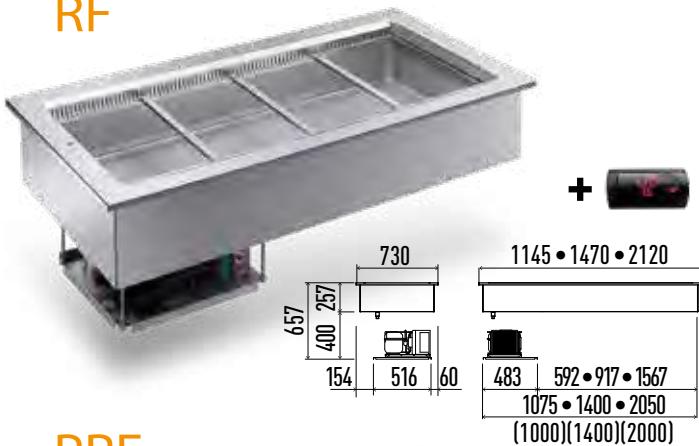
GN	A	B	C	D	E	F
1-1/1	420	730	425	735	385	665
2-1/1	840	730	845	735	805	665
3-1/1	1142	730	1147	735	1110	665
4-1/1	1470	730	1475	735	1435	665
6-1/1	2120	730	2125	735	2085	665

BASE

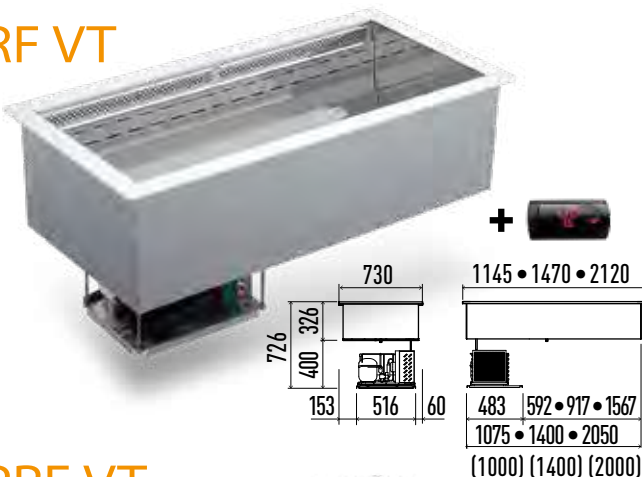
Con unità motocondensante
With refrigerating unit
Avec unité de condensation

Technical Data
pag. 190

RF



RF VT



PRF



PRF VT



BASE V

Senza unità motocondensante
Without refrigerating unit
Sans unité de condensation

V RF



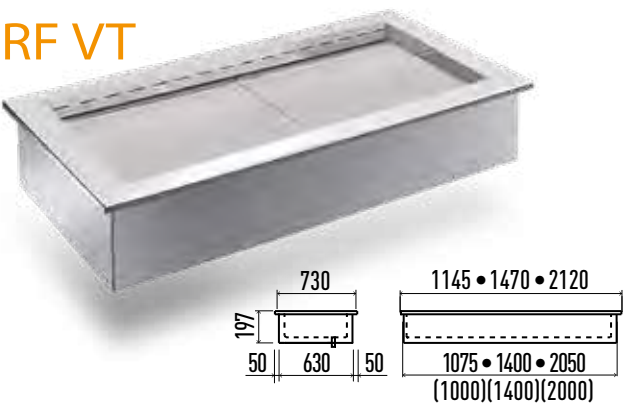
V RF VT



V PRF



V PRF VT



BASE

T.A. 25°C - U.R. 60%



RF BASE 1000	3-1/1	A1BASEKRF10P
RF BASE 1400	4-1/1	A1BASEKRF14P
RF BASE 2000	6-1/1	A1BASEKRF20P



RF BASE VT 1000	3-1/1	A1BASEKVTRF10P
RF BASE VT 1400	4-1/1	A1BASEKVTRF14P
RF BASE VT 2000	6-1/1	A1BASEKVTRF20P



PRF BASE 1000	3-1/1	A1BASEKPRF10P
PRF BASE 1400	4-1/1	A1BASEKPRF14P
PRF BASE 2000	6-1/1	A1BASEKPRF20P

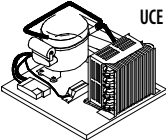


PRF BASE VT 1000	3-1/1	A1BASEKVTPRF10P
PRF BASE VT 1400	4-1/1	A1BASEKVTPRF14P
PRF BASE VT 2000	6-1/1	A1BASEKVTPRF20P

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.

UCE RF + PRF (R452A) Condensing Unit

3GN	CF00550007
4GN	CF00550006
6GN	CF00550005

UCE VTRF + VTPRF (R452A)

3GN	CF00550005
4GN	CF00550004
6GN	CF00550003

VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC

VALVE - VANNE THERMOSTATIQUE GA00130006

GAS R452A

VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC

VALVE - VANNE THERMOSTATIQUE GA00130003

GAS R134A

THERMOSTATO - THERMOSTAT - THERMOSTAT EL68180002

THERMOSTATO - THERMOSTAT - THERMOSTAT VT EL83180002

VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

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

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.

BASE V



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



RF BASE V VT 1000	3-1/1	A1BASEVVTTRF10
RF BASE V VT 1400	4-1/1	A1BASEVVTTRF14
RF BASE V VT 2000	6-1/1	A1BASEVVTTRF20



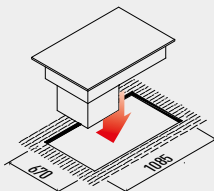
PRF BASE V 1000	3-1/1	A1BASEVPRF10
PRF BASE V 1400	4-1/1	A1BASEVPRF14
PRF BASE V 2000	6-1/1	A1BASEVPRF20



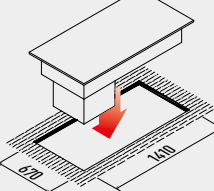
PRF BASE V VT 1000	3-1/1	A1BASEVVTTRF10
PRF BASE V VT 1400	4-1/1	A1BASEVVTTRF14
PRF BASE V VT 2000	6-1/1	A1BASEVVTTRF20

Installazione
Fitting instructions

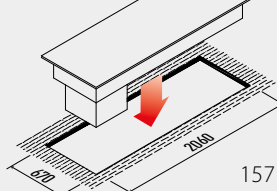
1000



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.

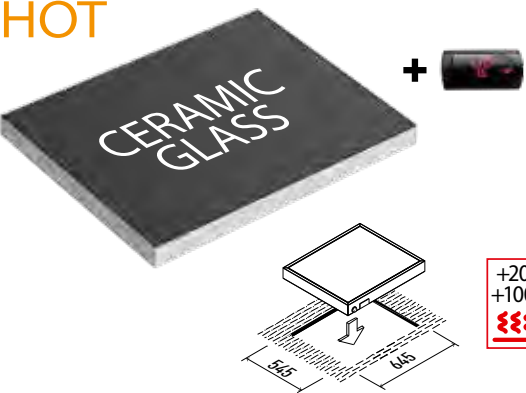
Les Kits DROP IN BM (bain marie) sont fournis équipés de résistances et thermostats électronique.

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

T.A. 25°C - U.R. 60%

HOT - CC

HOT



PIANO CALDO SB	A1PIANOHOTSB
PIANO CALDO DROP IN	A1PIANOHOTKS

T.A. 25°C - U.R. 60%

CC



	PIATTI DISHES ø260	PIATTI DISHES ø320	
CILINDRO PORTAPIATTI CALDO	60 PZ	-	CC55340020
CILINDRO PORTAPIATTI G CALDO		60 PZ	CC55340021
CILINDRO PORTAPIATTI NEUTRO	60 PZ	-	CC55340010
CILINDRO PORTAPIATTI G NEUTRO		60 PZ	CC55340022

T.A. 25°C - U.R. 60%

FAST

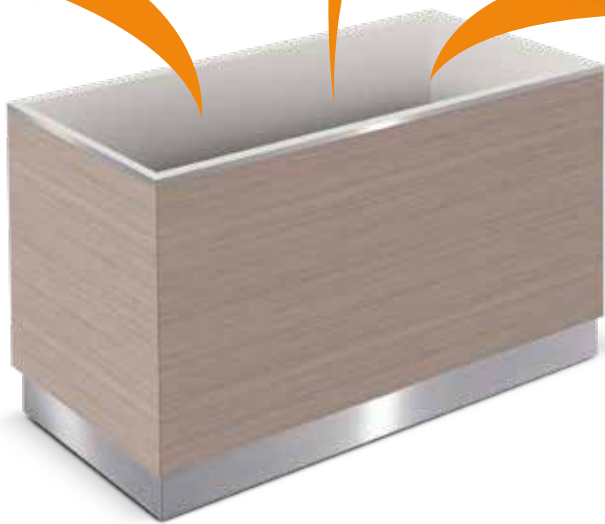


SVT FISSA
VETRO CURVO



CERVINO
DROP-IN

SVT SERVITO
VETRO CURVO



- 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.

FAST LINE BASE 1000 NE	A1FASTNE10
FAST LINE BASE 1400 NE	A1FASTNE14
FAST LINE BASE 2000 NE	A1FASTNE20

T.A. 25°C - U.R. 60%

- 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.

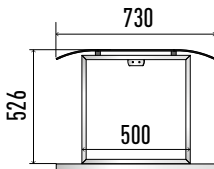
1438	900	730	1145	1470	2120
			(1000)	(1400)	(2000)

Technical Data
pag. 192

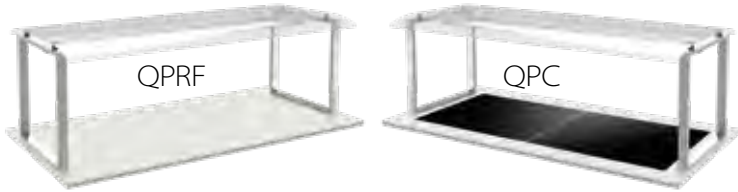
Drop-In

DOGE SVT Fissa Vetrol Curvo

Technical Data
pag. 192



Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- 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

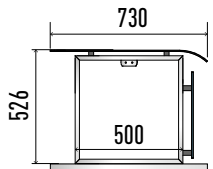
- Structure en aluminium.
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

+2° +7°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1000	3-1/1	A1DOGEKFCRF10P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCRF14P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 2000	6-1/1	A1DOGEKFCRF20P
0° +3°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEKFCVTRF10P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEKFCVTRF14P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEKFCVTRF20P
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1000	3-1/1	A1DOGEKFCPRF10P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCPRF14P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 2000	6-1/1	A1DOGEKFCPRF20P
+2° +7°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1000	3-1/1	A1DOGEVFCRF10
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1400	4-1/1	A1DOGEVFCRF14
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 2000	6-1/1	A1DOGEVFCRF20
0° +3°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEVFCVTRF10
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEVFCVTRF14
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEVFCVTRF20
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1000	3-1/1	A1DOGEVFCPRF10
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1400	4-1/1	A1DOGEVFCPRF14
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 2000	6-1/1	A1DOGEVFCPRF20
+30° +80°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1000	3-1/1	A1DOGEKFCBM10
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400	4-1/1	A1DOGEKFCBM14
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400 3F	4-1/1	A1DOGEKFCBM143F
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000	6-1/1	A1DOGEKFCBM20
0° +4°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000 3F	6-1/1	A1DOGEKFCBM203F
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1000	3-1/1	A1DOGEKFCQPRF10P
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCQPRF14P
+30° +80°	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1000		A1DOGEKFCQPC10
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1400		A1DOGEKFCQPC14
	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 2000		A1DOGEKFCQPC20

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

DOGE Servito Vetrol Curvo

Technical Data
pag. 192



Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- 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

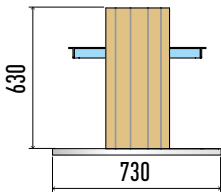
- Structure en aluminium.
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

+2° +7°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 1000	3-1/1	A1DOGEKSCRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 1400	4-1/1	A1DOGEKSCRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 2000	6-1/1	A1DOGEKSCRF20P
0° +3°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEKSCVTRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEKSCVTRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEKSCVTRF20P
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1000	3-1/1	A1DOGEKSCPRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1400	4-1/1	A1DOGEKSCPRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 2000	6-1/1	A1DOGEKSCPRF20P
+2° +7°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1000	3-1/1	A1DOGEVSCRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1400	4-1/1	A1DOGEVSCRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 2000	6-1/1	A1DOGEVSCRF20
0° +3°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEVSCVTRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEVSCVTRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEVSCVTRF20
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1000	3-1/1	A1DOGEVSCPRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1400	4-1/1	A1DOGEVSCPRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 2000	6-1/1	A1DOGEVSCPRF20
+30° +80°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1000	3-1/1	A1DOGEKSCBM10
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1400	4-1/1	A1DOGEKSCBM14
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 1400 3F	4-1/1	A1DOGEKSCBM143F
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 2000	6-1/1	A1DOGEKSCBM20
0° +4°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO BM 2000 3F	6-1/1	A1DOGEKSCBM203F
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 1000	3-1/1	A1DOGEKSCQPRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 1400	4-1/1	A1DOGEKSCQPRF14P
+30° +80°	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 1000		A1DOGEKSCQPC10
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 1400		A1DOGEKSCQPC14
	DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPC 2000		A1DOGEKSCQPC20

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

DOGE Isola

Technical Data
pag. 194



A1DOGEKQPRF14/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



DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF

3-1/1

A1DOGEKRF10P/*



DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF

4-1/1

A1DOGEKRF14P/*



DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF

6-1/1

A1DOGEKRF20P/*



DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEKVTRF10P/*



DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEKVTRF14P/*



DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEKVTRF20P/*



DROP IN DOGE ISOLA 1000 PRF

3-1/1

A1DOGEKPRF10P/*



DROP IN DOGE ISOLA 1400 PRF

4-1/1

A1DOGEKPRF14P/*



DROP IN DOGE ISOLA 2000 PRF

6-1/1

A1DOGEKPRF20P/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF

3-1/1

A1DOGEVRF10/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF

4-1/1

A1DOGEVRF14/*

DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF

6-1/1

A1DOGEVRF20/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEVTRF10/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEVTRF14/*

DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEVTRF20/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1000 PRF

3-1/1

A1DOGEVPRF10/*

DROP IN DOGE ISOLA V 1400 PRF

4-1/1

A1DOGEVPRF14/*

DROP IN DOGE ISOLA V 2000 PRF

6-1/1

A1DOGEVPRF20/*

DROP IN DOGE ISOLA 1000 BM

3-1/1

A1DOGEKBM10/*

DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM

4-1/1

A1DOGEKBM14/*

DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM 3F

4-1/1

A1DOGEKBM143F/*

DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM

6-1/1

A1DOGEKBM20/*

DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM 3F

6-1/1

A1DOGEKBM203F/*

DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPRF

3-1/1

A1DOGEKQPRF10P/*

DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPRF

4-1/1

A1DOGEKQPRF14P/*

DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPRF

6-1/1

A1DOGEKQPRF20P/*

DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPC

3-1/1

A1DOGEKQPC10/*

DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPC

4-1/1

A1DOGEKQPC14/*

DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPC

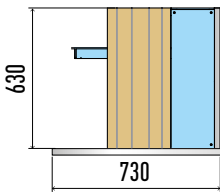
6-1/1

A1DOGEKQPC20/*

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

DOGE Wall

Technical Data
pag. 194-196



A1DOGEKQPRF14/C

Top Quarzo
Quartz-resin Top



QPRF

QPC

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



DROP IN DOGE WALL 1000 RF

3-1/1

A1DOGEKWRF10P/*



DROP IN DOGE WALL 1400 RF

4-1/1

A1DOGEKWRF14P/*



DROP IN DOGE WALL 2000 RF

6-1/1

A1DOGEKWRF20P/*



DROP IN DOGE WALL 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEKVTRF10P/*



DROP IN DOGE WALL 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEKVTRF14P/*



DROP IN DOGE WALL 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEKVTRF20P/*



DROP IN DOGE WALL 1000 PRF

3-1/1

A1DOGEKWRPF10P/*



DROP IN DOGE WALL 1400 PRF

4-1/1

A1DOGEKWRPF14P/*



DROP IN DOGE WALL 2000 PRF

6-1/1

A1DOGEKWRPF20P/*

DROP IN DOGE WALL V 1000 RF

3-1/1

A1DOGEVWRF10/*

DROP IN DOGE WALL V 1400 RF

4-1/1

A1DOGEVWRF14/*

DROP IN DOGE WALL V 2000 RF

6-1/1

A1DOGEVWRF20/*

DROP IN DOGE WALL V 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEVTRF10/*

DROP IN DOGE WALL V 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEVTRF14/*

DROP IN DOGE WALL V 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEVTRF20/*

DROP IN DOGE WALL V 1000 PRF

3-1/1

A1DOGEVPRF10/*

DROP IN DOGE WALL V 1400 PRF

4-1/1

A1DOGEVPRF14/*

DROP IN DOGE WALL V 2000 PRF

6-1/1

A1DOGEVPRF20/*

DROP IN DOGE WALL 1000 BM

3-1/1

A1DOGEKWB10/*

DROP IN DOGE WALL 1400 BM

4-1/1

A1DOGEKWB14/*

DROP IN DOGE WALL 1400 BM 3F

4-1/1

A1DOGEKWB143F/*

DROP IN DOGE WALL 2000 BM

6-1/1

A1DOGEKWB20/*

DROP IN DOGE WALL 2000 BM 3F

6-1/1

A1DOGEKWB203F/*

DROP IN DOGE WALL 1000 QPRF

3-1/1

A1DOGEKWQPRF10P/*

DROP IN DOGE WALL 1400 QPRF

4-1/1

A1DOGEKWQPRF14P/*

DROP IN DOGE WALL 2000 QPRF

6-1/1

A1DOGEKWQPRF20P/*

DROP IN DOGE WALL 1000 QPC

3-1/1

A1DOGEKWQPC10/*

DROP IN DOGE WALL 1400 QPC

4-1/1

A1DOGEKWQPC14/*

DROP IN DOGE WALL 2000 QPC

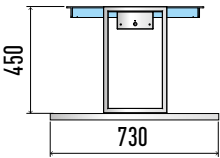
6-1/1

A1DOGEKWQPC20/*

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

DOGE SVT Fissa

Technical Data
pag. 196



Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- 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

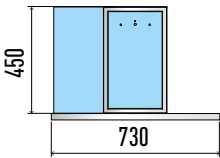
- Structure en acier inox
- Cuves en acier inox AISI 304.
- Froid statique au moyen de l'évaporateur extérieur à la cuve (PAS VT)
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Vitrage en verre trempé
- Éclairage froid (LED) / chaud (halogène)

	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF		A1DOGEKFRF10P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF		A1DOGEKFRF14P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF		A1DOGEKFRF20P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF VT		A1DOGEKFVTRF10P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF VT		A1DOGEKFVTRF14P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF VT		A1DOGEKFVTRF20P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 PRF		A1DOGEKFPRF10P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 PRF		A1DOGEKFPRF14P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 PRF		A1DOGEKFPRF20P
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF		A1DOGEVFRF10
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF		A1DOGEVFRF14
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF		A1DOGEVFRF20
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF VT		A1DOGEFVTRF10
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF VT		A1DOGEFVTRF14
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF VT		A1DOGEFVTRF20
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 PRF		A1DOGEVFPRF10
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 PRF		A1DOGEVFPRF14
	DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 PRF		A1DOGEVFPRF20
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 BM		A1DOGEKFBM10
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM		A1DOGEKFBM14
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM 3F		A1DOGEKFBM143F
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM		A1DOGEKFBM20
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM 3F		A1DOGEKFBM203F
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPRF		A1DOGEKFQPRF10P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPRF		A1DOGEKFQPRF14P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPRF		A1DOGEKFQPRF20P
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPC		A1DOGEKFQPC10
	DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPC		A1DOGEKFQPC14
	DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPC		A1DOGEKFQPC20

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

DOGE Servito

Technical Data
pag. 198



Top Quarzo
Quartz-resin Top



T.A. 25°C - U.R. 60%

- 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)

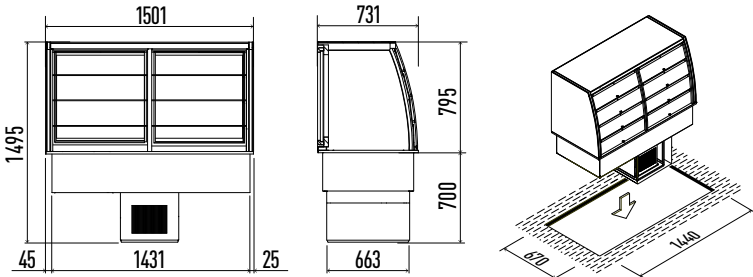
- Stainless steel structure
- Wells in AISI 304 stainless steel
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well (NO VT)
- Digital control of well temperature
- Tempered crystal glass
- LED (cold) / halogen (hot) lighting

- 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)

	DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF		A1DOGEKSRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF		A1DOGEKSRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF		A1DOGEKSRF20P
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF VT		A1DOGEKSVTRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF VT		A1DOGEKSVTRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF VT		A1DOGEKSVTRF20P
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 PRF		A1DOGEKSPRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 PRF		A1DOGEKSPRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 PRF		A1DOGEKSPRF20P
	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF		A1DOGEVSRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF		A1DOGEVSRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF		A1DOGEVSRF20
	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF VT		A1DOGEVSVTRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF VT		A1DOGEVSVTRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF VT		A1DOGEVSVTRF20
	DROP IN DOGE SERVITO V 1000 PRF		A1DOGEVSPRF10
	DROP IN DOGE SERVITO V 1400 PRF		A1DOGEVSPRF14
	DROP IN DOGE SERVITO V 2000 PRF		A1DOGEVSPRF20
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 BM		A1DOGEKSBM10
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM		A1DOGEKSBM14
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM 3F		A1DOGEKSBM143F
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM		A1DOGEKSBM20
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM 3F		A1DOGEKSBM203F
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPRF		A1DOGEKSQPRF10P
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPRF		A1DOGEKSQPRF14P
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPRF		A1DOGEKSQPRF20P
	DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPC		A1DOGEKSQPC10
	DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPC		A1DOGEKSQPC14
	DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPC		A1DOGEKSQPC20

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

A1CERVINOKVTRF14SD



Technical Data
pag. 198

T.A. 25°C - U.R. 60%

CERVINO K RF VT SD



A1CERVINOKVTRF14SDP



+2 +4

+6 +8

4-1/1

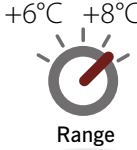
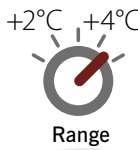
OPTIONAL

GA34010003R	Kit Claps	Kit Claps
GA34440001	Kit Vetri Curvi fissi Lato Cliente	Customer Side Curved Glass Kit
V10006	Colore RAL	RAL colors

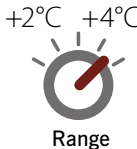
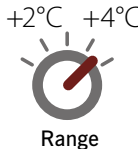
- Vetrina refrigerata ventilata in acciaio inox Aisi 304 per esposizione dei cibi freddi.
- Lato cliente aperto con tendina notte avvolgibile di serie oppure chiuso su richiesta (chiusura tramite claps o in alternativa tramite vetri curvi fissi). Lato operatore chiusa con porte scorrevoli.
- I convogliatori 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.



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