

# DE RIGO

REFRIGERATION



2025

**Gamma prodotti**



2025

**Gamma prodotti**





# DE RIGO

## REFRIGERATION

Quest'anno De Rigo Refrigeration festeggia 60 anni.

Molte sono state le tappe che hanno segnato la crescita della nostra azienda; un percorso ricco di sfide, collaborazioni, ricerca e innovazione, per essere sempre più vicini alle esigenze dei nostri clienti e di un mercato in continua evoluzione.

Sono stati 60 anni di duro lavoro, di impegno costante e cambiamenti ma anche di grandi soddisfazioni. Ci piace pensare che questa sia solo una tappa del percorso, la strada da fare è ancora tanta ma con la stessa tenacia ed entusiasmo manteniamo lo sguardo verso il futuro pronti a raggiungere nuovi obiettivi.

Tanti auguri De Rigo Refrigeration!



## L'Azienda

De Rigo Refrigeration da 60 anni è presente nel settore della refrigerazione commerciale, con prodotti che progetta e realizza esclusivamente in Italia. L'offerta si completa con centrali refrigeranti e celle frigorifere, che ci permettono di offrire al settore Retail soluzioni chiavi in mano, con un servizio di assistenza altamente specializzato in fase di pre e post vendita. Soluzioni innovative, su misura, e con la massima flessibilità nelle tempistiche di consegna.

Siamo da sempre attenti all'impatto ambientale ed all'efficienza energetica, valori che coinvolgono tutto il ciclo produttivo, evidenziando il nostro ruolo di eccellenza nei confronti dell'eco-sostenibilità.

---

## La nostra storia

La storia della nostra azienda ha inizio nel 1965 grazie all'intraprendenza dei fratelli Walter ed Ennio De Rigo; esempio straordinario di passione, tenacia e lungimiranza imprenditoriale.

L'attività inizia come Surfrigo Nord con la produzione di banchi plug-in e celle frigorifere, ampliandosi poi alla fine degli anni '80 con lo sviluppo di banchi remoti e l'acquisizione nel 1990 di Detroit, storica azienda nel settore della refrigerazione.

Dalla fusione di Surfrigo e Detroit nasce nel 2005 De Rigo Refrigeration, parte della holding di famiglia che comprende anche il gruppo De Rigo Vision, tra i leader mondiali nel design, produzione e distribuzione di montature da vista e occhiali da sole di alta gamma.

# Indice dei prodotti

## Linea Remoti

### Murali Verticali

**8**

Mistral Doors.....	8
Mistral Plus .....	9
Mistral .....	10
Mistral BT .....	11
Angel Doors.....	12
Angel .....	13
Angel Doors LF.....	14

Angel LF .....	15
Euro Puket Doors 2.0.....	16
Euro Puket 2.0 .....	17
Euro Puket 2.0 Roll-in.....	18
Timor 2.0 .....	19
Timor 2.0 BT.....	20

### Murali Semiverticali

**21**

Euro Barbados Doors 2.1 .....	21
Euro Barbados 2.0 .....	22

Patmos 2.1 SV Doors .....	23
Patmos 2.1 SV .....	24

### Tradizionali

**25**

Patmos 2.1 .....	25
Patmos 2.1 LS .....	26
Patmos 2.1 CV .....	27
Patmos 2.1 MEAT .....	28
Patmos 2.1 LR .....	29
Patmos 2.1 TC .....	30
Patmos 2.1 NR.....	31
Patmos HQ 2.1 .....	32
Patmos HQ 2.1 CV.....	33
Patmos HQ 2.1 MEAT .....	34
Patmos HQ 2.1 TC.....	35

Patmos HQ 2.1 NR .....	36
Milos 2.0 .....	37
Milos 2.0 LS .....	38
Milos 2.0 TC.....	39
Milos 2.0 NR .....	40
Barron .....	41
Barron LS .....	42
Barron TC.....	43
Barron NR .....	44
Bermuda .....	45

### Isole

**46**

Newport Glass 2.0.....	46
Newport Glass 2.0 LB .....	47
Newport .....	48
Sumatra 3.0 .....	49
Sumatra 3.0 BT .....	50

Giava 2.0 .....	51
Giava 2.0 BT .....	52
Tobago 2.0 .....	53
Tobago 2.0 BT .....	54

### Mobili combinati

**55**

Tasmania 2.0 TCOMB.....	55
-------------------------	----

Tasmania 2.0 BT .....	56
-----------------------	----

### Retrobanchi

**57**

Saipan New .....	57
------------------	----

Boavista P .....	58
------------------	----

## Linea Plug-in

### Murali Verticali

**62**

Euro Puket 2.0 PG.....	62	Buran.....	66
Onyx Doors .....	63	Buran BT .....	67
Onyx .....	64	Sapphire 2.0.....	68
Onyx BT .....	65	Clio 2.0 BT .....	69

### Murali Semiverticali

**70**

Onyx SV .....	70
---------------	----

### Isole

**71**

Elba .....	71	Elba Light .....	73
Elba SW .....	72	Sumba 2.0 .....	74

### Isole promozionali

**75**

Beryl 2.1 LS .....	75	Amethyst SV .....	77
Amethyst LS .....	76		

### Tradizionali

**78**

Milos 2.0 PG.....	78	Milos 2.0 PG LS.....	79
-------------------	----	----------------------	----

### Mobili combinati

**80**

Isabel 2.0 SW .....	80
---------------------	----

## Celle frigorifere

### Celle

**84**

Froid .....	84	Mini.....	85
Penta .....	84	Unicell .....	85

## Centrali refrigeranti

### Centrali CO<sub>2</sub>

**88**

MiniBooster.....	88	CuBig II .....	89
Value Pack.....	88	SteelXL .....	89

### Centrali HFC

**90**

Centrali HFC.....	90
-------------------	----

### Motocondensanti HFC

**90**

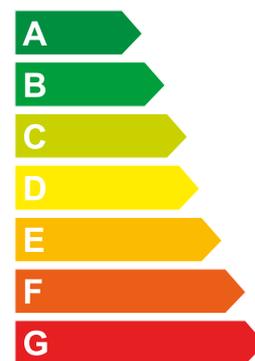
Unità HFC.....	90	Minicentrali HFC .....	91
----------------	----	------------------------	----

# Legenda categorie merceologiche

 Pane	 Pesce confezionato	 Carne
 Formaggi	 Gelati e surgelati	 Carne confezionata
 Formaggi confezionati	 Frutta e verdura	 Pollo confezionato
 Latticini	 IV gamma (Frutta e verdura confezionate)	 Sandwich confezionati
 Salumi	 Gastronomia	 Bevande
 Salumi confezionati	 Gastronomia confezionata	 Pasticceria
 Pesce fresco	 Tavola calda	 Pasticceria confezionata

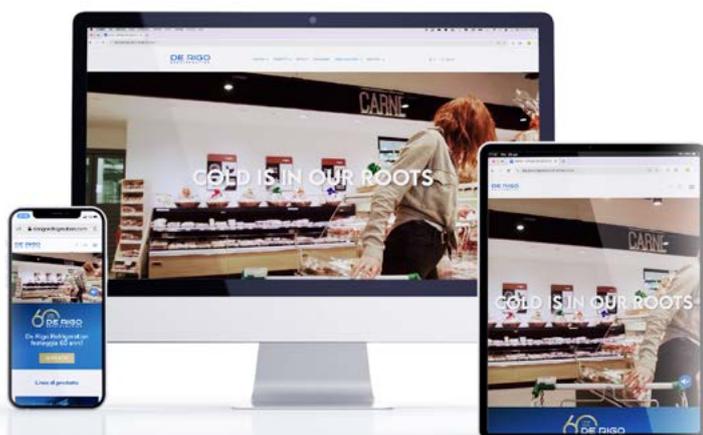
## Classificazione energetica e regolamento EcoDesign

Le indicazioni di classe energetica che trovi nelle schede prodotto di questo catalogo, si riferiscono ad una specifica configurazione del banco e potrebbero variare sensibilmente per una diversa configurazione. Per maggiori dettagli vi invitiamo a contattare i nostri uffici commerciali ed a consultare le Normative Ecodesign 2019/2024 ed Energy Labelling 2019/2018.



## Il nostro sito web

Tutte le informazioni a portata di click



Questo catalogo ti fornisce le informazioni principali sulla nostra gamma prodotti. Per ulteriori informazioni, commerciali e tecniche, ti invitiamo a consultare il nostro sito internet: [derigorefrigeration.com](http://derigorefrigeration.com).

Il sito è disponibile in italiano, inglese, spagnolo, tedesco e francese, ed è sempre aggiornato con le ultime novità.

[www.derigorefrigeration.com](http://www.derigorefrigeration.com)



## Linea Remoti

La gamma di banchi remoti De Rigo Refrigeration offre elevate prestazioni energetiche, grazie alle più recenti innovazioni tecnologiche, senza rinunciare ad un design al 100% made in Italy che offre massima visibilità al prodotto esposto. Grande attenzione è stata posta anche alla scelta dei materiali, alla semplicità di montaggio e canalizzazione, senza rinunciare ad un prodotto solido e durevole nel tempo.



Murale verticale multiripiano con porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Mistral rappresenta l'ultima generazione di banchi DRR. Una linea di murali verticali multiripiano caratterizzata da bassi consumi ed alta efficienza energetica, appositamente progettati per semplificare al massimo le operazioni di canalizzazione. L'area display è molto ampia, con una capacità di carico che può raggiungere un +30% rispetto a modelli con equivalente ingombro a terra. Il design della linea Mistral è elegante ed essenziale, progettato per offrire visibilità massima ai prodotti esposti e per adattarsi al meglio a qualsiasi esigenza espositiva. In alcuni modelli è anche possibile avere la schiena del banco trasparente per una vista panoramica della merce sugli scaffali.

Mistral presenta un'altezza frontale molto ridotta che è uguale per tutti i modelli, sia a temperatura positiva che negativa, permettendo così un'eccezionale uniformità estetica all'interno del punto vendita.

La linea MISTRAL è disponibile anche nelle seguenti versioni: MISTRAL PLUS, MISTRAL e MISTRAL BT.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2000	2200			
Lunghezza (mm)	1250	1875	2330*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	320				
Profondità (mm)	770	950	1130		

\* Testata refrigerata

# Mistral Plus



Murale verticale multiripiano con porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Mistral rappresenta l'ultima generazione di banchi DRR. Una linea di murali verticali multiripiano caratterizzata da bassi consumi ed alta efficienza energetica, appositamente progettati per semplificare al massimo le operazioni di canalizzazione. L'area display è molto ampia, con una capacità di carico che può raggiungere un +30% rispetto a modelli con equivalente ingombro a terra. Il design della linea Mistral è elegante ed essenziale, progettato per offrire visibilità massima ai prodotti esposti e per adattarsi al meglio a qualsiasi esigenza espositiva. In alcuni modelli è anche possibile avere la schiena del banco trasparente per una vista panoramica della merce sugli scaffali.

Mistral presenta un'altezza frontale molto ridotta che è uguale per tutti i modelli, sia a temperatura positiva che negativa, permettendo così un'eccezionale uniformità estetica all'interno del punto vendita.

Mistral Plus è caratterizzato da ripiani a doppio montante che permettono di raggiungere un +16% di superficie espositiva ed una capacità di carico sino a +30% rispetto agli altri modelli della gamma.

La linea MISTRAL è disponibile anche nelle seguenti versioni: MISTRAL DOORS, MISTRAL e MISTRAL BT.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2000	2200			
Lunghezza (mm)	1250	1875	2330*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	320				
Profondità (mm)	770	950	1130		

\* Testata refrigerata



Murale verticale multiripiano aperto adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

La gamma Mistral rappresenta l'ultima generazione di banchi DRR. Una linea di murali verticali multiripiano caratterizzata da bassi consumi ed alta efficienza energetica, appositamente progettati per semplificare al massimo le operazioni di canalizzazione. L'area display è molto ampia, con una capacità di carico che può raggiungere un +30% rispetto a modelli con equivalente ingombro a terra. Il design è elegante ed essenziale, progettato per offrire visibilità massima ai prodotti esposti e per adattarsi al meglio a qualsiasi esigenza espositiva. In alcuni modelli è anche possibile avere la schiena del banco trasparente per una vista panoramica della merce sugli scaffali.

Mistral presenta un'altezza frontale molto ridotta che è uguale in tutti i modelli, sia a temperatura positiva che negativa, permettendo così un'eccezionale uniformità estetica all'interno del punto vendita.

La linea MISTRAL è disponibile anche nelle seguenti versioni: MISTRAL DOORS, MISTRAL PLUS e MISTRAL BT.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2000	2200			
Lunghezza (mm)	1250	1875	2330*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	320				
Profondità (mm)	770	950	1130		

\* Testata refrigerata



Murale verticale multiripiano con porte a bassa temperatura adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di gelati e surgelati.

Mistral rappresenta l'ultima generazione di banchi DRR. Una linea di murali verticali multiripiano caratterizzata da bassi consumi ed alta efficienza energetica, appositamente progettati per semplificare al massimo le operazioni di canalizzazione. L'area display è molto ampia, con una capacità di carico che può raggiungere un +30% rispetto a modelli con equivalente ingombro a terra. Il design della linea Mistral è elegante ed essenziale, progettato per offrire visibilità massima ai prodotti esposti e per adattarsi al meglio a qualsiasi esigenza espositiva. In alcuni modelli è anche possibile avere la schiena del banco trasparente per una vista panoramica della merce sugli scaffali.

Mistral presenta un'altezza frontale molto ridotta che è uguale per tutti i modelli, sia a temperatura positiva che negativa, permettendo così un'eccezionale uniformità estetica all'interno del punto vendita.

La linea MISTRAL è disponibile anche nelle seguenti versioni: MISTRAL DOORS, MISTRAL PLUS e MISTRAL.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-22 / -24**   **-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2000	2200		
Lunghezza (mm)	1562	2343	3124	3905
Altezza frontale (mm)	320			
Profondità (mm)	770	950		



Murale verticale multiripiano con porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Angel è una gamma che presenta il rivoluzionario concetto ecosystem, sviluppato in collaborazione con l'università di Padova, che permette di ottenere ottimi risultati in termini di risparmio energetico. Il flusso d'aria è studiato affinché la temperatura dei prodotti sia omogenea in ogni parte del banco, evitando fuoriuscite di aria fredda con conseguente spreco energetico e mantenendo in questo modo sempre confortevole la temperatura dell'ambiente. Angel si caratterizza per l'eleganza delle forme che si adatta perfettamente a qualsiasi esigenza espositiva; dal piccolo punto vendita all'ipermercato.

La linea Angel è disponibile anche nelle seguenti versioni: ANGEL, ANGEL DOORS LF e ANGEL LF.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180					
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750	1620*	1940*	2330*
Altezza frontale (mm)	350						
Profondità (mm)	710	750	950	1130			

\* Testata refrigerata



Murale verticale multiripiano senza porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Angel è una gamma che presenta il rivoluzionario concetto ecosystem, sviluppato in collaborazione con l'università di Padova, che permette di ottenere ottimi risultati in termini di risparmio energetico. Il flusso d'aria è studiato affinché la temperatura dei prodotti sia omogenea in ogni parte del banco, evitando fuoriuscite di aria fredda con conseguente spreco energetico e mantenendo in questo modo sempre confortevole la temperatura dell'ambiente. Angel si caratterizza per l'eleganza delle forme che si adatta perfettamente a qualsiasi esigenza espositiva; dal piccolo punto vendita all'ipermercato.

La linea Angel è disponibile anche nelle seguenti versioni: ANGEL DOORS, ANGEL DOORS LF e ANGEL LF.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180					
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750	1620*	1940*	2330*
Altezza frontale (mm)	350						
Profondità (mm)	710	750	950	1130			

\* Testata refrigerata

# Angel Doors LF



Murale verticale multiripiano con porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Angel Doors LF si caratterizza per l'altezza frontale ridotta e l'elevata visibilità del prodotto esposto.

E' parte della gamma Angel che offre ottimi risultati in termini di risparmio energetico, con un flusso d'aria studiato affinché la temperatura dei prodotti sia omogenea in ogni parte del banco, evitando fuoriuscite di aria fredda e conseguente spreco energetico, e mantenendo in questo modo sempre confortevole la temperatura dell'ambiente. Angel si caratterizza per l'eleganza delle forme che si adatta perfettamente a qualsiasi esigenza espositiva; dal piccolo punto vendita all'ipermercato.

La linea Angel è disponibile anche nelle seguenti versioni: ANGEL LF, ANGEL DOORS e ANGEL.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180		
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	220			
Profondità (mm)	950	1130		



Murale verticale multiripiano aperto a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Angel LF si caratterizza per l'altezza frontale ridotta e l'elevata visibilità del prodotto esposto.

E' parte della gamma Angel che offre ottimi risultati in termini di risparmio energetico, con un flusso d'aria studiato affinché la temperatura dei prodotti sia omogenea in ogni parte del banco, evitando fuoriuscite di aria fredda e conseguente spreco energetico, e mantenendo in questo modo sempre confortevole la temperatura dell'ambiente. Angel si caratterizza per l'eleganza delle forme che si adatta perfettamente a qualsiasi esigenza espositiva; dal piccolo punto vendita all'ipermercato.

La linea Angel è disponibile anche nelle seguenti versioni: ANGEL DOORS LF, ANGEL DOORS e ANGEL.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180		
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	220			
Profondità (mm)	950	1130		

# Euro Puket Doors 2.0



Murale verticale multipiano con porte a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

La gamma di murali verticali multipiano a temperatura positiva Euro Puket 2.0 è caratterizzata da un'estetica marcatamente moderna e minimalista, che ben si adatta a qualsiasi esigenza espositiva, offrendo anche ottime prestazioni energetiche. L'illuminazione a LED, e la trasparenza dei fianchi panoramici in vetrocamera, permettono inoltre un'ottima visibilità dei prodotti esposti.

La linea Euro Puket 2.0 è disponibile anche nelle seguenti versioni: EURO PUKET 2.0 e EUROPUKET 2.0 ROLL-IN.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180	2270				
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750	1620*	1940*	2330*
Altezza frontale (mm)	300						
Profondità (mm)	710	770	950	1130			

\* Testata refrigerata

# Euro Puket 2.0



Murale verticale multiripiano aperto adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

La gamma di murali verticali multiripiano a temperatura positiva Euro Puket 2.0 è caratterizzata da un'estetica marcatamente moderna e minimalista, che ben si adatta a qualsiasi esigenza espositiva, offrendo anche ottime prestazioni energetiche. L'illuminazione a LED, e la trasparenza dei fianchi panoramici in vetrocamera, permettono inoltre un'ottima visibilità dei prodotti esposti.

La linea Euro Puket 2.0 è disponibile anche nelle seguenti versioni: EURO PUKET DOORS 2.0 e EUROPUKET 2.0 ROLL-IN.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180	2270				
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750	1620*	1940*	2330*
Altezza frontale (mm)	300	440					
Profondità (mm)	710	770	950	1130			

\* Testata refrigerata

# Euro Puket 2.0 Roll-in



Murale verticale multiripiano aperto adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali formaggi, latticini e salumi.

La gamma di murali verticali multiripiano a temperatura positiva Euro Puket 2.0 è caratterizzata da un'estetica marcatamente moderna e minimalista, che ben si adatta a qualsiasi esigenza espositiva, offrendo anche ottime prestazioni energetiche. L'illuminazione a LED, e la trasparenza dei fianchi panoramici in vetrocamera, permettono inoltre un'ottima visibilità dei prodotti esposti.

La linea Euro Puket 2.0 è disponibile anche nelle seguenti versioni: EURO PUKET 2.0 e EUROPUKET 2.0 DOORS.

**Classe climatica: 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2180
Lunghezza (mm)	2500
Altezza frontale (mm)	405
Profondità (mm)	1185

# Timor 2.0



Murale verticale multiripiano con porte, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, formaggi, latticini e salumi.

Timor 2.0 è la scelta perfetta per il cliente che cerca una gamma di banchi murali verticali multiripiano che abbiano un'estetica uniforme sia nei modelli a temperatura positiva che in quelli a temperatura negativa.

Questi murali assicurano un'eccezionale visibilità ai prodotti esposti, offrendo anche un elevato TDA.

Timor 2.0 è un banco estremamente robusto, con ottime performance in termini di consumo.

Disponibile anche nella versione a bassa temperatura: TIMOR 2.0 BT

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180		
Lunghezza (mm)	1562	2343	3124	3905
Altezza frontale (mm)	390			
Profondità (mm)	940			

# Timor 2.0 BT



Murale verticale multiripiano con porte, a bassa temperatura, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di gelati e surgelati.

Timor 2.0 è la scelta perfetta per il cliente che cerca una gamma di banchi murali verticali multiripiano che abbiano un'estetica uniforme sia nei modelli a temperatura positiva che in quelli a temperatura negativa.

Questi murali assicurano un'eccezionale visibilità ai prodotti esposti, offrendo anche un elevato TDA.

Timor 2.0 è un banco estremamente robusto, con ottime performance in termini di consumo.

Disponibile anche nella versione a temperatura positiva: TIMOR 2.0.

**Classe climatica: 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

-22 / -24

-18 / -20

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180		
Lunghezza (mm)	1562	2343	3124	3905
Altezza frontale (mm)	390			
Profondità (mm)	940			

# Euro Barbados Doors 2.1



Murale refrigerato semi-verticale multiripiano con porte, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

Il banco è stato disegnato per un utilizzo massimo della verticalità, limitando al minimo l'ingombro a terra ed i consumi. La possibilità di chiudere il banco sia con porte scorrevoli che a battente, lo rende una scelta versatile e adatta ad ogni superficie di vendita. Il banco è utilizzabile anche con configurazione back to back e testata.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1400	1520		
Lunghezza (mm)	1250	1875*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	300	300		
Profondità (mm)	710	950		

\* Anche ad uso testata

# Euro Barbados 2.0



Murale semi-verticale multiripiano aperto adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

La grande varietà di lunghezze, altezze e profondità disponibili, con la possibilità di configurazione back to back con testata, permettono di gestire un'ampia gamma di soluzioni di arredo del punto vendita.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1280	1400	1520	1600	
Lunghezza (mm)	1250	1562**	1875*	2500*	3750
Altezza frontale (mm)	300	440			
Profondità (mm)	710	950	1130		

\* Anche ad uso testata | \*\* Testata refrigerata

# Patmos 2.1 SV Doors



Murale semiverticale con porte scorrevoli adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, e latticini.

Patmos 2.1 SV DOORS è un banco estremamente versatile che offre un elevato TDA, mantenendo un ingombro a terra contenuto.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della precedente gamma Patmos 2.0, ora ancor più versatile e performante. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: PATMOS 2.1, PATMOS 2.1 LS, PATMOS 2.1 CV, PATMOS 2.1 MEAT, PATMOS 2.1 TC, PATMOS 2.1 LR, ,PATMOS 2.1 NR.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1455			
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	550			
Profondità (mm)	900			

# Patmos 2.1 SV



Murale semiverticale adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, e latticini.

Patmos 2.1 SV è un banco estremamente versatile che offre un elevato TDA, mantenendo un ingombro a terra contenuto. La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della precedente gamma Patmos 2.0, ora ancor più versatile e performante. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: PATMOS 2.1, PATMOS 2.1 DOORS, PATMOS 2.1 LS, PATMOS 2.1 CV, PATMOS 2.1 MEAT, PATMOS 2.1 LR, PATMOS 2.1 TC, PATMOS 2.1 NR.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1275	1455	1605	
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	550			
Profondità (mm)	900			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1



Banco tradizionale refrigerato servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, e ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm. Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: libero servizio (PATMOS 2.1 LS), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 MEAT e PATMOS 2.1 LR), semi-verticale (PATMOS 2.1 SV DOORS e PATMOS 2.1 SV), tavola calda (PATMOS 2.1 TC), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1145						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 LS



Banco tradizionale refrigerato, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti pre-confezionati quali carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile ed ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 MEAT e PATMOS 2.01LR), tavola calda (PATMOS 2.1 TC), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR). A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	860						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 CV



Vetrina tradizionale refrigerata concepita per trasformarsi velocemente, grazie all'alzata convertibile, da libero servizio a servizio assistito.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), libero servizio (PATMOS 2.1 LS), carne (PATMOS 2.1 MEAT e PATMOS 2.1LR), tavola calda (PATMOS 2.1 TC), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR). A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1145			
Lunghezza (mm)	1250			
Profondità (mm)	900			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 MEAT



Banco tradizionale refrigerato servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni al taglio. La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile ed ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), libero servizio (PATMOS 2.1 LS), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 LR), tavola calda (PATMOS 2.1 TC), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR).

A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1145			
Lunghezza (mm)	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	850			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 LR



Vetrina refrigerata a temperatura positiva per esposizione e vendita di carni al taglio.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), libero servizio (PATMOS 2.1 LS), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 MEAT), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), tavola calda (PATMOS 2.1 TC), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR).

A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1530	
Lunghezza (mm)	937	1250
Profondità (mm)	608	

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 TC



Banco tradizionale servito, tavola calda bagnomaria o piastre, adatto all'esposizione e vendita di gastronomia pronta al consumo.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), libero servizio (PATMOS 2.1 LS), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 MEAT e PATMOS 2.1 LR), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), non refrigerato (PATMOS 2.1 NR).

A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+65

## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1145		
Lunghezza (mm)	937	1250	1562
Profondità (mm)	730		

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos 2.1 NR



Banco tradizionale servito, non refrigerato, adatto all'esposizione e vendita di pane e altri prodotti che non necessitano di particolare temperatura di conservazione.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile ed ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

Patmos 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS 2.1), libero servizio (PATMOS 2.1 LS), convertibile (PATMOS 2.1 CV), carne (PATMOS 2.1 MEAT e PATMOS 2.1 LR), semi verticale (PATMOS 2.1 SV), tavola calda (PATMOS 2.1 TC).

A completamento della gamma è stata creata una gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

## Categorie merceologiche



## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1145						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900						

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos HQ 2.1



Banco tradizionale refrigerato servito a temperatura positiva adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata questa gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm. Patmos HQ 2.1 è disponibile anche nelle versioni: libero servizio (PATMOS HQ 2.1 LS), convertibile (PATMOS HQ 2.1 CV), carne (PATMOS HQ 2.1 MEAT e PATMOS HQ 2.1 LR), tavola calda (PATMOS HQ 2.1 TC), semi verticale (PATMOS HQ 2.1 SV), non refrigerato (PATMOS HQ 2.1 NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1275						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos HQ 2.1 CV



Vetrina tradizionale refrigerata concepita per trasformarsi velocemente, grazie all'alzata convertibile, da libero servizio a servizio assistito.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata questa gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm. Patmos HQ 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS HQ 2.1), carne (PATMOS HQ 2.1 MEAT), tavola calda (PATMOS HQ 2.1 TC), non refrigerato (PATMOS HQ 2.1 NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1275			
Lunghezza (mm)	1250			
Profondità (mm)	900			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos HQ 2.1 MEAT



Banco tradizionale refrigerato servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni al taglio. La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata questa gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm. Patmos HQ 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS HQ 2.1), convertibile (PATMOS HQ 2.1 CV), tavola calda (PATMOS HQ 2.1 TC), non refrigerato (PATMOS HQ 2.1 NR).

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1275			
Lunghezza (mm)	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	850			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos HQ 2.1 TC



Banco tradizionale servito, tavola calda bagnomaria o piastre, adatto all'esposizione e vendita di gastronomia pronta al consumo.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata questa gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm.

Patmos HQ 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS HQ 2.1), convertibile (PATMOS HQ 2.1 CV), carne (PATMOS HQ 2.1 MEAT), non refrigerato (PATMOS HQ 2.1 NR).

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+65

## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1275		
Lunghezza (mm)	937	1250	1562
Profondità (mm)	730		

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Patmos HQ 2.1 NR



Banco tradizionale servito, non refrigerato, adatto all'esposizione e vendita di pane e altri prodotti che non necessitano di particolare temperatura di conservazione.

La gamma Patmos 2.1 è il risultato evolutivo della gamma Patmos 2.0. Il design è essenziale, caratterizzato da leggerezza e trasparenza delle forme, ideale per garantire un'ottima visibilità alla merce esposta. Grazie alle svariate possibilità di configurazione e canalizzazione, ed ai numerosi modelli disponibili, la gamma Patmos 2.1 si propone come soluzione altamente versatile e ideale per qualsiasi punto vendita; dal piccolo negozio specializzato al supermercato di grandi dimensioni.

A completamento della gamma è stata creata questa gamma denominata "HQ", con altezza frontale maggiore di 130 mm. Patmos HQ 2.1 è disponibile anche nelle versioni: servito (PATMOS HQ 2.1), convertibile (PATMOS HQ 2.1 CV), carne (PATMOS HQ 2.1 MEAT), tavola calda (PATMOS HQ 2.1 TC).

## Categorie merceologiche



## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1275						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900						

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Milos 2.0



Banco tradizionale servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia. La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 offre soluzioni con ingombro a terra estremamente contenuto senza rinunciare ad un'ampia superficie espositiva.

Le dimensioni compatte, la flessibilità, e l'ampia visibilità offerta ai prodotti esposti, rendono la gamma Milos 2.0 particolarmente indicata per i punti vendita di medie e piccole dimensioni.

Milos 2.0 è disponibile anche nelle versioni: libero servizio (MILOS 2.0 LS), tavola calda (MILOS 2.0 TC) e non refrigerata (MILOS 2.0 NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1180						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	850						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo - Disponibile anche nella versione con cellette posteriori

# Milos 2.0 LS



Banco tradizionale refrigerato, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti pre-confezionati quali carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 offre soluzioni con ingombro a terra estremamente contenuto senza rinunciare ad un'ampia superficie espositiva.

Le dimensioni compatte, la flessibilità, e l'ampia visibilità offerta ai prodotti esposti, rendono la gamma Milos 2.0 particolarmente indicata per i punti vendita di medie e piccole dimensioni.

Milos 2.0 è disponibile anche nelle versioni: servito (MILOS 2.0), tavola calda (MILOS 2.0 TC) e non refrigerata (MILOS 2.0 NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	890						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	850						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo - Disponibile anche nella versione con cellette posteriori

# Milos 2.0 TC



Banco tradizionale servito, tavola calda bagnomaria o piastre, adatto all'esposizione e vendita di gastronomia pronta al consumo.

La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 offre soluzioni con ingombro a terra estremamente contenuto senza rinunciare ad un'ampia superficie espositiva.

Le dimensioni compatte, la flessibilità, e l'ampia visibilità offerta ai prodotti esposti, rendono la gamma Milos 2.0 particolarmente indicata per i punti vendita di medie e piccole dimensioni.

Milos 2.0 è disponibile anche nelle versioni: servito (MILOS 2.0), libero servizio (MILOS 2.0 LS) e non refrigerato (MILOS 2.0 NR).

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+ 65

## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1180		
Lunghezza (mm)	937	1250	1562
Profondità (mm)	730		

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Milos 2.0 NR



Banco tradizionale servito, non refrigerato, adatto all'esposizione e vendita di pane e altri prodotti che non necessitano di particolare temperatura di conservazione.

La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 offre soluzioni con ingombro a terra estremamente contenuto senza rinunciare ad un'ampia superficie espositiva.

Le dimensioni compatte, la flessibilità, e l'ampia visibilità offerta ai prodotti esposti, rendono la gamma Milos 2.0 particolarmente indicata per i punti vendita di medie e piccole dimensioni.

Milos 2.0 è disponibile anche nelle versioni: servito (MILOS 2.0), libero servizio (MILOS 2.0 LS) e tavola calda (MILOS 2.0 TC).

## Categorie merceologiche



## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1180						
Lunghezza (mm)	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	850						
Tipo di angolo	AA45	AA90	AC45	AC90			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo - Disponibile anche nella versione con cellette posteriori



Banco tradizionale refrigerato servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma di banchi tradizionali Barron offre un'eccezionale visibilità del prodotto esposto grazie ad una struttura totalmente in vetro, senza montanti e componenti a vista. L'essenziale ed elegante design, e la trasparenza, lo rendono un elegante elemento d'arredo che si adatta a qualsiasi superficie espositiva.

Barron è disponibile anche nelle versioni: libero servizio (BARRON LS), tavola calda (BARRON TC) e non refrigerato (BARRON NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1145					
Lunghezza (mm)	937	1250	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900					

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo



Banco tradizionale refrigerato, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti pre-confezionati quali carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma di banchi tradizionali Barron offre un'eccezionale visibilità del prodotto esposto grazie ad una struttura totalmente in vetro, senza montanti e componenti a vista. L'essenziale ed elegante design, e la trasparenza, lo rendono un elegante elemento d'arredo che si adatta a qualsiasi superficie espositiva.

Barron è disponibile anche nelle versioni: servito (BARRON), tavola calda (BARRON TC) e non refrigerato (BARRON NR).

**Classe climatica: 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	860					
Lunghezza (mm)	937	1250	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900					

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo



Banco tradizionale servito, tavola calda bagno maria o piastre, adatto all'esposizione e vendita di gastronomia pronta al consumo.

La gamma di banchi tradizionali Barron offre un'eccezionale visibilità del prodotto esposto grazie ad una struttura totalmente in vetro, senza montanti e componenti a vista. L'essenziale ed elegante design, e la trasparenza, lo rendono un elegante elemento d'arredo che si adatta a qualsiasi superficie espositiva.

Barron è disponibile anche nelle versioni: servito (BARRON), libero servizio (BARRON LS) e non refrigerato (BARRON NR).

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+ 65

## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1145	
Lunghezza (mm)	937	1250
Profondità (mm)	900	

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo



Banco tradizionale servito, non refrigerato, adatto all'esposizione e vendita di pane e altri prodotti che non necessitano di particolare temperatura di conservazione.

La gamma di banchi tradizionali Barron offre un'eccezionale visibilità del prodotto esposto grazie ad una struttura totalmente in vetro, senza montanti e componenti a vista. L'essenziale ed elegante design, e la trasparenza, lo rendono un elegante elemento d'arredo che si adatta a qualsiasi superficie espositiva.

Barron è disponibile anche nelle versioni: servito (BARRON), libero servizio (BARRON LS) e tavola calda (BARRON TC).

## Categorie merceologiche



## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	1145					
Lunghezza (mm)	937	1250	1875	2500	3125	3750
Profondità (mm)	900					

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo



Banco tradizionale refrigerato, a temperatura positiva, destinato all'esposizione e vendita di pesce fresco e mitili. La vasca è in acciaio inox AISI 316 è specifica per la conservazione del pesce in ambienti salini. I componenti della vasca sono elettrosaldati per una perfetta tenuta dell'acqua.

Bermuda è inoltre semplice da pulire, grazie agli scarichi d'acqua che agevolano il lavaggio giornaliero e che consentono di mantenere sempre la massima igiene all'interno del banco.

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Modello non soggetto ad etichettatura energetica (Ecodesign 2019/2024 and Energy Labelling 2019/2018).

Altezza (mm)	937	1000	1250	1562	1875	2188	2500	2813	3125	3438	3750	4060	4375	4688	5000	5313	5625
Lunghezza (mm)	980																
Profondità (mm)	AA45		AA90		AC45		AC90										

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Newport Glass 2.0



Isola semi verticale refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti pre-confezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura. Grazie all'illuminazione a LED, e a schienale e ripiani trasparenti, Newport Glass 2.0 offre la massima valorizzazione della merce esposta ed una luminosità naturale che ne sottolinea la freschezza.

La gamma Newport Glass 2.0 è disponibile anche nella versione NEWPORT GLASS 2.0 LB.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1360	1460				
Lunghezza (mm)	1250	1600*	1875	1970*	2500	3750
Profondità (mm)	1600	1970				

\* Testata refrigerata

# Newport Glass 2.0 LB



Isola refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura. Newport Glass 2.0 LB offre la massima valorizzazione della merce esposta ed una luminosità naturale che ne sottolinea la freschezza.

Disponibile anche nella versione NEWPORT GLASS 2.0.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	930					
Lunghezza (mm)	1250	1600*	1875	1970*	2500	3750
Profondità (mm)	1600	1970				

\* Testata refrigerata



Isola refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e ortofrutta.

**Classe climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1360	1520			
Lunghezza (mm)	1250	1875	1980*	2500	3750
Profondità (mm)	990*	1980			

\* Testata refrigerata

# Sumatra 3.0



Isola refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni e pollo.

Questo modello è parte di una gamma di espositori refrigerati orizzontali ad isola, con doppia vasca, disponibili sia nella versione a temperatura positiva che negativa, caratterizzati da ampie vetrare per una totale visibilità del prodotto. Le coperture scorrevoli in vetro di Sumatra 3.0 offrono ampia visibilità e facile accesso alla merce esposta, un'ottimale conservazione del prodotto ed un significativo risparmio energetico.

Questo modello di isola è disponibile in diverse misure di profondità, con singolo o doppio impianto, per rispondere al meglio a tutte le esigenze di layout merceologico.

Sumatra 3.0 è disponibile anche nella versione a bassa temperatura: SUMATRA 3.0 BT.

**Classe climatica: 3M1.**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	950				
Lunghezza (mm)	1500*	1875	1930*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	405				
Profondità (mm)	1500	1930			

\* Testata refrigerata | Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Sumatra 3.0 BT



Isola refrigerata a bassa temperatura, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati. Questo modello è parte di una gamma di espositori refrigerati orizzontali ad isola, con doppia vasca, disponibili sia nella versione a temperatura positiva che negativa, caratterizzati da ampie vetrature per una totale visibilità del prodotto. Le coperture scorrevoli in vetro di Sumatra 3.0 offrono ampia visibilità e facile accesso alla merce esposta, un'ottimale conservazione del prodotto ed un significativo risparmio energetico.

Questo modello di isola è disponibile in diverse misure di profondità, con singolo o doppio impianto, per rispondere al meglio a tutte le esigenze di layout merceologico.

Sumatra 3.0 è disponibile anche nella versione a temperatura positiva: SUMATRA 3.0.

**Classe climatica: 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

-22 / -24    -18 / -20

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	950				
Lunghezza (mm)	1500*	1875	1930*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	405				
Profondità (mm)	1500	1930			

\* Testata refrigerata | Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Giava 2.0



Isola refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni e pollo.

Giava 2.0 è un espositore orizzontale refrigerato ad isola disponibile in due profondità, 1130 e 1540 mm, per rispondere a tutte le esigenze di layout e display merceologico.

Giava 2.0 è disponibile anche nella versione a bassa temperatura (GIAVA 2.0 BT).

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	890		
Lunghezza (mm)	1875	2500	3750
Profondità (mm)	1130	1540	

Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Giava 2.0 BT



Isola refrigerata a bassa temperatura, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati. Giava 2.0 è un espositore orizzontale refrigerato ad isola disponibile in due profondità, 1130 e 1540 mm, per rispondere a tutte le esigenze di layout e display merceologico. Giava 2.0 è disponibile anche nella versione a temperatura positiva (GIAVA 2.0)..

**Classe climatica: 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-22 / -24**   **-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	890		
Lunghezza (mm)	1875	2500	3750
Profondità (mm)	1130	1540	

Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Tobago 2.0



Isola refrigerata a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni e pollo.

Tobago 2.0 è un espositore particolarmente versatile anche grazie alla possibilità di configurazione back to back, in grado di rispondere a tutte le esigenze di layout espositivo.

Tobago 2.0 è disponibile anche nella versione a bassa temperatura: TOBAGO 2.0 BT.

**Classe climatica: 3M1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	890		
Lunghezza (mm)	2500	3750	2200*
Profondità (mm)	1095		

\* Testata refrigerata | Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Tobago 2.0 BT



Isola refrigerata a bassa temperatura, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati. Tobago 2.0 è un espositore particolarmente versatile anche grazie alla possibilità di configurazione back to back, in grado di rispondere a tutte le esigenze di layout espositivo.

Tobago 2.0 è disponibile anche nella versione a temperatura positiva: TOBAGO 2.0.

**Classe climatica: 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

-22 / -24

-18 / -20

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	890		
Lunghezza (mm)	2500	3750	2200*
Profondità (mm)	1095		

\* Testata refrigerata | Disponibile con coperture scorrevoli in vetro

# Tasmania 2.0 TCOMB



Murale refrigerato a temperatura combinata, dotato di vasca e alzata con porte, progettato per una duplice esposizione: nella parte inferiore carni e salumi (classe 3M1) o surgelati e gelati (classe 3L1), mentre nella parte superiore esclusivamente surgelati e gelati (classe 3L1).

Disponibile anche nella versione a sola bassa temperatura (TASMANIA 2.0 BT).

**Classe climatica: 3M1 - 3L**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-22 / -24**   **0 / +2**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2060	2180		
Lunghezza	1875	2500	3750	2430*
Altezza frontale	490			
Profondità	1180			

\* Testata refrigerata

# Tasmania 2.0 BT



Mobile combinato refrigerato, a bassa temperatura, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di gelati e surgelati. Disponibile anche nella versione a temperatura combinata: TASMANIA 2.0 TCOMB.

**Classe climatica: 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

-22 / -24

-18 / -20

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	2060	2180		
Lunghezza (mm)	1875	2430*	2500	3750
Altezza frontale (mm)	490			
Profondità (mm)	1180			

\* Testata refrigerata



Retrobanco murale refrigerato a temperatura positiva caratterizzato da un'estetica essenziale e da una grande versatilità che lo rende idoneo a qualsiasi contesto di arredo, dal piccolo punto vendita al grande ipermercato. Il banco è disponibile anche con cellette refrigerate all'interno della base chiusa.

Saipan New è adatto all'esposizione e vendita di salumi.

**Classe climatica: 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+3 / +5

## Energy Label - Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1735	2420		
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	200	910		
Profondità (mm)	835	845		



Retrobanco murale refrigerato a temperatura positiva estremamente versatile e pertanto adatto a qualsiasi contesto di arredo; dal piccolo punto vendita al grande ipermercato. Il banco è disponibile anche con cellette refrigerate all'interno della base chiusa.

Boavista P è adatto all'esposizione e vendita di salumi.

**Classe climatica: 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza (mm)	1960	2600		
Lunghezza (mm)	1250	1875	2500	3750
Altezza frontale (mm)	210	850		
Profondità (mm)	910			







## Linea Plug-in

La gamma di banchi De Rigo Refrigeration a gruppo incorporato sono progettati per soddisfare le esigenze dei supermercati di piccole dimensioni, negozi di prossimità, ma anche per arredare le aree promozionali e di acquisto d'impulso delle superfici più grandi, grazie alla flessibilità di utilizzo e facilità di spostamento.

# Euro Puket 2.0 PG



Euro Puket 2.0 PG è un murale verticale refrigerato plug-in con porte a temperatura positiva, funzionante a gas R290, che pone particolare attenzione al risparmio energetico, caratterizzandosi per rumorosità e consumi estremamente contenuti.

Ulteriori punti di forza di questo banco sono il massimo utilizzo della verticalità, con un ottimo rapporto tra capacità di carico e ingombro al suolo, l'ampia visibilità che offre alla merce esposta, grazie all'estetica minimalista ed alla possibilità di montare fianchi panoramici in vetrocamera, e la facilità di manutenzione e pulizia.

Euro Puket 2.0 PG è la soluzione perfetta per ogni esigenza espositiva ed è adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

**Classe Climatica 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

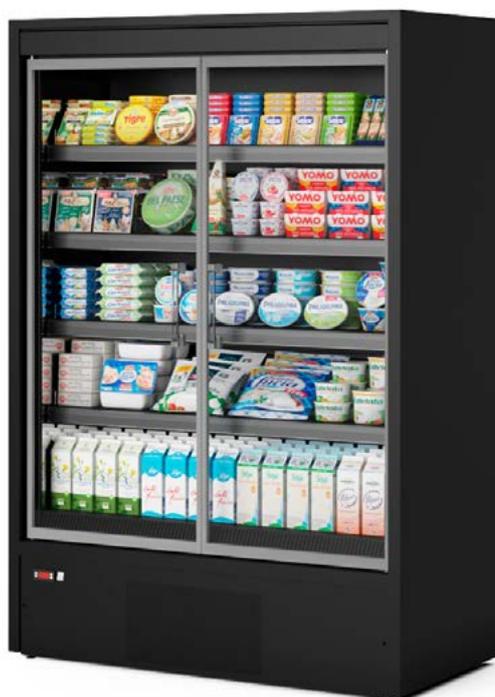
0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2250		
Lunghezza	1250	1875	2500
Altezza frontale	310		
Profondità	705		
Refrigerante	R290		



Murale verticale plug-in con porte, a temperatura normale, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e ortofrutta.

Onyx è una gamma di murali verticali plug-in caratterizzata da un'ampia versatilità di configurazione e da un ingombro a terra estremamente contenuto che la rende una soluzione estremamente flessibile, ideale per ogni esigenza di arredo del punto vendita anche dove gli spazi sono molto ridotti.

La visibilità dei prodotti esposti è ottima anche lateralmente, grazie alle spalle panoramiche.

La gamma Onyx è adatta all'esposizione di prodotti preconfezionati quali carni (classe 3M1), salumi e latticini (classe 3M2), frutta e verdura (classe 3H), gelati e surgelati (classe 3L1).

**Classe Climatica 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2020			
Lunghezza	937	1250	1875	2500
Altezza frontale	490			
Profondità	700	850		
Refrigerante	R290			



Murale verticale plug-in a temperatura normale, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e ortofrutta.

Onyx è una gamma di murali verticali plug-in caratterizzata da un'ampia versatilità di configurazione e da un ingombro a terra estremamente contenuto che la rende una soluzione estremamente flessibile, ideale per ogni esigenza di arredo del punto vendita anche dove gli spazi sono molto ridotti.

La visibilità dei prodotti esposti è ottima anche lateralmente, grazie alle spalle panoramiche.

La gamma Onyx è adatta all'esposizione di prodotti preconfezionati quali carni (classe 3M1), salumi e latticini (classe 3M2), frutta e verdura (classe 3H), gelati e surgelati (classe 3L1).

**Classe Climatica 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2020			
Lunghezza	937	1250	1875*	2500*
Altezza frontale	490			
Profondità	700	850		
Refrigerante	R290			

\* Le lunghezze L1875 e L2500 si ottengono dall'unione di moduli L937 e L1250 con specifico kit



Murale verticale plug-in con porte, a bassa temperatura, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati.

Onyx è una gamma di murali verticali plug-in caratterizzata da un'ampia versatilità di configurazione e da un ingombro a terra estremamente contenuto che la rende una soluzione estremamente flessibile, ideale per ogni esigenza di arredo del punto vendita anche dove gli spazi sono molto ridotti.

La visibilità dei prodotti esposti è ottima anche lateralmente, grazie alle spalle panoramiche.

La gamma Onyx è adatta all'esposizione di prodotti preconfezionati quali carni (classe 3M1), salumi e latticini (classe 3M2), frutta e verdura (classe 3H), gelati e surgelati (classe 3L1).

**Classe Climatica 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2020			
Lunghezza	937	1250	1875	2500
Altezza frontale	490			
Profondità	700	850		
Refrigerante	R290			



Murale refrigerato verticale multi-ripiano plug-in a temperatura positiva, funzionante a gas propano R290, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini.

La gamma di murali verticali Buran è una soluzione plug and play con un ottimo rapporto qualità prezzo, facile da installare e mantenere.

Buran è perfetto per i supermercati di piccole e medie dimensioni ed i negozi di prossimità, ma è anche una valida opzione in tutte quelle aree degli ipermercati dove non è possibile collegare il banco alla centrale.

Buran è disponibile anche nella versione a bassa temperatura.

**Classe Climatica 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2100	
Lunghezza	1620	1910
Altezza frontale	350	
Profondità	750	
Refrigerante	R290	



Murale refrigerato multi-ripiano plug-in a bassa temperatura, funzionante a gas propano R290, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati.

La gamma di murali verticali Buran è una soluzione plug and play con un ottimo rapporto qualità prezzo, facile da installare e mantenere.

Buran è perfetto per i supermercati di piccole e medie dimensioni ed i negozi di prossimità, ma è anche una valida opzione in tutte quelle aree degli ipermercati dove non è possibile collegare il banco alla centrale.

Buran è disponibile anche in due diverse versioni a temperatura positiva, a due o tre porte.

**Classe Climatica 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2100
Lunghezza	1310
Altezza frontale	350
Profondità	810
Refrigerante	R290

# Sapphire 2.0



Murale verticale refrigerato plug-in con porte, a temperatura positiva, funzionante a gas propano R290. Sapphire 2.0 pone particolare attenzione all'ecosostenibilità e al risparmio energetico; il banco offre infatti un'alta resa energetica ma con consumi ed emissioni di CO2 nell'ambiente estremamente contenuti. Questo mobile, perfetto per tutte le superfici di vendita, è adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini, frutta e verdura.

**Classe Climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2015		
Lunghezza	1250	1875	2500
Altezza frontale	540		
Profondità	850		
Refrigerante	R290		

# Clio 2.0 BT



Murale refrigerato plug-in a bassa temperatura, funzionante a gas propano R290, caratterizzato da un'ampia superficie espositiva ed ottima visibilità ed accessibilità del prodotto esposto.

Clio 2.0 BT è adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati.

**Classe Climatica 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2065	
Lunghezza	1562	2343
Altezza frontale	440	
Profondità	970	
Refrigerante	R290	



Murale semi verticale plug-in, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti pre-confezionati quali carni, salumi, latticini e ortofrutta.

Onyx è una gamma di murali verticali plug-in caratterizzata da un'ampia versatilità di configurazione. Un banco estremamente contenuto nell'ingombro a terra che offre una soluzione estremamente flessibile, ideale per ogni esigenza di arredo del punto vendita anche dove gli spazi sono ridotti.

La visibilità dei prodotti esposti è ottima anche lateralmente, grazie alle spalle panoramiche.

Disponibile anche nelle versioni senza porte (ONYX), con porte (ONYX DOORS) e a bassa temperatura (ONYX BT).

**Climatica 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	1500				
Lunghezza	937	1250	1450	1875*	2500*
Altezza frontale	490				
Profondità	700	850			
Refrigerante	R290				

\* Le lunghezze L1875 e L2500 si ottengono dall'unione di moduli L937 e L1250 con specifico kit  
Testata refrigerata disponibile per profondità 700



Isola refrigerata plug-in a temperatura positiva con coperture scorrevoli, funzionante a gas propano R290, ideale per l'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e formaggi.

Elba è caratterizzata da un design essenziale, che coniuga solidità di struttura e leggerezza estetica, ed è stata progettata per offrire la massima visibilità della merce esposta grazie alle vetrate a tutt'altezza sui 4 lati.

La gamma Elba è ideale per la vendita a libero servizio di prodotti in promozione e acquisti d'impulso.

Elba è disponibile anche nelle versioni: ELBA LIGHT a temperatura positiva e ELBA SW commutabile da temperatura positiva a negativa.

### Classe Climatica 3M1

#### Categorie merceologiche



#### Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2

#### Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	950			
Lunghezza	1000	1200	1500	2000
Profondità	1067			
Refrigerante	R290			

Disponibile anche nella versione con coperture scorrevoli



Isola refrigerata switch, con possibilità di utilizzo sia a temperatura positiva che negativa, adatta all'esposizione e alla vendita a libero servizio di carni confezionate, salumi, latticini o prodotti surgelati.

Elba è caratterizzata da un design essenziale, che coniuga solidità di struttura e leggerezza estetica, ed è stata progettata per offrire la massima visibilità della merce esposta grazie alle vetrate a tutt'altezza sui 4 lati.

La gamma Elba è ideale per la vendita a libero servizio di prodotti in promozione e acquisti d'impulso.

Elba è disponibile anche nelle versioni seguenti versioni a temperatura positiva: ELBA e ELBA LIGHT.

**Classe Climatica 3M1 - 3M2 - 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-18 / -20**   **0 / +2**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	950			
Lunghezza	1000	1200	1500	2000
Profondità	1067			
Refrigerante	R290			



Isola refrigerata plug-in a temperatura positiva, funzionante a gas propano R290, ideale per l'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e formaggi.

Elba è caratterizzata da un design essenziale, che coniuga solidità di struttura e leggerezza estetica, ed è stata progettata per offrire la massima visibilità della merce esposta grazie alle vetrate a tutt'altezza sui 4 lati.

La gamma Elba è ideale per la vendita a libero servizio di prodotti in promozione e acquisti d'impulso.

Elba è disponibile anche nelle versioni: ELBA a temperatura positiva e ELBA SW commutabile da temperatura positiva a negativa.

**Classe Climatica 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	950
Lunghezza	2000
Profondità	1067
Refrigerante	R290

Disponibile anche nella versione con coperture scorrevoli

# Sumba 2.0



Isola refrigerata a bassa temperatura destinata all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti surgelati. Sumba 2.0 si adatta perfettamente alle esigenze espositive di supermercati ed ipermercati, grazie alle due lunghezze disponibili e al banco testata per composizioni a isola. L'isola è dotata di coperture scorrevoli che garantiscono un'ottimale conservazione del prodotto e un notevole risparmio energetico.

**Classe Climatica 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

**-22 / -24**   **-18 / -20**

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	890		
Lunghezza	1850*	2100	2500
Profondità	858		
Refrigerante	R290		

\* Testata refrigerata

# Beryl 2.1 LS



Isola promozionale plug-in con doppia vasca, a temperatura positiva, funzionante a gas propano R290.

Beryl 2.1 LS è adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carne, gastronomia, latticini, frutta e verdura, ed è caratterizzato da un'eccezionale flessibilità di posizionamento all'interno del punto vendita che ben si adatta ad ogni superficie espositiva, dal piccolo negozio sino all'ipermercato.

Beryl 2.1 LS, disponibile anche nella versione con coperture scorrevoli, è stato progettato per offrire la massima visibilità al prodotto esposto, rendendosi così particolarmente adatto alle aree del punto vendita dedicate ad attività di promozione ed agli acquisti d'impulso.

La gamma Beryl 2.1 è disponibile anche nella versione semi verticale: BERYL 2.1 SV.

**Classe Climatica: 3M1 – 3M2 – 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2   +3 / +5   +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	970
Lunghezza	1350
Profondità	1530
Refrigerante	R290

# Amethyst LS



Isola promozionale plug-in, a temperatura positiva, adatta all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, gastronomia, latticini, frutta e verdura.

La gamma di isole promozionali plug-in a gas propano R290, è caratterizzata da un'eccezionale flessibilità di posizionamento all'interno del punto vendita, e si adatta perfettamente ad ogni esigenza di layout espositivo; dal piccolo negozio sino all'ipermercato.

La gamma Amethyst è stata progettata per offrire la massima visibilità al prodotto esposto, rendendosi così particolarmente adatta alle aree del punto vendita dedicate ad attività di promozione ed agli acquisti d'impulso.

Amethyst è disponibile anche nel modello semiverticale AMETHYST SV.

**Classe Climatica: 3M1 - 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	975	
Lunghezza	937	1250
Profondità	860	
Refrigerante	R290	

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo  
Disponibile anche nella versione con coperture scorrevoli

# Amethyst SV



Isola promozionale refrigerata, a temperatura positiva, con schienale e ripiano intermedio in vetro, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali gastronomia e latticini.

Questa gamma di isole promozionali plug-in a gas propano R290, è caratterizzata da un'eccezionale flessibilità di posizionamento all'interno del punto vendita, e si adatta perfettamente ad ogni esigenza di layout espositivo; dal piccolo negozio sino all'ipermercato.

La gamma Amethyst è stata progettata per offrire la massima visibilità al prodotto esposto, rendendosi così particolarmente adatta alle aree del punto vendita dedicate ad attività di promozione ed agli acquisti d'impulso

Amethyst è disponibile anche nel modello AMETHYST LS.

**Classe Climatica: 3M2 - 3H**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

+3 / +5    +6 / +8

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	1240	
Lunghezza	937	1250
Profondità	860	
Refrigerante	R290	

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Milos 2.0 PG



Banco tradizionale servito, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita di carni, salumi, latticini e gastronomia. La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 PG con gruppo incorporato, funzionante a gas propano R290, è una soluzione "plug and play" particolarmente indicata per le superfici di vendita medio piccole o dove non è possibile installare una centrale refrigerante.

Milos 2.0 PG offre un ingombro minimo a terra, grazie alle dimensioni estremamente compatte, ma allo stesso tempo ampia superficie espositiva e visibilità ai prodotti. Il banco è inoltre dotato di cellette posteriori refrigerate.

Milos 2.0 PG è disponibile anche nella versione a libero servizio MILOS 2.0 PG LS.

**Classe climatica 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2    +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	1180			
Lunghezza	1250	1562	1875	2500
Profondità	850			
Refrigerante	R290			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Milos 2.0 PG LS



Banco tradizionale, a temperatura positiva, adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati quali carni, salumi, latticini e gastronomia.

La gamma di banchi tradizionali Milos 2.0 PG con gruppo incorporato, funzionante a gas propano R290, è una soluzione "plug and play" particolarmente indicata per le superfici di vendita medio piccole o dove non è possibile installare una centrale refrigerante.

Milos 2.0 PG offre un ingombro minimo a terra, grazie alle dimensioni estremamente compatte, ma allo stesso tempo ampia superficie espositiva e visibilità ai prodotti. Il banco è inoltre dotato di celledette posteriori refrigerate.

Milos 2.0 PG è disponibile anche nelle versioni servita MILOS 2.0 PG.

**Classe climatica 3M1 - 3M2**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

0 / +2 +3 / +5

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	890			
Lunghezza	1250	1562	1875	2500
Profondità	850			
Refrigerante	R290			

La profondità indicata in tabella si riferisce alla dimensione del piano espositivo

# Isabel 2.0 SW



Mobile murale switch con gruppo incorporato, funzionante a gas propano R290, con possibilità di utilizzo sia a temperatura positiva che negativa. Il mobile è dotato di vasca e alzata con porte ed è adatto all'esposizione e vendita a libero servizio di carni confezionate e salumi, o di prodotti surgelati.

**Classe climatica: 3M1 - 3L1**

## Categorie merceologiche



## Temperatura di esercizio (°C)

-22 / -24    0 / +2

## Classe energetica



Classe energetica riferita ad una specifica configurazione del banco, che può variare sensibilmente per una diversa configurazione.

Altezza	2165
Lunghezza	2200
Profondità	983
Refrigerante	R290







# Celle Frigorifere

La gamma di celle frigorifere di De Rigo Refrigeration offre la giusta soluzione per qualsiasi esigenza espositiva, sia a temperatura positiva che negativa, grazie alla varietà di modelli, versatilità di utilizzo e all'ampia modularità. Le molteplici possibilità di allestimento, e lo spazio interno completamente utilizzabile, sono ulteriori plus per soluzioni estremamente flessibili e versatili.

# Froid

Froid è una gamma di celle frigorifere modulari, corredate con unità refrigerante monoblocco a soffitto e complete di quadro elettronico. La gamma Froid è adatta allo stoccaggio e conservazione di prodotti freschi o surgelati.

Applicazioni		TN - BT
Spessore Pannello TN	mm	60
Spessore Pannello BT	mm	90



# Penta



Penta è una gamma di celle frigorifere adatte alla conservazione di prodotti freschi e congelati, progettate per sfruttare al meglio gli spazi d'angolo sia nelle grandi cucine che nei piccoli negozi di alimentari o nelle fiorerie. La gamma Penta viene fornita con porta cieca o, a richiesta, con porta a vetro e può essere corredata da unità refrigerante. Lo spazio interno è interamente utilizzabile e, a richiesta, può essere ripartito con scaffalature e gancere.

Applicazioni		TN - BT
Spessore Pannello TN	mm	60
Spessore Pannello BT	mm	90

# Mini

Mini è una gamma di celle a componibilità variabile, adatte alla conservazione di prodotti freschi e congelati, dotate di impianto a monoblocco. Mini si adatta alle più svariate esigenze espositive; lo spazio interno è completamente utilizzabile e, su specifica richiesta, può essere ripartito con scaffalature e gancere.

Applicazioni		TN - BT
Spessore Pannello TN	mm	60
Spessore Pannello BT	mm	90



# Unicell



Unicell è una gamma di celle frigorifere versatili e modulari, progettate per offrire soluzioni estremamente flessibili e adattabili ad ogni esigenza espositiva, e può essere utilizzata per la conservazione di prodotti freschi o surgelati.

I moduli Unicell System, realizzati con pannelli isotermici iniettati in poliuretano espanso, permettono un elevato isolamento ed un basso coefficiente di trasmissione termica.

Applicazioni		TN - BT
Spessore Pannello TN	mm	60 - 90
Spessore Pannello BT	mm	90 - 110



# Centrali Refrigeranti

Le Centrali Frigorifere De Rigo Refrigeration sono state progettate e costruite per offrire le massime prestazioni del sistema. Per soddisfare le diverse richieste del mercato, De Rigo Refrigeration offre una gamma completa, caratterizzate da sicurezza, affidabilità, risparmio energetico e rispetto per l'ambiente.

# MiniBooster



Dimensioni ultracompatte, bassa rumorosità, e con un ampio range di regolazione del compressore, il tutto senza compromettere il consumo energetico. MiniBooster è stato sviluppato appositamente per i segmenti di minimarket e discount.

## RANGE DI POTENZA

### MiniBooster rotativo

- Da 10 KW a 24,5 KW (TN con carico BT)
- 1,5 – 4,5 KW (BT con carico TN)
- Da 10 KW fino a 30 KW (solo TN)

### MiniBooster semiermetico

- Da 12KW a 24 KW (TN con carico BT)
- 2 – 10 KW (BT con carico TN)
- Da 12 KW fino a 35 KW solo TN

# Value Pack



Un design semplice, compatto, e di facile manutenzione. Value Pack è adatto a tutti i supermercati e applicazioni industriali di medie dimensioni, con un'ampia gamma di opzioni a disposizione del cliente. Il design è ottimizzato dai compressori concentrati su un unico livello, dal quadro elettrico in alto, e dal ricevitore a sinistra dei compressori. Le tubazioni sono K65.

## RANGE DI POTENZA

- Da 12 KW a 57 KW (TN con carico BT)
- 2 – 20 KW (BT con carico TN)
- Da 12 KW fino a 81 KW (solo TN)

# CuBig II

Il modello Cubig II è un ibrido flessibile, con il perfetto equilibrio tra potenza e valore commerciale. Le tubazioni in rame offrono le stesse caratteristiche di affidabilità dei prodotti in acciaio, ma in un formato più leggero; questo rende più facile per l'installatore sostituire i componenti del rack.



## RANGE DI POTENZA

- Da 12 KW a 165 Kw (TN con carico BT)
- Da 2 - a 80 Kw (BT con carico TN)
- Da 12 Kw a 165 KW (solo TN)

# Steel XL

Questo è il modello di centrale a CO2 più grande che offriamo, in grado di soddisfare ogni esigenza di progettazione dell'impianto di refrigerazione: pompato, con modulo chiller ad espansione diretta a bordo macchina. SteelXL ha una vasta gamma di possibilità di personalizzazione, per configurare al meglio la macchina in base alle esigenze specifiche del punto vendita o della struttura industriale.



## RANGE DI POTENZA

- Da 50 KW a 1000 KW (TN)
- 2 – 450 KW (BT)
- Integrazione BT/TN soggetta a valutazione

# Centrali HFC



Target di utilizzo	Negozi e minimarket
Applicazioni	TN - BT
Range di potenza [KW]	TN 17 - 40 kW ; BT 4 - 40 kW
Compressori	2-4 MAX

# Minicentrali HFC



Target di utilizzo	Negozi di piccole dimensioni e minimarket
Applicazioni	TN - BT
Range di potenza [KW]	TN 4 - 34; BT 3 - 13
Compressori	2

# Unità HFC



Target di utilizzo	Negozi di piccole dimensioni e minimarket
Applicazioni	TN - BT
Range di potenza [KW]	TN 2,5 - 14; BT 0,2 - 4,2
Compressori	1





# DE RIGO

## REFRIGERATION

MADE IN ITALY

### DE RIGO REFRIGERATION srl

#### HEADQUARTERS and FACTORY

Via G. Buzzatti, 10 32036 Sedico (BL) - ITALY  
Tel. +39 0437 5591 - Fax +39 0437 559300  
info@derigorefrigeration.com  
expsales@derigorefrigeration.com  
vendite@derigorefrigeration.com

#### DE RIGO REFRIGERACION IBERICA S.L.

Portal de la Rambla 3 - 1ª Planta - Despacho 6  
Vic (Barcelona) - SPAIN  
Tel. +34 938253712  
derigoiberia@derigorefrigeration.com

#### DE RIGO REFRIGERACION LATAM S.A.C.

Av. Camino Real 390 Int. 801  
San Isidro - Lima  
PERU  
sales@derigorefrigeration.com

#### DE RIGO COOLING EQUIPMENT

Nieuwlandlaan 111, Bus 4  
3200 Aarschot  
BELGIUM  
sales@derigorefrigeration.com

[www.derigorefrigeration.com](http://www.derigorefrigeration.com)