



 enofrigo®

Collection 2020/21

# LEGENDA

	RF	vasca refrigerata	refrigerated well	Cuve réfrigérée
	PRF	piano refrigerato h. 3 cm	refrigerated base h. 3 cm	Plan réfrigérée (3 cm)
	RF VT	vasca refrigerata ventilata	ventilated refrigerated well	Cuve réfrigérée ventilée
	BM	bagno maria	bain marie	Cuve bain-marie
	PC	piano caldo	hot base	Plan chaud
	NE	neutro	neutral	Neutre
<b>3F</b>	Trifase	Three phases	Triphase	
<b>GN</b>	Gastronorm	Gastronorm	Bac Gastronorm	
<b>V</b>	Installazione con gruppo remoto	Remote installation	Installation avec groupe à distance	



Le tonalità di colore sono puramente indicative e potrebbero non corrispondere al colore reale del mobile.

Enofrido SpA si riserva di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale.

Le riproduzioni di questo catalogo possono non corrispondere alle versioni commercializzate perché soggette alle norme in vigore in ciascun paese di destinazione.

ENOFRIGO S.p.A. si riserva di apportare modifiche alla costruzione ed alla dotazione dei mobili senza alcun obbligo di preavviso.

Colour tones are just samples and may not correspond to the real tone of the unit.

Enofrido SpA reserves the right to modify the dimensions and structure of its products at any time without prior notice in order to improve quality and durability.

Any reproduction of this catalogue may not correspond exactly to the commercialised versions since they are subject to laws and regulations in force in different countries.

ENOFRIGO S.p.A. claims the right to introduce changes in manufacturing process and units equipment without prior notice.

Les nuances de couleur sont purement indicatives et pourraient ne pas correspondre au réel coloris du meuble.

Enofrido SpA se réserve d'apporter à ses produits toute modification jugée utile visant à améliorer leur qualité, que ce soit en matière de dimensions ou de structure.

Les reproductions de ce catalogue peuvent ne pas correspondre aux versions commercialisées car soumises aux normes en vigueur dans chacun des pays de destination.

ENOFRIGO S.p.A. se réserve d'apporter des modifications à la fabrication et à l'équipement des meubles sans aucune obligation de préavis.

## WINE

WINE LIBRARY	16
ENO GALAX	32
MIAMI	52
iAm	64

## FOOD SERVICE

WIDEVISION	82
DOGE	94
MONDRIAN	112
FAST GOURMET	124

## DROP IN

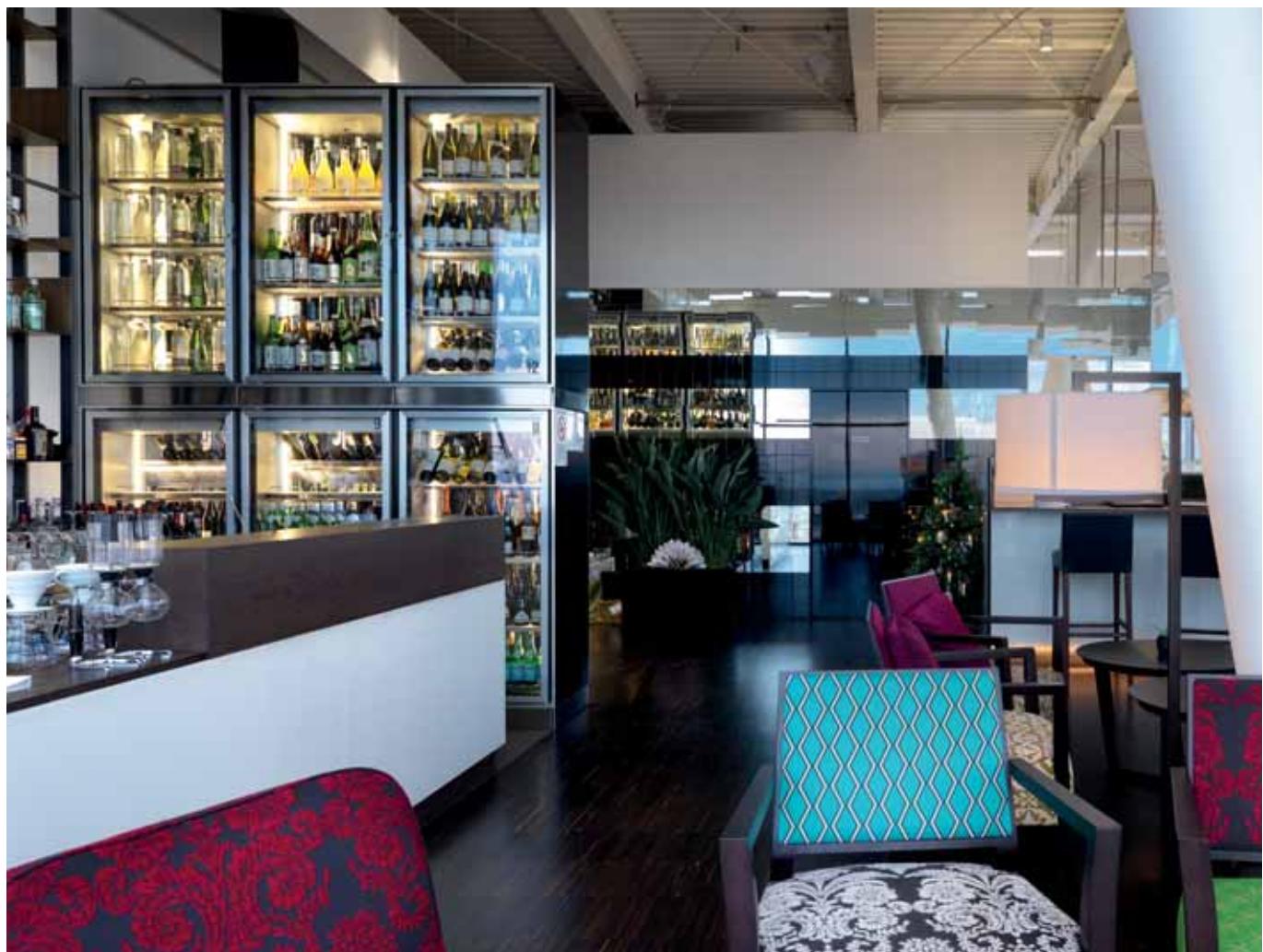
QUARZO	154
BASE	156
BASE HOT	158
DOGE DROPIN	160
CERVINO	166

## TECHNICAL DATA

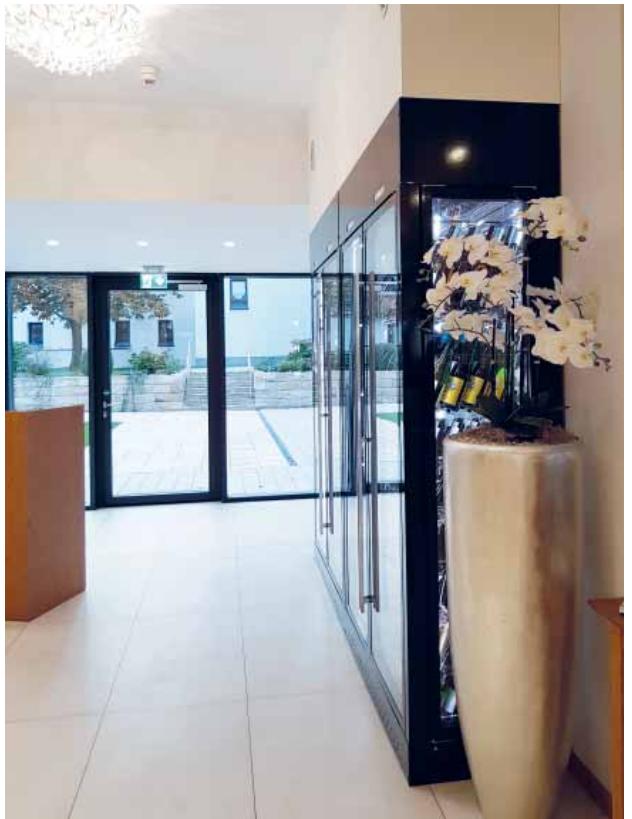
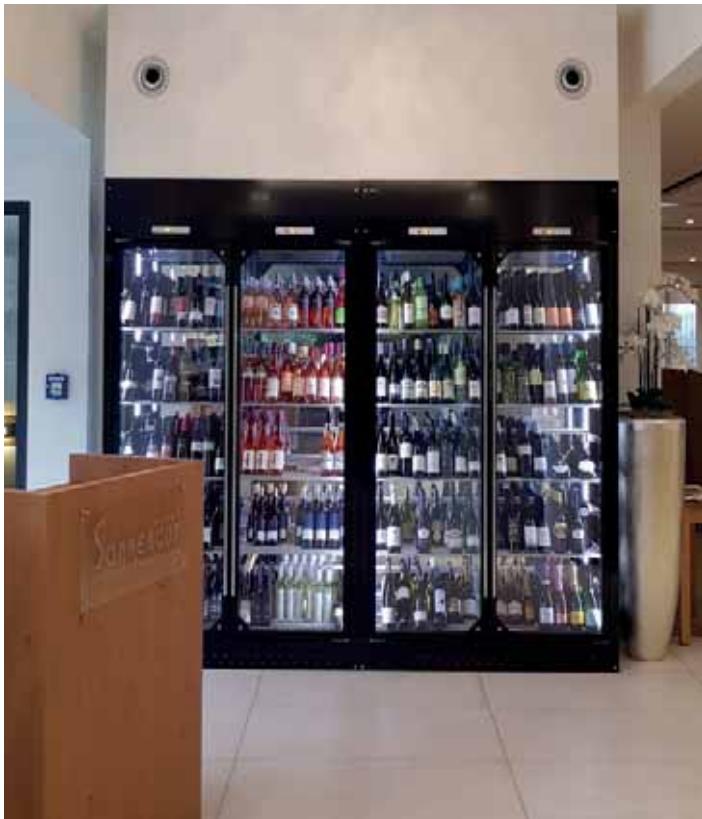
168

# INSTALLATIONS



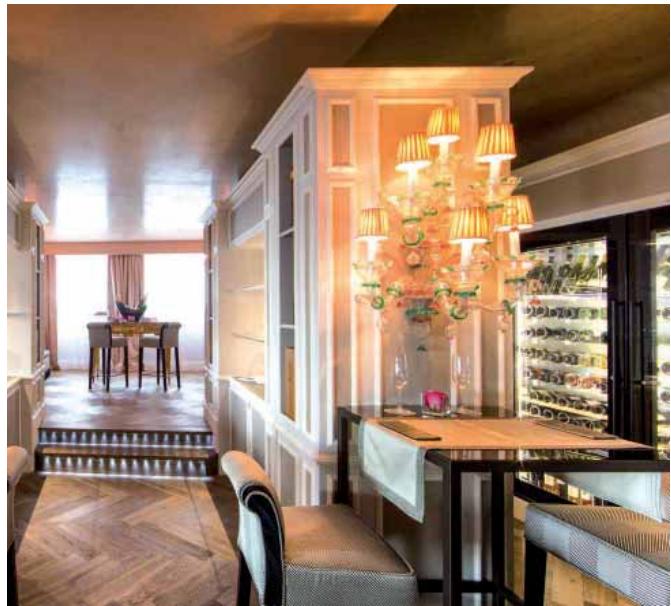


# INSTALLATIONS





# INSTALLATIONS





# INSTALLATIONS





# R290\*

## is a wise choice!

**La regolamentazione sta cambiando, R290 è una scelta saggia, ecco perchè:**

- è un fluido refrigerante naturale.
- è altamente efficiente (fino a 15% più efficiente di R134a), progettato per alte prestazioni e lunga durata.
- ha un potenziale di esaurimento dell'Ozono pari a ZERO e un esiguo valore GWP (3 GWP).

**Regulations are changing, R290 is a wise choice, here it is why:**

- hydrocarbon is a naturally occurring refrigerant.
- high efficiency (up to 15% more efficient than R134a), designed for performance and longevity.
- ZERO Ozone depletion potential and very low Global Warming Potential (3 GWP).

**La réglementation est en train de changer;**

**R290 s'avère être un choix judicieux pour plusieurs raisons:**

- C'est un fluide frigorigène naturel.
- Il est très efficace (jusqu'à 15% plus efficace que le R134a), et conçu pour de hautes performances et une longue durée de vie.
- Il a un potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone égal à ZÉRO et la valeur de son potentiel de réchauffement global est très faible (GWP 3).



Potenziale di  
Riduzione dell'Ozono  
Ozone Depletion  
Potential  
Potentiel  
d'appauvrissement  
de la couche d'Ozone

0	<b>R290*</b>	3
0	<b>R452A</b>	1400
0	R404A	3900

Potenziale di  
Riscaldamento Globale  
Global Warming  
Potential  
Potentiel de  
réchauffement  
climatique

# Enofrido® | sustainable

Enofrido è impegnata a favore dello sviluppo sostenibile e quindi promuove **prodotti migliori** ed impiega **metodi di produzione più efficienti** e modelli di consumo più giusti.

Le componenti che utilizziamo hanno un impatto minimo sull'ambiente, l'energia necessaria per utilizzarli è minima e la possibilità di riciclo a fine uso è massima.

La fase di progettazione di un prodotto è fondamentale, quindi la ricerca di nuovi standard minimi per ridurre l'impatto sull'ambiente è continua. L'obiettivo perseguito costantemente è: **ottenere**

Enofrido is committed to sustainable development. We are constantly **improving the efficiency of our production processes to develop better products** and to reduce energy consumption.

The components we use have very little impact on the environment because minimum energy is needed to use them and maximum benefit can be derived from recycling them. We consider product development to be of fundamental importance, and we are constantly searching for new ways to reduce our environmental impact.

We always keep one objective in mind: **to develop**

Enofrido a fait du développement durable une de ses priorités. Par conséquent, elle privilégie des modèles de **produits de qualité supérieure**, emploie des **méthodes de production plus efficaces** et favorise des habitudes de consommation plus rationnelles. Les composants que nous utilisons ont un faible impact sur l'environnement, l'énergie nécessaire à leur utilisation est minime, et la possibilité de recyclage en fin d'utilisation est maximale.

La phase de conception d'un produit est fondamentale; cela explique notre recherche constante de nouvelles normes minimales pour réduire l'impact sur l'environnement. L'objectif systématiquement poursuivi consiste à **obtenir de meilleurs produits**

## prodotti migliori con più sostenibilità.

La produzione industriale snella favorisce la ricerca di alta efficacia ed è più ecologica, così nel favorire processi più efficienti contribuisce a ridurre l'inquinamento ed i rifiuti, aumentando al massimo i livelli di riciclaggio.

Per aumentare la **partecipazione responsabile**, i nostri clienti-utilizzatori ricevono migliori informazioni sui prodotti, sui cambiamenti adottati per ottenere **prestazioni ottimali**, su come utilizzarli in modo **più efficiente** e quali sono i metodi ecologici per smaltrirli.

## better and more sustainable products.

Our streamlined industrial production system is geared up to optimise efficiency and ecological performance, while our high efficiency processes are designed to reduce pollution and waste and to maximise recycling. To encourage **responsibility and active participation**, we give our customers/users all the information they need about our products and the changes we make to **improve performance**. In this way they can use them **more efficiently** and dispose of them in a more ecological way at the end of their life.

## forts d'une durabilité optimisée.

La recherche de haute efficacité est au cœur de la production industrielle rationalisée qui est plus respectueuse de l'environnement. Ainsi, en encourageant des processus plus efficaces, elle contribue à réduire la pollution et les déchets, tout en maximisant les niveaux de recyclage.

Pour **renforcer la participation responsable**, nous fournissons à nos clients utilisateurs des informations de meilleure qualité sur les produits, sur les modifications adoptées afin d'**obtenir des performances optimales**, sur la façon de **maximiser leur utilisation**, mais aussi sur la manière de les éliminer dans le respect de l'écologie.

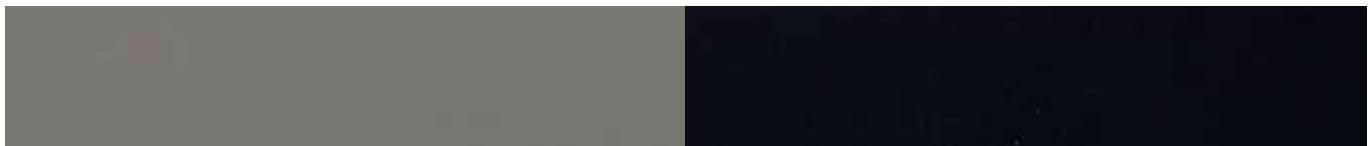


ISO 9001  
Cert. N° 428844 QM15



# Rivestimenti - Coverings - Revêtements

Laminati Soft touch - Soft touch laminate - Stratifiés «Soft touch»



Anti-impronta  
Finger-print resistant  
Anti-empreintes



Morbidezza al tatto  
Soft touch  
Doux au toucher



Riparabilità termica  
dei micrograffi superficiali  
Thermally repairable  
surface micro-scratches  
Traitement thermique  
des micro-rayures superficielles



Bassa riflessione della luce, superficie  
estremamente opaca  
Low light reflectivity,  
extremely matt surface  
Faible réflexion de la lumière, surface  
extrêmement opaque

Laminati Metal - Metal laminates - Stratifiés Métal



Resistente agli urti  
Impact resistant  
Résistant aux chocs



Facile da pulire  
Easy to clean  
Facile à nettoyer

Laminati Wood - Wood laminates - Stratifiés Bois



Resistente agli urti  
Impact resistant  
Résistant aux chocs



Facile da pulire  
Easy to clean  
Facile à nettoyer



Effetto legno  
Wood effect  
Effet bois

# Materiali - Materials - Matériaux



## Acciaio inox - Stainless steel - Acier inoxydable



Gli acciai inossidabili utilizzati da Enofrigo caratterizzati da robustezza, malleabilità e resistenza alla corrosione.

**AISI 304/ 304L:** noto anche come "acciaio inox 18/10" è sicuramente il materiale maggiormente utilizzato. Offre ottime caratteristiche di resistenza meccanica e di inossidabilità anche in situazioni impegnative di utilizzo.

**AISI 316/ 316L:** nella lega è presente anche una percentuale di Molibdeno (2-2,5%) che ne **aumenta significativamente la resistenza alla corrosione in particolare in ambienti salini.**

The stainless steels used by Enofrigo are tough, malleable and corrosion resistant.

**AISI 304/ 304L:** also known as "18/10 stainless steel" and without doubt the most used material. This material guarantees excellent mechanical strength and oxidation resistance even under harsh conditions of use.

**AISI 316/ 316L:** contains a small percentage of molybdenum (2-2.5%) which significantly **improves corrosion resistance especially in saline environments.**

## A specchio - Mirror finish - Poli miroir



Les aciers inoxydables utilisés par Enofrigo se caractérisent par leur solidité, leur malleabilité et leur résistance à la corrosion.

**AISI 304/ 304L:** également connu sous le nom d'acier inoxydable 18/10 est certainement le matériau le plus utilisé. Il offre une très bonne résistance mécanique et d'excellentes caractéristiques d'inoxydabilité, même dans des situations d'utilisation difficiles.

**AISI 316/ 316L:** l'alliage contient également un pourcentage de molybdène (2-2,5 %) qui **augmente sensiblement sa résistance à la corrosion, en particulier dans les environnements salins.**

Il rivestimento interno delle Enogalax è in **acciaio a specchio** che dona luminosità ed effetto spaziale al vano.

The interior linings of the Enogalax range are made in **mirror-finish steel** for added luminosity and a more spacious-looking interior.

Enogalax a un revêtement intérieur **en acier miroir** qui apporte de la luminosité, mais aussi une sensation d'espace au compartiment.

## Alluminio - Aluminium - Aluminium



L'alluminio è utilizzato nei telai delle porte per la sua leggerezza e stabilità meccanica, oltre per la resistenza all'umidità.

Aluminium is used in door frames for its low weight, mechanical strength and humidity resistance.

L'aluminium est utilisé pour le châssis des portes en raison de sa légèreté et de sa stabilité mécanique, ainsi que de sa résistance à l'humidité.

## A specchio - Mirror finish - Poli miroir



Il rivestimento interno delle Wine Library è in **alluminio lucidato a specchio**. L'effetto specchio dona luminosità ed effetto spaziale.

The interior linings of the Wine Library range are in **polished, mirror-finish aluminium**. Mirror finish creates a sensation of space and light.

Wine Library a un revêtement intérieur en **aluminium poli miroir**. L'effet miroir apporte de la luminosité et une sensation d'espace.

## Vetrocamere - Double glazed - Doubles-vitrages

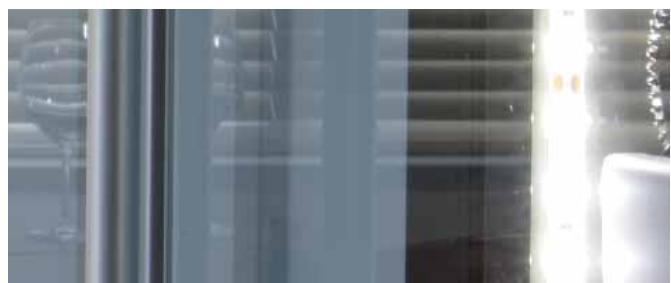


Le vetrocamere hanno il vetro interno a bassa emissività, questo per limitare al minimo la dispersione del freddo dall'interno all'esterno e viceversa impedire al calore dell'ambiente di alterare la temperatura interna.

Double glazed parts have low-emissivity glass on the inside to minimise the loss of cold from the interior to the outside and to prevent ambient heat raising the temperature inside.

Les doubles-vitrages sont composés d'un verre interne à faible émissivité afin de minimiser la dispersion du froid de l'intérieur vers l'extérieur et inversement, et empêcher la chaleur ambiante d'altérer la température interne.

## Vetro Serigrafato- Screen-printed glass - Verre sérigraphié



Il vetro serigrafato è utilizzato per ottenere rivestimenti ad alte prestazioni e per ridurre l'impatto dei raggi UV. Una volta serigrafati, i vetri vengono temprati e le vernici ceramiche si fissano in modo permanentemente al vetro.

Screen-printed glass is used to create high performance coverings and to reduce the impact of UV light. After screen printing, the glass is tempered and the ceramic paints are permanently fixed to it.

Le verre sérigraphié est utilisé pour obtenir des revêtements de haute performance et pour réduire l'impact des rayons UV. Une fois sérigraphié, le verre est trempé et les peintures céramiques sont fixées dessus de façon permanente.



# Wine

Wine



WINE LIBRARY  
ENOGLAX  
MIAMI  
iAm

 enofrido®



# WINE LIBRARY

Un **esaltante**  
gioco di riflessi

**Eye-catching**  
reflection effects

Un jeu de reflets  
**captivant**

 **enofrigo®**

# WINE LIBRARY

## Un **esaltante** gioco di riflessi

Il luogo ideale dove accogliere le eccellenze vitivinicole offrendo le condizioni ottimali per la miglior conservazione e valorizzazione delle bottiglie.

Linee pulite, supporti trasparenti, illuminazione a led lungo le porte, interni a specchio, maniglie in acciaio inox e laminati moderni sono l'espressione di un design moderno ed elegante che garantisce massimo risalto all'alta qualità dell'offerta enologica.

## **Eye-catching** reflection effects

Here is an ideal way to display bottles and ensure exactly the right conditions for preserving and enhancing excellent wines. Clean lines, transparent bottle supports, LED door lighting, mirror-finish interiors, stainless steel handles and the latest laminates combine to embody a modern, elegant design that will add prestige to any high quality wine selection.

## Un jeu de reflets **captivant**

L'endroit idéal pour accueillir l'excellence vitivinicole offrant des conditions optimales pour conserver au mieux vos bouteilles et les mettre en valeur.

Lignes épurées, supports transparents, éclairage LED le long des portes, intérieurs miroirs, poignées en acier inoxydable et stratifiés modernes, autant de détails qui sont l'expression d'un design contemporain et élégant qui garantit une mise en valeur optimale de la très grande qualité de l'offre œnologique.



**ALL  
ROUND  
VISIBILITY**

CUSTOM  
INTERNAL  
LAYOUT





LUXURY  
EXTERNAL  
SURFACES



Wine

 enofrido®

# WINE LIBRARY

Visibilità a 360°

All-round visibility

Visibilité à 360°

WALL

ISOLA



## Visibilità a 360°

L'esposizione utile estremamente ampia, con i led (2700°K) posizionati lungo il perimetro della porta e gli interni a specchio mettono in risalto al massimo le bottiglie.

## All-round visibility

The Wine Library's wide display area features LED lights (2700°K) along the perimeter of the door as well as mirrored internal walls, creating a striking effect for the ultimate bottle display with a 360° view effect.

## Visibilité à 360°

La vaste surface d'exposition, les LED (2700°K) placées sur tout le pourtour de la porte et l'intérieur miroir participent à la mise en scène des bouteilles.



# ISOLA 4V

ALL  
ROUND  
VISIBILITY

Wine



# WINE LIBRARY

Una modularità plug and play  
Plug&Play modularity  
Une modularité plug and play



260 cm



220 cm



145 cm

2

MODULI  
UNITS - MODULES



## Formati modulari

Disponibilità di scelta tra due diverse altezze del modulo, moduli a due oppure a tre porte. Ogni modulo è dotato di un sistema di gestione indipendente della temperatura e dell'umidità (optional) nel singolo vano refrigerato. Porte vetro fronte/retro o retro chiuso con interno in acciaio inox, finitura a specchio.

## Modular size options

Two height options and two or three door models are available. Each unit is equipped with a stand-alone temperature and humidity (optional) control kit for the refrigerated compartment. Front/rear doors or a closed back are also options, along with internal mirrored stainless steel.

## Formats modulaires

Choix possible entre deux hauteurs de modules et modules à deux ou trois portes. Chaque module est équipé d'un système de gestion indépendant de la température et de l'humidité (en option) dans chaque compartiment réfrigéré. Portes en verre avant/arrière ou arrière fermé avec intérieur en stratifié miroir.



213 cm

**3** MODULI  
UNITS - MODULES



## LUXURY EXTERNAL SURFACES

### Rivestimento

La struttura del mobile è rivestita in laminati "metal" (873) o "soft touch" (720, 718).

I telai delle porte sono in alluminio anodizzato grigio o nero.

Optional: è possibile scegliere altri colori per il rivestimento in laminato, ma il telaio della porta rimane anodizzato grigio o nero.

### Linings

Cabinet structure covered in "metal" (873) or "soft touch" (720, 718) laminates.

Door frames are in grey or black anodised aluminium.

Optional: other laminate covering colours can be specified, but door frames are available only in anodized grey or black.

### Revêtements

La structure du meuble est habillée de stratifiés "métal" (873) ou "soft touch" (720, 718).

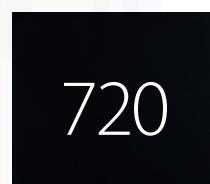
Les châssis de portes sont en aluminium anodisé gris ou noir.

Option: choix possible d'autres coloris pour le revêtement en stratifié, mais le châssis de la porte reste anodisé gris ou noir.



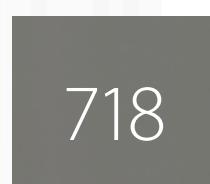
873

Grigio Alluminio Satinato  
Brushed Aluminium Grey  
Gris aluminium satiné



720

Nero opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Black  
"Soft Touch" Noir



718

Grigio Opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Grey  
"Soft Touch" Gris



Opzione colore laminati  
Laminated wood optional colours  
Option Coloris stratifié

# WINE LIBRARY

## Spazi interni più ampi e facilmente personalizzabili

Grazie all'innovativo sistema di refrigerazione gli interni sono privi della piastra evaporante. Viene aumentata la capienza di bottiglie e l'interno a specchio crea un effetto di visibilità a 360°. Possibilità di disporre le bottiglie in verticale, in obliquo o in orizzontale, a seconda delle preferenze. Su ripiani inox (R) o in plexiglass forati (P), su tubi in acciaio (T, A) o su eleganti culle trasparenti in plexiglass (C).

## Internal system and custom internal layout

The innovative, ventilated refrigeration system in the Wine Library maintains the correct temperature without using an evaporator and consequently gaining interior space. Bottles can be displayed in a variety of positions, according to individual needs and tastes: vertically, with stainless steel (R) or plexiglass (P) shelves, on an incline, with stainless steel tubes (A) or horizontally (T), with plexiglass supports (C).

## Intérieurs propres et agencement personnalisable

Grâce au système de froid innovant, les intérieurs restent propres sans la plaque d'évaporation. La capacité en nombre de bouteilles est augmentée et l'intérieur miroir crée un effet panoramique à 360°. Possibilité de disposer les bouteilles à la verticale, inclinées ou à l'horizontale, selon vos préférences. Sur des étagères en inox perforées (R), à tubes en acier (T) ou sur d'élegantes berceaux transparentes en plexiglas (C).

### R

 42\*



Ripiani in acciaio  
Stainless Steel Shelves  
Étagères en acier

### P

non superare 20 kg  
not to exceed 20 kg  
ne pas dépasser 20 kg



Ripiani in Plexiglass  
Plexiglass Shelves  
Étagères en plexiglas

### C

 10\*



Supporti oriz. in Plexiglass  
Plexiglass Horiz. Supports  
Berceaux horiz. en plexiglas

### T

 8\*



Tubi in acciaio  
S. Steel Tubes  
Tubes en acier

### K

 14\*



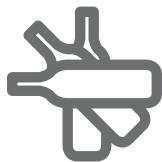
Tubi in acciaio  
S. Steel Tubes  
Tubes en acier

### A

 28\*

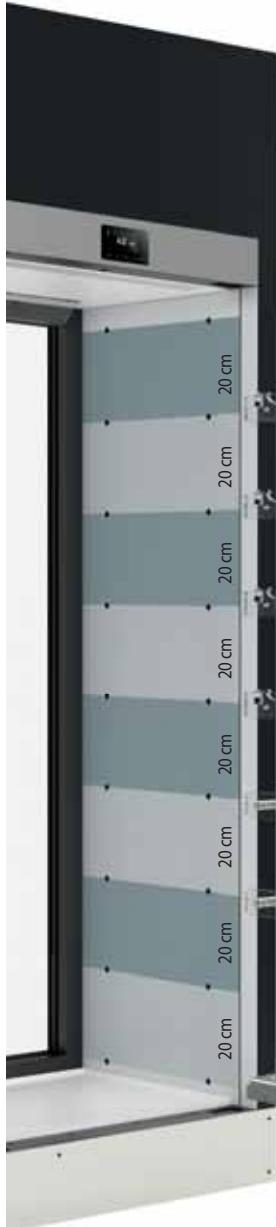


Tubi in acciaio inclinati  
Stainless Steel Sloping Tubes  
Tubes en acier inclinés



Costruisci l'allestimento interno a seconda delle tue esigenze  
 Internal equipment can be installed to meet your needs  
 Agencez l'intérieur en fonction de vos besoins

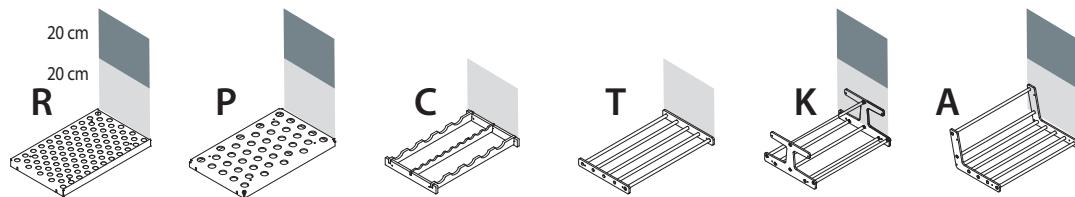
CUSTOM  
INTERNAL  
LAYOUT



220 cm



260 cm



	M220430006	M020430003	GK20080010	GK20330002	GK20330006	GK20330009
	M220430008	M020430001	GK20080009	GK20330004	GK20330005	GK20330010

# WINE LIBRARY

Proposte di allestimenti interni  
Internal layout proposal  
Agencement intérieur



**R**

**C**

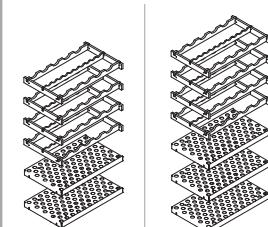
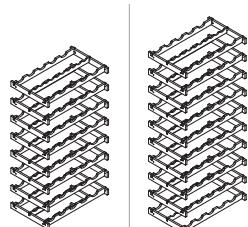
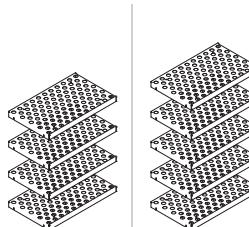
**RC**

Ripiani in acciaio (R)  
Stainless Steel Shelves (R)  
Étagères en acier (R)

Supporti orizz. in Plexiglass (C)  
Plexiglass Horiz. Supports (C)  
Berceaux horiz. en plexiglas (C)

Ripiani in acciaio (R) +  
Supporti orizz. in Plexiglass (C)

Stainless Steel Shelves (R) +  
Plexiglass Horiz. Supports (C)  
Étagères en acier (R) +  
Berceaux horiz. en plexiglas (C)



220 (L) 260 (H)

220 (L) 260 (H)

220 (L) 260 (H)

**168\***

**210\***

**80\***

**100\***

**124\***

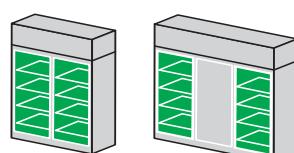
**166\***



\* Capacità totale del vano con bottiglie bordolesi

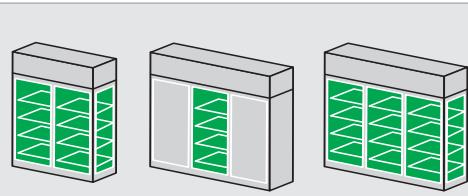
\* Single compartment bordelaise bottles capacity

\* Capacité totale du compartiment avec des bouteilles bordelaises



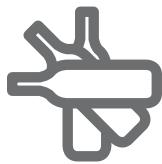
**4 x**  
**R (M220430006)**    **5 x**  
**R (M220430006)**    **8 x**  
**C (GK20080010)**    **10 x**  
**C (GK20080010)**

**4 x**  
**C (GK20080010)**    **4 x**  
**C (GK20080010)**  
**2 x**  
**R (M220430006)**    **3 x**  
**R (M220430006)**



**4 x**  
**R (M220430008)**    **5 x**  
**R (M220430008)**    **8 x**  
**C (GK20080009)**    **10 x**  
**C (GK20080009)**

**4 x**  
**C (GK20080009)**    **4 x**  
**C (GK20080009)**  
**2 x**  
**R (M220430008)**    **3 x R**  
**R (M220430008)**

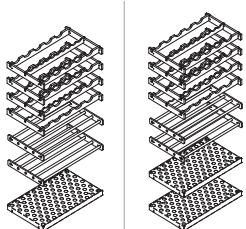


Wine



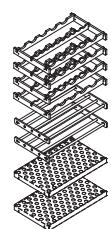
## TRC

Tubi (T) e ripiani (R) in acciaio +  
Supporti orizz. in Plexiglass (C)  
S. Steel Tubes (T) and Shelves (R) +  
Plexi Horiz. Supports (C)  
Tubes (T) et Berceaux (R) en acier +  
Berceaux horiz. en plexiglas (C)



220 (L)

**98\***

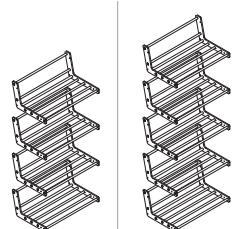


260 (H)

**140\***

## A

Tubi in acciaio inclinati (A)  
S. Steel Sloping Tubes (A)  
Tubes en acier inclinés (A)

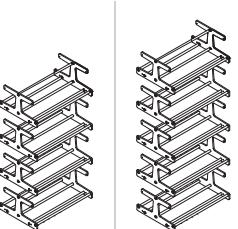


220 (L)      260 (H)

**112\***      **140\***

## K

Tubi in acciaio inclinati (K)  
S. Steel Sloping Tubes (K)  
Tubes en acier inclinés (K)

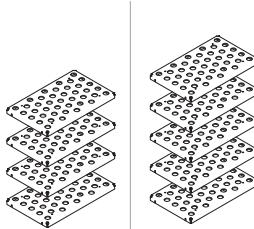


220 (L)      260 (H)

**56\***      **70\***

## P

Ripiani in Plexiglass (P)  
Plexiglass Shelves (P)  
Étagères en plexiglass (P)

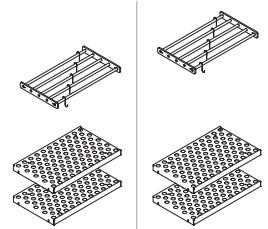


220 (L)      260 (H)

non superare 20 kg  
not to exceed 20 kg  
ne pas dépasser 20 kg

## THR

Tubi in acciaio (T) + Gancio (H)  
Ripiani in acciaio (R)  
S. Steel Tubes (T) + Hook (H)  
Stainless Steel Shelves (R)  
Tubes en acier (T) + Crochet (H)  
Étagères en acier (R)



220 (L)      260 (H)

4 x  
C (GK20080010)  
2 x  
T (GK20330002)  
1 x  
R (M220430006)

4 x  
C (GK20080010)  
2 x  
T (GK20330002)

4 x  
A (GK20330009)

5 x  
A (GK20330009)

4 x  
K (GK20330006)

5 x  
K (GK20330006)

4 x  
P (MO20430003)

5 x  
P (MO20430003)

1 x

T (GK20330002)  
H (CC00470014)

1 x  
T (GK20330002)  
H (CC00470014)

2 x  
R (M220430006)

4 x  
C (GK20080009)  
2 x  
T (GK20330004)  
1 x  
R (M220430008)

4 x  
C (GK20080009)  
2 x  
T (GK20330004)

4 x  
A (GK20330010)

5 x  
A (GK20330010)

4 x  
K (GK20330005)

5 x  
K (GK20330005)

4 x  
P (MO20430001)

5 x  
P (MO20430001)

1 x

T (GK20330004)  
H (CC00470014)

1 x  
T (GK20330004)  
H (CC00470014)

2 x  
R (M220430008)

# WINE LIBRARY

Dentro Wine Library c'è tutta la tecnologia Enofrigo  
Wine Library contains the best of Enofrigo technology  
La Wine Library renferme toute la technologie Enofrigo



## Temperature

La refrigerazione ventilata permette di scegliere il set preferito di temperatura interna. Impostazioni da 4°C a 18°C per ciascun modulo.

## Temperature

The temperature settings in this unit range from 4°C to 18°C, which can be set easily by the operator for each module.

## Temperature

Le froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure préférentielle. Réglages de 4°C à 18°C pour chaque module.



## Controllo digitale umidità relativa

Il controllo opzionale dell'umidità permette di mantenere un livello di umidità relativa maggiore del 50% e creare così l'ambiente ideale di conservazione del tappo della bottiglia e dell'etichetta.

## Relative humidity digital control

As an option, you can control and maintain the humidity level above 50%, in order to create the perfect storage environment for bottle corks and labels.

## Contrôle digital de l'humidité relative

Le contrôle optionnel de l'humidité permet de maintenir un taux d'humidité relative supérieur à 50% afin de créer un environnement idéal pour la conservation des bouchons de bouteilles ainsi que des étiquettes.



## Controllo da remoto (IoT)

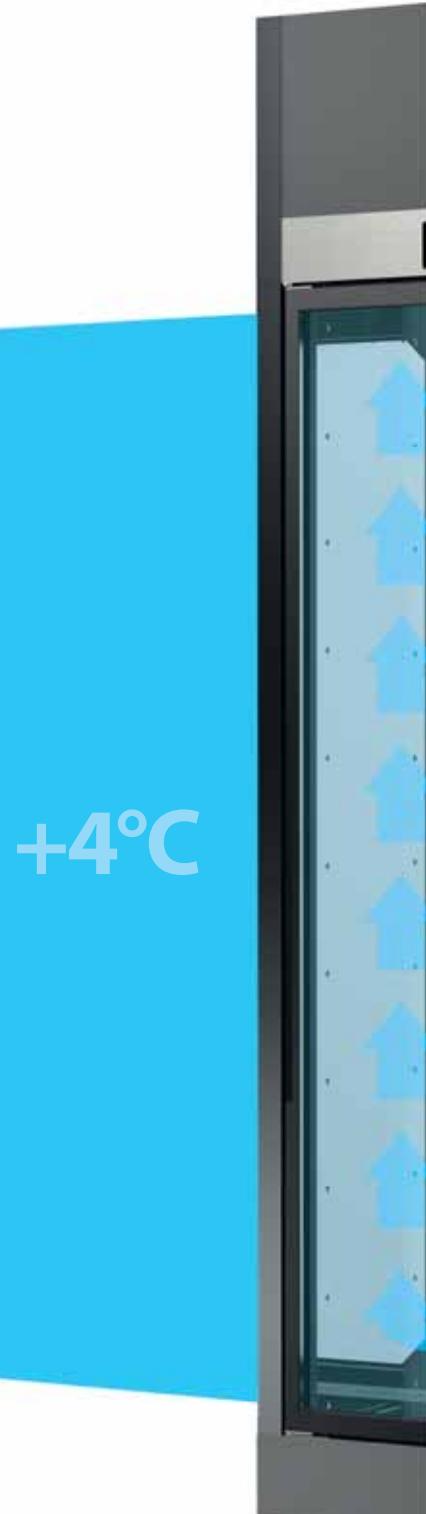
Il controllo della macchina può avvenire da remoto utilizzando il modulo Wi-Fi opzionale e la piattaforma cloud.

## 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.



**R290**

Enofrigo's choice

Unità indipendente di refrigerazione  
Independent refrigeration unit  
Groupe frigorifique indépendant



ECO FRIENDLY

#### Risparmio energetico

Bassi consumi grazie alla illuminazione a led, spessore dei montanti di 5 cm, un sistema di controllo che ottimizza l'utilizzo del sistema refrigerante e alla porta in vetro camera basso emissivo.

#### Energy efficient

With LED lighting, 50mm thick insulation, a 28mm thick low emissions, double-glazing glass door and a control system which improves the efficiency of the refrigeration equipment, energy consumption is quite low in this unit.

#### Économie d'énergie

Faible consommation grâce à l'éclairage à LED, épaisseur des montants de 5 cm, un système de contrôle pour optimiser l'utilisation du système réfrigérant et à la porte en double vitrage à faible émissivité.

Vetro interno a bassa emissività  
Low emission internal glass  
Verre à faible émissivité



# WINE LIBRARY

Technical Data



pag. 170

## Modello Evaporazione ventilata - Model Fan Assisted Evaporation - Modèle Évaporation ventilée

### WINE LIBRARY 20 2P



+4°  
+18°



<b>E</b>	WINE LIBRARY 20 2P 4V H220 P60 VT E	336	A1WE2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 4V H260 P60 VT E	420	A1WE2HV5*
<b>I</b>	WINE LIBRARY 20 2P ISLAND H220 P60 VT I	336	A1WI2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P ISLAND H260 P60 VT I	420	A1WI2HV5*
<b>W</b>	WINE LIBRARY 20 2P WALL H220 P60 VT W	336	A1WW2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P WALL H260 P60 VT W	420	A1WW2HV5*
<b>D</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VDX H220 P60 VT D	336	A1WD2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VDX H260 P60 VT D	420	A1WD2HV5*
<b>S</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX H220 P60 VT S	336	A1WS2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX H260 P60 VT S	420	A1WS2HV5*
<b>R</b>	WINE LIBRARY 20 2P 2VDX H220 P60 VT R	336	A1WR2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 2VDX H260 P60 VT R	420	A1WR2HV5*
<b>L</b>	WINE LIBRARY 20 2P 2VSX H220 P60 VT L	336	A1WL2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 2VSX H260 P60 VT L	420	A1WL2HV5*
<b>F</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX-DX H220 P60 VT F	336	A1WF2BV5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX-DX H260 P60 VT F	420	A1WF2HV5*

### WINE LIBRARY 20 3P



<b>E</b>	WINE LIBRARY 20 3P 4V H220 P60 VT E	504	A1WE3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 4V H260 P60 VT E	630	A1WE3HV5*
<b>I</b>	WINE LIBRARY 20 3P ISLAND H220 P60 VT I	504	A1WI3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P ISLAND H260 P60 VT I	630	A1WI3HV5*
<b>W</b>	WINE LIBRARY 20 3P WALL H220 P60 VT W	504	A1WW3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P WALL H260 P60 VT W	630	A1WW3HV5*
<b>D</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VDX H220 P60 VT D	504	A1WD3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VDX H260 P60 VT D	630	A1WD3HV5*
<b>S</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX H220 P60 VT S	504	A1WS3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX H260 P60 VT S	630	A1WS3HV5*
<b>R</b>	WINE LIBRARY 20 3P 2VDX H220 P60 VT R	504	A1WR3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 2VDX H260 P60 VT R	630	A1WR3HV5*
<b>L</b>	WINE LIBRARY 20 3P 2VSX H220 P60 VT L	504	A1WL3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 2VSX H260 P60 VT L	630	A1WL3HV5*
<b>F</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX-DX H220 P60 VT F	504	A1WF3BV5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX-DX H260 P60 VT F	630	A1WF3HV5*



## Modello Ventilata con Controllo U.R. - Model Relative Humidity Control - Modèle Contrôle de l'humidité relative

### WINE LIBRARY 20 2P



<b>E</b>	WINE LIBRARY 20 2P 4V H220 P60 VT UR E	336	A1WE2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 4V H260 P60 VT UR E	420	A1WE2HU5*
<b>I</b>	WINE LIBRARY 20 2P ISLAND H220 P60 VT UR I	336	A1WI2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P ISLAND H260 P60 VT UR I	420	A1WI2HU5*
<b>W</b>	WINE LIBRARY 20 2P WALL H220 P60 VT UR W	336	A1WW2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P WALL H260 P60 VT UR W	420	A1WW2HU5*
<b>D</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VDX H220 P60 VT UR D	336	A1WD2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VDX H260 P60 VT UR D	420	A1WD2HU5*
<b>S</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX H220 P60 VT UR S	336	A1WS2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX H260 P60 VT UR S	420	A1WS2HU5*
<b>R</b>	WINE LIBRARY 20 2P 2VDX H220 P60 VT UR R	336	A1WR2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 2VDX H260 P60 VT UR R	420	A1WR2HU5*
<b>L</b>	WINE LIBRARY 20 2P 2VSX H220 P60 VT UR L	336	A1WL2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 2VSX H260 P60 VT UR L	420	A1WL2HU5*
<b>F</b>	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX-DX H220 P60 VT UR F	336	A1WF2BU5*
	WINE LIBRARY 20 2P 3VSX-DX H260 P60 VT UR F	420	A1WF2HU5*

### WINE LIBRARY 20 3P



<b>E</b>	WINE LIBRARY 20 3P 4V H220 P60 VT UR E	504	A1WE3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 4V H260 P60 VT UR E	630	A1WE3HU5*
<b>I</b>	WINE LIBRARY 20 3P ISLAND H220 P60 VT UR I	504	A1WI3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P ISLAND H260 P60 VT UR I	630	A1WI3HU5*
<b>W</b>	WINE LIBRARY 20 3P WALL H220 P60 VT UR W	504	A1WW3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P WALL H260 P60 VT UR W	630	A1WW3HU5*
<b>D</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VDX H220 P60 VT UR D	504	A1WD3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VDX H260 P60 VT UR D	630	A1WD3HU5*
<b>S</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX H220 P60 VT UR S	504	A1WS3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX H260 P60 VT UR S	630	A1WS3HU5*
<b>R</b>	WINE LIBRARY 20 3P 2VDX H220 P60 VT UR R	504	A1WR3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 2VDX H260 P60 VT UR R	630	A1WR3HU5*
<b>L</b>	WINE LIBRARY 20 3P 2VSX H220 P60 VT UR L	504	A1WL3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 2VSX H260 P60 VT UR L	630	A1WL3HU5*
<b>F</b>	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX-DX H220 P60 VT UR F	504	A1WF3BU5*
	WINE LIBRARY 20 3P 3VSX-DX H260 P60 VT UR F	630	A1WF3HU5*

## OPTIONAL

Unità Remota - Remote unit - Unité à distance

Versione (WL) predisposta per remotizzazione (senza unità) per il singolo vano

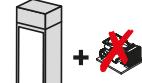
Prearranged remotable (WL) version (without condensing unit) for the single refrigerated compartment

Version (WL) équipée pour la gestion à distance (sans unité de condensation) de chaque compartiment

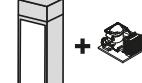
Versione (WL) predisposta per remotizzazione (con unità fornita a parte - fino a 8 m orizzontali) per il singolo vano

- Prearranged remotable (WL) version (with condensing unit supplied separately - up to 8 m level) for the single refrigerated compartment - Version (WL) équipée pour la gestion à distance (avec unité de condensation fournie séparément - jusqu'à 8 m horizontaux) de chaque compartiment

(1P) OPT20001



(1P) OPT20002



# Codice - Code - Code

**enofrigo®**

## WINE LIBRARY

	<b>2</b> 2 Vani/Porte	<b>3</b> 3 Vani/Porte	
Isola - Porte entrambi i lati Isola - Doors front and back Isola - Portes des deux côtés	<b>I</b> 	<b>D</b> 	ISOLA
Isola 3V - Porte entrambi i lati - Vetro su fianco DX Isola 3V - Doors front and back, glass on RIGHT side Isola - Portes des deux côtés, vitre sur le côté DROIT	<b>S</b> 	<b>E</b> 	
Isola 3V - Porte entrambi i lati - Vetro su fianco SX Isola 3V - Doors front and back, glass on LEFT side Isola - Portes des deux côtés, vitre sur le côté gauche	<b>R</b> 	<b>L</b> 	
Isola 4V - Porte entrambi i lati - Vetri su entrambi i fianchi Isola 4V - Doors front and back - Glass on both sides Isola 4V - Portes des deux côtés, vitres sur les deux côtés latéraux	<b>F</b> 		
Wall - Porte solo frontal Wall - Doors on front only Wall - Portes frontales uniquement	<b>W</b> 		
Wall 2V - Porte solo frontal - Vetro su fianco DX Wall 2V - Doors on front only, glass on RIGHT side Wall - Portes frontales uniquement, vitre sur le côté DROIT	<b>H</b> 2600 (HIGH)	<b>B</b> 2200 (LOW)	
Wall 2V - Porte solo frontal - Vetro su fianco SX Wall 2V - Doors on front only, glass on LEFT side Wall - Portes frontales uniquement, vitre sur le côté GAUCHE	<b>U</b> 230V 50Hz 1PH	<b>5</b> 230V 60Hz 1PH	
Wall 3V - Porte solo frontal - vetri su entrambi i fianchi Wall 3V - Doors on front - glass on both sides Wall 3V - Portes frontales uniquement, vitres sur les deux côtés	<b>F</b> 208V 60Hz 1PH	<b>6</b> 230V 60Hz 1PH	
		<b>7</b> 208V 60Hz 1PH	
			<b>G</b> Grigio Soft Touch Soft Touch Grey Gris Soft Touch

{ } { } { } { } { } { } { }

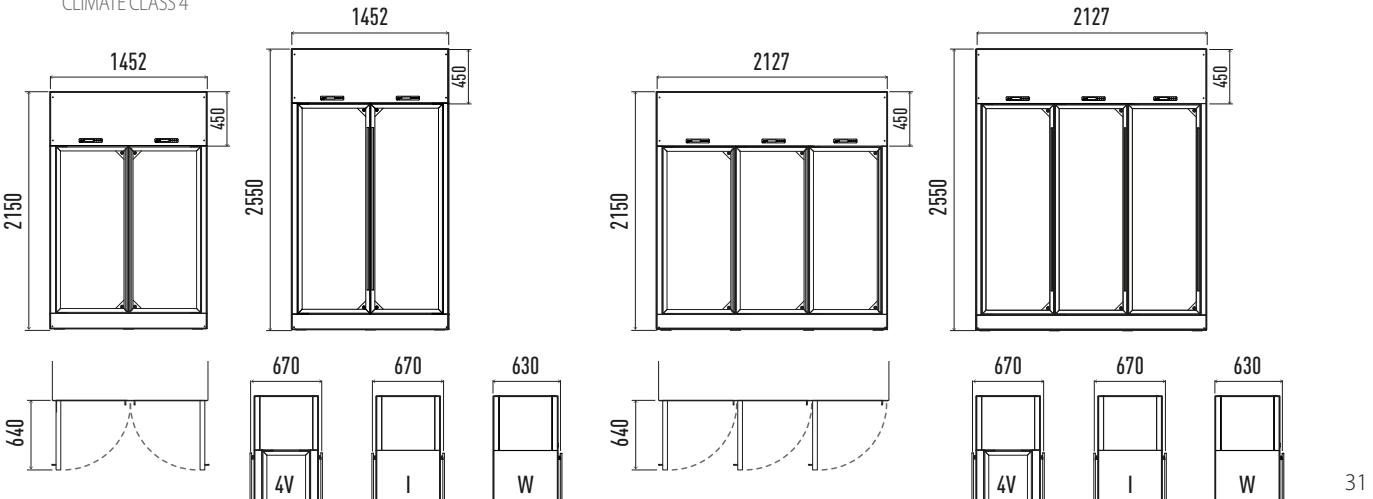
**W R 3 H U 5 N**

Wine Library 2020 WALL Vetro lato DX 3Porte H. 2600 VT Controllo UR 230V 50Hz Nera

OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE	SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS	OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL	2P	OPT2009
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE	SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS	OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL	3P	OPT20010
LUCI LED TONALITÀ CALDA (3000-3500° K)	Warm white LED lighting (3000-3500° K)	Éclairage LED tonalité chaude (3000-3500° K)	2P	OPT20013
LUCI LED TONALITÀ CALDA (3000-3500° K)	Warm white LED lighting (3000-3500° K)	Éclairage LED tonalité chaude (3000-3500° K)	3P	OPT20014
LUCI LED TONALITÀ FREDDA (5500-6500° K)	Cool white LED lighting (5500-6500° K)	Éclairage LED tonalité froide (5500-6500° K)	2P	OPT20016
LUCI LED TONALITÀ FREDDA (5500-6500° K)	Cool white LED lighting (5500-6500° K)	Éclairage LED tonalité froide (5500-6500° K)	3P	OPT20017
DIMMER			2P	OPT20069
DIMMER			3P	OPT20070
RIVESTIMENTO INOX INTERNO (singolo vano)	STAINLESS STEEL INTERNAL (single compartment)	REVÊTEMENT INTERNE EN ACIER INOX (chaque compartiment)		OPT20020
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB H220 (singola porta)	LED LIGHTING KIT, RGB H220 (single door)	KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB H220 (porte unique)		OPT20018
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB h260 (singola porta)	LED LIGHTING KIT, RGB H260 (single door)	KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB H260 (porte unique)		OPT20019
VALVOLA ALTIMETRICA VETROCAMERA (>900 slm) per il singolo vano	DOUBLE GLAZING PRESSURE EQUALISATION VALVE (>900 m.s.l) for the single refrigerated compartment	VANNE ALTIMÉTRIQUE DOUBLE VITRAGE (> 900 slm) pour chaque compartiment		OPT36005

T.A. 30°C - U.R. 55%

CLIMATE CLASS 4







# ENO GALAX

Wine

Una **dinamica**  
architettura di spazi  
modulabili all'infinito

**Dynamic** architecture in  
infinitely modular spaces

Une architecture  
**dynamique** d'espaces  
modulables à l'infini



# ENO GALAX

Una **dinamica** architettura  
di spazi modulabili all'infinito

Dal singolo modulo alla più completa, articolata e innovativa wine room, ENOGALAX è l'espressione dell'arte della composizione espressa ai massimi livelli.

Frutto della collaborazione di ENOFRIGO con un designer di fama internazionale, ENOGALAX è un sistema evoluto che coniuga tecnologia, design e flessibilità per consentire soluzioni compositive infinite.

**Dynamic** architecture  
in infinitely modular spaces

From a single module to a complete, diversified and innovative wine room, ENOGALAX is the ultimate expression of the art of composition. The result of collaboration between ENOFRIGO and an internationally famous designer, ENOGALAX is an evolved system that combines technology, design and flexibility to deliver an infinite range of modular solutions.

Une architecture **dynamique**  
d'espaces modulables à l'infini

Du module unique à la cave à vin la plus complète, la plus recherchée et la plus innovante, ENOGALAX est l'expression de l'art de la composition au plus haut niveau.

Fruit de la collaboration d'ENOFRIGO avec un designer de renommée internationale, ENOGALAX est un système avancé qui conjugue technologie, design et flexibilité et qui offre des solutions infinies pour la réalisation de compositions.



MODULAR  
SYSTEM



PRACTICAL  
SPACE





CUSTOM  
INTERNAL  
LAYOUT



# ENO GALAX

## Libertà compositiva moltiplicata all'infinito

Ogni modulo viene fornito "nudo" per essere integrato in arredi esistenti o "vestito", con una ampia gamma di finiture di serie o a richiesta per abbinarsi a qualsiasi ambientazione. E se cambia l'arredamento del locale basta cambiare il vestito.

### Sistema modulare

Tutti gli elementi del sistema sono dimensionati secondo una modularità che permette di realizzare un numero infinito di configurazioni adatte a ogni tipo di spazio e di esigenza di esposizione e conservazione: mono e bifacciali, con motore a bordo o remoto.

### Rivestimento

La struttura del mobile è rivestita in laminati "metal" (873) o "soft touch" (720, 718). I telai delle porte sono in alluminio anodizzato grigio o nero. Il rivestimento interno è in acciaio a specchio. Optional: è possibile scegliere altri colori per il rivestimento in laminato, ma il telaio della porta rimane anodizzato grigio o nero.

## Total freedom of arrangement

Each module is offered either "naked", to be integrated in existing furnishings, or "dressed", with a wide range of serial and custom-made finishes that can suit any ambiance. If the space furniture changes, all it needs is changing the dress.

### Modular system

All the system elements are sized according to a modularity criterion so that it is possible to create an infinite number of configurations for any kind of space and displaying/conservation need: they can be mono and bi-facial and have on board or remote engine.

### Linings

Cabinet structure covered in "metal" (873) or "soft touch" (720, 718) laminates. Door frames are in grey or black anodised aluminium. The interior linings are made in mirror-finish steel. Optional: other laminate covering colours can be specified, but door frames are available only in anodized grey or black.

## Liberté de composition multipliée à l'infini

Chaque module est livré "nu" pour être intégré dans du mobilier existant ou "habillé", avec une large gamme de finitions disponibles ou sur demande pour s'adapter à tout type d'environnement. Et en cas de changement d'ameublement de la salle, il suffit de changer l'habillage.

### Système modulaire

Tous les éléments du système sont dimensionnés suivant une modularité qui permet de créer une infinité de configurations s'adaptant à tout type d'espace et d'exigence en matière d'exposition et de conservation: simple et traversant, avec un moteur embarqué ou déporté.

### Revêtements

La structure du meuble est habillée de stratifiés "métal" (873) ou "soft touch" (720, 718). Les châssis de portes sont en aluminium anodisé gris ou noir. Revêtement intérieur en acier miroir. Option: choix possible d'autres coloris pour le revêtement en stratifié, mais le châssis de la porte reste anodisé gris ou noir.

\* Disponibile in versione monofacciale  
\* Available also in Wall version  
\* Disponible en version simple face

\*\* Disponibile in versione bifacciale  
\*\* Available also in Pass Trough version  
\*\* Disponibile en version Traversant



800  
MONOFACCIALE\*\*  
SINGLE SIDE  
MONO FACE



1200  
BIFACCIALE\*  
PASS THROUGH  
TRAVERSANT



1600  
MONOFACCIALE\*\*  
SINGLE SIDE  
MONO FACE

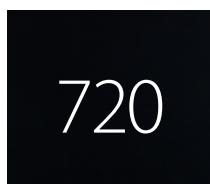


## MODULAR SYSTEM



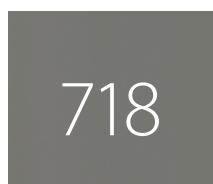
873

Grigio Alluminio Satinato  
Brushed Aluminium Grey  
Gris aluminium satiné



720

Nero opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Black  
"Soft Touch" Noir



718

Grigio Opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Grey  
"Soft Touch" Gris



Opzione colore laminati  
Laminated wood optional colours  
Option Coloris stratifié

Wine



2000

BIFACCIALE\*  
PASS THROUGH  
TRAVERSANT



2000

MONOFACCIALE\*\*  
SINGLE SIDE  
MONO FACE



2400

BIFACCIALE\*  
PASS THROUGH  
TRAVERSANT

# ENO GALAX

## Modularità con motore remoto o vano tecnico, a voi la scelta

I moduli singoli sono predisposti per l'impianto remoto (al fine di evitare calore e rumore nell'ambiente in cui verranno inserite), oppure hanno un vano tecnico con il motore a bordo.

## Choice of modules with remote motor or motor in technical compartment

Individual modules come with provision for a remote system (to avoid heat and noise in the room where they are installed), or have a technical compartment with an on-board motor.

## Modularité avec moteur déporté ou compartiment technique, selon votre choix

Chacun des modules est préconfiguré pour le système de moteur déporté (afin d'éviter la chaleur et le bruit à l'endroit où ils seront insérés), ou est doté d'un compartiment technique avec moteur embarqué.





MODULAR  
SYSTEM

Wine



# ENO GALAX





## PRACTICAL SPACE

Wine



### Spazio funzionale

ENOGLAX crea lo spazio e favorisce l'attività: per dividere, schermare, creare zone diverse all'interno dello stesso locale o addirittura ambienti autonomi anche di grandi dimensioni, senza bisogno di opere murarie.

### Practical space

ENOGLAX creates space and favours operations: it helps dividing and screening areas, creating different zones inside the same room or even large autonomous spaces, without building walls

### Un système spatial

ENOGLAX crée l'espace et favorise l'activité: pour diviser, faire écran et créer différentes zones dans une même salle ou des espaces autonomes, même de grandes dimensions, sans besoin de travaux de maçonnerie.

# ENO GALAX

## Mono o Bifacciale

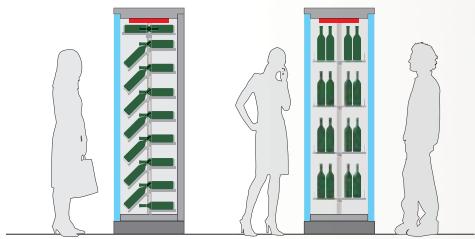
Esposizione mono o bi facciale per la massima capacità o la migliore visibilità della bottiglia. Ogni vetrina può essere apribile da un solo lato con anta a vetri e schienale fisso cieco o a vetri (Optional), oppure con anta apribile da entrambi i lati.

## Single or Pass Through

Single (Wall) or Pass through (Island) exposure for maximum capacity or better visibility of the bottle. Each display cabinet can be opened with glass doors either from one side, with a fixed back (blind or glass-topped - Optional), or from both sides.

## Mono face ou Traversant

Exposition simple face ou traversant pour une capacité maximale ou pour optimiser la visibilité de la bouteille. Chaque vitrine peut être ouverte d'un seul côté avec une porte en verre et un dos fixe plein ou en verre (en option), ou encore avec une porte permettant une ouverture des deux côtés.





PRACTICAL  
SPACE

Wine



# ENO GALAX

## Il sistema dei ripiani

Il sistema dei ripiani consente una totale flessibilità e libertà espositiva. L'utente può configurare la composizione che preferisce, privilegiando la massima capienza o la visibilità ottimale.

## The shelf system

The shelf system permits great flexibility and adapts to different exhibition displays. Users can choose their preferred composition, favouring either capacity or visibility.

## Le système d'étagères

Le système d'étagères permet une flexibilité totale et une liberté d'exposition. L'utilisateur peut configurer la composition de son choix, en prenant le parti d'optimiser la capacité ou de privilégier une visibilité maximale.

Ripiani facilmente estraibili per una completa pulizia (anche in lavastoviglie)

Fully removable shelves for easy cleaning (dishwasher compatible)

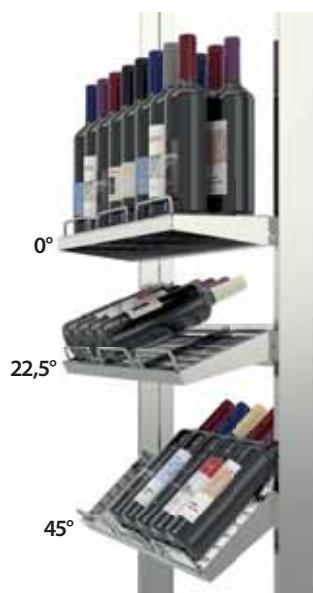
Étagères facilement amovibles pour un nettoyage complet (également en lave-vaisselle)



I ripiani in quarzo e acciaio inox sono reclinabili in due posizioni.

Quartz and stainless steel shelves can be fitted sloping in two positions.

Les étagères en quartz et en acier inoxydable peuvent être inclinées dans deux positions.



I ripiani in policarbonato e acciaio inox sono posizionabili a diverse altezze e reclinabili, è sufficiente spostare le viti con cui sono fissate alla barra centrale.

Shelves made in polycarbonate and stainless steel can be positioned at different heights and they can be reclined.

Les étagères en polycarbonate et acier inoxydable sont réglables à différentes hauteurs et inclinables; pour cela, il suffit de déplacer les vis qui sont fixées à la barre centrale.



## CUSTOM INTERNAL LAYOUT

Wine



### Più spazio

La totale assenza all'interno del vano bottiglie di elementi d'ingombro garantiscono la massima capienza favorendo una maggiore funzionalità, praticità e facilità d'accesso ai prodotti.

### More space

The absence of devices that protrude into the bottle compartment permit full use of available space, maximise functionality and practicality and ensure easy access to contents.

### Plus d'espace

L'absence totale d'éléments encombrants dans le compartiment à bouteilles garantissent plus de fonctionnalité, et permettent d'accéder aux produits de façon simple et pratique.



Illuminazione a LED (2700°K) integrata  
Integrated LED lightning (2700°K)  
Éclairage à LED intégré (2700°K)

# ENO GALAX

Dentro Enogalax c'è tutta la tecnologia Enofrigo  
Enogalax contains the best of Enofrigo technology  
La Enogalax renferme toute la technologie Enofrigo



## Temperature

La refrigerazione ventilata permette di scegliere il set preferito di temperatura interna. Impostazioni da 4°C a 18°C per ciascun modulo.

## Temperature

The temperature settings in this unit range from 4°C to 18°C, which can be set easily by the operator for each module.

## Temperature

Le froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure préférentielle. Réglages de 4°C à 18°C pour chaque module.



## Controllo digitale umidità relativa

Il controllo opzionale dell'umidità permette di mantenere un livello di umidità relativa maggiore del 50% e creare così l'ambiente ideale di conservazione del tappo della bottiglia e dell'etichetta.

## Relative humidity digital control

As an option, you can control and maintain the humidity level above 50%, in order to create the perfect storage environment for bottle corks and labels.

## Contrôle digital de l'humidité relative

Le contrôle optionnel de l'humidité permet de maintenir un taux d'humidité relative supérieur à 50% afin de créer un environnement idéal pour la conservation des bouchons de bouteilles ainsi que des étiquettes.

+4°C



## Controllo da remoto (IoT)

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

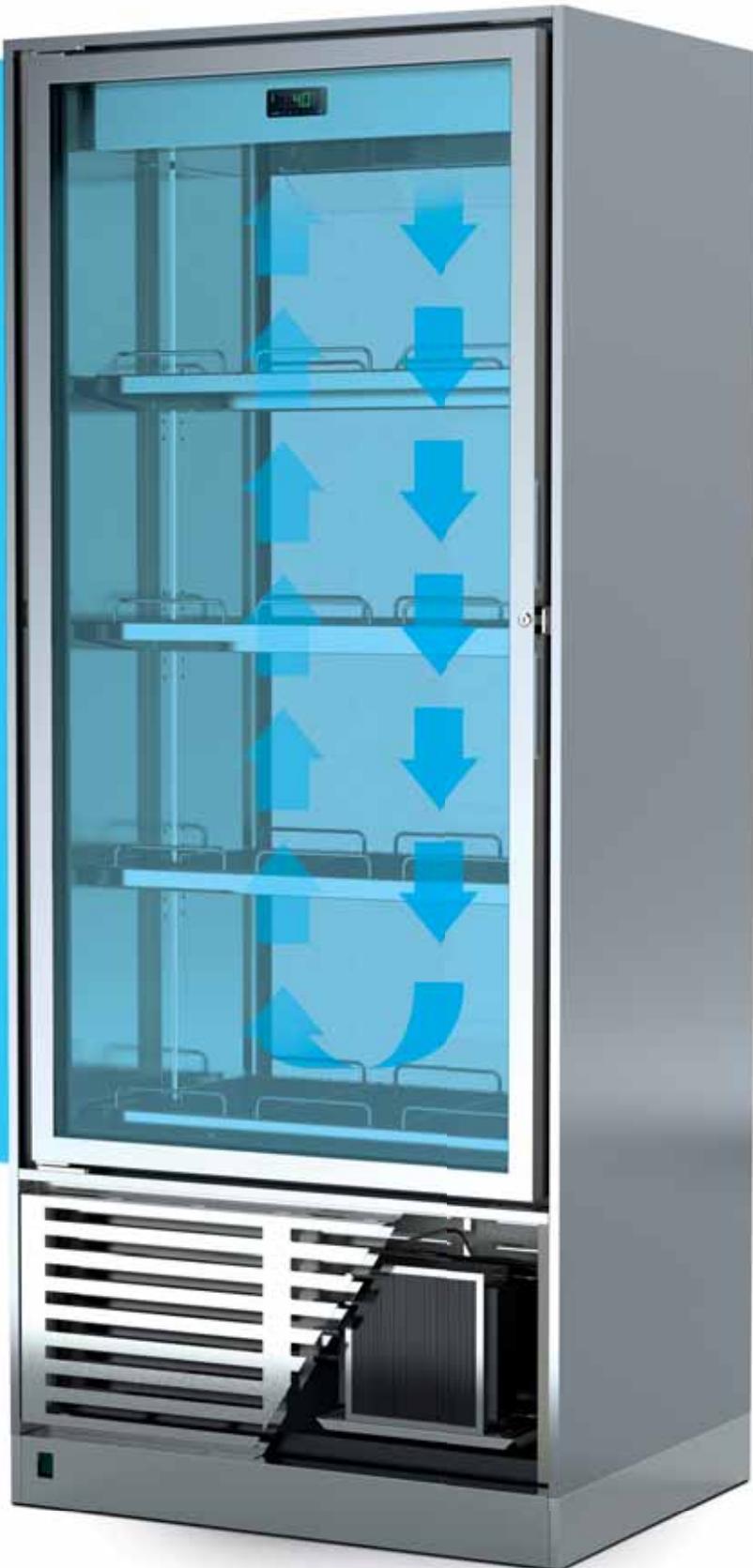
## Remote control (IoT)

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.





Vetro interno a bassa emissività

Low emission internal glass

Verre à faible émissivité



ECO FRIENDLY

### Risparmio energetico

Bassi consumi grazie alla illuminazione a led, spessore dei montanti di 5 cm, un sistema di controllo che ottimizza l'utilizzo del sistema refrigerante e alla porta in vetro camera basso emissivo.

### Energy efficient

With LED lighting, 50mm thick insulation, a 28mm thick low emissions, double-glazing glass door and a control system which improves the efficiency of the refrigeration equipment, energy consumption is quite low in this unit.

### Économie d'énergie

Faible consommation grâce à l'éclairage à LED, épaisseur des montants de 5 cm, un système de contrôle pour optimiser l'utilisation du système réfrigérant et à la porte en double vitrage à faible émissivité.

Unità indipendente di refrigerazione  
Independent refrigeration unit  
Groupe frigorifique indépendant

# ENO GALAX

Moduli singoli motore a bordo / predisposti per la remotizzazione  
 Individual modules with on-board motor / provision for remote motor  
 Modules individuels à moteur embarqué / équipés pour la gestion à distance

	+4° +18°	T.A. 30°C - U.R. 55%	CLIMATE CLASS 4	Door	Evaporation	Shelves	Humidity control	Capacity (Liters)	(UP TO)	Code	
H800	Monofacciale - Single side - Mono face										
		<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	3		181	68	GM1C1V			
		<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	3	•	181	68	GM1C1U			
H1200	Monofacciale - Single side - Mono face										
		<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	4		228	68	GM2C1V			
		<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	4	•	228	68	GM2C1U			
H1600	Monofacciale - Single side - Mono face										
		<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	7		456	167	GM3C1V			
		<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	7	•	456	167	GM3C1U			
H2000	Monofacciale - Single side - Mono face										
		<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8		517	192	GM4C1V			
		<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8	•	517	192	GM4C1U			
H2000	Monofacciale - Single side - Mono face										
		<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	9		583	215	GM5C1V			
		<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	9	•	583	215	GM5C1U			
H2400	Monofacciale - Single side - Mono face ▲										
		<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10		650	240	GM6C1V			
		<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10	•	650	240	GM6C1U			

NOTE: • Controllo umidità relativa (U.R. 50%-70%) - Relative humidity digital control (R.H. 50%-70%) - Contrôle de l'humidité relative (H.R. 50%-70%)

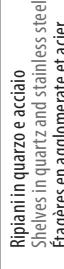
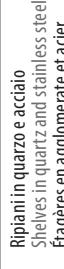
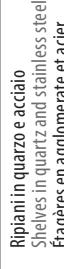
▲ Trasporto vedi pag.109 - Packaging see p. 109 - Transport p.109

Remote - Remote - Déporté

senza motore con valvola  
 without motor, valve included  
 sans moteur avec vanne

Altri colori - Other Colours - Autres coloris

Ripiani in quarzo e acciaio  
 Shelves in quartz and stainless steel  
 Étagères en aggrégat et acier

 <b>T.A. 30°C - U.R. 55%</b> CLIMATE CLASS 4		Door	Evaporation	Shelves	Humidity control	Capacity (Liters)	(UP TO)	Code	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
<b>H800</b> Bifacciale - Pass through - Traversant									 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	4	228	68	GB1*1V			
<b>H1200</b> Bifacciale - Pass through - Traversant			<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	4	228	68	GB2C1V	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H800</b>	FAN ASSISTED	4	228	68	GB2C1U			
<b>H1600</b> Bifacciale - Pass through - Traversant			<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8	517	192	GB3*1V	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8	517	192	GB3*1U			
<b>H2000</b> Bifacciale - Pass through - Traversant			<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8	517	192	GB4C1V	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H1600</b>	FAN ASSISTED	8	517	192	GB4C1U			
<b>H2000</b> Bifacciale - Pass through - Traversant			<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10	650	240	GB5*1V	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10	650	240	GB5*1U			
<b>H2400</b> Bifacciale - Pass through - Traversant ▲			<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10	650	240	GB6C1V	 <b>Remote con motore scollegato con valvola</b> <small>Remote with disconnected motor, valve included</small> <b>Déporté avec moteur débranché avec vanne</b>	 <b>Altri colori - Other Colours - Autres coloris</b>	 <b>Ripiani in quarzo e acciaio</b> <small>Shelves in quartz and stainless steel</small> <b>Étagères en aggrégat et acier</b>
			<b>DOOR H2000</b>	FAN ASSISTED	10	650	240	GB6C1U			

NOTE: disponibile anche con lato vetrato bloccato, senza serratura - also available with fixed glass side, without lock - Également disponible avec côté vitré bloqué, sans serrure

\* GAS Refrigerante - Refrigérant GAS - GAZ réfrigérant (pag. 8 e pag. 111)

# ENO GALAX

## OPTIONAL

	Code
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H800-H1200	OPT87002
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H1600	OPT87003
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H2000-H2400	OPT87004
VALVOLA ALTIMETRICA VETROCAMERA - DOUBLE GLAZING PRESSURE EQUALISATION VALVE - VANNE ALTIMÉTRIQUE DOUBLE VITRAGE (>900 slm)	OPT36005
Montante con predisposizione per libero posizionamento dei ripiani - Pillar with provision for free shelf positioning - Montant avec prédisposition pour le positionnement libre des étagères	OPT87008
Montante H800 con predisposizione per libero posizionamento dei ripiani - Pillar H800 with provision for free shelf positioning - Montant H800 avec prédisposition pour le positionnement libre des étagères	OPT87010
Luci LED tonalità ambra - Amber LED lighting - Éclairage LED tonalité ambrée	OPT87005
DIMMER	OPT87006
RIPIANO SINGOLO - SINGLE SHELF - ÉTAGÈRE SIMPLE	GA87430009R
RIPIANO SINGOLO CON PIASTRE "QUARZO" - SINGLE SHELF WITH "QUARZO" INSERTS	GA87430011
CASSETTO ESTRAIBILE COMPLETO DI CULLE - REMOVABLE DRAWER WITH HORIZ. SUPPORTS	GA87210001
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique)	OPT87009
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique)	OPT20018
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique)	OPT20019
KIT VASCHETTA SCIOGLICONDENSA - CONDENSATE TRAY	OPT87011



GA87430009R

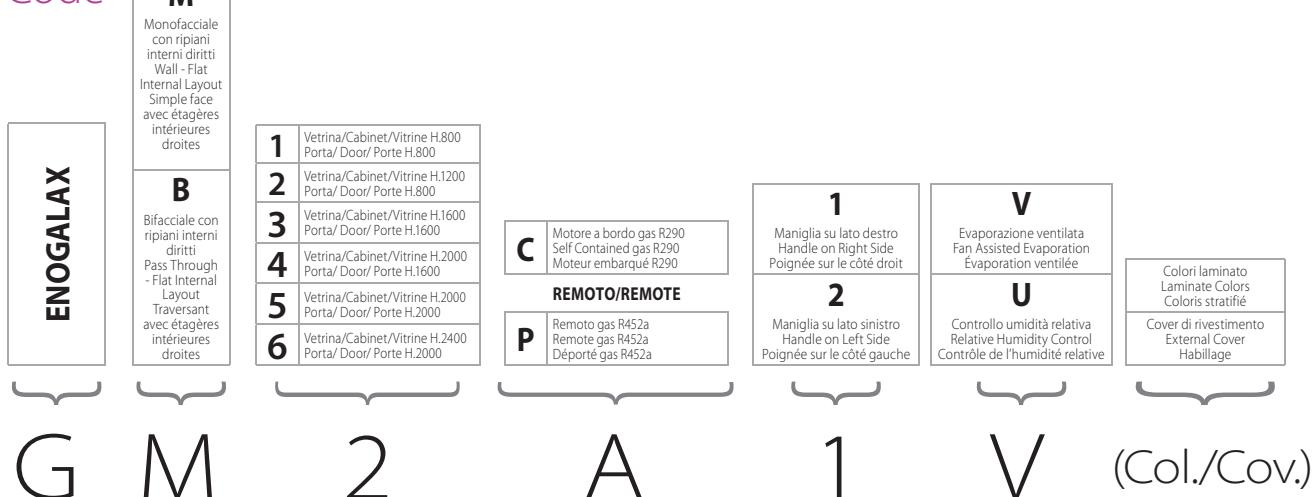


GA87430011



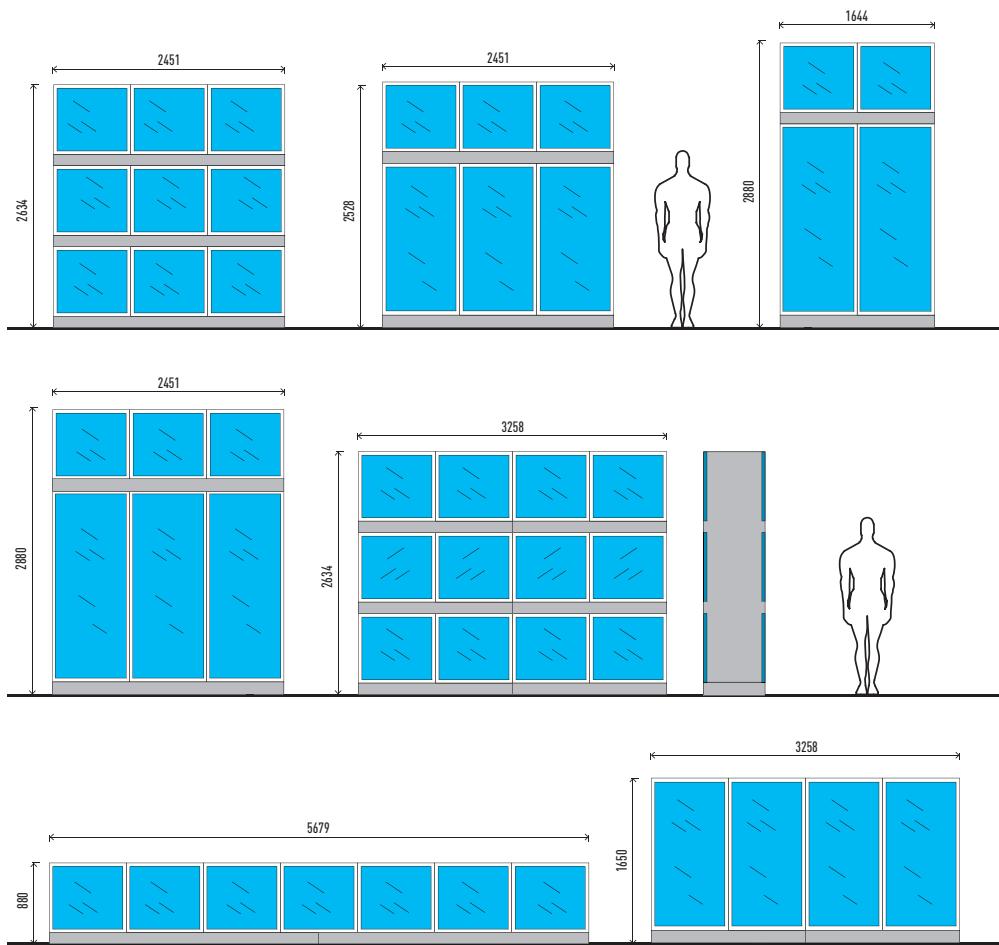
GA87210001

Codice  
Code  
Code



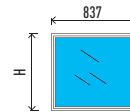
ENO GALAX MONOFACCIALE H1200 DOOR H800 MOT R134 EVAP VENT 4 SHELVES

Esempi di composizioni con motore remoto  
 Examples of configurations with remote motor  
 Exemples de compositions avec moteur déporté

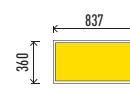


## LEGENDA

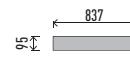
Vano espositivo  
 Display compartment  
 Compartiment d'exposition



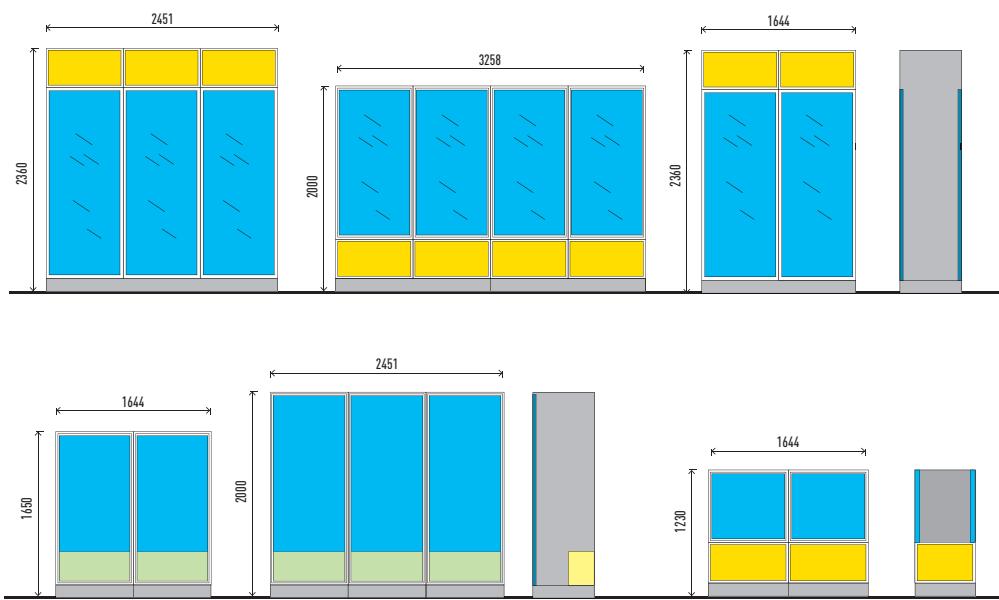
Vano tecnico  
 Motor compartment  
 Compartiment technique



Zoccolo  
 Base  
 Socle



Esempi di composizioni con vano tecnico  
 Examples of configurations with motor compartment  
 Exemples de compositions avec compartiment technique







# MIAMI

Wine

**L'elegante** essenzialità  
dei grandi classici

The essential **elegance**  
of the great classics

Les traits essentiels  
des grands classiques  
tout en **élégance**

# MIAMI

## L'elegante essenzialità dei grandi classici

Un concentrato di alta tecnologia, studi illuminotecnici e nuove strategie espositive per dare grande risalto emotzionale e massima visibilità alle bottiglie di vino anche in spazi ridotti.

I led posizionati lungo la cornice della porta e gli interni laminati concorrono a creare un particolare effetto profondità e dei suggestivi giochi di luce che esaltano l'impatto visivo offrendo nuovi sguardi sulla qualità dei contenuti di un vero e proprio scrigno di sapori.

## The essential elegance of the great classics

A concentration of high technology, advanced lighting and the latest display strategies add visibility and emotion to any wine selection, even in small spaces.

LED lights around door frames and laminate interiors combine to create a unique sensation of depth. Enchanting light effects increase visual impact and emphasise the quality of the wines stored in this unique 'flavour chest'.

## Les traits essentiels des grands classiques tout en élégance

Un concentré de haute technologie, des études sur les techniques d'éclairage et de nouvelles stratégies d'exposition pour créer l'émotion et offrir une visibilité maximale aux bouteilles de vin, même dans les espaces réduits.

Les LEDs positionnées le long de l'encadrement de la porte et les intérieurs stratifiés se marient parfaitement pour créer un effet de profondeur particulier et des jeux de lumière suggestifs qui renforcent l'impact visuel en offrant un nouveau regard sur la qualité du contenu d'un véritable écrin de saveurs.



4  
SIZES



WIDE  
INTERIORS





## INTEGRATED REFRIGERATION



# MIAMI

Scegli tra 4 misure, affiancabili a piacere  
Choose from 4 sizes, all installable side by side  
Choisissez parmi 4 tailles, juxtaposables à souhait



MIAMI B&R



MIAMI

## Massima visibilità

La priorità viene data all'illuminazione per enfatizzare al massimo le bottiglie di vino contenute al suo interno. I led (2700°K) inseriti frontalmente lungo la cornice della porta e gli interni laminati creano un effetto di profondità e dei giochi di luce che mettono in primo piano le bottiglie di vino.

## Improved lighting

With improved lighting, the Miami unit offers the ultimate wine bottle display. LED lights (2700°K) are embedded all along the front door frame and the internal finishing create depth and pleasant lighting effects, while enhancing the visibility of wine bottles.

## Priorité à l'éclairage

La priorité accordée à l'éclairage permet de mettre en lumière les bouteilles de vin contenues à l'intérieur. Les LED (2700°K) frontales sur le pourtour de la porte et les intérieurs stratifiés créent un effet de profondeur ainsi que des jeux de lumière qui participent à la mise en scène les bouteilles de vin.





4

SIZES

Wine



MIAMI MEDIUM



MIAMI MINI

### Rivestimento

La struttura del mobile è rivestita in laminati "metal" (873) o "soft touch" (720, 718).

I telai delle porte sono in alluminio anodizzato grigio o nero.

Optional: è possibile scegliere altri colori per il rivestimento in laminato, ma il telaio della porta rimane anodizzato grigio o nero.

### Linings

Cabinet structure covered in "metal" (873) or "soft touch" (720, 718) laminates.

Door frames are in grey or black anodised aluminium.

Optional: other laminate covering colours can be specified, but door frames are available only in anodized grey or black.



### Affiancabili a piacere

Le cantinette Miami possono essere affiancate facilmente, creando in questo modo ampi spazi espositivi continui.

### Side-by-side installation as needed

Miami cabinets can easily be installed side by side to create large, continuous displays.

### Juxtaposables à souhait

Les caves à vin Miami sont facilement juxtaposables, créant ainsi de grands espaces d'exposition continus.

873  
Grigio Alluminio Satinato  
Brushed Aluminium Grey  
Gris aluminium satiné

720  
Nero opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Black  
"Soft Touch" Noir

718  
Grigio Opaco "Soft Touch"  
"Soft Touch" Matte Grey  
"Soft Touch" Gris

Opzione colore laminati  
Laminated wood optional colours  
Option Coloris stratifié

# MIAMI

Interni più ampi e 4 allestimenti a scelta

More spacious interiors and a choice of 4 equipment types

Des intérieurs plus larges et 4 agencements différents au choix



**DR**



**DR + T**



**SH**

## Più spazio e meno ingombro

Grazie all'innovativo sistema di refrigerazione (privo di piastra evaporante) gli interni sono più ampi. Viene aumentata la capienza di bottiglie e l'interno laminato crea un effetto di visibilità a 360°. Tutto questo in soli 50 cm di profondità.

## Layout a scelta

Possibilità di disporre le bottiglie in verticale, in obliquo o in orizzontale, a seconda delle preferenze. Su ripiani inox forati (SH), su tubi in acciaio (T) o su eleganti cassetti estraibili in legno (DR).

## More space inside, more compact outside

More space inside thanks to an innovative refrigeration system (with no evaporator plate). Bottle capacity is increased and the laminate interior creates an all-round visibility effect. All in just 50 cm of depth.

## Choice of layouts

Bottles can be displayed vertically (stainless steel shelves: SH), on an incline (stainless steel tubes: T) or horizontally (pull-out wood drawers: DR), according to individual preferences.

## Plus d'espace et moins d'encombrement

Grâce au système de réfrigération innovant (sans plaque d'évaporation), les intérieurs sont plus spacieux. La capacité en nombre de bouteilles est augmentée et l'intérieur stratifié crée un effet panoramique à 360°. Tout cela avec seulement 50 cm de profondeur.

## Agencement personnalisable

Possibilité de disposer les bouteilles en verticale, inclinées ou en horizontale, selon vos préférences. Sur des étagères en inox perforées (SH), à tubes en acier (T) ou sur d'élégants tiroirs coulissants en bois (DR).



T



WIDE  
INTERIORS

Wine



# MIAMI

Una tecnologia che aumenta silenziosità e risparmio energetico

Technology for more silent operation and improved energy saving

Une technologie pour un fonctionnement encore plus silencieux et une plus grande économie d'énergie



## Refrigerazione MULTI-ZONA

La versione con refrigerazione statica permette di ottenere nella stessa unità quattro differenti temperature. Così si possono esporre alla giusta temperatura sia i vini rossi che i bianchi. Impostazioni da 4°C a 18°C.

## MULTI-ZONE refrigeration

The static refrigeration operating mode provides four different temperature zones in one unit. Both red and white wines can be maintained at the most suitable temperature.

The temperature can be set anywhere from 4°C to 18°C.

## Réfrigération MULTI-ZONE

La version à froid statique permet d'obtenir quatre températures différentes dans une même unité. Il est ainsi possible d'exposer à la bonne température aussi bien des vins rouges que des vins blancs. Réglages de 4°C à 18°C.



## Rumorosità ridotta al minimo

Il sistema di refrigerazione con condensazione statica è concepito per ridurre al minimo la rumorosità dell'impianto refrigerante.

## Noise reduction

The static condensation system is designed to provide maximum noise reduction of the refrigeration equipment.

## Réduire le bruit

Le système de froid à condensation statique est conçu pour réduire le bruit du système réfrigérant au minimum.



## Risparmio energetico

Riduzione dei consumi rispetto alle tradizionali cantine per vino grazie alla illuminazione a led, vetro basso emissivo ed un isolamento di 6 cm.

## Energy efficiency

Less energy consumption in comparison to traditional wine cabinets due to the LED lighting, 60mm thick insulation and the low emission double glazing glass door.

## Économie d'énergie

Réduction de consommation par rapport aux vinothèques traditionnelles, grâce à l'éclairage à LED, au verre à faible émissivité et à une isolation de 6 cm.

+10°C

+8°C

+6°C

+4°C



Vetro interno a bassa emissività  
Low emission internal glass  
Verre à faible émissivité



## INTEGRATED REFIGERATION

Wine



### Refrigerazione MONO-ZONA

La versione con refrigerazione ventilata permette di scegliere il set pre-ferto di temperatura uniforme interna. Impostazioni da 4°C a 18°C.

### SINGLE-ZONE refrigeration

The fan assisted refrigeration optional version, allows to choose the favourite internal uniform temperature set. The temperature can be set anywhere from 4°C to 18°C.

### Réfrigération MONO-ZONE

La version à froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure uniforme préférable. Réglages de 4°C à 18°C.



### Controllo da remoto (IoT)

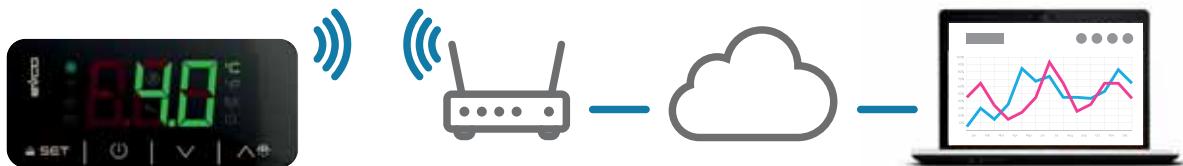
Il controllo della macchina può avvenire da remoto utilizzando il modulo Wi-Fi opzionale e la piattaforma cloud.

### Remote control (IoT)

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

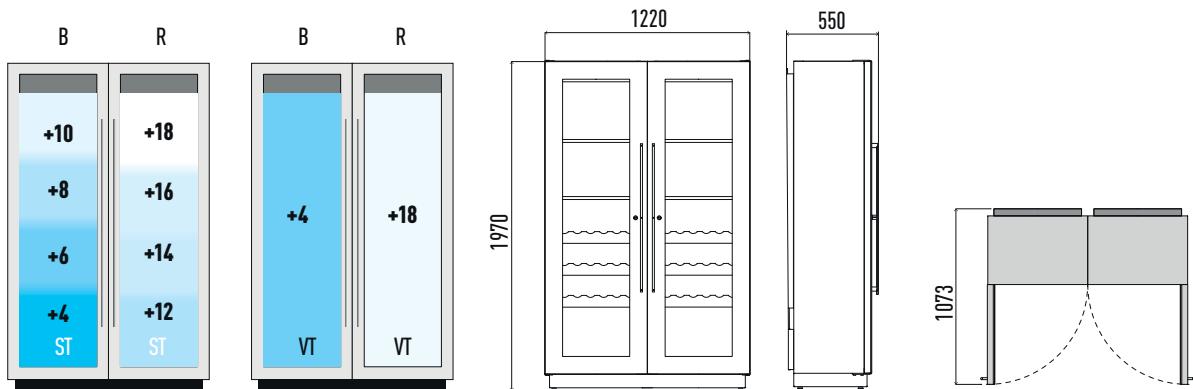
### Contrôle déporté (IdO)

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

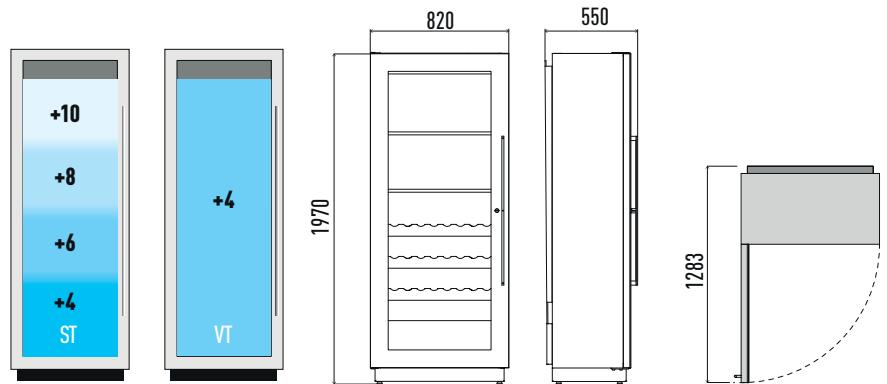


# MIAMI

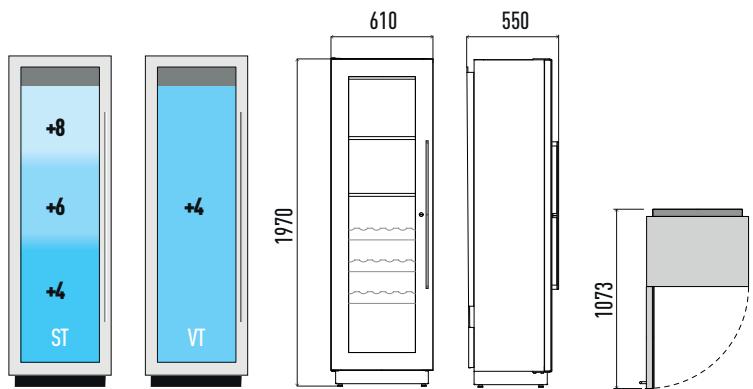
## MIAMI B&R



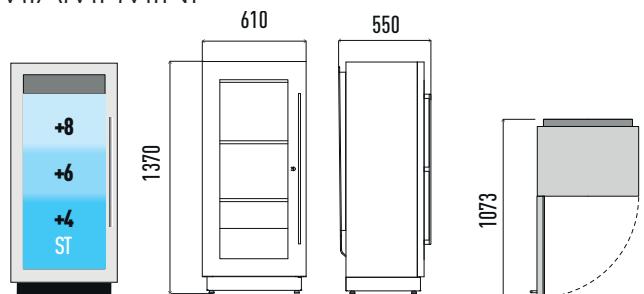
## MIAMI



## MIAMI MEDIUM



## MIAMI MINI



## MIAMI B&amp;R



fino a / up to



<b>MIAMI B&amp;R RF T</b>	A1MIAMIBRP/*	84+84
<b>MIAMI B&amp;R RF 12 + 12 DR</b>	A1MIAMIBRDRP/*	72+72
<b>MIAMI B&amp;R RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIBRMIXP/*	66+66
<b>MIAMI B&amp;R RF R</b>	A1MIAMIBRSHP/*	108+108
<b>MIAMI B&amp;R VT RF T</b>	A1MIAMIBRVTP/*	84+84
<b>MIAMI B&amp;R VT RF 12 + 12 DR</b>	A1MIAMIBRDRVTP/*	72+72
<b>MIAMI B&amp;R VT RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIBRMIXVTP/*	66+66
<b>MIAMI B&amp;R VT RF R</b>	A1MIAMIBRSHVTP/*	108+108

## OPTIONAL

**OPT36001** (singolo vano - each compartment)

Versone predisposta per remotizzazione (senza unità)  
Prearranged remotable version (without condensing unit)

**OPT36002** (singolo vano - each compartment)

Luci LED tonalità calda (3000-3500° K)  
Warm white LED lighting (3000-3500° K)

**OPT36003** (singolo vano - each compartment)

Luci LED tonalità fredda (5500-6500° K)  
Cool white LED lighting (5500-6500° K)

## MIAMI



fino a / up to



<b>MIAMI RF T</b>	A1MIAMIP/*	126
<b>MIAMI RF 12 DR</b>	A1MIAMIDRP/*	96
<b>MIAMI RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIMIXP/*	96
<b>MIAMI RF R</b>	A1MIAMISHP/*	162
<b>MIAMI VT RF T</b>	A1MIAMIVTP/*	126
<b>MIAMI VT RF 12 DR</b>	A1MIAMIDRVTP/*	96
<b>MIAMI VT RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIMIXVTP/*	96
<b>MIAMI VT RF R</b>	A1MIAMISHVTP/*	162

**OPT36004** (singolo vano - each compartment)

Dimmer

**OPT36005**

Valvola altimetrica vetrocamera (>900 slm)  
Double glazing pressure equalisation valve (>900 m.asl)

**OPT36006**

FIANCO IN VETRO (solo versone con ripiani)  
GLASS SIDE (only shelves version)  
CÔTÉ VITRÉ (seulement étagères version)

## MIAMI MEDIUM



fino a / up to



<b>MIAMI MEDIUM RF T</b>	A1MIAMIMEDP/*	84
<b>MIAMI MEDIUM RF 12 DR</b>	A1MIAMIMEDDRP/*	72
<b>MIAMI MEDIUM RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIMEDMIXP/*	66
<b>MIAMI MEDIUM RF R</b>	A1MIAMIMEDSHP/*	108
<b>MIAMI MEDIUM VT RF T</b>	A1MIAMIMEDVTP/*	84
<b>MIAMI MEDIUM VT RF 12 DR</b>	A1MIAMIMEDDRVTP/*	72
<b>MIAMI MEDIUM VT RF T + 3 DR</b>	A1MIAMIMEDMIXVTP/*	66
<b>MIAMI MEDIUM VT RF R</b>	A1MIAMIMEDSHVTP/*	108

## MIAMI MINI



fino a / up to



<b>MIAMI MINI RF T</b>	A1MIAMIMINIP/*	48
<b>MIAMI MINI RF 6 DR</b>	A1MIAMIMINIDRP/*	36
<b>MIAMI MINI RF R</b>	A1MIAMIMINISHP/*	60





L'esemplare **sintesi** tra capienza,  
risparmio energetico e sostenibilità

An exemplary **synthesis** of capacity,  
savings and sustainability

**Symbiose** parfaite entre capacité,  
économies et durabilité





## L'esemplare **sintesi** tra capienza, risparmio e sostenibilità

i.Am è la cantinetta professionale per vini ad alte prestazioni, in Classe A e completamente made in Italy.

Massima capienza, personalizzabilità e perfetta esposizione delle bottiglie ora in due misure di profondità.

## An exemplary **synthesis** of capacity, savings and sustainability

The i.Am is a high performance professional wine display cabinet: a high energy efficient (A Class) commercial appliance entirely Made in Italy.

Maximum capacity, sustainability, and bottles displayed to perfection, now in a range of large and narrow formats.



HIGH  
CAPACITY



CUSTOM  
INTERNAL  
LAYOUT

## **Symbiose** parfaite entre capacité, économies et durabilité

i.Am est une cave à vin professionnelle à hautes performances, en classe A et entièrement Made in Italy.

Le maximum de capacité, la possibilité de personnalisation et une exposition parfaite des bouteilles sont maintenant disponibles en deux tailles de profondeur.



Up to **260\***



ENERGY  
SAVING



RECYCLED  
RECYCLABLE



Wine



## Per locali con le esigenze più impegnative

i.Am Enofrido nasce con il preciso intento di mettere utilizzatore e consumatore al proprio centro. Che le richieste siano per una grande capienza, per la massima valorizzazione delle etichette o per la libera personalizzabilità estetica, la risposta di i.Am è la più ampia della categoria.

## For premises with more demanding requirements

The Enofrido i.Am cabinet has been designed with the precise aim of placing the user and consumer at the heart of things. Whether the needs are for large storage and display capacity, maximum exposure of particular labels or flexible visual customizability, the solution offered by i.Am affords the widest scope of its type.

## i.Am est conçue pour les établissements particulièrement exigeants

i.Am Enofrido naît avec l'intention précise de mettre l'utilisateur et le consommateur au coeur de ses soucis. Que les demandes portent sur la capacité, la valorisation des étiquettes ou la possibilité de personnalisation esthétique, la réponse d'i.Am est la plus large de la catégorie.

**H1200 (SHELVES)**



**130\***

### Colori

La struttura del mobile è di colore nero. La cornice della porta è in legno con finitura Silver (A), Black (N) o Light Wood (C). Nel caso di cassetti interni i frontalini in legno sono coordinati con la cornice esterna.

Silver



### Colour options

The cabinet's structure is black in colour. The door surround is in wood with a Silver (A), Black (N) or Light Wood (C) finish. If drawers are fitted internally, their wood fronts match the outside surround.

Black

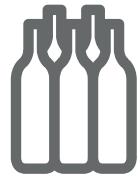


### Coloris

La structure du meuble est noire. Le cadre de la porte est en bois avec une finition Argent (A), Noir (N) ou Bois clair (C). Si des tiroirs intérieurs sont présents, les panneaux frontaux en bois sont coordonnés au cadre extérieur.

Light wood





H2000 (SHELVES)

HIGH  
CAPACITY

Wine

H1600 (SHELVES)



195\*

260\*

75cm

TROPICALIZED  
VERSION  
POSSIBLE



## Profondità ridotta per i locali più piccoli

i.Am Fit, con la sua ridotta profondità, risponde alle esigenze dei locali di oggi, in cui l'ottimizzazione della gestione degli spazi si coordina con il design per garantire esperienza cliente, performance di servizio e comfort per utenti ed addetti ai lavori.

**55 cm di profondità:** gli ingombri più contenuti in tutto il mercato per una soluzione su misura per le nuove esigenze di addetti ai lavori e designer d'interni.

## Design and functionality in modern premises

With its narrow profile the i.Am FIT cabinet is ideal whenever optimal space management and design solutions are required. A smart cabinet that guarantees an enjoyable customer experience, top class service and comfortable use.

**55 cm deep:** the most compact dimensions on the entire market, offering a tailor-made solution for the new needs of professional users and interior designers.

## Design et fonctionnalité dans les espaces réels des établissements d'aujourd'hui

i.Am Fit, avec sa profondeur réduite, répond aux exigences des établissements d'aujourd'hui, où l'optimisation de la gestion des espaces s'accorde avec le design pour garantir l'expérience client, la performance de service et le confort pour les utilisateurs et les professionnels.

**55 cm de profondeur:** les dimensions les plus contenues du marché pour une solution sur mesure répondant aux nouvelles exigences des professionnels et des designers d'intérieur.



144\*



# i.Am® Dual Vent

Due diverse tipologie di vino da servire a diverse temperature?

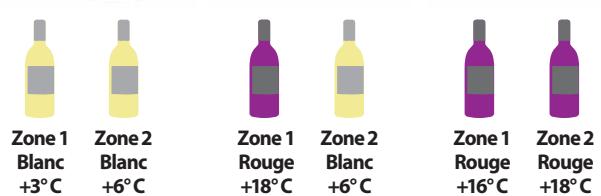
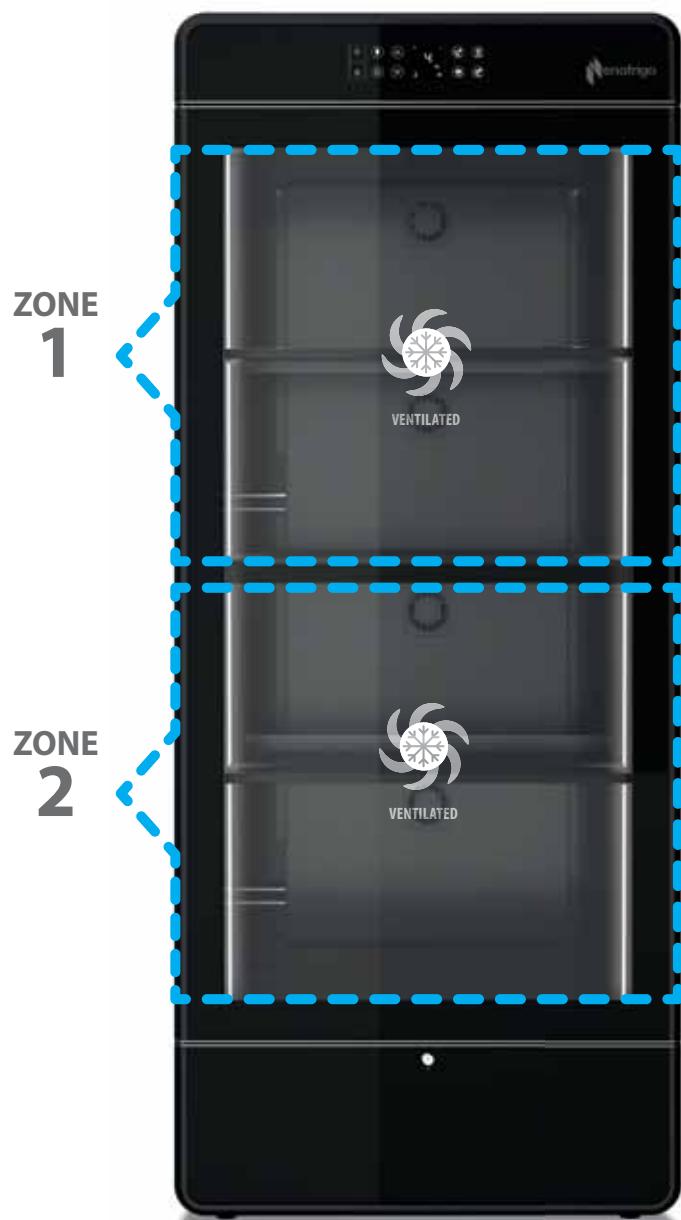
La nuova **i.Am Dual Vent** offre due vani di carico refrigerati e ventilati separatamente, dalla capienza massima di ben 130 bottiglie bordolesi cadauno, con temperature regolabili separatamente e possibilità di destinare liberamente ognuno dei due vani alla tipologia di vino scelta.

Two different types of wine to store and keep ready for serving?

The new **i.Am Dual Vent** cabinet provides two separate storage zones, holding no less than 130 Bordeaux bottles each, with independent temperature control and the option of allocating a selected type of wine in each one since there is no pre-set temperature.

Vous avez deux types de vins à stocker et à mettre à la température de service?

La nouvelle **i.Am Dual Vent** offre deux compartiments de stockage avec réfrigération et ventilation indépendante, d'une capacité de 130 bouteilles bordelaises chacun, avec des températures réglables séparément et la possibilité de destiner librement chacun des deux compartiments au type de vin choisi.



## L'ambiente perfetto per conservare i vostri vini di pregio

**i.Am Conservatore** nasce dall'esigenza di conservare, affinare e maturare nella maniera più rispettosa le bottiglie migliori all'interno del tuo locale e averle subito a disposizione per le occasioni importanti.

Questa nuova cantinetta vino permette di impostare e mantenere costante la temperatura ideale e la corretta umidità relativa, in un contesto completamente privo di odori grazie al sistema filtrante a carboni attivi.

In più, il vetro stop-sol della porta assicura anche una massima protezione da radiazioni luminose, e il sistema antivibrante azzerà il pericolo di vibrazioni dannose.

Mantiene fino a 165 bottiglie bordolesi, coricate in cassetti estraibili o in ripiani di stoccaggio.

## The perfect environment for storing prestige wines

**i.Am Conservatore** responds to the need to preserve, age and mature your best bottles in-house in the most respectful way and have them readily available for important occasions. This new wine cabinet lets you set and maintain the perfect temperature and the correct relative humidity and preserve your wine in a completely odourless environment thanks to an active carbon filter system.

On top of this, the stop-sol glass of the door ensures effective protection against light and sun while a damping system eliminates damaging vibration.

The cabinet holds up to 165 Bordolaise bottles, reclined in pull-out drawers or storage shelves.

## L'environnement idéal pour conserver vos vins de qualité

**i.Am Conservatore** est né de la nécessité de conserver, d'affiner et de faire mûrir les meilleurs vins de la manière la plus respectueuse possible à l'intérieur de vos locaux en garantissant leur disponibilité immédiate pour les grandes occasions.

Cette nouvelle cave à vin permet de régler la température idéale et la bonne humidité relative, en les maintenant constantes dans un environnement sans aucune odeur grâce au système de filtre à charbon actif.

En outre, le verre Stopsol de la porte assure également une protection maximale contre les rayonnements lumineux, et le système anti-vibrations élimine tout danger de vibrations nocives.

Il permet de conserver jusqu'à 165 bouteilles bordelaises couchées dans des tiroirs coulissants ou sur des étagères de stockage.

Sistema di umidificazione e filtro aria a carboni attivi

Humidification system and active carbon air filter

Système d'humidification et filtre à air à charbon actif



165\*



HUMIDITY  
CONTROL



STOPSOOL  
GLASS



ANTI  
VIBRATION





Costruisci l'allestimento interno a seconda delle tue esigenze  
Internal equipment can be installed to meet your needs  
Agencez l'intérieur en fonction de vos besoins



**65\***



GA89430001

MAX 1 - 130<sup>Δ</sup>

GA89430001

MAX 2 - 195<sup>Δ</sup>

**14\***



GA8921\*001

GA8901\*012 KIT 6X - 84<sup>Δ</sup>

GA8921\*001

GA8901\*011 KIT 10X - 140<sup>Δ</sup>

**27\***



GA8921\*014

MAX 2 - 54<sup>Δ</sup>

GA8921\*014

MAX 3 - 81<sup>Δ</sup>

STD **40\***



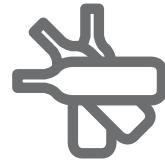
GA89330002

MAX 2 - 54<sup>Δ</sup>

GA89330002

MAX 3 - 81<sup>Δ</sup>

CUSTOM  
INTERNAL  
LAYOUT



Wine



**H2000**



**H2000  
DUAL VENT**



**H2000 FIT**



**H2000 FIT  
DUAL VENT**

GA89430001

MAX 3 - 260<sup>Δ</sup>

GA89430001

MAX 2 - 260<sup>Δ</sup>

GA89430002

MAX 3 - 144<sup>Δ</sup>

GA89430002

MAX 2 - 144<sup>Δ</sup>

GA8921\*001

GA8901\*010 KIT 13X - 182<sup>Δ</sup>

GA8921\*001

GA8921\*019

GA8921\*019

GA8921\*014

MAX 4 - 104<sup>Δ</sup>

GA89330002

MAX 4 - 104<sup>Δ</sup>

GA89330001

MAX 4 - 104<sup>Δ</sup>

MAX 4 - 104<sup>Δ</sup>

GA89330001

MAX 4 - 104<sup>Δ</sup>



## Costruzione monoscocca per il massimo risparmio energetico

iAm garantisce la **Classe A** anche in presenza di porta a vetro grazie alla sua qualità costruttiva e alla cura per la sua coibentazione. La rivoluzionaria struttura "monolitica", unica nel suo genere, perfeziona le caratteristiche di solidità e inerzia termica:

- massima riduzione della dispersione dall'interno verso l'esterno e viceversa
  - isolamento eccezionale con un notevole risparmio dei consumi di esercizio (risparmio del 60% rispetto alle precedenti linee).
- La vetrocamera della porta, composta da un doppio vetro temperato a bassa emissività ed alto grado di isolamento, contribuisce ulteriormente a raggiungere l'alto grado di efficienza energetica.

## Single-piece construction for maximum energy saving

iAm cabinets guarantee Class A energy efficiency, even with glass door, thanks to quality of manufacture and to the care taken over insulation.

A unique and revolutionary "monolithic" structure ensures maximum strength and thermal inertia:

- dramatically reduced heat exchange between the inside and the outside
- excellent insulation for a dramatic reduction in operating costs (a saving of 60% compared to previous cabinets).

The double-glazed door features tempered, low-emissivity, high-insulation glass and contributes to the cabinet's excellent energy efficiency.

## Single-piece construction for maximum energy saving

iAm cabinets guarantee Class A energy efficiency, even with glass door, thanks to quality of manufacture and to the care taken over insulation.

A unique and revolutionary "monolithic" structure ensures maximum strength and thermal inertia:

- dramatically reduced heat exchange between the inside and the outside
- excellent insulation for a dramatic reduction in operating costs (a saving of 60% compared to previous cabinets).

The double-glazed door features tempered, low-emissivity, high-insulation glass and contributes to the cabinet's excellent energy efficiency.



## Refrigerazione MULTI-ZONA

La versione con refrigerazione statica permette di ottenere nella stessa unità quattro differenti temperature. Così si possono esporre alla giusta temperatura sia i vini rossi che i bianchi. Impostazioni da 2°C a 18°C.

## MULTI-ZONE refrigeration

The static refrigeration operating mode provides four different temperature zones in one unit. Both red and white wines can be maintained at the most suitable temperature.

The temperature can be set anywhere from 2°C to 18°C.

## Version à froid statique

La version à froid statique permet d'obtenir quatre températures différentes dans une même unité. Il est ainsi possible d'exposer à la bonne température aussi bien des vins rouges que des vins blancs. Réglages de 2°C à 18°C.



## Rumorosità ridotta al minimo

Il sistema di refrigerazione con condensazione statica è concepito per ridurre al minimo la rumorosità dell'impianto refrigerante.

## Noise reduction

The static condensation system is designed to provide maximum noise reduction of the refrigeration equipment.

## Réduire le bruit

Le système de froid à condensation statique est conçu pour réduire le bruit du système réfrigérant au minimum.





Vetro interno a bassa emissività  
Low emission internal glass  
Verre à faible émissivité



ENERGY  
SAVINGS



Costruzione monoscocca  
Single-piece construction  
Construction monocoupe



### Refrigerazione MONO-ZONA

La versione con refrigerazione ventilata permette di scegliere il set preferito di temperatura uniforme interna. Impostazioni da 2°C a 18°C.

### ONE-ZONE Fan assisted refrigeration

The fan assisted refrigeration optional version, allows to choose the favourite internal uniform temperature set. The temperature can be set anywhere from 2°C to 18°C.

### Version à froid ventilé

La version à froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure uniforme préférable. Réglages de 2°C à 18°C.

IAm pensa anche all'ambiente: il rivestimento è in materiale plastico riciclato e riciclabile. Questo materiale è antimpronta, facile da pulire e resistente agli urti.

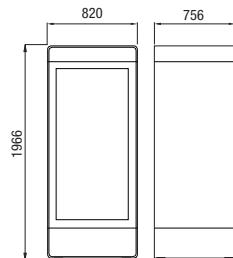
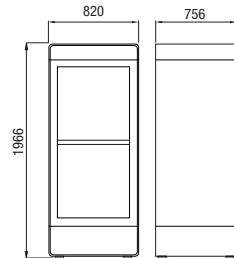
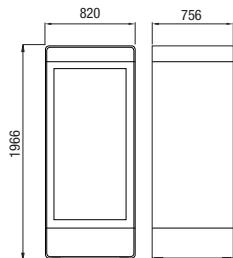
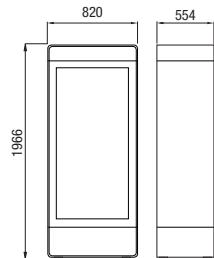
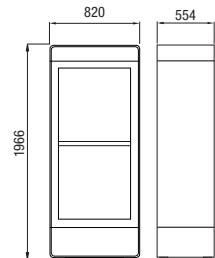
IAm is also environmentally friendly: coverings are in recycled and recyclable plastic. This material is easy to clean, finger-mark and impact resistant.

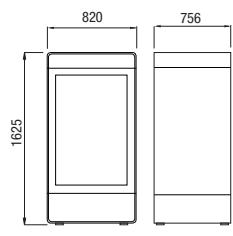
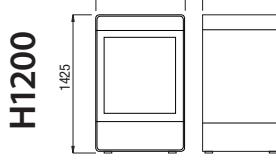
IAm pense aussi à l'environnement : son revêtement est en plastique recyclé et recyclable. Cette matière est anti-empreintes digitales, facile à nettoyer et résistante aux chocs.



RECYCLED  
RECYCLABLE

			MAX	Code
IAM STD	H1200	MULTIZONA	130	S1S1N*
IAM STD	H1200	VENTILATA	130	S1V1N*
IAM STD	H1600	MULTIZONA	195	M1S1N*
IAM STD	H1600	VENTILATA	195	M1V1N*
IAM STD	H2000	MULTIZONA	260	L1S1N*
IAM STD	H2000	VENTILATA	260	L1V1N*
IAM STD	H2000	VENTILATA TROPICALIZZATA	260	L1W1N*
IAM STD DUALVENT	H2000	DUALVENT VENTILATA	260	L2V1N*
IAM FIT	H2000	MULTIZONA	144	B1S1N*
IAM FIT	H2000	VENTILATA	144	B1V1N*
IAM FIT	H2000	VENTILATA TROPICALIZZATA	144	B1W1N*
IAM FIT DUALVENT	H2000	DUALVENT VENTILATA	144	B2V1N*
IAM STD VENTILATA CONSERVATORE	H2000	VENTILATA CONSERVATORE	165	L1U1N*

**H2000 STD**

**i.Am 2000 STD**

**i.Am 2000 STD DUAL VENT**

**i.Am 2000 STD CONSERVATORE**
**H2000 FIT**

**i.Am 2000 FIT**

**i.Am 2000 FIT DUAL VENT**

**H1600**

**i.Am 1600**

**i.Am 1200**

 Kit illuminazione led luce  
ambra ripiani fissi

 Lighting kit led ambra light  
fixed shelves

 Kit éclairage led lumière ambre  
étagères fixes

 Kit illuminazione led  
luce calda verticale

 Lighting kit led  
warm light vertical

 Kit éclairage led  
lumière chaude verticale

	Code
Ripiano fisso (portabottiglie) - Fixed shelf (bottle holder) i.Am STD	GA89430001
Ripiano fisso (portabottiglie) - Fixed shelf (bottle holder) i.Am FIT	GA89430002
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h2000	GA8901*010
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h1600	GA8901*011
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h1200	GA8901*012
Cassetto estraibile - Removable drawers lying bottles i.Am STD	GA8921*001
Cassetto estraibile bottiglie verticali - Removable drawer vertical bottles i.Am STD	GA8921*014
Kit tubi neri bottiglie inclinate 16° - Kit black tubes inclined bottles i.Am STD	GA89330002
Kit tubi neri bottiglie inclinate 16° - Kit black tubes inclined bottles i.Am FIT	GA89330001
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h2000	M28909N003
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h1600	M28909N005
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h1200	M28909N006
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h2000 dualvent	M28909N014
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h2000	GE89590001
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h1600	GE89590002
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h1200/dualvent	GE89590003
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h2000	GE89590004
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h1600	GE89590005
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h1200/dualvent	GE89590006
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h2000	GE89590010
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h1600	GE89590011
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h1200	GE89590012
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h2000 dualvent	GE89590015
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h2000	GE89590007
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h1600	GE89590008
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h1200	GE89590009
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am dualvent	GE89590014
Dimmer controllo LED con telecomando - Led control dimmer with remote control	EL89590004

\* i supporti sono necessari per l'installazione del singolo cassetto - Supports are needed to install single drawers - Les supports sont nécessaires pour l'installation de chaque tiroir

## Codice

## Code

## Code

Evaporazione (Classe Climatica 4)  
Static Refrigeration (Climate Class 4)

Dimensione  
Size

L	LARGE H.2000
M	MEDIUM H.1600
S	SMALL H.1200
B	LARGE FIT H.2000

Numeri Vani refrigerati  
monotemperatura  
Number of storage zones

1
2

S STATICA

V VENTILATA

U VENTILATA CON CONTROLLO U.R.

Tropicalizzata - Tropicalized

W VENTILATA

Alimentazione elettrica - Tipo di gas  
Electric Supply - Gas Type

1 230V 50HZ 1PH - R290

2 230V 60HZ 1PH - R290

Colore Cornice esterna  
External Frame colour

N Nero - Black - Noir

A Argento - Silver

C Legno chiaro-  
Light wood

L

1

V

1

N

C



# 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**



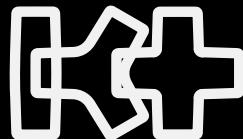
 **enofrigo®**

# 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



## 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.



CUSTOM  
TECH MODULES



CONTINUOUS  
GUEST FLOW



Optional

Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse

Customizable front panels and corners

Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités

# WIDEVISION

Configurazioni  
Configurations  
Configurations



## Optional

Frontali e angolari personalizzabili con tonalità diverse

Customizable front panels and corners

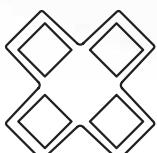
Panneaux frontaux et cornières personnalisables en plusieurs tonalités

## Optional

Pannelli laterali in laminato colore speciale

Special color wooden laminate side panels

Panneaux latéraux en stratifié, coloris spécial



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

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

Disponible 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.





## 3 WIDE SHAPES



### 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



### 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'ilot 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 laque à discrétion.





LUXURY  
TEXTURE



Food Service



Standard

B

Snow

W

Madagascar

C

Scandinavian



Optional

Altri colori disponibili a richiesta - Other colours are available upon request - Autres coloris disponibles sur demande 89

# WIDEVISION

Scegli i moduli tecnici in base alle tue esigenze

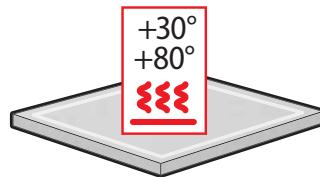
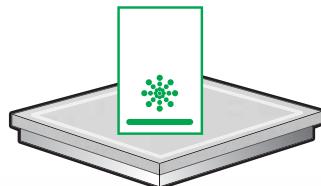
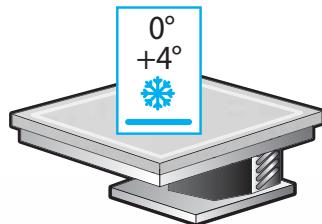
Choose the technical modules that best meet your needs

Choisissez les modules techniques en fonction de vos exigences

Worktop in Quarzo

"Quarzo" worktop

Plan de travail en quartz



## 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'ilot 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.

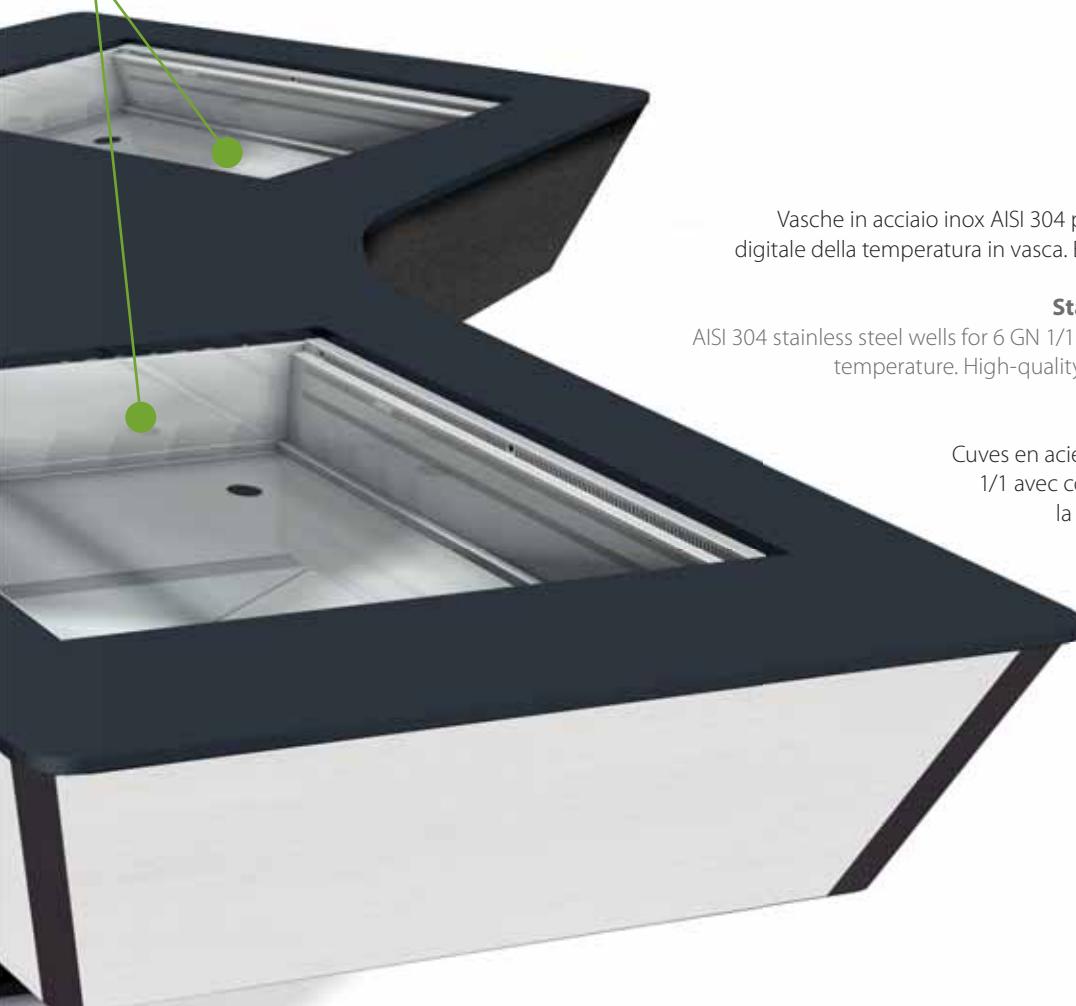
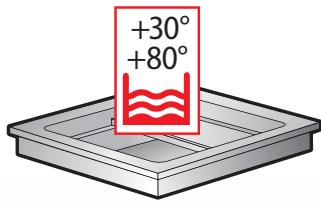
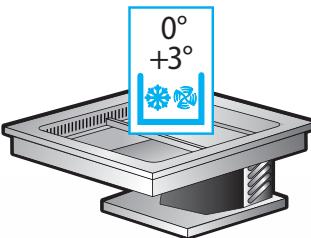
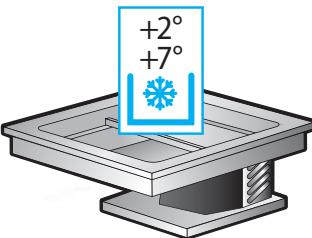
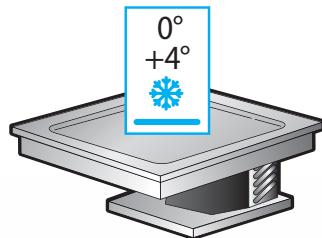


## CUSTOM TECH MODULES

### Vasche/Piani INOX

Stainless Steel Deep Wells and Tops

Cuves/Plans INOX



### 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.



## 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.

## 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.



## 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.

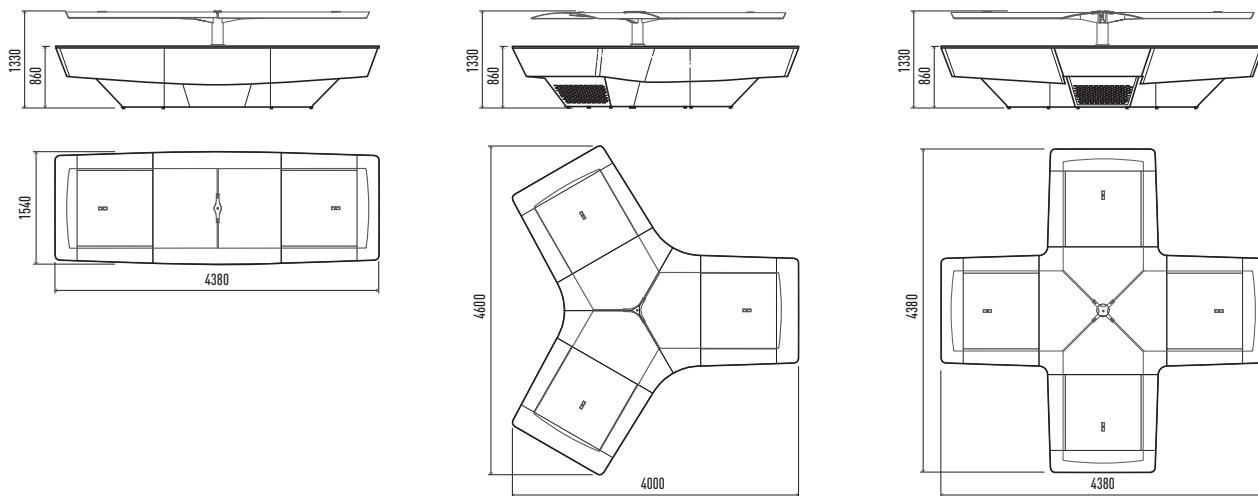
## LED illumination

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.





Technical Data  
  
 pag. 178

## 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

PIANO REFRIGERATO INOX	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	A1WVQRBP	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 STATICÀ	VRS		A1WVVRSR	+ 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



# 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.

## 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.



ALL  
ROUND  
VISIBILITY



EASY  
CONFIGURATION





EASY  
TECH



# DOGE

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





ALL  
ROUND  
VISIBILITY



### 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.



EASY  
TECH

## Calotta One-Touch\*

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

## One-Touch\* system

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

## Fermerture One-Touch\*

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



\* Doge Isola,  
Doge Wall

## Illuminazione a LED

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

## LED illumination

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



## Éclairage à LED

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



Rovere chiaro  
Pale oak  
Chêne clair



Wengé RM  
Wengé RM  
Wengé RM



## Temperature

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

## Temperature

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

## Temperature

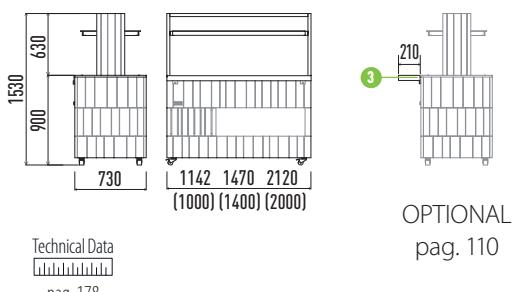
Le froid ventilé permet de choisir une configuration de température intérieure préférentielle. Réglages de 0°C à +7°C pour chaque module. Les plans HOT réalisés en vitrocéramique, un matériau résistant et facile à nettoyer, atteignent des températures allant jusqu'à +80°C.

# DOGE Isola

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

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

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



Technical Data  
pag. 178

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

Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPC)



Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

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

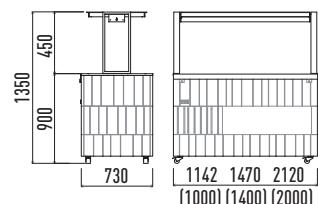
# DOGE Isola SVT Fissa



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

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

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



Technical Data  
pag. 178-180



OPTIONAL  
pag. 110



A1DOGEFRF14P/C

Food Service

Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPC)



Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPRF, QNE)



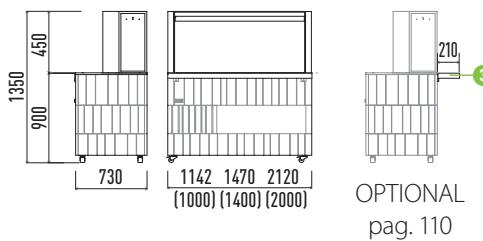
T.A. 25°C - U.R. 60%

	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

A1DOGESBM20/C



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/\*

- 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

Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPC)



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/\*

# DOGE Wall

 enofrigo®

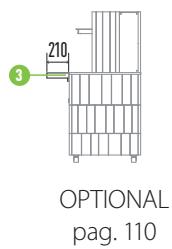
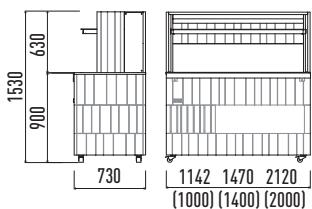
A1DOGEWRF20P/W



- 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



OPTIONAL  
pag. 110

Technical Data  
  
pag. 180

	<b>DOGE WALL 1000 RF</b>		A1DOGEWRF10P/*
	<b>DOGE WALL 1400 RF</b>		A1DOGEWRF14P/*
	<b>DOGE WALL 2000 RF</b>		A1DOGEWRF20P/*
	<b>DOGE WALL 1000 RF VT</b>		A1DOGEVTRF10P/*
	<b>DOGE WALL 1400 RF VT</b>		A1DOGEVTRF14P/*
	<b>DOGE WALL 2000 RF VT</b>		A1DOGEVTRF20P/*
	<b>DOGE WALL 1000 PRF</b>		A1DOGEWPRF10P/*
	<b>DOGE WALL 1400 PRF</b>		A1DOGEWPRF14P/*
	<b>DOGE WALL 2000 PRF</b>		A1DOGEWPRF20P/*
	<b>DOGE WALL 1000 BM</b>		A1DOGEWBM10/*
	<b>DOGE WALL 1400 BM</b>		A1DOGEWBM14/*
	<b>DOGE WALL 1400 BM 3F</b>		A1DOGEWBM143F/*
	<b>DOGE WALL 2000 BM</b>		A1DOGEWBM20/*
	<b>DOGE WALL 2000 BM 3F</b>		A1DOGEWBM203F/*

Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPC)



Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
(QPRF, QNE)

T.A. 25°C - U.R. 60%

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

# DOGE Isola Quadra

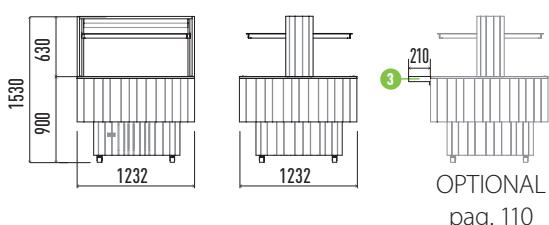


Technical Data

pag. 182

T.A. 25°C - U.R. 60%

	0° +3°	DOGE ISOLA QUADRA RF VT		6-1/1	A1DOGEIQVTRFP/*
	+30° +80°	DOGE ISOLA QUADRA BM		6-1/1	A1DOGEIQBM/*
	DOGE ISOLA QUADRA BM 3F		6-1/1	6-1/1	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



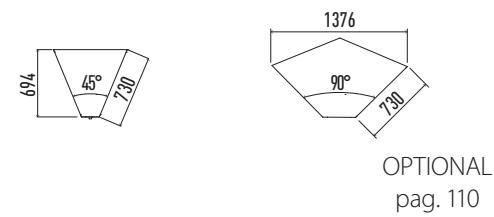
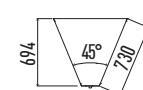
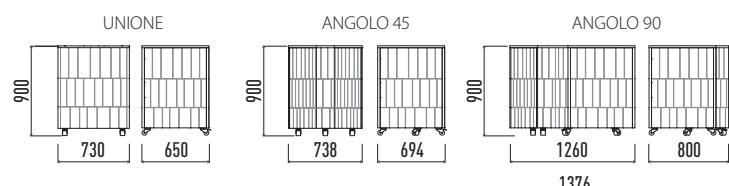
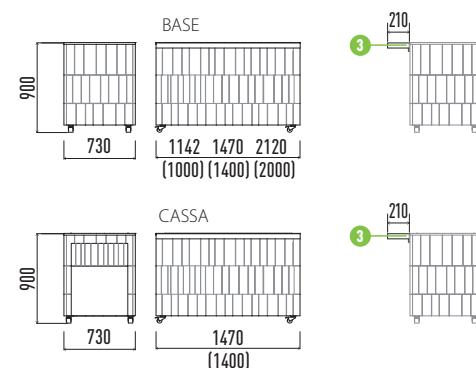
Top Laminato HPL  
HPL Laminated Top  
Plan stratifié HPL

<b>DOGE BASE 1000 NE</b>	A1DOGBAS10/*
<b>DOGE BASE 1400 NE</b>	A1DOGBAS14/*
<b>DOGE BASE 2000 NE</b>	A1DOGBAS20/*
<b>DOGE ELEMENTO ANGolo 45 NE</b>	A1DOGEEL45/*
<b>DOGE ELEMENTO ANGolo 90 NE</b>	A1DOGEEL90/*
<b>DOGE ELEMENTO UNIONE 650 NE</b>	A1DOGEELEA/*
<b>DOGE CASSA 1400 NE</b>	A1DOGECA14/*

Top Quarzo  
Quartz-resin Top  
Plan Quartz

<b>DOGE BASE 1000 QNE</b>	A1DOGBASQ10/*
<b>DOGE BASE 1400 QNE</b>	A1DOGBASQ14/*
<b>DOGE BASE 2000 QNE</b>	A1DOGBASQ20/*
<b>DOGE ELEMENTO ANGolo 45 QNE</b>	A1DOGEELQ45/*
<b>DOGE ELEMENTO ANGolo 90 QNE</b>	A1DOGEELQ90/*
<b>DOGE ELEMENTO UNIONE 650 QNE</b>	A1DOGEELQA/*
<b>DOGE CASSA 1400 QNE</b>	A1DOGECAQ14/*

Technical Data  
pag. 182



OPTIONAL  
pag. 110

# DOGE Optional



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

**2** Cassetto  
Drawer kit  
Tiroir

<b>1</b>	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
<b>2</b>	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
<b>3</b>	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
<b>4</b>	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
<b>5</b>	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
<b>6</b>	Fondo rialzato - False bottom	h.100	AC5515X011
	Fondo rialzato - False bottom	h.150	AC5515X020
<b>7</b>	Controvasca - Countertank	1000	M212150021
	Controvasca - Countertank	1470	ACCNtvsc14
	Controvasca - Countertank	2000	ACCNtvsc20
<b>8</b>	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 agglomeré



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





# 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



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

Mondrian 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.



REMOTABLE  
SYSTEM



ON BOARD  
SYSTEM



# MONDRIAN

I tre moduli refrigerati sono gli elementi fondamentali del sistema. A questi si aggiungono i **moduli tecnici** ed una serie di **moduli neutri** con anta battente oppure dotati di cassetti, per soddisfare il desiderio di una composizione personalizzata sotto tutti gli aspetti, sia tecnici che funzionali.

**A muro o ad isola passanti, in appoggio a terra oppure sospesi**, i moduli Mondrian possono comporre e organizzare l'ambiente secondo diverse modalità, portando al centro dell'attenzione i prodotti esposti. Possono essere posti sopra o sottotavolo, 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.



Snow (406)



B

Madagascar (656)



W

Scandinavian (386)



C



MODULAR  
SYSTEM

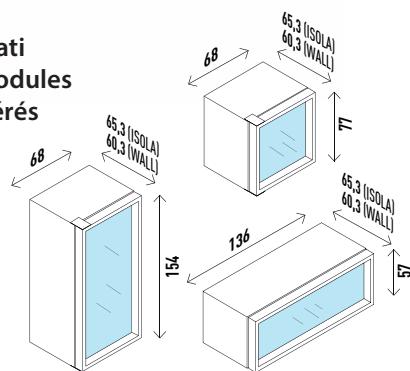


A1MIORW

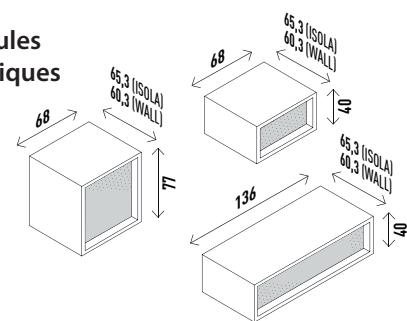


A1MWVRW

**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 apre 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.





## SPACE SAVING DOOR



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

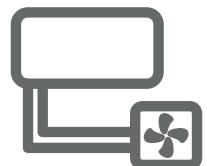
Al fine di evitare calore e rumore nell'ambiente in cui verranno inserite, tutte le combinazioni sono predisposte per impianto remoto. (è previsto comunque un vano tecnico per l'alloggiamento di valvole, vaschette raccogli condensa, alimentatori luci).

## 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).

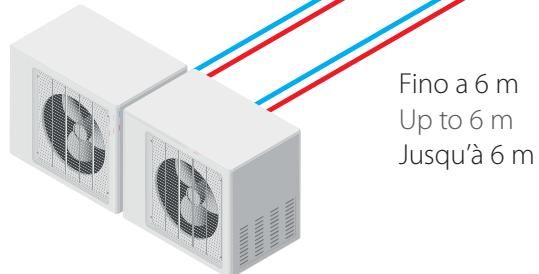
## Remote: when silence is important

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



REMOTABLE  
SYSTEM

Impianto refrigerante  
Refrigeration system  
Système de réfrigération



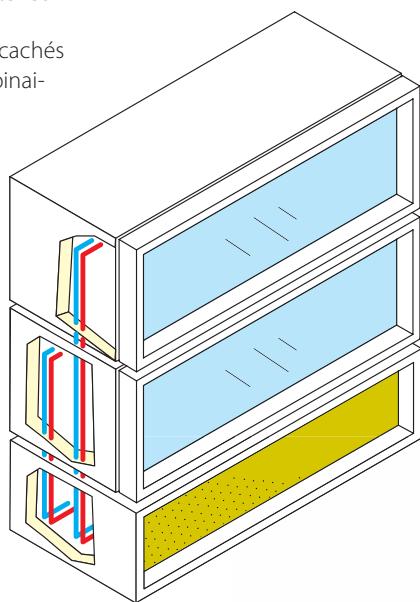
## On board: tutto integrato

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

## 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: 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.

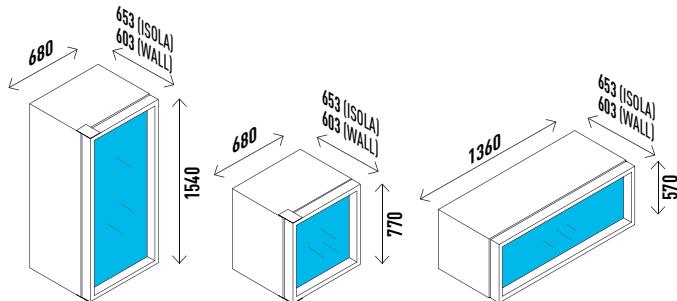


## ON BOARD SYSTEM

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



## Moduli Singoli refrigerati - Refrigerated Single Modules - Modules individuels réfrigérés



Temp. min = +4°C

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

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

Controllo digitale della temperatura tramite termostato interno.

Ripiani interni in vetro temperato.

Illuminazione interna a Led.

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

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

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

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

Digital control of temperatures by means on an internal thermostat.

Internal shelves in tempered glass.

Internal Led illumination.

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

Upper composition closing plate in stainless steel (optional).

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

Portes à double vitrage trempé à faible émissivité.

Ouverture en fonction du type de module : battant/porte à ouverte verticale. Poignée encastrée dans le cadre.

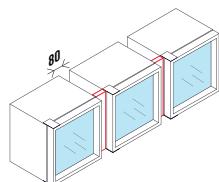
Température: +4°C, classe climatique 4.

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).

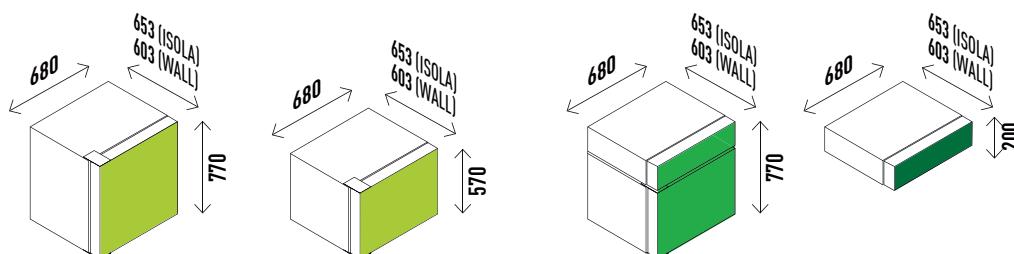


**\*** I moduli sospesi non possono essere affiancati tra loro, devono essere distanziati di almeno 8 cm. Sono disponibili distanziali in tinta con i moduli. (Fissaggio a cura del cliente).

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

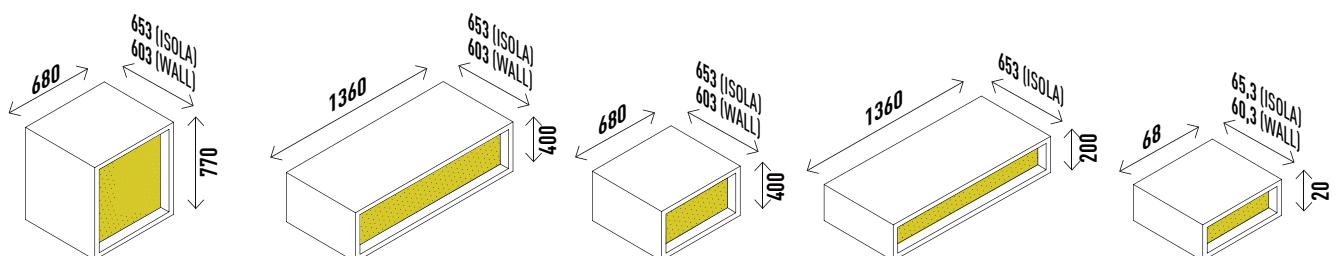


Oltre ai moduli refrigerati sono disponibili una serie di moduli denominati Neutri: a giorno, chiusi con anta battente oppure dotati di cassetto. Struttura in MDF spessore 42mm a giorno, MDF spessore 18 mm se chiusi.

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	Temp.evaporazione Evaporation Temp. Temp. d'évaporation	T.A. 30°C - U.R. 55% CLIMATE CLASS 4
		[W]	[°C]	
MONDRIAN MODULO ISOLA ORIZZONTALE	REMOTE RF	350	-14	A1M10R*
MONDRIAN MODULO ISOLA VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1M10V*
MONDRIAN MODULO ISOLA CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1M10Q*
MONDRIAN MODULO WALL ORIZZONTALE	REMOTE RF	350	-14	A1MW0R*
MONDRIAN MODULO WALL VERTICALE	REMOTE RF	350	-14	A1MW0V*
MONDRIAN MODULO WALL CUBO	REMOTE RF	300	-16	A1MW0Q*

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 PER CNT % UR	UNCONNECTED CONDENSING UNIT FOR CNT % UR	UNITÉ DE CONDENSATION DÉBRANCHÉE 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	A1MNCFW6820*

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

# 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.

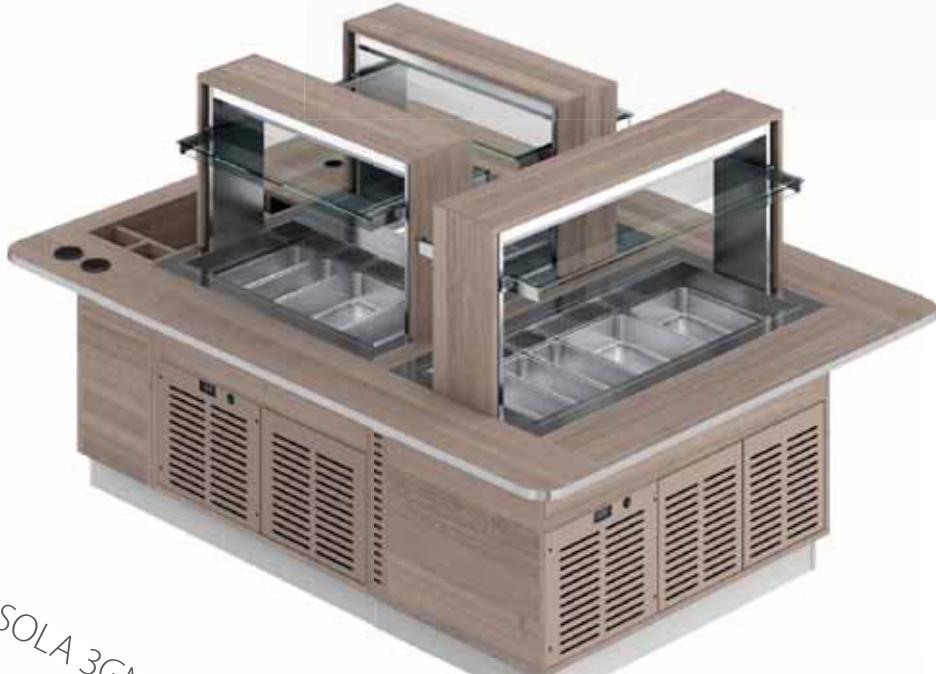
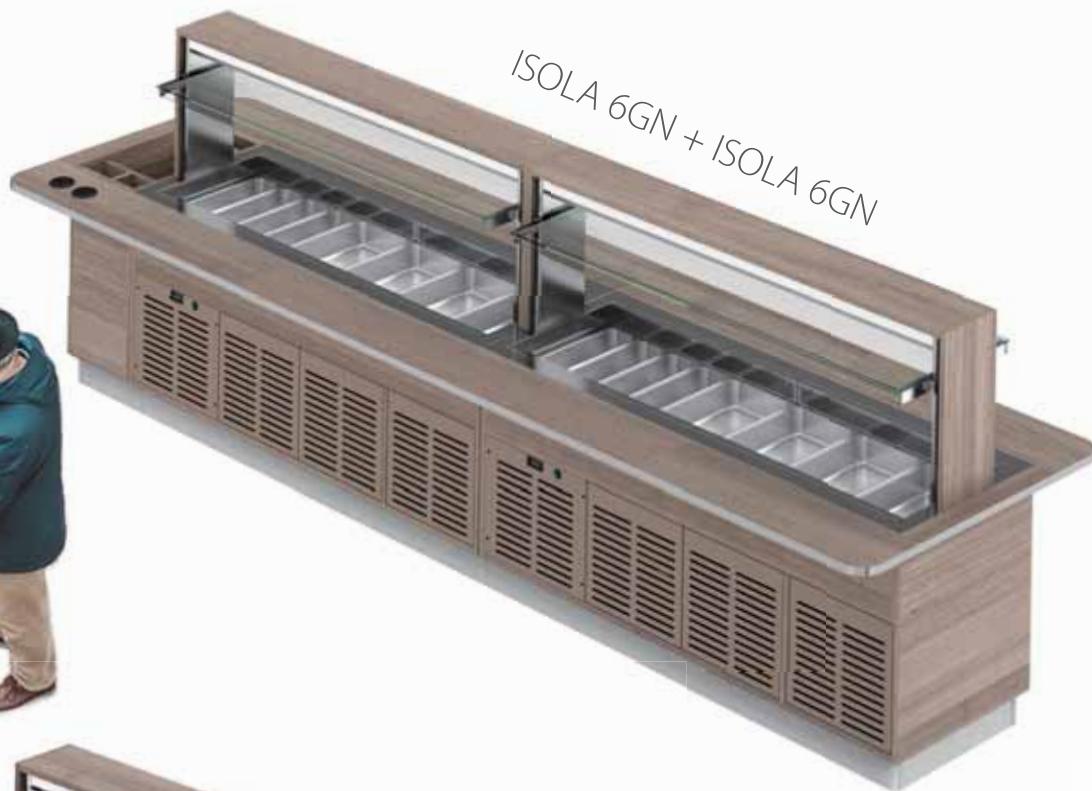
## Choose your own combinations

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 a u gré de votre fantaisie

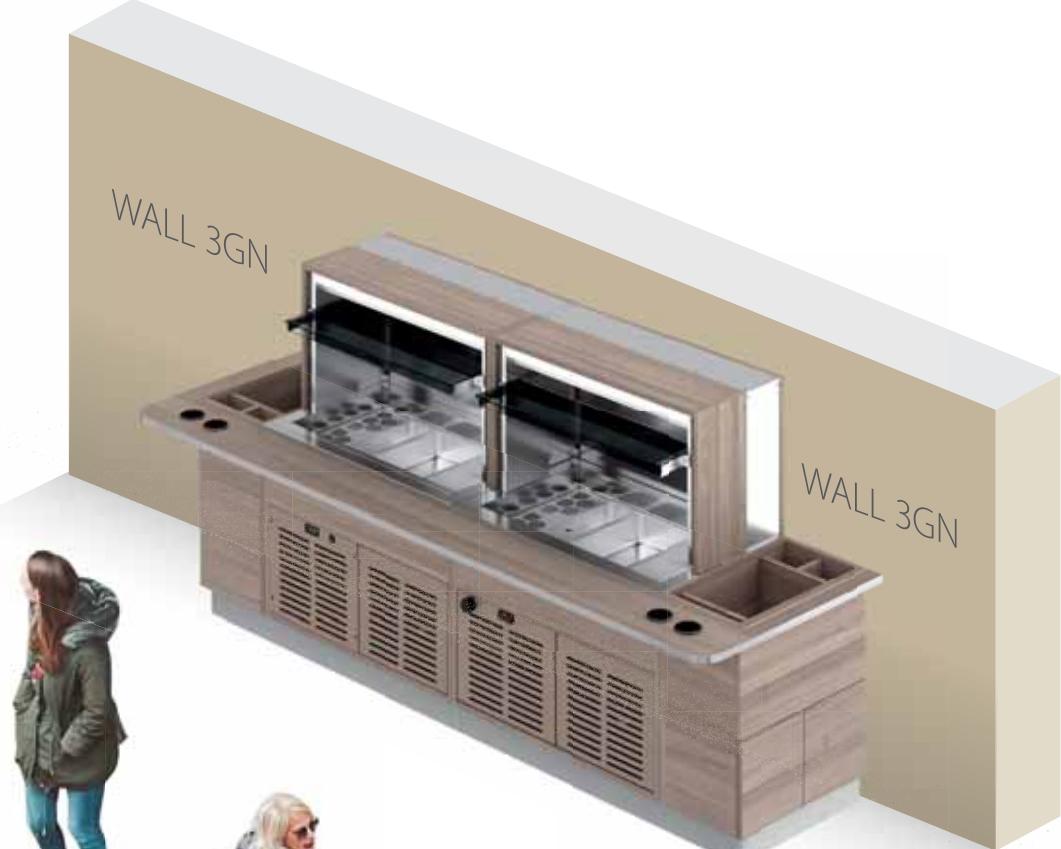
Les modules «îlot» et «double îlot» peuvent être assemblés selon vos besoins afin de créer des zones «Fast Gourmet», même sur de grandes surfaces.

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



 enofrigo®

# 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 Enofrido 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 consultarla 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.

Enofrido 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

## Les bons accessoires

Tout ce dont le client a besoin pour choisir et préparer son menu doit être facilement accessible. Les «Fast Gourmets» d'Enofrido 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

Opzione colore laminati  
Laminated wood optional colours  
Option Coloris stratifié



Extra  
accessories



## SMART

(OPTIONAL)



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.

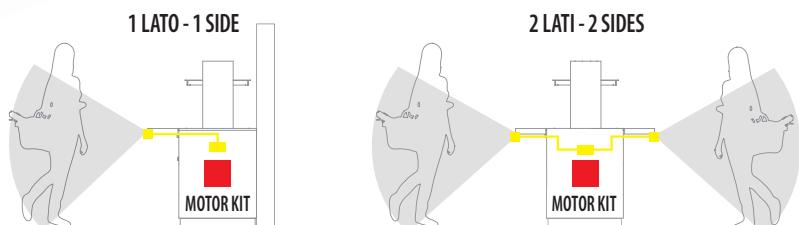
Un capteur détecte l'approche du client (pas le passage aléatoire) et le couvercle supérieur remonte automatiquement.

## CLOSE

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

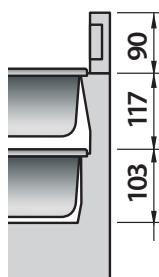
When the customer walks away the canopy lowers automatically.

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 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. Modular 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.

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 supérieure en verre, lorsque le client s'approche ou s'éloigne.

## 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





SUPERMARKET

Food Service



**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.

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

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

## Accessori

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





GROCERY  
STORE



### 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



 enofrigo®

FAST GOURMET for

# FRESH FOOD COURT

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

## Accessori

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

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

Élégance, dynamisme et rapidité de choix sont les caractéristiques qui font de Fast Gourmet le choix idéal pour l'aménagement d'îlots libre-service à l'intérieur de centres commerciaux, de cinémas et d'aires de restauration en général.

La meilleure solution pour répondre aux exigences des clients qui recherchent un bel assortiment de plats cuisinés, frais ou chauds, à consommer sur place ou à emporter, avec un maximum d'autonomie, de convivialité et de rapidité.

## Accessories

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



## Accessories

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



FRESH FOOD COURT



### **Versione RF Ventilata**

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

### **RF Version Chilled**

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

### **Version RF ventilée**

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

FAST GOURMET for

# GAS STATIONS

"Fast Gourmet" di Enofrido 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 Enofrido 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'Enofrido 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'aménagement 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.

 **enofrido®**

# FAST GOURMET Isola

## Isola SVT Fissa



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 vitrocéramiques
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds



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/\*



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/\*



FAST GOURMET ISOLA 1000 BM

3-1/1 A1FASTGOIBM10/\*

FAST GOURMET ISOLA 1400 BM

4-1/1 A1FASTGOIBM14/\*

FAST GOURMET ISOLA 1400 BM 3F

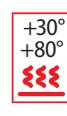
4-1/1 A1FASTGOIBM143F/\*

FAST GOURMET ISOLA 2000 BM

6-1/1 A1FASTGOIBM20/\*

FAST GOURMET ISOLA 2000 BM 3F

6-1/1 A1FASTGOIBM203F/\*



FAST GOURMET ISOLA 1000 QPC

3-1/1 A1FASTGOIOPC10/\*

FAST GOURMET ISOLA 1400 QPC

4-1/1 A1FASTGOIOPC14/\*

FAST GOURMET ISOLA 2000 QPC

6-1/1 A1FASTGOIOPC20/\*



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/\*



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/\*



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/\*



FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM

6-1/1 A1FASTGOFBM20/\*

FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F

6-1/1 A1FASTGOFBM203F/\*

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

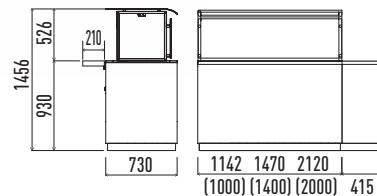
RAL OPTIONAL COLOURS

# FAST GOURMET Servito

 enofrigo®



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



## FAST GOURMET SERVITO RF 1000

3/1 A1FASTGOSRF10P/\*

## FAST GOURMET SERVITO RF 1400

4/1 A1FASTGOSRF14P/\*

## FAST GOURMET SERVITO RF 2000

6/1 A1FASTGOSRF20P/\*

## FAST GOURMET SERVITO VTRF 1000

3/1 A1FASTGOSVTRF10P/\*

## FAST GOURMET SERVITO VTRF 1400

4/1 A1FASTGOSVTRF14P/\*

## FAST GOURMET SERVITO VTRF 2000

6/1 A1FASTGOSVTRF20P/\*

## FAST GOURMET SERVITO 1000 BM

3/1 A1FASTGOSBM10/\*

## FAST GOURMET SERVITO 1400 BM

4/1 A1FASTGOSBM14/\*

## FAST GOURMET SERVITO 1400 BM 3F

4/1 A1FASTGOSBM143F/\*

## FAST GOURMET SERVITO 2000 BM

6/1 A1FASTGOSBM20/\*

## FAST GOURMET SERVITO 2000 BM 3F

6/1 A1FASTGOSBM203F/\*

## FAST GOURMET SERVITO 1000 QPC

1 A1FASTGOSQPC10/\*

## FAST GOURMET SERVITO 1400 QPC

2 A1FASTGOSQPC14/\*

## FAST GOURMET SERVITO 2000 QPC

3 A1FASTGOSQPC20/\*

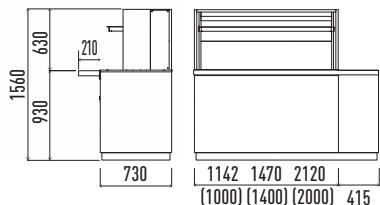
## OPTIONAL

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

A1FASTGOWRF10P/\*

## FAST GOURMET WALL RF 1400

A1FASTGOWRF14P/\*

## FAST GOURMET WALL RF 2000

A1FASTGOWRF20P/\*

## FAST GOURMET WALL VTRF 1000

A1FASTGOWVTRF10P/\*

## FAST GOURMET WALL VTRF 1400

A1FASTGOWVTRF14P/\*

## FAST GOURMET WALL VTRF 2000

A1FASTGOWVTRF20P/\*

## FAST GOURMET WALL 1000 BM

A1FASTGOWBM10/\*

## FAST GOURMET WALL 1400 BM

A1FASTGOWBM14/\*

## FAST GOURMET WALL 1400 BM 3F

A1FASTGOWBM143F/\*

## FAST GOURMET WALL 2000 BM

A1FASTGOWBM20/\*

## FAST GOURMET WALL 2000 BM 3F

A1FASTGOWBM203F/\*

## FAST GOURMET WALL 1000 QPC

A1FASTGOWQPC10/\*

## FAST GOURMET WALL 1400 QPC

A1FASTGOWQPC14/\*

## FAST GOURMET WALL 2000 QPC

A1FASTGOWQPC20/\*

## OPTIONAL

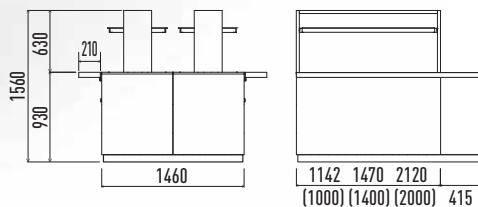
OPT68029 OPZIONE COLORE RAL - RAL OPTIONAL COLOURS

# FAST GOURMET Doppio

 enofrigo®



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 ceramico 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

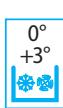
- Structure en bois
- Plan en stratifié
- Cuves en acier inox AISI 304 ou plans HOT en vitrocéramique
- Vitrage en verre trempé incassable
- Contrôle digital de la température dans la cuve
- Pieds



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1000

6-11

A1FASTGORFRF10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1400

6-11

A1FASTGORFRF14P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 2000

12-17

A1FASTGORFRF20P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1000

6-11

A1FASTGOVTRFVTRF10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1400

6-11

A1FASTGOVTRFVTRF14P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 2000

12-17

A1FASTGOVTRFVTRF20P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1000

6-11

A1FASTGOBMRF10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1400

6-11

A1FASTGOBMRF14P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 2000

12-17

A1FASTGOBMRF20P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1000

6-11

A1FASTGOBMVTRF10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1400

6-11

A1FASTGOBMVTRF143FP/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 2000

12-17

A1FASTGOBMVTRF203FP/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1000

6-11

A1FASTGOBMBM10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1400

6-11

A1FASTGOBMBM143FP/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 2000

12-17

A1FASTGOBMBM203FP/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1000

6-11

A1FASTGOQPCQPC10P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1400

6-11

A1FASTGOQPCQPC14P/\*



FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 2000

12-17

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

 **enofrigo®**

# DROP-IN

## Nel cuore dei tuoi **progetti**

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

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

### **Date un tocco personale alla vostra sala**

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

### **Il senso del servizio, la ricerca del meglio**

La gamma delle funzioni da incasso Enofrido 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**

Enofrido'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 Enofrido 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**

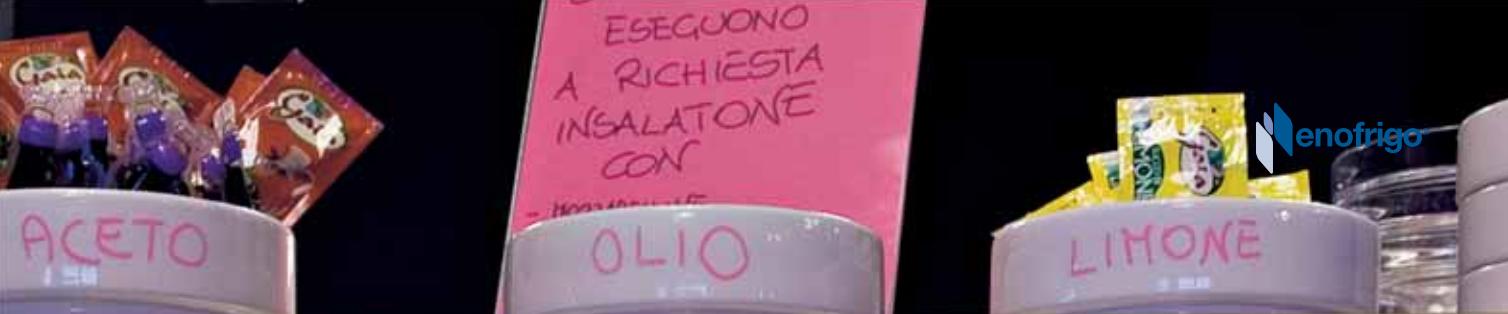
Créer des solutions en accord avec l'intérieur de votre salle à manger c'est depuis toujours la mission d'Enofrido. À partir d'aujourd'hui et grâce à notre proposition innovatrice Drop-in, il est possible de personnaliser vos projets et de répondre à toutes vos nécessités en ce qui concerne l'exposition.

### **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**

Enofrido 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.



enofrigo



TOP  
UNITS



LUXURY  
QUARTZ



Drop-In

# 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 pronti 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 (gastronomie), 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.



BASE  
UNITS

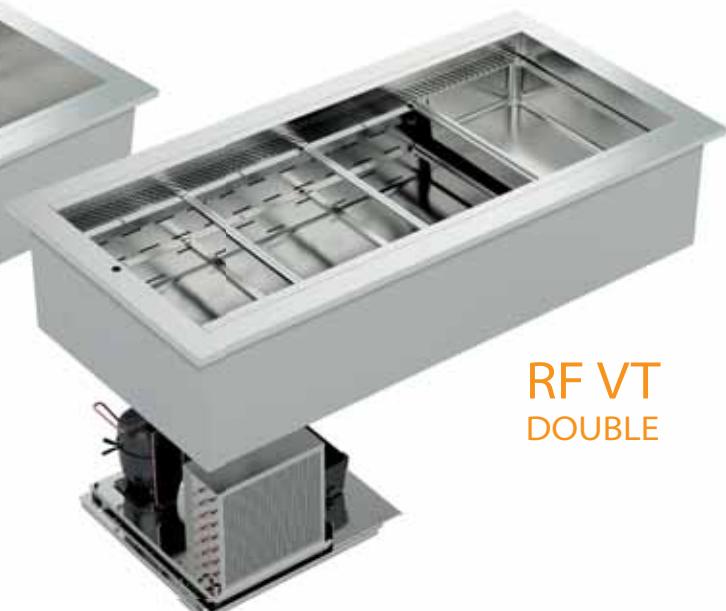


0° +3°



RF VT

RF VT  
DOUBLE



0° +4°



PRF VT



0° +4°



PRF QUARTZ



+20° +100°



CERAMIC  
GLASS



+20° +100°



CERAMIC  
GLASS

Drop-In

## 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 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



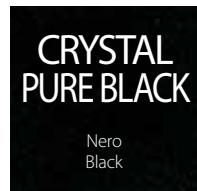
QUARZO PRF 400	1-1	A1QPRF1P/*
QUARZO PRF 800	2-1	A1QPRF2P/*
QUARZO PRF 1000	3-1	A1QPRF3P/*
QUARZO PRF 1400	4-1	A1QPRF4P/*
QUARZO PRF 2000	6-1	A1QPRF6P/*



QUARZO PC 1000	1	A1QPC3/*
QUARZO PC 1400	2	A1QPC4/*
QUARZO PC 2000	3	A1QPC6/*



T.A. 25°C - U.R. 60%



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

## PIANO FREDDO IN AGGLOMERATO

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

## PIANO CALDO IN CERAMIC GLASS

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

## REFRIGERATING QUARTZ TOP

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

## HEATING CERAMIC GLASS TOP

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

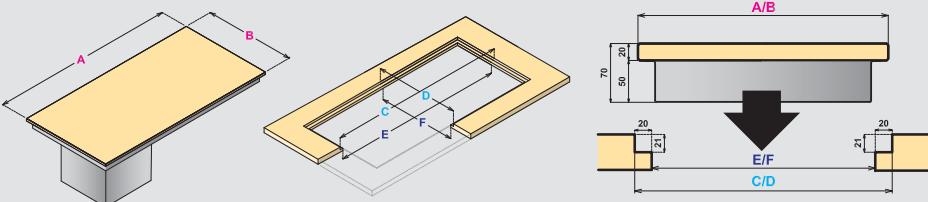
## PLAN RÉFRIGÉRÉ EN AGGLOMERÉ

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

## PLAN CHAUD EN CERAMIC GLASS

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

## Installazione - Fitting instructions



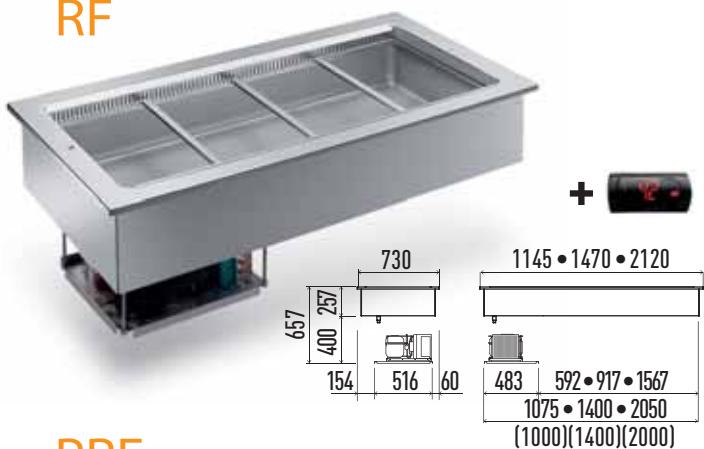
GN	A	B	C	D	E	F
1-1/1	420	730	425	735	385	665
2-1/1	840	730	845	735	805	665
3-1/1	1142	730	1147	735	1110	665
4-1/1	1470	730	1475	735	1435	665
6-1/1	2120	730	2125	735	2085	665

# BASE

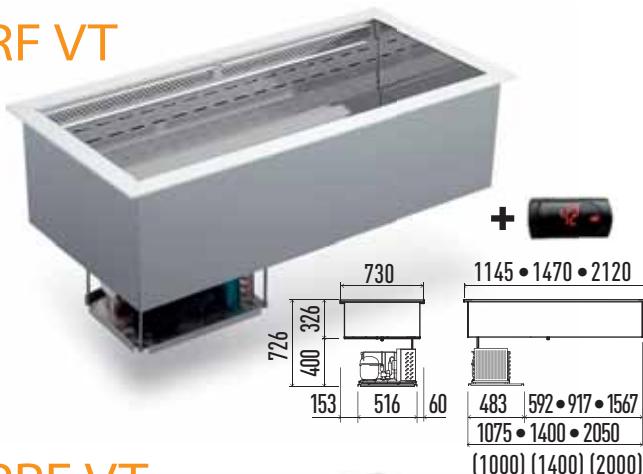
Con unità motocondensante  
With refrigerating unit  
Avec unité de condensation

Technical Data  
pag. 190

## RF



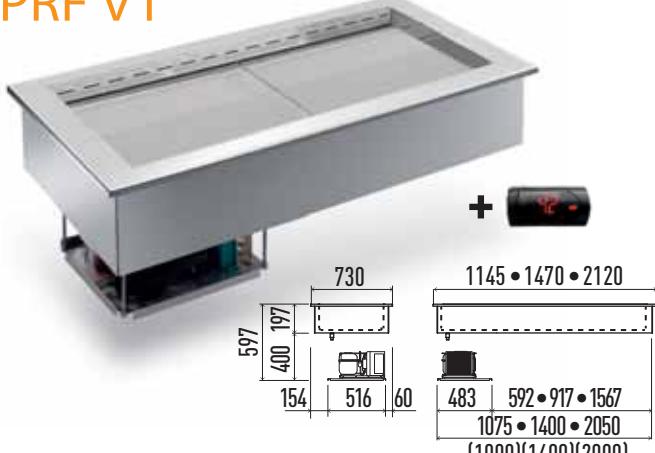
## RF VT



## PRF



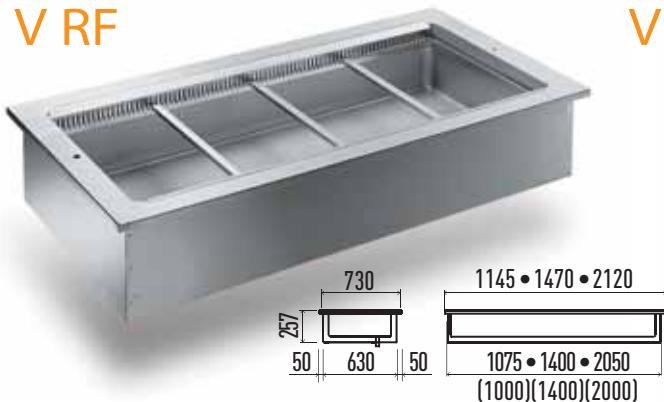
## PRF VT



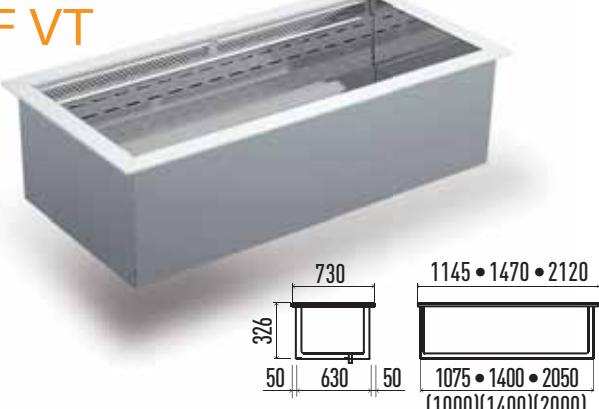
# BASE V

Senza unità motocondensante  
Without refrigerating unit  
Sans unité de condensation

## V RF



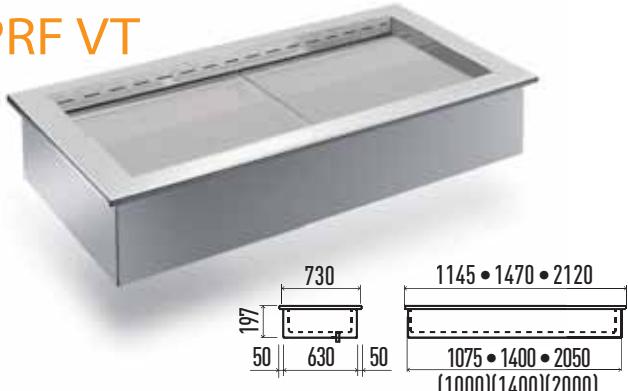
## V RF VT



## V PRF



## V PRF VT

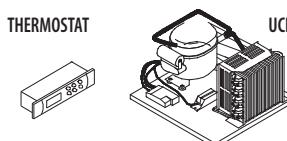


# BASE

T.A. 25°C - U.R. 60%



RF BASE 1000		A1BASEKRF10P
RF BASE 1400		A1BASEKRF14P
RF BASE 2000		A1BASEKRF20P
RF BASE VT 1000		A1BASEKVTRF10P
RF BASE VT 1400		A1BASEKVTRF14P
RF BASE VT 2000		A1BASEKVTRF20P
PRF BASE 1000		A1BASEKPRF10P
PRF BASE 1400		A1BASEKPRF14P
PRF BASE 2000		A1BASEKPRF20P
PRF BASE VT 1000		A1BASEVTPRF10P
PRF BASE VT 1400		A1BASEVTPRF14P
PRF BASE VT 2000		A1BASEVTPRF20P



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 GA00130002

GAS R452A

## VALVOLA TERMOSTATICA - THERMOSTATIC

VALVE - VANNE THERMOSTATIQUE GA00130003

GAS R134A

TERMOSTATO - THERMOSTAT - THERMOSTAT EL68180002

TERMOSTATO - 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

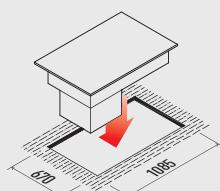


RF BASE V 1000		A1BASEVRF10
RF BASE V 1400		A1BASEVRF14
RF BASE V 2000		A1BASEVRF20
RF BASE V VT 1000		A1BASEVVTRF10
RF BASE V VT 1400		A1BASEVVTRF14
RF BASE V VT 2000		A1BASEVVTRF20
PRF BASE V 1000		A1BASEVPRF10
PRF BASE V 1400		A1BASEVPRF14
PRF BASE V 2000		A1BASEVPRF20
PRF BASE V VT 1000		A1BASEVTPRF10
PRF BASE V VT 1400		A1BASEVTPRF14
PRF BASE V VT 2000		A1BASEVTPRF20

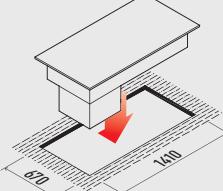


## Installazione Fitting instructions

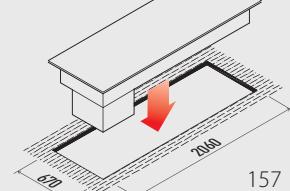
1000



1400



2000



Drop-In

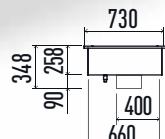
# BASE BM

Technical Data



pag. 190

## BM



820 • 1145 • 1470 • 2120  
250 | 500 • 825 • 1150 • 1800  
750 • 1075 • 1400 • 2050  
(800)(1000)(1400)(2000)

T.A. 25°C - U.R. 60%

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.



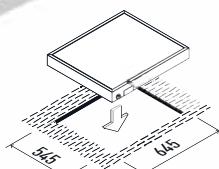
<b>BASE 800 BM</b>		A1BASESBM8
<b>BASE 1000 BM</b>		A1BASESBM10
<b>BASE 1400 BM</b>		A1BASESBM14
<b>BASE 1400 BM 3F</b>		A1BASESBM143F
<b>BASE 2000 BM</b>		A1BASESBM20
<b>BASE 2000 BM 3F</b>		A1BASESBM203F

# HOT - CC

## HOT



T.A. 25°C - U.R. 60%



**PIANO CALDO SB**  
**PIANO CALDO DROP IN**

A1PIANOHOTSB  
A1PIANOHOTKS

## CC



**CILINDRO PORTAPIATTI CALDO**

**CILINDRO PORTAPIATTI G CALDO**



**CILINDRO PORTAPIATTI NEUTRO**

**CILINDRO PORTAPIATTI G NEUTRO**

PIATTI DISHES Ø260	PIATTI DISHES Ø320	
60 PZ	-	CC55340020
	60 PZ	CC55340021
60 PZ	-	CC55340010
	60 PZ	CC55340022

T.A. 25°C - U.R. 60%



SVT FISSA  
VETRO CURVO

CERVINO  
DROP-IN

SVT SERVITO  
VETRO CURVO



Technical Data  
pag. 192

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

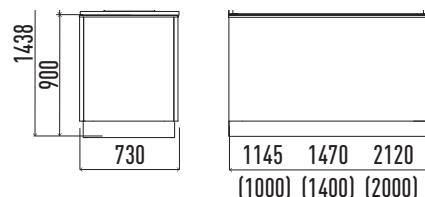
- TOP: bearing structure made of extruded aluminium profiles.
- The NE top is in quartz-resin agglomerate, with AISI 304 stainless steel wells to for 3, 4 or 6 1/1GN containers; tempered glass, wood structure available in different colours.
- Eléments TOPS: Vitrine d'exposition montée sur armatures réalisées 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.



**FAST LINE BASE 1000 NE**  
**FAST LINE BASE 1400 NE**  
**FAST LINE BASE 2000 NE**

A1FASTNE10  
A1FASTNE14  
A1FASTNE20

T.A. 25°C - U.R. 60%

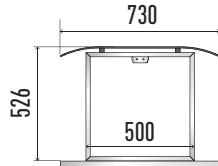


# DOGE SVT Fissa Vetro Curvo

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
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCRF14P
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 2000	6-1/1	A1DOGEKFCRF20P
+2° +7° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEKFCVTRF10P
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEKFCVTRF14P
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEKFCVTRF20P
+2° +7° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1000	3-1/1	A1DOGEKFCPRF10P
0° +4° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCPRF14P
0° +4° 	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
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1400	4-1/1	A1DOGEVFCRF14
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 2000	6-1/1	A1DOGEVFCRF20
+2° +7° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1000	3-1/1	A1DOGEVFCVTRF10
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1400	4-1/1	A1DOGEVFCVTRF14
0° +3° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 2000	6-1/1	A1DOGEVFCVTRF20
+2° +7° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1000	3-1/1	A1DOGEVFCPRF10
0° +4° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1400	4-1/1	A1DOGEVFCPRF14
0° +4° 	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
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400	4-1/1	A1DOGEKFCBM14
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400 3F	4-1/1	A1DOGEKFCBM143F
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000	6-1/1	A1DOGEKFCBM20
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000 3F	6-1/1	A1DOGEKFCBM203F
0° +4° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1000	3-1/1	A1DOGEKFCQPRF10P
0° +4° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1400	4-1/1	A1DOGEKFCQPRF14P
0° +4° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 2000	6-1/1	A1DOGEKFCQPRF20P
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1000	3-1/1	A1DOGEKFCQPC10
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1400	4-1/1	A1DOGEKFCQPC14
+30° +80° 	DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 2000	6-1/1	A1DOGEKFCQPC20

## OPTIONAL

GA10250012 KIT DI RIPIEIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)

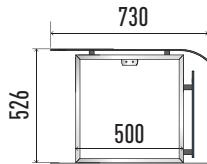
OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

A1DOGEVFCPRF14

# DOGE Servito Vetro Curvo

Technical Data  
pag. 192

**enofrigo®**



Top Quarzo  
Quartz-resin Top



A1DOGERSCBMV4

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	A1DOGEKSCR10P
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 1400	4-1/1	A1DOGEKSCR14P	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO RF 2000	6-1/1	A1DOGEKSCR20P	
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	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1000	3-1/1	A1DOGEKSCP10P	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 1400	4-1/1	A1DOGEKSCP14P	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO PRF 2000	6-1/1	A1DOGEKSCP20P	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1000	3-1/1	A1DOGEVSCR10	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 1400	4-1/1	A1DOGEVSCR14	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V RF 2000	6-1/1	A1DOGEVSCR20	
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	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1000	3-1/1	A1DOGEVSCP10	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 1400	4-1/1	A1DOGEVSCP14	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO V PRF 2000	6-1/1	A1DOGEVSCP20	
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	
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	
DROP IN DOGE SERVITO V-CURVO QPRF 2000	6-1/1	A1DOGEKSCQPRF20P	
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	

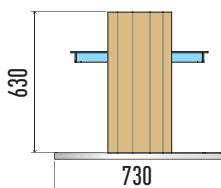
## OPTIONAL

GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)

OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

Drop-In

# DOGE Isola



A1DOGEKQPRF14/VV

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

Wengè  
Wengé  
Wengé



+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF	3-1/1	A1DOGEKRF10P/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF	4-1/1	A1DOGEKRF14P/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF	6-1/1	A1DOGEKRF20P/*
+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEKVTRF10P/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEKVTRF14P/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEKVTRF20P/*
+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEKPRF10P/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEKPRF14P/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEKPRF20P/*
+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF	3-1/1	A1DOGEVRF10/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF	4-1/1	A1DOGEVRF14/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF	6-1/1	A1DOGEVRF20/*
+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF VT	3-1/1	A1DOGEVVTRF10/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF VT	4-1/1	A1DOGEVVTRF14/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF VT	6-1/1	A1DOGEVVTRF20/*
+2° +7° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1000 PRF	3-1/1	A1DOGEVPRF10/*
0° +3° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 1400 PRF	4-1/1	A1DOGEVPRF14/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA V 2000 PRF	6-1/1	A1DOGEVPRF20/*
+30° +80° 🌊	DROP IN DOGE ISOLA 1000 BM	3-1/1	A1DOGEKBM10/*
+30° +80° 🌊	DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM	4-1/1	A1DOGEKBM14/*
+30° +80° 🌊	DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM 3F	4-1/1	A1DOGEKBM143F/*
+30° +80° 🌊	DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM	6-1/1	A1DOGEKBM20/*
+30° +80° 🌊	DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM 3F	6-1/1	A1DOGEKBM203F/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPRF	3-1/1	A1DOGEKIQPRF10P/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPRF	4-1/1	A1DOGEKIQPRF14P/*
0° +4° ❄	DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPRF	6-1/1	A1DOGEKIQPRF20P/*
+30° +100° EEE	DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPC	3-1/1	A1DOGEKIQPC10/*
+30° +100° EEE	DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPC	4-1/1	A1DOGEKIQPC14/*
+30° +100° EEE	DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPC	6-1/1	A1DOGEKIQPC20/*

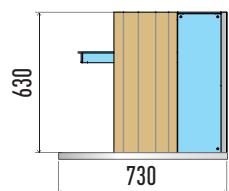
#### OPTIONAL

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



Top Quarzo  
Quartz-resin Top



QPRF



- 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

Wengè  
Wengé  
Wengé



Technical Data  
pag. 194-196

**enofrigo®**

A1DOGEVWPRF14/C

QPC



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

A1DOGEKWTRF10P/\*



DROP IN DOGE WALL 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEKWTRF14P/\*



DROP IN DOGE WALL 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEKWTRF20P/\*



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 1000 BM

3-1/1

A1DOGEKWBM10/\*



DROP IN DOGE WALL 1400 BM

4-1/1

A1DOGEKWBM14/\*

DROP IN DOGE WALL 1400 BM 3F

4-1/1

A1DOGEKWBM143F/\*

DROP IN DOGE WALL 2000 BM

6-1/1

A1DOGEKWBM20/\*

DROP IN DOGE WALL 2000 BM 3F

6-1/1

A1DOGEKWBM203F/\*

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)

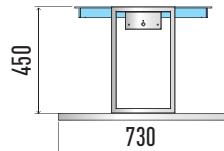
V10006 COLORI RAL - RAL COLOURS

OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

Drop-In

# DOGE SVT Fissa

Technical Data  
pag. 196



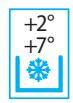
A1DOGEVFRF14

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

3-1/1

A1DOGEKFRF10P



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF

4-1/1

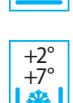
A1DOGEKFRF14P



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF

6-1/1

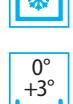
A1DOGEKFRF20P



DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEKFVTRF10P



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEKFVTRF14P



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF VT

6-1/1

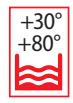
A1DOGEKFVTRF20P



DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF

3-1/1

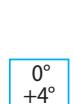
A1DOGEVFVRF10



DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF

4-1/1

A1DOGEVFVRF14



DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF

6-1/1

A1DOGEVFVRF20



DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF VT

3-1/1

A1DOGEVFVTRF10



DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF VT

4-1/1

A1DOGEVFVTRF14



DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF VT

6-1/1

A1DOGEVFVTRF20



DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 BM

3-1/1

A1DOGEKFBM10



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM

4-1/1

A1DOGEKFBM14



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM 3F

4-1/1

A1DOGEKFBM143F



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM

6-1/1

A1DOGEKFBM20



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM 3F

6-1/1

A1DOGEKFBM203F



DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPRF

3-1/1

A1DOGEKFQPRF10P



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPRF

4-1/1

A1DOGEKFQPRF14P



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPRF

6-1/1

A1DOGEKFQPRF20P



DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPC

3-1/1

A1DOGEKFQPC10



DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPC

4-1/1

A1DOGEKFQPC14



DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPC

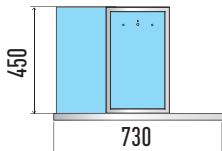
6-1/1

A1DOGEKFQPC20

## OPTIONAL

GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)

OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316



A1DOGEKSBM20


 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)

	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF</b>		A1DOGEKSRF10P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF</b>		A1DOGEKSRF14P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF</b>		A1DOGEKSRF20P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF VT</b>		A1DOGEKSVRTF10P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF VT</b>		A1DOGEKSVRTF14P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF VT</b>		A1DOGEKSVRTF20P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 PRF</b>		A1DOGEKSPRF10P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 PRF</b>		A1DOGEKSPRF14P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 PRF</b>		A1DOGEKSPRF20P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF</b>		A1DOGEVSRF10
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF</b>		A1DOGEVSRF14
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF</b>		A1DOGEVSRF20
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF VT</b>		A1DOGEVSVRTF10
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF VT</b>		A1DOGEVSVRTF14
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF VT</b>		A1DOGEVSVRTF20
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1000 PRF</b>		A1DOGEVSPRF10
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 1400 PRF</b>		A1DOGEVSPRF14
	<b>DROP IN DOGE SERVITO V 2000 PRF</b>		A1DOGEVSPRF20
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 BM</b>		A1DOGEKSBM10
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM</b>		A1DOGEKSBM14
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM 3F</b>		A1DOGEKSBM143F
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM</b>		A1DOGEKSBM20
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM 3F</b>		A1DOGEKSBM203F
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPRF</b>		A1DOGEKSQPRF10P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPRF</b>		A1DOGEKSQPRF14P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPRF</b>		A1DOGEKSQPRF20P
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPC</b>		A1DOGEKSQPC10
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPC</b>		A1DOGEKSQPC14
	<b>DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPC</b>		A1DOGEKSQPC20

**OPTIONAL**

GA10250012 KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)

OPT68036 VASCA - WELL "FISH" INOX AISI 316

# CERVINO

A1CERVINOKVTRF14SD



- 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 chiuso 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.

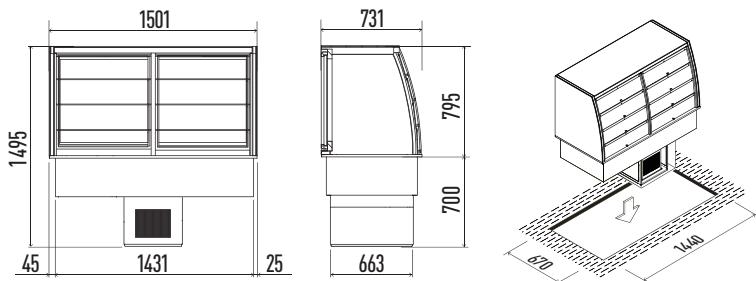
- Ventilated refrigerated display cabinet in Aisi 304 stainless steel for cold foods.
- Customer side open or closed with flaps, on request
- The operator side is closed with sliding doors.
- The air pipes are in appropriately perforated transparent polycarbonate and can be disassembled for cleaning.
- 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 dry 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, à une profondeur de 150 mm et mesure 4 GN 1/1.
- Évaporateur relevable pour le nettoyage de la cuve (OPTION).
- Cuve de collecte d'eau de dégivrage avec évaporation au moyen de résistances.



**VENTILATO**  
**VENTILATED**





Technical Data  
[thermometer icon]

pag. 198

T.A. 25°C - U.R. 60%



CERVINO K RF VT SD



A1CERVINOKVTRF14SDP

+2 +4  
+6 +8



#### OPTIONAL

GA34010003R Kit Claps      Kit Claps

GA34440001 Kit Vetri Curvi Lato Cliente      Customer Side Curved Glass Kit

V10006 Colore RAL      RAL colors



OPTIONAL  
GA34440001



OPTIONAL  
GA34010003

Drop-In

# TRASPORTO / PACKAGING / TRANSPORT

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER COLLO (ECCETTO WINE LIBRARY)

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA ESPRESSO PER COLLO (ECCETTO WINE LIBRARY)

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER WINE LIBRARY

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA ESPRESSO PER WINE LIBRARY

CONTRIBUTO SPOnda IDRAULICA CONSEGNA ITALIA

SACCO BARRIERA ANTIPIOGGIA / COLLO

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA CALOTTA

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA - BASE HOT

CONTRIBUTO TRASPORTO ITALIA PER ISOLE MINORI - ZONE DISAGIATE - ZONE A TRAFFICO LIMITATO (ZTL)

IMBALLO CASSA CALOTTA	CANOPY WOODEN CASE	EMBALLAGE POUR SUPERSTRUCTURE
-----------------------	--------------------	-------------------------------

IMBALLO CASSA PER VETRI ECC.	GLASSES REINFORCED PACKAGE	EMBALLAGE POUR GLACES
------------------------------	----------------------------	-----------------------

IMBALLO SU GABBIA	WOODEN CAGE	CAGE EN BOIS
-------------------	-------------	--------------

IMBALLO SU GABBIA PER WINE LIBRARY (2 COLLI)	WINE LIBRARY WOODEN CAGE (2 PACKAGES)	CAGE EN BOIS POUR WINE LIBRARY - OBLIGATOIRE ET NECESSAIRE
---	--	---

**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**  
**ENO GALAX H2400 is shipped horizontally and with wooden cage**

# Technical Data



# WINE LIBRARY



Model

Version

Code

(TA 30°C - 55% UR)

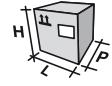
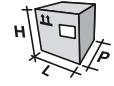
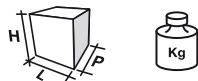
Capacity (Lt) Bordeaux (UP TO)

Modello Evaporazione ventilata - Model Fan Assisted Evaporation

## WINE LIBRARY

Model	Version	Code	(TA 30°C - 55% UR)	Capacity (Lt)	Bordeaux (UP TO)
WINE LIBRARY 20 4V 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H220 P60 A1WE2BV5*	+4/+18	886	336
WINE LIBRARY 20 4V 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H260 P60 A1WE2HV5*	+4/+18	1114	420
WINE LIBRARY 20 ISLAND 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H220 P60 A1WI2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 ISLAND 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H260 P60 A1WI2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 WALL 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H220 P60 A1WW2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 WALL 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H260 P60 A1WW2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V DX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H220 P60 A1WD2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V DX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H260 P60 A1WD2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V SX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H220 P60 A1WS2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V SX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H260 P60 A1WS2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 2V DX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H220 P60 A1WR2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 2V DX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H260 P60 A1WR2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 2V SX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H220 P60 A1WL2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 2V SX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H260 P60 A1WL2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H220 P60 A1WF2BV5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H260 P60 A1WF2HV5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 4V 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H220 P60 A1WE2BU5*	+4/+18	886	336
WINE LIBRARY 20 4V 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H260 P60 A1WE2HU5*	+4/+18	1114	420
WINE LIBRARY 20 ISLAND 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H220 P60 A1WI2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 ISLAND 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H260 P60 A1WI2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 WALL 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H220 P60 A1WW2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 WALL 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H260 P60 A1WW2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V DX 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H220 P60 A1WD2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V DX 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H260 P60 A1WD2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V SX 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H220 P60 A1WS2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V SX 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H260 P60 A1WS2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 2V DX 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H220 P60 A1WR2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 2V DX 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H260 P60 A1WR2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 2V SX 2P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H220 P60 A1WL2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 2V SX 2P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H260 P60 A1WL2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 2P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H220 P60 A1WF2BU5*	+4/+18	914	336
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 2P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H260 P60 A1WF2HU5*	+4/+18	1150	420
WINE LIBRARY 20 4V 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H220 P60 A1WE3BV5*	+4/+18	1329	504
WINE LIBRARY 20 4V 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H260 P60 A1WE3HV5*	+4/+18	1671	630
WINE LIBRARY 20 ISLAND 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H220 P60 A1WI3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 ISLAND 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H260 P60 A1WI3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 WALL 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H220 P60 A1WW3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 WALL 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H260 P60 A1WW3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 3V DX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H220 P60 A1WD3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V DX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H260 P60 A1WD3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 3V SX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H220 P60 A1WS3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V SX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H260 P60 A1WS3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 2V DX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H220 P60 A1WR3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 2V DX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H260 P60 A1WR3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 2V SX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H220 P60 A1WL3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 2V SX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H260 P60 A1WL3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H220 P60 A1WF3BV5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H260 P60 A1WF3HV5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 4V 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H220 P60 A1WE3BU5*	+4/+18	1329	504
WINE LIBRARY 20 4V 3P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	4V	H260 P60 A1WE3HU5*	+4/+18	1671	630
WINE LIBRARY 20 ISLAND 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H220 P60 A1WI3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 ISLAND 3P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	ISLAND	H260 P60 A1WI3HU5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 WALL 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H220 P60 A1WW3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 WALL 3P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	WALL	H260 P60 A1WW3HU5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 3V DX 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H220 P60 A1WD3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V DX 3P H2600 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V DX	H260 P60 A1WD3HU5*	+4/+18	1725	630
WINE LIBRARY 20 3V SX 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX	H220 P60 A1WS3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 2V DX 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V DX	H220 P60 A1WR3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 2V SX 3P H2200 UR 230V 50 HZ 1PH LAM *	2V SX	H220 P60 A1WL3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 3P H2200 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H220 P60 A1WF3BU5*	+4/+18	1371	504
WINE LIBRARY 20 3V SX-DX 3P H2600 VT 230V 50 HZ 1PH LAM *	3V SX-DX	H260 P60 A1WF3HU5*	+4/+18	1725	630

Modello Ventilata con Controllo U.R. - Model Relative Humidity Control  
Modèle Contrôle de l'humidité relative



# WINE LIBRARY



Model	Version	Code	(TA 30°C - 55% UR)	Capacity (Lt) Bordeaux (UP TO)
-------	---------	------	--------------------	--------------------------------

## OPTIONAL

Versione (WL) predisposta per remotizzazione (senza unità) per il singolo vano  
 Prearranged remotable (WL) version (without condensing unit) for the single refrigerated compartment - Version (WL) équipée pour la gestion à distance (sans unité de condensation) de chaque compartiment

Versione (WL) predisposta per remotizzazione (con unità fornita a parte - fino a 8 m orizzontali) per il singolo vano - Prearranged remotable (WL) version (with condensing unit supplied separately - up to 8 m level) for the single refrigerated compartment - Version (WL) équipée pour la gestion à distance (avec unité de condensation fournie séparément - jusqu'à 8 m horizontaux) de chaque compartiment

OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE	SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS	OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL	2P	OPT20009
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE	SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS	OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL	3P	OPT20010
LUCI LED TONALITA' CALDA (3000-3500° K)	Warm white LED lighting (3000-3500° K)	Éclairage LED tonalité chaude (3000-3500° K)	2P	OPT20013
LUCI LED TONALITA' CALDA (3000-3500° K)	Warm white LED lighting (3000-3500° K)	Éclairage LED tonalité chaude (3000-3500° K)	3P	OPT20014
LUCI LED TONALITA' FREDDA (5500-6500° K)	Cool white LED lighting (5500-6500° K)	Éclairage LED tonalité froide (5500-6500° K)	2P	OPT20016
LUCI LED TONALITA' FREDDA (5500-6500° K)	Cool white LED lighting (5500-6500° K)	Éclairage LED tonalité froide (5500-6500° K)	3P	OPT20017
DIMMER		2P		OPT20069
DIMMER		3P		OPT20070
RIVESTIMENTO INOX INTERNO (singolo vano)	STAINLESS STEEL INTERNAL (single compartment)	REVÊTEMENT INTERNE EN ACIER INOX (chaque compartiment)		OPT20020
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB H220 (singola porta)	LED LIGHTING KIT, RGB H220 (single door)	KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB H220 (porte unique)		OPT20018
KIT ILLUMINAZIONE LED RGB h260 (singola porta)	LED LIGHTING KIT, RGB H260 (single door)	KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB H260 (porte unique)		OPT20019
VALVOLA ALTIMETRICA VETROCAMERA (>900 slm) per il singolo vano	DOUBLE GLAZING PRESSURE EQUALISATION VALVE (>900 m.asl) for the single refrigerated compartment	VANNE ALTIMÉTRIQUE DOUBLE VITRAGE (>900 slm) pour chaque compartiment		OPT36005

## WINE LIBRARY ALLESTIMENTO INTERNO – INTERNAL LAYOUT

R	Ripiano in acciaio / Stainless steel shelf	M220430006	M220430008	42
C	Supporti orizzontali in plexiglass / Plexiglass Horizontal supports	GK20080010	GK20080009	10
T	Tubi in acciaio / Stainless steel tubes	GK20330002	GK20330004	8
H	Gancio / Hook	CC00470014	CC00470014	-
K	Tubi in acciaio inclinati / Stainless steel cross sloping tubes	GK20330006	GK20330005	14
A	Tubi in acciaio inclinati / Stainless steel sloping tubes	GK20330009	GK20330010	28
P	Ripiano in plexiglass / Plexiglass shelf	M020430003	M020430001	-





Model	Version	Code	(TA 30°C - 55% UR)	Capacità (Lt)	Bordeaux (UP TO)
ENOGLAX	Humidity control			Ripiani Shelves	
<b>H800 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H800	FAN ASSISTED	GM1C1V	+4/+18	3	181 68
DOOR H800	FAN ASSISTED YES	GM1C1U	+4/+18	3	181 68
<b>H1200 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H800	FAN ASSISTED	GM2C1V	+4/+18	4	228 68
DOOR H800	FAN ASSISTED YES	GM2C1U	+4/+18	4	228 68
<b>H1600 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H1600	FAN ASSISTED	GM3C1V	+4/+18	7	456 167
DOOR H1600	FAN ASSISTED YES	GM3C1U	+4/+18	7	456 167
<b>H2000 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H1600	FAN ASSISTED	GM4C1V	+4/+18	8	517 192
DOOR H1600	FAN ASSISTED YES	GM4C1U	+4/+18	8	517 192
<b>H2000 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H2000	FAN ASSISTED	GM5C1V	+4/+18	9	583 215
DOOR H2000	FAN ASSISTED YES	GM5C1U	+4/+18	9	583 215
<b>H2400 Monofacciale - Single side</b>					
DOOR H2000	FAN ASSISTED	GM6C1V	+4/+18	10	650 240
DOOR H2000	FAN ASSISTED YES	GM6C1U	+4/+18	10	650 240
<b>H800 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H800	FAN ASSISTED	GB1*1V	+4/+18	4	228 68
DOOR H800	FAN ASSISTED YES	GB1*1U	+4/+18	4	228 68
<b>H1200 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H800	FAN ASSISTED	GB2C1V	+4/+18	4	228 68
DOOR H800	FAN ASSISTED YES	GB2C1U	+4/+18	4	228 68
<b>H1600 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H1600	FAN ASSISTED	GB3*1V	+4/+18	8	517 192
DOOR H1600	FAN ASSISTED YES	GB3*1U	+4/+18	8	517 192
<b>H2000 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H1600	FAN ASSISTED	GB4C1V	+4/+18	8	517 192
DOOR H1600	FAN ASSISTED YES	GB4C1U	+4/+18	8	517 192
<b>H2000 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H2000	FAN ASSISTED	GB5*1V	+4/+18	10	650 240
DOOR H2000	FAN ASSISTED YES	GB5*1U	+4/+18	10	650 240
<b>H2400 Bifacciale - Double side</b>					
DOOR H2000	FAN ASSISTED	GB6C1V	+4/+18	10	650 240
DOOR H2000	FAN ASSISTED YES	GB6C1U	+4/+18	10	650 240

## OPTIONAL

OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H800-H1200

OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H1600

OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H2000-H2400

VALVOLA ALTIMETRICA VETROCAMERA - DOUBLE GLAZING PRESSURE EQUALISATION VALVE - VANNE ALTIMÉTRIQUE DOUBLE VITRAGE (>900 slm)

Montante con predisposizione per libero posizionamento dei ripiani - Pillar with provision for free shelf positioning - Montant avec prédisposition pour le positionnement libre des étagères

Montante H800 con predisposizione per libero posizionamento dei ripiani - Pillar H800 with provision for free shelf positioning - Montant H800 avec prédisposition pour le positionnement libre des étagères

Luci LED tonalità ambra - Amber LED lighting - Éclairage LED tonalité ambrée NOT FOR RETROFIT

DIMMER NOT FOR RETROFIT

RIPIANO SINGOLO - SINGLE SHELF - ÉTAGÈRE SIMPLE

RIPIANO SINGOLO CON PIASTRE "QUARZO" - SINGLE SHELF WITH "QUARZO" INSERTS

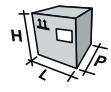
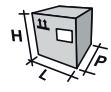
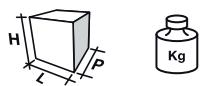
CASSETTO ESTRASCIBILE COMPLETO DI CULLE - REMOVABLE DRAWER WITH HORIZ. SUPPORTS

KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique) H800/H1200

KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique) H1600

KIT ILLUMINAZIONE LED RGB (singola porta) - LED LIGHTING KIT, RGB (single door) - KIT D'ÉCLAIRAGE À LEDS RVB (porte unique) H2000

KIT VASCHETTA SCIOLICONDENSA - CONDENSATE TRAY



Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Package A					Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc	
						(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	
300	230/1/50	837	641	878	110	1	920	750	1100	125	0,76						125	0,76
300	230/1/50	837	641	878	110	1	920	750	1100	125	0,76						125	0,76
300	230/1/50	837	623	1232	135	1	920	750	1450	150	1						150	1
300	230/1/50	837	623	1232	135	1	920	750	1450	150	1						150	1
320	230/1/50	837	671	1646	185	1	920	750	1850	200	1,28						200	1,28
320	230/1/50	837	671	1646	185	1	920	750	1850	200	1,28						200	1,28
340	230/1/50	837	623	2000	210	1	920	750	2200	230	1,52						230	1,52
340	230/1/50	837	623	2000	210	1	920	750	2200	230	1,52						230	1,52
340	230/1/50	837	671	2000	205	1	920	750	2200	225	1,52						225	1,52
340	230/1/50	837	671	2000	205	1	920	750	2200	225	1,52						225	1,52
390	230/1/50	837	623	2357	230	1	2500	800	1100	270	2,2						270	2,2
390	230/1/50	837	623	2357	230	1	2500	800	1100	270	2,2						270	2,2
25	230/1/50	837	623	878	120	1	920	750	1100	135	0,76						135	0,76
25	230/1/50	837	623	878	120	1	920	750	1100	135	0,76						135	0,76
300	230/1/50	837	623	1232	155	1	920	750	1450	170	1						170	1,
300	230/1/50	837	623	1232	155	1	920	750	1450	170	1						170	1
30	230/1/50	837	623	1646	195	1	920	750	1850	210	1,28						210	1,28
30	230/1/50	837	623	1646	195	1	920	750	1850	210	1,28						210	1,28
350	230/1/50	837	623	2000	230	1	920	750	2200	250	1,52						250	1,52
350	230/1/50	837	623	2000	230	1	920	750	2200	250	1,52						250	1,52
35	230/1/50	837	623	2000	215	1	920	750	2200	235	1,52						235	1,52
35	230/1/50	837	623	2000	215	1	920	750	2200	235	1,52						235	1,52
400	230/1/50	837	623	2357	250	1	2500	800	1100	290	2,2						290	2,2
400	230/1/50	837	623	2357	250	1	2500	800	1100	290	2,2						290	2,2



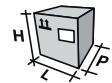
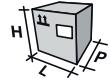
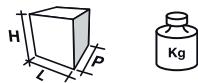
Model	Version	Code	(TA 30°C - 55% UR)	Capacity (Lt) Bordeaux (UP TO)
-------	---------	------	--------------------	--------------------------------

## MIAMI

<b>MIAMI B&amp;R RFT</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIBRP/*	+4/+10(B) +12/+18(R)	84+84
<b>MIAMI B&amp;R RF 12 + 12 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIBRDRP/*	+4/+10(B) +12/+18(R)	72+72
<b>MIAMI B&amp;R RFT + 3 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIBRMIXP/*	+4/+10(B) +12/+18(R)	66+66
<b>MIAMI B&amp;R RF R</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIBRSHP/*	+4/+10(B) +12/+18(R)	108+108
<b>MIAMI B&amp;R VT RFT</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIBRVTP/*	+4/+18	84+84
<b>MIAMI B&amp;R VT RF 12 + 12 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIBRDRVTP/*	+4/+18	72+72
<b>MIAMI B&amp;R VT RFT + 3 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIBRMIXVTP/*	+4/+18	66+66
<b>MIAMI B&amp;R VT RF R</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIBRSHVTP/*	+4/+18	108+108
<b>MIAMI RF T</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIP/*	+4/+12	126
<b>MIAMI RF 12 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIDRP/*	+4/+12	96
<b>MIAMI RF T + 3 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMIXP/*	+4/+12	96
<b>MIAMI RF R</b>	<b>RF</b>	A1MIAMISHP/*	+4/+12	162
<b>MIAMI VT RFT</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIVTP/*	4	126
<b>MIAMI VT RF 12 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIDRVTP/*	4	96
<b>MIAMI VT RFT + 3 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIMIXVTP/*	4	96
<b>MIAMI VT RF R</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMISHVTP/*	4	162
<b>MIAMI MEDIUM RFT</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMEDP/*	+4/+12	84
<b>MIAMI MEDIUM RF 12 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMEDDRP/*	+4/+12	72
<b>MIAMI MEDIUM RFT + 3 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMEDMIXP/*	+4/+12	66
<b>MIAMI MEDIUM RF R</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMEDSHP/*	+4/+12	108
<b>MIAMI MEDIUM VT RFT</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIMEDVTP/*	4	84
<b>MIAMI MEDIUM VT RF 12 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIMEDDRVTP/*	4	72
<b>MIAMI MEDIUM VT RFT + 3 DR</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIMEDMIXVTP/*	4	66
<b>MIAMI MEDIUM VT RF R</b>	<b>VT RF</b>	A1MIAMIMEDSHVTP/*	4	108
<b>MIAMI MINI RF T</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMINIP/*	+4/+12	48
<b>MIAMI MINI RF 6 DR</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMINIDRP/*	+4/+12	36
<b>MIAMI MINI RF R</b>	<b>RF</b>	A1MIAMIMINISHP/*	+4/+12	60

## OPTIONAL

<b>Versione predisposta per remotizzazione (senza unità)</b> <b>Prearranged remotable version (without condensing unit)</b>	OPT36001
<b>Luci LED tonalità calda (3000-3500° K) - Warm white LED lighting (3000-3500° K)</b>	OPT36002
<b>Luci LED tonalità fredda (5500-6500° K) - Cool white LED lighting (5500-6500° K)</b>	OPT36003
<b>Dimmer</b>	OPT36004
<b>VALVOLA ALTIMETRICA VETROCAMERA (singola porta)</b> <b>DOUBLE GLAZING PRESSURE EQUALISATION VALVE (single door) (&gt;900 slm)</b>	OPT36005
<b>FIANCO IN VETRO - GLASS SIDE</b>	OPT36006

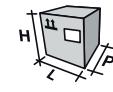
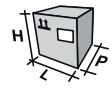
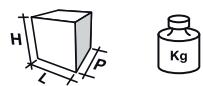


Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc		
300	230/1/50	1220	500	1970	245	1	1280	550	2200	265	1,55							265	1,55
300	230/1/50	1220	500	1970	245	1	1280	550	2200	265	1,55							265	1,55
300	230/1/50	1220	500	1970	245	1	1280	550	2200	265	1,55							265	1,55
300	230/1/50	1220	500	1970	245	1	1280	550	2200	265	1,55							265	1,55
380	230/1/50	1220	500	1970	250	1	1280	550	2200	270	1,55							270	1,55
380	230/1/50	1220	500	1970	250	1	1280	550	2200	270	1,55							270	1,55
380	230/1/50	1220	500	1970	250	1	1280	550	2200	270	1,55							270	1,55
380	230/1/50	1220	500	1970	250	1	1280	550	2200	270	1,55							270	1,55
150	230/1/50	820	500	1970	145	1	880	550	2200	155	1,06							155	1,06
150	230/1/50	820	500	1970	145	1	880	550	2200	155	1,06							155	1,06
150	230/1/50	820	500	1970	145	1	880	550	2200	155	1,06							155	1,06
150	230/1/50	820	500	1970	150	1	880	550	2200	160	1,06							160	1,06
190	230/1/50	820	500	1970	150	1	880	550	2200	160	1,06							160	1,06
190	230/1/50	820	500	1970	150	1	880	550	2200	160	1,06							160	1,06
190	230/1/50	820	500	1970	150	1	880	550	2200	160	1,06							160	1,06
150	230/1/50	610	500	1970	120	1	660	550	2200	130	0,80							130	0,80
150	230/1/50	610	500	1970	120	1	660	550	2200	130	0,80							130	0,80
150	230/1/50	610	500	1970	130	1	660	550	2200	140	0,80							140	0,80
150	230/1/50	610	500	1970	120	1	660	550	2200	130	0,80							130	0,80
190	230/1/50	610	500	1970	130	1	660	550	2200	140	0,80							140	0,80
190	230/1/50	610	500	1970	130	1	660	550	2200	140	0,80							140	0,80
190	230/1/50	610	500	1970	130	1	660	550	2200	140	0,80							140	0,80
190	230/1/50	610	500	1970	130	1	660	550	2200	140	0,80							140	0,80
150	230/1/50	610	500	1370	50	1	660	550	1520	60	0,55							60	0,55
150	230/1/50	610	500	1370	50	1	660	550	1520	60	0,55							60	0,55
150	230/1/50	610	500	1370	50	1	660	550	1520	60	0,55							60	0,55

Model	Version	Code	(TA 30°C - 55% UR)	Ripiani Shelves	Capacity (Lt)	Bordeaux (UP TO)	
<b>i.Am</b>							
IAM STD	H1200	<b>multizona</b>	S1S1N*	+2/+15 ; +12/+20(SET+12)	2	260	130
IAM STD	H1200	<b>ventilata</b>	S1V1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	2	260	130
IAM STD	H1600	<b>multizona</b>	M1S1N*	+2/+15 ; +12/+20(SET+12)	3	406	195
IAM STD	H1600	<b>ventilata</b>	M1V1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	3	406	195
IAM STD	H2000	<b>multizona</b>	L1S1N*	+2/+15 ; +12/+20(SET+12)	4	536	260
IAM STD	H2000	<b>ventilata</b>	L1V1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	4	536	260
IAM STD	H2000	<b>ventilata tropicalizzata</b>	L1W1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	4	536	260
IAM STD DUALVENT	H2000	<b>DualVent ventilata</b>	L2V1N*	+4+18*(B)	4	536	260
IAM FIT	H2000	<b>multizona</b>	B1S1N*	+2/+15 ; +12/+20(SET+12)	4	355	144
IAM FIT	H2000	<b>ventilata</b>	B1V1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	4	355	144
IAM FIT	H2000	<b>ventilata tropicalizzata</b>	B1W1N*	+2(SET+2) ; +16(SET+16)	4	355	144
IAM FIT DUALVENT	H2000	<b>DualVent ventilata</b>	B2V1N*	+4+18*(B)	4	355	144
<b>IAM STD VENTILATA CONSERVATORE</b>	<b>H2000</b>	<b>ventilata conservatore</b>	L1U1N*	+16	4	536	165
<b>OPTIONAL</b>							
Ripiano fisso (portabottiglie) - Fixed shelf (bottle holder) i.Am STD			GA89430001				
Ripiano fisso (portabottiglie) - Fixed shelf (bottle holder) i.Am FIT			GA89430002				
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h2000			GA8901*010				
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h1600			GA8901*011				
Kit completo cassetti estraibili - Complete kit with removable drawers i.Am STD h1200			GA8901*012				
Cassetto estraibile - Removable drawers lying bottles i.Am STD			GA8921*001				
Cassetto estraibile bottiglie verticali - Removable drawer vertical bottles i.Am STD			GA8921*014				
Kit tubi neri bottiglie inclinate 16° - Kit black tubes inclined bottles i.Am STD			GA89330002				
Kit tubi neri bottiglie inclinate 16° - Kit black tubes inclined bottles i.Am FIT			GA89330001				
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h2000			M28909N003				
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h1600			M28909N005				
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h1200			M28909N006				
* Supporto modulare porta cassetti/ripiani - Modular support for drawers - shelves i.Am h2000 DUALVENT			M28909N014				
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h2000			GE89590001				
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h1600			GE89590002				
Kit illuminazione led luce calda ripiani fissi - Lighting kit led warm light fixed shelves i.Am h1200/DUALVENT			GE89590003				
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h2000			GE89590004				
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h1600			GE89590005				
Kit illuminazione led luce ambra ripiani fissi - Lighting kit led ambra light fixed shelves i.Am h1200/DUALVENT			GE89590006				
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h2000			GE89590010				
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h1600			GE89590011				
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h1200			GE89590012				
Kit illuminazione led luce calda verticale - Lighting kit led warm light vertical i.Am h2000 DUALVENT			GE89590015				
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h2000			GE89590007				
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h1600			GE89590008				
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am h1200			GE89590009				
Kit illuminazione led luce ambra verticale - Lighting kit led amber light vertical i.Am DUALVENT			GE89590014				
Dimmer controllo led iam con telecomando - Led control dimmer with remote control			EL89590004				



Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Package A					Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
						(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	
230/1/50		820	756	1245	115		890	860	1380	130	1,05						
230/1/50		820	756	1245	115		890	860	1380	130	1,05						
230/1/50		820	756	1625	125		890	860	1760	140	1,07						
230/1/50		820	756	1625	125		890	860	1760	140	1,07						
230/1/50		820	756	1966	135		890	860	2100	150	1,67						
230/1/50		820	756	1966	135		890	860	2100	150	1,67						
230/1/50		820	756	1966	135		890	860	2100	150	1,67						
230/1/50		820	756	1966	135		890	860	2100	150	1,67						
230/1/50		820	556	1966	120		890	660	2100	135	1,28						
230/1/50		820	556	1966	120		890	660	2100	135	1,28						
230/1/50		820	556	1966	120		890	660	2100	135	1,28						
230/1/50		820	556	1966	120		890	660	2100	135	1,28						
230/1/50		820	756	1966	135		890	860	2100	150	1,67						



Model

Version

Code

(TA 25°C - 60% UR)

GN

## Struttura / Structure

<b>WIDEVISION 2</b>	<b>2 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>WHITE TOP</b>	A1WV2B*
<b>WIDEVISION 2</b>	<b>2 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>BLACK TOP</b>	A1WV2N*
<b>WIDEVISION 3</b>	<b>3 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>WHITE TOP</b>	A1WV3B*
<b>WIDEVISION 3</b>	<b>3 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>BLACK TOP</b>	A1WV3N*
<b>WIDEVISION 4</b>	<b>4 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>WHITE TOP</b>	A1WV4B*
<b>WIDEVISION 4</b>	<b>4 WINGS</b>	<b>QUARZO</b>	<b>BLACK TOP</b>	A1WV4N*

## Moduli Tecnici / Technical modules

<b>PIANO REFRIGERATO INOX</b>	<b>PRF</b>		A1WVPRFP	0 + 4	6-1/1
<b>QUARZO PIANO CALDO</b>	<b>QCB</b>	<b>WHITE/BLACK</b>	A1WVQCB	+30 +80	6-1/1
<b>QUARZO PIANO FREDDO</b>	<b>QRB</b>	<b>WHITE/BLACK</b>	A1WVRBP	0 + 4	6-1/1
<b>QUARZO PIANO NEUTRO</b>	<b>QNB</b>	<b>WHITE/BLACK</b>	A1WVQNB	-	6-1/1
<b>VASCA REFRIGERATA VENTILATA</b>	<b>VRV</b>		A1VVVRVP	0 + 3	6-1/1
<b>VASCA BAGNOMARIA</b>	<b>VBM</b>		A1VVVBMM	+30 +80	6-1/1
<b>VASCA REFRIGERATA STATICÀ</b>	<b>VRS</b>		A1VVVRSP	+2 +7	6-1/1



Model

Version

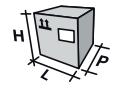
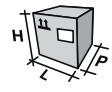
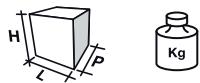
Code

(TA 25°C - 60% UR)

GN

## DOGE

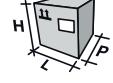
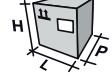
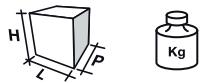
<b>DOGE ISOLA 1000 RF</b>	<b>RF</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIRF10P/*	+2/+7	3-1/1
<b>DOGE ISOLA 1400 RF</b>	<b>RF</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIRF14P/*	+2/+7	4-1/1
<b>DOGE ISOLA 2000 RF</b>	<b>RF</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIRF20P/*	+2/+7	6-1/1
<b>DOGE ISOLA 1000 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIVTRF10P/*	0/+3	3-1/1
<b>DOGE ISOLA 1400 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIVTRF14P/*	0/+3	4-1/1
<b>DOGE ISOLA 2000 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIVTRF20P/*	0/+3	6-1/1
<b>DOGE ISOLA 1000 PRF</b>	<b>PRF</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIPRF10P/*	0/+4	3-1/1
<b>DOGE ISOLA 1400 PRF</b>	<b>PRF</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIPRF14P/*	0/+4	4-1/1
<b>DOGE ISOLA 2000 PRF</b>	<b>PRF</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIPRF20P/*	0/+4	6-1/1
<b>DOGE ISOLA 1000 BM</b>	<b>BM</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIBM10/*	+30/+80	3-1/1
<b>DOGE ISOLA 1400 BM</b>	<b>BM</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIBM14/*	+30/+80	4-1/1
<b>DOGE ISOLA 1400 BM 3F</b>	<b>BM</b>	<b>1400 3F</b>	A1DOGEIBM143F/*	+30/+80	4-1/1
<b>DOGE ISOLA 2000 BM</b>	<b>BM</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIBM20/*	+30/+80	6-1/1
<b>DOGE ISOLA 2000 BM 3F</b>	<b>BM</b>	<b>2000 3F</b>	A1DOGEIBM203F/*	+30/+80	6-1/1
<b>DOGE ISOLA 1000 QPRF</b>	<b>QPRF</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIQPRF10P/*	0/+4	
<b>DOGE ISOLA 1400 QPRF</b>	<b>QPRF</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIQPRF14P/*	0/+4	
<b>DOGE ISOLA 2000 QPRF</b>	<b>QPRF</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIQPRF20P/*	0/+4	
<b>DOGE ISOLA 1000 QPC</b>	<b>QPC</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIOPC10/*	+30/+80	
<b>DOGE ISOLA 1400 QPC</b>	<b>QPC</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIOPC14/*	+30/+80	
<b>DOGE ISOLA 2000 QPC</b>	<b>QPC</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIOPC20/*	+30/+80	
<b>DOGE ISOLA 1000 QNE</b>	<b>QNE</b>	<b>1000</b>	A1DOGEIQNE10/*		
<b>DOGE ISOLA 1400 QNE</b>	<b>QNE</b>	<b>1400</b>	A1DOGEIQNE14/*		
<b>DOGE ISOLA 2000 QNE</b>	<b>QNE</b>	<b>2000</b>	A1DOGEIQNE20/*		
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF</b>	<b>RF</b>	<b>1000</b>	A1DOGEFRF10P/*	+2/+7	3-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF</b>	<b>RF</b>	<b>1400</b>	A1DOGEFRF14P/*	+2/+7	4-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF</b>	<b>RF</b>	<b>2000</b>	A1DOGEFRF20P/*	+2/+7	6-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>1000</b>	A1DOGEFVTRF10P/*	0/+3	3-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>1400</b>	A1DOGEFVTRF14P/*	0/+3	4-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 RF VT</b>	<b>RF VT</b>	<b>2000</b>	A1DOGEFVTRF20P/*	0/+3	6-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 PRF</b>	<b>PRF</b>	<b>1000</b>	A1DOGEFPRF10P/*	0/+4	3-1/1
<b>DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 PRF</b>	<b>PRF</b>	<b>1400</b>	A1DOGEFPRF14P/*	0/+4	4-1/1



Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc		
24	230/1/50	4380	1540	1330	880	1	2280	990	1340			3	1780	1640	1550			960	13,8
24	230/1/50	4380	1540	1330	880	1	2280	990	1340			3	1780	1640	1550			960	13,8
36	230/1/50	4610	4000	1330	1100	1	2280	1910	1550			4	1780	1640	1550			1195	18,8
36	230/1/50	4610	4000	1330	1100	1	2280	1910	1550			4	1780	1640	1550			1195	18,8
48	230/1/50	4380	4380	1330	1320	1	2280	1640	1550			5	1780	1640	1550			1431	20,1
48	230/1/50	4380	4380	1330	1320	1	2280	1640	1550			5	1780	1640	1550			1431	20,1
470	230/1/50	1130	1130	100	41													41	0
820	230/1/50	1060	1060	60	177													177	0
470	230/1/50	1060	1060	70	203													203	0
	230/1/50	1060	1060	20	55													55	0
600	230/1/50	1160	1160	340	60													60	0
4000	230/1/50	1160	1160	260	47													47	0
500	230/1/50	1160	1160	260	50													50	0

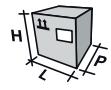
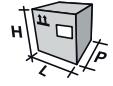
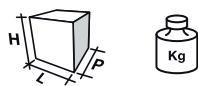


Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc		
410	230/1/50	1142	730	1530	190	1	1300	760	1680	210	1,66							210	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	227	1	1560	760	1680	250	1,99							250	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	281	1	2210	760	1680	312	2,82							312	2,82
610	230/1/50	1142	730	1530	195	1	1300	760	1680	215	1,66							215	1,66
712	230/1/50	1470	730	1530	233	1	1560	760	1680	256	1,99							256	1,99
850	230/1/50	2120	730	1530	300	1	2210	760	1680	342	2,82							342	2,82
410	230/1/50	1142	730	1530	182	1	1300	760	1680	202	1,66							202	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	218	1	1560	760	1680	241	1,99							241	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	265	1	2210	760	1680	296	2,82							296	2,82
2240	230/1/50	1142	730	1530	176	1	1300	760	1680	196	1,66							196	1,66
3480	230/1/50	1470	730	1530	198	1	1560	760	1680	221	1,99							221	1,99
3480	230/3/50	1470	730	1530	198	1	1560	760	1680	221	1,99							221	1,99
5220	230/1/50	2120	730	1530	257	1	2210	760	1680	288	2,82							288	2,82
5220	230/3/50	2120	730	1530	257	1	2210	760	1680	288	2,82							288	2,82
410	230/1/50	1142	730	1530	182	1	1300	760	1680	202	1,66							202	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	218	1	1560	760	1680	241	1,99							241	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	265	1	2210	760	1680	296	2,82							296	2,82
740	230/1/50	1142	730	1530	160	1	1300	760	1680	180	1,66							180	1,66
1140	230/1/50	1470	730	1530	185	1	1560	760	1680	208	1,99							208	1,99
1720	230/1/50	2120	730	1530	240	1	2210	760	1680	271	2,82							271	2,82
10	230/1/50	1142	730	1530	158	1	1300	760	1680	178	1,66							178	1,66
12	230/1/50	1470	730	1530	180	1	1560	760	1680	200	1,99							200	1,99
20	230/1/50	2120	730	1530	239	1	2210	760	1680	260	2,82							260	2,82
410	230/1/50	1142	730	1350	165	1	1300	760	1570	185	1,55							185	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	197	1	1560	760	1570	220	1,86							220	1,86
470	230/1/50	2120	730	1350	236	1	2210	760	1570	267	2,64							267	2,64
610	230/1/50	1142	730	1350	170	1	1300	760	1570	190	1,55							190	1,55
712	230/1/50	1470	730	1350	203	1	1560	760	1570	226	1,86							226	1,86
850	230/1/50	2120	730	1350	300	1	2210	760	1570	342	2,64							342	2,64
410	230/1/50	1142	730	1350	155	1	1300	760	1570	175	1,55							175	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	188	1	1560	760	1570	210	1,86							210	1,86

Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEFPRF20P/*	0/+4	6-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 BM	BM	1000	A1DOGEFBM10/*	+30/+80	3-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM	BM	1400	A1DOGEFBM14/*	+30/+80	4-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F	BM	1400 3F	A1DOGEFBM143F/*	+30/+80	4-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM	BM	2000	A1DOGEFBM20/*	+30/+80	6-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F	BM	2000 3F	A1DOGEFBM203F/*	+30/+80	6-1/1
DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPRF	QPRF	1000	A1DOGEFQPRF10P/*	0/+4	
DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPRF	QPRF	1400	A1DOGEFQPRF14P/*	0/+4	
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QPRF	QPRF	2000	A1DOGEFQPRF20P/*	0/+4	
DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QPC	QPC	1000	A1DOGEFQPC10/*	+30/+80	
DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QPC	QPC	1400	A1DOGEFQPC14/*	+30/+80	
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 Q3PC	QPC	2000	A1DOGEFQPC20/*	+30/+80	
DOGE ISOLA SVT FISSA 1000 QNE	QNE	1000	A1DOGEFQNE10/*		
DOGE ISOLA SVT FISSA 1400 QNE	QNE	1400	A1DOGEFQNE14/*		
DOGE ISOLA SVT FISSA 2000 QNE	QNE	2000	A1DOGEFQNE20/*		
DOGE SERVITO 1000 RF	RF	1000	A1DOGESRF10P/*	+2/+7	3-1/1
DOGE SERVITO 1400 RF	RF	1400	A1DOGESRF14P/*	+2/+7	4-1/1
DOGE SERVITO 2000 RF	RF	2000	A1DOGESRF20P/*	+2/+7	6-1/1
DOGE SERVITO 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGESVTRF10P/*	0/+3	3-1/1
DOGE SERVITO 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGESVTRF14P/*	0/+3	4-1/1
DOGE SERVITO 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGESVTRF20P/*	0/+3	6-1/1
DOGE SERVITO 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGESPRF10P/*	0/+4	3-1/1
DOGE SERVITO 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGESPRF14P/*	0/+4	4-1/1
DOGE SERVITO 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGESPRF20P/*	0/+4	6-1/1
DOGE SERVITO 1000 BM	BM	1000	A1DOGESBM10/*	+30/+80	3-1/1
DOGE SERVITO 1400 BM	BM	1400	A1DOGESBM14/*	+30/+80	4-1/1
DOGE SERVITO 1400 BM 3F	BM	1400 3F	A1DOGESBM143F/*	+30/+80	4-1/1
DOGE SERVITO 2000 BM	BM	2000	A1DOGESBM20/*	+30/+80	6-1/1
DOGE SERVITO 2000 BM 3F	BM	2000 3F	A1DOGESBM203F/*	+30/+80	6-1/1
DOGE SERVITO 1000 QPRF	QPRF	1000	A1DOGESQPRF10P/*	0/+4	
DOGE SERVITO 1400 QPRF	QPRF	1400	A1DOGESQPRF14P/*	0/+4	
DOGE SERVITO 2000 QPRF	QPRF	2000	A1DOGESQPRF20P/*	0/+4	
DOGE SERVITO 1000 QPC	QPC	1000	A1DOGESQPC10/*	+30/+80	
DOGE SERVITO 1400 QPC	QPC	1400	A1DOGESQPC14/*	+30/+80	
DOGE SERVITO 2000 QPC	QPC	2000	A1DOGESQPC20/*	+30/+80	
DOGE SERVITO 1000 QNE	QNE	1000	A1DOGESQNE10/*		
DOGE SERVITO 1400 QNE	QNE	1400	A1DOGESQNE14/*		
DOGE SERVITO 2000 QNE	QNE	2000	A1DOGESQNE20/*		
DOGE WALL 1000 RF	RF	1000	A1DOGEWRF10P/*	+2/+7	3-1/1
DOGE WALL 1400 RF	RF	1400	A1DOGEWRF14P/*	+2/+7	4-1/1
DOGE WALL 2000 RF	RF	2000	A1DOGEWRF20P/*	+2/+7	6-1/1
DOGE WALL 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEWVTRF10P/*	0/+3	3-1/1
DOGE WALL 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEWVTRF14P/*	0/+3	4-1/1
DOGE WALL 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEWVTRF20P/*	0/+3	6-1/1
DOGE WALL 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEWPRF10P/*	0/+4	3-1/1
DOGE WALL 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEWPRF14P/*	0/+4	4-1/1
DOGE WALL 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEWPRF20P/*	0/+4	6-1/1
DOGE WALL 1000 BM	BM	1000	A1DOGEWBM10/*	+30/+80	3-1/1
DOGE WALL 1400 BM	BM	1400	A1DOGEWBM14/*	+30/+80	4-1/1
DOGE WALL 1400 BM 3F	BM	1400 3F	A1DOGEWBM143F/*	+30/+80	4-1/1
DOGE WALL 2000 BM	BM	2000	A1DOGEWBM20/*	+30/+80	6-1/1
DOGE WALL 2000 BM 3F	BM	2000 3F	A1DOGEWBM203F/*	+30/+80	6-1/1
DOGE WALL 1000 QPRF	QPRF	1000	A1DOGEWQPRF10P/*	0/+4	
DOGE WALL 1400 QPRF	QPRF	1400	A1DOGEWQPRF14P/*	0/+4	
DOGE WALL 2000 QPRF	QPRF	2000	A1DOGEWQPRF20P/*	0/+4	
DOGE WALL 1000 QPC	QPC	1000	A1DOGEWQPC10/*	+30/+80	
DOGE WALL 1400 QPC	QPC	1400	A1DOGEWQPC14/*	+30/+80	
DOGE WALL 2000 QPC	QPC	2000	A1DOGEWQPC20/*	+30/+80	
DOGE WALL 1000 QNE	QNE	1000	A1DOGEWQNE10/*		
DOGE WALL 1400 QNE	QNE	1400	A1DOGEWQNE14/*		

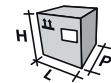
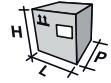
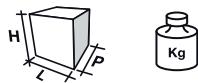


Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc								
470	230/1/50	2120	730	1350	220	1	2210	760	1570	251	2,64							251	2,64
2240	230/1/50	1142	730	1350	130	1	1300	760	1570	150	1,55							150	1,55
3480	230/1/50	1470	730	1350	164	1	1560	760	1570	187	1,86							187	1,86
3480	230/3/50	1470	730	1350	164	1	1560	760	1570	187	1,86							187	1,86
5220	230/1/50	2120	730	1350	212	1	2210	760	1570	243	2,64							243	2,64
5220	230/3/50	2120	730	1350	212	1	2210	760	1570	243	2,64							243	2,64
410	230/1/50	1142	730	1350	157	1	1300	760	1570	177	1,55							177	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	188	1	1560	760	1570	211	1,86							211	1,86
470	230/1/50	2120	730	1350	245	1	2210	760	1570	276	2,64							276	2,64
740	230/1/50	1142	730	1350	140	1	1300	760	1570	160	1,55							160	1,55
1140	230/1/50	1470	730	1350	165	1	1560	760	1570	188	1,86							188	1,86
1720	230/1/50	2120	730	1350	222	1	2210	760	1570	253	2,64							253	2,64
10	230/1/50	1142	730	1350	149	1	1300	760	1570	172	1,55							172	1,55
12	230/1/50	1470	730	1350	170	1	1560	760	1570	193	1,86							193	1,86
20	230/1/50	2120	730	1350	232	1	2210	760	1570	263	2,64							263	2,64
410	230/1/50	1142	730	1350	185	1	1300	760	1570	205	1,55							205	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	222	1	1560	760	1570	245	1,86							245	1,86
470	230/1/50	2120	730	1350	271	1	2210	760	1570	302	2,64							302	2,64
610	230/1/50	1142	730	1350	190	1	1300	760	1570	210	1,55							210	1,55
712	230/1/50	1470	730	1350	228	1	1560	760	1570	251	1,86							251	1,86
850	230/1/50	2120	730	1530	300	1	2210	760	1680	342	2,82							342	2,82
410	230/1/50	1142	730	1350	175	1	1300	760	1570	195	1,55							195	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	213	1	1560	760	1570	236	1,86							236	1,86
470	230/1/50	2120	730	1350	255	1	2210	760	1570	286	2,64							286	2,64
2240	230/1/50	1142	730	1350	162	1	1300	760	1570	182	1,55							182	1,55
3480	230/1/50	1470	730	1350	195	1	1560	760	1570	218	1,86							218	1,86
3480	230/3/50	1470	730	1350	195	1	1560	760	1570	218	1,86							218	1,86
5220	230/1/50	2120	730	1350	247	1	2210	760	1570	278	2,64							278	2,64
5220	230/3/50	2120	730	1350	247	1	2210	760	1570	278	2,64							278	2,64
410	230/1/50	1142	730	1350	177	1	1300	760	1570	197	1,55							197	1,55
412	230/1/50	1470	730	1350	213	1	1560	760	1570	236	1,86							236	1,86
470	230/1/50	2120	730	1350	280	1	2210	760	1570	311	2,64							311	2,64
740	230/1/50	1142	730	1350	160	1	1300	760	1570	180	1,55							180	1,55
1140	230/1/50	1470	730	1350	190	1	1560	760	1570	213	1,86							213	1,86
1720	230/1/50	2120	730	1350	257	1	2210	760	1570	288	2,64							288	2,64
10	230/1/50	1142	730	1350	170	1	1300	760	1570	190	1,55							190	1,55
12	230/1/50	1470	730	1350	195	1	1560	760	1570	218	1,86							218	1,86
20	230/1/50	2120	730	1350	267	1	2210	760	1570	298	2,64							298	2,64
410	230/1/50	1142	730	1530	220	1	1300	760	1680	240	1,66							240	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	237	1	1560	760	1680	260	1,99							260	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	361	1	2210	760	1680	392	2,82							392	2,82
610	230/1/50	1142	730	1530	225	1	1300	760	1680	245	1,66							245	1,66
712	230/1/50	1470	730	1530	245	1	1560	760	1680	268	1,99							268	1,99
850	230/1/50	2120	730	1530	361	1	2210	760	1680	392	2,82							392	2,82
410	230/1/50	1142	730	1530	212	1	1300	760	1680	232	1,66							232	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	258	1	1560	760	1680	281	1,99							281	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	347	1	2210	760	1680	378	2,82							378	2,82
2240	230/1/50	1142	730	1530	206	1	1300	760	1680	226	1,66							226	1,66
3480	230/1/50	1470	730	1530	238	1	1560	760	1680	261	1,99							261	1,99
3480	230/3/50	1470	730	1530	238	1	1560	760	1680	261	1,99							261	1,99
5220	230/1/50	2120	730	1530	337	1	2210	760	1680	368	2,82							368	2,82
5220	230/3/50	2120	730	1530	337	1	2210	760	1680	368	2,82							368	2,82
410	230/1/50	1142	730	1530	212	1	1300	760	1680	232	1,66							232	1,66
412	230/1/50	1470	730	1530	258	1	1560	760	1680	281	1,99							281	1,99
470	230/1/50	2120	730	1530	345	1	2210	760	1680	376	2,82							376	2,82
740	230/1/50	1142	730	1530	190	1	1300	760	1680	210	1,66							210	1,66
1140	230/1/50	1470	730	1530	225	1	1560	760	1680	248	1,99							248	1,99
1720	230/1/50	2120	730	1530	320	1	2210	760	1680	351	2,82							351	2,82
10	230/1/50	1142	730	1530	188	1	1300	760	1680	208	1,66							208	1,66
12	230/1/50	1470	730	1530	220	1	1560	760	1680	243	1,99							243	1,99

Model	Version	Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
DOGE WALL 2000 QNE	QNE 2000	A1DOGEWQNE20/*		
DOGE ISOLA QUADRA RF VT	RF VT	A1DOGEIQVTRFP/*	0/+3	6-1/1
DOGE ISOLA QUADRA BM	BM	A1DOGEIQBM/*	+30/+80	6-1/1
DOGE ISOLA QUADRA BM 3F	BM 3F	A1DOGEIQBM3F/*	+30/+80	6-1/1
<b>Top Laminato HPL - HPL Laminated Top</b>				
DOGE BASE 1000 NE	NE 1000	A1DOGEVAS10/*		
DOGE BASE 1400 NE	NE 1400	A1DOGEVAS14/*		
DOGE BASE 2000 NE	NE 2000	A1DOGEVAS20/*		
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 NE	NE 45	A1DOGELE45/*		
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 NE	NE 90	A1DOGELE90/*		
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 NE	NE 650	A1DOGELEA/*		
DOGE CASSA 1400 NE	NE 1400	A1DOGECA14/*		
<b>Top Quarzo - Quartz-resin Top</b>				
DOGE BASE 1000 QNE	QNE 1000	A1DOGEVASQ10/*		
DOGE BASE 1400 QNE	QNE 1400	A1DOGEVASQ14/*		
DOGE BASE 2000 QNE	QNE 2000	A1DOGEVASQ20/*		
DOGE ELEMENTO ANGOLO 45 QNE	QNE 45	A1DOGELEQ45/*		
DOGE ELEMENTO ANGOLO 90 QNE	QNE 90	A1DOGELEQ90/*		
DOGE ELEMENTO UNIONE 650 QNE	QNE 650	A1DOGELEQA/*		
DOGE CASSA 1400 QNE	QNE 1400	A1DOGECAQ14/*		
<b>OPTIONAL</b>				
Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through		OPT68001	3-1/1	
Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through		OPT68002	4-1/1	
Vano a giorno / passante - Open compartment / pass through		OPT68003	6-1/1	
Cassetto 1000 (1 pz.) - Drawer kit 1000 (1 pcs.)		GA6821*004	3-1/1	
Cassetto 1400 (1 pz.) - Drawer kit 1400 (1 pcs.)		GA6821*005	4-1/1	
Cassetto 2000 (2 pz.) - Drawer kit 2000 (2 pcs.)		GA6821*006	6-1/1	
Piano perimetrale 650 - Perimetral shelf 650		GA6843*041		
Piano perimetrale 1000 - Perimetral shelf 1000		GA6843*029		3-1/1
Piano perimetrale 1400 - Perimetral shelf 1400		GA6843*030		
Piano perimetrale 2000 - Perimetral shelf 2000		GA6843*031	4-1/1	
Piano perimetrale lato corto 730 - Perimetral shelf short side 730		GA6843*033	6-1/1	
Piano perimetrale ISOLA QUADRA - Perimetral shelf ISOLA QUADRA		GA6843*040		
Piano perimetrale AGGLOMERATO 1000 - Perimetral shelf 1000		GA6843*043		
Piano perimetrale AGGLOMERATO 1400 - Perimetral shelf 1400		GA6843*044		
Piano perimetrale AGGLOMERATO 2000 - Perimetral shelf 2000		GA6843*045		
Piano perimetrale AGGLOMERATO lato corto 730 - Perimetral shelf short side 730		GA6843*046		
Cornice inox bordo vasca 1000 - Stainless steel top frame 1000		OPT68021	3-1/1	
Cornice inox bordo vasca 1400 - Stainless steel top frame 1400		OPT68022	4-1/1	
Cornice inox bordo vasca 2000 - Stainless steel top frame 2000		OPT68023	6-1/1	
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		
Fondo rialzato - False bottom	H 100	AC5515X011		h.100
Fondo rialzato - False bottom	H 150	AC5515X020		h.150
Controvasca - Countertank 1000		M212150021		1000
Controvasca - Countertank 1400		ACCNTVSC14		1470
Controvasca - Countertank 2000		ACCNTVSC20		2000
VASCA - WELL "FISH" AISI 316		OPT68036		



**Package A**

**Package B**

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc	
						Width mm	Depth mm						Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc					
20	230/1/50	2120	730	1530	319	1	2210	760	1680	350	2,82										350	2,82
470	230/1/50	1230	1230	1530	260	1	1300	1300	1680	290	2,84										290	2,84
4480	230/1/50	1230	1230	1530	220	1	1300	1300	1680	250	2,84										250	2,84
4480	230/3/50	1230	1230	1530	220	1	1300	1300	1680	250	2,84										250	2,84
		1142	730	900	105	1	1300	760	1050	125	1,04										125	1,04
		1470	730	900	129	1	1560	760	1050	152	1,24										152	1,24
		2120	730	900	157	1	2210	760	1050	188	1,76										188	1,76
		730	600	900	49	1	860	760	1050	64	0,69										64	0,69
		730	730	900	103	1	1300	1300	1050	123	1,78										123	1,78
		650	730	900	58	1	860	760	1050	73	0,69										73	0,69
		1470	730	900	129	1	1560	760	1050	152	1,24										152	1,24
		1142	730	900	115	1	1300	760	1050	135	1,04										135	1,04
		1470	730	900	145	1	1560	760	1050	168	1,24										168	1,24
		2120	730	900	180	1	2210	760	1050	210	1,76										210	1,76
		730	600	900	59	1	760	760	1050	74	0,61										74	0,61
		730	730	900	118	1	860	760	1050	138	0,69										138	0,69
		650	730	900	68	1	860	760	1050	90	0,69										90	0,69
		1470	730	900	145	1	1560	760	1050	168	1,24										168	1,24

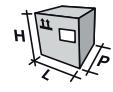
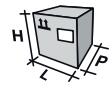
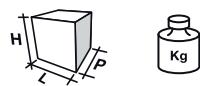
Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
-------	---------	--	------	--------------------	----

## MONDRIAN

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

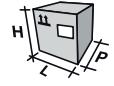
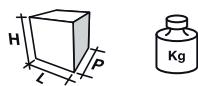
### OPTIONAL

CONTROLLO UMIDITA' RELATIVA (da 50% A 70% in ogni vano)		
RELATIVE HUMIDITY DIGITAL CONTROL (from 50% to 70% in each single refrigerated compartment)	OPT83001	
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA - UNCONNECTED CONDENSING UNIT	GK83550001	
UNITA' CONDENSATRICE SCOLLEGATA+CNT %UR - UNCONNECTED CONDENSING UNIT FOR CNT %UR	GK83550002	
RIPIANI IN ACCIAIO INOX (58 cm) - STAINLESS STEEL SHELVES (58 cm)	OPT83004	
LUCE TONALITA' CALDA - WARM WHITE LED LIGHTING	OPT83005	
LUCE TONALITA' FREDDA - COOL WHITE LED LIGHTING	OPT83006	
KIT FISSAGGIO A PARETE - HANGING BRACKETS KIT	OPT83007	
DISTANZIALE MODULO ISOLA ORIZZONTALE	SPACER	ML8361*001
DISTANZIALE MODULO ISOLA CUBO	SPACER	ML8361*002
DISTANZIALE MODULO ISOLA VERTICALE	SPACER	ML8361*003
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA		A1MNAI6877*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA		A1MNAI6857*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CON ANTA E CASSETTO		A1MNACI6877*
MONDRIAN MODULO ISOLA NEUTRO CASSETTO		A1MNCI6820*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA		A1MNAW6877*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CON ANTA E CASSETTO		A1MNACW6877*
MONDRIAN MODULO WALL NEUTRO CASSETTO		A1MNCW6820*
MONDRIAN TECNICO ISOLA		A1MTZI6820*
MONDRIAN TECNICO ISOLA		A1MTZI6840*
MONDRIAN TECNICO ISOLA		A1MTQI6877*
MONDRIAN TECNICO ISOLA		A1MTZI13620*
MONDRIAN TECNICO ISOLA		A1MTZI13640*
MONDRIAN TECNICO WALL		A1MTZW6820*
MONDRIAN TECNICO WALL		A1MTZW6840*
MONDRIAN TECNICO WALL		A1MTQW6877*
MONDRIAN TECNICO WALL		A1MTZW13640*



Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)					Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)					Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc	
						Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc						Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc								
10	230/1/50	1360	653	570	100	1	1510	760	750	115	0,86															115	0,86	
10	230/1/50	680	653	1540	100	1	860	760	1720	115	1,12															115	1,12	
10	230/1/50	680	653	770	75	1	860	760	950	90	0,62															90	0,62	
10	230/1/50	1360	603	570	95	1	1510	760	750	115	0,86															115	0,86	
10	230/1/50	680	603	1540	100	1	860	760	1720	115	1,12															115	1,12	
10	230/1/50	680	603	770	75	1	860	760	950	90	0,62															90	0,62	
-	-	680	653	770	-	1	860	760	950	-	0,62																	
-	-	680	653	570	-	1	860	760	770	-	2,39																	
-	-	680	653	770	-	1	860	760	950	-	0,62																	
-	-	680	653	200	-	1	860	760	350	-	0,22																	
-	-	680	603	770	-	1	860	760	950	-	0,62																	
-	-	680	603	570	-	1	860	760	770	-	2,39																	
-	-	680	603	770	-	1	860	760	950	-	0,62																	
-	-	680	603	200	-	1	860	760	350	-	0,22																	
-	-	680	653	200	-	1	860	760	350	-	0,22																	
-	-	680	653	400	-	1	860	760	550	-	0,35																	
-	-	680	653	770	-	1	860	760	920	-	0,6																	
-	-	1360	653	200	-	1	1480	760	350	-	0,39																	
-	-	1360	653	400	-	1	1480	760	550	-	0,62																	
-	-	680	653	200	-	1	760	760	350	-	0,2																	
-	-	680	653	400	-	1	760	760	550	-	0,32																	
-	-	680	653	770	-	1	760	760	920	-	0,53																	
-	-	1360	653	400	-	1	760	760	550	-	0,32																	

Model	Version	Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
<b>FAST GOURMET</b>				
<b>FAST GOURMET ISOLA RF 1000</b>	<b>RF 1000</b>	A1FASTGOIRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA RF 1400</b>	<b>RF 1400</b>	A1FASTGOIRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA RF 2000</b>	<b>RF 2000</b>	A1FASTGOIRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA VTRF 1000</b>	<b>VTRF 1000</b>	A1FASTGOVTRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA VTRF 1400</b>	<b>VTRF 1400</b>	A1FASTGOVTRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA VTRF 2000</b>	<b>VTRF 2000</b>	A1FASTGOVTRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA 1000 BM</b>	<b>BM 1000</b>	A1FASTGOIBM10/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 1400 BM</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOIBM14/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 1400 BM 3F</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOIBM143F/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 2000 BM</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOIBM20/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 2000 BM 3F</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOIBM203F/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 1000 QPC</b>	<b>PC 1000</b>	A1FASTGOIOPC10/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 1400 QPC</b>	<b>PC 1400</b>	A1FASTGOIOPC14/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA 2000 QPC</b>	<b>PC 2000</b>	A1FASTGOIOPC20/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1000</b>	<b>RF 1000</b>	A1FASTGOFRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 1400</b>	<b>RF 1400</b>	A1FASTGOFRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA RF 2000</b>	<b>RF 2000</b>	A1FASTGOFRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1000</b>	<b>VTRF 1000</b>	A1FASTGOFVTRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 1400</b>	<b>VTRF 1400</b>	A1FASTGOFVTRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA VTRF 2000</b>	<b>VTRF 2000</b>	A1FASTGOFVTRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 BM</b>	<b>BM 1000</b>	A1FASTGOFBM10/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOFBM14/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 BM 3F</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOFBM143F/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOFBM20/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 BM 3F</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOFBM203F/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1000 QPC</b>	<b>PC 1000</b>	A1FASTGOFQPC10/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 1400 QPC</b>	<b>PC 1400</b>	A1FASTGOFQPC14/*		
<b>FAST GOURMET ISOLA SVT FISSA 2000 QPC</b>	<b>PC 2000</b>	A1FASTGOFQPC20/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO RF 1000</b>	<b>RF 1000</b>	A1FASTGOSRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO RF 1400</b>	<b>RF 1400</b>	A1FASTGOSRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO RF 2000</b>	<b>RF 2000</b>	A1FASTGOSRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO VTRF 1000</b>	<b>VTRF 1000</b>	A1FASTGOSVTRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO VTRF 1400</b>	<b>VTRF 1400</b>	A1FASTGOSVTRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO VTRF 2000</b>	<b>VTRF 2000</b>	A1FASTGOSVTRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET SERVITO 1000 BM</b>	<b>BM 1000</b>	A1FASTGOSBM10/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 1400 BM</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOSBM14/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 1400 BM 3F</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOSBM143F/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 2000 BM</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOSBM20/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 2000 BM 3F</b>	<b>BM 2000</b>	A1FASTGOSBM203F/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 1000 QPC</b>	<b>PC 1000</b>	A1FASTGOSQPC10/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 1400 QPC</b>	<b>PC 1400</b>	A1FASTGOSQPC14/*		
<b>FAST GOURMET SERVITO 2000 QPC</b>	<b>PC 2000</b>	A1FASTGOSQPC20/*		
<b>FAST GOURMET WALL RF 1000</b>	<b>RF 1000</b>	A1FASTGOWRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET WALL RF 1400</b>	<b>RF 1400</b>	A1FASTGOWRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET WALL RF 2000</b>	<b>RF 2000</b>	A1FASTGOWRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET WALL VTRF 1000</b>	<b>VTRF 1000</b>	A1FASTGOWVTRF10P/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET WALL VTRF 1400</b>	<b>VTRF 1400</b>	A1FASTGOWVTRF14P/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET WALL VTRF 2000</b>	<b>VTRF 2000</b>	A1FASTGOWVTRF20P/*		6-1/1
<b>FAST GOURMET WALL 1000 BM</b>	<b>BM 1000</b>	A1FASTGOWBM10/*		3-1/1
<b>FAST GOURMET WALL 1400 BM</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOWBM14/*		4-1/1
<b>FAST GOURMET WALL 1400 BM 3F</b>	<b>BM 1400</b>	A1FASTGOWBM143F/*		4-1/2

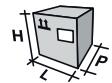
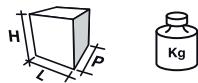


Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Package A						Package B						Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
						(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc		
420	230/1/50	1743	1152	1530		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
442	230/1/50	2071	1152	1530		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
520	230/1/50	2718	1152	1530		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
620	230/1/50	1743	1152	1530		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
742	230/1/50	2071	1152	1530		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
820	230/1/50	2718	1152	1530		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
		1743	1152	1530		1	1830	990	1700	240	3,1							240	3,1
		2071	1152	1530		1	2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2071	1152	1530		1	2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2718	1152	1530		1	2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		2718	1152	1530		1	2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		1743	1152	1530		1	1830	990	1700	225	3,1							225	3,1
		2071	1152	1530		1	2160	990	1700	270	3,6							270	3,6
		2718	1152	1530		1	2810	990	1700	340	4,7							340	4,7
420	230/1/50	1743	1152	1375		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
442	230/1/50	2071	1152	1375		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
520	230/1/50	2718	1152	1375		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
620	230/1/50	1743	1152	1375		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
742	230/1/50	2071	1152	1375		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
820	230/1/50	2718	1152	1375		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	240	3,1							240	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2071	1152	1530			2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2718	1152	1530			2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		2718	1152	1530			2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	225	3,1							225	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	270	3,6							270	3,6
		2718	1152	1530			2810	990	1700	340	4,7							340	4,7
420	230/1/50	1743	1152	1375		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
442	230/1/50	2071	1152	1375		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
520	230/1/50	2718	1152	1375		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
620	230/1/50	1743	1152	1375		1	1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
742	230/1/50	2071	1152	1375		1	2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
820	230/1/50	2718	1152	1375		1	2810	990	1700	400	4,7							400	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	240	3,1							240	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2071	1152	1530			2160	990	1700	285	3,6							285	3,6
		2718	1152	1530			2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		2718	1152	1530			2810	990	1700	360	4,7							360	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	225	3,1							225	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	270	3,6							270	3,6
		2718	1152	1530			2810	990	1700	340	4,7							340	4,7
420	230/1/50	1743	976	1535		1	1830	990	1700	300	3,1							300	3,1
442	230/1/50	2071	976	1535		1	2160	990	1700	345	3,6							345	3,6
520	230/1/50	2718	976	1535		1	2810	990	1700	440	4,7							440	4,7
620	230/1/50	1743	976	1535		1	1830	990	1700	300	3,1							300	3,1
742	230/1/50	2071	976	1535		1	2160	990	1700	345	3,6							345	3,6
820	230/1/50	2718	976	1535		1	2810	990	1700	440	4,7							440	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	270	3,1							270	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	315	3,6							315	3,6
		2071	1152	1530			2160	990	1700	315	3,6							315	3,6

# FAST GOURMET



Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
FAST GOURMET WALL 2000 BM	BM	2000	A1FASTGOWBM20/*		6-1/2
FAST GOURMET WALL 2000 BM 3F	BM	2000	A1FASTGOWBM203F/*		6-1/3
FAST GOURMET WALL 1000 QPC	PC	1000	A1FASTGOWQPC10/*		3-1/1
FAST GOURMET WALL 1400 QPC	PC	1400	A1FASTGOWQPC14/*		4-1/1
FAST GOURMET WALL 2000 QPC	PC	2000	A1FASTGOWQPC20/*		6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1000	RF+RF	1000	A1FASTGORFRF10P/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 1400	RF+RF	1400	A1FASTGORFRF14P/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA RF+RF 2000	RF+RF	2000	A1FASTGORFRF20P/*		6-1/1 6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1000	VTRF+VTRF	1000	A1FASTGOVTRFVTRF10P/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 1400	VTRF+VTRF	1400	A1FASTGOVTRFVTRF14P/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA VTRF+VTRF 2000	VTRF+VTRF	2000	A1FASTGOVTRFVTRF20P/*		6-1/1 6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1000	BM+RF	1000	A1FASTGOBMRF10P/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 1400	BM+RF	1400	A1FASTGOBMRF14P/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+RF 2000	BM+RF	2000	A1FASTGOBMRF20P/*		6-1/1 6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1000	BM+VTRF	1000	A1FASTGOBMVTRF10P/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 1400	BM+VTRF	1400	A1FASTGOBMVTRF143FP/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+VTRF 2000	BM+VTRF	2000	A1FASTGOBMVTRF203FP/*		6-1/1 6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1000	BM+BM	1000	A1FASTGOBMBM10/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 1400	BM+BM	1400	A1FASTGOBMBM143F/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA BM+BM 2000	BM+BM	2000	A1FASTGOBMBM203F/*		6-1/1 6-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1000	QPC+QPC	1000	A1FASTGOQPCQPC10/*		3-1/1 3-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 1400	QPC+QPC	1400	A1FASTGOQPCQPC14/*		4-1/1 4-1/1
FAST GOURMET ISOLA DOPPIA QPC + QPC 2000	QPC+QPC	2000	A1FASTGOQPCQPC20/*		6-1/1 6-1/1
OPTIONAL					
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		
KIT Motore SVT (optional)	Motor KIT SVT (optional)	3 GN	GA99490004		
KIT Motore SVT (optional)	Motor KIT SVT (optional)	4-5-6 GN	GA99490003		
KIT Magnete SVT (optional)	Magnet KIT SVT (optional)	3 GN	KITMAG3		
KIT Magnete SVT (optional)	Magnet KIT SVT (optional)	4-5-6 GN	KITMAG456		
Colori RAL - RAL colour	PER VASCA		OPT68029		



Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Package A				Package B				Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc			
						(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	
		2718	1152	1530			2810	990	1700	400	4,7						400	4,7
		2718	1152	1530			2810	990	1700	400	4,7						400	4,7
		1743	1152	1530			1830	990	1700	255	3,1						255	3,1
		2071	1152	1530			2160	990	1700	300	3,6						300	3,6
		2718	1152	1530			2810	990	1700	380	4,7						380	4,7
840	230/1/50	1743	1881	1530	1	1830	990	1700	295	3,1	1	1830	990	1700	260	3,1	555	6,2
884	230/1/50	2071	1881	1530	1	2160	990	1700	340	3,6	1	2160	990	1700	300	3,6	640	7,2
1040	230/1/50	2718	1881	1530	1	2810	990	1700	430	4,7	1	2810	990	1700	390	4,7	820	9,4
1240	230/1/50	1743	1811	1530	1	1830	990	1700	295	3,1	1	1830	990	1700	260	3,1	555	6,2
1485	230/1/50	2071	1881	1530	1	2160	990	1700	340	3,6	1	2160	990	1700	300	3,6	640	7,2
1640	230/1/50	2718	1881	1530	1	2810	990	1700	430	4,7	1	2810	990	1700	390	4,7	820	9,4
840	230/1/50	1743	1881	1530	1	1830	990	1700	295	3,1	1	1830	990	1700	260	3,1	555	6,2
884	230/1/50	2071	1881	1530	1	2160	990	1700	340	3,6	1	2160	990	1700	300	3,6	640	7,2
1040	230/1/50	2718	1881	1530	1	2810	990	1700	430	4,7	1	2810	990	1700	390	4,7	820	9,4
1240	230/1/50	1743	1811	1530	1	1830	990	1700	295	3,1	1	1830	990	1700	260	3,1	555	6,2
1485	230/1/50	2071	1881	1530	1	2160	990	1700	340	3,6	1	2160	990	1700	300	3,6	640	7,2
1640	230/1/50	2718	1881	1530	1	2810	990	1700	430	4,7	1	2810	990	1700	390	4,7	820	9,4
		1743	1881	1530		1830	990	1700	280	3,1		1830	990	1700	270	3,1	550	6,2
		2071	1881	1530		2160	990	1700	330	3,6		2160	990	1700	315	3,6	645	7,2
		2718	1881	1530		2810	990	1700	430	4,7		2810	990	1700	400	4,7	830	9,4
		1743	1811	1530		1830	990	1700	265	3,1		1830	990	1700	255	3,1	520	6,2
		2071	1881	1530		2160	990	1700	315	3,6		2160	990	1700	300	3,6	615	7,2
		2718	1881	1530		2810	990	1700	420	4,7		2810	990	1700	380	4,7	800	9,4

# Drop In



Model	Version	Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
-------	---------	------	--------------------	----

## QUARZO

<b>QUARZO PRF 400</b>	<b>PRF</b>	<b>400</b>	A1QPRF1P/*	0/+4	1-1/1
<b>QUARZO PRF 800</b>	<b>PRF</b>	<b>800</b>	A1QPRF2P/*	0/+4	2-1/1
<b>QUARZO PRF 1000</b>	<b>PRF</b>	<b>1000</b>	A1QPRF3P/*	0/+4	3-1/1
<b>QUARZO PRF 1400</b>	<b>PRF</b>	<b>1400</b>	A1QPRF4P/*	0/+4	4-1/1
<b>QUARZO PRF 2000</b>	<b>PRF</b>	<b>2000</b>	A1QPRF6P/*	0/+4	6-1/1
<b>QUARZO PC 1000</b>	<b>PC</b>	<b>1000</b>	A1QPC3/*	+30/+80	3-1/1
<b>QUARZO PC 1400</b>	<b>PC</b>	<b>1400</b>	A1QPC4/*	+30/+80	4-1/1
<b>QUARZO PC 2000</b>	<b>PC</b>	<b>2000</b>	A1QPC6/*	+30/+80	6-1/1

## BASE RF

<b>RF BASE 1000</b>	<b>RF</b>	<b>1000</b>	A1BASEKRF10P	+2/+7	3-1/1
<b>RF BASE 1400</b>	<b>RF</b>	<b>1400</b>	A1BASEKRF14P	+2/+7	4-1/1
<b>RF BASE 2000</b>	<b>RF</b>	<b>2000</b>	A1BASEKRF20P	+2/+7	6-1/1
<b>RF BASE VT 1000</b>	<b>RF VT</b>	<b>1000</b>	A1BASEKVTRF10P	0/+3	3-1/1
<b>RF BASE VT 1400</b>	<b>RF VT</b>	<b>1400</b>	A1BASEKVTRF14P	0/+3	4-1/1
<b>RF BASE VT 2000</b>	<b>RF VT</b>	<b>2000</b>	A1BASEKVTRF20P	0/+3	6-1/1
<b>PRF BASE 1000</b>	<b>PRF</b>	<b>1000</b>	A1BASEKPRF10P	0/+4	3-1/1
<b>PRF BASE 1400</b>	<b>PRF</b>	<b>1400</b>	A1BASEKPRF14P	0/+4	4-1/1
<b>PRF BASE 2000</b>	<b>PRF</b>	<b>2000</b>	A1BASEKPRF20P	0/+4	6-1/1
<b>PRF BASE VT 1000</b>	<b>PRF VT</b>	<b>1000</b>	A1BASEKVTPRF10P	0/+3	3-1/1
<b>PRF BASE VT 1400</b>	<b>PRF VT</b>	<b>1400</b>	A1BASEKVTPRF14P	0/+3	4-1/1
<b>PRF BASE VT 2000</b>	<b>PRF VT</b>	<b>2000</b>	A1BASEKVTPRF20P	0/+3	6-1/1

## BASE V RF

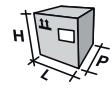
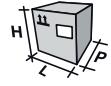
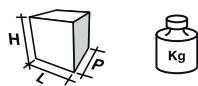
<b>RF BASE V 1000</b>	<b>RF</b>	<b>1000</b>	A1BASEVRF10	+2/+7	3-1/1
<b>RF BASE V 1400</b>	<b>RF</b>	<b>1400</b>	A1BASEVRF14	+2/+7	4-1/1
<b>RF BASE V 2000</b>	<b>RF</b>	<b>2000</b>	A1BASEVRF20	+2/+7	6-1/1
<b>RF BASE V VT 1000</b>	<b>RF VT</b>	<b>1000</b>	A1BASEVVTRF10	0/+3	3-1/1
<b>RF BASE V VT 1400</b>	<b>RF VT</b>	<b>1400</b>	A1BASEVVTRF14	0/+3	4-1/1
<b>RF BASE V VT 2000</b>	<b>RF VT</b>	<b>2000</b>	A1BASEVVTRF20	0/+3	6-1/1
<b>PRF BASE V 1000</b>	<b>PRF</b>	<b>1000</b>	A1BASEVPRF10	0/+4	3-1/1
<b>PRF BASE V 1400</b>	<b>PRF</b>	<b>1400</b>	A1BASEVPRF14	0/+4	4-1/1
<b>PRF BASE V 2000</b>	<b>PRF</b>	<b>2000</b>	A1BASEVPRF20	0/+4	6-1/1
<b>PRF BASE V VT 1000</b>	<b>PRF VT</b>	<b>1000</b>	A1BASEVVTVPRF10	0/+3	3-1/1
<b>PRF BASE V VT 1400</b>	<b>PRF VT</b>	<b>1400</b>	A1BASEVVTVPRF14	0/+3	4-1/1
<b>PRF BASE V VT 2000</b>	<b>PRF VT</b>	<b>2000</b>	A1BASEVVTVPRF20	0/+3	6-1/1

<b>UCE RF-PRF 3GN</b>	CF00550007
<b>UCE RF-PRF 4GN</b>	CF00550006
<b>UCE RF-PRF 6GN</b>	CF00550005
<b>UCE VTRF - VTPRF</b>	CF00550005
<b>UCE VTRF - VTPRF</b>	CF00550004
<b>UCE VTRF - VTPRF</b>	CF00550003
<b>VALVOLA TERMOSTAICA GAS R404A</b>	GA00130002
<b>VALVOLA TERMOSTAICA GAS R134A</b>	GA00130003
<b>TERMOSTATO</b>	EL68180002
<b>TERMOSTATO VT</b>	EL83180002
<b>VALVOLA TERMOSTATICA</b>	CF00130001

## VASCA - WELL "FISH" AISI 316

## BASE BM

<b>BASE 800 BM</b>	<b>BM</b>	<b>800</b>	A1BASESBM8	+30/+80	2-1/1
<b>BASE 1000 BM</b>	<b>BM</b>	<b>1000</b>	A1BASESBM10	+30/+80	3-1/1
<b>BASE 1400 BM</b>	<b>BM</b>	<b>1400</b>	A1BASESBM14	+30/+80	4-1/1
<b>BASE 1400 BM 3F</b>	<b>BM</b>	<b>1400 3F</b>	A1BASESBM143F	+30/+80	4-1/1
<b>BASE 2000 BM</b>	<b>BM</b>	<b>2000</b>	A1BASESBM20	+30/+80	6-1/1
<b>BASE 2000 BM 3F</b>	<b>BM</b>	<b>2000 3F</b>	A1BASESBM203F	+30/+80	6-1/1
<b>PIANO CALDO SB</b>		<b>600</b>	A1PIANOHOTSB	+20/+100	
<b>PIANO CALDO DROP IN</b>		<b>600</b>	A1PIANOHOTKS	+20/+100	
<b>CILINDRO PORTAPIATTI CALDO</b>	<b>ø 260</b>		CC55340020	+30/+50	
<b>CILINDRO PORTAPIATTI G CALDO</b>	<b>ø 320</b>		CC55340021	+30/+50	
<b>CILINDRO PORTAPIATTI NEUTRO</b>	<b>ø 260</b>		CC55340010	-	
<b>CILINDRO PORTAPIATTI G NEUTRO</b>	<b>ø 320</b>		CC55340022	-	

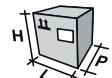
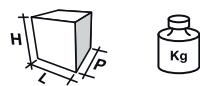


Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Package A					Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc	
						(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg		
300	230/1/50	420	730	400	31	1	940	760	690	46	0,49						46	0,49
350	230/1/50	840	730	400	46	1	940	760	690	66	0,49						66	0,49
400	230/1/50	1142	730	400	61	1	1300	760	690	81	0,68						81	0,68
400	230/1/50	1470	730	400	76	1	1560	760	690	99	0,82						99	0,82
450	230/1/50	2120	730	400	106	1	2210	760	690	137	1,15						137	1,15
800	230/1/50	1142	730	140	46	1	1300	760	350	61	0,35						61	0,35
1200	230/1/50	1470	730	140	61	1	1560	760	350	76	0,42						76	0,42
2075	230/1/50	2120	730	140	91	1	2210	760	350	122	0,59						122	0,59
340	230/1/50	1145	730	660	54	1	1300	760	900	74	0,89						74	0,89
380	230/1/50	1470	730	660	65	1	1560	760	900	88	1,07						88	1,07
450	230/1/50	2120	730	660	88	1	2210	760	900	119	1,51						119	1,51
700	230/1/50	1145	730	730	86	1	1300	760	900	106	0,89						106	0,89
720	230/1/50	1470	730	730	108	1	1560	760	900	131	1,07						131	1,07
740	230/1/50	2120	730	730	129	1	2210	760	900	160	1,51						160	1,51
340	230/1/50	1145	730	500	43	1	1300	760	690	63	0,68						63	0,68
380	230/1/50	1470	730	500	50	1	1560	760	690	73	0,82						73	0,82
450	230/1/50	2120	730	500	79	1	2210	760	690	110	1,16						110	1,16
700	230/1/50	1145	730	600	81	1	1300	760	900	101	0,89						101	0,89
720	230/1/50	1470	730	600	103	1	1560	760	900	126	1,07						126	1,07
740	230/1/50	2120	730	600	124	1	2210	760	900	155	1,51						155	1,51
230/1/50		1145	730	260	39	1	1300	760	500	59	0,5						59	0,5
230/1/50		1470	730	260	47	1	1560	760	500	70	0,59						70	0,59
230/1/50		2120	730	260	55	1	2210	760	500	86	0,84						86	0,84
230/1/50		1145	730	330	40	1	1300	760	500	60	0,5						60	0,5
230/1/50		1470	730	330	48	1	1560	760	500	71	0,59						71	0,59
230/1/50		2120	730	330	56	1	2210	760	500	87	0,84						87	0,84
230/1/50		1145	730	100	28	1	1300	760	500	48	0,5						48	0,5
230/1/50		1470	730	100	38	1	1560	760	500	61	0,59						61	0,59
230/1/50		2120	730	100	46	1	2210	760	500	77	0,84						77	0,84
230/1/50		1145	730	200	44	1	1300	760	500	64	0,5						64	0,5
230/1/50		1470	730	200	52	1	1560	760	500	75	0,59						75	0,59
230/1/50		2120	730	200	60	1	2210	760	500	91	0,84						91	0,84
1400	230/1/50	820	730	350	25	1	860	760	500	42	0,37						42	0,37
2000	230/1/50	1145	730	350	34	1	1300	760	500	54	0,50						54	0,50
3000	230/1/50	1470	730	350	43	1	1560	760	500	66	0,59						66	0,59
3000	400/3/50	1470	730	350	43	1	1560	760	500	66	0,59						66	0,59
4500	230/1/50	2120	730	350	68	1	2210	760	500	99	0,84						99	0,84
4500	380/3/50	2120	730	350	68	1	2210	760	500	99	0,84						99	0,84
700	230/1/50	640	540	60	20	1	730	660	100	25	0,05						25	0,05
700	230/1/50	640	540	60	20	1	730	660	100	25	0,05						25	0,05
800	230/1/50	ø 327	327	750	13,5	1	500	500	1000									
800	230/1/50	ø 387	387	750	16	1	560	560	1000									
-		ø 327	327	750	12,5	1	500	500	1000									
-		ø 387	387	750	15	1	560	560	1000									

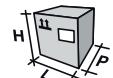
# Drop In DOGE



Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
<b>FAST</b>					
A1 FAST NE10	NE	1000	A1FASTNE10		3-1/1
A1 FAST NE14	NE	1400	A1FASTNE14		4-1/1
A1 FAST NE20	NE	2000	A1FASTNE20		6-1/1
<b>DOGE</b>					
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1000	RF	1000	A1DOGEKFCRF10P	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 1400	RF	1400	A1DOGEKFCRF14P	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF 2000	RF	2000	A1DOGEKFCRF20P	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1000	RF VT	1000	A1DOGEKFCVTRF10P	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 1400	RF VT	1400	A1DOGEKFCVTRF14P	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA RF VT 2000	RF VT	2000	A1DOGEKFCVTRF20P	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1000	PRF	1000	A1DOGEKFCPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 1400	PRF	1400	A1DOGEKFCPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA PRF 2000	PRF	2000	A1DOGEKFCPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1000	V RF	1000	A1DOGEVFCRF10	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 1400	V RF	1400	A1DOGEVFCRF14	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF 2000	V RF	2000	A1DOGEVFCRF20	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1000	V RF VT	1000	A1DOGEVFVTRF10	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 1400	V RF VT	1400	A1DOGEVFVTRF14	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V RF VT 2000	V RF VT	2000	A1DOGEVFVTRF20	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1000	V PRF	1000	A1DOGEVFVCPRF10	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 1400	V PRF	1400	A1DOGEVFVCPRF14	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA V PRF 2000	V PRF	2000	A1DOGEVFVCPRF20	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1000	BM	1000	A1DOGEKFCBM10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400	BM	1400	A1DOGEKFCBM14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 1400 3F	BM	1400	A1DOGEKFCBM143F	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000	BM	2000	A1DOGEKFCBM20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA BM 2000 3F	BM	2000	A1DOGEKFCBM203F	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1000	PRF	1000	A1DOGEKFCQPRF10P	+30/+100	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 1400	PRF	1400	A1DOGEKFCQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPRF 2000	PRF	2000	A1DOGEKFCQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1000	PC	1000	A1DOGEKFCQPC10	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 1400	PC	1400	A1DOGEKFCQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V-CURVO SVT FISSA QPC 2000	PC	2000	A1DOGEKFCQPC20	+30/+80	6-1/1
 DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 RF					
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 RF	RF	1400	A1DOGEKSCRF14P	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 RF	RF	2000	A1DOGEKSCRF20P	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEKSCVTRF10P	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEKSCVTRF14P	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEKSCVTRF20P	+0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEKSCPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEKSCPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEKSCPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1000 RF	V RF	1000	A1DOGEVSCRF10	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1400 RF	V RF	1400	A1DOGEVSCRF14	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 2000 RF	V RF	2000	A1DOGEVSCRF20	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1000 RF VT	V RF VT	1000	A1DOGEVSCVTRF10	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1400 RF VT	V RF VT	1400	A1DOGEVSCVTRF14	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 2000 RF VT	V RF VT	2000	A1DOGEVSCVTRF20	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1000 PRF	V PRF	1000	A1DOGEVSCPRF10	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 1400 PRF	V PRF	1400	A1DOGEVSCPRF14	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO V 2000 PRF	V PRF	2000	A1DOGEVSCPRF20	0/+4	6-1/1



**Package A**



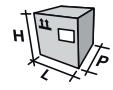
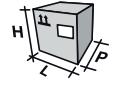
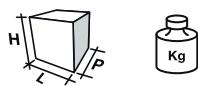
**Package B**

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc								
		1142	730	900	60	1	1300	760	1050	75	1,04							140	1,57
		1470	730	900	70	1	1560	760	1050	85	1,24							145	1,89
		2120	730	900	80	1	2210	760	1050	95	1,76							155	2,67
340	230/1/50	1142	730	1185	74	1	1300	760	1540	94	1,52							94	1,52
380	230/1/50	1470	730	1185	89	1	1560	760	1540	112	1,83							112	1,83
450	230/1/50	2120	730	1185	119	1	2210	760	1540	150	2,59							150	2,59
710	230/1/50	1142	730	1255	112	1	1300	760	1650	132	1,63							132	1,63
730	230/1/50	1470	730	1255	120	1	1560	760	1650	143	1,96							143	1,96
750	230/1/50	2120	730	1255	165	1	2210	760	1650	188	2,77							188	2,77
340	230/1/50	1142	730	1030	70	1	1300	760	1400	90	1,38							90	1,38
380	230/1/50	1470	730	1030	80	1	1560	760	1400	103	1,66							103	1,66
450	230/1/50	2120	730	1030	96	1	2210	760	1400	127	2,35							127	2,35
10	230/1/50	1142	730	785	52	1	1300	760	1200	72	1,19							72	1,19
12	230/1/50	1470	730	785	68	1	1560	760	1200	91	1,42							91	1,42
20	230/1/50	2120	730	785	99	1	2210	760	1200	130	2,02							130	2,02
10	230/1/50	1142	730	855	62	1	1300	760	1300	82	1,28							82	1,28
12	230/1/50	1470	730	855	78	1	1560	760	1300	101	1,54							101	1,54
20	230/1/50	2120	730	855	99	1	2210	760	1300	130	2,18							130	2,18
10	230/1/50	1142	730	630	50	1	2300	760	1200	70	1,19							70	1,19
12	230/1/50	1470	730	630	66	1	1560	760	1200	99	1,42							99	1,42
20	230/1/50	2120	730	630	96	1	2210	760	1200	127	2,02							127	2,02
2240	230/1/50	1142	730	880	55	1	1300	760	1200	75	1,19							75	1,19
3480	230/1/50	1470	730	880	68	1	1560	760	1200	91	1,42							91	1,42
3480	380/3/50	1470	730	880	68	1	1560	760	1200	91	1,42							91	1,42
5220	230/1/50	2120	730	880	90	1	2210	760	1200	121	2,02							121	2,02
5220	380/3/50	2120	730	880	90	1	2210	760	1200	121	2,02							121	2,02
410	230/1/50	1142	730	1000	81	1	1300	760	1400	101	1,38							101	1,38
412	230/1/50	1470	730	1000	101		1560	760	1400	121	1,66							121	1,66
470	230/1/50	2120	730	1000	146	1	2210	760	1400	166	2,35							166	2,35
1040	230/1/50	1142	730	590	66	1	1300	760	900	81	0,89							81	0,89
1680	230/1/50	1470	730	590	86	1	1560	760	900	101	1,07							101	1,07
2795	230/1/50	2120	730	590	116	1	2210	760	900	131	1,51							131	1,51
340	230/1/50	1142	730	1185	94	1	1300	760	1540	114	1,52							114	1,52
380	230/1/50	1470	730	1185	109	1	1560	760	1540	132	1,82							132	1,82
450	230/1/50	2120	730	1185	154	1	2210	760	1540	185	2,58							185	2,58
710	230/1/50	1142	730	1255	104	1	1300	760	1650	124	1,63							124	1,63
730	230/1/50	1470	730	1255	119	1	1560	760	1650	142	1,95							142	1,95
750	230/1/50	2120	730	1255	154	1	2210	760	1650	152	2,77							152	2,77
340	230/1/50	1142	730	1030	90	1	1300	760	1400	110	1,38							110	1,38
380	230/1/50	1470	730	1030	100	1	1560	760	1400	123	1,65							123	1,65
450	230/1/50	2120	730	1030	116	1	2210	760	1200	147	2,35							147	2,35
10	230/1/50	1142	730	785	72	1	1300	760	1200	92	1,19							92	1,19
12	230/1/50	1470	730	785	88	1	1560	760	1200	111	1,42							111	1,42
20	230/1/50	2120	730	785	119	1	2210	760	1200	150	2,01							150	2,01
10	230/1/50	1142	730	855	82	1	1300	760	1300	102	1,28							102	1,28
12	230/1/50	1470	730	855	98	1	1560	760	1300	121	1,54							121	1,54
20	230/1/50	2120	730	785	99	1	2210	760	1300	130	2,18							130	2,18
10	230/1/50	1142	730	630	70	1	1300	760	1200	90	1,19							90	1,19
12	230/1/50	1470	730	630	86	1	1560	760	1200	109	1,42							109	1,42
20	230/1/50	2120	730	630	116	1	2210	760	1200	147	2,01							147	2,01

# Drop In DOGE



Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 BM	BM	1000	A1DOGEKSCBM10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 BM	BM	1400	A1DOGEKSCBM14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 BM 3F	BM	1400	A1DOGEKSCBM143F	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 BM	BM	2000	A1DOGEKSCBM20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 BM 3F	BM	2000	A1DOGEKSCBM203F	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 QPRF	PRF	1000	A1DOGEKSCQPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 QPRF	PRF	1400	A1DOGEKSCQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 QPRF	PRF	2000	A1DOGEKSCQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1000 QPC	PC	1000	A1DOGEKSCQPC10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 1400 QPC	PC	1400	A1DOGEKSCQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE CURVO SERVITO 2000 QPC	PC	2000	A1DOGEKSCQPC20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF	RF	1000	A1DOGEKRF10P/*	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF	RF	1400	A1DOGEKRF14P/*	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF	RF	2000	A1DOGEKRF20P/*	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEKVTRF10P/*	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEKVTRF14P/*	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEKVTRF20P/*	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEKPRF10P/*	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEKPRF14P/*	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEKPRF20P/*	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF	V RF	1000	A1DOGEVRF10/*	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF	V RF	1400	A1DOGEVRF14/*	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF	V RF	2000	A1DOGEVRF20/*	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1000 RF VT	V RF VT	1000	A1DOGEVVTRF10/*	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1400 RF VT	V RF VT	1400	A1DOGEVVTRF14/*	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 2000 RF VT	V RF VT	2000	A1DOGEVVTRF20/*	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1000 PRF	V PRF	1000	A1DOGEVPRF10/*	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 1400 PRF	V PRF	1400	A1DOGEVPRF14/*	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA V 2000 PRF	V PRF	2000	A1DOGEVPRF20/*	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 BM	BM	1000	A1DOGEKBM10/*	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM	BM	1400	A1DOGEKBM14/*	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 BM 3F	BM 3F	1400	A1DOGEKBM143F/*	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM	BM	2000	A1DOGEKBM20/*	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 BM 3F	BM 3F	2000	A1DOGEKBM203F/*	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPRF	PRF	1000	A1DOGEKIQPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPRF	PRF	1400	A1DOGEKIQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPRF	PRF	2000	A1DOGEKIQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1000 QPC	PC	1000	A1DOGEKIQPC10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 1400 QPC	PC	1400	A1DOGEKIQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE ISOLA 2000 QPC	PC	2000	A1DOGEKIQPC20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 RF	RF	1000	A1DOGEKWRF10P/*	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 RF	RF	1400	A1DOGEKWRF14P/*	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 RF	RF	2000	A1DOGEKWRF20P/*	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEKWTRF10P/*	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEKWTRF14P/*	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEKWTRF20P/*	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEKPWF10P/*	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEKPWF14P/*	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEKPWF20P/*	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE WALL V 1000 RF	V RF	1000	A1DOGEVWRF10/*	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE WALL V 1400 RF	V RF	1400	A1DOGEVWRF14/*	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE WALL V 2000 RF	V RF	2000	A1DOGEVWRF20/*	+2/+7	6-1/1



Package A

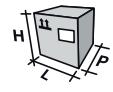
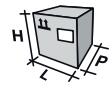
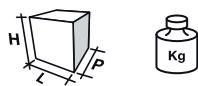
Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A				(PZ)	Package B				Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg		
2240	230/1/50	1142	730	880	75	1	1300	760	1200	95	1,19					95	1,19
3480	230/1/50	1470	730	880	88	1	1560	760	1200	111	1,42					111	1,42
3480	380/3/50	1470	730	880	88	1	1560	760	1200	111	1,42					111	1,42
5220	230/1/50	2120	730	880	110	1	2210	760	1200	141	2,01					141	2,01
5220	380/3/50	2120	730	880	110	1	2210	760	1200	141	2,01					141	2,01
410	230/1/50	1142	730	1000	91	1	1300	760	1400	111	1,38					111	1,38
412	230/1/50	1470	730	1000	116		1560	760	1400	136	1,66					136	1,66
470	230/1/50	2120	730	1000	166	1	2210	760	1400	186	2,35					186	2,35
1040	230/1/50	1142	730	590	76	1	1300	760	900	91	0,89					91	0,89
1680	230/1/50	1470	730	590	101	1	1560	760	900	116	1,07					116	1,07
2795	230/1/50	2120	730	590	136	1	2210	760	900	151	1,51					151	1,51
410	230/1/50	1142	730	1290	93	1	1300	760	1470	116	1,45					116	1,45
412	230/1/50	1470	730	1290	119	1	1560	760	1470	142	1,74					142	1,74
470	230/1/50	2120	730	1290	157	1	2210	760	1470	188	2,59					188	2,47
710	230/1/50	1142	730	1360	131	1	1300	760	1540	151	1,52					151	1,52
730	230/1/50	1470	730	1360	150	1	1560	760	1540	173	1,83					173	1,83
850	230/1/50	2120	730	1360	157	1	2210	760	1540	188	2,47					188	2,47
410	230/1/50	1142	730	1130	88	1	1300	760	1320	108	1,3					108	1,3
412	230/1/50	1470	730	1130	103	1	1560	760	1320	126	1,56					126	1,56
470	230/1/50	2120	730	1130	132	1	2210	760	1320	163	2,22					163	2,22
10	230/1/50	1142	730	890	80	1	1300	760	1250	100	1,24					100	1,24
12	230/1/50	1470	730	890	98	1	1560	760	1250	121	1,48					121	1,48
20	230/1/50	2120	730	890	127	1	2210	760	1250	158	2,1					158	2,1
10	230/1/50	1142	730	960	115	1	1300	760	1350	135	1,33					135	1,33
12	230/1/50	1470	730	960	135	1	1560	760	1350	158	1,6					158	1,6
20	230/1/50	2120	730	890	127	1	2210	760	1350	158	2,27					158	2,27
10	230/1/50	1142	730	730	72	1	1300	760	1250	92	1,24					92	1,24
12	230/1/50	1470	730	730	88	1	1560	760	1250	111	1,48					111	1,48
20	230/1/50	2120	730	730	115	1	2210	760	1250	146	2,1					146	2,1
2240	230/1/50	1142	730	980	89	1	1300	760	1250	109	1,24					109	1,24
3480	230/1/50	1470	730	980	96	1	1560	760	1250	119	1,48					119	1,48
3480	380/3/50	1470	730	980	96	1	1560	760	1250	119	1,48					119	1,48
5220	230/1/50	2120	730	980	128	1	2210	760	1250	159	2,1					159	2,1
5220	380/3/50	2120	730	980	128	1	2210	760	1250	159	2,1					159	2,1
410	230/1/50	1142	730	1100	109	1	1300	760	1500	129	1,48					129	1,48
412	230/1/50	1470	730	1100	131	1	1560	760	1500	151	1,78					151	1,78
470	230/1/50	2120	730	1100	175	1	2210	760	1500	195	2,52					195	2,52
1040	230/1/50	1142	730	690	94	1	1300	760	900	109	0,89					109	0,89
1680	230/1/50	1470	730	690	116	1	1560	760	900	131	1,07					131	1,07
2795	230/1/50	2120	730	690	146	1	2210	760	900	161	1,51					161	1,51
410	230/1/50	1142	730	1290	138	1	1300	760	1470	158	1,45					158	1,45
412	230/1/50	1470	730	1290	156	1	1560	760	1470	179	1,74					179	1,74
470	230/1/50	2120	730	1290	218	1	2210	760	1470	249	2,47					249	2,47
710	230/1/50	1142	730	1360	148	1	1300	760	1540	168	1,52					168	1,52
730	230/1/50	1470	730	1360	167	1	1560	760	1540	190	1,83					190	1,83
850	230/1/50	2120	730	1290	218	1	2210	760	1470	249	2,47					249	2,47
410	230/1/50	1142	730	1130	130	1	1300	760	1320	150	1,3					150	1,3
412	230/1/50	1470	730	1130	147	1	1560	760	1320	170	1,56					170	1,56
470	230/1/50	2120	730	1130	200	1	2210	760	1320	231	2,22					231	2,22
10	230/1/50	1142	730	890	107	1	1300	760	1250	127	1,24					127	1,24
12	230/1/50	1470	730	890	128	1	1560	760	1250	151	1,48					151	1,48
20	230/1/50	2120	730	890	169	1	2210	760	1250	200	2,1					200	2,1

# Drop In DOGE



Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
DROP IN DOGE WALL V 1000 RF VT	V RF VT	1000	A1DOGEVWVTRF10/*	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE WALL V 1400 RF VT	V RF VT	1400	A1DOGEVWVTRF14/*	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE WALL V 2000 RF VT	V RF VT	2000	A1DOGEVWVTRF20/*	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE WALL V 1000 PRF	V PRF	1000	A1DOGEVWPWF10/*	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE WALL V 1400 PRF	V PRF	1400	A1DOGEVWPWF14/*	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE WALL V 2000 PRF	V PRF	2000	A1DOGEVWPWF20/*	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 BM	BM	1000	A1DOGEKWB10/*	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 BM	BM	1400	A1DOGEKWB14/*	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 BM 3F	BM 3F	1400	A1DOGEKWB143F/*	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 BM	BM	2000	A1DOGEKWB20/*	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 BM 3F	BM 3F	2000	A1DOGEKWB203F/*	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 QPRF	PRF	1000	A1DOGEKWQPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 QPRF	PRF	1400	A1DOGEKWQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 QPRF	PRF	2000	A1DOGEKWQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE WALL 1000 QPC	PC	1000	A1DOGEKWQPC10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE WALL 1400 QPC	PC	1400	A1DOGEKWQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE WALL 2000 QPC	PC	2000	A1DOGEKWQPC20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF	RF	1000	A1DOGEKF10P	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF	RF	1400	A1DOGEKF14P	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF	RF	2000	A1DOGEKF20P	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEKFVTRF10P	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEKFVTRF14P	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEKFVTRF20P	+0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEKFPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEKFPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEKFPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF	V RF	1000	A1DOGEVF10	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF	V RF	1400	A1DOGEVF14	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF	V RF	2000	A1DOGEVF20	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 RF VT	V RF VT	1000	A1DOGEVFVTRF10	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 RF VT	V RF VT	1400	A1DOGEVFVTRF14	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 RF VT	V RF VT	2000	A1DOGEVFVTRF20	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1000 PRF	V PRF	1000	A1DOGEVFPRF10	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 1400 PRF	V PRF	1400	A1DOGEVFPRF14	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA V 2000 PRF	V PRF	2000	A1DOGEVFPRF20	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 BM	BM	1000	A1DOGEKFBM10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM	BM	1400	A1DOGEKFBM14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 BM 3F	BM 3F	1400	A1DOGEKFBM143F	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM	BM	2000	A1DOGEKFBM20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 BM 3F	BM 3F	2000	A1DOGEKFBM203F	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPRF	PRF	1000	A1DOGEKFQPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPRF	PRF	1400	A1DOGEKFQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPRF	PRF	2000	A1DOGEKFQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1000 QPC	PC	1000	A1DOGEKFQPC10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 1400 QPC	PC	1400	A1DOGEKFQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SVT FISSA 2000 QPC	PC	2000	A1DOGEKFQPC20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF	RF	1000	A1DOGEKSRF10P	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF	RF	1400	A1DOGEKSRF14P	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF	RF	2000	A1DOGEKSRF20P	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1000 RF VT	RF VT	1000	A1DOGEKS10P	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 RF VT	RF VT	1400	A1DOGEKS14P	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 RF VT	RF VT	2000	A1DOGEKS20P	+0/+3	6-1/1



Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)	Package A					(PZ)	Package B					Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc
							Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc		
10	230/1/50	1142	730	960	117	1	1300	760	1350	137	1,33							137	1,33
12	230/1/50	1470	730	960	138	1	1560	760	1350	161	1,60							161	1,60
20	230/1/50	2120	730	890	169	1	2210	760	1350	200	2,27							200	2,27
10	230/1/50	1142	730	730	105	1	1300	760	1250	125	1,24							125	1,24
12	230/1/50	1470	730	730	126	1	1560	760	1250	149	1,48							149	1,48
20	230/1/50	2120	730	730	166	1	2210	760	1250	197	2,1							197	2,1
2240	230/1/50	1142	730	980	122	1	1300	760	1250	142	1,24							142	1,24
3480	230/1/50	1470	730	980	134	1	1560	760	1250	157	1,48							157	1,48
3480	380/3/50	1470	730	980	134	1	1560	760	1250	157	1,48							157	1,48
5220	230/1/50	2120	730	980	191	1	2210	760	1250	222	2,1							222	2,1
5220	380/3/50	2120	730	980	191	1	2210	760	1250	222	2,1							222	2,1
410	230/1/50	1142	730	1100	136	1	1300	760	1500	156	1,48							156	1,48
412	230/1/50	1470	730	1100	158	1	1560	760	1500	178	1,78							178	1,78
470	230/1/50	2120	730	1100	202	1	2210	760	1500	222	2,52							222	2,52
1040	230/1/50	1142	730	690	121	1	1300	760	900	136	0,89							136	0,89
1680	230/1/50	1470	730	690	143	1	1560	760	900	158	1,07							158	1,07
2795	230/1/50	2120	730	690	173	1	2210	760	900	188	1,51							188	1,51
410	230/1/50	1142	730	1110	74	1	1300	760	1260	94	1,25							94	1,25
412	230/1/50	1470	730	1110	89	1	1560	760	1260	112	1,49							112	1,49
470	230/1/50	2120	730	1110	119	1	2210	760	1260	150	2,1							150	2,1
710	230/1/50	1142	730	1180	112	1	1300	760	1360	132	1,34							132	1,34
730	230/1/50	1470	730	1180	120	1	1560	760	1360	143	1,61							143	1,61
750	230/1/50	2120	730	1180	119	1	2210	760	1360	188	2,28							??	2,28
410	230/1/50	1142	730	950	70	1	1300	760	1130	90	1,12							90	1,12
412	230/1/50	1470	730	950	80	1	1560	760	1130	103	1,34							103	1,34
470	230/1/50	2120	730	950	96	1	2210	760	1130	127	1,9							127	1,9
10	230/1/50	1142	730	710	52	1	1300	760	1060	72	1,05							72	1,05
12	230/1/50	1470	730	710	68	1	1560	760	1060	91	1,25							91	1,25
20	230/1/50	2120	730	710	99	1	2210	760	1060	130	1,78							130	1,78
10	230/1/50	1142	730	780	62	1	1300	760	1160	82	1,15							82	1,15
12	230/1/50	1470	730	780	78	1	1560	760	1160	101	1,38							101	1,38
20	230/1/50	2120	730	890	169	1	2210	760	1160	200	1,95							200	1,95
10	230/1/50	1142	730	550	50	1	1300	760	960	70	0,95							70	0,95
12	230/1/50	1470	730	550	66	1	1560	760	960	99	1,14							99	1,14
20	230/1/50	2120	730	550	96	1	2210	760	960	127	1,61							127	1,61
2240	230/1/50	1142	730	800	55	1	1300	760	960	75	0,95							75	0,95
3480	230/1/50	1470	730	800	68	1	1560	760	960	91	1,14							91	1,14
3480	380/3/50	1470	730	800	68	1	1560	760	960	91	1,14							91	1,14
5220	230/1/50	2120	730	800	90	1	2210	760	960	121	1,61							121	1,61
5220	380/3/50	2120	730	800	90	1	2210	760	960	121	1,61							121	1,61
410	230/1/50	1142	730	920	81	1	1300	760	1300	101	1,28							101	1,28
412	230/1/50	1470	730	920	101	1	1560	760	1300	121	1,54							121	1,54
470	230/1/50	2120	730	920	146	1	2210	760	1300	166	2,18							166	2,18
1040	230/1/50	1142	730	510	66	1	1300	760	700	81	0,69							81	0,69
1680	230/1/50	1470	730	510	86	1	1560	760	700	101	0,83							101	0,83
2795	230/1/50	2120	730	510	116	1	2210	760	700	131	1,18							131	1,18
410	230/1/50	1142	730	1110	94	1	1300	760	1260	114	1,26							114	1,26
412	230/1/50	1470	730	1110	109	1	1560	760	1260	132	1,49							132	1,49
470	230/1/50	2120	730	1110	154	1	2210	760	1260	185	2,11							185	2,11
710	230/1/50	1142	730	1180	104	1	1300	760	1360	124	1,34							124	1,34
730	230/1/50	1470	730	1180	119	1	1560	760	1360	142	1,61							142	1,61
750	230/1/50	2120	730	1180	154	1	2210	760	1360	188	2,28							188	2,28

# Drop In DOGE



Model	Version		Code	(TA 25°C - 60% UR)	GN
DROP IN DOGE SERVITO 1000 PRF	PRF	1000	A1DOGEKSPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 PRF	PRF	1400	A1DOGEKSPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 PRF	PRF	2000	A1DOGEKSPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF	V RF	1000	A1DOGEVSRF10	+2/+7	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF	V RF	1400	A1DOGEVSRF14	+2/+7	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF	V RF	2000	A1DOGEVSRF20	+2/+7	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1000 RF VT	V RF VT	1000	A1DOGEVSVTRF10	0/+3	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1400 RF VT	V RF VT	1400	A1DOGEVSVTRF14	0/+3	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 2000 RF VT	V RF VT	2000	A1DOGEVSVTRF20	0/+3	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1000 PRF	V PRF	1000	A1DOGEVSPRF10	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 1400 PRF	V PRF	1400	A1DOGEVSPRF14	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO V 2000 PRF	V PRF	2000	A1DOGEVSPRF20	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1000 BM	BM	1000	A1DOGEKSBM10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM	BM	1400	A1DOGEKSBM14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 BM 3F	BM 3F	1400	A1DOGEKSBM143F	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM	BM	2000	A1DOGEKSBM20	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 BM 3F	BM 3F	2000	A1DOGEKSBM203F	+30/+80	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPRF	PRF	1000	A1DOGEKSQPRF10P	0/+4	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPRF	PRF	1400	A1DOGEKSQPRF14P	0/+4	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPRF	PRF	2000	A1DOGEKSQPRF20P	0/+4	6-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1000 QPC	PC	1000	A1DOGEKSQPC10	+30/+80	3-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 1400 QPC	PC	1400	A1DOGEKSQPC14	+30/+80	4-1/1
DROP IN DOGE SERVITO 2000 QPC	PC	2000	A1DOGEKSQPC20	+30/+80	6-1/1

## OPTIONAL

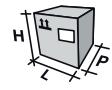
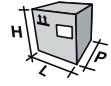
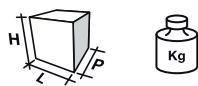
KIT DI RIEMPIMENTO AUTOMATICO ACQUA - AUTOMATIC WATER FILLING KIT (only BM)	GA10250012
COLORI RAL - RAL COLOURS	V10006

## CERVINO

CERVINO K RF VT SD	DROP-IN SLIDING DOOR	RF VT	A1CERVINOKVTRF14SDP	+2/+4 +6/+8	4-1/1
--------------------	----------------------	-------	---------------------	-------------	-------

## OPTIONAL

Kit Claps	Kit Claps	GA34010003
Kit Vetri Curvi fissi Lato Cliente - Customer Side Curved Glass Kit		GA34440001
Colori RAL	RAL colors	V10006



Package A

Package B

Watt	volt/Ph/Hz	Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	(PZ)		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc	(PZ)		Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.B mc	Total Pack Weight kg	Total Pack Volume mc	
						Width mm	Depth mm						Width mm	Depth mm	Height mm	Weight kg	Vol.A mc					
410	230/1/50	1142	730	950	90	1	1300	760	1130	110	1,12										110	1,12
412	230/1/50	1470	730	950	100	1	1560	760	1130	123	1,34										123	1,34
470	230/1/50	2120	730	950	116	1	2210	760	1130	147	1,9										147	1,9
10	230/1/50	1142	730	710	72	1	1300	760	1130	92	1,12										92	1,05
12	230/1/50	1470	730	710	88	1	1560	760	1060	111	1,26										111	1,26
20	230/1/50	2120	730	710	119	1	2210	760	1060	150	1,78										150	1,78
10	230/1/50	1142	730	780	82	1	1300	760	1060	102	1,05										102	1,15
12	230/1/50	1470	730	780	98	1	1560	760	1160	121	1,38										121	1,38
20	230/1/50	2120	730	780	119	1	2210	760	1160	150	1,95										150	1,95
10	230/1/50	1142	730	550	70	1	1300	760	1160	90	1,15										90	0,95
12	230/1/50	1470	730	550	86	1	1560	760	960	109	1,14										109	1,14
20	230/1/50	2120	730	550	116	1	2210	760	960	147	1,61										147	1,61
2240	230/1/50	1142	730	800	75	1	1300	760	960	95	0,94										95	0,94
3480	230/1/50	1470	730	800	88	1	1560	760	960	111	1,14										111	1,14
3480	380/3/50	1470	730	800	88	1	1560	760	960	111	1,14										111	1,14
5220	230/1/50	2120	730	800	110	1	2210	760	960	141	1,61										141	1,61
5220	380/3/50	2120	730	800	110	1	2210	760	960	141	1,61										141	1,61
410	230/1/50	1142	730	920	91	1	1300	760	1300	111	1,28										111	1,28
412	230/1/50	1470	730	920	116	1	1560	760	1300	136	1,54										136	1,54
470	230/1/50	2120	730	920	166	1	2210	760	1300	186	2,18										186	2,18
1040	230/1/50	1142	730	510	76	1	1300	760	700	91	0,69										91	0,69
1680	230/1/50	1470	730	510	101	1	1560	760	700	116	0,83										116	0,83
2795	230/1/50	2120	730	510	136	1	2210	760	700	151	1,18										151	1,18

1500	230/1/50	1500	730	1495	241	1	1620	830	1600	264	2,15										264	2,15
------	----------	------	-----	------	-----	---	------	-----	------	-----	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	------





## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

### 1. Disposizioni generali

Le presenti Condizioni Generali sono state predisposte per essere applicate ai contratti di vendita di Enofrigo S.p.A., salvo eventuali deroghe concordate per iscritto dai contraenti.

Eventuali deroghe o condizioni aggiuntive saranno valide solo se pattuite per iscritto.

Qualsiasi riferimento a termini di resa si intende fatto al rispettivo termine degli Incoterms® vigenti pubblicati dalla Camera di Commercio Internazionale. In conformità alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali, Enofrigo S.p.A. informa l'Acquirente che i dati personali raccolti saranno custoditi ed utilizzati ai soli fini dei contratti stipulati, degli impegni connessi e della conclusione di affari futuri.

### 2. Ordini

Gli ordini raccolti da agenti e/o ausiliari del Venditore o comunque pervenuti allo stesso non sono vincolanti per il Venditore sino a che non vengano da questo integralmente o parzialmente accettati.

L'invio dell'ordine da parte dell'Acquirente implica l'Acquirente stesso ai prezzi ed alle condizioni del nostro listino di vendita in vigore alla data di consegna prevista dalla nostra conferma d'ordine.

Qualsiasi condizione espressa da funzionari od intermediari della nostra società sarà senza valore se non riprodotta nel testo del nostro fax o e-mail di conferma.

L'ordine dell'Acquirente si intende perfezionato ed il contratto concluso ad ogni effetto all'atto della nostra conferma d'ordine scritta.

Il testo della nostra conferma d'ordine ha prevalenza, comunque ed in ogni sua parte, sui termini indicati dall'Acquirente nel Suo ordine.

Se entro 2 (due) giorni lavorativi dalla data di ricezione della nostra conferma l'Acquirente non avrà provveduto a notificare un Suo diverso avviso, l'Acquirente Stesso si intende tacitamente obbligato.

In ogni caso, comunque, l'Acquirente autorizza la consegna anche senza previa risposta, dispensando il Venditore dall'onere di comunicargli l'iniziativa esecuzione del contratto ed esonerandolo da qualsivoglia risarcimento del danno.

Il Venditore si riserva il diritto di sospendere o annullare integralmente o parzialmente l'esecuzione di ordini già accettati quando l'esecuzione sia resa impossibile o irragionevolmente onerosa da un impedimento imprevedibile indipendente dalla sua volontà, quale ad esempio sciopero, incendio, guerra, sommosse e rivoluzioni, interruzioni di energia, terremoti, alluvioni, ritardi dei suoi fornitori nella consegna di materie prime, componenti finiti o semifiniti.

### 3. Caratteristiche dei Prodotti

Eventuali informazioni o dati sulle caratteristiche e/o specifiche tecniche dei Prodotti, contenute in deplianti, listini prezzi, cataloghi o documenti simili saranno vincolanti solo nella misura in cui tali dati siano stati espressamente richiamati nel contratto.

Il Venditore si riserva di apportare ai Prodotti le modifiche che, senza alterare le caratteristiche essenziali dei Prodotti, dovessero risultare necessarie od opportune.

### 4. Termini di Consegna

Eventuali date di consegna indicate dal Venditore verranno considerate unicamente indicative, a meno che il Venditore non si impegni specificamente per iscritto.

Inoltre un ordine l'Acquirente accetta che i tempi di consegna non siano un elemento essenziale e rinuncia a qualunque richiesta di risarcimento per ritardo nella consegna o di annullamento dell'ordine.

### 5. Resa e Spedizione – Reclami

Salvo patto contrario la vendita si intende effettuata FCA-FREE CARRIER (Incoterms® vigenti), via dell'Industria 9A, 35010 Borgoricco, Padova, Italia e ciò avviene anche quando sia convenuto che la spedizione o parte di essa venga curata dal Venditore.

A meno che il Venditore non accetti esplicitamente condizioni diverse per iscritto (i) il rischio di perdita o danno ai Prodotti verrà trasferito all'Acquirente nel momento in cui il Venditore consegna ad un'utente i Prodotti adeguatamente imballati per il trasporto, (ii) il Venditore non sarà tenuto a stipulare un'assicurazione che copri i Prodotti spediti, (iii) eventuali disposizioni adottate dal Venditore, su richiesta dell'Acquirente con i vettori o gli spedizionieri in merito alla spedizione verranno attuate esclusivamente per conto dell'Acquirente, sempre a spese e a rischio di quest'ultimo; inoltre (iv) un eventuale spedizioniere incaricato di tale spedizione sarà considerato l'unico incaricato dell'Acquirente a tutti gli effetti.

Eventuali reclami relativi allo stato dell'imballo, quantità, numero o caratteristiche esteriori dei Prodotti, dovranno a pena di decadenza essere contestati immediatamente al vettore nel documento di trasporto e notificati poi tempestivamente al Venditore mediante lettera raccomandata R.R. sempre a pena di decadenza, entro sette giorni dalla data di ricevimento dei Prodotti. Eventuali reclami relativi a difetti non individuabili mediante un diligente controllo al momento del ricevimento (vizi occulti) dovranno essere notificati al Venditore mediante lettera R.R. a pena di decadenza, entro sette giorni dalla data della scoperta del difetto e comunque non oltre dodici mesi dalla consegna.

E' inteso che eventuali reclami o contestazioni non daranno diritto all'Acquirente di sospendere o comunque ritardare i pagamenti dei Prodotti oggetto di contestazione, né, tanto meno, di altre forniture.

### 6. Prezzi e condizioni di pagamento

Salvo patto contrario i prezzi si intendono per Prodotti non imballati, FCA-FREE CARRIER – BORGORICCO, essendo inteso che qualsiasi altra spesa od onere sarà a carico dell'Acquirente.

Salvo diverso accordo si applicherà il prezzo di listino del Venditore – I.V.A. esclusa – in vigore dalla data di conclusione del contratto ed il pagamento sarà esigibile al ricevimento della fattura del Venditore.

Il pagamento dovrà essere effettuato conformemente alle condizioni riportate in conferma d'ordine e/o in fattura.

In caso di ritardo nel pagamento, il Venditore avrà la facoltà di sospendere le consegne e potrà, a sua discrezione, risolvere il contratto.

L'Acquirente sarà poi tenuto a corrispondere al Venditore gli interessi di mora a partire dal momento in cui il pagamento sarebbe dovuto avvenire indipendentemente dalla messa in mora, nella misura indicata ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1284 Codice Civile Italiano.

### 7. Riserva di proprietà

I Prodotti forniti resteranno di proprietà del Venditore fino a quando non sia pervenuto a quest'ultimo il completo pagamento.

L'Acquirente è tenuto a collaborare con il Venditore nelle misure che questi intenda adottare per proteggere il suo diritto sui Prodotti forniti. Se e quando tali intendano stabilire o affermare un diritto sui Prodotti in questione, l'Acquirente dovrà comunicarlo tempestivamente al Venditore pena il risarcimento dei danni che quest'ultimo da detto inadempimento avesse a subire dai medesimi o dalla clientela di quest'ultimo.

### 8. Garanzia per Vizi

Il Venditore si impegna a porre rimedio a qualsiasi vizio, mancanza di qualità o difetto di conformità dei Prodotti a lui imputabile, verificatosi entro dodici mesi dalla consegna dei Prodotti, purché gli stessi siano stati notificati tempestivamente in conformità all'art. 5.3 e la loro esistenza sia stata accertata dal medesimo Venditore. Le spese di trasporto dei Prodotti che l'Acquirente denuncia essere viziati o difettosi di qualità o conformità saranno a carico dell'Acquirente. Resta esclusa dalla garanzia le parti elettriche ed elettroniche e quei componenti dei Prodotti che per natura o destinazione sono soggetti a deterioramento o logorio.

Salvo il caso di dolo o colpa grave, il Venditore, in caso di vizi, mancanza di qualità o difetto di conformità dei Prodotti, potrà scegliere se riparare o sostituire i Prodotti o rimborsare il prezzo pagato dei Prodotti difettosi. E' inteso che la suddetta garanzia è assorbitiva e sostitutiva delle garanzie o responsabilità previste per legge, ed esclude ogni altra responsabilità del Venditore comunque originata dai Prodotti forniti (ad es. risarcimento del danno, mancato guadagno, campagne di ritiro, etc.). I Prodotti sostituiti o riparati in garanzia saranno soggetti alla medesima garanzia di dodici mesi dalla data della sostituzione o riparazione.

Nessun Prodotto potrà essere restituito dall'Acquirente senza una preliminare autorizzazione scritta del Venditore.

Il Venditore non garantisce la rispondenza dei Prodotti a particolari specifiche o caratteristiche tecniche o la loro idoneità ad usi e/o utilizzazioni particolari se non nella misura in cui tali caratteristiche siano state esplicitamente convenute nel contratto.

Il Venditore non sarà ritenuto responsabile per danni che l'Acquirente, o terzi aventi causa da quest'ultimo, vantino di aver subito dall'utilizzazione dei Prodotti qualora sia accertato che i danni non dipendano da particolari o caratteristiche intrinseche del Prodotto ma dalla scelta di utilizzazione effettuata dall'Acquirente.

L'Acquirente decadrà dalla garanzia se utilizzerà i Prodotti in modo non conforme alle istruzioni del Venditore; l'Acquirente decadrà altresì dalla garanzia se provvederà autonomamente, e così senza l'autorizzazione e/o il controllo del Venditore a smontare, modificare, tentare di riparare i Prodotti.

### 9. Legge applicabile e Foro competente

Qualsiasi questione riguardante il presente contratto che non sia esplicitamente o implicitamente risolta dalle presenti condizioni generali o da eventuali condizioni specifiche convenute tra i contraenti è disciplinata dalla Convenzione delle Nazioni Unite sulla Vendita Internazionale di Merci (Convenzione di Vienna del 1980) e per le questioni non coperte da tale convenzione dalla legge italiana.

Qualsiasi controversia derivante dal presente contratto o collegata allo stesso, o in relazione ai Prodotti sarà sottoposta in via esclusiva al giudizio del Tribunale di Padova; tuttavia in deroga a quanto stabilito sopra, il Venditore ha sempre la facoltà di portare la controversia davanti al Giudice competente presso la sede dell'Acquirente.

### 10. Clausole Finali

L'eventuale invalidità parziale o totale di una clausola delle presenti condizioni generali di vendita non comporterà l'invalidità rispettivamente dell'intera clausola ovvero delle stesse Condizioni Generali di Vendita.

## CONDIZIONI DI VENDITA

**I.V.A.** Esclusa, comunque a norma di legge

**IMBALLO** Cartone rinforzato (compreso)

**RESA** Cassa/gabbia (su richiesta - con supplemento)

**CONSEGNA** FCA-FREE CARRIER, Borgoricco (PD) ITALY

**PAGAMENTO** Da concordare all'ordine

**CONDIZIONI GENERALI** Come riportato sul retro della fattura

## GENERAL CONDITIONS OF SALE

### 1. General provisions

These General Sales terms and Conditions have been drawn up in order to be applied to Enofrigo S.p.A.'s Sales Agreements, excepting any eventual exceptions agreed upon in writing by the contracting parties hereto.

Any eventual exceptions or additional conditions shall only be held to be valid if agreed in writing.

Any reference to the delivery terms is taken in accordance with the terms contained in Incoterms®, published by the International Chamber of Commerce.

In accordance with the protection of the personal data dispositions, Enofrigo S.p.A. informs the Purchaser that the collected personal data will be kept and used only for signed contracts, the related agreements and the cessation of future business.

### 2. Orders

Orders gathered by the Seller's agents and/or employees or which in any way arrive at the attention of the former, shall not be held to be binding upon the Seller until the same are not fully or partially accepted.

The order sent by the Purchaser will be subject to the prices and the conditions of our price list as of the delivery date specified in our order confirmation.

Any condition communicated by the staff or negotiators of our Company will not be valid if not reproduced in the text of the order confirmation sent by e-mail or fax.

The Purchaser's order is considered accepted and the contract signed with our written order confirmation.

The text of our order confirmation prevails in any case and in each part over the terms indicated by the Purchaser on his order.

If within two working days from receipt of our order confirmation the Purchaser will not arrange to notify a different communication, the Purchaser himself is considered tacitly obliged.

Nevertheless, the Purchaser authorizes the delivery even without answer, dispensing the Seller from the obligation of notifying the start of the contract's execution and from any damage compensation.

The Seller is entitled to suspend and/or cancel, either fully or partially, the processing of the orders, already accepted, when their processing is rendered impossible or made too burdensome by unforeseeable problems and independent of his will, such as, for example, strikes, fires, wars, insurrections and revolutions, interruptions to the energy supply, earthquakes, floods and delays made by his supplier in delivering the raw materials, finished or unfinished components.

### 3. The Products Characteristics

Any information or data on the Products' characteristics and/or technical specifications, contained in brochures, price lists, catalogues or similar documents shall only be held to be binding in the measure in which said information has been explicitly quoted in the contract.

The Seller is entitled to amend the Products, without the latter changing the essential characteristics inherent in the Products, but which might be retained to be necessary or opportune.

### 4. Delivery Terms

Any delivery information supplied by the Seller shall merely be considered to be indicative, unless the Seller undertakes to put the same in writing.

When a Purchaser sends an order, he accepts that the delivery times are not an essential element and renounces to any request for compensation due to delays in delivery or cancellation of the order.

### 5. Delivery and Consignment – Complaints

Unless agreed otherwise, the sale is understood to be made, FCA-FREE CARRIER, (Incoterms® in force), Via dell'Industria 9A, 35010 Borgoricco, Padova, Italy, and this occurs even when it has been agreed that the consignment or a part of the same is dealt with by the Seller.

Unless the Seller explicitly accepts different conditions in writing (i) the risk of loss or damage to the Products shall be transferred to the Purchaser when the Seller delivers the Products to the carrier, suitably packaged for transportation, (ii) the Seller shall not be bound to provide insurance cover for the Products sent, (iii) any provisions adopted by the Seller, on the Purchaser's request, with carriers or shipping agents, with reference to the consignment, shall be exclusively carried out on behalf of the Purchaser and exclusively at the expense and risk of the latter; moreover (iv) the shipping agent appointed for said consignment shall be considered to be the sole party appointed by the Purchaser, to all effects.

Any complaints relative to the Products' state of packaging, quantity, number or exterior characteristics, must be brought immediately to the attention of the carrier in the pertinent transportation documentation and then sent in good time to the Seller by registered mail, in order to avoid forfeiting his rights in merit, within seven days from receipt of the Products. Any complaints relative to defects that cannot be detected after careful checking, when the Products are received (latent defects), must in any case be brought to the attention of the Seller by means of registered mail, at the risk of forfeiting his rights in merit, within seven days from discovery of the defect and, in any case, no later than twelve months after delivery.

It is understood that any complaints or disputes shall not entitle the Purchaser from suspending or, in any case, delaying payment of the Products, subject to dispute, nor payment of other supplies.

### 6. Prices and payment conditions

Excepting where agreed otherwise, the prices are understood to be for unpackaged Products, FCA-FREE CARRIER – BORGORICCO, it being understood that any further expenses or charges shall be attributed to the Purchaser.

Excepting where agreed otherwise, the Seller's list price shall be applied, less VAT, which is in force on the date on which the Agreement is executed and payment shall be required on receipt of the Seller's invoice.

Payment must be made in compliance with the conditions contained in the order confirmation and/or invoice.

Should there be any delay in payment, the Seller shall be entitled to suspend deliveries and may, at his own discretion, terminate the agreement.

The Purchaser shall pay interest to the Seller starting from the time when the payment should have been made, irrespective of the warning notice, at the rate and according to the methods established in Article 1284 of the Italian Civil Code.

### 7. Retention of title

The Products supplied shall remain as the Seller's property until the latter has received full payment thereof.

The Purchaser is obliged to assist the Seller in those measures that the latter wishes to adopt in order to protect his rights over the Products supplied. If and when third parties intend establishing or confirming a right over the Products, in case of point, the Purchaser must immediately inform the Seller, or be obliged to compensate the damage sustained by the latter in favour of the third parties or by the latter's clientele due to said non compliance.

### 8. Warranty for defects

The Seller undertakes to remedy any defect, lack of quality or conformity found in the Products, which might be attributable to himself, that arises within twelve months from the Products' delivery, as long as the same have been communicated in good time, in compliance with Art. 5.3 and their existence has been ascertained by the Seller himself. The transportation costs incurred by the Products that the Purchaser has declared as being defective or lacking in quality or conformity shall be charged to the Purchaser. Electrical and electronic parts and those parts of the Products that are subject, due to their nature and use, to wear and tear or deterioration shall not be included in the warranty.

Excepting cases of misrepresentation or gross negligence, the Seller, in the case of faults, lack of quality or conformity found in the Products, may choose to repair or replace the Products or reimburse the price paid for the faulty Products. It is understood that said warranty absorbs and replaces the guarantees or liabilities foreseen by law, and excludes any other liability attributable to the Seller that might arise out of the Products supplied (for example, compensation of damages, loss of earnings, recall campaigns, etc.). The Products that are replaced or repaired under warranty shall be covered by the same twelve-month warranty from the date of their replacement or repair.

No Product whatever may be returned by the Purchaser unless he has received the Seller's written authorization to do so.

The Seller does not guarantee the Products' meeting particular specifications or technical characteristics or their suitability for use and/or particular use, except for the measure that said characteristics have been explicitly agreed upon in the Agreement.

The Seller shall not be held liable for damages that the Purchaser, or third parties claiming against the latter, claim to have sustained from using the Products, should it be ascertained that the damages is not dependent on the Product's quality or intrinsic characteristics, but due to the use they have been put to by the Purchaser.

The Purchaser shall forfeit the warranty if the Products are used in a way that is not in compliance with the instructions laid down by the Seller; the Purchaser shall also forfeit the warranty if he, on his own initiative, without the Seller's authorisation and/or control in merit, disassembles, amends or tries to repair the Products.

### 9. Applicable law and competent court

Any matter regarding this Agreement which has not been explicitly or implicitly resolved by these General Conditions of Sale or by any specific condition agreed upon by the contracting parties shall be governed by the United Nations Convention on the International Sale of Goods (The Vienna Convention, 1980) and for any matters not covered by said convention, by Italian law.

Any dispute arising out of this Agreement or connected to the same or in any way related to the Products, shall be exclusively submitted to the Court of Padova; however, in exception of that which has been established foregoing hereto, the Seller is always entitled to have the dispute submitted to the competent Judge, where the Purchaser is resident.

### 10. Final Clauses

Any eventual partial or total invalidity of a clause contained in these General Conditions of Sale shall not lead to the invalidity of the entire clause or the General Conditions of Sale themselves.

## TERMS OF SALES

### V.T.A.

Excluded

### PACKAGING

Carton on pallet (included)

### DELIVERY

Sealed Crate and cage (on request - with charge)

### DELIVERY TIME

FCA-FREE CARRIER, Borgoricco (PD) ITALY INCOTERM ®2010

### PAYMENT

To be agreed upon

### GENERAL TERMS

As per agreement

### GENERAL TERMS

As stated on back of invoice





[www.enofrigo.it](http://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](mailto:info@enofrigo.com)  
[www.enofrigo.com](http://www.enofrigo.com)

INFORMAZIONI COMMERCIALI  
SALES INFORMATION  
[vendite@enofrigo.com](mailto:vendite@enofrigo.com)  
Tel. +39 049 5798041

