

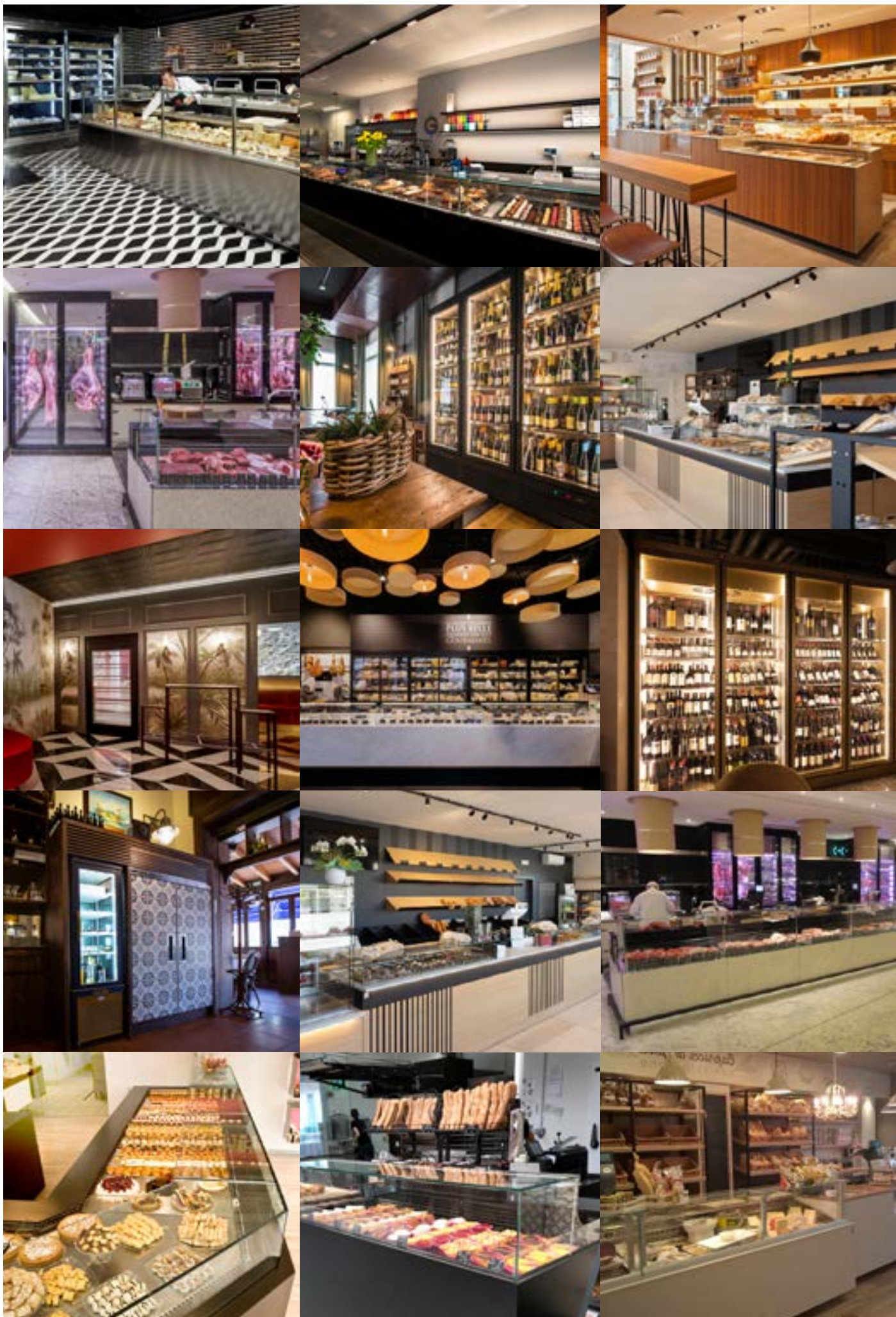


designed and made in Italy



**COOLING
TECHNOLOGIES**

MADE TO MEASURE





L'AZIENDA THE COMPANY



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 has been studying and producing refrigerated items and furnishing solutions for the Ho.Re.Ca. and GDO sectors for over 35 years; design and production are carried out in San Giorgio in Bosco plant (Padua, Italy) in a covered area of about 4,000 square meters with latest generation instrumentation and systems.

I VALORI THE VALUES

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.

Our commitment has always been directed towards the Customer and it aims to meet all his requests, even the most demanding; our strength is a shared experience and a skilled team where the passion for innovation and for the beauty drives all our businesses.

QUALITÀ

QUALITY



FUNZIONALITÀ

FUNCTIONALITY

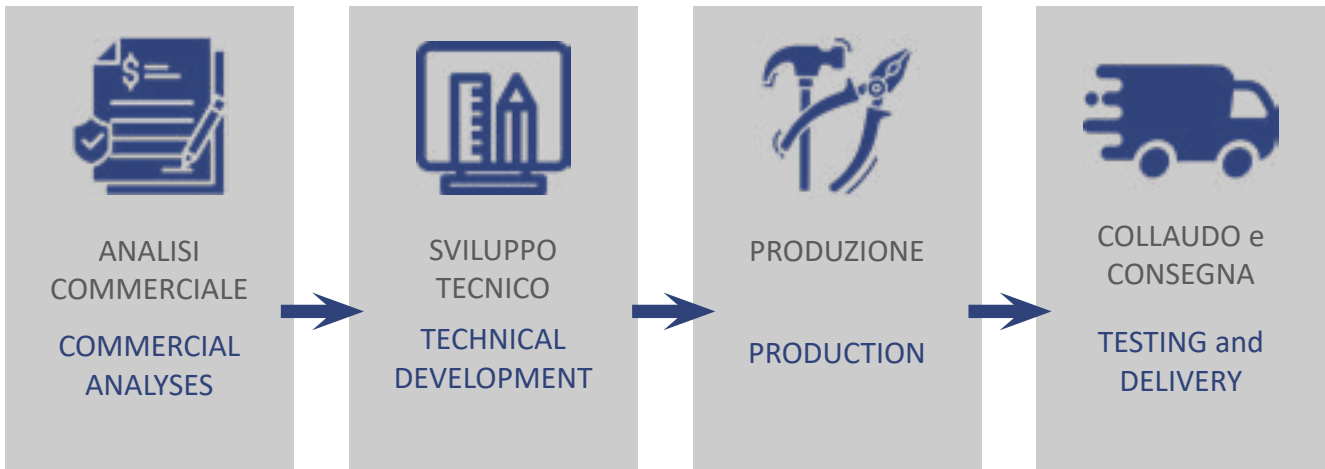


ESTETICA

DESIGN



MG&MD PROPONE, PROGETTA, REALIZZA MG&MD PROPOSES, DESIGNS, CREATES



PUNTI DI FORZA SELLING POINTS

PROGETTAZIONE COMPLETA E LAY-OUT LOCALI COMMERCIALI
TURN-KEY PROJECTS AND LAYOUT OF COMM. PREMISES



PERSONALIZZAZIONI ESTETICHE E GESTIONE DEL "SU MISURA"
BESPOKE DESIGN AND CUSTOM-MADE PROJECTS



IMPIANTI FRIGORIFERI DI ULTIMA GENERAZIONE IN R290 E CO2
LATEST GENERATION REFRIGERATING SYSTEMS IN R290 AND CO2



UTILIZZO MATERIALI DI QUALITA' (INOX-VETRO-AL) CERTIFICATI
USE OF CERTIFIED QUALITY MATERIALS (STAINLESS STEEL - GLASS - ALUMINIUM)



CELLA CLIMATICA TEST ROOM

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.

Thanks to the installation of 4.0. Climate Cellar, Moving Glass & Metal Design is able to energetically test chilled modules and showcases up to 3 meters high, with a cutting-edge technology equipped with timed actuators for doors opening/closing, with high precision sensors for controlling internal T°, R.H. and ventilation.

This innovative Test Room allows therefore not only to classify energetically the products produced (both standard and special) located into different environmental climate classes, but also to develop precise analyses that lead to a continuous evolution of the product, always aimed at obtaining the best performance with low energy consumption.



CENTRALE R290

R290 CENTRAL UNIT

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.

Thanks to the R290 4.0 Moving Glass & Metal Design Charge Control Unit, it can realize “green” refrigeration systems that work with a non-polluting freon, in total safety and with complete control over the amount of gas inserted in plug-in circuits.



TUTELA AMBIENTALE

ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

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.

The protection of the environment is one of our main goals, for this reason the company over the years has equipped with photovoltaic systems for the internal production of electricity, use of photocells for lighting, use of ecological detergents for the cleaning of things or people, progressive elimination of paper in offices in favour of digitalization and replacing windows to assure energy efficiency throughout the plant.

Our attention is obviously also paid to the refrigerating elements that we produce, the design is in fact carried out following precise criteria of energy saving and least possible environmental impact, Our R&D department is also constantly working to optimize the performance of each new product developed.

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 WINE and TOBACCO

LAS VEGAS

CONCEPT2

WINE SLIDER

HAVANA



PASTICCERIA e CIOCCOLATO PASTRY and CHOCOLATE

EASY

SIRIO

GOLD

MANHATTAN

TECNO ALTA



PRODUCT CATEGORIES

Our range of products has a great versatility: most of our showcases are suitable to furnish different types of stores by tailoring dimensions, refrigerating systems or settings in order to enhance and preserve the goods exposed.



GASTRONOMIA e MACELLERIA GASTRONOMY and BUTCHER SHOP

CHICAGO SIRIO MANHATTAN VENERE
EROS OLIMPO NETTUNO



SNACK e PANINI SNACK and SANDWICHES

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





CASE STUDIO#1

VINO e TABACCO WINE and TOBACCO

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

Luce Restaurant (Bern, CH)

A panoramic, 4-sided glazed, 3-temperature wine display case model "WineLine C" was installed in this restaurant, serving as a spectacular display partition between 2 rooms.

Stainless steel and plexiglass shelving was included inside the cabinet for vertical and oblique bottle display, as requested by the customer. Additionally, bespoke full glass hinged doors with glossy gold back-painted edge were realized to enhance the product.

The insertion of a customized plug-in module called "Havana" for cigars, with cedar wood drawers, amber LED light and glass hinged door with wooden frame is a further added value of this realization.

Project realized in partnership with Merli Arredamenti







CASE STUDIO#2

PASTICCERIA e CIOCCOLATO PASTRY and CHOCOLATE

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" (specificata 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

Chiara Pastry shop (Verona, IT)

This refrigerated showcase was located in a place where the customer's need was to keep the displayed product in its best conditions, but also to provide a functional counter with a light and essential design.

Therefore we proposed our "Easy" showcase, with humidity control (for chocolate and pralines) coupled to the "Tecno Alta" tank (specifically conceived for fresh pastry) customized in size and with tempered glass structure in extra-clear glued U.V. , with anti-condensation system.

Project realized in partnership with SAT Arredamenti







CASE STUDIO#3

GASTRONOMIA e FORMAGGERIA GASTRONOMY and CHEESE SHOP

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 (Strasbourg, FR)

The request was to create a refined room with a distinctive effect with high-performance custom refrigerators.

The proposed display cases were specially designed for proper maintenance of both fresh and aged cheese, giving full highlight to the product.

The counter consists of stainless steel bases with open compartments, special "Zurigo 09" model tanks were inserted, with extra-clear U.V. glued crystal display cases.

The covering chosen was a splendid white Carrara marble with front and sides fixed "monolith" effect.

The back counter was equipped with a series of wall murals model "Nettuno", with double-glazed sliding doors, matt black painted profiles and bodies, and refrigerated cells underneath with stainless steel drawers and doors and recessed handle.

Project realized in collaboration with Arch. Lionel Russo, Encore une belle journée







CASE STUDIO#4

SNACK e PANINI SNACK and SANDWICHES

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 brioches.

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)

We had been requested for this project to create a custom-made snack display case that could ensure temperature uniformity throughout the internal volume, while maintaining good insulation of the glass case. The upper part of the display case, designed for the display of brioches, had to be non-refrigerated.

Our "Manhattan" model met the requirements perfectly: this is a display case composed of a "boxy" U.V.-glued insulated glass structure (patented by MG&MD), that gives the refrigerator element elegance and, meantime, a low thermal transmittance, preventing condensation on the glass.

TN Modules (for beverages and food) a Coffee module and a Cocktail module, all of which are made entirely of stainless steel, have also been included in the counter line to complete the bar furniture.

Project realized in partnership with Arch. Bagnara

MODELLO BREVETTATO PATENTED MODEL





I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS

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 products are manufactured with the utmost care and attention to detail using high quality components and materials. All the elements produced are “made in Italy”, certified, guaranteed and in compliance with current regulations.

VETRINE ORIZZONTALI

HORIZONTAL SHOWCASES

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

VERTICAL SHOWCASES

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

PENSILI

HANGING CABINETS

VENERE	p. 44
EROS	p. 46

MODULI BAR

BAR MODULES

MODULO TN	p. 48
MODULO BT	p. 50

VASCHE A INCASSO

BUILT-IN TANKS

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

MURALI (LINEA MARKET)

WALL CABINETS (MARKET LINE)

NETTUNO	p. 58
OLIMPO	p. 60



CHICAGO

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP



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

CO₂

CH.P.

M 4.0

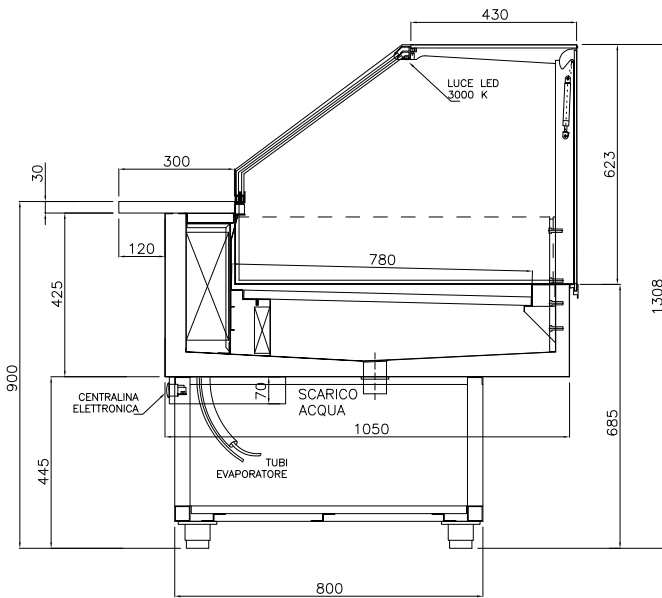
U.C.E.

RIV

Altre versioni/Other versions

CS

BM



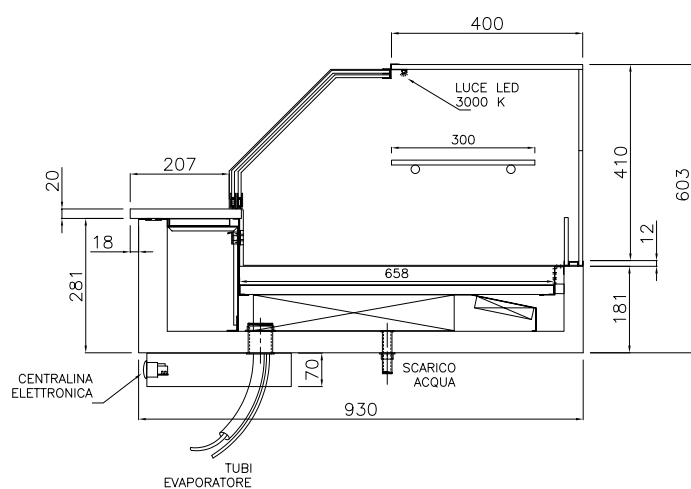
EASY

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
SNACK e PANINI

PASTRY and CHOCOLATE
SNACK and SANDWICHES





TN (+4°C/+8°C) **VT**

L = 880 mm ↔ L = 2880 mm

Di serie/Standard

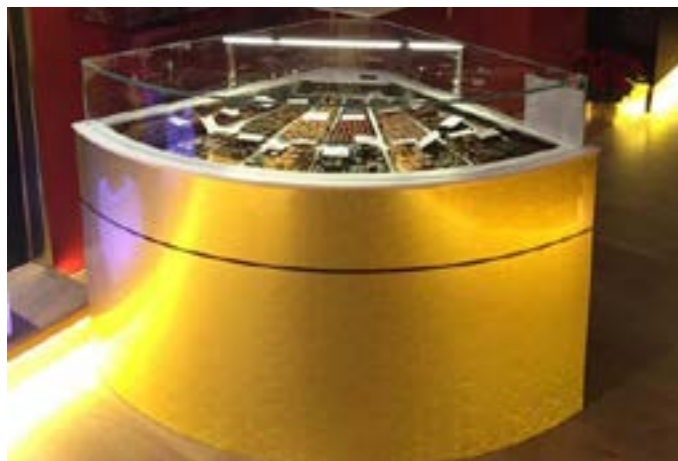
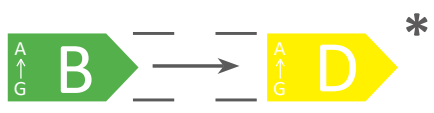
- R134A
- 3000K
- SB.FS
- EXTRA
- PIA
- CH.P.

Optional

- CO₂
- AU.EV
- M 4.0
- BAS
- U.C.E.
- RIV
- ALL IN

Altre versioni/Other versions

- CS
- NE
- PR
- NP



SIRIO

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
PASTICCERIA e CIOCCOLATO
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP
PASTRY and CHOCOLATE



TN

(+4°C/+8°C)

ST

VT

L = 860 mm ↔ L = 2860 mm

Di serie/Standard

R134A

3000K

SB.EL

CH.P.

Optional

R452A

ROSATO

AU.EV

EXTRA

M 4.0

BAS

U.C.E.

GLI

PIA

RIV

ALL IN

Altre versioni/Other versions

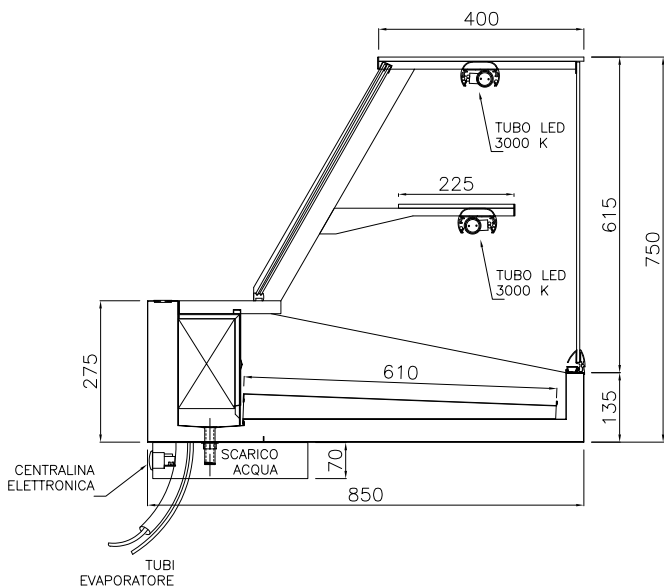
CS

BM

NE

TR

NP



ORIONE

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

GELATO (SNACK e PANINI)
ICE CREAM (SNACK and 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

EXTRA

M 4.0

BAS

RIV

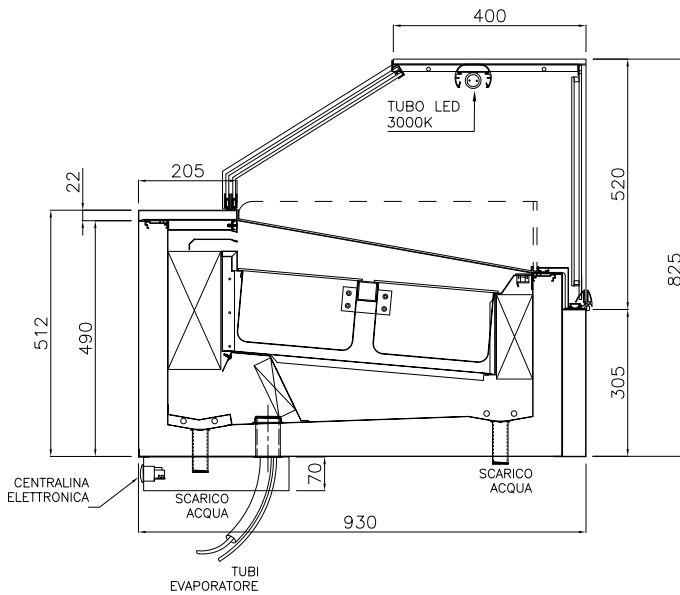
U.C.E.

Altre versioni/Other versions

TN

(+4°C/+8°C)

A **E** → **A** **F** *

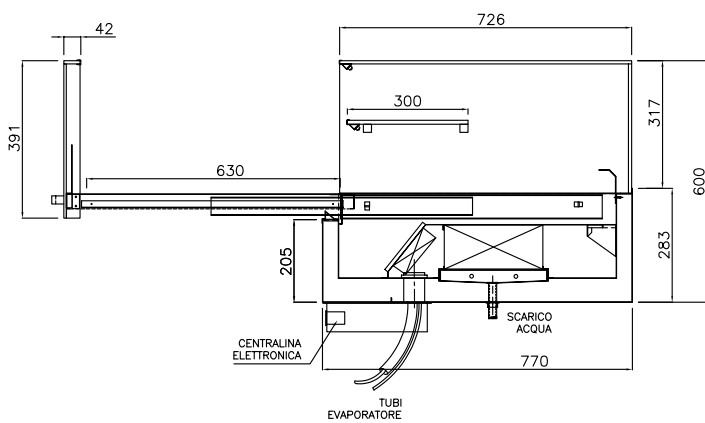
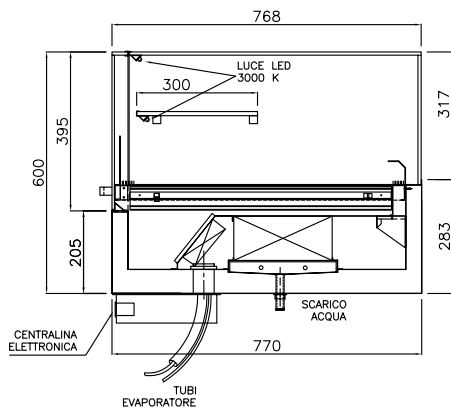


GOLD

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
PASTRY and CHOCOLATE





TN

(+4°C/+8°C)

VT

L = 900 mm ↔ L = 2700 mm

Di serie/Standard

R134A

3000K

SB.EL

EXTRA

Optional

R290

CO₂

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

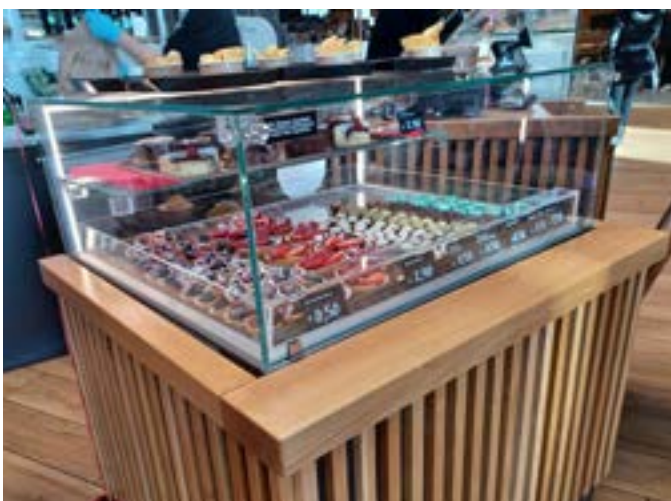
GLI

RIV

ALL IN

Altre versioni/Other versions

PR



ISOLA GOLD

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
PASTRY and CHOCOLATE



ISOLA GOLD

TN

(+14°C/+18°C)

VT

L = 1000 mm ↔ L = 1400 mm

Di serie/Standard

R134A

SB.FS

EXTRA

Optional

R290

3000K

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

GLI

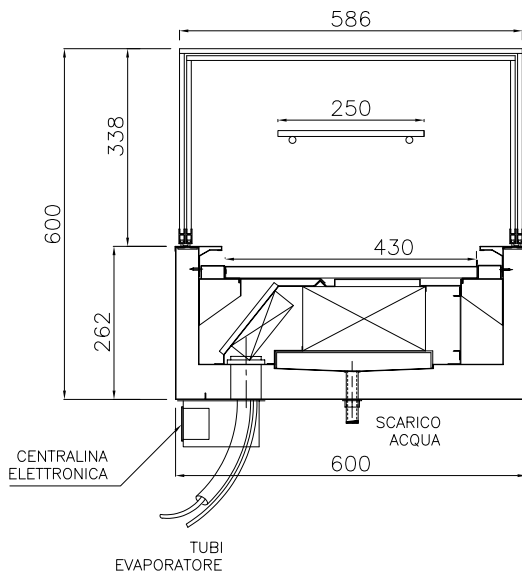
RIV

ALL IN

Altre versioni/Other versions

TN

(+4°C/+8°C)



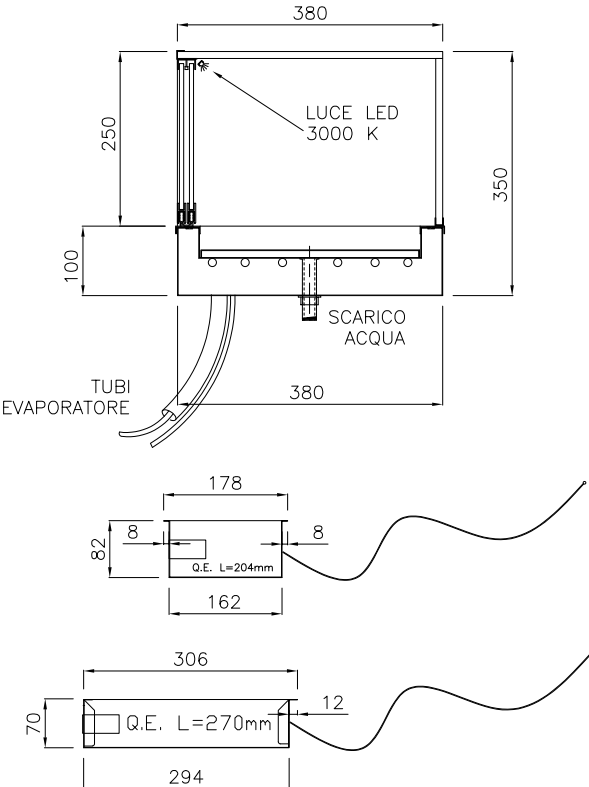
SUSHI-SNACK

VETRINE ORIZZONTALI
HORIZONTAL SHOWCASES

SNACK e PANINI
SNACK and 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

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

Altre versioni/Other versions

CS



MANHATTAN

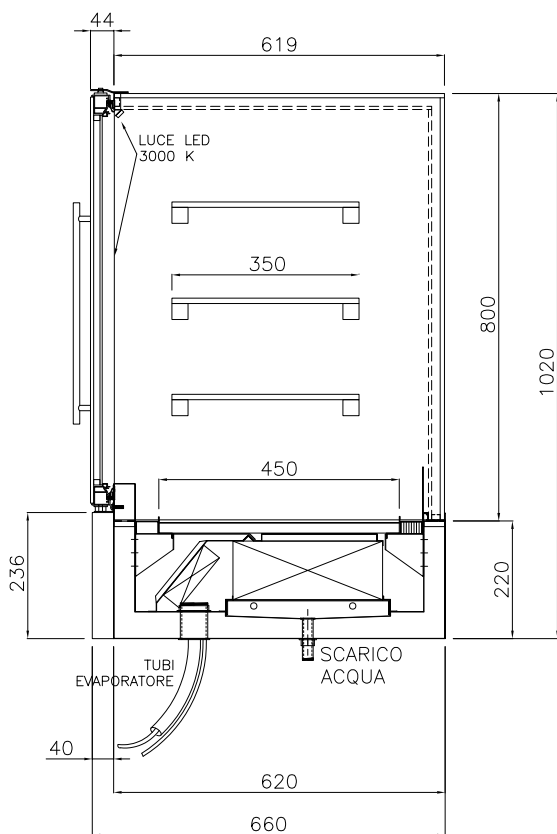
VETRINE VERTICALI
VERTICAL SHOWCASES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
GASTRONOMIA e MACELLERIA
SNACK E PANINI

PASTRY and CHOCOLATE
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP
SNACK and 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

R290 **CO₂** **ROSATO** **AU.EV**
M 4.0 **BAS** **U.C.E.** **GLI**
PIA **RIV** **ALL IN**

Altre versioni/Other versions

NE
A **B** → **A** **E** *



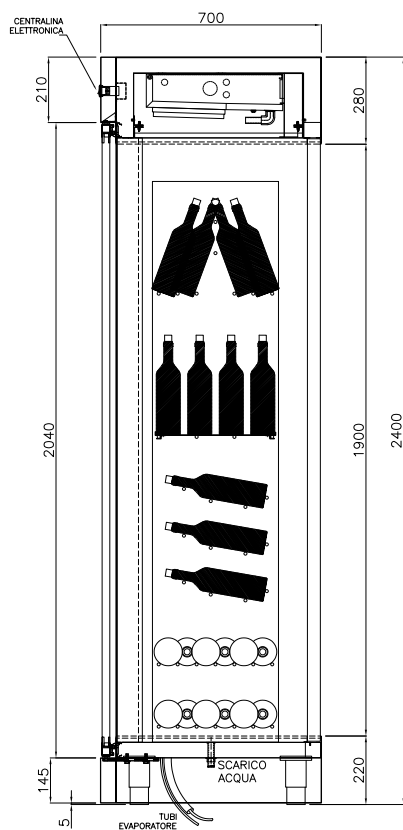
LAS VEGAS

VETRINE VERTICALI
VERTICAL SHOWCASES

VINO E TABACCO
WINE and TOBACCO



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

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

BOTT

Altre versioni/Other versions

TN (+2°C/+8°C)



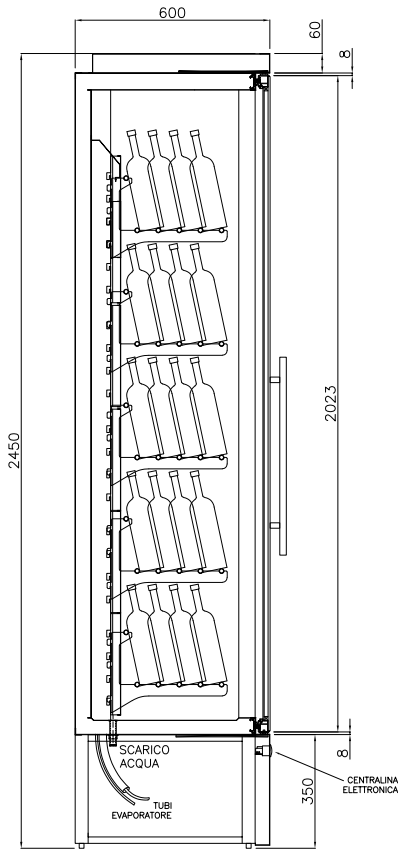
CONCEPT2

VETRINE VERTICALI
VERTICAL SHOWCASES

VINO E TABACCO
WINE and TOBACCO



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

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

Altre versioni/Other versions

TN (+2°C/+8°C)



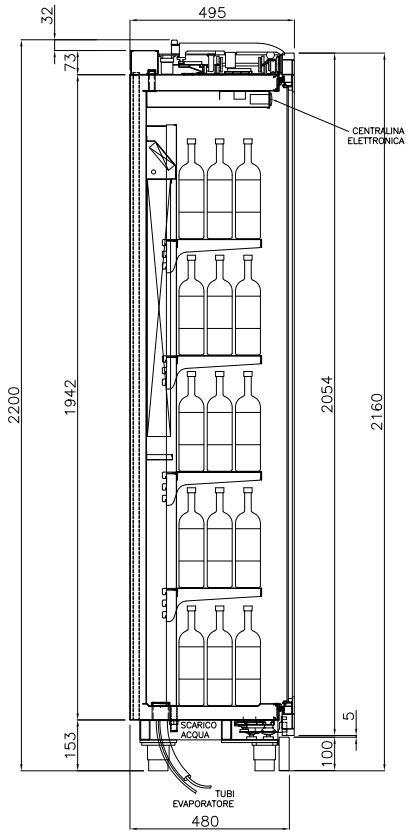
WINE SLIDER

VETRINE VERTICALI
VERTICAL SHOWCASES

VINO E TABACCO
WINE and TOBACCO



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

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

Altre versioni/Other versions

TN (+2°C/+8°C)



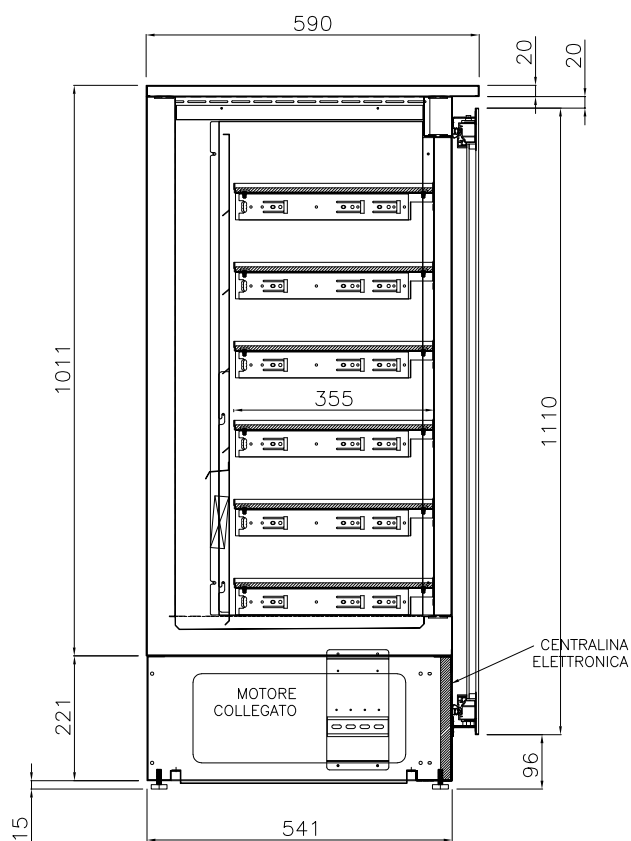
HAVANA

VETRINE VERTICALI
VERTICAL SHOWCASES

VINO E TABACCO
WINE and TOBACCO



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

R600

M 4.0

VER

RIV

Altre versioni/Other versions

TN (+4°C/+10°C)



VENERE

PENSILI
HANGING CABINETS

GASTRONOMIA e MACELLERIA
SNACK E PANINI

GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP
SNACK and 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

R290

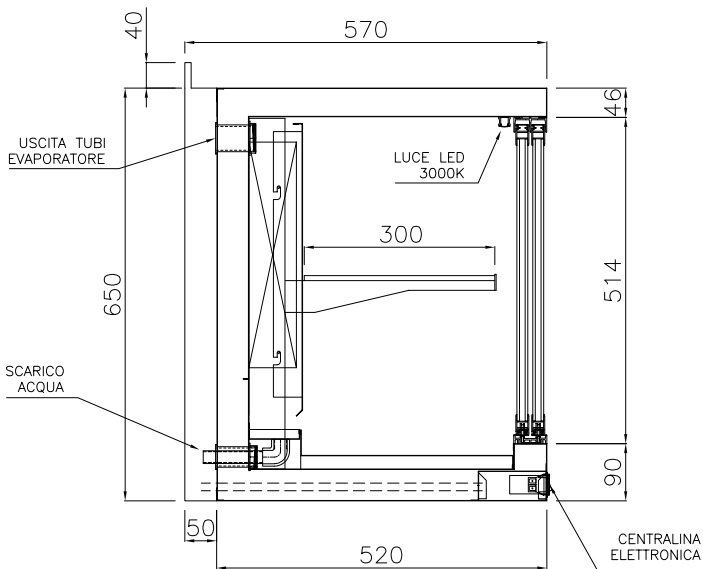
R452A

AU.EV

M 4.0

U.C.E.

VER



EROS

PENSILI
HANGING CABINETS

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP



TN (+4°C/+8°C) **VT**

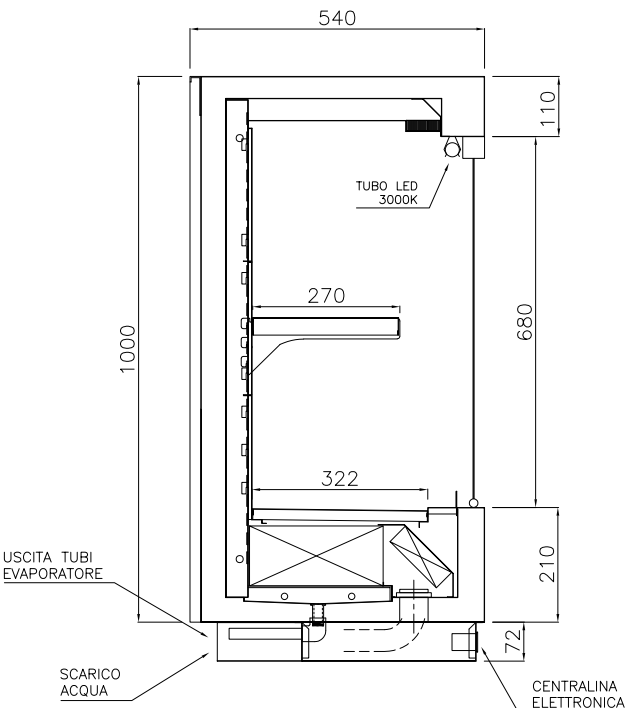
L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

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

Optional

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



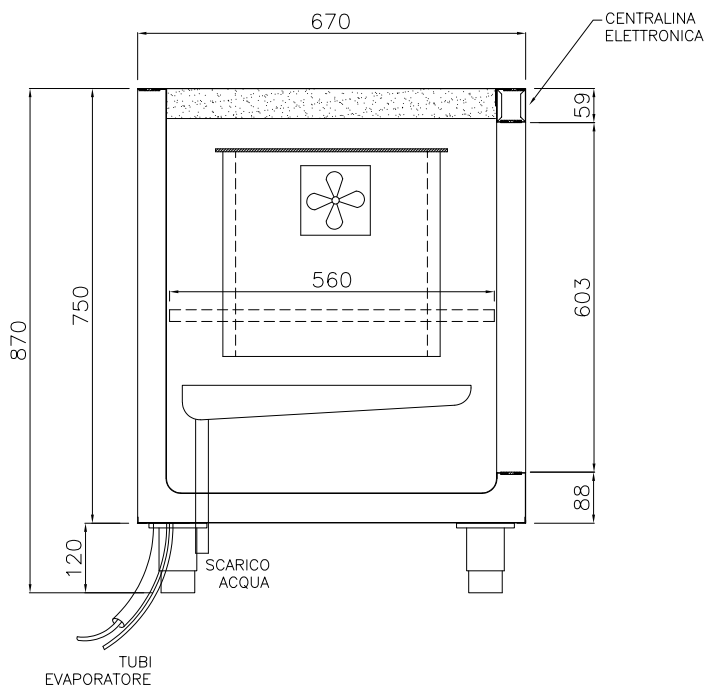
MODULO TN VENTILATO

MODULI BAR
BAR MODULES

SNACK E PANINI
SNACK and 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

R290

3000K

AV.EV.

U.C.E.

PIA

Altre versioni/Other versions

NE

(Coffee + Cocktail)



MODULO BT STATICO

MODULI BAR
BAR MODULES

LIQUORI e SURGELATI (SNACK E PANINI)
SPIRITS and FROZEN FOOD (SNACK and SANDWICHES)



STATIC LT MODULE

BT

(-20°C/-16°C)

SC

L = 600 mm ↔ L = 2110 mm

Di serie/Standard

R452A

SB.FS

Optional

3000K

U.C.E.

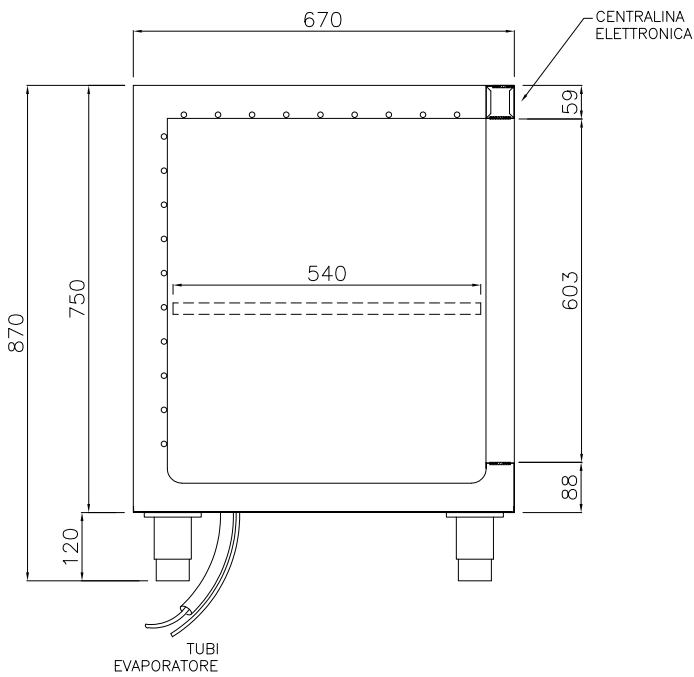
ALL IN

PIA

Altre versioni/Other versions

Con pozzetti gelato

With ice-cream pozzetti for carapines



TECNO ALTA

VASCHE AD INCASSO
BUILT-IN TANKS

PASTICCERIA E CIOCCOLATA
PASTRY and CHOCOLATE



TECNO ALTA

TN (+4°C/+8°C)

VT

L = 840 mm ↔ L = 2840 mm

Di serie/Standard

R134A

SB.EL

Optional

CO₂

R452A

M 4.0

BAS

U.C.E.

ALL IN

PIA

AU.EV

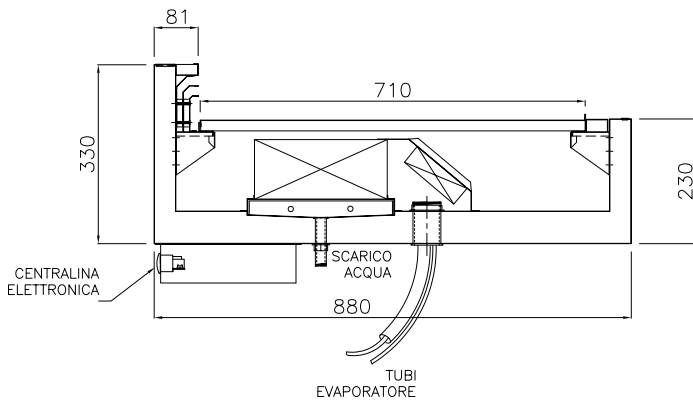
GLI

Altre versioni/Other versions

PR

NE

NP

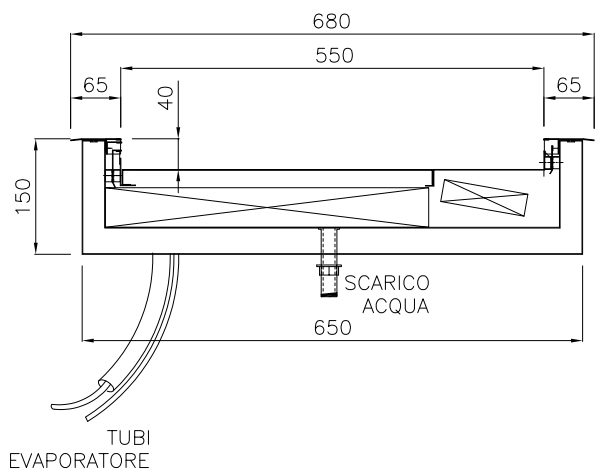


MINI

VASCHE AD INCASSO
BUILT-IN TANKS

SNACK E PANINI
SNACK and SANDWICHES





TN (+4°C/+8°C)

VT

L = 840 mm ↔ L = 2440 mm

Di serie/Standard

R134A

SB.FS

ALL IN

Optional

R290

U.C.E.

AU.EV

VER

Altre versioni/Other versions

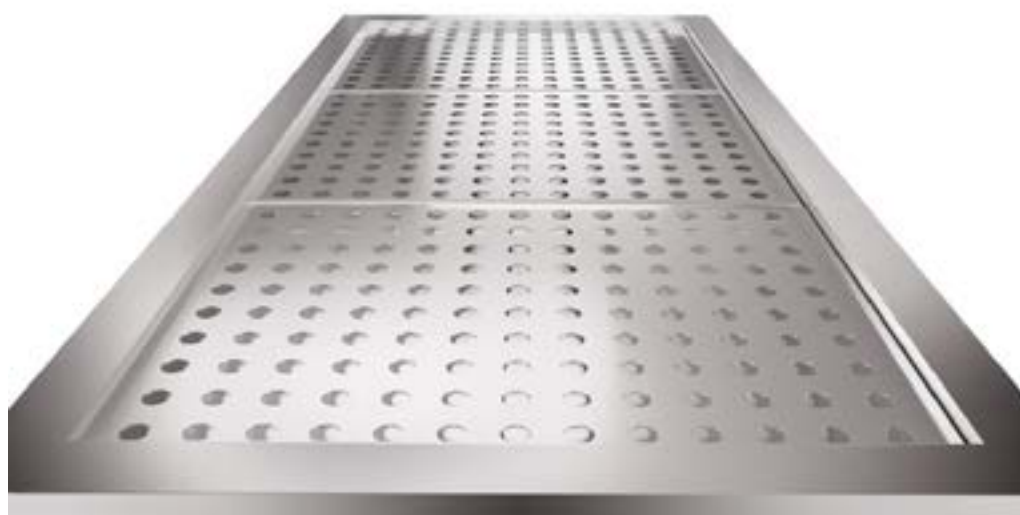
CS

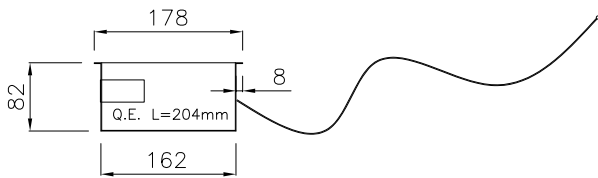
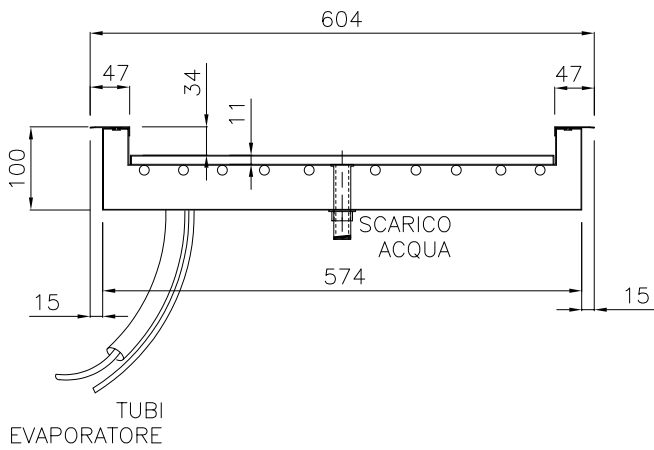


SLIM

VASCHE AD INCASSO
BUILT-IN TANKS

SNACK E PANINI
SNACK and SANDWICHES





TN (+4°C/+8°C) **SC**

L = 930 mm ↔ L = 2160 mm

Di serie/Standard

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

Optional

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

Altre versioni/Other versions

CS **NE**



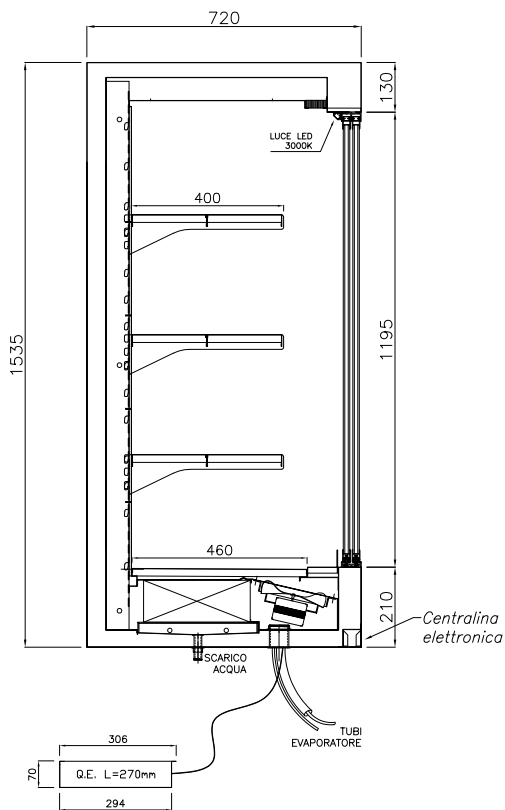
NETTUNO

MURALI (LINEA MARKET)
WALL CABINETS (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP



NETTUNO



TN

(+4°C/+8°C)

VT

L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

R452A

3000K

SB.FS

ALL IN

Optional

CO₂

R134A

ROSATO

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

VER

CH.P.



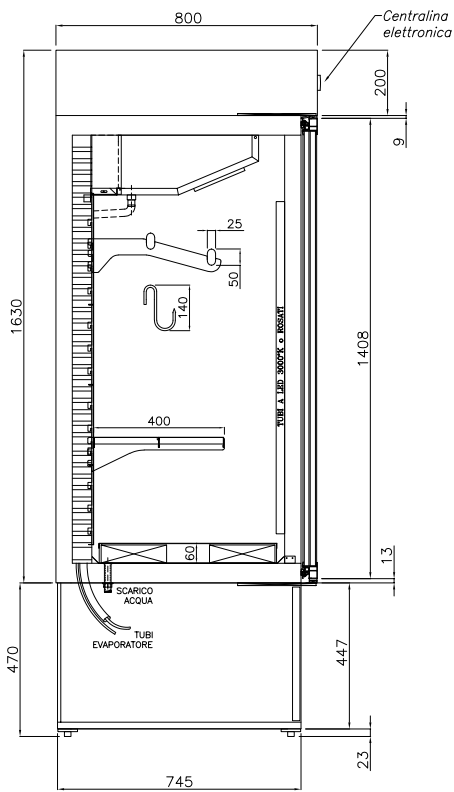
OLIMPO

MURALI (LINEA MARKET)
WALL CABINETS (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMY AND BUTCHER SHOP



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

- R452A
- CO₂
- M 4.0
- BAS
- U.C.E.
- DRY-AGED
- VER



LEGENDA

LEGEND

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

TYPE OF PRODUCT

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

TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE

TYPE OF REFRIGERATION

- ST** Con evaporatore statico
With static evaporator
- VT** Con evaporatore ventilato
With ventilated evaporator
- SC** Con serpentina a contatto
With contact serpentine

VERSIONI SUPPLEMENTARI

ADDITIONAL VERSIONS

- CS** Caldo secco (+35°C/+60°C)
Hot dry (+35°C/+60°C)
- BM** Caldo bagno maria
Hot bain-marie
- NE** Neutro pasticceria
Non-refrigerated bakery
- TR** Con top refrigerato
With refrigerated top
- PR** Per praline (con controllo dell'U.R.%)
For pralines (with R.H. % control)
- NP** Neutro pane (con griglie in faggio naturale)
Non-refrigerated for bread (with natural beech grating)

TIPOLOGIA DI ILLUMINAZIONE A LED

LED LIGHTING OPTIONS

- 3000K** Strip o tubo colore 3000 K
3000K strip or pipe
- 5000K** Strip o tubo colore 5000 K
5000K strip or pipe
- ROSATO** Strip o tubo colore rosato
Rose strip or pipe

TIPOLOGIA DI IMPIANTO FRIGORIFERO

TYPE OF REFRIGERATING SYSTEM

- R134A** A valvola R134A
R134A valve
- R452A** A valvola R452A
R452A valve
- R290** A capillare R290
Capillary R290
- CO₂** A valvola elettronica CO₂
CO₂ electronic valve

TIPOLOGIA DI SBRINAMENTO

TYPE OF DEFROSTING

- SB.FS** Fermata semplice
Simple stop
- SB.EL** Elettrico con resistenza
Electric with heating element
- SB.GAS** Gas caldo/Inversione di ciclo
Hot gas/reverse cycle

CARATTERISTICHE DELL'ELEMENTO E OPTIONAL

FEATURES OF THE PRODUCT AND OPTIONS

- AU.EV** Autoevaporazione dell'acqua di condensa
Self-evaporation of condensated water
- EXTRA** Teca con cristalli extrachiari temprati (incollati U.V. o apribili)
Glass structure with extra-clear tempered glass (U.V. glued or opening)
- LOW C** Bassi consumi con vetrocamera ad alto isolamento
High isolation double glazing for low consumption
- M 4.0** Modulo di comunicazione dati per connettività 4.0
Connectivity 4.0 for data communication module
- BAS** Basamento (in acciaio o in nobilitato con vani a giorno)
Basement (in stainless steel or melamine coated with open compartments)
- U.C.E.** Motore (remoto o collegato all'interno del basamento)
Remote or connected engine (inside the basement)
- DRY-AGED** Impianto specifico per la maturazione della carne
Specific system for meat dry-aging
- GLI** Possibilità di circuito per acqua glicolata
Option of glycol water circuit
- PIA** Piano di lavoro INOX lato operatore
Stainless steel working surface operator side
- ALL IN** Esterno in INOX
Option of external parts in stainless steel
- CH.P.** Chiusura posteriore in plexiglass
Option of plexiglass rear closing
- BOTT** Possibilità di personalizzare la bottigliera
Option of bespoke bottle rack
- VER** Possibilità di laccatura interna o esterna RAL a scelta
Option of internal/external lacquering
- RIV** Possibilità di accessoriare con rivestimento
Options of coating

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 rivolgervi al nostro Ufficio Tecnico.

ENERGY CLASSIFICATION

*The energy label information (according to UE Regulations 2019/2018 and UE 2019/2024) shown on the data sheet refers to standard models and basic versions of the product. For each product family it has been indicated the minimum energy class with motor connected; this class, which depends on the addition of options and accessories of various types, can improve significantly. The energy class in fact depends on the specific configuration of the product; despite the effort made to ensure the greatest possible accuracy the real data may differ from those declared.

For more information, please consult the EPREL European Energy Labelling Products Register or contact our Technical Office.



MOVING GLASS & METAL DESIGN srl

Via M.Buonarroti, 73 - Z.I. San Giorgio in Bosco 35010 PD - Italia
moving@moving-glass.com
www.moving-glass.com