

ВИННЫЕ ВИТРИНЫ ENOGALAX MEAT



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://enofrigo.nt-rt.ru> || eob@nt-rt.ru

ENOGALAX MEAT

Fleisch für Ihre Kunden schmackhaft ausgestellt

Mit Enogalax Meat setzen Sie die Fleischschnitte in Ihrem Lokal bestens in Szene. Sie können die gewünschte Innentemperatur ab 2°C* elektronisch regeln und das Fleisch bis zu 5 Tage ohne Abstriche an die organoleptischen Eigenschaften optimal konservieren. Innenbeleuchtung sowie Edelstahl- oder Quarzregale bringen Farbe und Aussehen perfekt zur Geltung, wobei die Regelung der relativen Feuchtigkeit dem Gewichtsschwund vorbeugt. Ihre Kunden werden einfach mehr kaufen als eigentlich vorgenommen.

*für den Standard der Klimaklasse 4.

Realza la carne y deleita a tus clientes

Enogalax Meat es un expositor refrigerado diseñado para exponer de la mejor manera los cortes de carne en los restaurantes. Puedes seleccionar la temperatura interna que prefieras, a partir de 2 °C*, controlarla de forma electrónica y conservar la mejor carne en condiciones ideales hasta 5 días, sin cambios organolépticos significativos. La iluminación interior y los estantes de acero inoxidable o cuarzo realzan el color y el aspecto, y el sistema de control de la humedad relativa preserva el peso. Los clientes se verán estimulados a comprar más de lo habitual.

*para la norma de la clase climática 4.

Поставьте в центр внимания мясо и возбудите у клиентов аппетит

Enogalax Meat - это охлаждаемая витрина, разработанная для максимально удачной выкладки отрубов мяса в ресторанах. Вы можете выбрать наиболее подходящую внутреннюю температуру от 2°C* и выше, осуществлять ее электронный контроль и хранить отборные куски мяса в идеальном состоянии до 5 дней максимум без значительных органолептических изменений. Внутреннее освещение и полки из нержавеющей стали или кварцевого агломерата подчеркивают цвет и внешний вид продукта, а система контроля относительной влажности позволяет сохранять вес. Это еще больше подтолкнет клиентов к заказу.

* для климатического класса 4.



EYE CATCHING



MEAT ENHANCER



MODULAR SYSTEM



ENOGALAX MEAT

Bewahren Sie das Gewicht und die weiche Konsistenz des Fleisches

Durch die digitale Regelung der relativen Feuchtigkeit garantiert Enogalax Meat stets die ideale Innenfeuchtigkeit. Das Gewicht der Fleischschnitte bleibt somit nahezu unverändert. Und außerdem schützen Sie damit die weiche Konsistenz des Fleisches und seinen vollen Marktwert.

Preserva el peso y la ternura de la carne

Gracias al sistema de control digital de la humedad relativa, Enogalax Meat mantiene siempre un nivel ideal de humedad interna. De esta manera, el peso de los cortes se mantiene prácticamente inalterado y tienes la seguridad de conservar la ternura de la carne y todo su valor comercial.

Сохраните вес и мягкость мяса

Благодаря системе цифрового контроля относительной влажности Enogalax Meat постоянно поддерживает идеальную влажность внутри. Таким образом, вес кусков мяса практически не меняется. Вы можете быть уверенными в том, что мягкость мяса и его коммерческая ценность будут полностью сохранены.



MEAT
ENHANCER



Für die 100%-ge Sicherheit Ihrer Gesundheit

Das ohne Fleischfüllung in der Zelle aktivierte System mit UV-C-LEDs sorgt für die perfekte Sanitisierung des Innenraums. Im Sinne maximaler Sicherheit schließt das Beleuchtungssystem die UV-C-LEDs bei funktionierendem Kühlverdichter aus. Die Edelstahlregale sind besonders reinigungsfreundlich.

100 % seguro para la salud

El sistema controlado de ledes UV-C, se activa cuando no hay carne en el interior y se encarga de la perfecta desinfección de las cámaras. Para la máxima seguridad, el sistema de iluminación excluye el funcionamiento de los rayos UV-C cuando el compresor frigorífico está en funcionamiento. Los estantes de acero inoxidable facilitan la limpieza.

100% безопасность для здоровья

Контролируемая система светодиодного УФ-С излучения, которая включится при отсутствии мяса в камере, выполняет безупречную предварительную дезинфекцию отсеков. Для обеспечения наивысшей безопасности система освещения отключает УФ-С светодиоды во время работы холодильного компрессора. Полки из нержавеющей стали облегчают чистку.



Aufwertung der Fleischfarbe

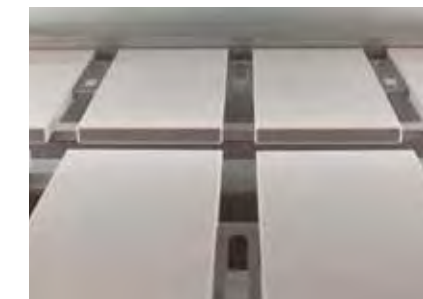
Der Farbumschlag der Innen-LEDs hebt die appetitliche Farbe des Fleisches hervor und garantiert eine effektvolle Präsentation.

Realce cromático de la carne

La configuración de color de los ledes internos está diseñado para resaltar el atractivo color de la carne y garantizar una exposición impactante.

Цвет подчеркивает качество мяса

Цветовые настройки внутреннего светодиодного освещения созданы для подчеркивания привлекательного цвета мяса, гарантируя эффектную выкладку.



Quarzregale mit Marmoreffekt (OPTION)

Die optionalen Regale aus Agglomerat mit Marmoreffekt erinnern an die Einrichtung traditioneller Fleischereien. Sie lassen sich zur Reinigung problemlos herausziehen.

Estantes de cuarzo imitación mármol (OPCIONAL)

Los estantes opcionales de aglomerado imitación mármol evocan el aspecto de las carnicerías tradicionales. Se extraen fácilmente para facilitar la limpieza.

Полки из кварцевого агломерата с мраморным эффектом (ОПЦИЯ)

Поставляемые по дополнительному заказу полки из кварцевого агломерата с мраморным эффектом напоминают оформление старинных традиционных прилавков мясных магазинов. Они легко снимаются для облегчения чистки.

ENOGALAX MEAT

Modulares System

Mit den modularen Systemelementen stehen Ihnen unbegrenzte Kombinations- und Konfigurationsmöglichkeiten zur Verfügung, die auf alle Raum- und Präsentationsansprüche ausgelegt sind; Enogalax Meat ist in ein- oder beidseitiger Version mit eingebautem oder Verbundmotor erhältlich. Zusammen mit den anderen Elementen der Linie Enogalax Wine können Sie einen optisch abgestimmten und ausdrucksstarken Corner für die Auslage von Fleisch und Weinen Seite an Seite gestalten.

Beschichtung

Der Möbelaufbau ist mit "Metal"- (873) oder "Softtouch"-Laminat (720, 718) verkleidet. Die Türrahmen sind aus eloxiertem Aluminium in Grau oder Schwarz. Auf Wunsch: Für die Laminatverkleidung stehen andere Farben zur Wahl, der Türrahmen ist aber auf jeden Fall in Grau oder Schwarz eloxiert.

Sistema modular

Con los elementos del sistema se puede crear un número infinito de combinaciones y configuraciones, aptas para cada espacio y cada necesidad de exposición: Enogalax Meat está disponible en versión con una o dos caras, con motor incorporado o remoto. Combínalo con otros elementos de la gama Enogalax Wine para crear un rincón estéticamente armonioso e impactante para exponer juntos carne y vinos.

Revestimiento

La estructura del mueble está revestida de laminado "metal" (873) o disponible en dos versiones de color de material smart "soft touch" (720, 718), para un efecto táctil refinado y agradable y una especial resistencia a los arañazos superficiales. Los marcos de las puertas son de aluminio anodizado gris o negro. El revestimiento interior es de acero pulido espejo. A pedido, es posible elegir otros colores para el revestimiento laminado, (el marco de la puerta siempre es de aluminio anodizado gris o negro).

Модульная система

Используя элементы системы, вы можете создавать неограниченное количество сочетаний и конфигураций, вписывающихся в любое пространство и отвечающих на любое требование выкладки: Enogalax Meat предлагается в одно- и двустороннем варианте, со встроенным или выносным холодильным агрегатом. Совместив данную витрину с другими элементами из линейки Enogalax Wine, вы получите эстетически удачное и эффективное решение для выкладки мяса и вина друг рядом с другом.

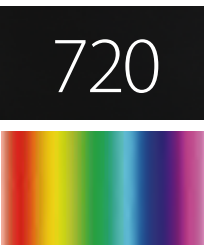
Облицовка

Каркас шкафа облицован ламинатом "metal" (873) или же предлагается в двух цветовых вариантах умного материала "soft touch" (720, 718), который создает изысканный и приятный на ощупь эффект, а также обладает высокой стойкостью к образованию царапин на поверхности. Рамы дверей выполнены из серого или черного анодированного алюминия. Внутренняя облицовка выполнена из стали с зеркальной полировкой. По требованию цвет облицовки из ламината можно выбрать из других предлагаемых вариантов (при этом рама двери может быть только из анодированного алюминия серого или черного цвета).



Softtouch-Laminat Grau
Laminados «soft touch» gris
Серпоро «soft touch»

Gebürstetes Aluminium-Grau
Gris Aluminio Satinado
Серый алюминиевый
сатиновый



Softtouch-Laminat Mattes Schwarz
Laminados «soft touch» Negro
Черный полуглянцевый «soft touch»

Optionale Laminatfarben
Opción Colores laminado
Опция, ламинат специального цвета



800
EINSEITIG**
DE UNA CARA
ОДНОСТОРОННИЙ

1200
BEIDSEITIG*
DE DOS CARAS
ДВУСТОРОННИЙ

1600
EINSEITIG**
DE UNA CARA
ОДНОСТОРОННИЙ

* In einseitiger Version verfügbar
* Disponible en versión de una cara
* Доступен также в пристенной версии



2000
BEIDSEITIG*
DE DOS CARAS
ДВУСТОРОННИЙ

2000
EINSEITIG**
DE UNA CARA
ОДНОСТОРОННИЙ

2400
BEIDSEITIG*
DE DOS CARAS
ДВУСТОРОННИЙ

** In beidseitiger Version verfügbar
** Disponible en versión de dos caras
** Доступен также в островной версии

ENOGALAX MEAT

Gebündelte Enofrigo Technologie für eine perfekte Fleischauslage
Toda la tecnología de Enofrigo para una exposición perfecta de la carne
Вся технология Енофрiго на службе безупречной выкладки мяса



Leistung auf höchstem Niveau

Enogalax erreicht eine Innentemperatur von +2°C auch unter besonderen Bedingungen (zum Beispiel bei extrem warmem Außenklima). Mit der digitalen Feuchtigkeitsregelung können Sie den relativen Feuchtigkeitsgehalt über 50% halten und somit die idealen Bedingungen für eine kurzfristige Lagerung des Fleisches (max. 5 Tage) schaffen.

Rendimiento de alto nivel

Enogalax alcanza una temperatura interna de +2 °C incluso en condiciones especiales (por ejemplo, un entorno externo muy cálido). El control digital de la humedad mantiene un nivel de humedad relativa superior al 50 % y crea así el entorno ideal para la conservación breve de la carne (máx. 5 días).

Рабочие характеристики на высшем уровне

Enogalax обеспечивает внутреннюю температуру в +2°C даже в тяжелых условиях (например, при высокой температуре окружающей среды). Цифровой контроль поддерживает уровень относительной влажности выше 50%, создавая идеальную среду для кратковременного хранения мяса (макс. 5 дней).



Natürliches Kältegas

Für den Kühlzyklus verwendet Enogalax Meat das natürliche Kältegas R290, eine umweltfreundliche und sichere Alternative gegenüber den meistgebrauchten Kältemitteln. Das Kältegas ist vollkommen ungiftig und besonders wegen seiner hervorragenden thermodynamischen Eigenschaften geschätzt: Es garantiert Bestleistungen, lange Lebensdauer und hohen Wirkungsgrad, zeichnet sich außerdem durch einen ausgesprochen niedrigen Energieverbrauch und praktisch Null-Umweltauswirkungen aus.

Gas refrigerante natural

Para el ciclo de refrigeración, Enogalax Meat utiliza el gas refrigerante natural R290, una alternativa ecológica y segura a los refrigerantes más comunes. Completamente atóxico, es apreciado por sus excelentes propiedades termodinámicas: garantiza un alto rendimiento y una larga vida útil y demuestra una gran eficiencia con un menor consumo de energía y un impacto ambiental casi nulo.

Натуральный хладагент

Для охлаждения Enogalax Meat использует натуральный хладагент R290, который представляет собой экологичную и безопасную альтернативу самым распространенным хладагентам. Он является совершенно нетоксичным и высоко ценится своими великолепными термодинамическими свойствами. Он обеспечивает высокие характеристики, является долговечным и высокоэффективным при низком энергопотреблении и оказывает практически нулевое воздействие на окружающую среду.



Energieeinsparungen

Enogalax Meat ist extrem sparsam im Verbrauch, dies dank der LED-Beleuchtung, den dicken Ständern (5 cm), der optimierten Betriebsregelung des Kühlsystems und der Tür mit Verbundglas mit niedrigem Emissionsvermögen.

Ahorro energético

Los consumos de Enogalax Meat son muy bajos gracias a la iluminación con LED, espesor grueso de los montantes de 5 cm, un sistema de control que optimiza el uso del sistema refrigerante y a la puerta de doble cristal de baja emisividad.

Снижение энергозатрат

Энергопотребление Enogalax Meat является очень низким благодаря светодиодной подсветке, большой толщине стоек (5 см), системе контроля, оптимизирующей работу системы охлаждения, двери со стеклопакетом с низкой теплопроводностью.

OPTIONAL

	Code	Euro
OPTIONALE LAMINAT-SPEZIALFARBE - OPCIÓN COLOR LAMINADO ESPECIAL - ОПЦИЯ, ЛАМИНАТ СПЕЦИАЛЬНОГО ЦВЕТА H800-H1200	OPT87002	605
OPTIONALE LAMINAT-SPEZIALFARBE - OPCIÓN COLOR LAMINADO ESPECIAL - ОПЦИЯ, ЛАМИНАТ СПЕЦИАЛЬНОГО ЦВЕТА H1600	OPT87003	730
OPTIONALE LAMINAT-SPEZIALFARBE - OPCIÓN COLOR LAMINADO ESPECIAL - ОПЦИЯ, ЛАМИНАТ СПЕЦИАЛЬНОГО ЦВЕТА H2000-H2400	OPT87004	850
EINZELREGAL MIT "QUARZ-PLATTEN"- BANDEJA INDIVIDUAL CON PLACAS "CUARZO"- ОДИНАРНАЯ ПОЛКА С КВАРЦЕВЫМИ ВСТАВКАМИ	GA87430011R	355
Ständer mit Vorbereitung für die wahlweise Anordnung der Regale - Montante con predisposición para el posicionamiento libre de las bandejas - Стойка с подготовкой для свободной установки полок	OPT87008	285
KIT BARRE COMPLETE FORATE CON OPALINA (H800)	OPT87010	190
KIT VASCHETTA SCIOGLI/CONDENSA - CONDENSATE TRAY	OPT87011	325

GA87430011R



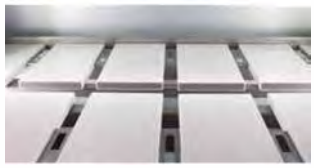
Grigio - Gray - Gris

GA87430011R



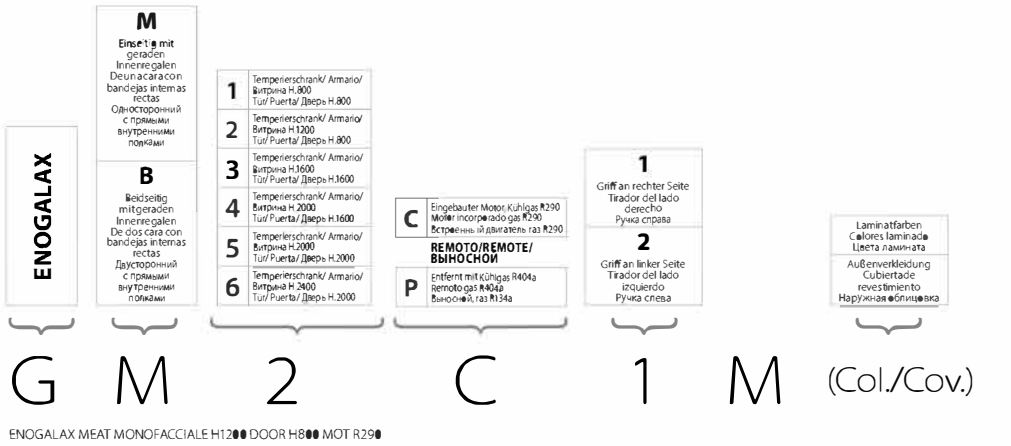
Nero - Black - Noir

GA87430011R



Neutro - Neutral - Neutre

Code - Código - Код

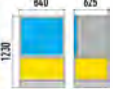
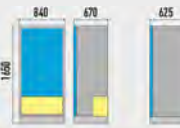
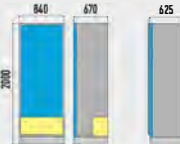


ENOGALAX MEAT

Einseitig - De una cara - Односторонний

+2°
+18°

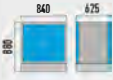
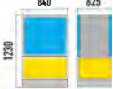
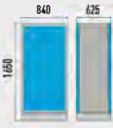
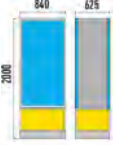
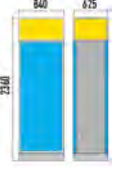
T.A. 30°C - U.R. 55%
CLIMATE CLASS 4

On Board	Remote			Code	Euro			
H800 Einseitig - De una cara - Односторонний								
		DOOR H800 MOT	MAN DX	3	181	GM1C1M	6.685	
		DOOR H800 MOT	MAN SX	3	181	GM1C2M	6.685	
		DOOR H800 REM	MAN DX	4	181	GM1P1M	6.550	
		DOOR H800 REM	MAN SX	4	181	GM1P2M	6.550	
H1200 Einseitig - De una cara - Односторонний								
		DOOR H800 MOT	MAN DX	4	228	GM2C1M	7.815	
		DOOR H800 MOT	MAN SX	4	228	GM2C1M	7.815	
H1600 Einseitig - De una cara - Односторонний								
		DOOR H1600 MOT	MAN DX	7	456	GM3C1M	8.240	
		DOOR H1600 MOT	MAN SX	7	456	GM3C2M	8.240	
		DOOR H1600 REM	MAN DX	8	456	GM3P1M	8.100	
		DOOR H1600 REM	MAN SX	8	456	GM3P2M	8.100	
H2000 Einseitig - De una cara - Односторонний								
		DOOR H1600 MOT	MAN DX	8	517	GM4C1M	9.325	
		DOOR H1600 MOT	MAN SX	8	517	GM4C1M	9.325	
H2000 Einseitig - De una cara - Односторонний								
		DOOR H2000 MOT	MAN DX	9	583	GM5C1M	9.330	
		DOOR H2000 MOT	MAN SX	9	583	GM5C2M	9.330	
		DOOR H2000 REM	MAN DX	10	583	GM5P1M	9.195	
		DOOR H2000 REM	MAN SX	10	583	GM5P2M	9.195	
H2400 Einseitig - De una cara - Односторонний ▲								
		DOOR H2000 MOT	MAN DX	10	650	GM6C1M	10.310	
		DOOR H2000 MOT	MAN SX	10	650	GM6C1M	10.310	

Beidseitig - De dos caras - Двусторонний

+2°
+18°

T.A. 30°C - U.R. 55%
CLIMATE CLASS 4

On Board	Remote			Code	Euro			
H800 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний								
		DOOR H800 REM	MAN DX	4	228	GB1P1M	7.695	
		DOOR H800 REM	MAN SX	4	228	GB1P2M	7.695	
H1200 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний								
		DOOR H800 MOT	MAN DX	4	228	GB2C1M	8.465	
		DOOR H800 MOT	MAN SX	4	228	GB2C2M	8.465	
H1600 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний								
		DOOR H1600 REM	MAN DX	8	517	GB3P1M	9.400	
		DOOR H1600 REM	MAN SX	8	517	GB3P2M	9.400	
H2000 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний								
		DOOR H1600 MOT	MAN DX	8	517	GB4C1M	10.095	
		DOOR H1600 MOT	MAN SX	8	517	GB4C2M	10.095	
H2000 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний								
		DOOR H2000 REM	MAN DX	10	650	GB5P1M	10.450	
		DOOR H2000 REM	MAN SX	10	650	GB5P2M	10.450	
H2400 Beidseitig - De dos caras - Двусторонний ▲								
		DOOR H2000 MOT	MAN DX	10	650	GB6C1M	11.145	
		DOOR H2000 MOT	MAN SX	10	650	GB6C2M	11.145	

NOTE: auch mit fest verglaster Seite ohne Schloss verfügbar - también disponible con el lado de vidrio bloqueado, sin cerradura - поставяется также с фиксированной стеклянной панелью, без замка



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://enofrigo.nt-rt.ru> || eob@nt-rt.ru