

ENOGALAX MEAT

Occhi puntati
sui tuoi ingredienti

Eyes on your
ingredients

Les yeux rivés
sur vos produits

ENOGALAX MEAT

Valorizza la carne e ingolosisci i clienti

Enogalax Meat è una vetrina refrigerata studiata per esporre al meglio i tagli di carne all'interno dei locali. Puoi scegliere la temperatura interna che preferisci, a partire da 2°C*, controllarla elettronicamente e mantenere nelle condizioni ideali la carne migliore fino a un massimo di 5 giorni, senza alterazioni organolettiche rilevanti.

Luci interne e ripiani di inox o quarzo ne esaltano colore e aspetto e il sistema di controllo dell'umidità relativa permette di preservarne il peso. I clienti saranno spinti ad acquistare più del solito.

*per lo standard di classe climatica 4

Add value to your meat and make your customers' mouths water!

Enogalax Meat is a refrigerated cabinet designed especially for displaying cuts of meat in catering businesses. You can set the temperature you want, starting from 2°C*, control it electronically, and maintain ideal meat display conditions for up to 5 days without any significant alteration to organoleptic properties. Internal lighting and stainless-steel or quartz shelves enhance colour and appearance while a relative humidity control system prevents weight loss. Your customers will order more as a result.

*for climate class 4 standard.

Mettez la viande en valeur et vos clients en appétit

Enogalax Meat est une vitrine réfrigérée conçue pour optimiser l'exposition des pièces de viande dans votre établissement. Vous pouvez régler la température interne de votre choix, à partir de 2°C*, la contrôler électroniquement et préserver la qualité de la viande dans des conditions idéales jusqu'à 5 jours, sans modifications organoleptiques significatives. L'éclairage intérieur et les étagères en acier inoxydable ou en quartz rehaussent sa couleur et son aspect et son poids reste inchangé grâce au système de contrôle de l'humidité relative. Les clients auront envie de se laisser tenter, plus qu'à l'accoutumée.

*pour la classe climatique 4.



EYE CATCHING



MEAT ENHANCER




MODULAR SYSTEM



ENOGALAX MEAT



MODULAR
SYSTEM

MEAT  WINE

Abbina Enogalax Wine ed Enogalax Meat
e cattura l'attenzione dei tuoi clienti
mostrando al meglio vini e carne.

Combine Enogalax Wine and Enogalax
Meat and draw your guests' attention
by displaying both products in the best
possible conditions.

Associez Enogalax Wine et Enogalax Meat
et captez l'attention de vos clients en leur
proposant une exposition optimale de
vos vins et de vos viandes.

ENOGALAX MEAT

Preserva peso e morbidezza della carne

Grazie al sistema di controllo digitale dell'umidità relativa, Enogalax Meat mantiene sempre un livello di umidità interna ideale. In questo modo, il peso dei tagli rimane praticamente inalterato. Sei sicuro di salvaguardare al massimo la morbidezza della carne e tutto il suo valore commerciale.

Conserve the weight and tenderness of your meat

Thanks to a digital relative humidity control system, Enogalax Meat maintains the perfect humidity conditions inside the display. The weight of your cuts therefore remains virtually constant. And by safeguarding the tenderness of your meat, you also maintain its commercial value.

Préservez le poids et la tendreté de la viande

Grâce au système de contrôle numérique de l'humidité relative, Enogalax Meat maintient toujours un niveau d'humidité interne idéal. De cette façon, le poids des pièces de viande reste pratiquement inchangé. Vous êtes sûr de préserver au maximum la tendreté de la viande et toute sa valeur commerciale.



MEAT
ENHANCER



100% sicuro per la salute

Il sistema controllato di led UV-C, attivato in assenza di carne all'interno della cella, si occupa della perfetta sanificazione preliminare dei vani. Per la massima sicurezza, il sistema di illuminazione esclude il funzionamento degli UV-C quando è in funzione il frigo compressore. I ripiani in inox facilitano la pulizia.

100% safe for health

A controlled UV-C LED system activates in the absence of meat in the display and performs an effective preliminary sanitisation of all compartments. For maximum food safety, the lighting control system disables the UV-C lights whenever the refrigeration system is functioning. Shelves are made from stainless steel for easy cleaning.

100% sûr pour la santé

Le système à LED UV-C contrôlé, activé en l'absence de viande à l'intérieur de la cellule, assure un assainissement préalable parfait des compartiments. Pour une sécurité maximale, le système d'éclairage exclut le fonctionnement des UV-C lorsque le frigo compresseur est en marche. Les étagères en acier inoxydable facilitent le nettoyage.



Valorizzazione cromatica della carne

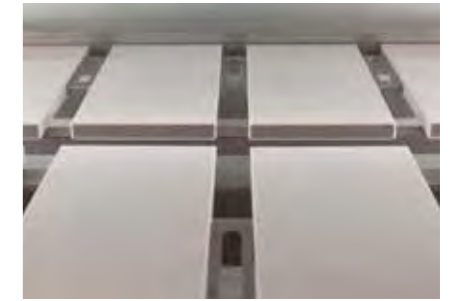
Il viraggio cromatico dei led interni è studiato per far risaltare il colore invitante della carne e garantire un'esposizione d'effetto.

Enhanced meat colour

The hue of the interior lighting LEDs is chosen to make the colour of the meat particularly inviting and to guarantee effective presentation.

Mise en valeur de la couleur de la viande

Le changement de couleur des LED internes est conçu pour faire ressortir la couleur invitante de la viande exposée et garantir un impact visuel direct.



Ripiani in quarzo effetto marmo (OPTIONAL)

I ripiani opzionali in agglomerato effetto marmo richiamano l'estetica delle antiche macellerie tradizionali. Sono facilmente estraibili per semplificare le operazioni di pulizia.

Marble-look quartz shelves (OPTIONAL)

Optional shelves in marble-look agglomerate recall the look and feel of traditional butchers' shops. Shelves are easily removed for simpler cleaning.

Étagères en quartz effet marbre - EN OPTION

Les étagères en aggloméré effet marbre, en option, rappellent l'esthétique des boucheries traditionnelles. Elles sont facilement amovibles pour faciliter le nettoyage.

ENOGALAX MEAT

Sistema modulare

Con gli elementi del sistema puoi realizzare un numero infinito di combinazioni e configurazioni, adatte a ogni spazio e a ogni esigenza di esposizione: Enogalax Meat è mono e bifacciale, con motore a bordo o remoto. Affiancandolo ad altri elementi della linea Enogalax Wine, ottieni un angolo esteticamente armonioso e d'impatto dove esporre, vicini, carne e vini.

Modular system

The various elements of the system permit innumerable different configurations to suit all spaces and display needs. Enogalax Meat can be single or double sided, and with an on-board or remote motor. Installing Enogalax Meat and Enogalax Wine displays together creates a harmonious and attractive corner for displaying both products together.

Système modulaire

Avec les éléments du système, vous pouvez créer un nombre infini de combinaisons et de configurations, adaptées à chaque espace et à chaque besoin d'exposition: Enogalax Meat est proposé en simple et double face, avec moteur embarqué ou à distance. Associez-le à d'autres éléments de la gamme Enogalax Wine pour créer un espace esthétiquement harmonieux à fort impact visuel pour exposer, côte à côte, les viandes et les vins.

Rivestimento

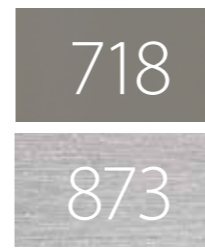
La struttura del mobile è rivestita in laminato "metal" (873) o disponibile in due versioni cromatiche dello smart material "soft touch" (720, 718), per un effetto sofisticato e piacevole al tatto e una particolare resistenza ai graffi superficiali. I telai delle porte sono in alluminio anodizzato grigio o nero. Il rivestimento interno è in acciaio a specchio. Su richiesta, puoi scegliere altri colori opzionali per il rivestimento in laminato (il telaio della porta rimane in alluminio anodizzato grigio o nero).

Coverings

The cabinet frame is normally covered in a "metal" laminate (873), but is also available in two different colour versions of smart "soft touch" material (720, 718) for a pleasingly sophisticated look and feel and excellent scratch resistance. Door frames are in grey or black anodised aluminium. The display interior is lined in mirror-finish stainless steel. On request, you can also specify other laminate covering colours (but door frames are available only in anodised grey or black).

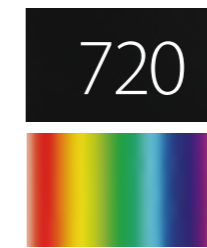
Revêtement

La structure du meuble est recouverte d'un stratifié « métal » (873) ou disponible en deux versions de couleur du matériau intelligent « soft touch » (720, 718), pour un effet sophistiqué et agréable au toucher et particulièrement résistant aux rayures de surface. Les châssis des portes sont en aluminium anodisé gris ou noir. Le revêtement intérieur est en acier miroir. Vous pouvez faire le choix d'autres coloris pour le revêtement en stratifié sur demande (le châssis de la porte reste en aluminium anodisé gris ou noir).



718
Grigio Opaco "Soft Touch"
"Soft Touch" Matte Grey
"Soft Touch" Gris

873
Grigio Alluminio Satinato
Brushed Aluminium Grey
Gris aluminium satiné



720
Nero opaco "Soft Touch"
"Soft Touch" Matte Black
"Soft Touch" Noir

Opzione colore laminati
Laminated wood optional colours
Option Coloris stratifié



800
MONOFACCIALE**
SINGLE SIDE
MONO FACE



1200
BIFACCIALE*
PASS THROUGH
TRAVERSANT



1600
MONOFACCIALE**
SINGLE SIDE
MONO FACE



2000
BIFACCIALE*
PASS THROUGH
TRAVERSANT



2000
MONOFACCIALE**
SINGLE SIDE
MONO FACE



2400
BIFACCIALE*
PASS THROUGH
TRAVERSANT

* Disponibile in versione monofacciale
* Available also in Wall version
* Disponible en version simple face

** Disponibile in versione bifacciale
** Available also in Pass Trough version
** Disponible en version Traversant

ENOGALAX MEAT

Tutta la tecnologia Enofrigo per una perfetta esposizione della carne
 The best of Enofrigo technology for perfect meat displays
 Toute la technologie Enofrigo pour une exposition parfaite de la viande



Performance di massimo livello

Enogalax raggiunge una temperatura interna di +2°C anche in condizioni particolari (per esempio, con un ambiente esterno molto caldo). Il controllo digitale dell'umidità mantiene un livello di umidità relativa maggiore del 50% e crea così l'ambiente ideale per una conservazione breve della carne (max 5gg).

Unrivalled performance

Enogalax maintains an internal temperature of +2°C even in challenging conditions (e.g. with high outside temperature). Digital control ensures that relative humidity always remains over 50%, creating the ideal environment for short-term meat display (max 5 days).

Performances de très haut niveau

Enogalax atteint une température interne de +2 °C même dans des conditions particulières (par exemple, un environnement extérieur très chaud). Le contrôle numérique de l'humidité maintient un taux d'humidité relative de plus de 50 % et crée ainsi l'environnement idéal pour une conservation à court terme de la viande (5 jours maximum).



Gas refrigerante naturale

Per il ciclo frigorifero, Enogalax Meat impiega il gas refrigerante naturale R290, un'alternativa ecologica e sicura rispetto ai refrigeranti più comuni. Completamente atossico, è apprezzato per le sue eccellenti proprietà termodinamiche: assicura alte prestazioni e lunga durata e dimostra una grande efficienza con un minor consumo di energia e un impatto ambientale praticamente nullo.

Natural refrigerant

Enogalax Meat uses R290 refrigerant, a natural, ecological and safe alternative to common refrigerants. R290 is completely non-toxic and is acclaimed for its excellent thermodynamic characteristics. High-performance and long lasting, it is also extremely efficient, reduces energy consumption and has virtually zero impact on the environment.

Gaz réfrigérant naturel

Pour le cycle de réfrigération, Enogalax Meat utilise le gaz réfrigérant naturel R290, une alternative écologique et sûre aux réfrigérants plus courants. Entièrement non toxique, il est apprécié pour ses excellentes propriétés thermodynamiques : il garantit des performances élevées et une longue durée de vie et fait preuve d'une grande efficacité avec une consommation d'énergie réduite et un impact environnemental pratiquement nul.



ECO FRIENDLY

Risparmio energetico

Bassi consumi grazie alla illuminazione a led, spessore dei montanti di 5 cm, un sistema di controllo che ottimizza l'utilizzo del sistema refrigerante e alla porta in vetro camera basso emissivo.

Energy saving

Enogalax Meat displays use very little energy thanks to LED lighting, thick pillars (5 cm), a controller that optimises the effectiveness of the refrigeration system, and a low-emissivity double-glazed door.

Économie d'énergie

La consommation d'Enogalax Meat est extrêmement faible grâce à son éclairage à LED, à la forte épaisseur des montants (5 cm), au système de contrôle qui optimise l'utilisation du système de réfrigération et à la porte à double vitrage à faible émissivité.

OPTIONAL

	Code
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H800-H1200	OPT87002
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H1600	OPT87003
OPZIONE COLORE LAMINATO SPECIALE - SPECIAL LAMINATED OPTIONAL COLOURS - OPTION COLORIS STRATIFIÉ SPÉCIAL H2000-H2400	OPT87004
RIPIANO SINGOLO CON PIASTRE "QUARZO"- SINGLE SHELF WITH "QUARZO" INSERTS	GA87430011R
KIT BARRE COMPLETE FORATE CON OPALINA (H800)	OPT87010
KIT VASCHETTA SCIOGLICONDENSA - CONDENSATE TRAY	OPT87011

GA87430011R



Grigio - Gray - Gris

GA87430011R



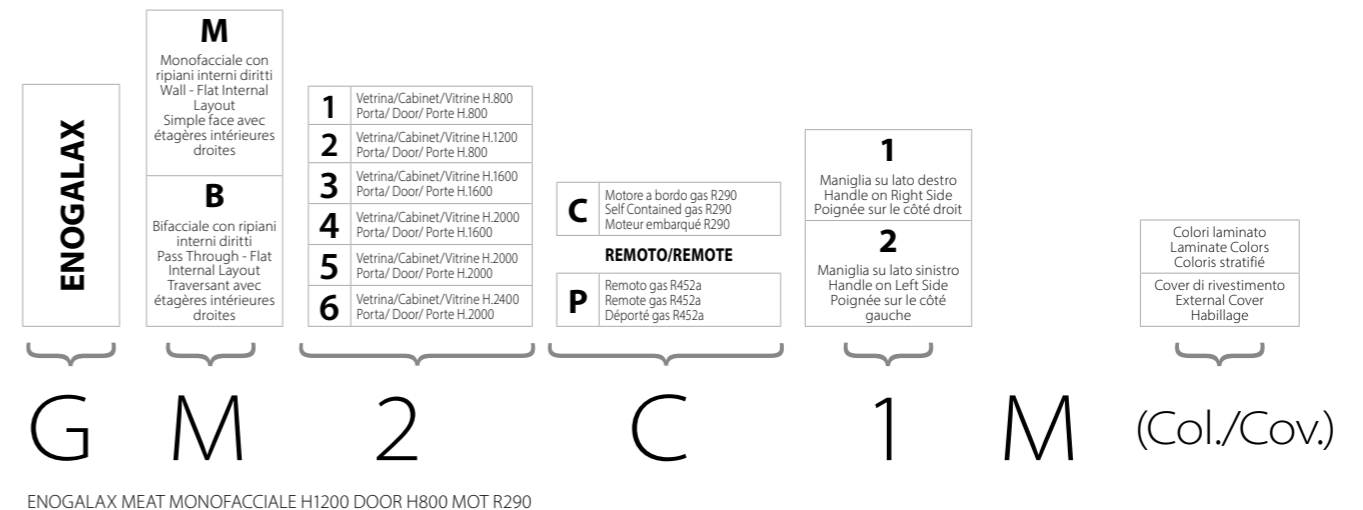
Nero - Black - Noir

GA87430011R



Neutro - Neutral - Neutre

Codice - Code - Code



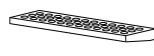
ENOGALAX MEAT

Monofacciale - Single side - Mono face



On Board

Remote

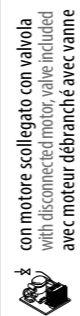


Shelves



Capacity (Liters)

Code

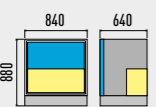


con motore scollegato con valvola
with disconnected motor, valve included
avec moteur débranché avec vanne

Altri colori - Other Colours - Autres coloris

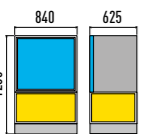
Ripiani in quarzo e acciaio
Shelves in quartz and stainless steel
Étagères en agglomérat et acier

H800 Monofacciale - Single side - Mono face



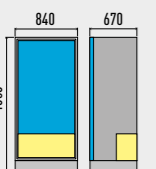
DOOR H800 MOT	MAN DX	3	181	GM1C1M
DOOR H800 MOT	MAN SX	3	181	GM1C2M
DOOR H800 REM	MAN DX	4	181	GM1P1M
DOOR H800 REM	MAN SX	4	181	GM1P2M

H1200 Monofacciale - Single side - Mono face



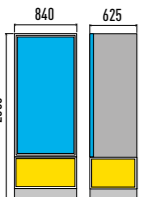
DOOR H800 MOT	MAN DX	4	228	GM2C1M
DOOR H800 MOT	MAN SX	4	228	GM2C1M

H1600 Monofacciale - Single side - Mono face



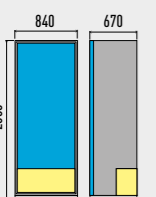
DOOR H1600 MOT	MAN DX	7	456	GM3C1M
DOOR H1600 MOT	MAN SX	7	456	GM3C2M
DOOR H1600 REM	MAN DX	8	456	GM3P1M
DOOR H1600 REM	MAN SX	8	456	GM3P2M

H2000 Monofacciale - Single side - Mono face



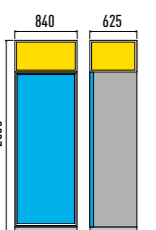
DOOR H1600 MOT	MAN DX	8	517	GM4C1M
DOOR H1600 MOT	MAN SX	8	517	GM4C1M

H2000 Monofacciale - Single side - Mono face



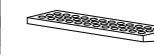
DOOR H2000 MOT	MAN DX	9	583	GM5C1M
DOOR H2000 MOT	MAN SX	9	583	GM5C2M
DOOR H2000 REM	MAN DX	10	583	GM5P1M
DOOR H2000 REM	MAN SX	10	583	GM5P2M

H2400 Monofacciale - Single side - Mono face ▲



DOOR H2000 MOT	MAN DX	10	650	GM6C1M
DOOR H2000 MOT	MAN SX	10	650	GM6C1M

Bifacciale - Pass through - Traversant



Shelves



Capacity (Liters)

Code

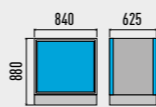


Remoto con motore scollegato con valvola
Remote with disconnected motor, valve included
Débranché avec moteur débranché avec vanne

Altri colori - Other Colours - Autres coloris

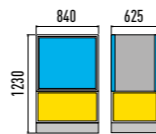
Ripiani in quarzo e acciaio
Shelves in quartz and stainless steel
Étagères en agglomérat et acier

H800 Bifacciale - Pass through - Traversant



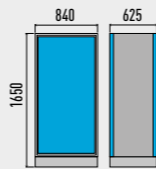
DOOR H800 REM	MAN DX	4	228	GB1P1M
DOOR H800 REM	MAN SX	4	228	GB1P2M

H1200 Bifacciale - Pass through - Traversant



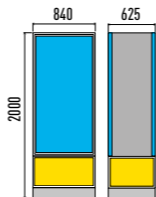
DOOR H800 MOT	MAN DX	4	228	GB2C1M
DOOR H800 MOT	MAN SX	4	228	GB2C2M

H1600 Bifacciale - Pass through - Traversant



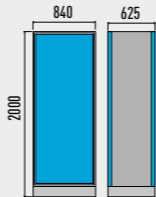
DOOR H1600 REM	MAN DX	8	517	GB3P1M
DOOR H1600 REM	MAN SX	8	517	GB3P2M

H2000 Bifacciale - Pass through - Traversant



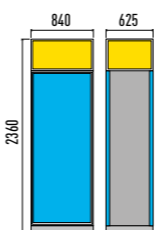
DOOR H1600 MOT	MAN DX	8	517	GB4C1M
DOOR H1600 MOT	MAN SX	8	517	GB4C2M

H2000 Bifacciale - Pass through - Traversant



DOOR H2000 REM	MAN DX	10	650	GB5P1M
DOOR H2000 REM	MAN SX	10	650	GB5P2M

H2400 Bifacciale - Pass through - Traversant ▲



DOOR H2000 MOT	MAN DX	10	650	GB6C1M
DOOR H2000 MOT	MAN SX	10	650	GB6C2M

NOTE: disponibile anche con lato vetrato bloccato, senza serratura - also available with fixed glass side, without lock - Également disponible avec côté vitré bloqué, sans serrure