

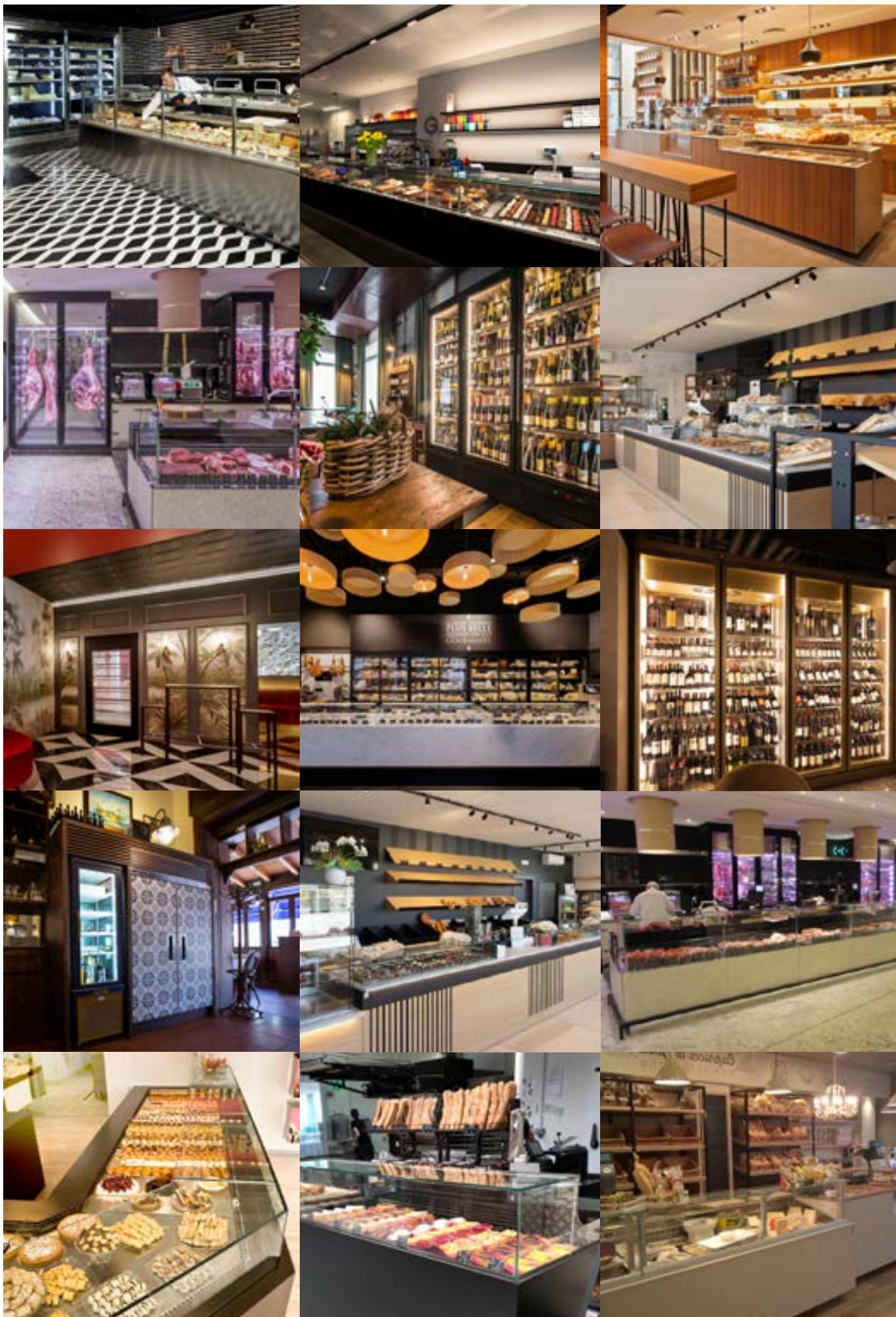


designed and made in Italy



**MASSGESCHNEIDERTE  
TECHNOLOGIEN  
FÜR DIE KÜHLUNG**







# L'AZIENDA DAS UNTERNEHMEN



MG&MD studia e realizza da oltre 35 anni elementi frigo e soluzioni d'arredo per il settore Ho.Re.Ca e per la GDO ; progettazione e produzione vengono svolte nello stabilimento di San Giorgio in Bosco (PD, Italy) in un'area coperta di circa 4.000 mq con strumentazione ed impianti di ultima generazione.

MG&MD realisiert und produziert seit über 35 Jahren Kühlelemente und Einrichtungslösungen für den Ho.Re.Ca. Bereich. Die Planung und die Herstellung erfolgt im Werk in San Giorgio in Bosco (Padua, Italien) auf einer überdachten Fläche von ca. 4000 Quadratmetern mit Instrumenten, Maschinen und Anlagen der neuesten Generation.

# I VALORI DIE WERTE

Da sempre il nostro impegno è rivolto verso il Cliente e mira a soddisfare tutte le sue richieste, anche le più particolari ; la nostra forza è un bagaglio di esperienza condiviso e un Team preparato ed affiatato dove la passione per l'innovazione e per il "bello" fa da traino a tutte le nostre attività.

Seit jeher ist unser Engagement auf den Kunden ausgerichtet und zielt darauf ab, alle seine Wünsche zu erfüllen, auch die speziellsten. Unsere Stärke ist eine gemeinsame Erfahrung und ein vorbereitetes und zusammengeschweißtes Team, in dem die Leidenschaft für Innovation und für das "Schöne" die treibende Kraft hinter alle unseren Aktivitäten ist.

**QUALITÀ**

**QUALITÄT**



**FUNZIONALITÀ**

**FUNKTIONALITÄT**

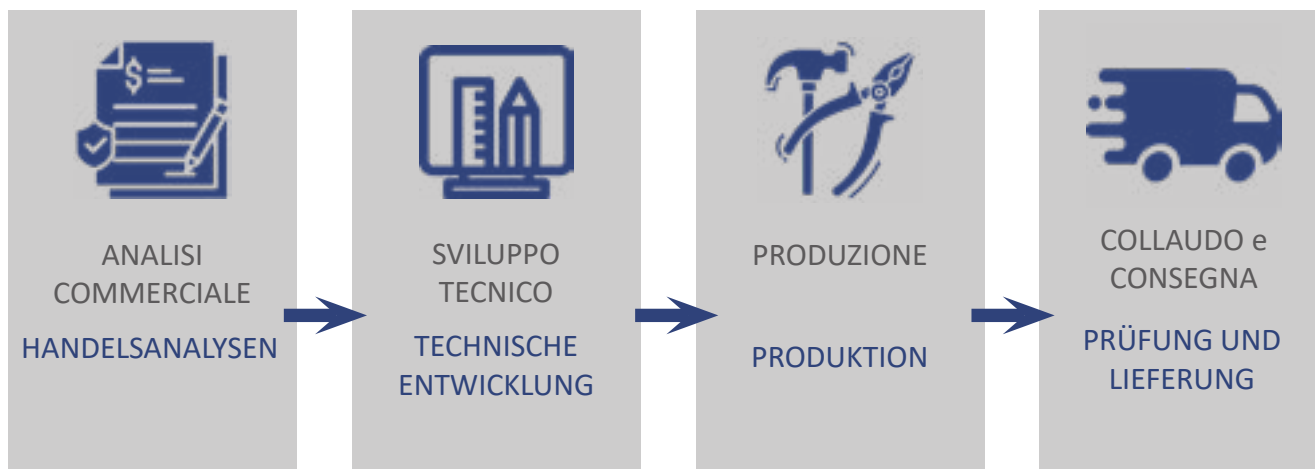


**ESTETICA**

**ÄSTHETIK**



# MG&MD PROPONE, PROGETTA, REALIZZA MG&MD BIETET, ENTWIRFT, SCHAFFT.



## PUNTI DI FORZA STÄRKE

PROGETTAZIONE COMPLETA E  
LAY-OUT LOCALI COMMERCIALI  
SCHLÜSSELPROJEKTE  
UND EINRICHTUNG VON  
GESCHÄFTSRÄUMEN



PERSONALIZZAZIONI ESTETICHE  
E GESTIONE DEL "SU MISURA"  
DESIGN UND PROJEKTE  
NACH MASS



IMPIANTI FRIGORIFERI DI ULTIMA  
GENERAZIONE IN R290 E CO2  
KÜHLSYSTEME DER NEUESTEN  
GENERATION IN R290 UND CO2



UTILIZZO MATERIALI DI QUALITÀ'  
(INOX-VETRO-AL) CERTIFICATI  
VERWENDUNG VON ZERTIFIZIERTEN  
QUALITÄTSMATERIALIEN (EDELSTAHL,  
GLAS, ALUMINIUM)



# CELLA CLIMATICA PRÜFRAUM

Con l'installazione della Cella Climatica 4.0, Moving Glass & Metal Design è in grado di testare energeticamente moduli e vetrine refrigerate alte fino a 3 metri, con una tecnologia all'avanguardia dotata di attuatori temporizzati per apertura/chiusura porte dei prodotti, ventilazione interno cella controllata e sensoristica di T° e UR ad alta precisione.

Questa innovativa "test room" permette quindi non solo di classificare energeticamente i prodotti realizzati (sia standard che speciali) nelle diverse classi climatiche ambientali, ma anche di sviluppare precise analisi che portano ad una evoluzione continua del prodotto, finalizzata sempre ad ottenere le migliori performance con consumi energetici contenuti.

Dank der Installation der 4.0 Klimazelle ist Moving Glass & Metal Design in der Lage, Kühlmodule und Vitrinen bis zu einer Höhe von 3 Metern energetisch zu testen, mit fortschrittlicher Technologie, die mit zeitgesteuerten Aktuatoren zum Öffnen/Schließen von Produkttüren, mit Belüftung in der kontrollierten Zelle und mit hochpräzisen T°- und RH-Sensoren ausgestattet ist.

Dieser innovative "Testraum" ermöglicht es daher nicht nur, die hergestellten Produkte (Standard und kundenbezogene Produkte) in die verschiedenen Umweltklimaklassen einzuordnen, aber auch die Entwicklung präziser Analysen, die zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung des Produkts führen und stets auf die beste Leistung bei geringerem Energieverbrauch abzielen.



# CENTRALE R290

## CENTRALE R290

Grazie alla Centrale di Carica R290 4.0 Moving Glass & Metal Design può realizzare impianti frigoriferi "green" che lavorano con un freon non inquinante, in totale sicurezza e col controllo completo riguardo la quantità di gas inserita nei circuiti plug-in.

Mit der Ladezentrale R290 4.0 kann Moving Glass & Metal Design umweltfreundliche Kühlsysteme realisieren, die mit einem umweltfreundlichen Freon in absoluter Sicherheit arbeiten und mit einer vollständigen Kontrolle über die Gasmenge, die in die Plug-in-Schaltungen eingesetzt wird.



## TUTELA AMBIENTALE

# UMWELTSCHUTZ

La tutela dell'ambiente è uno dei nostri principali obiettivi, per questo motivo l'azienda negli anni si è dotata di impianti fotovoltaici per la produzione interna di energia elettrica, utilizzo di fotocellule per accensione delle luci, utilizzo detergenti ecologici per la pulizia di cose o persone, eliminazione progressiva della carta negli uffici a fronte di una diffusa digitalizzazione e sostituzione serramenti per un efficientamento energetico di tutto lo stabilimento.

La nostra attenzione è rivolta ovviamente anche agli elementi frigoriferi che produciamo, la progettazione viene infatti eseguita seguendo precisi criteri di risparmio energetico e minor impatto ambientale possibile, il nostro reparto di Ricerca e Sviluppo inoltre è costantemente al lavoro per ottimizzare le prestazioni di ogni nuovo prodotto sviluppato.

Umweltschutz ist eines unserer Hauptziele. Aus diesem Grund hat das Unternehmen im Laufe der Jahre Photovoltaik-Anlagen für die interne Stromerzeugung und die Verwendung von Fozellen zur Beleuchtung eingerichtet, Einsatz von umweltfreundlichen Reinigungsmitteln zur Reinigung von Gegenständen oder Personen, schrittweiser Abbau von Papier in Büros bei weitverbreiteter Digitalisierung und Austausch von Fenstern und Türen zur Energieeffizienz des gesamten Werks.

Unser Fokus liegt natürlich auch auf den Kühlelementen, die wir herstellen. Die Konstruktion erfolgt nach genauen Kriterien der Energieeinsparung und der geringstmöglichen Umweltbelastung. Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung arbeitet auch ständig daran, die Leistung jedes neu entwickelten Produkts zu optimieren.

# CATEGORIE MERCEOLOGICHE

La nostra gamma di prodotti ha una grande versatilità, molte vetrine infatti con opportune modifiche strutturali, di impianto frigo e di settaggio della centralina elettronica si prestano ad arredare diverse tipologie di negozi, valorizzando e conservando al meglio la merce esposta.



## VINO e TABACCO WEIN und TABAK

LAS VEGAS

CONCEPT2

WINE SLIDER

HAVANA



## PASTICCERIA e CIOCCOLATO PÂTISSERIE und CHOCOLAT

EASY

SIRIO

GOLD

MANHATTAN

TECNO ALTA





# WARENKATEGORIEN

Unsere Produktion hat eine große Vielseitigkeit, viele Vitrinen mit entsprechenden strukturellen Änderungen, Kühlsystem und Einstellung der elektronischen Steuereinheit eignen sich für die Einrichtung verschiedener Arten von Geschäften, Wertschätzung und bestmögliche Erhaltung der ausgestellten Waren.



## GASTRONOMIA e MACELLERIA GASTRONOMIE und METZGEREI

CHICAGO SIRIO MANHATTAN VENERE  
EROS OLIMPO NETTUNO



## SNACK e PANINI SNACK und SANDWICHES

EASY ORIONE SUSHI-SNACK MANHATTAN  
VENERE MODULI TN/BT MINI SLIM





# FALLGESCHICHTE#1

## VINO e TABACCO WEIN UND TABAK

### Ristorante Luce (Berna, CH)

In questo ristorante è stata installata una vetrina per vini panoramica (con 4 lati vetrati) a 3 temperature mod. "WineLine C", con la funzione di parete divisoria espositiva "scenografica" fra 2 ambienti.

All'interno sono state inserite scaffalature in inox e plexiglass per un'esposizione delle bottiglie in verticale e in obliquo come richiesto dal cliente, inoltre sono state realizzate porte battenti "custom" in vetrocamera fullglass con bordo retroverniciato tinta oro lucido.

Un ulteriore valore aggiunto di questa realizzazione è l'inserimento di un modulo mod. "Havana" su misura, plug-in per sigari, con cassetti in legno di cedro, luce led ambrata e porta battente vetrata con cornice in legno.

Realizzato in collaborazione con Merli Arredamenti

### Restaurant Luce (Berne, CH)

In diesem Restaurant wurde eine Panorama-Weinvitrine (mit 4 verglasten Seiten) bei 3 Temperaturen installiert- unser mod. "WineLine C"- die als Display-Trennwand zwischen zwei Räumen dient.

Im Inneren der Vitrine wurden Regale aus Edelstahl und Plexiglas für eine vertikale und schräge Ausstellung der Flaschen nach Kundenwunsch eingesetzt. Darüber hinaus wurden maßgeschneiderte Klapptüren aus Fullglass mit einer vergoldeten Hinterlackkante in poliertem Gold hergestellt.

Ein weiterer Mehrwert dieser Umsetzung ist das Einfügen eines kundenspezifischen Plug-in-Moduls für Zigarren namens "Havana", mit Zedernholz-Schubladen, bernsteinfarbener LED-Beleuchtung und Glastür mit Holzrahmen.

Hergestellt in Zusammenarbeit mit Merli Arredamenti







# FALLGESCHICHTE#2

## PASTICCERIA e CIOCCOLATO PÂTISSERIE UND SCHOKOLADE

### Pasticceria Chiara (Verona, IT)

Questa vetrina refrigerata è stata collocata in un locale dove l'esigenza del cliente era quella di mantenere nelle migliori delle condizioni il prodotto esposto, ma anche avere un bancone funzionale dal design leggero ed essenziale.

Abbiamo proposto quindi la vetrina mod. "Easy" con controllo di umidità (per cioccolata e praline) canalizzata alla vasca mod. "Tecno Alta" (specifica per pasticceria fresca) personalizzata nelle dimensioni e con castello vetri temprato in extra-chiaro incollato U.V., con sistema anticondensa.

Realizzato in collaborazione con SAT Arredamenti

### Konditorei Chiara (Verona, IT)

Diese Kühlvitrine wurde in einem Lokal aufgestellt, in dem der Kunde das ausgestellte Produkt in den besten Bedingungen halten wollte. Andererseits sollte es eine funktionelle Theke mit einem leichten und essentiellen Design bieten. Wir haben daher die Vitrine mod. "Easy" mit Feuchtigkeitskontrolle (für Schokolade und Pralinen) vorgeschlagen, die zum Mod. "Tecno Alta" Tank (speziell für frisches Gebäck) nach Größe des Kunden kanalisiert und mit extrahellem U.V. geklebtem gehärtetem Glas Struktur mit Anti-Kondensation-System realisiert wurde.

Hergestellt in Zusammenarbeit mit SAT Arredamenti







# FALLGESCHICHTE#3

## GASTRONOMIA e FORMAGGERIA GASTRONOMIE UND KÄSELADEN

**Maison Lorho (Strasburgo, FR)**

La richiesta era quella di realizzare un raffinato locale dall'effetto WOW con frigoriferi custom dalle elevate performance, per questo sono state realizzate vetrine su misura, studiate appositamente per un corretto mantenimento sia di formaggi freschi che di formaggi stagionati.

Il bancone è composto da basi inox con vani a giorno, vasche mod. "Zurigo 09" speciali e teche in cristallo extrachiario incollato U.V., il tutto incassato su piani in marmo bianco di Carrara con frontale e fianchi fissati effetto "monolite".

Il retrobanco invece è stato attrezzato con una linea di murali mod. "Nettuno" con ante scorrevoli in vetrocamera, profili e scocche verniciate nero opaco e celle refrigerate sottostanti con cassettoni e sportelli inox con maniglia incassata.

Realizzato in collaborazione con Arch. Lionel Russo, Encore une belle journée

**Maison Lorho (Straßburg, FR)**

Die Nachfrage bestand darin, einen raffinierten Raum mit atemberaubender Wirkung zu schaffen. Der sollte aber auch mit leistungsstarken, maßgeschneiderten Kühlschränken ausgestattet sein.

Aus diesem Grund wurden kundenbezogenen Vitrinen entwickelt, die speziell für die korrekte Bewahrung von Frisch- und gereiftem Käse geeignet sind.

Die Theke besteht aus Edelstahlbasen mit offenen Fächern, mit Mod. "Zurigo 09" spezielle Wannen und Schaukästen aus U.V. geklebtem, extrahellem Kristallglas. All dies dann wurde auf weißen Carrara-Marmorplatten mit Front und Seiten mit "monolithischer" Optik integriert.

Hinter der Theke wurde die Wand mit einer modularen Reihe von Mod. "Nettuno" Schränken, mit Schiebetüren aus Doppelglas, schwarz matt lackierte Profilen und Gehäuse und auf die unteren Kühlzellen mit Schubladen und Edelstahltüren mit versenktem Griff ausgestattet.

In Zusammenarbeit mit Arch. Lionel Russo entwickelt, Encore une belle journée







# FALLGESCHICHTE#4

## SNACK e PANINI SNACKS UND BELEGTE BRÖTCHEN

Bar alla Stazione (Marostica, IT)

Per questo progetto ci è stato chiesto di realizzare una vetrina per snack su misura che riuscisse a garantire uniformità di temperatura su tutto il volume interno con un buon isolamento della teca vetrata e parte alta neutra per esposizione brioche.

Il mod. "Manhattan" rispondeva perfettamente ai requisiti in quanto questa vetrina è composta da una teca in vetrocamera "scatolare" incollata U.V. (brevetto MG&MD) che conferiscono eleganza all'elemento frigo e contemporaneamente una bassa trasmittanza termica, impedendo di fatto anche il fenomeno della condensa sui vetri.

A completamento dell'arredamento Bar sono stati inseriti nel bancone anche dei Moduli TN (per bibite ed alimenti) un modulo Caffè e un modulo Cocktail, tutti elementi interamente realizzati in inox.

Realizzato in collaborazione con Arch. Bagnara

**Bar Alla Stazione (Marostica, IT)**

Für dieses Projekt wurden wir gebeten, eine maßgeschneiderte Snackvitrine zu entwickeln, die eine gleichmäßige Temperatur über das gesamte Innenvolumen mit einer guten Isolierung der Glasvitrine und einem neutralen hohen Teil für die Brioche-Ausstellung gewährleisten könnte.

Der Mod. "Manhattan" erfüllte die Anforderungen perfekt, da dieses Produkt aus einer U.V. geklebten "Schachtelglas" Vitrine (MG&MD Patent) besteht, die Eleganz dem Kühlelement und gleichzeitig einen geringen Wärmedurchgang verleiht. Dadurch wird auch das Phänomen der Kondensation auf den Scheiben verhindert.

Zur Vervollständigung der Bar-Einrichtung wurden auch die TN-Module (für Getränke und Lebensmittel) mit einem Kaffeemodul und einem Cocktailmodul ausgestattet, die alle vollständig aus Edelstahl gefertigt sind.

Hergestellt in Zusammenarbeit mit Arch. Bagnara

**MODELLO BREVETTATO  
PATENTED MODEL**







# I NOSTRI PRODOTTI

## UNSERE PRODUKTE

I prodotti MG&MD sono realizzati con la massima cura ed attenzione per i dettagli utilizzando componenti e materiali di alta qualità. Tutti gli elementi prodotti sono “made in Italy”, certificati, garantiti e rispondenti alle normative vigenti.

MG&MD-Produkte werden mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail unter Verwendung hochwertiger Komponenten und Materialien hergestellt. Alle produzierten Teile sind “made in Italy” zertifiziert, garantiert und entsprechen den geltenden Normen.

### VETRINE ORIZZONTALI

#### HORIZONTALEREN VITRINEN

CHICAGO	p. 20
EASY	p. 22
SIRIO	p. 24
ORIONE	p. 26
GOLD	p. 28
ISOLA GOLD	p. 30
SUSHI-SNACK	p. 32

### VETRINE VERTICALI

#### VERTIKALEN VITRINEN

MANHATTAN	p. 34
LAS VEGAS	p. 36
CONCEPT 2	p. 38
WINE SLIDER	p. 40
HAVANA	p. 42

### PENSILI

#### HÄNGENDE VITRINEN

VENERE	p. 44
EROS	p. 46

### MODULI BAR

#### BAR-MODULE

TN-MODULE	p. 48
BT-MODULE	p. 50

### VASCHE A INCASSO

#### EINGEBAUTE TANKS/BEHÄLTER

TECNO ALTA	p. 52
MINI	p. 54
SLIM	p. 56

### MURALI (LINEA MARKET)

#### WANDSCHRÄNKE

NETTUNO	p. 58
OLIMPO	p. 60



# CHICAGO

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
GASTRONOMIE UND METZGEREI



# CHICAGO

**TN**

(+1°C/+6°C)

**VT**

L = 1100 mm ↔ L = 3700mm

Di serie/Standard

R452A

ROSATO

3000K

SB.EL

ALL IN

EXTRA

BAS

PIA

Optional/Option

CO<sub>2</sub>

CH.P.

M 4.0

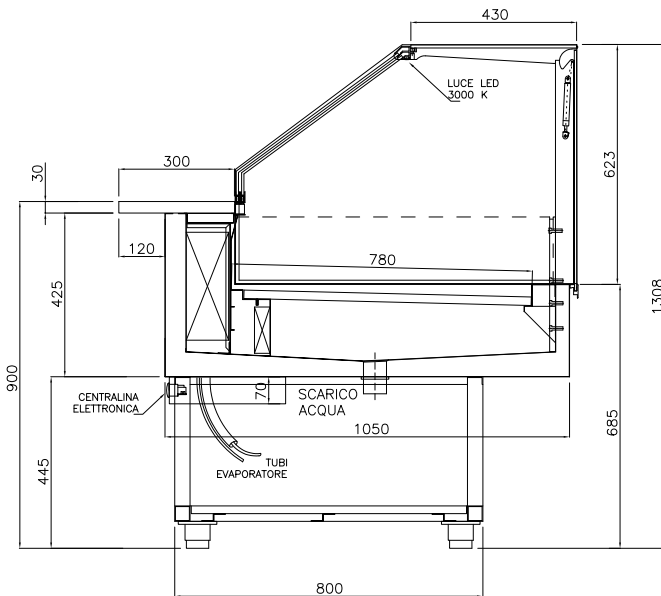
U.C.E.

RIV

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

CS

BM



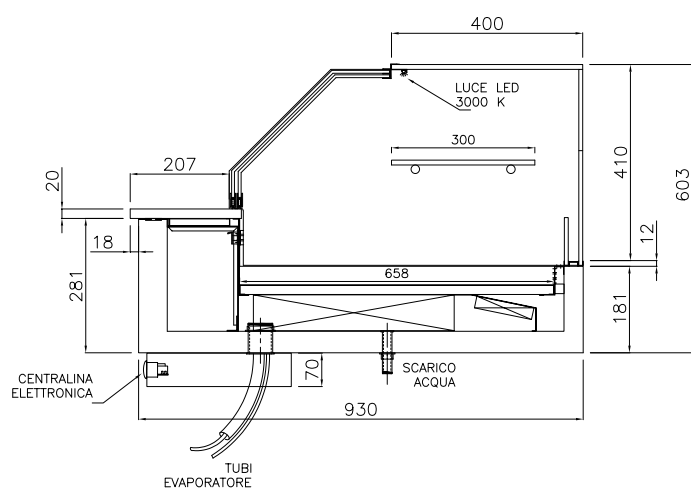
# EASY

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

PASTICCERIA e CIOCCOLATO  
SNACK e PANINI

PÂTISSERIE UND CHOCOLAT  
SNACK UND SANDWICHES





**TN** (+4°C/+8°C) **VT**

L = 880 mm ↔ L = 2880 mm

Di serie/Standard

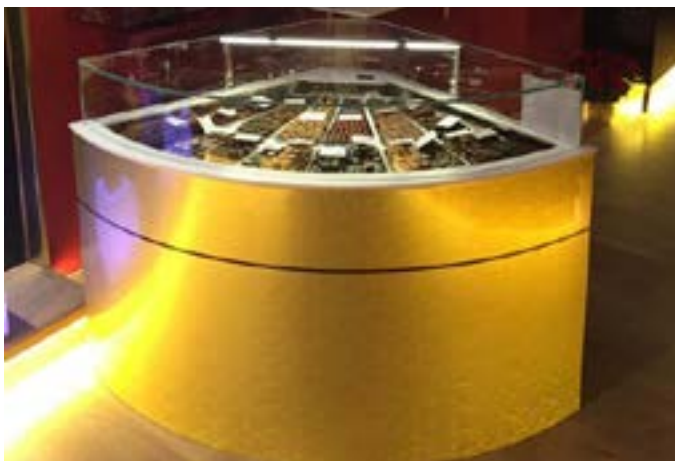
- R134A
- 3000K
- SB.FS
- EXTRA
- PIA
- CH.P.

Optional/Option

- CO<sub>2</sub>
- AU.EV
- M 4.0
- BAS
- U.C.E.
- RIV
- ALL IN

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

- CS
- NE
- PR
- NP



# SIRIO

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
PASTICCERIA e CIOCCOLATO  
GASTRONOMIE UND METZGEREI  
PATISSERIE UND CHOCOLAT





**TN**

(+4°C/+8°C)

**ST**

**VT**

L = 860 mm ↔ L = 2860 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**3000K**

**SB.EL**

**CH.P.**

Optional/Option

**R452A**

**ROSATO**

**AU.EV**

**EXTRA**

**M 4.0**

**BAS**

**U.C.E.**

**GLI**

**PIA**

**RIV**

**ALL IN**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

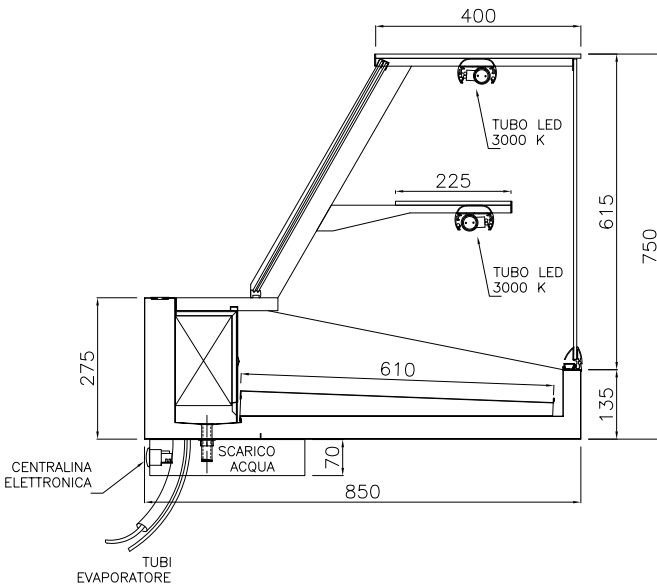
**CS**

**BM**

**NE**

**TR**

**NP**



# ORIONE

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

GELATO (SNACK e PANINI)  
EISCREME (SNACK UND SANDWICHES)



# ORIONE

**BT**

(-12°C/-16°C)

**VT**

L = 1150 mm ↔ L = 2140 mm

Di serie/Standard

R452A

3000K

SB.EL

SB.GAS

PIA

ALL IN

CH.P.

Optional/Option

EXTRA

M 4.0

BAS

RIV

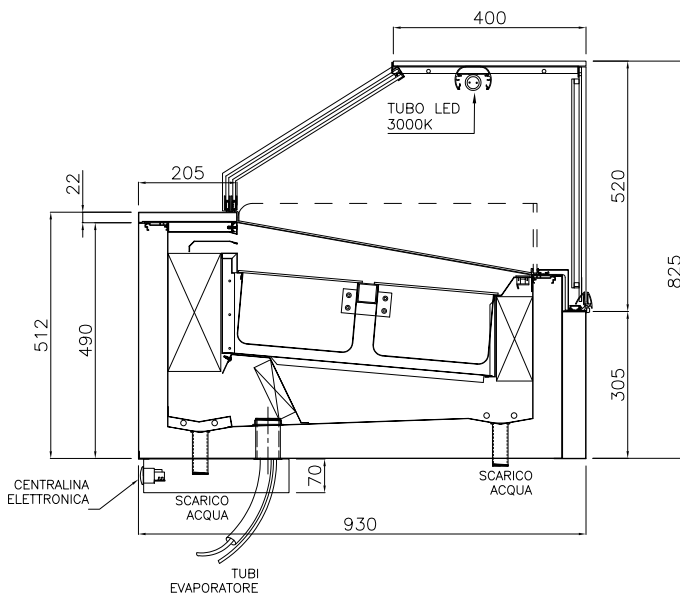
U.C.E.

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN**

(+4°C/+8°C)

A ↑ G E → A ↑ G F \*

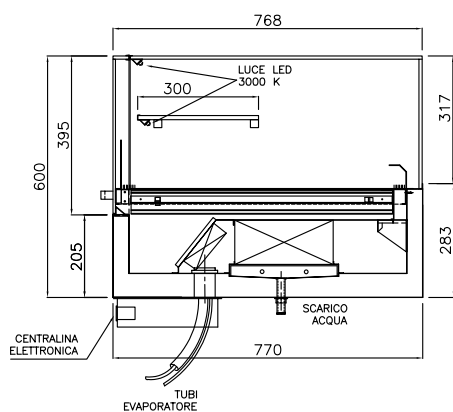


# GOLD

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

PASTICCERIA e CIOCCOLATO  
PATISSERIE UND CHOCOLAT





**TN** (+4°C/+8°C) **VT**

L = 900 mm ↔ L = 2700 mm

Di serie/Standard

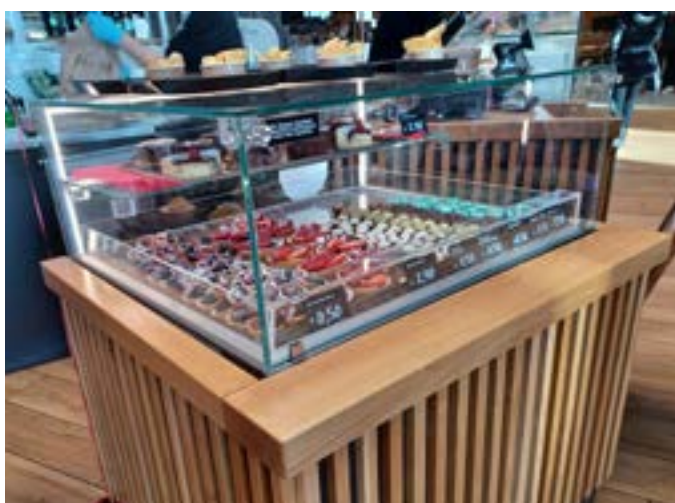
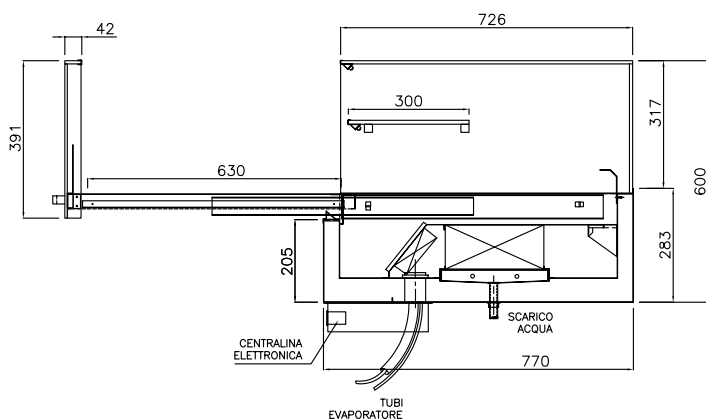
**R134A** **3000K** **SB.EL** **EXTRA**

Optional/Option

**R290** **CO<sub>2</sub>** **AU.EV** **M 4.0**  
**BAS** **U.C.E.** **GLI** **RIV**  
**ALL IN**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**PR**



# ISOLA GOLD

VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTALEN VITRINEN

PASTICCERIA e CIOCCOLATO  
PATISSERIE UND CHOCOLAT



# ISOLA GOLD

**TN**

(+14°C/+18°C)

**VT**

L = 1000 mm ↔ L = 1400 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**SB.FS**

**EXTRA**

Optional/Option

**R290**

**3000K**

**AU.EV**

**M 4.0**

**BAS**

**U.C.E.**

**GLI**

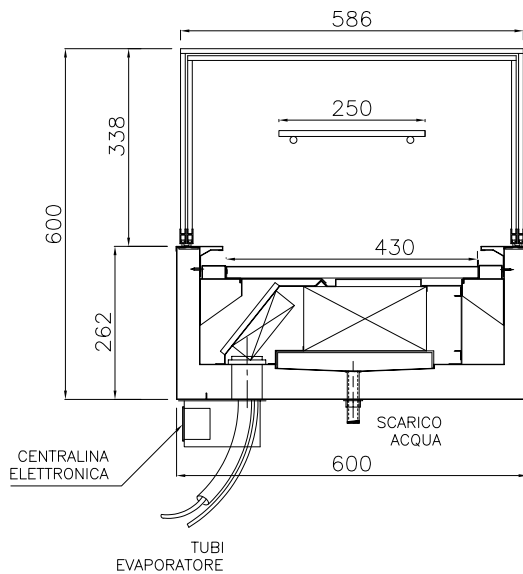
**RIV**

**ALL IN**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN**

(+4°C/+8°C)



# SUSHI-SNACK

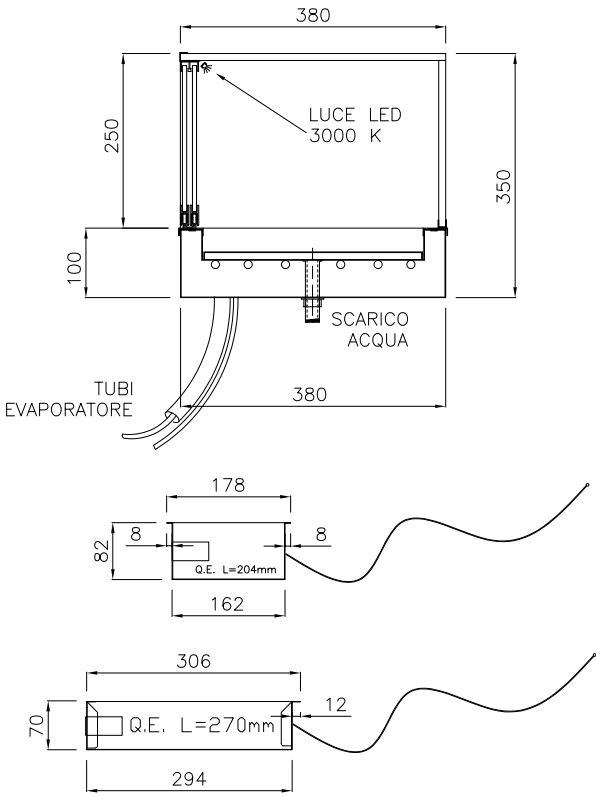
VETRINE ORIZZONTALI  
HORIZONTAL EN VITRINEN

SNACK e PANINI  
SNACK UND SANDWICHES





# SUSHI-SNACK



**TN** (+4°C/+8°C) **SC** **VT**

L = 840 mm ↔ L = 2160 mm

Di serie/Standard

- R134A** **SB.FS** **EXTRA** **ALL IN**
- CH.P.**

Optional/Option

- R290** **3000K** **5000K** **AU.EV**
- M 4.0** **U.C.E.** **VER**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**CS**



# MANHATTAN

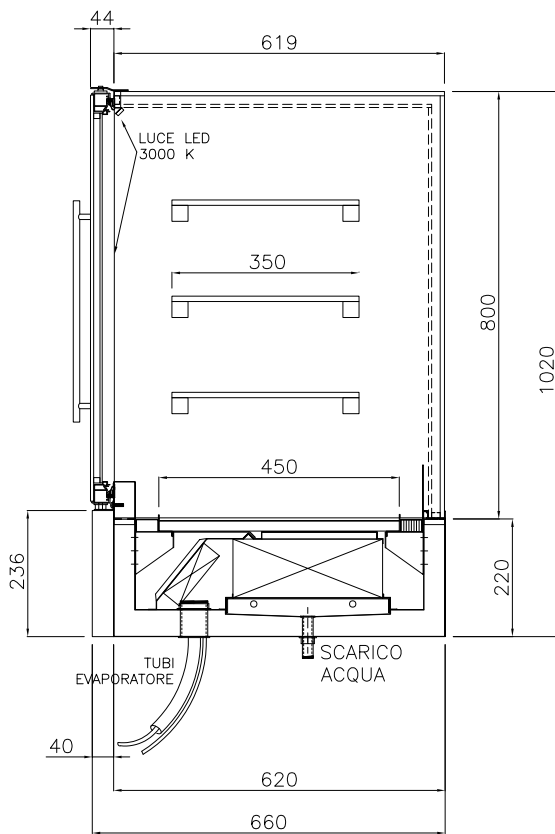
VETRINE VERTICALI  
VERTIKALEN VITRINEN

PASTICCERIA e CIOCCOLATO  
GASTRONOMIA e MACELLERIA  
SNACK E PANINI

PÂTISSERIE UND CHOCOLAT  
GASTRONOMIE UND METZGEREI  
SNACK UND SANDWICHES



# MANHATTAN



**TN**

(+4°C/+8°C)

**VT**

L = 560 mm ↔ L = 1700 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**3000K**

**SB.EL**

**EXTRA**

**LOW C**

**M 4.0**

**CH.P.**

Optional/Option

**R290**

**CO<sub>2</sub>**

**ROSATO**

**AU.EV**

**M 4.0**

**BAS**

**U.C.E.**

**GLI**

**PIA**

**RIV**

**ALL IN**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**NE**



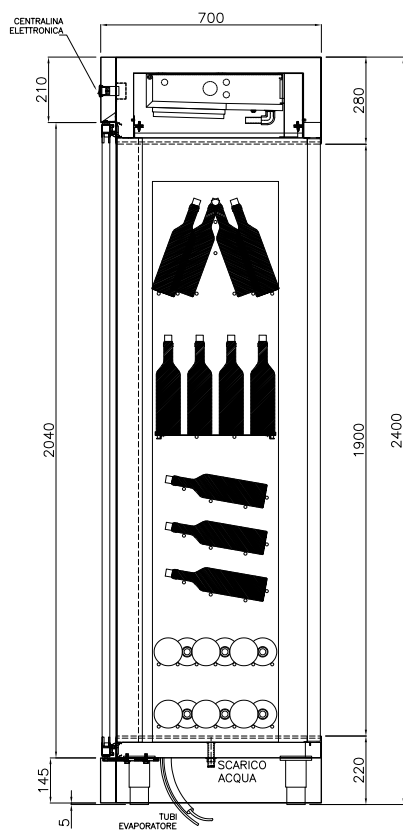
# LAS VEGAS

VETRINE VERTICALI  
VERTIKALEN VITRINEN

VINO E TABACCO  
WEIN UND TABAK



# LAS VEGAS



**TN** (+6°C/+18°C) **VT**

L = 900 mm ↔ L = 1500 mm

Di serie/Standard

**R134A** **3000K** **SB.FS** **EXTRA**  
**VER** **ALL IN**

Optional/Option

**R290** **AU.EV** **M 4.0** **U.C.E.**  
**BOTT**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN** (+2°C/+8°C)



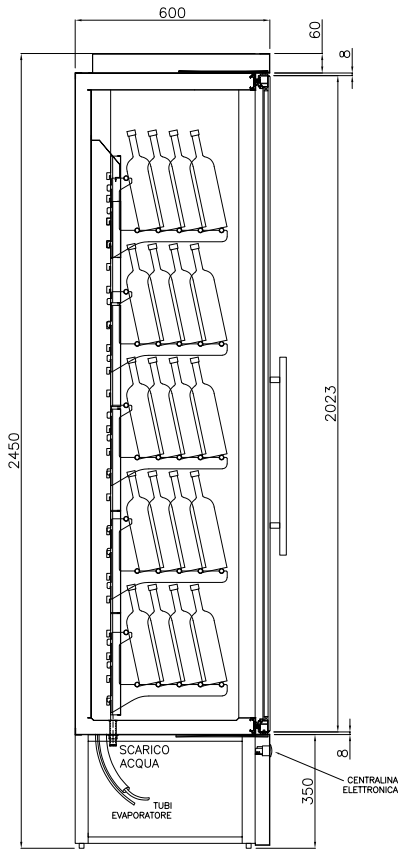
# CONCEPT2

VETRINE VERTICALI  
VERTIKALEN VITRINEN

VINO E TABACCO  
WEIN UND TABAK



# CONCEPT2



**TN** (+6°C/+18°C) **VT**

L = 650 mm ↔ L = 1300 mm

Di serie/Standard

- R134A
- 3000K
- SB.FS
- ALL IN
- LOW C
- BAS

Optional/Option

- R290
- ROSATO
- AU.EV
- M 4.0
- U.C.E.
- DRY-AGED
- VER
- BOTT

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN** (+2°C/+8°C)



# WINE SLIDER

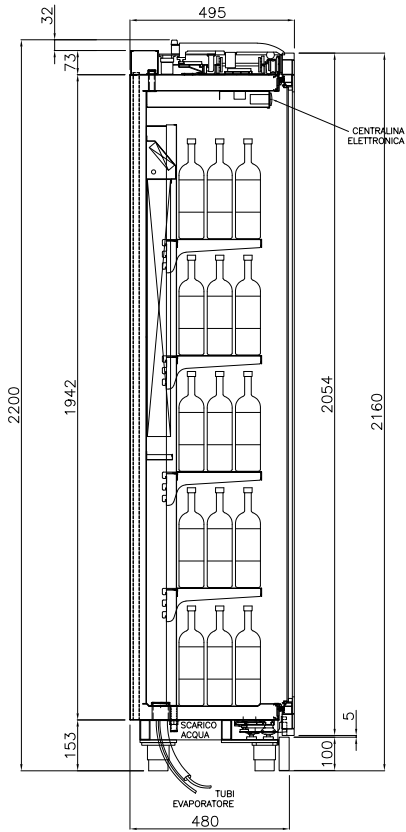
VETRINE VERTICALI  
VERTIKALEN VITRINEN

VINO E TABACCO  
WEIN UND TABAK





# WINE SLIDER



**TN** (+6°C/+18°C) **VT**

L = 1600 mm ↔ L = 2400 mm

Di serie/Standard

- R134A**
- 3000K**
- SB.FS**
- ALL IN**
- LOW C**
- BAS**
- RIV**

Optional/Option

- R290**
- AU.EV**
- M 4.0**
- U.C.E.**
- GLI**
- VER**
- BOTT**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN** (+2°C/+8°C)



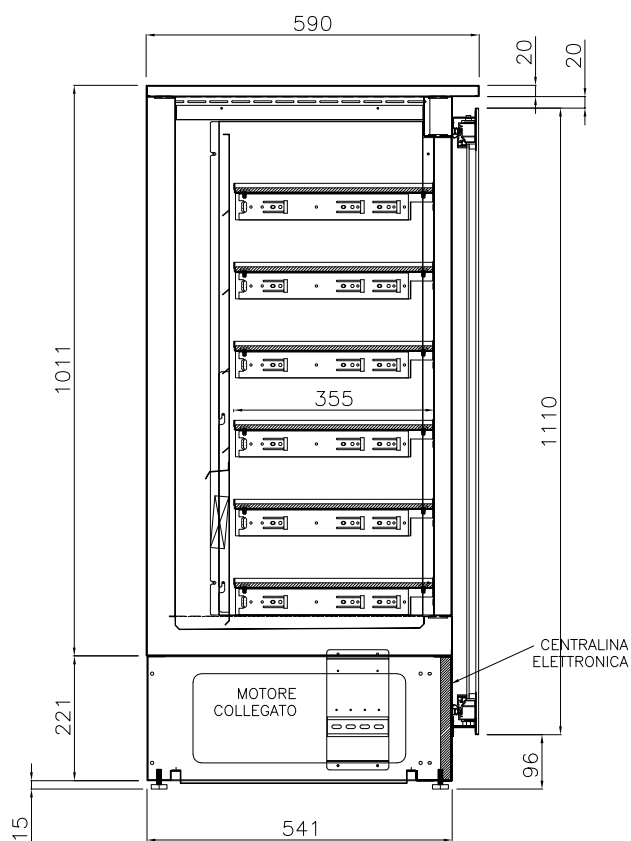
# HAVANA

VETRINE VERTICALI  
VERTIKALEN VITRINEN

VINO E TABACCO  
WEIN UND TABAK



# HAVANA



**TN**

(+10°C/+18°C)

**VT**

H = 840 mm ↔ H = 1260 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**3000K**

**SB.FS**

**ALL IN**

**LOW C**

**AU.EV**

**U.C.E.**

Optional/Option

**R600**

**M 4.0**

**VER**

**RIV**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**TN**

(+4°C/+10°C)



# VENERE

PENSILI  
HÄNGENDE VITRINEN

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
SNACK E PANINI

GASTRONOMIE UND METZGEREI  
SNACK UND SANDWICHES



# VENERE

**TN**

(+4°C/+8°C)

**ST**

**VT**

L = 1000 mm ↔ L = 2000 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**3000K**

**SB.FS**

**ALL IN**

Optional/Option

**R290**

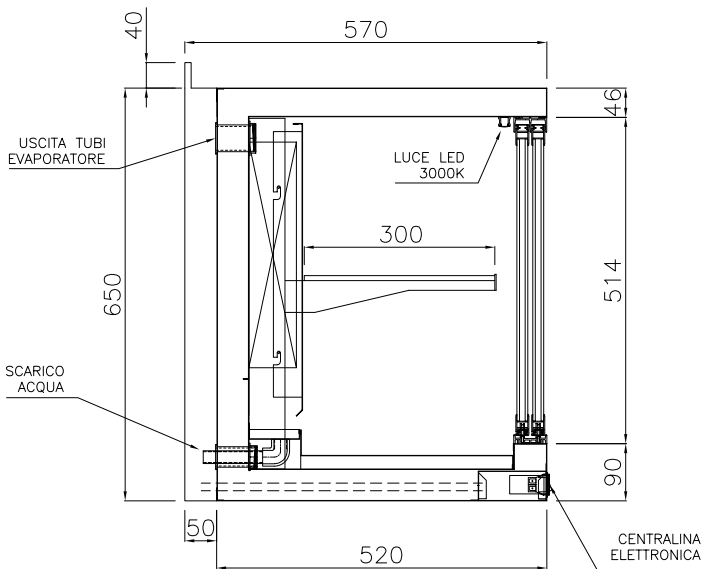
**R452A**

**AU.EV**

**M 4.0**

**U.C.E.**

**VER**



# EROS

PENSILI  
HÄNGENDE VITRINEN

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
GASTRONOMIE UND METZGEREI



**TN** (+4°C/+8°C) **VT**

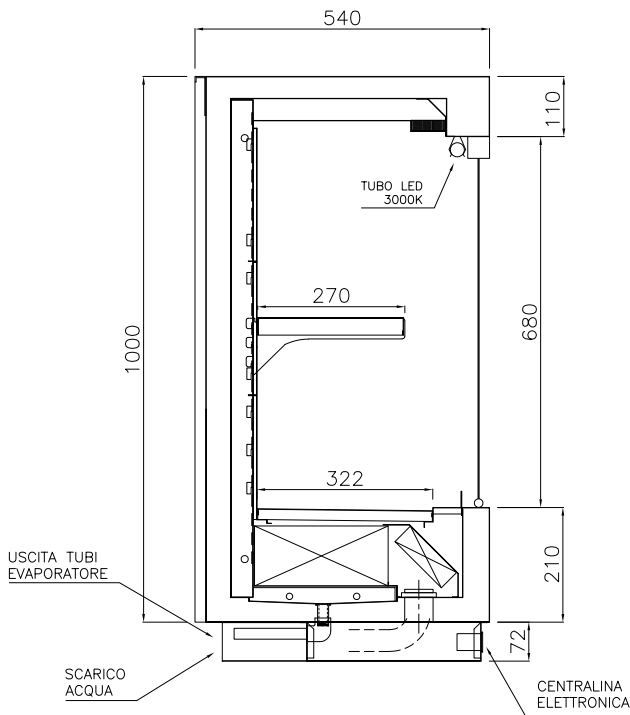
L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

**R134A** **3000K** **SB.FS** **ALL IN**

Optional/Option

**R290** **R452A** **ROSATO**  
**AU.EV** **M 4.0** **U.C.E.**



# MODULO TN VENTILATO

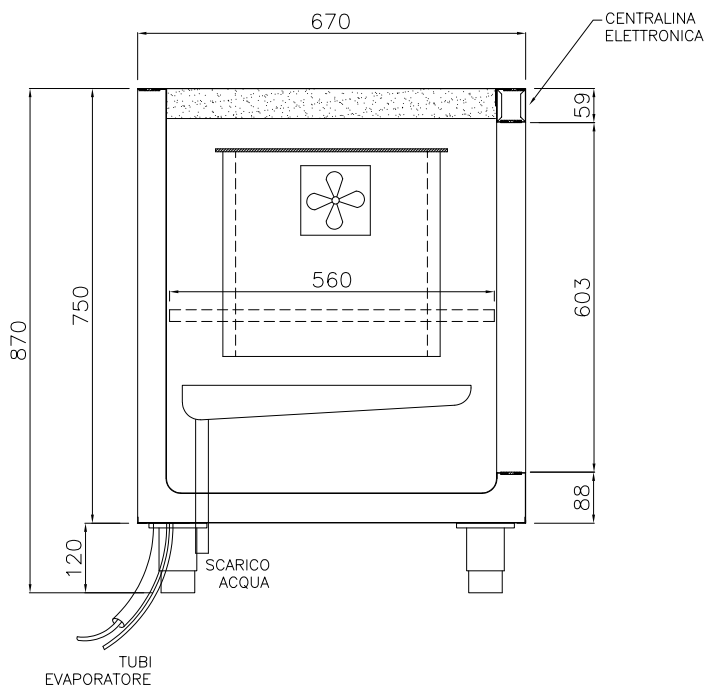
MODULI BAR  
BAR-MODULE

SNACK E PANINI  
SNACK UND SANDWICHES





# VENTILATE NT MODULE



**TN** (+4°C/+8°C)

**VT**

L = 1090 mm ↔ L = 2620 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**SB.FS**

**ALL IN**

Optional/Option

**R290**

**3000K**

**AV.EV.**

**U.C.E.**

**PIA**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**NE**

(Coffee + Cocktail)



# MODULO BT STATICO

MODULI BAR  
BAR-MODULE

LIQUORI e SURGELATI  
LIKÖRE UND TIEFKÜHLEBENSMITTEL



# STATIC LT MODULE

**BT**

(-20°C/-16°C)

**SC**

L = 600 mm ↔ L = 2110 mm

Di serie/Standard

**R452A**

**SB.FS**

Optional/Option

**3000K**

**U.C.E.**

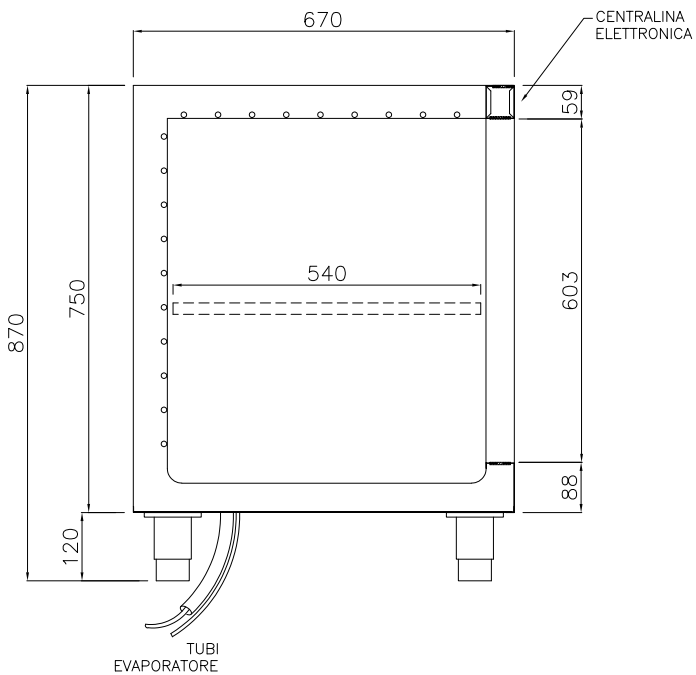
**ALL IN**

**PIA**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

Con pozzetti gelato

Mit Eisbrunnen



# TECNO ALTA

VASCHE AD INCASSO  
EINGEBaute TANKS/BEHÄLTER

PASTICCERIA E CIOCCOLATA  
PATISSERIE UND CHOCOLAT



# TECNO ALTA

**TN** (+4°C/+8°C)

**VT**

L = 840 mm ↔ L = 2840 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**SB.EL**

Optional/Option

**CO<sub>2</sub>**

**R452A**

**M 4.0**

**BAS**

**U.C.E.**

**ALL IN**

**PIA**

**AU.EV**

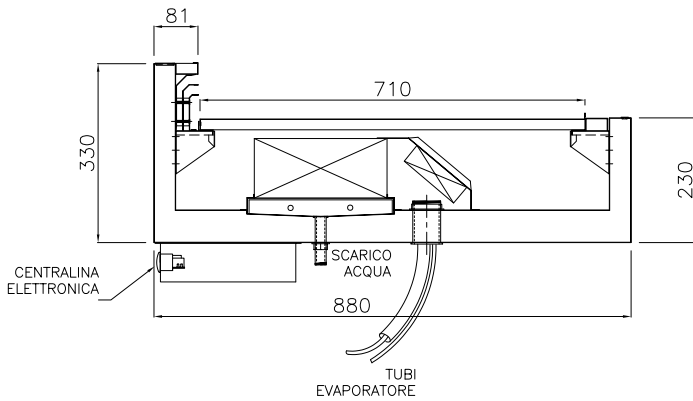
**GLI**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**PR**

**NE**

**NP**

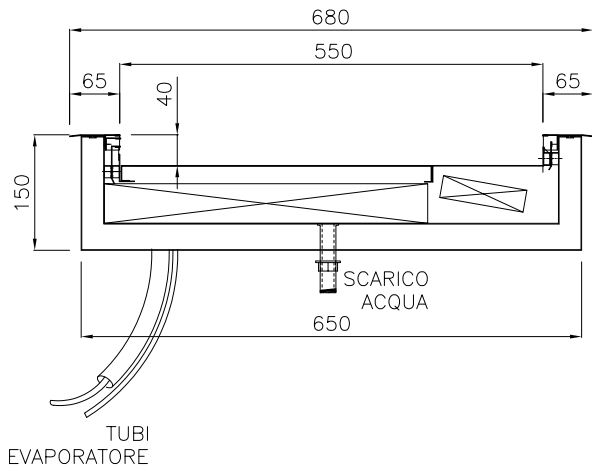


# MINI

VASCHE AD INCASSO  
EINGEBAUTE TANKS/BEHÄLTER

SNACK E PANINI  
SNACK UND SANDWICHES





**TN** (+4°C/+8°C)

**VT**

L = 840 mm ↔ L = 2440 mm

Di serie/Standard

**R134A**

**SB.FS**

**ALL IN**

Optional/Option

**R290**

**U.C.E.**

**AU.EV**

**VER**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

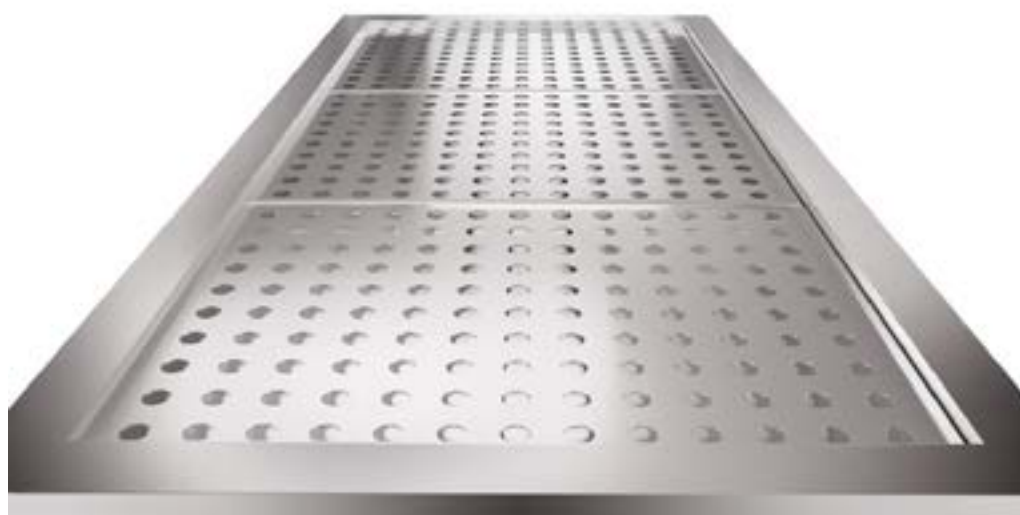
**CS**



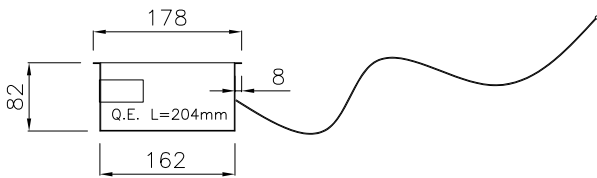
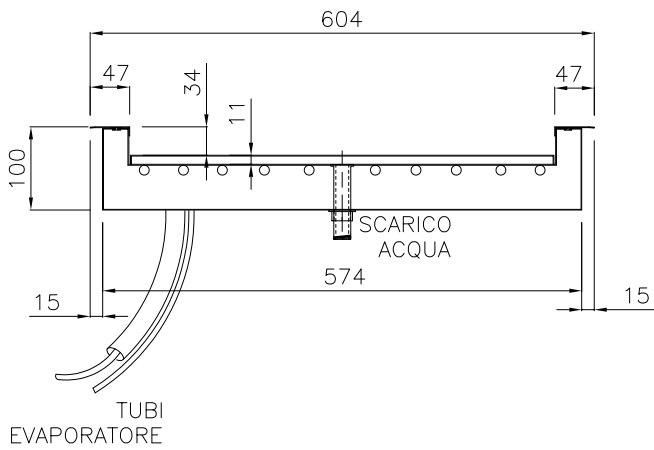
# SLIM

VASCHE AD INCASSO  
EINGEBAUTE TANKS/BEHÄLTER

SNACK E PANINI  
SNACK UND SANDWICHES







**TN** (+4°C/+8°C) **SC**

L = 930 mm ↔ L = 2160 mm

Di serie/Standard

**R134A** **SB.FS** **ALL IN**

Optional/Option

**R452A** **U.C.E.** **VER**

Altre versioni/Zusätzliche Fassungen

**CS** **NE**



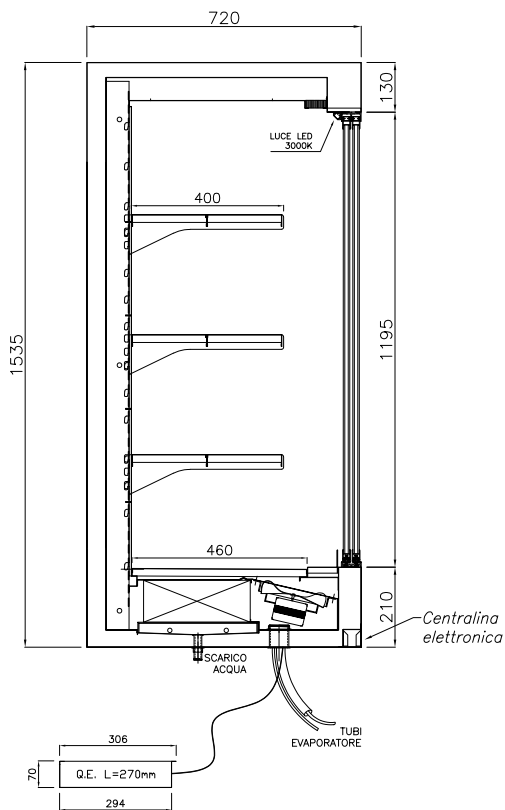
# NETTUNO

MURALI (LINEA MARKET)  
WANDSCHRÄNKE (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
GASTRONOMIE UND METZGEREI



# NETTUNO



**TN**

(+4°C/+8°C)

**VT**

L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

R452A

3000K

SB.FS

ALL IN

Optional/Option

CO<sub>2</sub>

R134A

ROSATO

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

VER

CH.P.



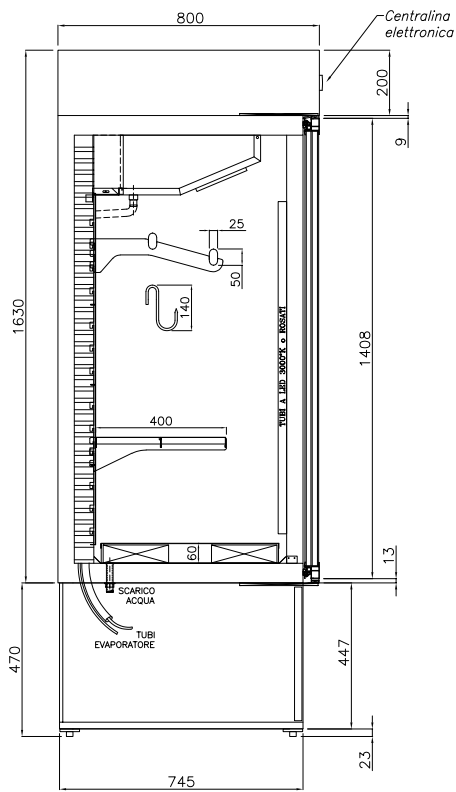
# OLIMPO

MURALI (LINEA MARKET)  
WANDSCHRÄNKE (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA  
GASTRONOMIE UND METZGEREI



# OLIMPO



**TN** (+1°C/+6°C) **VT**

L = 900 mm ↔ L = 2150 mm

Di serie/Standard

- R134A
- 3000K
- ROSATO
- SB.FS
- LOW C
- ALL IN

Optional/Option

- R452A
- CO<sub>2</sub>
- M 4.0
- BAS
- U.C.E.
- DRY-AGED
- VER



# LEGENDA

## LEGENDE

### TIPOLOGIA DI PRODOTTO ART DES PRODUKTS

- TN** Temperatura normale (M1, M2, M3) o (+8°C/+18°C)  
Normale Temperatur (M1, M2, M3) or (+8°C/+18°C)
- BT** Bassa temperatura (-12°C/-16°C) o (-16°C/-20°C)  
Niedrige Temperatur (-12°C/-16°C) or (-16°C/-20°C)

### TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE ART DER KÜHLUNG

- ST** Con evaporatore statico  
Statischer Verdampfer
- VT** Con evaporatore ventilato  
Belüfteter Verdampfer
- SC** Con serpentina a contatto  
Serpentine mit Kontakt

### VERSIONI SUPPLEMENTARI ZUSÄTZLICHEN FASSUNGEN

- CS** Caldo secco (+35°C/+60°C)  
Heiß trocken (+35°C/+60°C)
- BM** Caldo bagno maria  
Heisses Wasserbad
- NE** Neutro pasticceria  
Neutral Backen
- TR** Con top refrigerato  
Mit gekühltem Oberteil
- PR** Per praline (con controllo dell'U.R.%)  
Für Pralinen (mit R.H. % Kontrolle)
- NP** Neutro pane (con griglie in faggio naturale)  
Neutrale Bäckerei (Grill in Buche natur)

### TIPOLOGIA DI ILLUMINAZIONE A LED ART DER LED BELEUCHTUNG

- 3000K** Strip o tubo colore 3000 K  
Bänder oder Rohre 3000K
- 5000K** Strip o tubo colore 5000 K  
Bänder oder Rohre 5000K
- ROSATO** Strip o tubo colore rosato  
Rosé Bänder oder Rohre

### TIPOLOGIA DI IMPIANTO FRIGORIFERO SYSTEME ZUM KÜHLEN VON LEBENSMITTELN

- R134A** A valvola R134A  
Druckminderer R134A
- R452A** A valvola R452A  
Druckminderer R452A
- R290** A capillare R290  
Kapillare R290
- CO<sub>2</sub>** A valvola elettronica CO<sub>2</sub>  
Elektronischer CO<sub>2</sub> Druckminderer

### TIPOLOGIA DI SBRINAMENTO ENTEISEN

- SB.FS** Fermata semplice  
Einfacher Halt
- SB.EL** Elettrico con resistenza  
Elektrisch mit einem Widerstand
- SB.GAS** Gas caldo/Inversione di ciclo  
Heißes Gas/Umkehrung des Zyklus

### CARATTERISTICHE DELL'ELEMENTO E OPTIONAL MERKMALE DES BAUTEILS UND OPTIONEN

- AU.EV** Autoevaporazione dell'acqua di condensa  
Automatische Verdampfung von  
Kondenswasser
- EXTRA** Teca con cristalli extrachiari temprati  
(incollati U.V. o apribili)  
Struktur mit extra-klarem gehärtetem Glas
- LOW C** Bassi consumi con vetrocamera ad  
alto isolamento  
Niedrige Verbrauch mit Doppelverglasung  
mit hoher Isolierung
- M 4.0** Modulo di comunicazione dati per  
connettività 4.0  
Datenkommunikationssystem für  
connection 4.0
- BAS** Basamento (in acciaio o in nobilitato con  
vani a giorno)  
Untergestell (aus Stahl oder Melamin mit  
Tagesfächern)
- U.C.E.** Motore (remoto o collegato all'interno  
del basamento)  
Gruppe (entfernt oder im Unterbau  
untergebracht)
- DRY-AGED** Impianto specifico per la maturazione  
della carne  
Systeme spécifique pour la maturation  
de la viande
- GLI** Possibilità di circuito per acqua glicolata  
Möglichkeit der Schaltung für glykiertes  
Wasser
- PIA** Piano di lavoro INOX lato operatore  
Arbeitsstisch aus Edelstahl, Bedienungsseite
- ALL IN** Esterno in INOX  
Außenteile aus Edelstahl
- CH.P.** Chiusura posteriore in plexiglass  
Hintere Verschlüsse aus Plexiglass
- BOTT** Possibilità di personalizzare la bottigliera  
Möglichkeit, den Flaschenhalter anzupassen
- VER** Possibilità di laccatura interna o esterna  
RAL a scelta  
Möglichkeit der RAL-Lackierung  
(innen/außen)
- RIV** Possibilità di accessoriare con rivestimento  
Möglichkeit der Verkleidung

#### **CLASSIFICAZIONE ENERGETICA**

\*Le informazioni relative all'etichetta energetica (secondo i Regolamenti EU 2019/2018 ed EU 2019/2024) riportate sulla scheda tecnica sono riferite a modelli standard e versioni base del prodotto. Per ogni famiglia di prodotto è stata indicata la classe energetica minima con motore collegato, a seconda dell'aggiunta di optional ed accessori di vario tipo quest'ultima può migliorare notevolmente. La classe energetica infatti dipende dalla specifica configurazione del prodotto, malgrado l'impegno posto per assicurare la maggior accuratezza possibile i dati reali possono differire da quelli dichiarati.

Per maggiori informazioni vi invitiamo a consultare il Registro Europeo dei Prodotti per l'Etichettatura Energetica EPREL oppure rivolgerci al nostro Ufficio Tecnico.

#### **ENERGETISCHE KLASSIFIZIERUNG**

\*Die Informationen zum Energielabel (gemäß EU-Verordnungen 2019/2018 und EU 2019/2024) im Datenblatt beziehen sich auf Standardmodelle und Basisversionen des Produkts. Für jede Produktfamilie wurde die Mindestenergieklasse mit angeschlossenem Motor angegeben. Je nach Zusatz von Optionen und Zubehör verschiedener Art kann diese Klasse erheblich verbessern. Die Energieklasse hängt von der spezifischen Konfiguration des Produkts ab. Die tatsächlichen Daten können jedoch von den angegebenen Daten abweichen. Weitere Informationen erhalten Sie im Europäischen Register der Produkte für die Energiekennzeichnung EPREL oder bei unserer technischen Abteilung.



## **MOVING GLASS & METAL DESIGN srl**

Via M.Buonarroti, 73 - Z.I. San Giorgio in Bosco 35010 PD - Italia  
[moving@moving-glass.com](mailto:moving@moving-glass.com)  
[www.moving-glass.com](http://www.moving-glass.com)