



TROLLEYS LINE

TRENDY



TROLLEYS LINE

TRENDY



E

Colore/Colour:
 Ciliegio - Cherry
 Cersier - Kirsch
 Cerezo



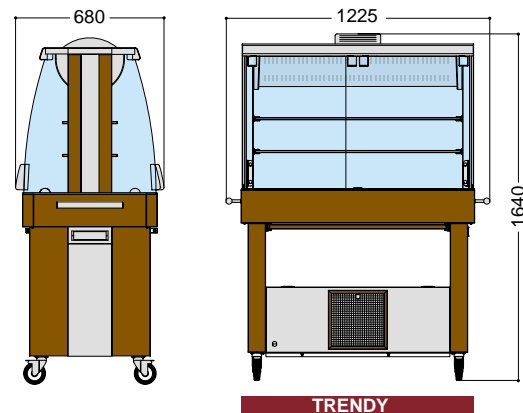
S

Colore/Colour:
 Noce scuro - Nußbaum dunkel
 Dark Walnut - Noyer Foncé
 Nogal oscuro

TROLLEYS LINE

TRENDY

Dati tecnici/Technical data/Technischen Daten Données Techniques/Datos Técnicos		Trendy	
Potenza elettrica/Electrical rating/Stromaufnahme Puissance électrique/Potencia eléctrica	Watt	520	
Potenza frigorifera/Refrigeration power/Leistung Puissance frigorifique/Potencia frigorífica (-10°C ÷ +45°C)	Watt (kcal/h)	417 W (358)	
Temperatura di esercizio/Working temperatur Arbeitstemperatur/Température de travail/Temperatura de trabajo	°C	+4/+8	
Dimensioni Dimensions Ausmaßen Dimensions Dimensiones	netto/net nette/net netas	mm	1200x610 x1640 (h)
	con cartone/with carton mit Karton/avec carton con carton	mm	1270x730 x1760 (h)
Peso apparecchio Appliance weight Gewicht des Geräts Poids de l'appareil Peso mueble	netto/net nette/net netas	Kg	165
	con cartone/with carton mit Karton/avec carton con carton	Kg	185
Gas refrigerante/Refrigerating gas Kühlung/Gas réfrigérant/Gas refrigerante	HFC	R404A	
Alimentazione/Electrical supply Stromart/Alimentation/Alimentation	Volt/Ph/Hz	220÷240/1/50	
Capacità netta/Net capacity/Netto-Fassungsvermögen Capacité nette/Capacidad neta	Li	280	
Disponibile su richiesta/Available on request Verfügbar nach Wunsch/Disponible sur demande Disponible sobre pedido	Volt/Ph/Hz	220÷240/1/60 110÷130/1/60	



Trendy, frutto della creatività e della capacità di risposta alle esigenze del mercato, è il nuovo carrello refrigerato Enofrigo. **Unico** nel mercato della ristorazione professionale, il suo grande punto di forza è la **multifunzionalità**: i suoi 3 piani di appoggio refrigerati consentono l'esposizione ed il servizio di antipasti, affettati, piatti freddi nonché dolci.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura portante in legno massiccio;
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con foro di scarico;
- Due ripiani interni di appoggio in cristallo temperato spessore 10 mm;
- Mensola di servizio scorrevole a tutta lunghezza realizzata in legno massiccio;
- Sistema di chiusura realizzato con vetri curvi temperati scorrevoli;
- Sistema di refrigerazione statico;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatici;
- Controllo digitale e visualizzazione della temperatura di lavoro;
- Illuminazione nei due lati del carrello.

Enofrigo's new refrigerated trolley, **Trendy**, is a blend of ingenious design and customer-oriented features. **Unico** to the professional catering market, the main advantage of this equipment is its **multifunctional design**: 3 refrigerated shelves are used to display and serve starters, sliced meats and cold dishes, as well as desserts and confectionary.

Technical features:

- Solid-wood framework;
- AISI 304 stainless-steel tray with drain;
- Two 10 mm thick inside shelves in hardened glass;
- Fully-extendable solid-wood sliding shelf;
- Closure system made with sliding curved hardened glass;
- Static refrigeration system;
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Digital temperature control and display;
- Lighting on both sides of the trolley.

Trendy, der neue, gekühlte Servierwagen von Enofrigo ist das Ergebnis der kreativen Umsetzung von Marktbedürfnissen. Einzigartig im Bereich der gewerblichen Kühlung für Gastronomie und Hotellerie ist seine Multifunktionalität: Auf den drei gekühlten Ablagen können Vorspeisen, Aufschnitt, kalte Teller sowie Feingebäck präsentiert und serviert werden.

Technische Merkmale:

- Tragstruktur aus Massivholz;
- Kühlwanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Abfluss;
- innen mit zwei Ablagen aus gehärtetem Kristallglas, Dicke 10 mm;
- Bedienungskonsole aus Massivholz, in der ganzen Länge verschiebbar;
- Verschlusssystem mit Schiebetüren aus gebogenem und gehärtetem Glas;
- statische Kühlung;
- automatische Abtauung und Verdampfung des Kondenswassers;
- digitale Steuerung und Anzeige der Betriebstemperatur;
- Innenbeleuchtung auf beiden Seiten des Wagens.

Trendy, Le nouveau chariot réfrigéré Enofrigo, par sa conception innovante, s'adapte aux exigences les plus larges du marché de la restauration professionnelle. Il est **Unico**, car doté d'une grande surface vitrée et **fonctionnel**, car muni de 3 niveaux d'exposition réfrigérés pour hors d'œuvre, charcuterie, pâtisserie.

Caracteristiques techniques:

- Structure portante en bois massif;
- Cuve réalisée en acier inox AISI 304 avec vidange;
- Deux étagères intermédiaires en verre d'une épaisseur de 10 mm;
- Plan de rangement inférieur ouvert réalisé en bois massif;
- Fermeture par 2 vitres tempérées bombées;
- Réfrigération statique;
- Dégivrage et ré-évaporation des condensats automatiques;
- Contrôle digital de la température de travail;
- Eclairage sur les deux faces du chariot.

Trendy, el nuevo carro refrigerado de Enofrigo fruto de la creatividad y de la capacidad de respuesta a las exigencias del mercado. **Unico** en el mercado de la alimentación profesional, su gran punto de fuerza es la **multifunzionalità** de sus 3 planos de apoyo refrigerados que peermite la exposición y el servicio de entremeses, fiambres, platos fríos además de dulces de pastelería.

Características técnicas:

- Estructura portante de madera maciza;
- Cuba en acero inox AISI 304 con agujero de desagüe;
- Dos estantes internos de apoyo con cristal templado de 10 mm de espesor;
- Ménsula de servicio corredera a todo lo largo realizada en madera maciza;
- Sistema de cierre realizado con vidrios curvos templados correderos;
- Sistema de refrigeración estático;
- Descongelación y evaporación condensado automáticos;
- Control digital y visualización de la temperatura de trabajo;
- Iluminación en los dos lados del carro.



Le riproduzioni di questo catalogo possono non corrispondere alle versioni commercializzate perché soggette alle norme in vigore in ciascun paese di destinazione. La ENOFRIGO Srl si riserva di apportare modifiche alla costruzione ed alla dotazione dei mobili senza alcun obbligo di preavviso.

Die Bilder dieser Brochure können manchmal den vermarkten Versionen nicht völlig entsprechen, wobei Sie an gültigen Normen und Gesetzen von verschiedenen Länder anpassen sollen. ENOFRIGO Srl behält sich mögliche Änderungen an Bauweise und Ausstattung der Modellen ohne vorherige Mitteilung vor.

Any reproduction of this catalogue may not correspond exactly to the commercialised versions since they are subject to laws and regulations in force in different countries. ENOFRIGO Srl claims the right to introduce changes in manufacturing process and units equipment without prior notice.

Les reproductions de ce catalogue peuvent être non correspondantes aux modèles commercialisés, parce-que elles sont sujettes aux lois en vigueur dans chaque pays de destination. ENOFRIGO Srl se réserve le droit d'apporter toutes modifications utiles sans préavis.

Cualquier reproducción de este catálogo puede no corresponder exactamente a la versión comercializada, puesto que los productos están conforme a leyes y regulaciones en vigor en diversos países. ENOFRIGO S.r.l. demanda las derechos de introducir cambios en el equipo y en el proceso de fabricación de los equipos sin aviso anterior.



I - 35010 BORGORICCO (PD) - Via dell'Industria, 9/a
Tel. 049 5798041 - Fax 049 5798806

www.enofrigo.com E-mail: info@enofrigo.com