

# DISPLAY

cinque terre  
diana  
trendy  
graffiti  
joker  
jolly



# CINQUE TERRE

Mobile attrezzato e refrigerato a parete per l'esposizione di vivande dolci e salate: salse, antipasti, pasta fresca, insalate, frutta e verdura, dolci, bevande in genere.

Il sistema di apertura , basato su due ante in policarbonato scorrevoli verticalmente e dispositivo di ausilio all'apertura e chiusura, è particolarmente pratico in quanto non invade lo spazio dell'utilizzatore.

Refrigerated display for the wall installation and the display of fresh food such as sauces, hors d'oeuvre, salads, fruit and vegetables, desserts, cakes, wines and drinks.

New opening system based on two vertically sliding doors in polycarbonate for a very practical use that does not affect the user's space.

Gekieltes Moebelstueck fuer die Wandinstallierung und fuer die Austellung der suessen und salzigen Esswaren wie Saucen, Vorspeisen, Obst, Gemuese, Kuechen usw...

Neues Oeffnungssystem mit 2 Tueren aus Polycarbonat,die senkrecht nach oben verschiebar sind, sodass der Verwenderraum nicht behindert wird.

Meuble à placer au mur pour l'exposition des hors-hoeuvres, desserts, pâtes, salades, fruits, légumes et boissons. Le nouveau système d'ouverture par deux portes en polycarbonate qui coulissent verticalement n'envisagent pas l'espace de la personne qui se sert.

Mueble equipado y refrigerado a pared para la exposición de comidas dulces y saladas: salsas, entrantes, pasta fresca, ensaladas, fruta y verdura, dulces, bebidas en general. El sistema de apertura, basado en 2 puertas en policarbonato deslizantes verticalmente y un dispositivo de ayuda a la apertura y cierre, es particularmente práctico en cuanto no invade el espacio del usuario.



Riserva refrigerata  
Refrigerated storage



Rovere chiaro  
Pale Oak  
Eiche hell  
Rouvre clair  
Roble claro

C

Noce scuro  
Dark Walnut  
Nussbaum dunkel  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

S

Grezzo  
Unpainted  
Ungebeizt  
Pas verni  
No acabado

G

# CINQUE TERRE



## CINQUE TERRE RF

A1CINQUETERRF



168 x 87,6 x 155 (h) cm

 $+2 +4$   
 $+6 +8 +12 +14$ 

## CINQUE TERRE

A1CINQUETERRE

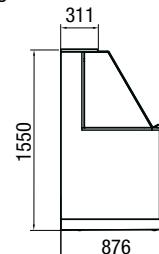


168 x 87,6 x 155 (h) cm

 $+2 +4$   
 $+6 +8 +12 +14$ 

T.A. 25°C - U.R. 60%

RF = Con riserva refrigerata  
 With refrigerated storage





- La struttura è realizzata in legno multistrato , anche con rivestimento laminato verniciabile; sono presenti profili in alluminio estruso e finiture in agglomerato. Può essere montata su piedini o, in alternativa, su ruote; la zoccolatura è in alluminio.
- Il vano refrigerato principale prevede una vasca in acciaio inossidabile (profonda 50 mm) e due ripiani in vetro stratificato con altezza utile per il carico di 180 mm. Il mobile è attrezzato con mensola di servizio a scomparsa con automatismo d'uscita a pressione e con tre cassetti , posti sul lato utilizzatore.
- Il vano inferiore centrale può essere utilizzato come cappiente volume di servizio o, in opzione, per l'installazione della riserva refrigerata dotata di gruppo frigorifero autonomo. Il mobile è idoneo al funzionamento in classe climatica 3 ( $T_a = 25^{\circ}C$ ; UR 60%) ; è prevista una vaschetta con resistenza per lo smaltimento dell'acqua di condensa.
- Structure in multi-layered wood covered with painted laminate. Alu profiles and details in sinter. Available on feet or castors. Alu wainscot.
- The refrigerated cabin is supplied with a stainless steel tank, 50 mm deep, and two hart glass shelves. The furniture is supplied with an automatically extractable shelf and three drawers on the user's side.
- The central space on the base can be used as a big neutral storage place or a refrigerated storage unit with autonomous refrigeration unit. The furniture can work in a third climatic class ( $T_a=25^{\circ}C$ , UR 60%). A small tank with resistor will be installed to eliminate the condensed water.
- Struktur aus beschichtigtem Birkenholz mit Verkleidung aus lackiertem Laminat. Alusockel mit Füßen oder mit Rollen erhältlich.
- Die Hauptdecke ist mit einer Edelstahlwanne, 50mm tief, und zwei Ablageflächen aus Hartglas ausgestattet. Das Möbelstück ist mit einer automatisch ausziehbaren Bedienungskonsole und drei Kundenseitigen Schubladen bestückt.
- Die untere, mittlere Ablagefläche kann als grosser Bedienungsraum dienen oder für die Einstellung eines gekühlten Vorratsschranks benutzt werden. Das Möbelstück für den Bereich in der dritten Klimatischen Klasse geeignet. Ein Auffangbehälter mit einem elektrischen Widerstand ist für die Überwindung des verdampften Wassers vorgesehen.
- La structure de la vitrine est réalisée en bois feuilleté avec revêtement laminé qui peut être verni. On a finitions en aluminium et en aggloméré.
- La vitrine peut être sur roulettes et les socques sont en aluminium. La partie réfrigérée du meuble a une cuve en acier inoxydable (50mm de profondeur) et deux étages intermédiaires avec une distance de 180 mm entre eux.
- Le meuble est équipé avec un plan de rangement et trois tiroirs pour les vaisselles. La partie inférieure centrale peut être utilisée comme espace de service ou pour placer une réserve réfrigérée avec le groupe frigorifique autonome. Le Buffet fonctionne en classe climatique 3 ( $T_a = +25^{\circ}C$ ; UR 60%). Il y a un bac avec résistance pour l'écoulement de l'eau de condensation.
- La estructura realizada en madera multiestrato, con revestimiento laminado barnizable; existen perfiles en aluminio y acabados en aglomerado. Puede montarse sobre patas o, alternativamente, sobre ruedas; el zócalo es en aluminio.
- El vano refrigerado principal prevé una cuba en acero inoxidable (profundidad 50 mm) y 2 repisas en vidrio estratificado con altura útil para la carga de 180 mm. El mueble está equipado con mueble abierto con automatismo de salida a presión o con tres cajones, colocados al lado del usuario.
- El vano inferior central puede utilizarse como amplio volumen de servicio, u opcionalmente, para la instalación de la reserva refrigerada dotada de grupo frigorífico autónomo. El mueble es ideal para el funcionamiento en clase climática 3 ( $T_a=25^{\circ}C$ ; UR 60%); está prevista una cubeta con resistencia para el descarte del agua de condensación."

# DIANA

Diana, mobile per la ristorazione tradizionale, è nell'interpretazione Enofrigo un elegante elemento di arredo disponibile nella finitura del legno trattata in stile "arte povera" (DIANA ARTE) o standard (DIANA).

Grazie ai suoi comparti con temperature differenziate, DIANA è espressione dell'esigenza di esposizione multiprodotto alle specifiche temperature ideali: dai formaggi ai dolci, dalle verdure ai piatti freddi nel vano superiore; dai vini bianchi ai vini rossi nei vani inferiori.



Diana is a traditional restaurant display cabinet, which Enofrigo has turned into a stylish piece of furniture. It comes in two wood finishes: antique style (DIANA ARTE) or standard (DIANA).

The differentiated-temperature compartments ensure that this new unit is perfect for displaying a whole host of food at ideal specific temperatures: the top compartment can store products including cheese and desserts, or vegetables and cold dishes, while the bottom compartments can be used for both red and white wine.

Diana, ein Möbel für traditionelle Restaurants, ist so wie von Enofrigo ausgelegt, ein elegantes Einrichtungselement, das in der Massivholzausführung im antik Ausführung (DIANA ARTE) oder standard (DIANA) zur Verfügung steht.

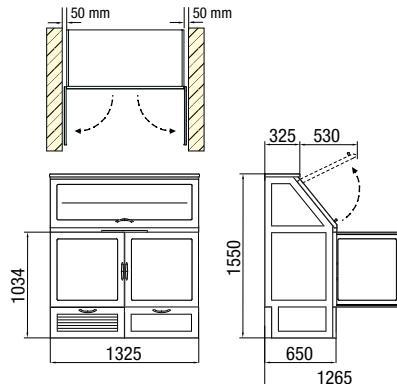
Dank seinen Abteilen mit differenzierten Temperaturen ist der neue Aussteller Ausdruck des Bedarfs, mehrere Produkte gleichzeitig mit den jeweiligen idealen Temperaturen auszustellen: vom Käse bis zu den Süßspeisen und Torten, von den Beilagen bis zu den kalten Tellern im oberen Abteil, von den Weißweinen bis zu den Rotweinen in den unteren Abteilen.

Diana, meuble pour la restauration traditionnelle, dans l'interprétation Enofrigo est un élégant élément de décoration disponible dans la finition du bois traitée en style antique (DIANA ARTE) ou standard (DIANA).

Grâce à ses compartiments aux températures différencierées, DIANA est l'expression de la nécessité d'exposition multiproduit aux températures idéales spécifiques: des fromages aux gâteaux, des légumes aux plats froids dans le compartiment supérieur; des vins blancs aux vins rouges dans les compartiments inférieurs.

Diana, mueble para restaurantes tradicionales, es la interpretación Enofrigo de un elegante elemento de decoración, la madera tratada es disponible en terminaciones: estilo envejecido (DIANA ARTE) o standar (DIANA).

Gracias a sus compartimientos con temperaturas diferenciales, DIANA responde a la exigencia de exposición de multiproductos a la temperatura específica de cada uno: desde quesos a dulces, desde verduras a platos fríos en el vano superior; desde vinos blancos a vinos tintos en los vanos inferiores.



# DIANA

# DIANA ARTE

**DIANA**



132,5 x 65 x 155 (h) cm



92

A1 DIANA/BR



+4+10  
+6 (B) +14 (R)

**DIANA ARTE**



132,5 x 65 x 155 (h) cm



92

A1 DIANARTE/BR



+4+10  
+6 (B) +14 (R)

BR = Blanc&Rouge

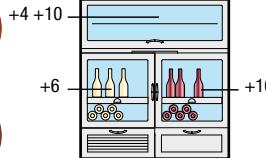
T.A. 25°C - U.R. 60%

T.A. 25°C - U.R. 60%



Ciliegio  
Cherry  
Kirsch  
Chêne clair  
Cerezo

E



Noce scuro  
Dark Walnut  
Nussbaum dunkel  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

S

Ciliegio  
Cherry  
Kirsch  
Chêne clair  
Cerezo

E



Noce scuro  
Dark Walnut  
Nussbaum dunkel  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

S

- Struttura portante in legno massiccio;
- Vasca in acciaio inox AISI 304 18-10;
- Ripiano di appoggio in cristallo temperato nel vano superiore;
- Mensola di servizio scorrevole realizzata in legno massiccio;
- Cassetto scorrevole di servizio;
- Sistema di refrigerazione statico con evaporatore aletato;
- Lo stesso mobile può essere utilizzato sia per vini b&r che per vini b&b,
- Sbrinamento automatico;
- Controllo digitale della temperatura di esercizio;
- Portine in vetrocamera con cornice in legno massiccio;
- Illuminazione presente nei 3 vani.

- Solid-wood framework;
- AISI 304 18-10 stainless-steel tray;
- Hardened plate-glass shelf on top compartment;
- Sliding solid-wood shelf;
- Service sliding drawer;
- Static refrigeration system with finned evaporator;
- The same display cabinet can be used both for blanc&rouge and blanc&blanc wines, upon opening the little door, as per drawings;
- Automatic defrosting;
- Digital temperature control;
- Double-glazed hatches with solid-wood frame;
- Lighting in all three compartments

- Gehäuse aus Massivholz;
- Wanne aus rostfreiem CNS nach AISI 304;
- Ablage aus gehärtetem Kristall im oberen Abteil;
- verschiebare Bedienungskonsole aus Massivholz;
- Schiebe Bedienungsschublade;
- statische Kühlung mit Rippenverdampfer;
- Derselbe Möbel kann sowohl für blanc&rouge als auch für blanc&blanc Weinen benutzt sein, beim Öffnen des kleinen Flügels (s. Zeichnungen);
- automatisches Abtauen;
- digitale Kontrolle der Betriebstemperatur;
- Glaskammertüren mit Massivholzrahmen;
- Beleuchtung in jeder der 3 Abteilen.

- Structure portante en bois massif ;
- Cuve en acier inox AISI 304 18-10;
- Clayette d'appui en cristal trempé dans le compartiment supérieur;
- Console de service coulissante réalisée en bois massif;
- Tiroir coulissant de service;
- Système de réfrigération statique avec évaporateur aleté;
- Lé même meuble peut être utilisé soit pour les vins b&r que pour ceux b&b, en ouvrant le volet, selon dessins;
- Dégivrage automatique;
- Contrôle digital de la température d'exercice;
- Petites portes en verre caméra avec cadre en bois massif;
- Illumination présente dans les 3 compartiments.

- Estructura portante en madera maciza;
- Pilera en acero inox AISI 304 18-10;
- Estante de apoyo de cristal templado en el vano superior;
- Mensula de servicio corrediza realizada en madera maciza;
- Cajones correizados de servicio;
- Sistema de refrigeración estático con evaporador aletado;
- El mismo mueble puede ser utilizado tanto para los vinos blanc & rouge que para los vinos blanc & blanc abriendo el portillo, a ver los dibujos;
- Descongelador automático;
- Control digital de la temperatura de trabajo;
- Las puertas son con cámara de vidrio con marco en madera maciza;
- Iluminación presente en los tres vanos.

# TRENDY

Trendy, frutto della creatività e della capacità di risposta alle esigenze del mercato, è il nuovo carrello refrigerato Enofrigo.

Unico nel mercato della ristorazione professionale, il suo grande punto di forza è la multifunzionalità: i suoi 3 piani di appoggio refrigerati consentono l'esposizione ed il servizio di antipasti, affettati, piatti freddi nonché dolci.

**Per un corretto funzionamento della macchina (T.A.=25°C - U.R.=60%), la stessa deve essere spenta alla fine del servizio o della giornata lavorativa, al fine di evitare fenomeni di condensa e conseguente caduta di acqua sugli alimenti.**



Enofrigo's new refrigerated trolley, Trendy, is the result of ingenious design and customer-oriented features.

Unique in the professional catering market, the main advantage of this equipment is its multifunctional design: 3 refrigerated shelves are used to display and serve starters, sliced meats and cold dishes, as well as desserts and confectionary.

**For the correct functioning of the machine (T.A.=25°C - U.R.=60%), it must be switched off at the end of its use or at the end of the working day, in order to avoid condensation and consequent water dripping onto the food.**

Trendy, der neue, gekühlte Servierwagen von Enofrigo ist das Ergebnis der kreativen Umsetzung von Marktbedürfnissen.

Einzigartig im Bereich der gewerblichen Kühlung für Gastronomie und Hotellerie ist seine Multifunktionalität: auf den drei gekühlten Ablagen können Vorspeisen, Aufschnitt, kalte Teller sowie Feingebäck präsentiert und serviert werden.

Für einen richtigen Betrieb der Maschine (T.A.=25°C - U.R.=60%) muss sie zum Ende ihrer Leistung oder des Arbeitstages gestoppt wird, so kann man Kondenswassererscheinungen und den herrührenden Fall des Wassers auf die Nahrungsmittel vermeiden.

Trendy, Le nouveau chariot réfrigéré Enofrigo, par sa conception innovante, s'adapte aux exigences les plus larges du marché de la restauration professionnelle.

Il est Unique, car doté d'une grande surface vitrée et fonctionnel, car muni de 3 niveaux d'exposition réfrigérés pour hors d'œuvre, charcuterie, pâtisserie.

Pour consentir un fonctionnement correct de la machine (T.A.=25°C - U.R.=60%), il faut l'arrêter une fois qu'elle a conclu sa performance ou que la journée de travail est terminée afin d'éviter des phénomènes d'eau de condensation et la conséquente chute d'eau sur les aliments.

Trendy, el nuevo carro refrigerado de Enofrigo fruto de la creatividad y de la capacidad de respuesta a las exigencias del mercado.

Único en el mercado de la alimentación profesional, su gran punto de fuerza es la multifuncionalidad de sus 3 planos de apoyo refrigerados que permiten la exposición y el servicio de entremeses, fiambres, platos fríos además de dulces de pastelería.

Para un correcto funcionamiento de la máquina (T.A.=25°C - U.R.=60%) hay que desconectarla al final del servicio o de la jornada laboral, de esta manera se evitarán fenómenos de condensado con consiguiente caída de agua en los alimentos.



Ciliegio  
Cherry  
Chêne clair  
Kirsch  
Cerezo  
  
Noce scuro  
Nussbaum dunkel  
Dark Walnut  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro



TRENDY	A1 TRENDY10
122,5 x 68 x 164 (h) cm	GN. 3/1/1
+4 +8	°C

T.A. 25°C - U.R. 60%

TRENDY SB	A1 TRENDYSB10
162,5 x 68 x 94 (h) cm	GN. 3/1/1
+4 +8	°C

SB = Sopra Banco - Top

T.A. 25°C - U.R. 60%



+4 °C / +8 °C



- Struttura portante in legno massiccio;
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con foro di scarico;
- Due ripiani interni di appoggio in acciaio inox;
- Mensola di servizio scorrevole a tutta lunghezza realizzata in legno massiccio;
- Sistema di chiusura realizzato con vetri curvi temperati scorrevoli;
- Sistema di refrigerazione statico;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatici;
- Controllo digitale e visualizzazione della temperatura di lavoro;
- Illuminazione nei due lati.

- Solid-wood framework;
- AISI 304 stainless-steel tray with drain;
- Two inside shelves in stainless-steel;
- Fully-extendable solid-wood sliding shelf;
- Closure system made with sliding curved hardened glass;
- Static refrigeration system;
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Digital temperature control and display;
- Lighting on both sides.

- Tragstruktur aus Massivholz;
- Kühlwanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Abfluss;
- innen mit zwei Ablagen aus gehärtetem rostfreiem Edelstahl;
- Bedienungskonsole aus Massivholz, in der ganzen Länge verschiebbbar;
- Verschlusssystem mit Schiebetüren aus gebogenem und gehärtetem Glas;
- statische Kühlung;
- automatische Abtauung und Verdampfung des Kondenswassers;
- digitale Steuerung und Anzeige der Betriebstemperatur;
- Innenbeleuchtung auf beiden Seiten.

- Structure portante en bois massif;
- Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec vidange;
- Deux étagères intermédiaires en acier inox;
- Plan de rangement inférieur ouvert réalisé en bois massif;
- Fermeture par 2 vitres tempérées bombées;
- Réfrigération statique;
- Dégivrage et ré-évaporation des condensats automatiques;
- Contrôle digital de la température de travail;
- Éclairage sur les deux faces.

- Estructura portante de madera maciza;
- Pileta en acero inox AISI 304 con agujero de desague;
- Dos estantes internos de apoyo en acero inox;
- Mensula de servicio corredira a todo lo largo realizada en madera maciza;
- Sistema de cierre realizado con vidrios curvos templados corredizos;
- Sistema de refrigeración estático;
- Descongelación y evaporación de la condensacion automáticos;
- Control digital y visualización de la temperatura de trabajo;
- Iluminación en los dos lados.

# TRENDY VENTILATO

Carrello refrigerato ventilato per l'esposizione in sala di vivande dolci e salate. Le aperture scorrevoli, poste su entrambi i lati dispongono di vetrocamera isolante con trattamento basso-emissivo.

La struttura è realizzata in legno massello di tiglio, con particolari in materiale plastico, ed è montata su ruote piroettanti.

Il vano viene refrigerato in maniera uniforme dai diffusori laterali integrati in policarbonato; sono stati adottati diversi accorgimenti per limitare la possibilità diessiccamenento dei prodotti esposti, problema generalmente sensibile negli espositori con circolazione forzata nel caso in cui le vivande vengano mantenute per un tempo prolungato. Ad esempio, la ventilazione viene parzializzata automaticamente durante i periodi di stacco dell'unità.

Ventilated trolley for the display of fresh food such as sauces, hors d'oeuvre, salads, fruit and vegetables, desserts, cakes, wines and drinks.

Sliding doors on both sides with low emissivity double glazing.

Structure of solid linden tree with details in plastic materials and mounted on castors.

Cabinet evenly refrigerated thanks to the integrated lateral diffusors in polycarbonate. (Devices have been adopted to reduce the drying of the displayed food. For example the ventilation is partially reduced when the refrigerating unit is not working).

Gekuehlter ventilierter Servierwagen fuer die Ausstellung des suessen und saelzigen Esswaren wie Saucen, Vorspeisen, Obst, Gemuese, Kuechen usw...

Die auf Rolladen verschiebaren Tueren auf beiden Seiten sind mit Doppelverglasung und inertem Gas ausgestattet.

Die Struktur auf Rollen ist aus Massivlindenholt mit Details aus Plastik. Die Tecke wird von an der Seiten eigestellten Diffusoren aus Polycarbonat gleichmaessig gekuehlt.

Um die Trocknung des ausgestelltem Esswarens zu vermeiden, sind mehrere Kunstgriffe gedacht worden, sodass die Lueftung z.B. waehrend der Ausschaltung des Kuehlgeraets automatisch reduziert wird.

Chariot réfrigéré ventilé pour l'exposition des desserts et hors-d'hoeuvres dans la salle.

Système d' ouverture par des double-fenêtres isolées avec traitement bas-émisif. La structure du meuble est en bois tilleul massif avec des détails en plastique. Le meuble est sur roulettes .

Le système de réfrigération uniforme est constitué par deux diffuseurs en polycarbonate latéraux intégrés placé à l'intérieur de la vitrine; la ventilation est étranglée automatiquement pendant les moments des intervalles de l'unité réfrigérante pour éviter que les plats se séchent.

Carro refrigerado ventilado para la exposición en sala de comidas dulces y saladas. Las aperturas correderas, colocadas en ambos lados disponen de doble cámara aislante con tratamiento bajo-emisivo. La estructura está realizada en madera maciza de tilo, con detalles en plástico, está montada sobre ruedas giratorias.

El vano viene refrigerado de manera uniforme por los difusores laterales integrados en policarbonato; se han adoptado componentes para limitar la posibilidad de desecación de los productos expuestos, problema general en los expositores con circulación forzada en el caso en el que las comidas se mantengan un tiempo prolongado.

Ciliegio  
Cherry  
Chêne clair  
Kirsch  
Cerezo

**E**

Noce scuro  
Nussbaum dunkel  
Dark Walnut  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

**S**

Grezzo  
Unpainted  
Ungebeizt  
Pas verni  
No acabado

**G**

# TRENDY VENTILATO

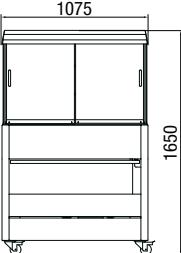
37



<b>TRENDY VENTILATO</b>	A1 TRENDYVT10
107,5 x 62,5 x 165 (h) cm	GN. 3/1/1
	+3+5

T.A. 25°C - U.R. 60%

+3 +5° UNIFORME



- L'organizzazione del volume refrigerato prevede un piano in acciaio inossidabile, rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia, e due mensole in vetro stratificato.

- Un piano scorrevole di servizio in legno è montato al di sotto del cassone.

- La refrigerazione ventilata, oltre a permettere un rapido raggiungimento della temperatura impostata, rende il carrello idoneo al funzionamento in classe climatica 3 (Ta = 25°C; UR 60%); è prevista una vaschetta con resistenza per lo smaltimento dell'acqua di condensa.

- Tray in stainless steel removable for the cleaning and two hart glass shelves.

- Fully-extendable solid wood sliding door placed under the tank.
- Thanks to the ventilated refrigeration the set off temperature can be reached very quickly and the trolley can work in a third climatic class (Ta=25°C, UR 60%). A small tank with resistor will be installed to eliminate the condensed water.

- Der Innenraum der Tecke ist wie folgt ausgestattet: unten eine Ablageflaeche aus Edelstahl, die fuer die Reinigungshandlungen einfach entferbar ist.

- Eine Bedienungskonsole aus Holz ist unter der Tecke eingebaut, auf welche Seiten zwei Handgriffe fuer die Bewegung des Servierwagens befestigt sind.

- Durch die Umluftkuehlung kann man nicht nur die eingestellte Temperatur schnell erreichen, sondern auch die beste Verwendung des Servierwagens in der 3 klimatischen Klasse (Ta=25°C; UR 60%) haben. Ein Auffangbehaelter mit einem elektrischen Widerstand ist fuer die Ueberwindung des verdampften Wassers forgesehen.

- La réfrigération ventilée permet de rejoindre la température établie rapidement et le fonctionnement du chariot en classe climatique 3 (Ta=+25°C; UR 60%).

- Il y a un bac avec résistance pour l'écoulement de l'eau de condensation.

- La partie réfrigérée du meuble est constituée par un étage en inox inoxydable amovible pour faciliter le nettoyement et deux étagères intermédiaires en verre. On trouve un plan de rangement inférieur en bois au-dessous de la partie en verre et les poignées pour le mouvement du meuble.

- La organización del volumen refrigerado prevé un plano en acero inoxidable, extraíble para facilitar las operaciones de limpieza, y dos repisas en vidrio estratificado.

- Un plano deslizable de servicio en madera está situado bajo el cajón, sobre los lados del cual están fijadas las manillas.

- La refrigeración ventilada, además de permitir alcanzar rápidamente la temperatura, convierte al carro en ideal para el funcionamiento en clase climática 3 (Ta= 25°C; UR 60%); está prevista una cubeta con resistencia para el descarte del agua de condensación.

# GRAFFITI

La caratteristica principale del modello GRAFFITI è di essere multifunzionale.

Può essere infatti impiegato per l'esposizione e il servizio di qualsiasi prodotto per la ristorazione che necessiti di una giusta temperatura e umidità. Tale impianto può essere utilizzato per esporre: salse, antipasti, pasta fresca, insalate, frutta e verdura, dolci, vini e bevande.

Costruiti in legno secondo la migliore tradizione Enofrigio i modelli GRAFFITI si adattano a qualsiasi ambiente per la loro eleganza e praticità.

L'illuminazione dei prodotti è stata appositamente studiata per essere il più possibile naturale in tutta la superficie espositiva.



A1GRAF1400

The main feature of the GRAFFITI refrigerators is to be multipurpose.

They can be used to display and serve any product in restaurants that need specific temperature and humidity.

These models can display sauces, hors d'oeuvre, salads, fruit and vegetables, desserts, cakes, wine and drinks.

Made of solid wood in accordance with the usual Enofrigio tradition, the GRAFFITI units are suitable for any environment because of their elegance and practicality.

The lighting has been designed to create a natural effect over the entire display area.

Die bedeutendste Eigenschaft der GRAFFITI-Modellen besteht aus ihrer vielseitigen Zweckmäßigkeit; sie erlauben deshalb die Präsentation und den Vertrieb von Produkten, die eine besondere Temperatur und Feuchtigkeit benötigen. Mit diesen Möbeln kann man verschiedene Speisen ausstellen: Soßen, Vorspeisen, frische Nudeln, Salate, Obst und Gemüse, Süßspeisen, Weine und Getränke.

Die GRAFFITI-Möbel sind aus massivem Holz mit der gewohnten Sorgfalt von Enofrigio konstruiert und dank ihrer Eleganz und Zweckmäßigkeit passend in jedem Raum.

Die Beleuchtung wurde ausgedacht, um sehr natürlich und gleichmäßig auf der ganzen Aufstellungsfläche aus zu leuchten.

Le buffet GRAFFITI se caractérise par sa polyvalence d'utilisation grâce à ses trois zones de températures différenciées.

Il permet d'exposer des plats de tous types qui nécessitent des températures conservation et des taux d'humidité spécifiques: hors d'œuvre, salades, charcuterie, desserts, vin, boissons etc...

Tous les modèles de la gamme sont réalisés en bois massif, dans un souci de qualité et de fonctionnalité.

Les surfaces d'exposition sont dotées d'un éclairage à effet naturel, conçu pour valoriser les produits.

La característica principal del modelo GRAFFITI es la de ser multifuncional.

En efecto, se puede utilizar para la exposición y el servicio de cualquier tipo de producto que necesiten humedad y una temperatura específica como por ejemplo salsas, entremeses, pasta fresca, ensaladas, frutas y verduras, dulces, vinos y bebidas.

Los modelos GRAFFITI son hechos de madera según la mejor tradición Enofrigio y por su elegancia y practicidad se adaptan a todo tipo de ambiente.

La iluminación de los muebles a sido pensada para ser la más natural posible en toda la superficie expositiva.

Noce scuro  
Dark Walnut  
Nussbaum dunkel  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

S

Rovere chiaro  
Pale Oak  
Eiche hell  
Rouvre clair  
Roble claro

C



# GRAFFITI

## GRAFFITI 1000



105,5 x 68 x 137,5 (h) cm



GN. 3-1/1



+2 +14

A1GRAF1000

## GRAFFITI 1400



138,5 x 68 x 137,5 (h) cm



GN. 4-1/1



+6 °C / +8 °C

A1GRAF1400

## GRAFFITI 2000



204,5 x 68 x 137,5 (h) cm



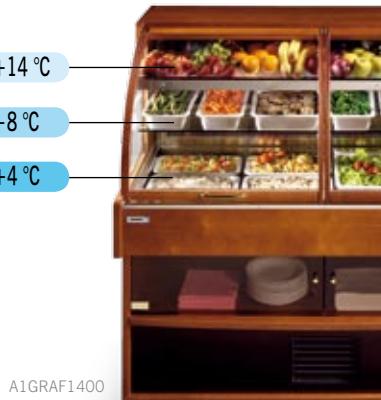
GN. 6-1/1



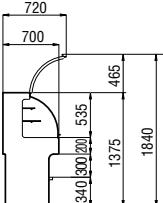
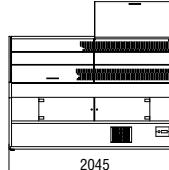
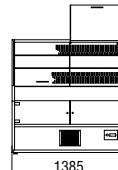
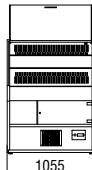
+2 +14

A1GRAF2000

T.A. 25°C - U.R. 60%



A1GRAF2000



# JOLLY - JOKER

La moderna ristorazione ha numerose esigenze di presentazione e conservazione di cibi alquanto diversi fra di loro :dolci, dessert, antipasti, formaggi, insalate, o pesce fresco su ghiaccio.

I carrelli polifunzionali sono stati ideati proprio per rispondere a tutte queste necessità.



Noce scuro  
Dark Walnut  
Nussbaum dunkel  
Noyer Foncé  
Nogal oscuro

Modern catering has many requirements: to display, cool and preserve many different types of food : cakes ,dessert, hors-d'oevres,cheese, salads,even fresh fish on ice.

The multifunctional displays have been designed to meet all these needs.

Die Servierwagen wurden konzipiert für die verschiedensten Ansprüchen, wie z.B. zur Präsentation von Käse, Salaten, Kuchen oder für Frischfisch auf Eis.

La restauracion moderne revêt de multiples exigences en matière de présentation, réfrigération et préservation d'aliments aussi différents que gâteaux, desserts, hors-d'oeuvres, fromages, salades ou poisson frais sur lit de glaces.

Les chariots multifunctions ont été conçus pour répondre à ces exigences.

La moderna restauración plantea numerosos requerimientos en cuanto a presentación y conservación de alimentos muy diferentes entre sí: dulces, postres, entrantes, quesos, ensaladas y pescado fresco en hielo.

Los carros polifuncionales han sido ideados para satisfacer precisamente todos estos requerimientos.

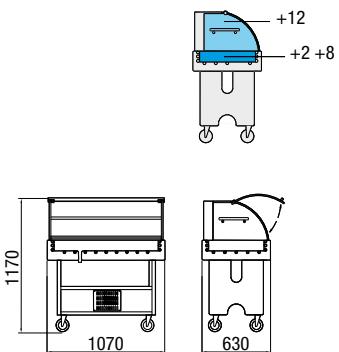
S



only JOLLY



<b>JOKER</b>	A1 JOKER
107 x 63 x 120 (h) cm	+2/+8/+12 °C
T.A. 25°C - U.R. 60%	



- La struttura principale è in legno massiccio.
- La parte superiore in plexiglass è apribile sui due lati per mod. jolly S.B. e su un lato per mod. Joker.
- Sui mod. Jolly S.B. la vasca interna in acciaio è refrigerata sulle pareti (sul jolly pure sul fondo) è completamente isolata con resine poliuretaniche espanso.
- Il mod. Joker è refrigerato tramite evaporatore in piastra di alluminio posta internamente sulla parete i mod. Jolly e Joker sono dotati di uno scarico che facilita la pulizia.Sono di serie il piano intermedio in cristallo ed il piano di servizio estrattibile sui tre modelli.
- Le ruote solamente sui modelli Jolly e Joker.
- The main structure is solid wood.
- The plexi canopy can be opened on both sides for jolly s.b. and only on one side for joker.
- The stainless steel tank is refrigerated all sides (only for Jolly the bottom is refrigerated too) and it is completely isolated with polyurethan foam.
- The joker is refrigerated by an evaporator plane placed inside on its back. A drain outlet has been provided to facilitate the cleaning of the tank for jolly and joker. All these trolleys are mass produced with pull-out working shelf and intermediate glass shelf.
- Wheels only for jolly and joke.
- Fragstruktur aus Massivholz.
- Bei Kühlwanne mit einem Tauwasseraufblut von Jolly und Jolly S.B. wird an die Wände (Jolly auch auf dem Boden) gekühlt, ist auch aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist mit Polyurethan-Kunststoffschäum isoliert.
- Joker wird von einem Verdampfer gekühlt, der in einer Platte aus Aluminium in der Wand steht.
- Jolly und Joker haben eine Entlastung, um besser zu putzen. Zur Serienausstattung gehören das herausziehbare Abstellbord sowie eine Zwischenglasetage.
- Räder nur für Jolly und Joker.
- Le chassis est en bois massif.
- La partie supérieure en plexiglass s'ouvre des deux côté pour les modèles JOLLY et JOLLY S.B. ,d'un côté seulement pour le modèle JOKER.la cuve en inox du Jolly et JOLLY S.B. est réfrigérée sur les parois (aussi sur le fond seulement pour le modèle Jolly) et entièrement isolée avec une résine de polyuréthane. Le Joker est réfrigéré par un évaporateur placé sur le dossier à l'intérieur du meuble.
- Les Jolly et Joker sont équipés d'un robinet d'écoulement destiné à faciliter le nettoyage de la cuve. Tous les meubles sont équipés de planche de découpe et étagère intermédiaire en verre
- Seulement le JOLLY et le Joker ont les roulettes.
- La estructura base está construida en madera maciza y la parte superior dispone de dos aberturas en plexi-glass (mod. JOLLY). La piletá es en acero inoxidable y refrigerada en las paredes.
- Fondo perfectamente aislado con resina de poliuretano y provista de un desague para facilitar su limpieza.
- El mueble viene equipado con ruedas, plano de servicio extraíble y estante intermedio en cristal.

# JOLLY

**JOLLY**



107 x 63 x 120 (h) cm

A1 JOLLY

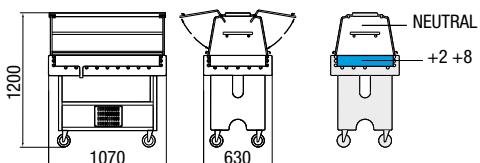


GN. 3/1/1



+2+8 / NE

T.A. 25°C - U.R. 60%



# JOLLY SB

**JOLLY SB**



107 x 63 x 54 (h) cm

A1 JOLLYSB




+2+8 / NE

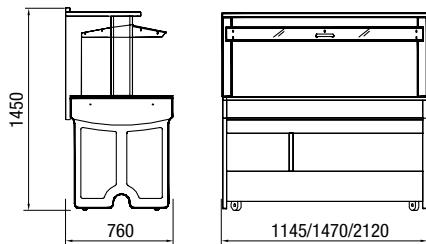
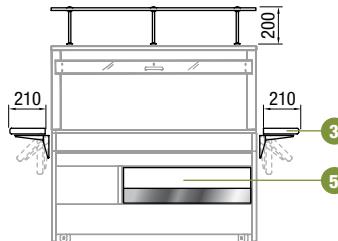
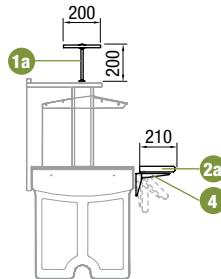
SB = Sopra Banco - Top

T.A. 25°C - U.R. 60%



- La struttura principale è in legno massiccio.
- La parte superiore in plexiglass è apribile sui due lati per mod. Jolly S.B. e su un lato per mod. Joker.
- Sui mod. Jolly S.B. la vasca interna in acciaio è refrigerata sulle pareti (sul jolly sul fondo) ed è completamente isolata con resine poliuretaniche espanso.
- Il mod. Joker è refrigerato tramite evaporatore in piastra di alluminio posta internamente sulla parete i mod. Jolly e Joker sono dotati di uno scarico che facilita la pulizia. Sono di serie il piano intermedio in cristallo ed il piano di servizio estraibile sui tre modelli.
- Le ruote solamente sui modelli Jolly e Joker.
- The main structure is solid wood.
- The plexi canopy can be opened on both sides for jolly s.b. and only on one side for joker.
- The stainless steel tank is refrigerated all sides (only for Jolly the bottom is refrigerated too) and it is completely isolated with polyurethane foam.
- The joker is refrigerated by an evaporator plane placed inside on its back. A drain outlet has been provided to facilitate the cleaning of the tank for jolly and joker. All these trolleys are mass produced with pull-out working shelf and intermediate glass shelf.
- Wheels only for jolly and joker.
- Fragstruktur aus Massivholz.
- Bei Kühlwanne mit einem Tauwasseraufblub von Jolly und Jolly S.B. wird an die Wände (Jolly auch auf dem Boden) gekühlt, ist auch aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist mit Polyurethan-Kunstoff-schaum isoliert.
- Joker wird von einem Verdampfer gekühlt, der in einer Platte aus Aluminium in der Wand steht.
- Jolly und Joker haben eine Entlastung, um besser zu putzen. Zur Serienausstattung gehören das herausziehbare Abstellbord sowie eine Zwischenglastasage.
- Räder nur für Jolly und Joker.
- Le chassis est en bois massif.
- La partie supérieure en plexiglass s'ouvre des deux côtés pour les modèles JOLLY et JOLLY S.B., d'un côté seulement pour le modèle JOKER. La cuve en inox du Jolly et JOLLY S.B. est réfrigérée sur les parois (aussi sur le fond seulement, pour le modèle Jolly) et entièrement isolée avec une résine de polyuréthane. Le Joker est réfrigéré par un évaporateur placé sur le dossier à l'intérieur du meuble.
- Les Jolly et Joker sont équipés d'un robinet d'écoulement destiné à faciliter le nettoyage de la cuve. Tous les meubles sont équipés de planche de découpe et étagère intermédiaire en verre
- Seulement le JOLLY et le Joker ont les roulettes.
- La estructura base está construida en madera maciza y la parte superior dispone de dos aberturas en plexi-glass (mod. JOLLY). La piletá es en acero inoxidable y refrigerada en las paredes.
- Fondo perfectamente aislado con resina de poliuretano y provista de un desague para facilitar su limpieza.
- El mueble viene equipado con ruedas, plano de servicio extraíble y estante intermedio en cristal.

# TANGO WALL



## TANGO WALL 1000 RF

A1TANGOWRF10



114,5 x 76 x 145 (h) cm



GN 3-1/1



+2 +7 °C

## TANGO WALL 1400 RF

A1TANGOWRF14



147 x 76 x 145 (h) cm



GN 4-1/1



+2 +7 °C

## TANGO WALL 2000 RF

A1TANGOWRF20



212 x 76 x 145 (h) cm



GN 6-1/1



+2 +7 °C

RF = vasca refrigerata - refrigerated well

PRF = piano refrigerato - refrigerated base

BM = bagno maria - bain marie

NE = neutro - neutral

DRY = vasca calda - hot well

3F = Trifase - Three phases



<b>TANGO WALL 1000 PRF</b>	A1TANGOWPRF10
 114,5 x 76 x 145 (h) cm	 GN 3-1/1
 0 +4 °C	

<b>TANGO WALL 1400 PRF</b>	A1TANGOWPRF14
 147 x 76 x 145 (h) cm	 GN 4-1/1
 0 +4 °C	

<b>TANGO WALL 2000 PRF</b>	A1TANGOWPRF20
 212 x 76 x 145 (h) cm	 GN 6-1/1
 0 +4 °C	



<b>TANGO WALL 1000 NE</b>	A1TANGOWNE10
 114,5 x 76 x 145 (h) cm	 -

<b>TANGO WALL 1400 NE</b>	A1TANGOWNE14
 147 x 76 x 145 (h) cm	 -

<b>TANGO WALL 2000 NE</b>	A1TANGOWNE20
 212 x 76 x 145 (h) cm	 -

T.A. 25°C - U.R. 60%



<b>TANGO WALL 1000 BM</b>	A1TANGOWBM10
 114,5 x 76 x 145 (h) cm	 GN 3-1/1
 +30 +80 °C	

<b>TANGO WALL 1400 BM</b>	A1TANGOWBM14
 147 x 76 x 145 (h) cm	 GN 4-1/1
 +30 +80 °C	

<b>TANGO WALL 2000 BM</b>	A1TANGOWBM20 / 3F
 212 x 76 x 145 (h) cm	 GN 6-1/1
 +30 +80 °C	



- Struttura in legno massiccio.
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca.
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vano a giorno.
- Salita/discesa calotta one-touch.
- Ruote piroettanti.
- Colori disponibili: noce scuro, rovere chiaro, bianco e grezzo.

- Solid wood structure.
- Wells in AISI 304 stainless steel.
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well.
- Digital control of well temperature.
- Open compartment.
- Swivel wheels.
- One-touch lid raising and lowering system.
- Colours available: dark walnut, light oak, white and natural.

- Massivholzstruktur.
- Becken aus Edelstahl CNS nach AISI 304.
- Statische Kühlung mittels externem Verdampfer.
- Digitale Kontrolle der Beckentemperatur.
- Offenes Fach.
- Drehbare Räder.
- One-Touch-Abdeckung zum Hoch- und Runterfahren.
- Verfügbare Farben: dunkles Nussholz, helles Eichenholz, weiß und natur.

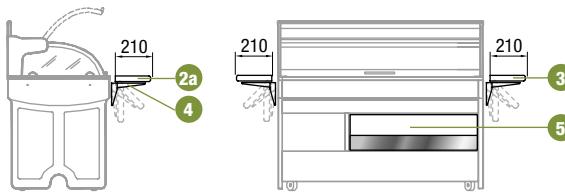
- Structure en bois massif.
- Bacs en acier inox AISI 304.
- Réfrigération statique par évaporateur à l'extérieur du bac.
- Contrôle numérique de la température du bac.
- Soubassement ouvert.
- Roues pivotantes.
- Montée/descente de la calotte one-touch.
- Couleurs disponibles : noyer foncé, chêne clair, blanc et naturel.

- Estructura de madera maciza.
- Piletas en acero inox AISI 304.
- Refrigeración estática mediante evaporador externo a la piletta.
- Control digital de la temperatura de la piletta.
- Compartimiento abierto.
- Ruedas pivotantes.
- Subida/bajada casquete one-touch.
- Colores disponibles: nogal oscuro, roble claro, blanco y rústico.

# MAMBO



A1MAMBORF20/S

**MAMBO 1000 RF**

A1MAMBORF10

114,5 x 73 x 121 (h)  
cm

GN 3-1/1



+2 +7 °C

**MAMBO 1400 RF**

A1MAMBORF14

147 x 73 x 121 (h)  
cm

GN 4-1/1



+2 +7 °C

**MAMBO 1400 FISH**

A1MAMBOFISHRF14

147 x 73 x 121 (h)  
cm

GN 4-1/1



+2 +7 °C

**MAMBO 2000 RF**

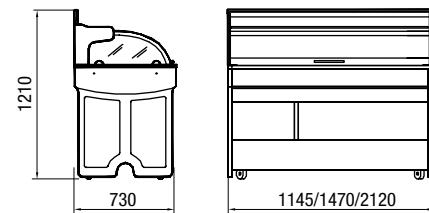
A1MAMBORF20

212 x 73 x 121 (h)  
cm

GN 6-1/1



+2 +7 °C





### MAMBO 1000 PRF

A1MAMBOPRF10



114,5 x 73 x 121 (h)

cm

GN 3-1/1

cm

0 +4

RF = vasca refrigerata - refrigerated well  
PRF = piano refrigerato - refrigerated base  
FISH = vasca in acciaio AISI 316 per pesce  
well in stainless steel AISI 316 for fish

### MAMBO 1400 PRF

A1MAMBOPRF14



147 x 73 x 121 (h)

cm

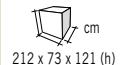
GN 4-1/1

cm

0 +4

### MAMBO 2000 PRF

A1MAMBOPRF20



212 x 73 x 121 (h)

cm

GN 6-1/1

cm

0 +4

T.A. 25°C - U.R. 60%



A1ELEMENTO/A/S

A1MAMBOPRF14/S

- Struttura in legno massiccio.
- Vasche in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione statica tramite evaporatore esterno alla vasca.
- Controllo digitale della temperatura in vasca.
- Vano a giorno.
- Ruote piroettanti.
- Colori disponibili: noce scuro, rovere chiaro, bianco e grezzo.
- Vasche in acciaio inox AISI 316 (FISH).

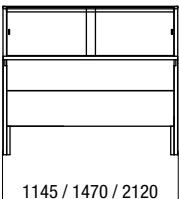
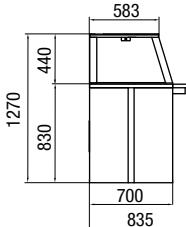
- Solid wood structure.
- Wells in AISI 304 stainless steel.
- Static refrigeration by means of evaporator outside the well.
- Digital control of well temperature.
- Open compartment.
- Swivel wheels.
- Colours available: dark walnut, light oak, white and natural.
- Wells in AISI 316 stainless steel (FISH).

- Massivholzstruktur.
- Becken aus Edelstahl CNS nach AISI 304.
- Statische Kühlung mittels extremem Verdampfer.
- Digitale Kontrolle der Beckentemperatur.
- Offenes Fach.
- Drehbare Räder.
- Verfügbare Farben: dunkles Nussholz, helles Eichenholz, weiß und natur.
- Becken aus Edelstahl AISI 316 (FISH).

- Structure en bois massif.
- Bacs en acier inox AISI 304.
- Réfrigération statique par évaporateur à l'extérieur du bac.
- Contrôle numérique de la température du bac.
- Soubassement ouvert.
- Roues pivotantes.
- Couleurs disponibles : noyer foncé, chêne clair, blanc et naturel.
- Bacs en acier inox AISI 316 (FISH).

- Estructura de madera maciza.
- Piletas en acero inox AISI 304.
- Refrigeración estática mediante evaporador externo a la piletita.
- Control digital de la temperatura de la piletita.
- Compartimento abierto.
- Ruedas pivotantes.
- Colores disponibles: nogal oscuro, roble claro, blanco y rústico.
- Piletas en acero inox AISI 316 (FISH).

# ATENE



A1CITYNCWRF14/W

**ATENE 1400 RF**

A1CITYNCWRF14

**ATENE 2000 RF**

A1CITYNCWRF20

**ATENE 1400 PRF**

A1CITYNCWPRF14

**ATENE 2000 PRF**

A1CITYNCWPRF20



T.A. 25°C - U.R. 60%

RF = vasca refrigerata - refrigerated well  
 PRF = piano refrigerato - refrigerated base  
 BM = bagno maria - bain marie  
 NE = neutro - neutral  
 DRY = vasca calda - hot well  
 3F = Trifase - Three phases



### ATENE 1400 PRF/NE

A1CITYNCWPRFN14



147 x 83,5 x 127 (h)  
GN 2-1/1  
+2 +7 / -



### ATENE 1400 PC/NE

A1CITYNCWPCN14



147 x 83,5 x 127 (h)  
1 PC  
+30 +100

### ATENE 2000 PRF/NE

A1CITYNCWPRFN20



212 x 83,5 x 127 (h)  
GN 2-1/1  
+2 +7 / -

### ATENE 2000 PC/NE

A1CITYNCWPCN20



212 x 83,5 x 127 (h)  
1 PC  
+30 +100



### ATENE 1400 PRF/PC

A1CITYNCWPRFC14



147 x 83,5 x 127 (h)  
GN 2-1/1  
+2 +7 / +30 +100



### ATENE 1400 NE

A1CITYNCWN14



147 x 83,5 x 127 (h)  
- -

### ATENE 2000 PRF/PC

A1CITYNCWPRFC20



212 x 83,5 x 127 (h)  
GN 2-1/1  
+2 +7 / +30 +100

### ATENE 2000 NE

A1CITYNCWN20



212 x 83,5 x 127 (h)  
- -



- TOP: Struttura portante realizzata con profili estrusi in alluminio. Sistema di chiusura realizzato con vetri temprati scorrevoli,

• Il piano è realizzato in laminato ad alta pressione, resistente contro ogni tipo di abrasione e facilmente pulibile, con vasche in acciaio inox AISI 304 per 3, 4 o 6 contenitori 1/1Gn, vetro temperato e pannelli laterali disponibili in due differenti colorazioni: wenghè e naturale.

- TOP: bearing structure made of extruded aluminium profiles.
- Closure system made with sliding hardened glass,
- The top is in high-pressure laminate, resistant to all types of abrasion and easy to clean, with AISI 304 stainless steel wells for 3, 4 or 6 1/1GN containers; tempered glass, and side panels available in two different colours, wengé and natural.

• AUFBAU: Tragstruktur aus fließgepressten Aluprofilen, Verschlussystem mit Schiebetüren und gehärtetem Glas.

• Die Fläche besteht aus einem Hochdruck-Laminat, ist abriebeständig, leicht abwaschbar und verfügt über Becken aus Edelstahl CNS nach AISI 304 für 3, 4 oder 6 1/1 Gn Behälter; sie ist auch mit Hartglas und seitlichen Paneelen ausgerüstet, die in zwei verschiedenen Farben - Wengé und Naturfarbe – erhältlich

• Éléments TOPS :Vitrine d'exposition montée sur armatures réalisées de montants en aluminium.  
Fermeture par vitres tempérées coulissante.

• Le dessus est en laminé haute pression, résistant à toutes sortes d'abrasions et facilement nettoyable, avec des cuves en acier inoxydable AISI 304 pour 3, 4 ou 6 bacs 1/1Gn, du verre trempé et des panneaux latéraux disponibles en deux couleurs différentes: wenghé et naturelle.

• TOP: estructura portante realizada con perfiles extrusos de aluminio, sistema de cierre realizado con vidrios templados corredíos.

• El plano es realizado en laminado a alta presión, resistente contra todo tipo de abrasión y muy fácil de limpiar, con cubas en acero inoxidable AISI 304 para 3, 4 o 6 contenedores 1/1 GN, cristal templado y paneles laterales disponibles en dos colores: wenghé y natural.

