



designed and made in Italy



**TECHNOLOGIES
DE REFROIDISSEMENT
SUR MESURE**

ITA
FRA

V.01
24



L'AZIENDA L'ENTREPRISE



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 étudie et réalise depuis plus de 35 ans des éléments de réfrigération et des solutions d'ameublement pour le secteur Ho.Re.Ca. et pour la Grand Distribution GDO; la conception et la production sont réalisées dans l'usine de San Giorgio in Bosco (PADUA, Italie) dans une surface couverte d'environ 4000 mètres carrés avec instrumentation, machines et installations de dernière génération.

I VALORI LES VALEURS

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.

Depuis toujours notre engagement est tourné vers le Client et vise à satisfaire toutes ses exigences, même les plus particulières ; notre force est une richesse d'expérience partagée et une équipe préparée et soudée où la passion pour l'innovation et pour le "beau" est le moteur qui pousse toutes nos activités.

QUALITÀ

QUALITÉ



FUNZIONALITÀ

FONCTIONNALITÉ

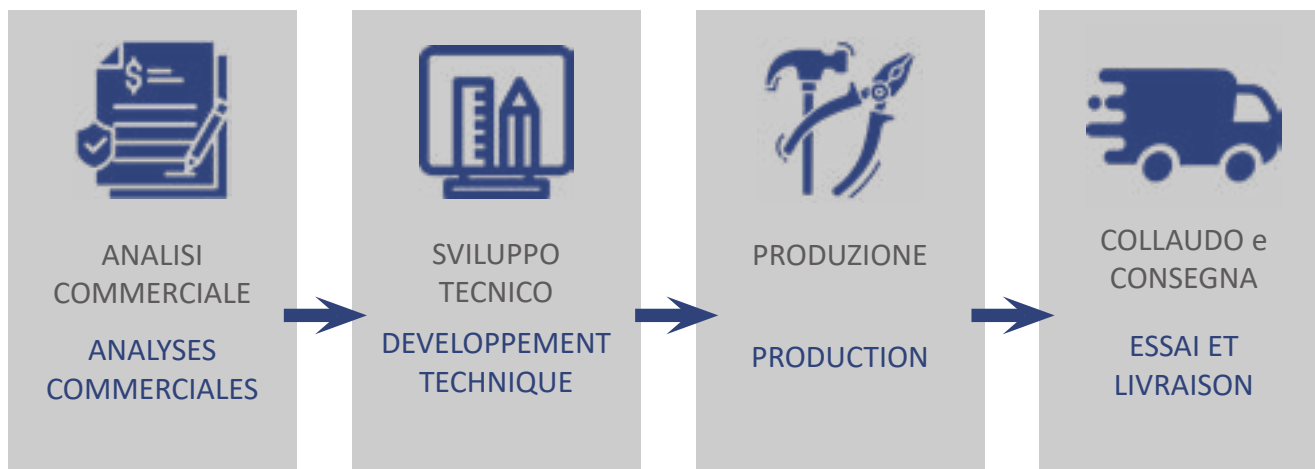


ESTETICA

ESTHÉTIQUE



MG&MD PROPONE, PROGETTA, REALIZZA MG&MD PROPOSE, CONÇOIT, CREE



PUNTI DI FORZA POINTS DE FORCE

PROGETTAZIONE COMPLETA E LAY-OUT LOCALI COMMERCIALI
PROJECTS CLES EN MAIN ET AMENAGEMENT DES LOCAUX COMMERCIAUX



PERSONALIZZAZIONI ESTETICHE E GESTIONE DEL "SU MISURA"
CONCEPTION ET PROJETS SUR MESURE



IMPIANTI FRIGORIFERI DI ULTIMA GENERAZIONE IN R290 E CO2
SYSTEMES DE REFRIGERATION DE DERNIERE GENERATION EN R290 ET CO2



UTILIZZO MATERIALI DI QUALITA' (INOX-VETRO-AL) CERTIFICATI
UTILISATION DE MATERIAUX DE QUALITE CERTIFIES (ACIER INOX, VERRE, ALUMINIUM)



CELLA CLIMATICA SALLE D'ESSAI

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.

Avec l'installation de la chambre climatique 4.0, Moving Glass & Metal Design est en mesure de tester énergétiquement des modules et des vitrines réfrigérées jusqu'à 3 mètres de hauteur, avec une technologie de pointe équipée d'actionneurs temporisés pour ouvrir/fermer les portes des produits, avec une ventilation à l'intérieur de la cellule contrôlée et équipé des capteurs de T à haute précision et UR.

Cette "chambre d'essai" innovante permet donc non seulement de classer énergétiquement les produits fabriqués (standard et spéciaux) dans les différentes classes climatiques environnementales, mais aussi de développer des analyses précises qui conduisent à une évolution continue du produit, visant toujours à obtenir les meilleures performances avec une consommation d'énergie réduite.



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.

Grâce à la centrale de charge R290 4.0, Moving Glass & Metal Design peut réaliser des systèmes frigorifiques écologiques qui travaillent avec un fréon non polluant, en toute sécurité et avec un contrôle complet de la quantité de gaz insérée dans les circuits plug-in.



TUTELA AMBIENTALE

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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.

La protection de l'environnement est l'un de nos principaux objectifs, pour cette raison l'entreprise s'est dotée au fil des ans d'installations photovoltaïques pour la production interne d'électricité, l'utilisation de photocellules pour l'éclairage, utilisation de détergents écologiques pour le nettoyage des objets ou des personnes, élimination progressive du papier dans les bureaux face à une digitalisation généralisée et remplacement des fenêtres pour une efficacité énergétique de l'ensemble de l'établissement.

Notre attention s'adresse aussi vers les éléments frigorifiques que nous produisons, la conception est en effet réalisée selon des critères précis d'économie d'énergie et de moindre impact environnemental, notre département de Recherche et Développement travaille également constamment pour optimiser les performances de chaque nouveau produit développé.

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 VIN ET TABAC

LAS VEGAS

CONCEPT2

WINE SLIDER

HAVANA



PASTICCERIA e CIOCCOLATO PÂTISSERIE ET CHOCOLAT

EASY

SIRIO

GOLD

MANHATTAN

TECNO ALTA



CATÉGORIES DE PRODUITS

Notre gamme de produits à une grande polyvalence, de nombreuses vitrines en effet avec des modifications structurelles opportunes, d'installation de réfrigération et de réglage de l'unité de contrôle électronique se prêtent à meubler différents types de magasins, en valorisant et en préservant au mieux les marchandises exposées.



GASTRONOMIA e MACELLERIA GASTRONOMIE ET BOUCHERIE

CHICAGO SIRIO MANHATTAN VENERE
EROS OLIMPO NETTUNO



SNACK e PANINI SNACK ET SANDWICHES

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





CASE STUDIO#1

VINO e TABACCO VIN ET TABAC

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)

Dans ce restaurant, une vitrine à vin panoramique (vitrée sur 4 côtés) à 3 températures, modèle 'WineLine C', a été installée, une paroi exposante avec un effet scénographique et une fonction de division entre deux salles.

À l'intérieur, des étagères en acier inoxydable et en plexiglas ont été intégrées pour la présentation verticale et oblique des bouteilles, selon la demande du client ; en outre, des portes à charnières personnalisées ont été réalisées en verre intégral, avec un bord arrière peint en or brillant.

L'inclusion d'un module de modèle "Havane" ajoute de la qualité à cette réalisation sur mesure, plug-in cigares, avec tiroirs en bois de cèdre, éclairage LED ambre et porte battante vitrée avec cadre en bois.

Projet réalisé en collaboration avec Merli Arredamenti.







CASE STUDIO#2

PASTICCERIA e CIOCCOLATO PÂTISSERIE ET CHOCOLAT

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

Pâtisserie Chiara (Verona, IT)

Cette vitrine réfrigérée a été placée dans un local où le client souhaitait conserver le produit exposé dans les meilleures conditions, mais aussi disposer d'un comptoir fonctionnel au design léger et essentiel.

Nous avons donc proposé la vitrine modèle "Easy" avec contrôle de l'humidité (pour le chocolat et les pralines) canalisée vers la cuve modèle "Tecno Alta" (spécifique pour les pâtisseries fraîches) avec des dimensions personnalisées et comprenant une structure en verre trempée collée U.V. extra-clair avec système anti-condensation.

Projet réalisé en collaboration avec SAT Arredamenti







CASE STUDIO#3

GASTRONOMIA e FORMAGGERIA GASTRONOMIE ET FROMAGERIE

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)

La demande portait sur la création d'une pièce raffinée avec un effet spectaculaire, grâce à des réfrigérateurs haute performance personnalisés. Les vitrines proposées ont été spécialement conçues pour le stockage adéquat des fromages frais et affinés, en mettant pleinement en valeur le produit exposé.

Le comptoir est composé de bases en acier inoxydable avec des compartiments ouverts, des bacs spéciaux du modèle "Zurigo 09" ont été insérés, avec des vitrines en verre extra-clair collées aux U.V.

Le revêtement choisi est un splendide marbre blanc de Carrare dont la façade et les côtés sont fixés avec un effet "monolithe".

L'arrière-comptoir a été équipé d'une ligne d'armoires murales modèle "Nettuno", avec portes coulissantes en verre à double vitrage, profils et corps peints en noir mat, et compartiments réfrigérés au-dessous avec tiroirs et portes en acier inoxydable et poignées encastrées.

Réalisé en collaboration avec l'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)

Pour ce projet, ils nous ont demandé de créer une vitrine snacking sur mesure qui puisse garantir l'homogénéité de la température sur l'ensemble du volume intérieur tout en conservant une bonne isolation de la vitrine. La partie supérieure de la vitrine, destinée à la présentation des brioches, devait être sèche.

Le modèle "Manhattan" répondait parfaitement aux exigences : il s'agit d'une vitrine composée d'un double vitrage collée U.V. défini « a boite » (brevet MG&MD), qui donne à l'élément frigorifique de l'élégance et, en même temps, une faible transmission thermique, empêchant la formation de condensation sur les vitres.

Pour compléter le mobilier du bar, des modules TN (pour les boissons et les aliments), un module Café et un module Cocktail, tous réalisés entièrement en acier inoxydable, ont également été inclus dans le comptoir.

Projet réalisé en collaboration avec Arch. Bagnara

MODELLO BREVETTATO PATENTED MODEL





I NOSTRI PRODOTTI

NOS PRODUITS

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.

Les produits MG&MD sont fabriqués avec le plus grand soin et attention aux détails en utilisant des composants et des matériaux de haute qualité. Toutes les pièces produites sont “made in Italy”, certifiés, garantis et conformes aux normes en vigueur.

VETRINE ORIZZONTALI

VITRINES HORIZONTALES

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

VITRINES VERTICALES

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

PENSILI

VITRINES SUSPENDUES

VENERE	p. 44
EROS	p. 46

MODULI BAR

MODULES BAR

MODULES TN	p. 48
MODULES BT	p. 50

VASCHE A INCASSO

CUVES INTEGREES

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

MURALI (LINEA MARKET)

ARMOIRES MURALES

NETTUNO	p. 58
OLIMPO	p. 60



CHICAGO

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE



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

CO₂

CH.P.

M 4.0

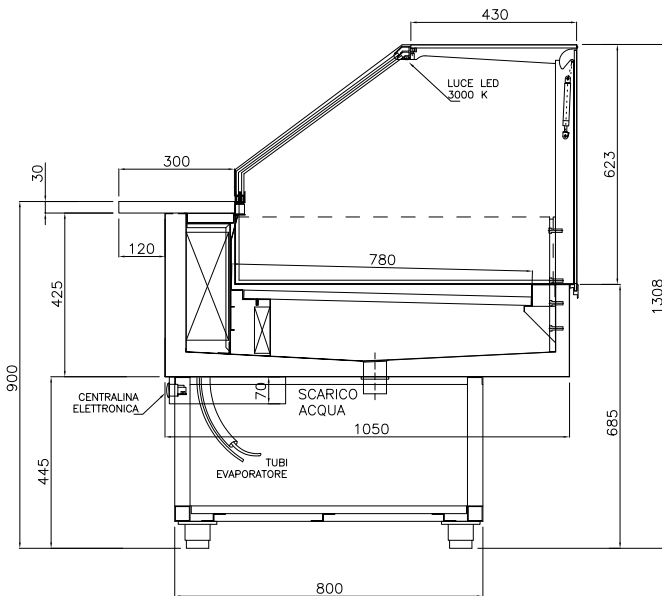
U.C.E.

RIV

Altre versioni/Version supplementaires

CS

BM



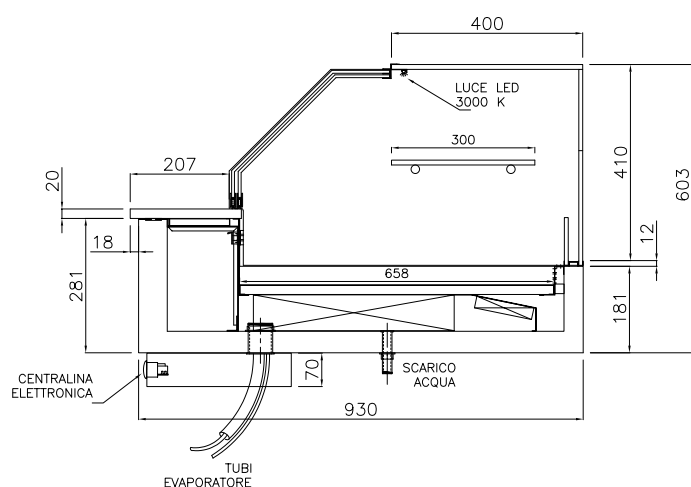
EASY

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
SNACK e PANINI

PÂTISSERIE ET CHOCOLAT
SNACK ET SANDWICHES





TN (+4°C/+8°C) **VT**

L = 880 mm ↔ L = 2880 mm

Di serie/Standard

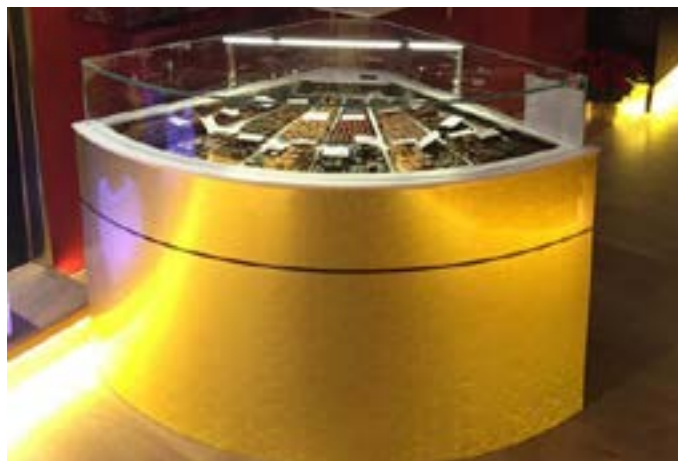
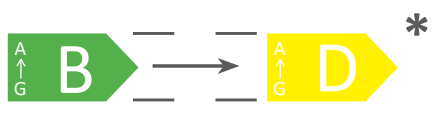
- R134A
- 3000K
- SB.FS
- EXTRA
- PIA
- CH.P.

Optional/Option

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

Altre versioni/Version supplementaires

- CS
- NE
- PR
- NP



SIRIO

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
PASTICCERIA e CIOCCOLATO
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE
PÂTISSERIE ET 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/Version supplementaires

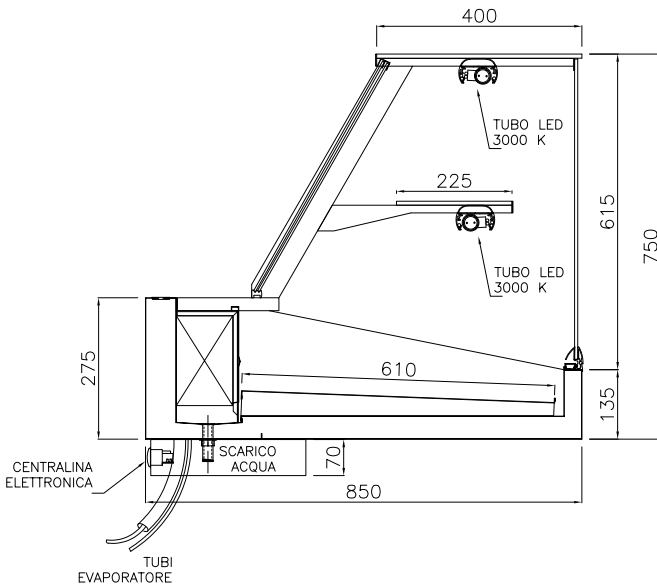
CS

BM

NE

TR

NP



ORIONE

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

GELATO (SNACK e PANINI)
GLACE (SNACK ET 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

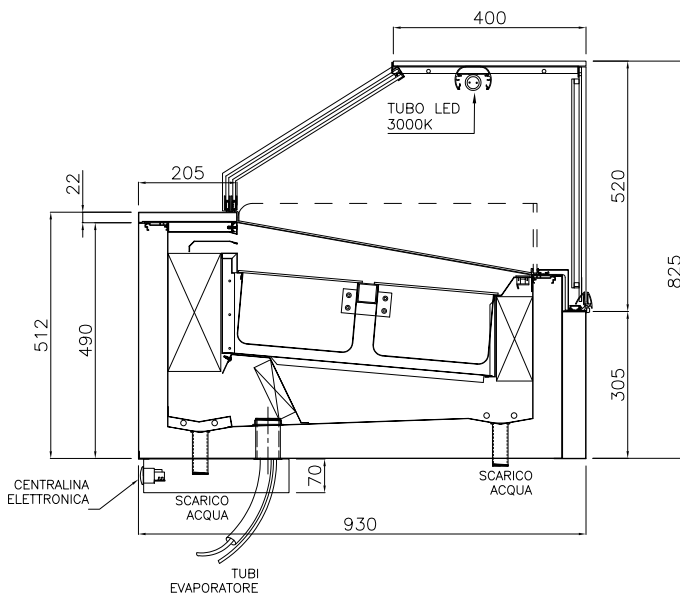
U.C.E.

Altre versioni/Version supplementaires

TN

(+4°C/+8°C)

A ↑ G E → A ↑ G F *

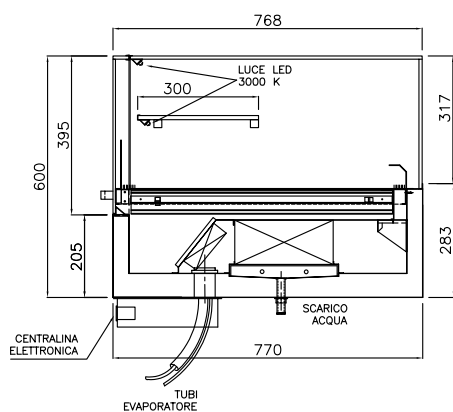


GOLD

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
PÂTISSERIE ET CHOCOLAT





TN (+4°C/+8°C) **VT**

L = 900 mm ↔ L = 2700 mm

Di serie/Standard

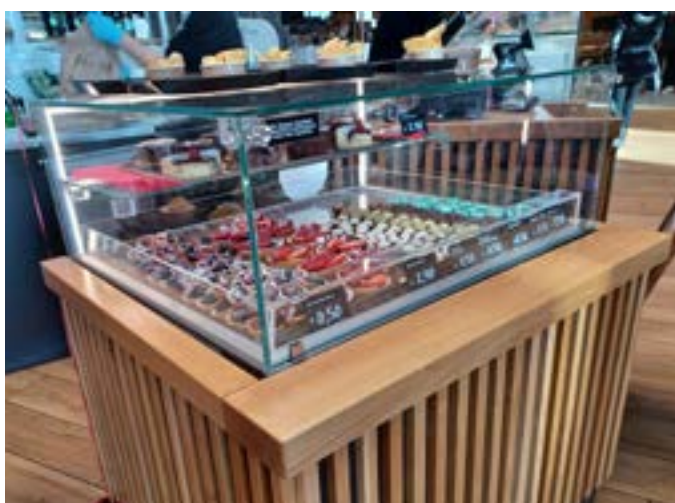
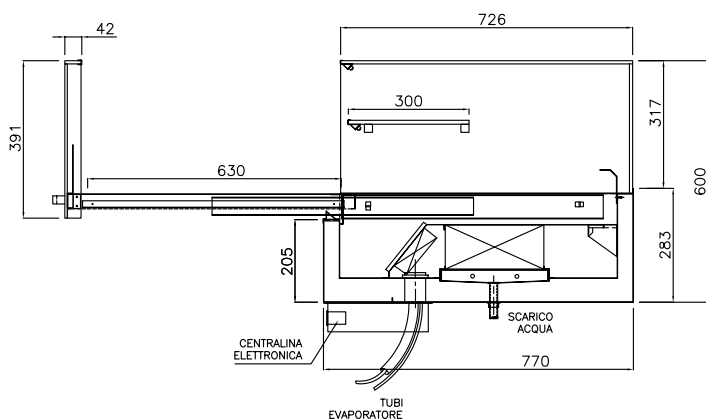
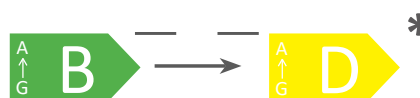
R134A **3000K** **SB.EL** **EXTRA**

Optional/Option

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

Altre versioni/Version supplementaires

PR



ISOLA GOLD

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
PÂTISSERIE ET 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

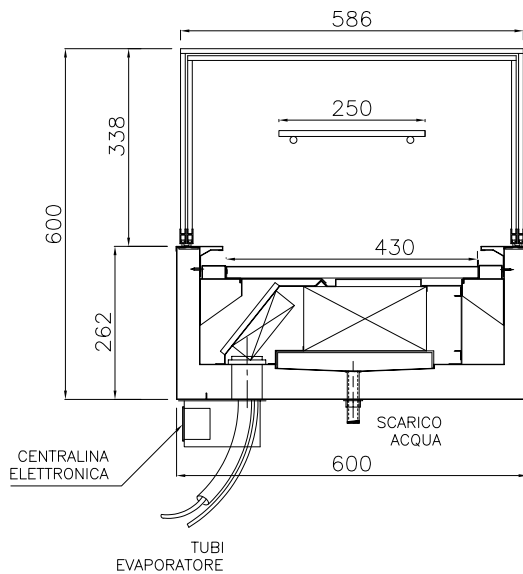
RIV

ALL IN

Altre versioni/Version supplementaires

TN

(+4°C/+8°C)



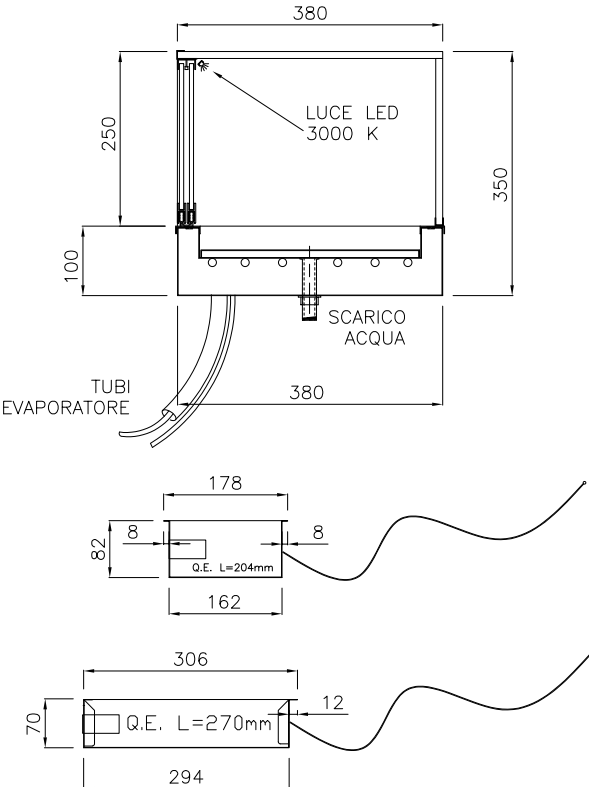
SUSHI-SNACK

VETRINE ORIZZONTALI
VITRINES HORIZONTALES

SNACK e PANINI
SNACK ET SANDWICHES



SUSHI-SNACK



TN (+4°C/+8°C) **SC** **VT**

L = 840 mm ↔ L = 2160 mm

Di serie/Standard

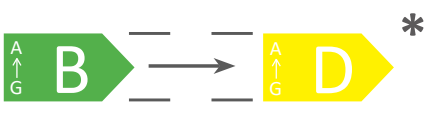
- R134A
- SB.FS
- EXTRA
- ALL IN
- CH.P.

Optional/Option

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

Altre versioni/Version supplementaires

CS



MANHATTAN

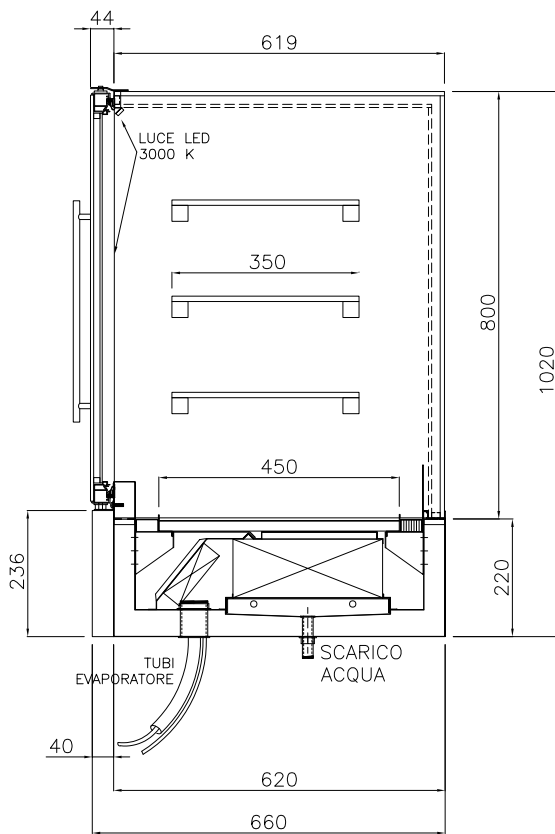
VETRINE VERTICALI
VITRINES VERTICALES

PASTICCERIA e CIOCCOLATO
GASTRONOMIA e MACELLERIA
SNACK E PANINI

PÂTISSERIE ET CHOCOLAT
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE
SNACK ET 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

CO₂

ROSATO

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

GLI

PIA

RIV

ALL IN

Altre versioni/Version supplementaires

NE



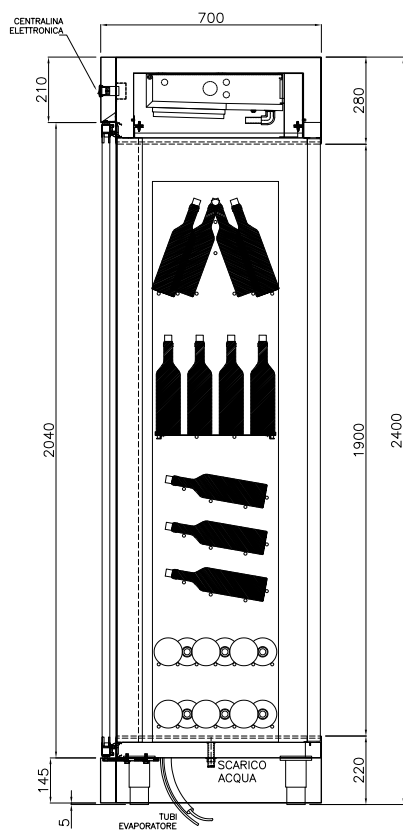
LAS VEGAS

VETRINE VERTICALI
VITRINES VERTICALES

VINO E TABACCO
VIN ET TABAC



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/Version supplementaires

TN (+2°C/+8°C)



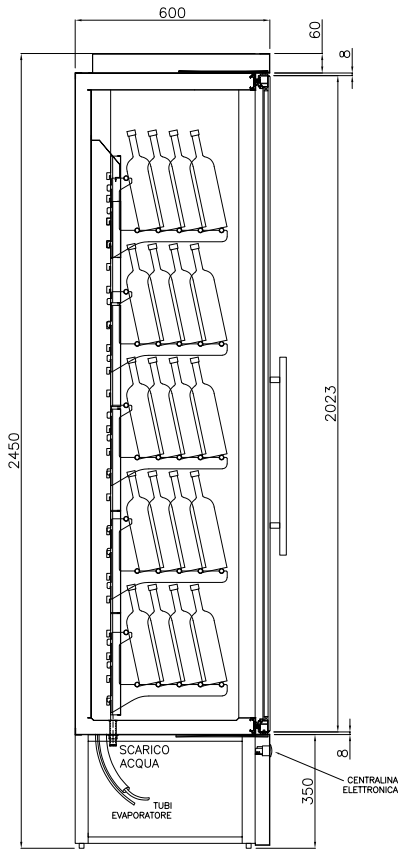
CONCEPT2

VETRINE VERTICALI
VITRINES VERTICALES

VINO E TABACCO
VIN ET TABAC



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/Version supplementaires

TN (+2°C/+8°C)



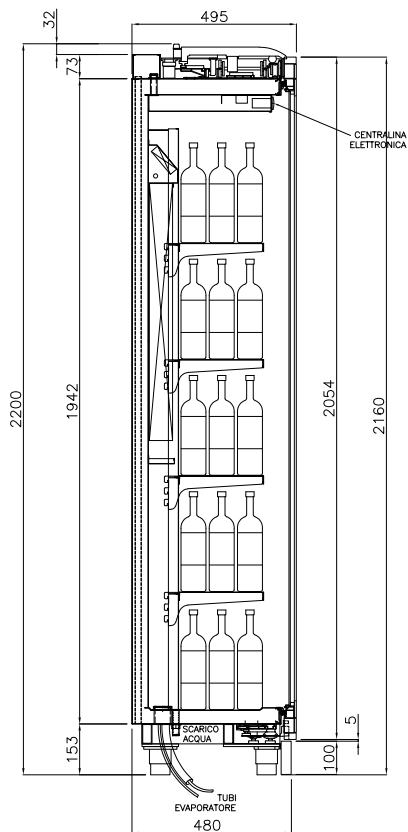
WINE SLIDER

VETRINE VERTICALI
VITRINES VERTICALES

VINO E TABACCO
VIN ET TABAC



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/Version supplementaires

TN (+2°C/+8°C)



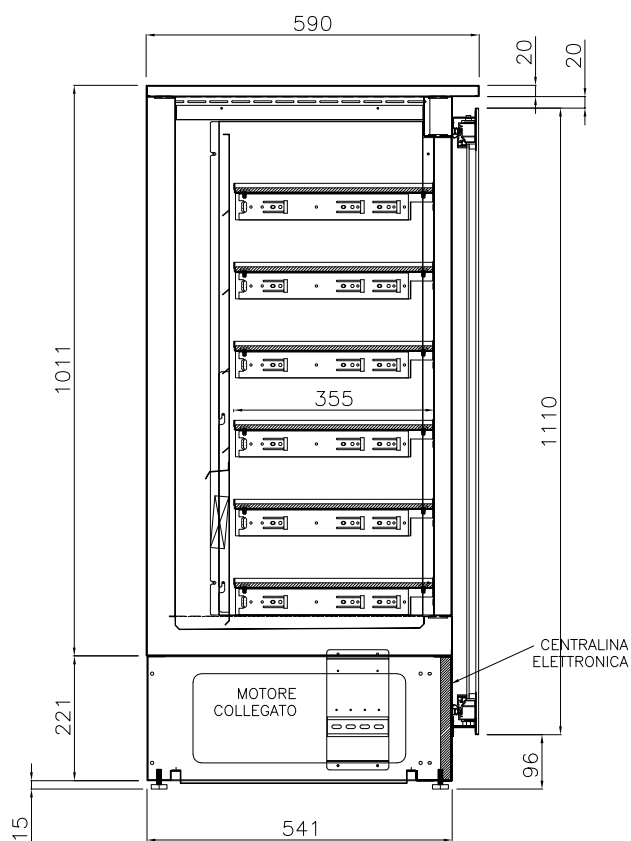
HAVANA

VETRINE VERTICALI
VITRINES VERTICALES

VINO E TABACCO
VIN ET TABAC



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/Version supplementaires

TN (+4°C/+10°C)



VENERE

PENSILI
VITRINES SUSPENDUES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
SNACK E PANINI

GASTRONOMIE ET BOUCHERIE
SNACK ET 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

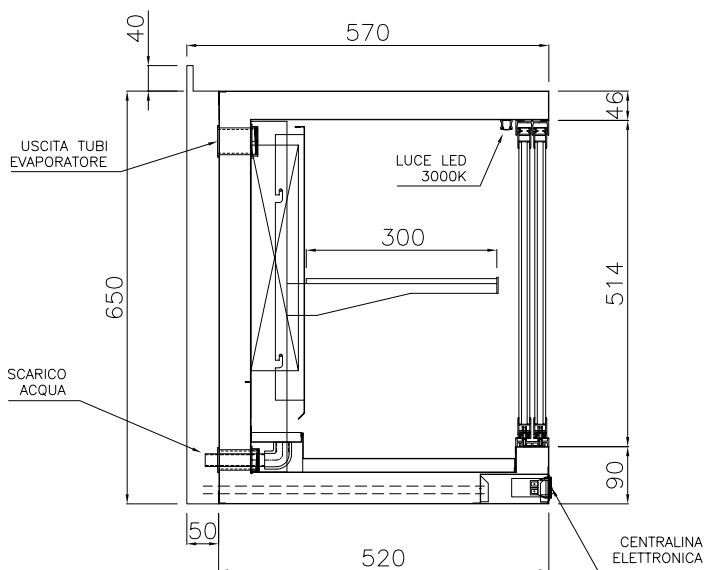
R452A

AU.EV

M 4.0

U.C.E.

VER



EROS

PENSILI
VITRINES SUSPENDUES

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE



TN (+4°C/+8°C)

VT

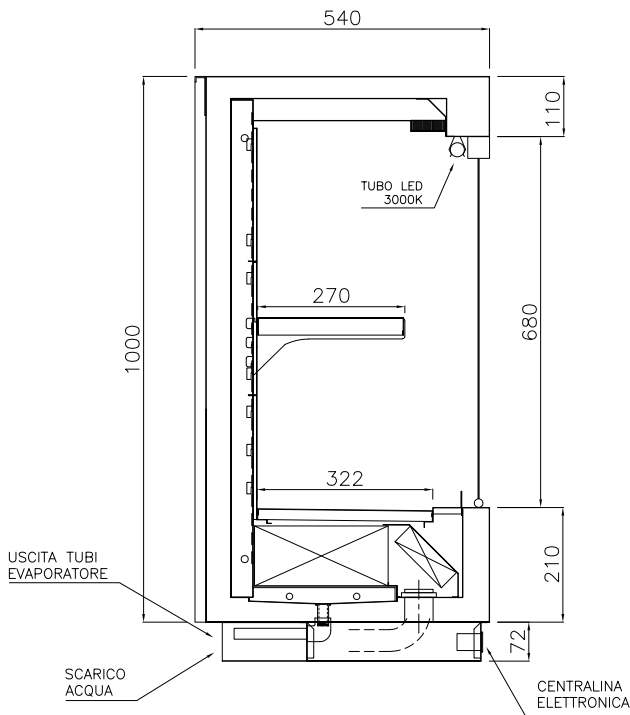
L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

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

Optional/Option

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



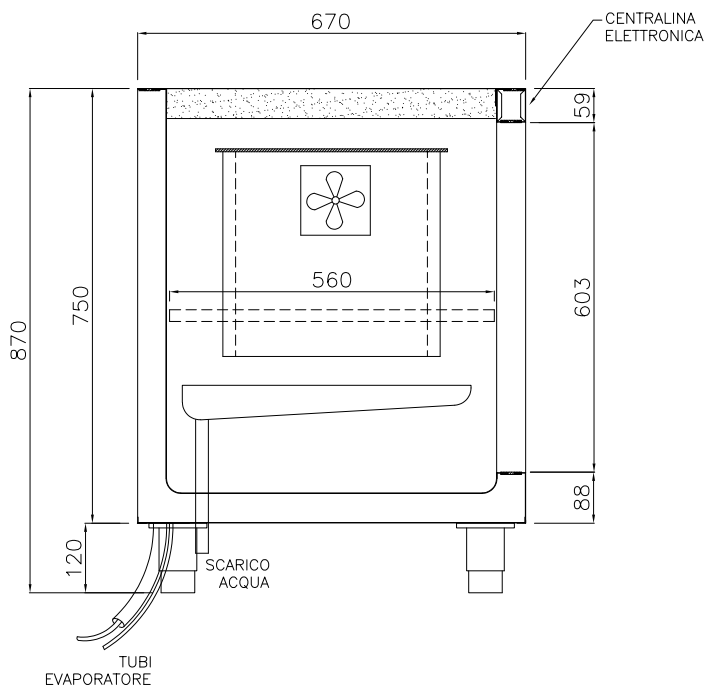
MODULO TN VENTILATO

MODULI BAR
MODULES BAR

SNACK E PANINI
SNACK ET SANDWICHES



MODULE TN VENTILÉ



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/Version supplementaires

NE

(Café + Cocktail)



MODULO BT STATICO

MODULI BAR
MODULES BAR

LIQUORI e SURGELATI (SNACK E PANINI)
LIQUEURS et ALIMENTS SURGELÉS (SNACK ET SANDWICHES)



MODULE BT STATIQUE

BT

(-20°C/-16°C)

SC

L = 600 mm ↔ L = 2110 mm

Di serie/Standard

R452A

SB.FS

Optional/Option

3000K

U.C.E.

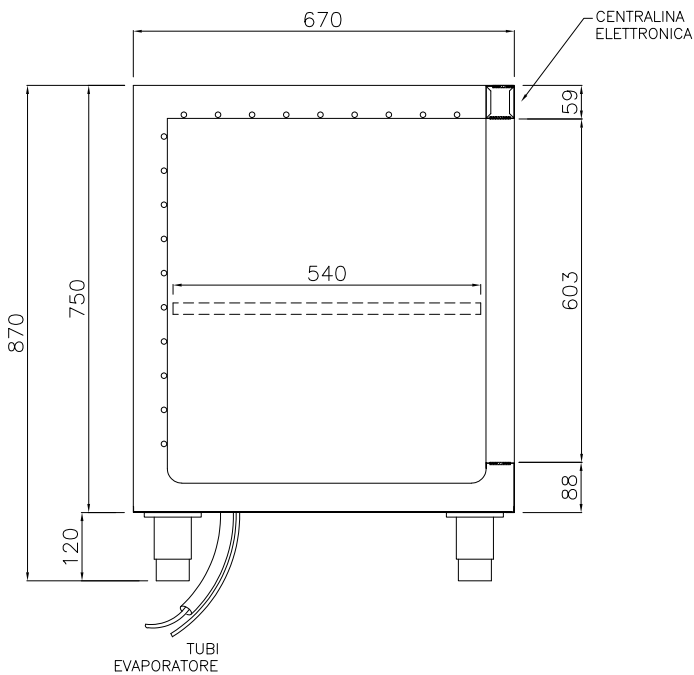
ALL IN

PIA

Altre versioni/Version supplementaires

Con pozzetti gelato

Avec pozzetti à glace



TECNO ALTA

VASCHE AD INCASSO
CUVES ENCASTREES

PASTICCERIA E CIOCCOLATA
PÂTISSERIE ET CHOCOLAT



TECNO ALTA

TN (+4°C/+8°C)

VT

L = 840 mm ↔ L = 2840 mm

Di serie/Standard

R134A

SB.EL

Optional/Option

CO₂

R452A

M 4.0

BAS

U.C.E.

ALL IN

PIA

AU.EV

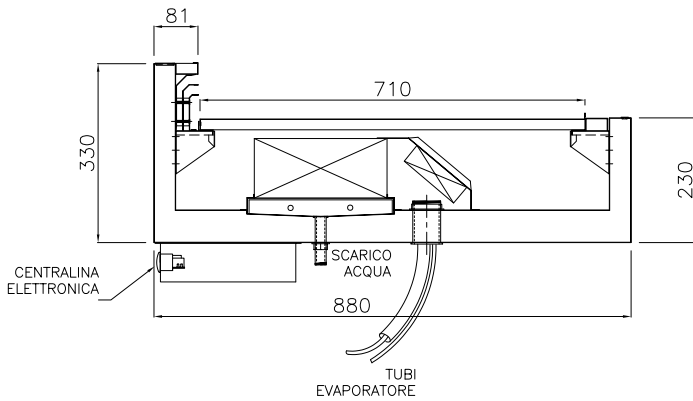
GLI

Altre versioni/Version supplementaires

PR

NE

NP

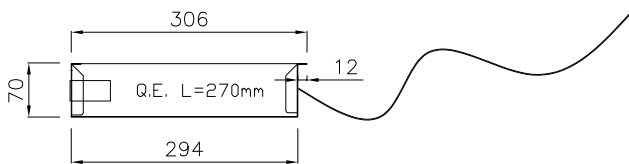
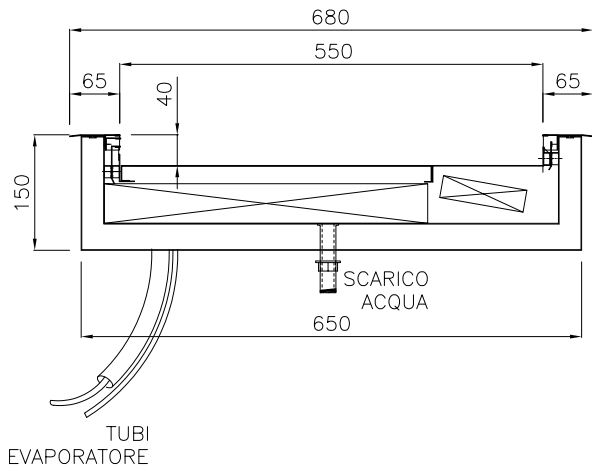


MINI

VASCHE AD INCASSO
CUVES ENCASTREES

SNACK E PANINI
SNACK ET 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/Version supplementaires

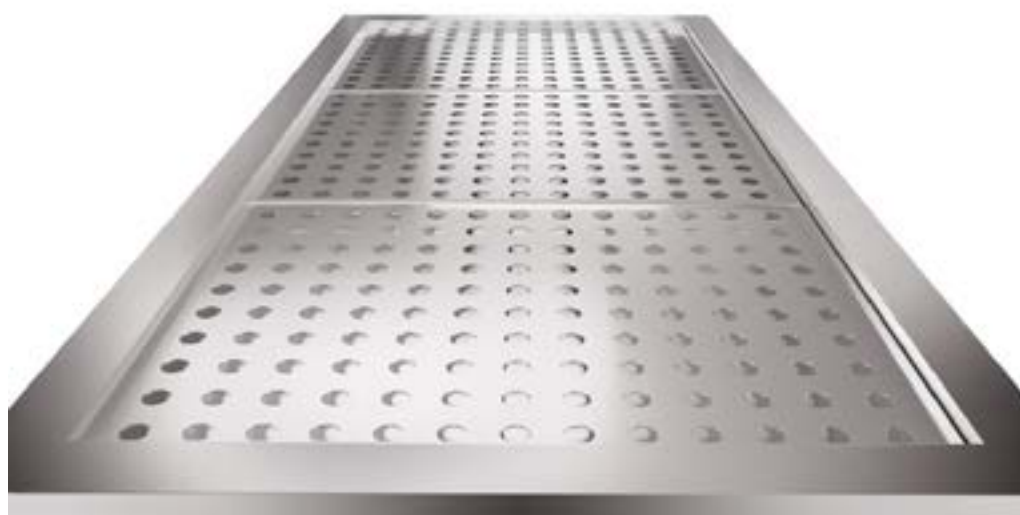
CS

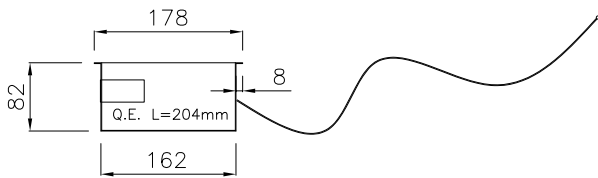
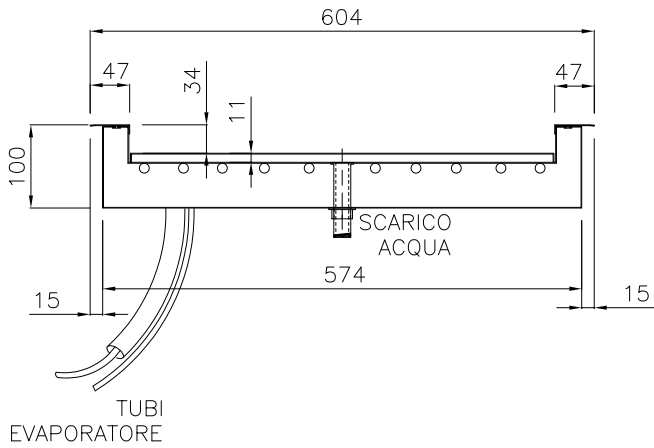


SLIM

VASCHE AD INCASSO
CUVES ENCASTREES

SNACK E PANINI
SNACK ET 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/Version supplementaires

CS **NE**



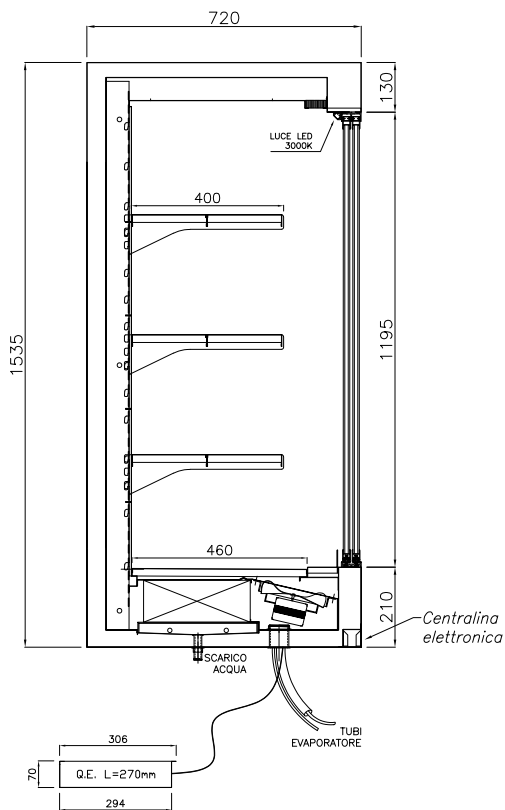
NETTUNO

MURALI (LINEA MARKET)
ARMOIRES MURALES (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE



NETTUNO



TN

(+4°C/+8°C)

VT

L = 1200 mm ↔ L = 2220 mm

Di serie/Standard

R452A

3000K

SB.FS

ALL IN

Optional/Option

CO₂

R134A

ROSATO

AU.EV

M 4.0

BAS

U.C.E.

VER

CH.P.



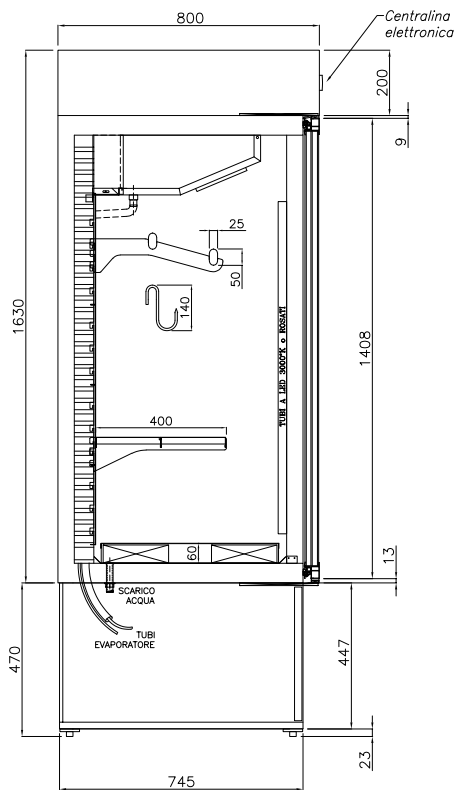
OLIMPO

MURALI (LINEA MARKET)
ARMOIRES MURALES (MARKET LINE)

GASTRONOMIA e MACELLERIA
GASTRONOMIE ET BOUCHERIE



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



LEGENDA

LEGENDE

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

TYPE DE PRODUIT

- TN** Temperatura normale (M1, M2, M3) o (+8°C/+18°C)
Température normale (M1, M2, M3) ou (+8°C/+18°C)
- BT** Bassa temperatura (-12°C/-16°C) o (-16°C/-20°C)
Basse température (-12°C/-16°C) ou (-16°C/-20°C)

TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE

TYPE DE REFRIGERATION

- ST** Con evaporatore statico
Evaporateur statique
- VT** Con evaporatore ventilato
Evaporateur statique
- SC** Con serpentina a contatto
Serpentine à contact

VERSIONI SUPPLEMENTARI

VERSIONS SUPPLEMENTAIRES

- CS** Caldo secco (+35°C/+60°C)
Chaud sec (+35°C/+60°C)
- BM** Caldo bagno maria
Chaud bain-marie
- NE** Neutro pasticceria
Neutre pâtisserie
- TR** Con top refrigerato
Avec partie supérieure réfrigérée
- PR** Per praline (con controllo dell'U.R.%)
Pour pralines (avec contrôle de l'H.R. %)
- NP** Neutro pane (con griglie in faggio naturale)
Neutre boulangerie (grille en hêtre naturel)

TIPOLOGIA DI ILLUMINAZIONE A LED

TYPE D'ECLAIRAGE LED

- 3000K** Strip o tubo colore 3000 K
Bandes ou tubes 3000K
- 5000K** Strip o tubo colore 5000 K
Bandes ou tubes 5000K
- ROSATO** Strip o tubo colore rosato
Bandes ou tubes rosées

TIPOLOGIA DI IMPIANTO FRIGORIFERO

SYSTEMES DE REFRIGERATION

- R134A** A valvola R134A
Détendeur R134A
- R452A** A valvola R452A
Détendeur R452A
- R290** A capillare R290
Capillaire R290
- CO₂** A valvola elettronica CO₂
Détendeur électronique CO₂

TIPOLOGIA DI SBRINAMENTO

DEGIVRAGE

- SB.FS** Fermata semplice
Arrêt simple
- SB.EL** Elettrico con resistenza
Electrique avec résistance
- SB.GAS** Gas caldo/Inversione di ciclo
Gaz chaud/inversion de cycle

CARATTERISTICHE DELL'ELEMENTO E OPTIONAL

CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT ET OPTIONS

- AU.EV** Autoevaporazione dell'acqua di condensa
Auto évaporation eau condensat
- EXTRA** Teca con cristalli extrachiari temprati
(incollati U.V. o apribili)
Structure avec verre trempes extra-clair
- LOW C** Bassi consumi con vetrocamera ad
alto isolamento
Consomptions basses avec double
vitrage a haut isolement
- M 4.0** Modulo di comunicazione dati per
connettività 4.0
Système de communication des données
pour connectuion4.0
- BAS** Basamento (in acciaio o in nobilitato con
vani a giorno)
Soubassement (en acier ou mélamine
avec compartiments a jour)
- U.C.E.** Motore (remoto o collegato all'interno
del basamento)
Groupe (a distance ou logé à l'intérieur
du soubassement)
- DRY-AGED** Impianto specifico per la maturazione
della carne
Système spécifique pour la maturation
de la viande
- GLI** Possibilità di circuito per acqua glicolata
Option de circuite pour eau glycolé
- PIA** Piano di lavoro INOX lato operatore
Tablette travail en inox, coté operateur
- ALL IN** Esterno in INOX
Extérieur INOX
- CH.P.** Chiusura posteriore in plexiglass
Fermetures arriere en plexiglass
- BOTT** Possibilità di personalizzare la bottigliera
Option de personnaliser le porte-bouteilles
- VER** Possibilità di laccatura interna o esterna
RAL a scelta
Option de peinture RAL à l'intérieur/
extérieur
- RIV** Possibilità di accessoriare con rivestimento
Option d'habillage

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.

CLASSIFICATION ÉNERGÉTIQUE

*Les informations relatives au label énergétique (conformément aux règlements de l'UE 2019/2018 et de l'UE 2019/2024) figurant sur la fiche technique se réfèrent aux modèles standard et aux versions de base du produit. Pour chaque famille de produits, on a indiqué la classe énergétique minimale avec moteur connecté. Cette dernière peut considérablement améliorer selon les options et les accessoires de différents types qu'on a choisis.

En effet, la classe énergétique dépend de la configuration spécifique du produit, malgré les efforts déployés pour assurer la plus grande précision possible, les données réelles peuvent différer de celles déclarées.

Pour avoir ultérieures informations, nous vous invitons à consulter le Registre Européen des Produits pour l'Étiquetage Énergétique EPREL ou à vous adresser à notre Bureau Technique.



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