



“ Chi ama e conosce il vino sa bene quanto sia nobile e antica l'arte di preservare la qualità nel tempo. Le cantine climatizzate IP sono l'espressione evoluta di quest'arte. ”

**V EDIZIONE**

*“ Those who love and appreciate wine know very well how noble and ancient the art of maintaining quality is. IP chilled cabinets are an advanced form of that art. ”*

**5th RELEASE**



IP S.p.A. nasce come industria specializzata in armadi refrigerati per la conservazione e il servizio del vino. La nostra storia è caratterizzata dalla volontà di progettare e realizzare le soluzioni più idonee ed eleganti per soddisfare le più svariate esigenze sia nella ristorazione che nel privato.

IP S.p.A., grazie all'esperienza e ad un personale altamente qualificato, pone sul mercato mondiale una vastissima gamma di prodotti, non solo per la conservazione ed il servizio del vino, ma anche per sigari (Linea Humidor) e per la stagionatura e conservazione dei salumi e dei formaggi (Linea Salumeria).

L'alta tecnologia, la raffinatezza delle forme e la qualità dei prodotti, fanno della collezione IP un'alta espressione del Made in Italy in tutto il mondo.

*IP S.p.A. was established as a specialist in the production of chilled cabinets for storing and serving wine. All through our history, our mission has been to design and produce the most suitable and stylish solutions to fulfil the needs of the catering industry and private customers.*

*Relying on extensive experience and highly-skilled staff, IP S.p.A. sells on the world's markets a very wide range of products, not just for storing and serving wine but also for cigars (the Humidor range) and for the ageing and storage of hams and cheese (the Salumeria range).*

*The high technology, sleek lines and quality of its products make the IP Collection one of the loftiest expressions of Italian-made products in the world.*



LINEA VINITALY - PAGE 5



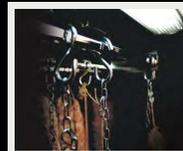
LINEA WOOD - PAGE 23



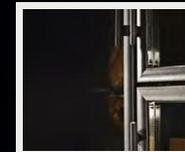
LINEA EASY - PAGE 43



LINEA INCASSO - PAGE 51



LINEA SALUMERIA - PAGE 63



LINEA DISPENSA - PAGE 75



LINEA HUMIDOR - PAGE 83



LINEA CHILLER - PAGE 91



LA VIERRE DE VIN - PAGE 95



LINEA DISPENSER - PAGE 105



LINEA P - PAGE 113





CK 150 CF



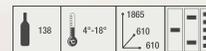
CK 300 CF



CK 400 CF



CK 500 CF



CK 600 CF



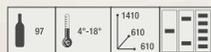
2 INDEPENDENT CELLS



CK 151 CF



CK 301 CF



CK 401 CF



CK 501 CF



Dettaglio ripiano - Shelf detail



Ripiani regolabili - Adjustable shelves



CK 402 CF



2 INDEPENDENT CELLS



CK 601 CF



2 INDEPENDENT CELLS



CK 2501 SD CF



2 INDEPENDENT CELLS



CK 2501 SD X



2 INDEPENDENT CELLS



CK 2301 CFX



2 INDEPENDENT CELLS

CK 2401 CFX



MODEL IN THE PICTURE  
2 INDEPENDENT CELLS  
CFX - STAINLESS STEEL FRAME DOOR

CK 2501 CFX



2 INDEPENDENT CELLS



CK 151 X



CK 301 X



CK 501 X



CK 601 X



2 INDEPENDENT CELLS



Luce Led - Led light



Dettaglio della serratura - Lock details

# VINITALY

Ip s.p.a. propone un nuovo sistema a quattro allestimenti variabili, ideale per esporre le bottiglie di vino sia nell'ambito ho.re.ca che in quello domestico.

**MODULO A - STANDARD:** Bottiglie in posizione verticale verso l'esterno e orizzontali all'interno.

**MODULO S - RIPIANI SCORREVOLI DI LEGNO:** Bottiglie disposte orizzontalmente.

**MODULO O - 45 GRADI:** Bottiglie frontali inclinate a 45° per dare visibilità all'etichetta.

**MODULO L - LIGHT:** Bottiglie in posizione verticale.

Tali moduli di allestimento possono essere personalizzati, cambiando posizione e quantità dei ripiani, per soddisfare le diverse esigenze e necessità del cliente.

*Ip s.p.a. proposes a new system with four variable settings, ideal for displaying bottles of wine both in the ho.re.ca and in the or domestic sector.*

**MODULE A - STANDARD:** Bottles in vertical position towards the outside and horizontal inside.

**MODULE S - WOOD SLIDING SHELVES:** Bottles arranged horizontally.

**MODULE O - 45 DEGREES:** Front bottles tilted at 45° to give visibility to the label.

**MODULE L - LIGHT:** Bottles in vertical position.

*These fitting modules can be customized, changing position and quantity of shelves, to meet the different needs and of the customer.*

501



MODULE A		BOTTLE ORIENTATION VERTICAL / HORIZONTAL	
138	SHELVES 9	4x	COD. 1008 PLASTICIZED WIRED SHELF
		5x	COD. 1031 HALF SHELF



MODULE S		BOTTLE ORIENTATION HORIZONTAL	
101	SHELVES 13	1x	COD. 1008 PLASTICIZED WIRED SHELF
		11x	COD. 1007/B SOLID WOOD SLIDING SHELF
		1x	COD. 1031 HALF SHELF



MODULE O		BOTTLE ORIENTATION INCLINED	
120	SHELVES 13	6x	COD. 1008 PLASTICIZED WIRED SHELF
		7x	COD. 1031 HALF SHELF



MODULE L		BOTTLE ORIENTATION VERTICAL	
138	SHELVES 5	4x	COD. 1008 PLASTICIZED WIRED SHELF
		1x	COD. 1031 HALF SHELF

Linea VINITALY - 17



MODULO A - MODULE A



MODULO S - MODULE S



MODULO O - MODULE O



MODULO L - MODULE L

	151	301	401	601																																																
MODULE A	<table border="1"> <tr> <td>1x</td> <td>55</td> <td>4 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> <tr> <td>2x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	1x	55	4 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	2x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>97</td> <td>7 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> <tr> <td>3x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	97	7 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	3x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>115</td> <td>7 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> <tr> <td>3x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	115	7 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	3x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>127</td> <td>9 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> <tr> <td>5x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	127	9 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	5x	COD. 1031	HALF SHELF
1x	55	4 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
2x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	97	7 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
3x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	115	7 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
3x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	127	9 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
5x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
MODULE S	<table border="1"> <tr> <td>1x</td> <td>46</td> <td>5 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> <tr> <td>4x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> </table>	1x	46	5 SHELVES		COD. 1031	HALF SHELF	4x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	<table border="1"> <tr> <td>1x</td> <td>74</td> <td>9 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> <tr> <td>8x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> </table>	1x	74	9 SHELVES		COD. 1031	HALF SHELF	8x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	<table border="1"> <tr> <td>1x</td> <td>86</td> <td>10 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>8x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	1x	86	10 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	8x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF	1x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>2x</td> <td>100</td> <td>12 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> <tr> <td>10x</td> <td>COD. 1007/B</td> <td>SOLID WOOD SLIDING SHELF</td> </tr> </table>	2x	100	12 SHELVES		COD. 1031	HALF SHELF	10x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF									
1x	46	5 SHELVES																																																		
	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
4x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
1x	74	9 SHELVES																																																		
	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
8x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
1x	86	10 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
8x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
1x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
2x	100	12 SHELVES																																																		
	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
10x	COD. 1007/B	SOLID WOOD SLIDING SHELF																																																		
MODULE O	<table border="1"> <tr> <td>2x</td> <td>52</td> <td>5 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>3x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	2x	52	5 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	3x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>4x</td> <td>86</td> <td>9 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>5x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	4x	86	9 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	5x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>5x</td> <td>98</td> <td>10 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>5x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	5x	98	10 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	5x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>5x</td> <td>115</td> <td>12 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>7x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	5x	115	12 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	7x	COD. 1031	HALF SHELF												
2x	52	5 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
3x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
4x	86	9 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
5x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
5x	98	10 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
5x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
5x	115	12 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
7x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
MODULE L	<table border="1"> <tr> <td>1x</td> <td>54</td> <td>2 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	1x	54	2 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>94</td> <td>5 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>2x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	94	5 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	2x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>114</td> <td>4 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>1x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	114	4 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	1x	COD. 1031	HALF SHELF	<table border="1"> <tr> <td>3x</td> <td>126</td> <td>5 SHELVES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>COD. 1008</td> <td>PLASTICIZED WIRED SHELF</td> </tr> <tr> <td>2x</td> <td>COD. 1031</td> <td>HALF SHELF</td> </tr> </table>	3x	126	5 SHELVES		COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF	2x	COD. 1031	HALF SHELF												
1x	54	2 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	94	5 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
2x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	114	4 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
1x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		
3x	126	5 SHELVES																																																		
	COD. 1008	PLASTICIZED WIRED SHELF																																																		
2x	COD. 1031	HALF SHELF																																																		

Linea VINITALY - 19

FRANÇAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
<b>VERSION DISPONIBLES</b>	<b>VERSIONES DISPONIBLES</b>	<b>VERSION</b>	<b>VERSION AVAILABLE</b>	<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>
U - VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE	U - VERSION UNA TEMPERATURA	U - EIN TEMPERIERSCHRÄNKE	U - MONO VERSION	U - MONOTEMPERATURA
M - VERSION PLUSIEURS TEMPÉRATURE	M - VERSION VARIAS TEMPERATURAS	M - MULTI - TEMPERIERSCHRÄNKE	M - MULTI VERSION	M - MULTITEMPERATURA
D - VERSION DOUBLE TEMPÉRATURE	D - VERSION DOS TEMPERATURAS	D - DUAL - ZWEIZONENSCHRÄNKE	D - DUAL VERSION	D - DUAL
CAPACITÉ - BOUTEILLES 750 ml	NO. DE BOTTELLAS DE 750 ml	KAPAZITÄT - FLASCHEN 750 ml	CAPACITY FOR 750 ml BOTTLES	CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 ml
DUAL - ZONA SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE BEREICH	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONA INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE BEREICH	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
<b>RÉGLAGE TEMPÉRATURE</b>	<b>RANGO DE TEMPÉRATURA INTERIOR</b>	<b>TEMPERATURBEREICH</b>	<b>TEMPERATURE ADJUSTMENT</b>	<b>REGOLAZIONE TEMPERATURA</b>
VERSION A TEMPÉRATURE UNIQUE	VERSION UNA TEMPERATURA	EIN - TEMPERATURBEREICH	MONO VERSION	MONOTEMPERATURA
DUAL - ZONA SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE ZONE	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONA INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE ZONE	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	TEMPERATURA AMBIENTE	UMGEBUNGSTEMPERATUR	AMBIENT TEMPERATURE	TEMPERATURA AMBIENTE
<b>DESCRIPTION APPAREIL</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>
RÉFRIGÉRATION STATIQUE	REFRIGERACIÓN ESTÁTICA	STATISCHE KÜHLUNG	STATIC COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE STATICA
RÉFRIGÉRATION VENTILÉE	REFRIGERACIÓN VENTILADA	UMLUFTKÜHLUNG	FAN COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE VENTILATA
VENTILATION INTÉRIÈRE	VENTILACIÓN INTERNA	VENTILISCHE KÜHLUNG MIT VENTILATION	INTERNAL FAN	VENTILAZIONE INTERNA
PROGRAMME CHAUFFAGE	PROGRAMA DE CALEFACCIÓN	HEIZUNG	HEATING PROGRAM	PROGRAMMA RISCALDAMENTO
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	DESESCARCHE AUTOMÁTICO	AUTOMATISCHE ABTAUUNG	AUTOMATIC DEFROST	SBRINAMENTO AUTOMATICO
SERRURE	CERRADURA	SCHLOSS	LOCK	SERRATURA
ÉCLAIRAGE INTERNE	LUZ INTERNA	INNENBELEUCHTUNG	INTERNAL LIGHT	LUCE INTERNA
CLAYETTES RÉGLABLES	ESTANTES REGULABLES	REGALE HÖHENVERSTELLBAR	ADJUSTABLES SHELVES	RIPIANI REGOLABILI
NO. COMPRESSEURS	Nº COMPRESORES	ANZALHL. KOMPRESSOREN	NO. OF COMPRESSORS	NO. COMPRESSORI
ABSORPTION MAXIMALE	CONSUMO MÁXIMO	MAX. ENTNAHME	POWER IMPUT	MASSIMO ASSORBIMENTO
HUMIDITÉ INTERNÉ	RANGO DE HUMEDAD	LUFTFEUCHTIGKEIT	RANGE OF HUMIDITY	UMIDITÀ INTERNA
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>	<b>ESTANTES ESTÁNDAR</b>	<b>STANDARDAUSSTATTUNG</b>	<b>STANDARD SET UP</b>	<b>ALESTIMENTO STANDARD</b>
CLAYETTES DE STOCKAGE	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO	ABLAGEFLACHEN	STOCK SHELVES	RIPIANI STOCCAGGIO
CLAYETTES COULISSANTES	ESTANTES DESLIZABLES	GLEITFACHEN	SLIDING SHELVES	RIPIANI SCORREVOLI
CLAYETTES INTERMÉDIAIRES	ESTANTES INTERMEDIOS	ZWISCHENFLACHEN	MIDDLE SHELVES	RIPIANI INTERMEDI
<b>PORTES</b>	<b>PUERTAS</b>	<b>TÜREN</b>	<b>DOOR</b>	<b>TIPOLOGIA PORTE</b>
PORTE EN MÉTAL	PUERTA METALICA	METALLTÜR	ENAMELLED DOOR	PORTA METALLO
PORTE A DOUBLE VITRAGE	PUERTA DE DOBLE CRISTAL	TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG	DOUBLE GLASS DOOR	PORTA DOPPIO VETRO
PORTES DE VITRAGE COULISSANTES	PUERTA CRISTAL DESLIZANTE	SCHIEBETÜREN	SLIDING GLASS DOORS	PORTE VETRO SCORREVOLI
VITRE ANTI - RAYONS UV	CRISTAL CON FILTRO ANTI UV	UV SCHUTZVERGLASUNG	UV REFLECTON GLASS	VETRO ANTI RAGGI UV
<b>DIMENSION DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm)	ALTURA (mm)	HÖHE (mm)	HEIGHT (mm)	ALTEZZA (mm)
LARGEUR (mm)	ANCHO (mm)	BREITE (mm)	WIDTH (mm)	LARGHEZZA (mm)
PROFONDEUR (mm)	FONDO (mm)	TIEFE (mm)	DEPTH (mm)	PROFONDITÀ (mm)
POIDS NET (Kg)	PESO NETO (Kg)	NETTO GEWICHT (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	PESO NETTO (Kg)
<b>COULEURS DISPONIBLES</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>SERIENFARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLORS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI</b>
CF - NOIRE	CF - NEGRO	CF - SCHWARZ	CF - BLACK	CF - NERO
X - ACIER INOX	X - ACERO INOX	X - EDELSTAHLVERKLEIDUNG	X - STAINLESS STEEL	X - INOX
G - GRIS	G - GRIS	G - GRAU	G - GREY	G - GRIGIO

20 - Linea VINITALY

CK 150	CK 300	CK 400	CK 500	CK 600	CK 151	CK 151 D	CK 301	CK 301 D	CK 401	CK 401 D	CK 402	CK 501	CK 501 D	CK 601	CK 2501 SD	CIK 2301	CIK 2401	CIK 2501
*	*	*	*	*/*	*	*	*	*	*	*	*/*	*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*
*	*	*	*	optional	*	*	*	*	*	*	*	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional
55	97	115	138	(127)	55	(50)	97	(98)	115	(115)	(104)	138	(128)	(127)	(276)	(194)	(230)	(276)
				72		12		50		60	49		60	72	138 SX	97 SX	115 SX	138 SX
				55		38		48		56	55		68	55	138 DX	97 DX	115 DX	138 DX
4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C		6° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C										
				4° / 18°C		10° / 18°C		10° / 18°C		10° / 18°C	4° / 18°C		10° / 18°C	4° / 18°C	6° / 18°C DX	4° / 18°C DX	4° / 18°C DX	4° / 18°C DX
				4° / 18°C		4° / 10°C		4° / 10°C		4° / 10°C	4° / 18°C		4° / 10°C	4° / 18°C	6° / 18°C SX	4° / 18°C SX	4° / 18°C SX	4° / 18°C SX
10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C															
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2
1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2
155 W	180 W	240 W	240 W	480 W	155 W	155 W	180 W	180 W	240 W	240 W	310 W	240 W	240 W	480 W	480 W	480 W	480 W	480 W
60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%
1	3	3	4	3	1	2	3	3	3	3	2	4	4	3	8	6	6	8
1	1	1			1	1		1	1	1	2			1		2	2	
2	3	3	5	5	2	2	3	2	3	3	4	5	4	5	10	6	6	10
1	1	1	1	2														
					1	1	1	1	1	1	2	1	1	2		2	2	2
															2			
					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
850	1410	1585	1865	1865	850	850	1410	1410	1585	1585	1585	1865	1865	1865	1880	1540	1715	2000
610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	1230	1230	1230
610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	645	590	590	590
45	64	67	90	97	55	55	75	75	78	78	86	90	90	100	190	166	170	196
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Linea VINITALY - 21





**CEKX 151**



MODEL IN THE PICTURE  
R - OAK  
ALSO AVAILABLE:  
C - CHERRY / V - WENGE / N - WALNUT



**CEKX 401**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 501**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 2151**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 2401**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 3511**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
3 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 4501**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
4 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEKX 4511**



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
4 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE

Allestimento salumi opzionale



**CEXK 2501**



Allestimento salumi opzionale

MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



**CEXK 2503**



Allestimento sigari e formaggi opzionale

MODEL IN THE PICTURE  
R - OAK  
3 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
N - WALNUT / C - CHERRY / V - WENGE



**CEXK 601**



MODEL IN THE PICTURE  
GS - CHERRY WOOD WITH ANTHRACITE SIDES  
3 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES



**CEXK 801**



MODEL IN THE PICTURE  
AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES  
ALSO AVAILABLE:  
GS - CHERRY WOOD WITH GREY SIDES



**CEXK 8151**



MODEL IN THE PICTURE  
S - COLOUR ON SAMPLE  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES / GS - CHERRY WOOD WITH GREY SIDES



**CEXK 8511**



MODEL IN THE PICTURE  
S - COLOUR ON SAMPLE  
3 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES / GS - CHERRY WOOD WITH GREY SIDES

AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES / GS - CHERRY WOOD WITH GREY SIDES



ESEMPIO DI COLORE A CAMPIONE (OPTIONAL)  
DISPONIBILE PER TUTTI I MODELLI DELLA LINEA WOOD  
EXAMPLE OF COLOUR ON SAMPLE (OPTIONAL)  
AVAILABLE ON ALL THE MODEL OF WOOD RANGE



Dettaglio luci led - Led lights detail



Particolare cassetti scorrevoli - Sliding shelves details



CEXP 45 A



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



CEXP 45 AD



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



CEXPK 401



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



CEXPK 501



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



CEXPK 601



MODEL IN THE PICTURE  
C - CHERRY  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / N - WALNUT / V - WENGE



CEXPK 2651



Alliestimento  
salumi opzionale

MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
3 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



CEXPK 2501



MODEL IN THE PICTURE  
N - WALNUT  
2 INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
R - OAK / C - CHERRY / V - WENGE



Top antigraffio con bordo inox od ottone - Scratch-proof top with inox or brass trim

Per modelli: CEXK 151 / CEXK 2151 / CEXK 8151 / CEXPK 45  
For models: CEXK 151 / CEXK 2151 / CEXK 8151 / CEXPK 45



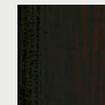
Colori abbinabili - Dual Colors

Solo per modelli: CEXK 601 / CEXK 801 / CEXK 8151 / CEXK 8511  
Only for models: CEXK 601 / CEXK 801 / CEXK 8151 / CEXK 8511

COLORI STANDARD - STANDARD COLORS



N - Noce  
Walnut



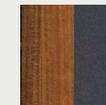
V - Wenge  
Wenge



C - Ciliegio  
Cherry



R - Rovere  
Oak



AF - Faggio con fianchi antracite  
Beech wood with anthracite sides



GS - Ciliegio con fianchi grigi  
Cherry wood with grey sides

Le venature naturali del legno utilizzato, in fase di verniciatura, possono comportare variazioni nelle tonalità di colore  
Colour variations may occur when painting natural wood



Dettaglio scaffale in legno - Wooden shelf detail



FRANÇAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
<b>VERSIONS DISPONIBLES</b>	<b>VERSIONES DISPONIBLES</b>	<b>VEFÜGBARE VERSIONEN</b>	<b>AVAILABLE VERSIONS</b>	<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>
U - VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE	U - VERSION UNA TEMPERATURA	U - EIN TEMPERIERSCHRÄNKE	U - MONO VERSION	U - MONOTEMPERATURA
M - VERSION MULTI-TEMPÉRATURE	M - VERSION VARIAS TEMPERATURAS	M - MULTI - TEMPERIERSCHRÄNKE	M - MULTI VERSION	M - MULTITEMPERATURA
D - VERSION DOUBLE TEMPÉRATURE	D - VERSION DOS TEMPERATURAS	D - DUAL - ZWEIZONENSCHRÄNKE	D - DUAL VERSION	D - DUAL
<b>CAPACITÉ BOUTEILLES 750 ml</b>	<b>N.º DE BOTELLAS DE 750 ml</b>	<b>KAPAZITÄT - FLASCHEN 750 ml</b>	<b>CAPACITY FOR 750 ml BOTTLES</b>	<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 ml</b>
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE BEREICH	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE BEREICH	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
<b>RÉGLAGE TEMPÉRATURE</b>	<b>RANGO DE TEMPÉRATURA INTERIOR</b>	<b>TEMPERATURBEREICH</b>	<b>TEMPERATURE ADJUSTMENT</b>	<b>REGOLAZIONE TEMPÉRATURA</b>
VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE	VERSION UNA TEMPERATURA	EIN - TEMPERATURBEREICH	MONO VERSION	MONOTEMPERATURA
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE ZONE	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE ZONE	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	TEMPÉRATURA AMBIENTE	UMGEBUNGSTEMPERATUR	AMBIENT TEMPERATURE	TEMPÉRATURA AMBIENTE
<b>DESCRIPTION APPAREIL</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>
RÉFRIGÉRATION STATIQUE	REFRIGERACIÓN ESTÁTICA	STATISCHE KÜHLUNG	STATIC COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE STATICA
RÉFRIGÉRATION VENTILÉE	REFRIGERACIÓN VENTILADA	UMLUFTKÜHLUNG	FAN COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE VENTILATA
VENTILATION INTERNE	VENTILACIÓN INTERNA	STATISCHE KÜHLUNG MIT VENTILATION	INTERNAL FAN	VENTILAZIONE INTERNA
PROGRAMME CHAUFFAGE	PROGRAMA DE CALEFACCIÓN	HEIZUNG	HEATING PROGRAM	PROGRAMMA RISCALDAMENTO
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	DESCARGAHE AUTOMÁTICO	AUTOMATISCHE ABTAUUNG	AUTOMATIC DEFROST	SIRIAMENTO AUTOMATICO
SERRURE	CERRADURA	SCHLOSS	LOCK	SERRATURA
ÉCLAIRAGE INTERNE	LUZ INTERNA	INNENBELEUCHTUNG	INTERNAL LIGHT	LUCE INTERNA
CLAYETTES RÉGLABLES	ESTANTES REGULABLES	RÉGALÉ HOHENVERSTELLBAR	ADJUSTABLES SHELVES	RIPIANI REGOLABILI
NO. COMPRESSEURS	Nº COMPRESORES	ANZAHL KOMPRESSOREN	NO. OF COMPRESSORS	NUMERO COMPRESORI
ABSORPTION MAXIMALE	CONSUMO MÁXIMO	MAX. ENTNAHME	POWER INPUT	MASSIMO ASSORBIMENTO
HUMIDITÉ INTERNE	RANGO DE HUMEDAD	LUFTFEUCHTIGKEIT	RANGE OF HUMIDITY	UMIDITÀ INTERNA
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>	<b>ESTANTES ESTÁNDAR</b>	<b>STANDARDAUSSTATTUNG</b>	<b>STANDARD SET UP</b>	<b>ALLESTIMENTO STANDARD</b>
CLAYETTES DE STOCKAGE	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO	ABLAGEFLÄCHEN	STOCK SHELVES	RIPIANI STOCCAGGIO
CLAYETTES COULISSANTES	ESTANTES DESLIZABLES	GLEITFLÄCHEN	SLIDING SHELVES	RIPIANI SCORREVOLI
CLAYETTES INTERMÉDIAIRES	ESTANTES INTERMEDIOS	ZWISCHENFLÄCHEN	MIDDLE SHELVES	RIPIANI INTERMEDI
<b>TYPLOGIE DES PORTES</b>	<b>PUERTAS</b>	<b>TÜREN</b>	<b>DOORS</b>	<b>TIPOLOGIA PORTE</b>
PORTE EN MÉTAL	PUERTA METÁLICA	METALLÜR	ENAMELLED DOOR	PORTA METALLO
PORTE À DOUBLE VITRAGE	PUERTA DE DOBLE CRISTAL	TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG	DOUBLE GLASS DOOR	PORTA DOPPIO VETRO
PORTES VITRÉES COULISSANTES	PUERTA CRISTAL DESLIZANTE	SCHIEBE-GLASTÜREN	SLIDING GLASS DOORS	PORTE VETRO SCORREVOLI
VITRE ANTI-RAYONS UV	CRISTAL CON FILTRO ANTI UV	UV-SCHUTZVERGLASUNG	UV REFLECTION GLASS	VETRO ANTI RAGGI UV
PORTE RÉVERSIBLE	PUERTA REVERSIBLE	TÜRANSCHLAG WECHSELBAR	REVERSIBLE DOOR	PORTA REVERSIBILE
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm)	ALTURA (mm)	HÖHE (mm)	HEIGHT (mm)	ALTEZZA (mm)
LARGEUR (mm)	ANCHO (mm)	BREITE (mm)	WIDTH (mm)	LARGHEZZA (mm)
PROFONDEUR (mm)	FONDO (mm)	TIEFE (mm)	DEPTH (mm)	PROFONDITÀ (mm)
POIDS NET (Kg)	PESO NETO (Kg)	NETTOGEWICHT (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	PESO NETTO (Kg)
<b>RÉVÊTEMENT</b>	<b>REVESTIMIENTO</b>	<b>WANDBEKLEIDUNG</b>	<b>LINING</b>	<b>RIVESTIMENTO</b>
BOIS MASSIF	MADERA MACIZA	MASSIVHOLZ	SOLID WOOD	LEGNO MASSELLO
PANNEAU DE BOIS	MADERA EN PANELES	GETÄFELTES HOLZ	PANEL WOOD	LEGNO PANNELLATO
<b>COULEURS DISPONIBLES</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE FARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLOURS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI</b>
N - NOYER / R - CHÊNE	N - NOGAL / R - ROBLE	N - WALNUS / R - EICHE	N - WALNUT / R - OAK	N - NOCE / R - ROVERE
C - MERISIER / V - WENGE	C - CEREZO / V - WENGE	C - KIRSCH / V - WENGE	C - CHERRY / V - WENGE	C - CILIEGIO / V - WENGE
AF - HÊTRE / ANTHRACITE	AF - HAYA / ANTRACITA	AF - BUCHE / AMTHRACITE	AF - BEECH / ANTHRACITE	AF - FAGGIO / ANTRACITE
GS - MERISIER / GRIS	GS - CEREZO / GRIS	GS - KIRSCH / DÜSTER	GS - CHERRY / GREY	GS - CILIEGIO / GRIGIO
S - SUR ÉCHANTILLON	S - SEGÚN MUESTRA	S - NACH MUSTER	S - BASED ON SAMPLE	S - SU CAMPIONE

CEXK 151	CEXK 401	CEXK 501	CEXK 2151	CEXK 2401	CEXK 2501	CEXK 2503	CEXK 3501	CEXK 3511	CEXK 4501	CEXK 4511
•	•	•	•/•	•/•	•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
optional										
50	115	138	100	230	276	238	414	326	552	376
4° / 18°C										
10° / 32°C										
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4
155 W	240 W	240 W	310 W	480 W	480 W	550 W	720 W	635 W	960 W	790 W
60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%
2	3	4	4	6	8	8	12	10	16	12
1	3	5	2	6	10	7	15	11	20	12
1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1000	1750	2000	1000	1750	2000	2000	2000	2000	2000	2000
760	760	760	1490	1490	1490	1490	2220	2220	2980	2980
640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640
78	104	115	150	205	230	235	370	300	435	360
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
optional										





JG 32 A CF (A)



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK



JG 32 AD CF (A)



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK



BC 45 AX



MODEL IN THE PICTURE  
X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR



JG 45 AD CF (A)



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK  
ALSO AVAILABLE  
X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR



JG 45 AX (A)



MODEL IN THE PICTURE  
X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR  
ALSO AVAILABLE:  
CF - BLACK



JG 110 AX



MODEL IN THE PICTURE  
X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR



JG 168 A CF



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK  
LIGHT VERSION  
ALSO AVAILABLE  
X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR



JG 168 ADX



MODEL IN THE PICTURE  
X - WITH STAINLESS STEEL FRAME DOOR  
STANDARD VERSION  
ALSO AVAILABLE  
CF - BLACK



JGP 168 AD



MODEL IN THE PICTURE  
JGP - WOODEN TOP AND CORNERS  
BEECH

JGP 168 A



MODEL IN THE PICTURE  
JGP - WOODEN TOP AND CORNERS  
BEECH



Particolare top JGP 168 - Detail of the JGP 168 top



Particolare maniglia JGP 168 - Handle detail of JGP 168

FRANÇAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
<b>VERSIONS DISPONIBLES</b>	<b>VERSIONES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE VERSIONEN</b>	<b>AVAILABLE VERSIONS</b>	<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>
A - VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE AD - VERSION DOUBLE TEMPÉRATURE	A - VERSION UNA TEMPERATURA AD - VERSION DOS TEMPERATURAS	A - EIN TEMPERIERSCHRÄNKE AD - DUAL - ZWEIZONENSCHRÄNKE	A - MONO VERSION AD - DUAL VERSION	A - MONOTEMPERATURA AD - DUAL
<b>CAPACITÉ BOUTEILLES 750 ml</b>	<b>N.º DE BOTTELLAS DE 750 ml</b>	<b>KAPAZITÄT - FLASCHEN 750 ml</b>	<b>CAPACITY FOR 750 ml BOTTLES</b>	<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 ml</b>
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - OBERE BEREICH DUAL - UNTERE BEREICH	DUAL - UPPER ZONE DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE DUAL - ZONA INFERIORE
<b>RÉGLAGE TEMPÉRATURE</b>	<b>RANGO DE TEMPÉRATURA INTERIOR</b>	<b>TEMPERATURBEREICH</b>	<b>TEMPERATURE ADJUSTMENT</b>	<b>REGOLAZIONE TEMPÉRATURA</b>
VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE DUAL - ZONE SUPÉRIEURE DUAL - ZONE INFÉRIEURE TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	VERSION UNA TEMPERATURA DUAL - ZONA SUPERIOR DUAL - ZONA INFERIOR TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	EIN - TEMPERATURBEREICH DUAL - OBERE ZONE DUAL - UNTERE ZONE ZWISCHENSTEMPERATUR	MONO VERSION DUAL - UPPER ZONE DUAL - LOWER ZONE AMBIENT TEMPERATURE	MONOTEMPERATURA DUAL - ZONA SUPERIORE DUAL - ZONA INFERIORE TEMPÉRATURA AMBIENTE
<b>DESCRIPTION APPAREIL</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>
RÉFRIGÉRATION STATIQUE RÉFRIGÉRATION VENTILÉE VENTILATION INTERNE PROGRAMME CHAUFFAGE SERRURE ÉCLAIRAGE INTERNE À LED CLAYETTES RÉGLABLES NO. COMPRESSEURS GAS R 600 a ABSORPTION MAXIMALE INSTALLATION LIBRE VERSION À ENCASTRER HUMIDITÉ INTERNE	REFRIGERACIÓN ESTÁTICA REFRIGERACIÓN VENTILADA VENTILACIÓN INTERNA PROGRAMA DE CALEFACCIÓN CERRADURA LUZ INTERNA LED ESTANTES REGULABLES Nº COMPRESORES GAS R 600 a CONSUMO MÁXIMO INSTALACIÓN LIBRE VERSION INTEGRABLE RANGO DE HUMEDAD	STATISCHE KÜHLUNG UMLUFTKÜHLUNG VENTILATION MIT VENTILATION HEIZUNG SCHLOSS LED INNENBELEUCHUNG REGALE HÖHENVERSTELLBAR ANZAHL KOMPRESSOREN GAS R 600 a MAX. ENTNAHME FREISTEHEND EINBAUGERÄT RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT	STATIC COOLING SYSTEM FAN COOLING SYSTEM INTERNAL FAN HEATING PROGRAM LOCK LED INTERNAL LIGHT ADJUSTABLES SHELVES NO. OF COMPRESSORS GAS R 600 a POWER INPUT STANDALONE VERSION BUILT-IN VERSION RANGE OF HUMIDITY	REFRIGERAZIONE STATICA REFRIGERAZIONE VENTILATA VENTILAZIONE INTERNA PROGRAMMA RISCALDAMENTO SERRATURA LUCE INTERNA A LED RIPIANI REGOLABILI NO. COMPRESSORI GAS R 600 a MASSIMO ASSORBIMENTO LIBERA INSTALLAZIONE VERSIONE DA INCASSO UMIDITÀ INTERNA
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>	<b>ESTANTES ESTÁNDAR</b>	<b>STANDARDAUSSTATTUNG</b>	<b>STANDARD SET UP</b>	<b>ALLESTIMENTO STANDARD</b>
CLAYETTES DE STOCKAGE CLAYETTES COULISSANTES CLAYETTES INTERMÉDIAIRES	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO ESTANTES DESLIZABLES ESTANTES INTERMEDIOS	ABLAGEFÄCHEN GLEITFLÄCHEN ZWISCHENFLÄCHEN	STOCK SHELVES SLIDING SHELVES MIDDLE SHELVES	RIPIANI STOCCAGGIO RIPIANI SCORREVOLI RIPIANI INTERMEDI
<b>TYPLOGIE DES PORTES</b>	<b>PUERTAS</b>	<b>TÜREN</b>	<b>DOORS</b>	<b>TIPOLOGIA PORTE</b>
PORTE EN MÉTAL PORTE À DOUBLE VITRAGE PORTES VITRÉES COULISSANTES VITRE ANTI-RAYONS UV PORTE RÉVERSIBLE	PUERTA METÁLICA PUERTA DE DOBLE CRISTAL PUERTA CRISTAL DESLIZANTE CRISTAL CON FILTRO ANTI UV PUERTA REVERSIBLE	METALLTÜR TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG SCHIEBE-GLASTÜREN UV SCHUTZVERGLASUNG TÜRANSCHLAG WECHSELBAR	ENAMELLED DOOR DOUBLE GLASS DOOR SLIDING GLASS DOORS UV REFLECTION GLASS REVERSIBLE DOOR	PORTA METALLO PORTA DOPPIO VETRO PORTE VETRO SCORREVOLI VETRO ANTI RAGGI UV PORTA REVERSIBILE
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm) LARGEUR (mm) PROFONDEUR (mm) POIDS NET (Kg)	ALTURA (mm) ANCHO (mm) FONDO (mm) PESO NETO (Kg)	HÖHE (mm) BREITE (mm) TIEFE (mm) NETTOGEWICHT (Kg)	HEIGHT (mm) WIDTH (mm) DEPTH (mm) NET WEIGHT (Kg)	ALTEZZA (mm) LARGHEZZA (mm) PROFONDITÀ (mm) PESO NETTO (Kg)
<b>COULEURS DISPONIBLES</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE FARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLOURS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI</b>
CF - NOIR X - MODÈNATURE PORTE INOX JGP - DESSUS ET CADRES EN BOIS	CF - NEGRO X - MARCO DE PUERTA EN ACERO INOX JGP - CUBIERTA Y MARCO DE MADERA	CF - SCHWARZ X - TÜRRAHMEN EDELSTAHL JGP - TOP UND RAHMEN AUS HOLZ	CF - BLACK X - STAINLESS STEEL FRAME DOOR JGP - WOODEN TOP AND CORNER	CF - NERO X - MODANATURA PORTA INOX JGP - TOP E CORNICI LEGNO

JG 32 A (A)	JG 32 AD (A)	BC 45 AX	JG 45 AX (A)	JG 45 ADX (A)	JG 110 AX	JG 168 A	JG 168 ADX	JGP 168 A	JGP 168 AD
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
32	(28)	45	45	(45)	110	166	(154)	166	(154)
	12			16			77		77
	16			29			77		77
5° / 18°C		2° / 10°C	5° / 18°C		5° / 18°C	5° / 18°C		5° / 18°C	
	5° / 10°C			5° / 10°C			5° / 10°C		5° / 10°C
	10° / 18°C			10° / 18°C			10° / 18°C		10° / 18°C
18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	2	1	1	2	1	1	2	1	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
110 W	110 W	140 W	140 W	140 W	160 W	220 W	220 W	220 W	220 W
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%
3	4	3	3	4	10	14	14	14	14
1	1		1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
840	840	820	820	820	1390	1800	1800	1830	1830
493	493	595	595	595	595	595	595	660	660
585	585	572	572	572	680	680	680	720	720
38	38	46	49	49	82	108	108	112	112
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



LINEA  
INCASSO



### CIK 141



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK  
GLASS DOOR  
ALSO AVAILABLE  
X - WITH INOX FRAME DOOR

### CIRK 141



ALSO AVAILABLE  
X - WITH INOX FRAME DOOR  
CF - BLACK

### CIK 140



MODEL IN THE PICTURE  
PANELABLE DOOR  
ALSO AVAILABLE  
X - WITH INOX BLIND DOOR

### CIRK 140



ALSO AVAILABLE  
X - WITH INOX BLIND DOOR



### JG 45 ADX (A)



MODEL IN THE PICTURE  
X - WITH INOX FRAME DOOR  
ALSO AVAILABLE  
CF - BLACK

### JG 45 AX (A)



ALSO AVAILABLE  
X - WITH INOX FRAME DOOR  
CF - BLACK



### CIK 301



MODEL IN THE PICTURE  
CI 301 CFX-D

### CIK 401

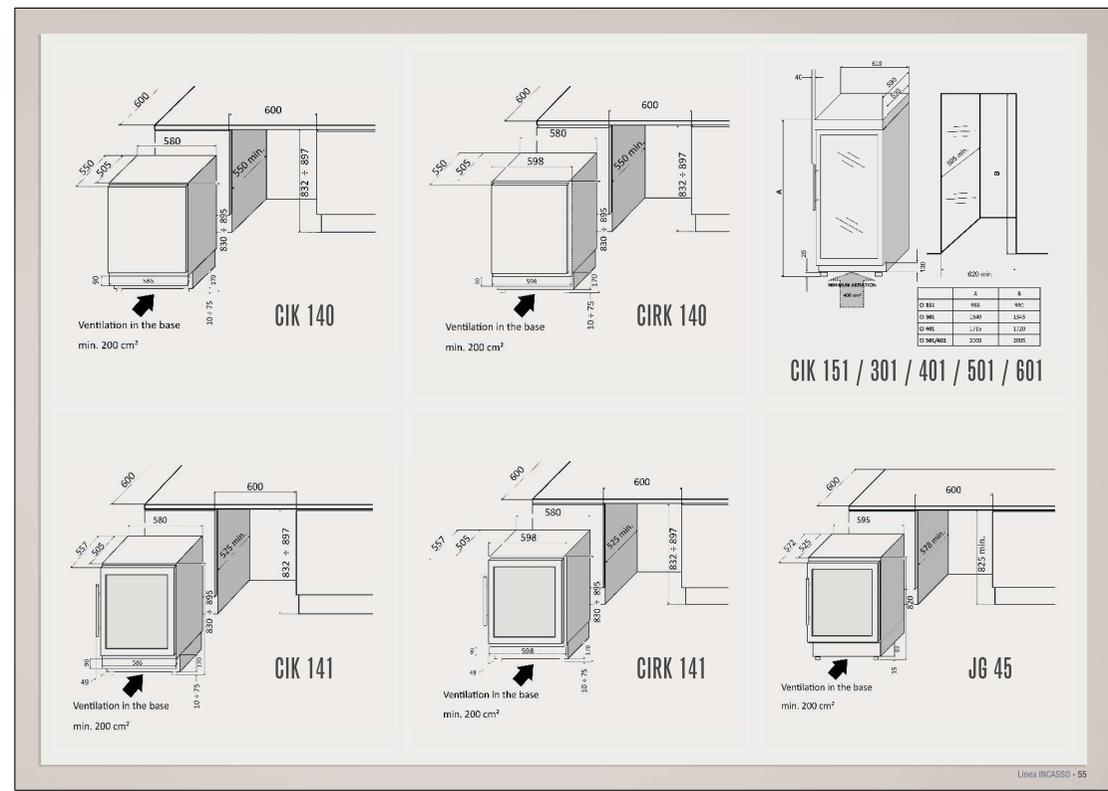


MODEL IN THE PICTURE  
CI 401 CFX

### CIK 501



MODEL IN THE PICTURE  
CIS 501 CFX





**JG 48 AX (A)**



**JG 48 AD X (A)**



MODEL IN THE PICTURE

**JG 48 AV (A)**

FULL GLASS DOOR VERSION

**JG 48 ADV (A)**

FULL GLASS DOOR VERSION

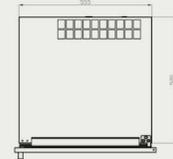
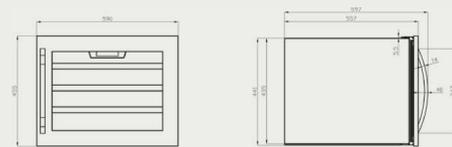
**JG 22 AX (A)**



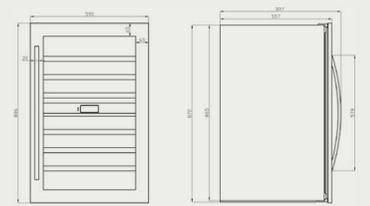
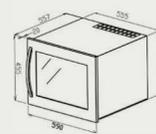
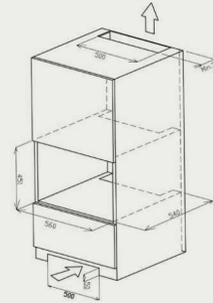
MODEL IN THE PICTURE

**JG 22 AV (A)**

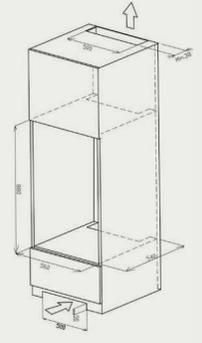
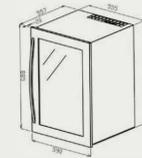
FULL GLASS DOOR VERSION



**JG 22**



**JG 48**

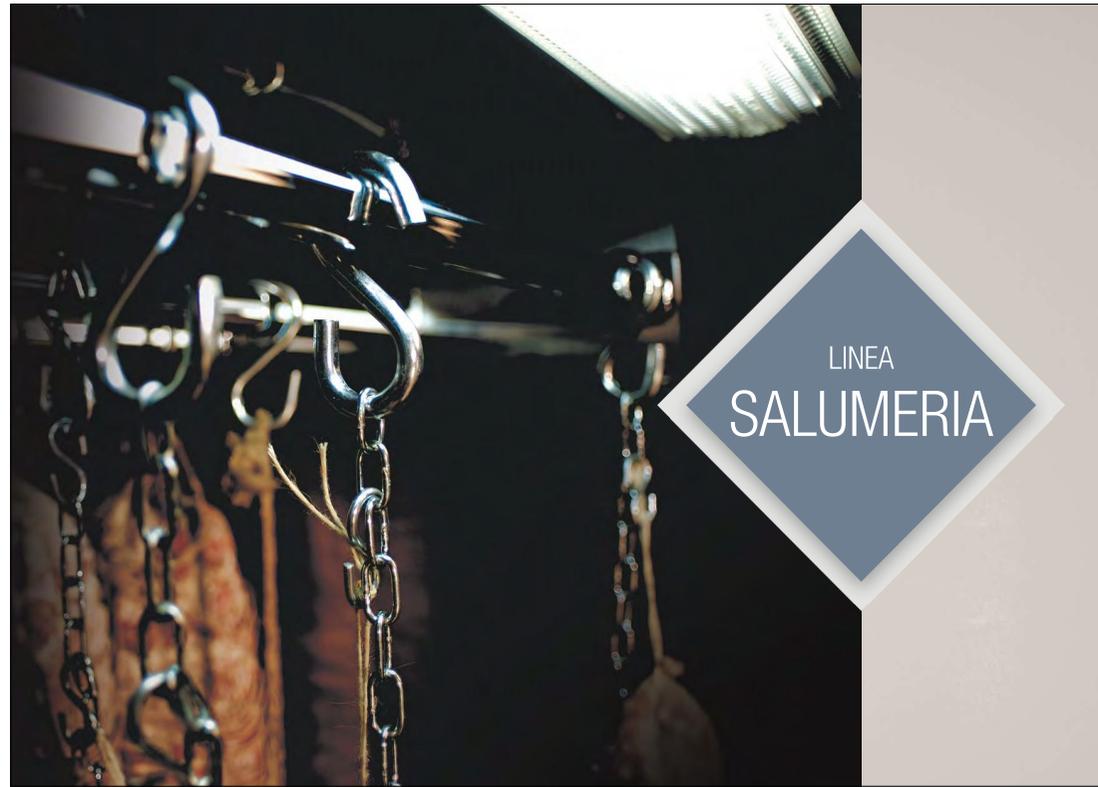


FRANÇAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
<b>VERSIONS DISPONIBLES</b>	<b>VERSIONES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE VERSIONEN</b>	<b>AVAILABLE VERSIONS</b>	<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>
U - VERSION À TEMPERATURE UNIQUE M - VERSION MULTI-TEMPERATURE D - VERSION DOUBLE TEMPERATURE	U - VERSIÓN UNA TEMPERATURA M - VERSIÓN VARIAS TEMPERATURAS D - VERSIÓN DOS TEMPERATURAS	U - MONO - LAGERSCHRÄNCKE M - MULTI - TEMPERIERSCHRÄNCKE D - DUAL - ZWEIZONENSCHRÄNCKE	U - MONO VERSION M - MULTI VERSION D - DUAL VERSION	U - MONOTEMPERATURA M - MULTITEMPERATURA D - DUAL
<b>CAPACITÉ BOUTEILLES 750 ml</b>	<b>N.º DE BOTTELLAS DE 750 ml</b>	<b>KAPAZITÄT - FLASCHEN 750 ml</b>	<b>CAPACITY FOR 750 ml BOTTLES</b>	<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 ml</b>
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - OBERE BEREICH DUAL - UNTERE BEREICH	DUAL - UPPER ZONE DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE DUAL - ZONA INFERIORE
<b>RÉGLAGE TEMPERATURE</b>	<b>RANGO DE TEMPERATURA INTERIOR</b>	<b>TEMPERATURBEREICH</b>	<b>TEMPERATURE ADJUSTMENT</b>	<b>REGOLAZIONE TEMPERATURA</b>
VERSION À TEMPERATURE UNIQUE DUAL - ZONE SUPÉRIEURE DUAL - ZONE INFÉRIEURE	VERSION UNA TEMPERATURA DUAL - ZONA SUPERIOR DUAL - ZONA INFERIOR	MONO - TEMPERATURBEREICH DUAL - OBERE ZONE DUAL - UNTERE ZONE	MONO VERSION DUAL - UPPER ZONE DUAL - LOWER ZONE	MONOTEMPERATURA DUAL - ZONA SUPERIORE DUAL - ZONA INFERIORE
<b>TEMPERATURE D'AMBIANCE</b>	<b>TEMPERATURA AMBIENTE</b>	<b>UMGEBUNGSTEMPERATUR</b>	<b>AMBIENT TEMPERATURE</b>	<b>TEMPERATURA AMBIENTE</b>
<b>DESCRIPTION APPAREIL</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>
RÉFRIGÉRATION STATIQUE RÉFRIGÉRATION VENTILÉE VENTILATION INTERNE PROGRAMME CHAUFFAGE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE SERRURE ÉCLAIRAGE INTERNE CLAYETTES RÉGLABLES NO. COMPRESSEURS ABSORPTION MAXIMALE HUMIDITÉ INTERNE	REFRIGERACIÓN ESTÁTICA REFRIGERACIÓN VENTILADA VENTILACIÓN INTERNA PROGRAMA DE CALEFACCIÓN DESESCARCHE AUTOMÁTICO CERRADURA LUZ INTERNA ESTANTES REGULABLES Nº COMPRESORES CONSUMO MÁXIMO RANGO DE HUMEDAD	STATISCHE KÜHLUNG UMLUFTKÜHLUNG STATISCHE KÜHLUNG MIT VENTILATION HEIZUNG AUTOMATISCHE ABTAUUNG SCHLOSS INNENBELEUCHTUNG REGALE HÖHENVERSTELLBAR ANZAHL KOMPRESSOREN MAX. ENTNAHME LUFTFEUCHTIGKEIT	STATIC COOLING SYSTEM FAN COOLING SYSTEM INTERNAL FAN HEATING PROGRAM AUTOMATIC DEFROST LOCK INTERNAL LIGHT ADJUSTABLES SHELVES NO. OF COMPRESSORS POWER INPUT RANGE OF HUMIDITY	REFRIGERAZIONE STATICA REFRIGERAZIONE VENTILATA VENTILAZIONE INTERNA PROGRAMMA RISCALDAMENTO SBRINAMENTO AUTOMATICO SERRATURA LUCI INTERNA RIPIANI REGOLABILI NO. COMPRESSORI MASSIMO ASSORBIMENTO UMIDITÀ INTERNA
<b>EQUIPEMENT STANDARD</b>	<b>ESTANTES ESTÁNDAR</b>	<b>STANDARDAUSSTATTUNG</b>	<b>STANDARD SET UP</b>	<b>ALLESTIMENTO STANDARD</b>
CLAYETTES DE STOCKAGE CLAYETTES COULISSANTES CLAYETTES INTERMÉDIAIRES	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO ESTANTES DESLIZABLES ESTANTES INTERMEDIOS	ABLAGEFLÄGEN GLEITFLÄCHEN ZWISCHENFLÄCHEN	STOCK SHELVES SLIDING SHELVES MIDDLE SHELVES	RIPIANI STOCCAGGIO RIPIANI SCORREVOLI RIPIANI INTERMEDI
<b>TIPOLOGIE DES PORTES</b>	<b>PUERTAS</b>	<b>TÜREN</b>	<b>DOORS</b>	<b>TIPOLOGIA PORTE</b>
HABILITAGE PERSONNALISABLE * PORTE À DOUBLE VITRAGE PORTES VITRÉES COULISSANTES VITRE ANTI-RAYONS UV PORTE RÉVERSIBLE PORTE EN VERRRE	PIERS. LA PUERTA DE SU VITOTECA * PUERTA DE DOBLE CRISTAL PUERTA CRISTAL DESLIZANTE CRISTAL CON FILTRO ANTI UV PUERTA REVERSIBLE PUERTA DE CRISTAL	PERSONALISIERBARE SCHRANKTUR * TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG SCHIEBE-GLASTÜREN UV-SCHUTZVERGLASUNG REVERSIBLER DOOR VOLLGLASTÜR	CUSTOMISABLE DOOR * DOUBLE GLASS DOOR SLIDING GLASS DOORS UV REFLECTION GLASS REVERSIBLE DOOR FULL GLASS DOOR	PORTA PERSONNALIZZABILE * PORTA DOPPIO VETRO PORTA VETRO SCORREVOLI VETRO ANTI RAGGI UV PORTA REVERSIBILE PORTA A VETRO
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm) LARGEUR (mm) PROFONDEUR (mm) PIEDS (mm) POIDS NET (Kg)	ALTURA (mm) ANCHO (mm) FONDO (mm) PIES (mm) PESO NETO (Kg)	HÖHE (mm) BREITE (mm) TIEFE (mm) FÜSSE (mm) NETTOWICHT (Kg)	HEIGHT (mm) WIDTH (mm) DEPTH (mm) FEET (mm) NET WEIGHT (Kg)	ALTEZZA (mm) LARGHEZZA (mm) PROFONDITÀ (mm) PIEDINI (mm) PESO NETTO (Kg)
<b>COULEURS DISPONIBLES</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE FARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLOURS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI</b>
CF - NOIR X - MODÉLATURE PORTE INOX G - GRIS	CF - NEGRO X - MARCO DE PUERTA EN ACERO INOX G - GRIS	CF - SCHWARZ X - TÜRRAHMEN EDELSTAHL G - GRAU	CF - BLACK X - STAINLESS STEEL DOOR MOULDING G - GREY	CF - NERO X - MODANATURA PORTA INOX G - GRIGIO
* MOYENNANT APPLICATION D'UN PANNELAU	* CON SU PANEL PERSONALIZADO	* ANBRINGEN EINER VERTAFELUNG MÖGLICH	* WITH YOUR CUSTOMISED PANEL	* INTEGRABILE CON VS PANNELLO

JG 45 AX (A)	JG 45 AD (A)	CIK 140	CIRK 140	CIK 141	CISK 141	CIRK 141	CIRSK 141	CIK 301	CISK 301	CIK 301 D	CISK 301 D
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
45	(45) 16 29	42	42	42	34	42	34	97	74	(98) 50 48	(73) 34 39
5 / 18°C	5° / 10 °C 10° / 18 °C	4° / 18°C	10° / 18°C 4° / 10°C	10° / 18°C 4° / 10°C							
18 / 32°C	18 / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C	10° / 32°C
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
140 W	140 W	155 W	155 W	155 W	155 W	155 W	155 W	200 W	200 W	200 W	200 W
60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%
3	4	2	2	2	2	2	4	3	8	3	1
1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
820	820	830	830	830	830	830	830	1540	1540	1540	1540
595	595	586	598	586	586	586	598	610	610	610	610
572	572	550	550	557	557	557	557	590	590	590	590
20	20	50	50	50	50	50	50	20	20	20	20
49	49	45	45	50	57	50	57	83	94	83	94
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

FRANÇAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
<b>VERSIONS DISPONIBLES</b>	<b>VERSIONES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE VERSIONEN</b>	<b>AVAILABLE VERSIONS</b>	<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>
U - VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE	U - VERSION UNA TEMPERATURA	U - MONO - LAGERSCHRÄNCKE	U - MONO VERSION	U - MONOTEMPERATURA
M - VERSION MULTI-TEMPÉRATURE	M - VERSION VARIAS TEMPERATURAS	M - MULTI - TEMPERIERSCHRÄNKE	M - MULTI VERSION	M - MULTITEMPERATURA
D - VERSION DOUBLE TEMPÉRATURE	D - VERSION DOS TEMPERATURAS	D - DUAL - ZWEIZONENSCHRÄNKE	D - DUAL VERSION	D - DUAL
<b>CAPACITÉ BOUTEILLES 750 ml</b>	<b>N.º DE BOTTELLAS DE 750 ml</b>	<b>KAPAZITÄT - FLASCHEN 750 ml</b>	<b>CAPACITY FOR 750 ml BOTTLES</b>	<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE 750 ml</b>
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE BEREICH	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE BEREICH	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
<b>RÉGLAGE TEMPÉRATURE</b>	<b>RANGO DE TEMPERATURA INTERIOR</b>	<b>TEMPERATURBEREICH</b>	<b>TEMPERATURE ADJUSTMENT</b>	<b>REGOLAZIONE TEMPERATURA</b>
VERSION À TEMPÉRATURE UNIQUE	VERSION UNA TEMPERATURA	MONO - TEMPERATURBEREICH	MONO VERSION	MONOTEMPERATURA
DUAL - ZONE SUPÉRIEURE	DUAL - ZONA SUPERIOR	DUAL - OBERE ZONE	DUAL - UPPER ZONE	DUAL - ZONA SUPERIORE
DUAL - ZONE INFÉRIEURE	DUAL - ZONA INFERIOR	DUAL - UNTERE ZONE	DUAL - LOWER ZONE	DUAL - ZONA INFERIORE
TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	TEMPERATURA AMBIENTE	UMGEBUNGSTEMPERATUR	AMBIENT TEMPERATURE	TEMPERATURA AMBIENTE
<b>DESCRIPTION APPAREIL</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>APPLIANCE DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>
RÉFRIGÉRATION STATIQUE	REFRIGERACIÓN ESTÁTICA	STATISCHE KÜHLUNG	STATIC COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE STATICA
RÉFRIGÉRATION VENTILÉE	REFRIGERACIÓN VENTILADA	UMLÜFTKÜHLUNG	FAN COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE VENTILATA
VENTILATION INTERNE	VENTILACIÓN INTERNA	STATISCHE KÜHLUNG MIT VENTILATION	INTERNAL FAN	VENTILAZIONE INTERNA
PROGRAMME CHAUFFAGE	PROGRAMA DE CALEFACCIÓN	HEIZUNG	HEATING PROGRAM	PROGRAMMA RISCALDAMENTO
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	DESSECCARCHE AUTOMÁTICO	AUTOMATISCHE ABTAUUNG	AUTOMATIC DEFROST	SBRINAMENTO AUTOMATICO
SERRURE	CERRADURA	SCHLOSS	LOCK	SERRATURA
ÉCLAIRAGE INTERNE	LUZ INTERNA	INNENBELEUCHTUNG	INTERNAL LIGHT	LUCE INTERNA
CLAYETTES RÉGLABLES	ESTANTES REGULABLES	REGALE HÖHENVERSTELLBAR	ADJUSTABLES SHELVES	RIPIANI REGOLABILI
NO. COMPRESSEURS	Nº COMPRESORES	ANZAHL KOMPRESSOREN	NO. OF COMPRESSORS	NO. COMPRESSORI
ABSORPTION MAXIMALE	CONSUMO MÁXIMO	MAX. ENTNAHME	POWER INPUT	MASSIMO ASSORBIMENTO
HUMIDITÉ INTERNE	RANGO DE HUMEDAD	LUFTFEUCHTIGKEIT	RANGE OF HUMIDITY	UMIDITÀ INTERNA
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>	<b>ESTANTES ESTÁNDAR</b>	<b>STANDARDAUSSTATTUNG</b>	<b>STANDARD SET UP</b>	<b>ALLESTIMENTO STANDARD</b>
CLAYETTES DE STOCKAGE	ESTANTES DE ALMACENAMIENTO	ABLAGEFLÄGEN	STOCK SHELVES	RIPIANI STOCCAGGIO
CLAYETTES COULISSANTES	ESTANTES DESLIZABLES	GLEITFLÄCHEN	SLIDING SHELVES	RIPIANI SCORREVOLI
CLAYETTES INTERMÉDIAIRES	ESTANTES INTERMEDIOS	ZWISCHENFLÄCHEN	MIDDLE SHELVES	RIPIANI INTERMEDI
<b>TIPOLOGIE DES PORTES</b>	<b>PUERTAS</b>	<b>TÜREN</b>	<b>DOORS</b>	<b>TIPOLOGIA PORTE</b>
HABILLAGE PERSONNALISABLE *	PERS. LA PUERTA DE SU VINOoteca *	PERSONALISIERBARE SCHRAANKTUR *	CUSTOMISABLE DOOR *	PORTA PERSONALIZZABILE *
PORTE À DOUBLE VITRAGE	PUERTA DE DOBLE CRISTAL	TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG	DOUBLE GLASS DOOR	PORTA DOPPIO VETRO
PORTES VITRÉS COULISSANTES	PUERTA CRISTAL DESLIZANTE	SCHIEBE-GLASTÜREN	SLIDING GLASS DOORS	PORTE VETRO SCORREVOLI
VITRE ANTI-RAYONS UV	CRISTAL CON FILTRO ANTI UV	UV-SCHUTZVERGLASUNG	UV REFLECTION GLASS	VETRO ANTI RAGGI UV
PORTE RÉVERSIBLE	PUERTA REVERSIBLE	TÜRANSCHLAG WECHSELBAR	REVERSIBLE DOOR	PORTA REVERSIBILE
PORTE EN VERRE	PUERTA DE CRISTAL	VOLLGLASTÜR	FULL GLASS DOOR	PORTA A VETRO
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm)	ALTURA (mm)	HÖHE (mm)	HEIGHT (mm)	ALTEZZA (mm)
LARGEUR (mm)	ANCHO (mm)	BREITE (mm)	WIDTH (mm)	LARGHEZZA (mm)
PROFONDEUR (mm)	FONDO (mm)	TIEFE (mm)	DEPTH (mm)	PROFONDITÀ (mm)
PIEDS (mm)	PIES (mm)	FÜSSE (mm)	FEET (mm)	PIEDINI (mm)
POIDS NET (Kg)	PESO NETO (Kg)	NETTOGEWICHT (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	PESO NETTO (Kg)
<b>COULEURS DISPONIBLES</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE FARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLOURS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI</b>
CF - NOIR	CF - NEGRO	CF - SCHWARZ	CF - BLACK	CF - NERO
X - MODÉNATURE PORTE INOX	X - MARCÓ DE PUERTA EN ACERO INOX	X - TÜRRAHMEN EDELSTAHL	X - STAINLESS STEEL DOOR MouldING	X - MODANATURA PORTA INOX
G - GRIS	G - GRIS	G - GRAU	G - GRAY	G - GRIGIO
* MOYENNANT APPLICATION D'UN PANNEAU	*CON SU PANEL PERSONALIZADO	*ANBRINGEN EINER VERTAFELUNG MÖGLICH	* WITH YOUR CUSTOMISED PANEL	*INTEGRABILE CON VS PANNELLO

CIK 401	CISK 401	CIK 401 D	CISK 401 D	CIK 501	CISK 501	CIK 501 D	CISK 501 D	JG 22 AX (A)	JG 48 AD X (A)	JG 48 AX (A)	JG 22 AV (A)	JG 48 ADV X (A)	JG 48 AV (A)
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
115	86	(115)	(85)	138	101	(128)	(100)	22	(42)	46	22	(42)	46
		60	39			60	47			18		18	
		56	46			68	53			24		24	
4° / 18°C	4° / 18°C			4° / 18°C	4° / 18°C			5° / 18°C		5° / 18°C	5° / 18°C		5° / 18°C
		10° / 18°C	10° / 18°C			10° / 18°C	10° / 18°C			5° / 10°C			5° / 10°C
		4° / 10°C	4° / 10°C			4° / 10°C	4° / 10°C			10° / 18°C			10° / 18°C
10° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C	18° / 32°C							
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
260 W	71 W	101 W	101 W	71 W	101 W	101 W							
60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%	60/70%
3	1	3	1	4	1	4	1	3	5	6	3	5	6
1	8	1	7		11		10						
3	1	3	1	5	1	4	2		1	1		1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1715	1715	1715	1715	2000	2000	2000	2000	441	872	872	441	872	872
610	610	610	610	610	610	610	610	555	555	555	555	555	555
590	590	590	590	590	590	590	590	520	520	520	520	520	520
20	20	20	20	20	20	20	20	20					
85	96	85	96	98	120	98	120	27	49	49	27	49	49
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



LINEA  
SALUMERIA

IP Industrie, con la linea dedicata a salumi e formaggi, offre diverse soluzioni per soddisfare i bisogni, le richieste e le aspettative della clientela più esigente.

**GAMMA PER IL MANTENIMENTO E IL SERVIZIO:**

Dotate di sistema di refrigerazione statica, con uno o due compressori e programma di riscaldamento automatico di serie. E' possibile programmare la temperatura desiderata all'interno delle celle, da +4° a +18°, mantenendo il giusto grado di umidità.

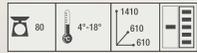
*IP Industrie, with its ham and cheese range, offers a variety of solutions to cater to the needs, expectations and requests of the most demanding customers.*

**STORAGE AND SERVING RANGE:**

Featuring a static cooling system with one or two compressors and a standard automatic heating system. Temperature in the stores can be set between +4° and +18°, for optimum moisture level.



**SALK 301 X**



MODEL IN THE PICTURE  
X - STAINLESS STEEL / S - HAM  
ALSO AVAILABLE:  
CF - BLACK  
F - CHEESE



Dettagli serratura - Lock details



**SALK 301 CF**



MODEL IN THE PICTURE  
CF - BLACK / F - CHEESE  
ALSO AVAILABLE:  
X - STAINLESS STEEL / G - GREY  
S - HAM



**SALEXPK 301**



MODEL IN THE PICTURE  
C - CHERRY / F - CHEESE  
ALSO AVAILABLE:  
N - WALNUT / R - OAK / V - WENGE  
S - HAM



**SALEXPK 601**



MODEL IN THE PICTURE  
R - OAK  
2 - INDEPENDENT CELLS  
ALSO AVAILABLE:  
N - WALNUT / C - CHERRY / V - WENGE



Disponibile anche nella versione con due scomparti e due compressori, permette di programmare temperature diverse per ogni cella. Diventa semplice gestire tipologie di prodotti con caratteristiche di servizio o mantenimento differenti. Salumi e formaggi trovano così un'unica locazione.

Also available with two partitions and two compressors to set a different temperature in each cabinet. It is so easy to handle different kinds of products on different service or storage conditions. Ham and cheese find their ideal place: elegant and functional.

**SALK 601**



2 - INDEPENDENT CELLS  
AVAILABLE:  
CF - BLACK / X - STAINLESS STEEL / G - GREY

**SALEXK 601**



2 - INDEPENDENT CELLS  
AVAILABLE:  
GS - CHERRY WOOD WITH GREY SIDES (SEE PAGE 29)  
AF - BEECH WOOD WITH ANTHRACITE SIDES







### DEK 2403 CF



3 - INDEPENDENT CELLS

### DEK 2503 CF

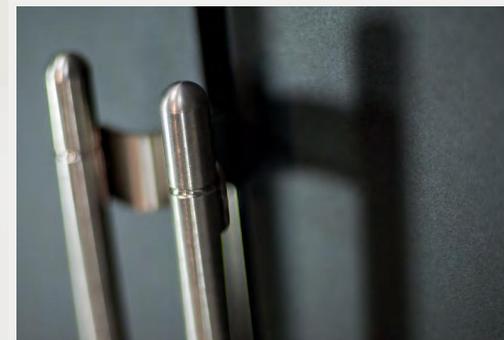


### DEK 2404 CF



4 - INDEPENDENT CELLS

### DEK 2504 CF



La ricerca IP Industrie ha sviluppato un sistema multifunzionale ideato per conservare i più pregiati prodotti enogastronomici.

La linea "dispensa" è stata studiata per garantire al cliente la massima libertà nel personalizzare ed organizzare le diverse zone, in funzione del prodotto da preservare.

*Ip Industrie's research has developed a multipurpose system to store your most valuable foods and wines.*

*The range "larder" has been designed to provide the customer with greatest freedom in customising and arranging different areas, depending on which products are to be stored.*



#### W - VINO - WINE

PER IL MANTENIMENTO E SERVIZIO DEL VINO, AMPIA SCELTA DI GRIGLIE REGOLABILI PER LO STOCCAGGIO DELLE BOTTIGLIE

*TO STORE OR SERVE WINE.  
A WIDE RANGE OF ADJUSTABLE SHELVES TO STORE BOTTLES*



#### SG - SIGARI - CIGARS

INDISPENSABILE PER IL MANTENIMENTO DEI SIGARI. DOTATO DI UMIDIFICATORE (MOD. V 1013), PERMETTE L'IMPOSTAZIONE DELL'UMIDITÀ RICHIESTA

*ESSENTIAL TO STORE CIGARS.  
EQUIPPED WITH DEHUMIDIFIER (mod. v. 1013) WITH ADJUSTABLE HUMIDITY SETTING*



#### V - VEGETALI - VEGETABLES

UN AMPIO SPAZIO PER LA FRESCHEZZA DI FRUTTA E VERDURA. ELEGANTI RIPIANI IN LEGNO

*A LARGE AREA TO KEEP FRUIT AND VEGETABLES FRESH  
ELEGANT, PRACTICAL WOODEN SHELVES*



#### S - SALUMI - HAM

PER LA STAGIONATURA E SERVIZIO DEI SALUMI. ALLESTIMENTI PERSONALIZZATI PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

*TO CURE OR SERVE COLD MEATS  
CUSTOMISED LAYOUTS FOR DIFFERENT PRODUCTS*



#### F - FORMAGGI - CHEESE

PER IL MANTENIMENTO E SERVIZIO DEI FORMAGGI. ELEGANTI E FUNZIONALI RIPIANI SCORREVOLI PERMETTONO GRANDE VERSATILITÀ

*TO STORE OR SERVE CHEESE. ELEGANT, PRACTICAL SLIDING SHELVES FOR UTMOST FLEXIBILITY*

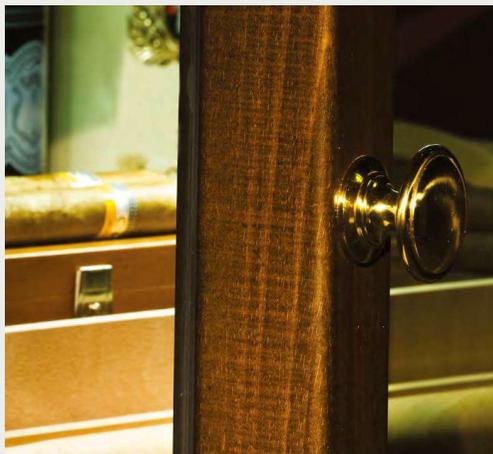
FRANCAIS	ESPAÑOL	DEUTSCH	ENGLISH	ITALIANO
N. COMPRESSEURS	Nº DE COMPRESORES	ANZAHL KOMPRESSOREN	NUMBER OF COMPRESSORS	N. COMPRESSORI
ABSORPTION MAXIMALE	CONSUMO MÁXIMO	MAX. ENTHÄLME	POWER INPUT	MASSIMO ASSORBIMENTO
INSTALLATION LIBRE	INSTALACIÓN LIBRE	FREISTEHEND	STAND-ALONE VERSION	LIBERA INSTALLAZIONE
VERSION À ENCASTRER	VERSION INTEGRABLE	Einbaugerät	BUILT- IN VERSION	VERSIONE DA INCASSO
ECLAIRAGE INTERNE	LUZ INTERNA	INNENBELEUCHTUNG	INTERNAL LIGHT	LUCE INTERNA
SERRURE	CERRADURA		LOCK	SERRATURA
PORTE À DOUBLE VITRAGE	PUERTA DE DOBLE CRISTAL	TÜR MIT ISOLIERVERGLASUNG	DOUBLE GLASS DOOR	PORTE DOPPIO VETRO
PORTE EN MÉTAL	PUERTA METÁLICA	METALLTÜR	METAL DOOR	PORTA IN METALLO
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>	<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>
HAUTEUR (mm)	ALTURA (mm)	HÖHE (mm)	HEIGHT (mm)	ALTEZZA (mm)
LARGEUR (mm)	ANCHO (mm)	BREITE (mm)	WIDTH(mm)	LARGHEZZA (mm)
PROFONDEUR (mm)	FONDO (mm)	TIEFE (mm)	DEPTH (mm)	PROFONDITA' (mm)
POIDS NET (kg)	PESO NETO (kg)	NETTOGEWICHT (kg)	NET WEIGHT (kg)	PESO NETTO (kg)
STRUCTURE	ESTRUCTURA	GESTELL	STRUCTURE	STRUTTURA
<b>COULEURS DISPONIBLE</b>	<b>COLORES DISPONIBLES</b>	<b>VERFÜGBARE FARBEN</b>	<b>AVAILABLE COLOURS</b>	<b>COLORI DISPONIBILI :</b>
FAÇADE FINITION INOX	ACABADO FRONTAL INOXIDABLE	FRONT AUSFÜHRUNG MIT EDELSTAHL	STAINLESS STEEL FRONT FINISH	FINITURA FRONTALE INOX

CARATÉRISTIQUES	CARACTER STICAS	EIGENSCHAFTEN	MAIN FEATURES	CARATTERISTICHE
INDÉPENDANT CHAMBRE	CELDA INDEPENDIENTE	UNABHÄNGIGE ZELLEN	INDEPENDENT CELLS	CELLE INDIPENDENTI
REFRIGÉRATION STATIQUE	REFRIGERATIÓ ESTATICA	STATISCHE KÜHLUNG	STATIC COOLING SYSTEM	REFRIGERAZIONE STATICA
HUMIDIFICATEUR	HUMIDIFICADOR	BEFEUCHTER	HUMIDIFIER	UMIDIFICATORE
PROGRAMME CHAUFFAGE	PROGRAMA DE CALEFACCIÓN	HEIZUNG	HEATING PROGRAM	PROGRAMMA RISCALDAMENTO
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	DESESCARCHE AUTOMÁTICO	AUTOMATISCHE ABTAUUNG	AUTOMATIC DEFROST	SBRINAMENTO AUTOMATICO
HUMIDITÉ INTERNE	RANGO DE HUMEDAD	RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT	RANGE OF HUMIDITY	UMIDITA' INTERNA
RÉGLAGE TEMPÉRATURE	RANGO DE TEMPERATURA INTERIOR	TEMPERATURBEREICH	TEMPERATURE AJUSTMENT	REGOLAZIONE TEMPERATURA
TEMPÉRATURE D'AMBIANCE	TEMPERATURA AMBIENTE	UMGEBUNGSTEMPERATUR	AMBIENT TEMPERATURE	TEMPERATURA AMBIENTE
THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	TERMOSTATO ELETTRONICO	ELEKTRONISCHER THERMOSTAT	ELECTRONIC THERMOSTAT	TERMOSTATO ELETTRONICO
DISPLAY DIGITAL	DISPLAY DIGITAL	DISPLAY DIGITAL	DIGITAL DISPLAY	DISPLAY DIGITALE
<b>CHAMBRE INTERIEURE</b>	<b>CELDA INTERIOR</b>	<b>INNEN KAMMER</b>	<b>INTERNAL CELL</b>	<b>CELLA INTERNA</b>
PRÉ-PEINTE COLORIS LIÉ-DE-VIN	PREBARNIZ COLOR VINO	VORLACKIERT FARBE TRESTER	RED WEIN PREPAINTED	PREVERNICIATA COLORE VINACCIA
PRÉ-PEINTE COLORIS BLANC	PREBARNIZ COLOR BLANCO	VORLACKIERT FARBE WEISS	WHITE PREPAINTED	PREVERNICIATA COLORE BIANCA
ACIER INOX	ACERO INOXIDABLE	EDELSTAHLVERKLEIDUNG	STAINLESS STEEL	IN ACCIAIO INOX
<b>CAPACITÉ</b>	<b>CAPACIDAD</b>	<b>FASSUNGSVERMÖGEN</b>	<b>CAPACITY</b>	<b>CAPACITA'</b>
CHAMBRE SUPÉRIEURE	CELDA SUPERIOR	OBERE KAMMER	UPPER CELL	CELLA SUPERIORE
CHAMBRE INFÉRIEURE	CELDA INFERIOR	UNTERE KAMMER	LOWER CELL	CELLA INFERIORE
CHAMBRE GRANDE	CELDA GRANDE	GROSSE KAMMER	SINGLE BIG CELL	CELLA GRANDE

MODELLO / MODEL DEK 2403	MODELLO / MODEL DEK 2503	MODELLO / MODEL DEK 2404	MODELLO / MODEL DEK 2504
3	3	4	4
550 W	550 W	620 W	620 W
*	*	*	*
OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
3	3	4	4
*	*	*	*
3	3	4	4
OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
1715	2000	1715	2000
1230	1230	1230	1230
610	610	610	610
180	180	180	180
ACCIAIO VERNICIATO / PAINTED STEEL			
CF - NERO - BLACK / G - GRIGIO - GREY	CF - NERO - BLACK / G - GRIGIO - GREY	CF - NERO - BLACK / G - GRIGIO - GREY	CF - NERO - BLACK / G - GRIGIO - GREY
OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL

W WINE	S HAM	F CHEESE	V VEGETABLE	SG CIGAR	W WINE	S HAM	F CHEESE	V VEGETABLE	SG CIGAR	W WINE	S HAM	F CHEESE	V VEGETABLE	SG CIGAR	W WINE	S HAM	F CHEESE	V VEGETABLE	SG CIGAR	
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
60/70%	70/80%	70/80%	60/70%	60/95%	60/70%	70/80%	70/80%	60/70%	60/95%	60/70%	70/80%	70/80%	60/70%	60/95%	60/70%	70/80%	70/80%	60/70%	60/95%	
+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+20°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+20°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+20°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+18°C	+4/+20°C	
+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	+10/+32°C	
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
49 BOTT.	KG. 40	KG. 40		500/1000 PCS	72 BOTT.	KG. 60	KG. 60		500/1000 PCS	49 BOTT.	KG. 40	KG. 40		500/1000 PCS	72 BOTT.	KG. 60	KG. 60		500/1000 PCS	
55 BOTT.	KG. 40	KG. 40	140 LTRS.	500/1000 PCS	55 BOTT.	KG. 40	KG. 40	140 LTRS.	500/1000 PCS	55 BOTT.	KG. 40	KG. 40	140 LTRS.	500/1000 PCS	55 BOTT.	KG. 40	KG. 40	140 LTRS.	500/1000 PCS	
115 BOTT.	KG. 85	KG. 85			138 BOTT.	KG. 90	KG. 90													





I sigari preparati a mano sono prodotti interamente naturali, per questo motivo, se non conservati alle giuste condizioni ambientali, nel tempo andranno incontro a deterioramento. Un alto tasso di umidità e una temperatura stabile, compresa tra 17° e 20°C, costituiscono i valori ambientali ideale per la loro conservazione. Per mantenere queste condizioni è essenziale avere un humidor. IP Industrie, a completamento di un'ampia gamma di celle per la conservazione ed il servizio di vino, salumi e formaggi, propone due sistemi di Humidor necessari per il buon mantenimento e la perfetta presentazione dei sigari.

*Hand-made cigars are entirely natural products; that's why, if they are not stored under the right room conditions, they will eventually deteriorate. A high humidity rate and a steady temperature, ranging between 17 and 20 degrees, are the ideal storage conditions. To keep them in such conditions, a humidor is a must. IP Industrie had added up to its wide range of cabinets for storing and serving wine, sausage and cheese, two types of humidors which are essential to store and showcase cigars in the best possible way.*



CK 401 SG



## V 1015 (UMIDIFICATORE / HUMIDIFIER)

Il modello V 1015 utilizzato da IP Industrie, può essere montato all'interno di una delle nostre vetrine climatizzate a vostra scelta. Permette di generare il micro-clima ideale per la conservazione dei sigari: 18°C circa e 70% RH di umidità. Nelle nostre celle, grazie al sistema refrigerazione / riscaldamento ed all'apposito termostato elettronico, è possibile impostare sia la temperatura che l'umidità desiderata. Utilizzabile nei modelli da 150 a 400 L.

*The V 1015 model used by IP Industrie can be fitted into any one of our chilled cabinets. It produces the ideal microclimate to store cigars: approximately 18° and 70% relative humidity. The cooling/heating system and electronic thermostat in our chilled cabinets, enable you to set the temperature and humidity you like. Fit for 150- to 400-litre models.*



L'aria presente all'interno della cella viene aspirata dall'umidificatore. In questo speciale dispositivo dotato di una batteria di lamelle rotanti, l'aria passando attraverso l'acqua, acquista umidità. Odori e particelle di sporco vengono trattenute nell'acqua che fa quindi da filtro.

*The air into the store flows into the humidifier. In this special device featuring a revolving-blade battery, the air, as it passes through the water. Odours and dirt particles are trapped by the water, acting as a filter.*



CEKX 2151



CEKX 2503

Esempi di utilizzo dell'umidificatore all'interno di alcune cantine climatizzate IP Industrie e dettaglio zoomato delle stesse.

Examples of how to use the humidifier in some of IP Industrie's wine cabinets; zoomed details.



ITALIANO	ENGLISH	V 1015
SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE ARIA	AIR HUMIDIFICATION SYSTEM	•
SISTEMA DI DEPURAZIONE ARIA	AIR PURIFICATION SYSTEM	•
SUPERFICIE DEI DISCHI	DISK SURFACE	1,4 m <sup>2</sup>
POTENZA D'ARIA	AIR POWER	2 m <sup>3</sup> /min
LIVELLI DI VELOCITA'	SPEED LEVELS	2
RUMOROSITA'	NOISE LEVEL	22/32 dBA
POTENZA MOTORE	MOTOR POWER	25 W
CAPACITA' ACQUA	WATER CAPACITY	5 L
UMIDITA' REGOLABILE	ADJUSTABLE HUMIDITY	70/80% RH
UTILIZZABILE PER MODELLI	USABLE FOR (MODELS)	150 / 300 L
PESO NETTO (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	3
ALTEZZA (mm)	HEIGHT (mm)	310
LARGHEZZA (mm)	WIDTH (mm)	260
PROFONDITA' (mm)	DEPTH (mm)	280

ITALIANO	ENGLISH	C 401 SG
SISTEMA DI REFRIGERAZIONE	COOLING SYSTEM	COMPRESSORE
REFRIGERAZIONE STATICA	STATIC COOLING SYSTEM	•
REGOLAZIONE INTERNA TEMPERATURA	INTERNAL TEMPERATURE ADJUSTEMENT	4° / 20° C
TEMPERATURA AMBIENTE	ROOM TEMPERATURE	10° / 32° C
TERMOSTATO ELETTRONICO	ELECTRONIC THERMOSTAT	•
LUCE	LIGHT	•
SERRATURA	LOCK	•
DISPLAY DIGITALE	DIGITAL DISPLAY	•
PORTA A DOPPIO VETRO	DOUBLE GLASS DOOR	•
UMIDITA' INTERNA	HUMIDITY	70/80% RH
MASSIMO ASSORBIMENTO	POWER INPUT	240 W
CASSETTI IN LEGNO ESTRAIBILI	EXTRACTIBLE WOODEN DRAWERS	4
VASSOI PER SIGARI SFUSI ( ESTRAIBILI)	CIGAR TRAY IN BULK ( PULL )	1
PESO NETTO (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	78
ALTEZZA (mm)	HEIGHT (mm)	1585
LARGHEZZA (mm)	WIDTH (mm)	610
PROFONDITA' (mm)	DEPTH (mm)	610



## ABT 2 CF

### ABBATTITORE DI TEMPERATURA FAST CHILLER

ABT 2 CF è un indispensabile e semplice strumento di lavoro. Bastano pochi minuti per raffreddare le vostre bottiglie e portarle alla temperatura di servizio desiderata. E' studiato per essere utilizzato sia con bottiglie di vetro che di plastica ed anche lattine; è dotato di due alloggiamenti, di cui uno per bottiglie di grosso diametro o magnum. Di facile uso, con regolazione indipendente del tempo di refrigerazione per ogni postazione, è uno strumento essenziale per ristoranti, bar ed enoteche che vogliono poter servire sempre i loro vini alla temperatura perfetta.

**TEMPI DI RAFFREDDAMENTO: -1,5 °C AL MINUTO (BOTTIGLIE IN VETRO DA 750 ML).**

IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE CON COMPRESSORE PERMETTE DI PORTARE IL LIQUIDO IN VASCA ( MISCELA GLICOLE / ACQUA) ALLA TEMPERATURA DI REGIME DI -35°C.

*ABT 2 CF is a user-friendly, must-have working tool. Just a few minutes are required to quickly cool down your bottles and bring them to the temperature desired. Our fast chiller can be used for glass bottles, plastic bottles or cans. It comes with two casings: one of them is specially conceived for large or magnum bottles. ABT 2 is easy to use as the two casings have an independent cooling time adjustment system. Our fast chiller is an unmissable tool for restaurants, bars and wine shops aiming at serving wines at the perfect temperature.*

**COOLING TIME : -1,5°C PER MINUTE (750 ML GLASS BOTTLES).**

**OUR REFRIGERATION SYSTEM IS EQUIPPED WITH A COMPRESSOR THAT ALLOWS BRINGING THE LIQUID IN THE TUB (GLYCOL/WATER MIX) AT THE SERVICE TEMPERATURE OF -35°C.**



### ABT 2 CF

∅ 96 mm : 1	-35°	380	380 Watt
∅ 124 mm : 1		485	510



Regolazione singola per ogni alloggiamento.  
Segnale acustico e visivo a fine programmazione.

*Independent regulation of the cooling time for each lodging. Acoustic and visual signal at the end of the programming.*

Disponibile anche nella versione a 3 bottiglie  
*Also available in 3 bottle version*

### ABT 3 CF

∅ 96 mm : 2	-35°	380	380 Watt
∅ 124 mm : 1		485	510

Coperchi di riduzione consumi.  
*Lids reducing consumption.*



LINEA  
LA VERRE  
DE VIN

LA VERRE  
DE VIN  
classic



## LA VERRE DE VIN

È un innovativo sistema, semplice e funzionale, che consente di preservare il vino in un numero illimitato di bottiglie aperte. Potrete sempre servire un calice di vino sia fermo che frizzante, come se fosse appena stappato. Facile da usare, il nostro sistema richiede solamente da 2 a 5 secondi (in base alla quantità di vino rimasto) per creare, all'interno della bottiglia, il vuoto idoneo alla perfetta tenuta del vino. Il controllo del livello del vuoto è essenziale per assicurare il massimo periodo di mantenimento del vino, senza arrecare danni o modificarne la struttura.

Nella versione DUAL è possibile avere la stessa funzione di mantenimento anche per le bottiglie di spumante o champagne, tramite l'introduzione di quantità controllata di diossido di carbonio (CO<sub>2</sub>). All'interno delle bottiglie viene così ricreata la pressione equilibrata e precisa che assicura la naturale frizzantezza dello spumante e dello champagne.

*An advanced, easy-to-use, functional system allowing to preserve an unlimited number of open wine bottles. You will always be able to serve a still or sparkling wine glass as if the bottle had just been uncorked. This easy-to-use system only requires 2-5 seconds to create a perfect vacuum inside the bottle. Vacuum control is vital to ensure maximum wine conservation time with no damage or structure change.*

*The dual version also provides for the same preservation system for either sparkling wine or champagne with the introduction of a controlled quantity of carbon dioxide (CO<sub>2</sub>). A balance, accurate pressure is thus created inside the bottles ensuring a natural sparkling for wine and champagne.*



**BC 03 S**

VINI FERMI  
STILL WINES



**BC 03 C**

SPUMANTE E CHAMPAGNE  
SPARKLING AND CHAMPAGNE



**BC 04**

VERSIONE DOPPIA  
DUAL VERSION

Linea LA VERRE DE VIN - 97



**BC 01 S**

VINI FERMI  
STILL WINES



**BC 01 C**

SPUMANTE E CHAMPAGNE  
SPARKLING AND CHAMPAGNE



**BC 02**

VERSIONE DOPPIA  
DUAL VERSION



**BC 05 S**

VINI FERMI  
STILL WINES



**BC 05 C**

SPUMANTE E CHAMPAGNE  
SPARKLING AND CHAMPAGNE



**BC 06**

VERSIONE DOPPIA  
DUAL VERSION



**BC 06 P**

VERSIONE DOPPIA  
CON BASE DI APPOGGIO  
DUAL VERSION  
WITH SUPPORT BASE

ALSO AVAILABLE:  
BC 05 PS - STILL WINES ONLY  
BC 05 PC - SPARKLING AND CHAMPAGNE ONLY

Linea LA VERRE DE VIN - 99

98 - Linea LA VERRE DE VIN



## BC 402

MODELLO POD BAR PER VINI FERMI E SPUMANTI/CHAMPAGNE INTEGRATO CON 1 CELLA REFRIGERATA  
 POD BAR SYSTEM FOR STILL WINE AND CHAMPAGNE COMBINED WITH 1 WINE COOLER



## BC 404

MODELLO POD BAR PER VINI FERMI E SPUMANTI/CHAMPAGNE INTEGRATO CON 2 CELLE REFRIGERATE  
 POD BAR SYSTEM FOR STILL WINE AND CHAMPAGNE COMBINED WITH 2 WINE COOLERS

## ISTRUZIONI PER L'USO - USER INSTRUCTIONS

Un illimitato numero di vini può essere servito in modo perfetto utilizzando il sistema "Le Verre de Vin" e gli appositi tappi.  
 Serve an unlimited number of perfectly preserved wines. "Le Verre de Vin" system only requires a special cork for each bottle you use.



### VINI FERMI - STILL WINES

Dopo avere servito un calice di vino, inserire nella bottiglia l'apposito tappo di gomma dotato di valvola di non ritorno in sostituzione del sughero originale. Per attivare "Le Verre De Vin" collocare la bottiglia al sistema di aspirazione e fare una leggera pressione; in questo modo la bottiglia verrà sigillata. L'accensione della spia arancione indica che il sistema è in funzione; nel giro di 2/5 secondi si illuminerà la luce verde ad indicare che il processo è completato. A questo punto la bottiglia è stata nuovamente sigillata e potrà essere riposta nel vano di stoccaggio.

After you serve a glass of wine, a rubber cap provided with a special check valve is inserted into the bottle neck replacing the original cork. You can seal the bottle by simply applying a light pressure after placing a fastener for the suction system. "Le Verre De Vin" is enabled with the relevant orange light indicating that the re-sealing system is working. After 2 - 5 seconds, a green signal lights up indicating that the process is completed. Now you can place the bottle back into the stocking area.



### VINI SPUMANTI/CHAMPAGNE - SPARKLING WINES/CHAMPAGNE

La procedura per sigillare i vini spumanti è molto simile. Inserire nella bottiglia un fermo champagne munito di valvola, predisposto con gancio di sicurezza. Attivare "Le Verre de Vin" facendo una leggera pressione verso il beccuccio. In questo modo verrà introdotta una quantità misurata di diossido di carbonio (CO<sub>2</sub>) all'interno della bottiglia. Si accenderà una luce verde a segnalare che il processo è terminato. Con queste semplici operazioni potrete mantenere le condizioni originali del vino per circa 21 giorni.

Sparkling wines can be sealed following a similar procedure. A special champagne cap provided with a valve and a safety hook is used to replace the original cork. After placing the fastener with a light pressure toward the lip, "Le Verre de Vin" system is triggered introducing a controlled pressure of carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) into the bottle. The special green sign lights up to indicate when the process is completed. These simple operations will allow to keep wine characteristics unaltered for 21 days approximately.

## ACCESSORI - ACCESSORIES



### BC 00/3

BOX 20 TAPPI VINO FERMO (NERO)  
 BOX 20 STILL WINE STOPPERS (BLACK)



### BC 00/4

BOX 3 TAPPI CHAMPAGNE  
 BOX 3 CHAMPAGNE STOPPERS



### BC 00/3S

BOX 10 TAPPI BOTTIGLIE TAPPO A VITE (VIOLA)  
 BOX 10 "SCREW TOP" STILL WINE STOPPERS (PURPLE)



### BC 00/14

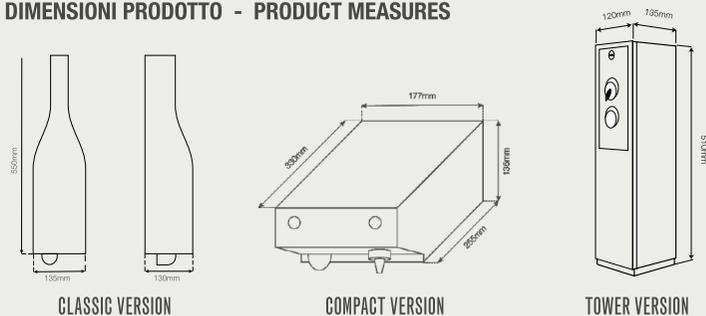
BOX 2 TAPPI PREMIUM CHAMPAGNE  
 BOX 2 PREMIUM CHAMPAGNE STOPPERS (OPTIONAL)

## OPTIONAL



BC/CR  
 RIVESTIMENTO CROMATO  
 CHROME COVER

## DIMENSIONI PRODOTTO - PRODUCT MEASURES



CLASSIC VERSION

COMPACT VERSION

TOWER VERSION

ITALIANO	ENGLISH	CLASSIC						SINGLE POD BAR			TWIN POD BAR		
		BC 01 S	BC 01 C	BC 02	Still	Champ.	Dual	Still	Champ.	Dual			
COMPACT		BC 03 S	BC 03 C	BC 04									
TOWER		BC 05 S	BC 05 C	BC 06									
PORTABLE TOWER		BC 05 PS	BC 05 PC	BC 06 P	BC 401 S	BC 401 C	BC 402	BC 403 S	BC 403 C	BC 404			
<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>		<b>AVAILABLE VERSION</b>											
VINO FERMO	STILL WINE	*			*					*			
SPUMANTE / CHAMPAGNE	SPARKLING WINE / CHAMPAGNE		*			*				*			
DUAL	DUAL			*			*			*		*	
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>		<b>SUPPLY INCLUDED</b>											
20 TAPPI VINO FERMO (NERI)	20 STILL WINE STOPPERS (BLACK)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
10 TAPPI VINO FERMO / TAPPO A VITE	10 "SCREW TOP" STILL WINE STOPPERS	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
6 TAPPI SPUMANTE / CHAMPAGNE	6 SPARKLING WINE / CHAMPAGNE STOPPERS	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
SET RISSAGGIO	MOUNTING PLATE SET	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
REGOLATORE CO <sub>2</sub>	PRESET CO <sub>2</sub> REGULATOR	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
MASSIMO ASSORBIMENTO	MAX POWER CONSUMPTION	30 Watt	30 Watt	30 Watt									
<b>MODELLI CON CANTINA CLIMATIZZATA</b>		<b>MODELS WITH INCLUDED WINE COOLER</b>											
NUMERO CANTINE CLIMATIZZATE	NUMBER OF WINE COOLER				1	1	1	2	2	2	2	2	
CAPACITA' MAX BOTTIGLIE 750 ml	MAX CAPACITY OF BOTTLE 750 ml				12	12	12	12+12	12+12	12+12	12+12	12+12	
NO. COMPRESSORI / GAS R 600 A	NUMBERS OF COMPRESSOR / GAS R 600 A				1	1	1	2	2	2	2	2	
TEMPERATURA REGOLABILE	TEMPERATURE ADJUSTMENT				4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	4° / 18°C	
TERMOSTATO ELETTRONICO	ELECTRONIC THERMOSTAT	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
DISPLAY DIGITALE	DIGITAL DISPLAY	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
LUCE LED / SERRATURA	LED LIGHT / LOCK	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	*/*	
MASSIMO ASSORBIMENTO 0.52 KwH/24	MAX POWER CONSUMPTION 0.52 KwH/24	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
<b>DETTAGLI</b>		<b>FEATURES</b>											
TEMPI DI VUOTO / RICARICA	RESEALING TIME	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	2/5 sec	
MASSIME RICARICHE OGNI 5 MINUTI	MAXIMUM RESEAL IN 5 MINUTES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
FUSIBILE INTERRUPTORE RE-SET	BUILT IN TRIP SWITCH WITH PUSH BUTTON RESET	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
VOLTAGGIO 24V (DC) (VERRE DE VIN)	POWER SUPPLY VIA 24V DC (VERRE DE VIN)	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
VOLTAGGIO CELLE REFRIGERATE 220V 50Hz	POWER SUPPLY WINE COOLER 220V 50Hz	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
INTERRUPTORE ON/OFF	ON/OFF SWITCH	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
UGELLI RICARICA MULTI COLORE	MULTI LIGHT RESEALING NOZZLES	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
STOP AUTOMATICO RIEMPIMENTO / VUOTO	AUTOMATIC CUT-OFF	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

## LINEA DISPENSER



GS 10



L'utilizzo del bag-in-box è un nuovo modo di bere vino. Grazie ai dispenser refrigerati il vino o qualsiasi altra bevanda saranno sempre facilmente a disposizione e conservati perfettamente mantenendo inalterate le loro qualità e proprietà.

*The use of the bag-in-box is a new way to drink wine. Thanks to the refrigerated dispensers the wine or any other beverage will always be easily available and stored perfectly while maintaining their qualities and properties.*

**I PREGI DEL VINO BAG IN BOX:  
THE ADVANTAGES OF THE BAG-IN-BOX ARE:**

- ◆ L'assenza del tappo di sughero elimina ogni rischio di contaminazione da TCA, ovvero il vino che sa di tappo.  
*Since there is no cork to seal the wine there is no risk of TCA contamination, so no wine has cork taint or has been corked.*
- ◆ Protezione del vino dal contatto con l'aria e quindi dall'iperossidazione.  
*The wine does not come into contact with air so it is protected from hyper oxidation.*
- ◆ Il vino può essere conservato nella confezione aperta anche oltre 20 giorni.  
*Wine can be kept in the open package for more than 20 days.*

Le confezioni chiuse permettono di conservare adeguatamente il vino per periodi variabili tra i 4 e i 12 mesi in funzione della tipologia di vino.  
◆ *Closed packages allow proper storage of the wine for variable time periods between 4 and 12 months according to the type of wine.*

Minimo impatto ambientale: peso ed ingombro ridotto minimizzano l'inquinamento dovuto al trasporto, i bag in box sono riciclati separatamente e smaltiti nella raccolta differenziata.  
◆ *Reduced environmental impact: minimum weight and size decrease pollution due to transport. Bags-in-a-box are separately recycled and disposed of separately.*

I bag in box sono molto leggeri, robusti, maneggevoli, sovrapponibili e compatti.  
◆ *The bags-in-box are very light, sturdy, compact, easy to handle and can be piled up.*

Il trasporto e lo stoccaggio dei bag in box risulta molto economico e semplice.  
◆ *Transport and storage of bags-in-box is very simple and not expensive.*



GS 20



Il dispenser refrigerato per bag-in-box nasce dall'idea di ottimizzare l'uso del bag in box sia a livello domestico che commerciale e mantenere il prodotto alla temperatura corretta è di fondamentale importanza per gustare vino di qualità a prezzi concorrenziali.

*Ip S.p.a. propone diverse soluzioni di wine dispenser refrigerati per soddisfare tutte le esigenze di ristoratori e clientela privata.*

Tutte le macchine sono plug-in, non occorrono impianti di nessun tipo, sono facilmente spostabili e non necessitano di manutenzione.

*The dispenser of cooled wine is born from the idea of optimizing the use of the bags-in-box both at home and in restaurants and bars. To be able to serve and maintain the product at the appropriate temperature is extremely important in order to taste quality wine at a competitive price.*

*Ip S.p.a. proposes dispensers of cooled wine able to satisfy the needs of restaurants/caterers and private clients/customers.*

*Every machine is plug-in, no special installation is needed, such equipment can be easily moved around and no maintenance is requested.*



Interno del GS10 - GS10 Inside view



TOTEM



Particolare - Detail



Pulsantiera laterale - Side Controller



HB100



Particolare dell'interno - Inside View



Visore - Display



ITALIANO	ENGLISH	TOTEM	HB100	GS10	GS20
<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>	<b>VERSION AVAILABLE</b>				
U - MONOTEMPERATURA	U - MONO VERSION	•		•	•
U - DUAL	U - DUAL VERSION		•		
<b>CAPACITA' TOTALE</b>	<b>TOTAL CAPACITY</b>	10 LT	20 LT	10 LT	20 LT
BAG IN BOX	BAG IN BOX	10 / 5 / 3 LT	2x5 LT / 3x3 LT - 2x10 LT / 4x5 LT	2x3 LT / 2x5 LT	5x3 LT / 4x5 LT
SACCA POUCH UP	POUCH UP BAG	1,5 / 3 LT	2 / 3 / 5 LT	3 / 5 LT	3 / 5 LT
REGOLAZIONE TEMPERATURA	TEMPERATURE ADJUSTMENT	6° / 18° C		7° / 18° C	7° / 18° C
<b>DUAL - ZONA SUPERIORE</b>	<b>DUAL - UPPER ZONE</b>		18° C		
<b>DUAL - ZONA INFERIORE</b>	<b>DUAL - LOWER ZONE</b>		8° C		
TEMPERATURA AMBIENTE	AMBIENT TEMPERATURE	10° C / 32° C	10° C / 32° C	18° C / 32° C	18° C / 32° C
<b>DESCRIZIONE MACCHINA</b>	<b>DESCRIPTION</b>				
REFRIGERAZIONE CON COMPRESSORE	REFRIGERATION WITH COMPRESSOR	•	•	•	•
GAS REFRIGERANTE	GAS CHARGE	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
VOLTAGGIO / SPINA	VOLTAGE / PLUG	220/240V 50Hz SUKO	220/240V 50Hz SUKO	220/240V 50Hz SUKO	220/240V 50Hz SUKO
POTENZA NOMINALE	NOMINAL POWER	75 W	75 W	76 W	76 W
CLASSE CLIMATICA	CLIMATIC CLASS	SN	SN	N	N
CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	A++	A++	A	A
SISTEMA DI SPILLATURA	DRAFT SYSTEM	PERISTALTIC PUMP	PERISTALTIC PUMP	GRAVITATIONAL	GRAVITATIONAL
NUMERO EROGATORI	NUMBER OF DISPENSER	1	2	1	2
PORTATA FLUSSO	FLOW RATE	1,2 LT PER MINUTE	1,2 LT PER MINUTE	FROM 1 TO 3 LT PER MINUTE	FROM 1 TO 3 LT PER MINUTE
DOSAGGIO	DOSAGE	MANUAL WITH KEY	MANUAL WITH KEY	MANUAL WITH LEVER	MANUAL WITH LEVER
VELOCITA' DI RAFFREDDAMENTO	COOLING TIME	12° C / ORA	6° C / ORA	3° C / ORA	3° C / ORA
<b>DIMENSIONI PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT SIZE</b>				
ALTEZZA (mm)	HEIGHT (mm)	300	670	500	500
LARGHEZZA (mm)	WIDTH (mm)	200	430	350	430
PROFONDITA' (mm)	DEPTH (mm)	330	390	400	500
PESO NETTO (Kg)	NET WEIGHT (Kg)	9	33	15	19
TASTO ELETTRONICO CON 4 PRESET	ELECTRONIC BUTTON FOR 4 PRESET		optional		



PARETE VINO - PAGE 117



MODULO D - PAGE 133



CORNICE VINO 2 - PAGE 139



CORNICE SALUMERIA 2 - PAGE 144



CORNICE CIOCCOLATO 2 - PAGE 146



CORNICE GASTRONOMIA 2 - PAGE 150



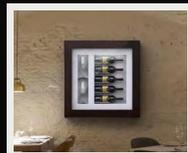
QUADRO VINO 12 - PAGE 153



QUADRO VINO 30 - PAGE 159



QUADRO VINO 40 - PAGE 163



QUADRO VINO 52 - PAGE 167

# PARETE VINO





## PARETE VINO

**COS'E' LA PARETE VINO?**  
WHAT IS "PARETE VINO" ?

La Parete Vino è un innovativo sistema modulare che consente di creare vere e proprie pareti attrezzate destinate all'esposizione, conservazione e servizio del vino. Le diverse tipologie di cornici e di finiture rendono possibile l'ambientazione della Parete Vino sia in ambienti di tipo classico che moderno. La Parete Vino è dotata di un innovativo sistema di refrigerazione basato sul posizionamento della serpentina di raffreddamento al centro della vetrina. Un'altra caratteristica particolarmente distintiva è l'esposizione orizzontale delle bottiglie che conferisce un elegante design e garantisce una perfetta visibilità delle etichette. Il basso consumo energetico è garantito dalla doppia porta con vani separati, che consente di aprire solo metà vetrina, con un ottimo isolamento laterale.

*"Parete Vino: Wine Wall" is an innovative modular system to assemble a fully-equipped wall to display, store and serve wine bottles. The different types of frames and finishes allow to install Parete Vino to match any room decoration either classic or modern. Parete Vino is equipped with an innovative cooling system based on a cooling coil positioned at the center of the case. Another important feature is the horizontal position of the bottles, which forms an elegant display and ensures perfect visibility of all labels. Low energy consumption is ensured by the double glazed doors and separate compartments that allow opening only half case, in addition to an excellent side insulation system.*



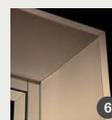
## COME É COSTRUITA

Build scheme



Noise Level 51 dBA

- 1 Struttura in legno massello  
*Solid wood structure*
- 2 Componenti interni in alluminio  
*Aluminum inner components*
- 3 Porte in alluminio con vetrocamera 20 mm e guarnizione magnetica  
*Aluminum 20mm double glaze and magnetic seal doors*
- 4 Porta reversibile  
*Reversible doors*
- 5 Impianti frigoriferi  
*Refrigeration systems*
- 6 Cornice in legno massello  
*Solid wood frame*
- 7 Cornice apribile per accesso a serratura e termoregolatore  
*The frame can be opened to access the locking system and controls*
- 8 Sistema di canalizzazione per alimentazione elettrica, scarico condensa ed aereazione  
*Duct systems for electric supply, moisture drainage and ventilation*
- 9 Termoregolatore digitale  
*Digital thermostat*
- 10 Serratura con chiave  
*Lock with key*
- 11 Mobili neutri in legno multistrato  
*Plywood neutral cabinets*
- 12 Striscia magnetica per applicazione fascette di finitura  
*Magnetic strips to fix the finishing trims*
- 13 Illuminazione a led  
*LED lights*










# POSSIBILI INSTALLAZIONI

Installation

La Parete Vino è costruita con materiali di altissima qualità tecnica ed estetica ed è progettata per essere installata con assoluta semplicità.  
Parete Vino is manufactured with high technical and aesthetic quality material; it is also designed for easy assembly



### DA APPOGGIO (PM)

Tutti i moduli sono costruiti con il lato posteriore chiuso da un pannello di alluminio coibentato (moduli refrigerati) o da un pannello in legno (moduli neutri). Per questa installazione è necessario prevedere i pannelli laterali.



### DA INCASSO (PM)

Tutti i moduli sono costruiti con il lato posteriore chiuso da un pannello di alluminio coibentato (moduli refrigerati) o da un pannello in legno (moduli neutri).

### BUILT-IN (PM)

All modules are manufactured with their rear side closed by an insulated aluminum panel (refrigerated units) or a wooden panel (neutral units). Side panels are required to complete this installation.



### CENTRALE (PC)

Tutti i moduli sono costruiti per lasciare visibilità e possibilità di utilizzo da entrambi i lati, infatti le porte vetrate sono presenti sia nella parte anteriore che posteriore. Per i moduli neutri sono previsti vani passanti.

### CENTRAL (PC)

All modules are designed to ensure visibility and access from both sides, since glass doors are present both at the front and the back. Neutral cabinets have pass-through open spaces.



# MODULI REFRIGERANTI PER VINO

Wine Cooling Modules



### PM-VAR10 / PC-VAR10

120	6°-18°	1898
510	510	900
107 / 141	A	424



### PM-VAR12 / PC-VAR12

112	6°-18°	1898
510	510	900
107 / 141	C	424



### PM-VAR13 / PC-VAR13

128	6°-18°	1898
510	510	900
117 / 151	D	424



### PM-VBR10 / PC-VBR10

64	14°-16°	1050
510	510	900
67 / 83	8 x 8 GRID	195

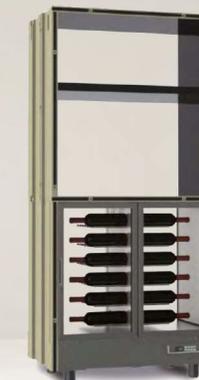


Retro - Rear View



### PM-VBR13 / PC-VBR13

80	14°-16°	1050
510	510	900
65 / 81	2 SHELVES	195



### PM-VAR20 / PC-VAR20

48	6°-18°	1898
510	510	900
104 / 115	A	400



### PM-VAR22 / PC-VAR22

42	6°-18°	1898
510	510	900
104 / 115	C	400



### PM-VAR23 / PC-VAR23

64	6°-18°	1898
510	510	900
106 / 117	D	400

# MODULI SALUMERIA

Salami Modules



PM-SAR10 / PC-SAR10

110 / 144	4"-18"	1898	510	900	424
ADDITIONS: SALAMI KIT GLASS TOP CUSTOMIZABLE INTERIORS					



PM-SAR20 / PC-SAR20

104 / 115	4"-18"	1898	510	900	400
ADDITIONS: SALAMI KIT GLASS TOP CUSTOMIZABLE INTERIORS					



# MODULO CIOCCOLATO

Chocolate Modules



PM-CAR10 / PC-CAR10

125 / 159	14"-16"	1898	510	900	424
ADDITIONS: % R H < 45					

## OPTIONALS



VASCHETTA ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL TUB



TERMOREGOLATORE CON SONDA UMIDITÀ - DIGITAL THERMOREGULATOR WITH HUMIDITY PROBE

PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE FARE RIFERIMENTO A PAGINA 172  
FOR DETAILED INFORMATIONS PLEASE REFER TO PAGE 172

# MODULO GASTRONOMIA

Delicatessen Modules



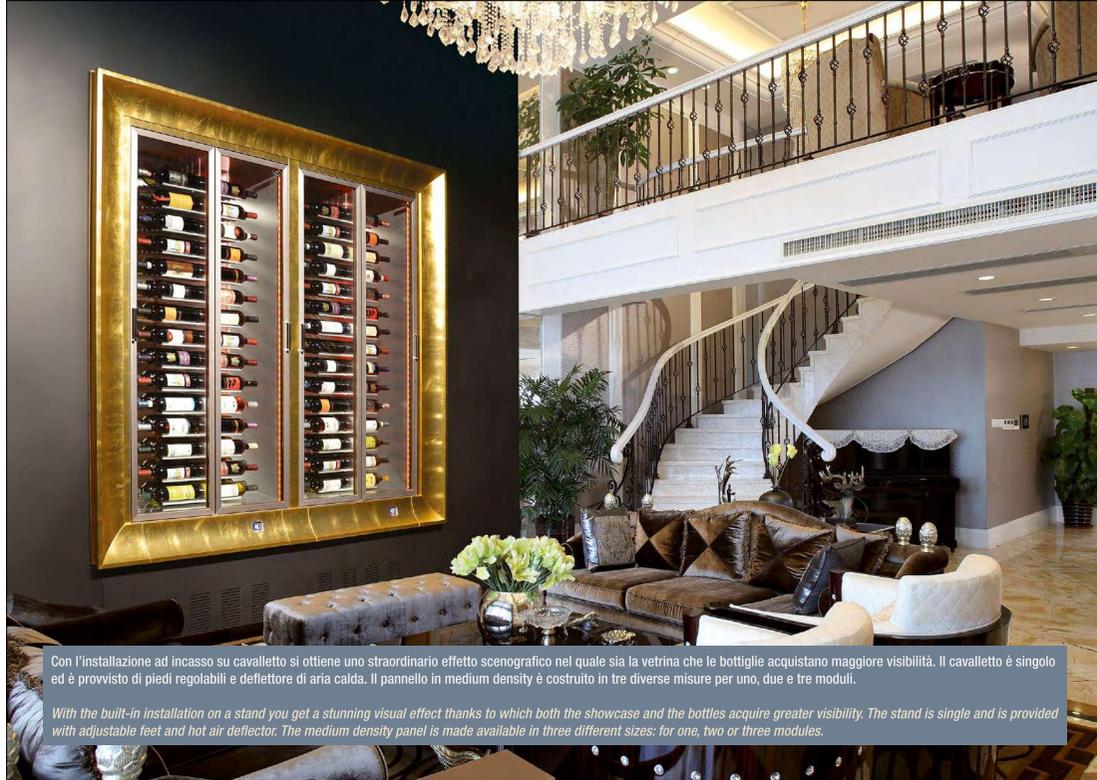
PM-GAR10 / PC-GAR10

117 / 151	4"-10"	1898	510	900	424
ADDITIONS: GLASS TOP					



PM-GAR20 / PC-GAR20

106 / 117	4"-10"	1898	510	900	424
ADDITIONS: GLASS TOP					



Con l'installazione ad incasso su cavalletto si ottiene uno straordinario effetto scenografico nel quale sia la vetrina che le bottiglie acquistano maggiore visibilità. Il cavalletto è singolo ed è provvisto di piedi regolabili e deflettore di aria calda. Il pannello in medium density è costruito in tre diverse misure per uno, due e tre moduli.

With the built-in installation on a stand you get a stunning visual effect thanks to which both the showcase and the bottles acquire greater visibility. The stand is single and is provided with adjustable feet and hot air deflector. The medium density panel is constructed in three different sizes for one, two or three modules.



## CAVALLETTO IN FERRO ZINCATO

Galvanized iron stand



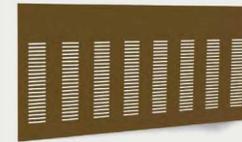
PM-CAV  
PC-CAV

PM-CAV	868 x 441 x 450	PER INSTALLAZIONE DA APPOGGIO E INCASSO FOR STAND AND BUILT-IN INSTALLATION
PC-CAV	868 x 487 x 450	PER INSTALLAZIONE CENTRALE FOR CENTRAL INSTALLATION



## PANNELLO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO

Panel for built-in installation



P-CAV-IN  
P-CAV-AC

P-CAV-IN1	1098 x 10 x 510	1	MODULO MODULE
P-CAV-IN2	1998 x 10 x 510	2	MODULI MODULES
P-CAV-IN3	2898 x 10 x 510	3	MODULI MODULES



## PANNELLO PER INSTALLAZIONE DA APPOGGIO O CENTRALE

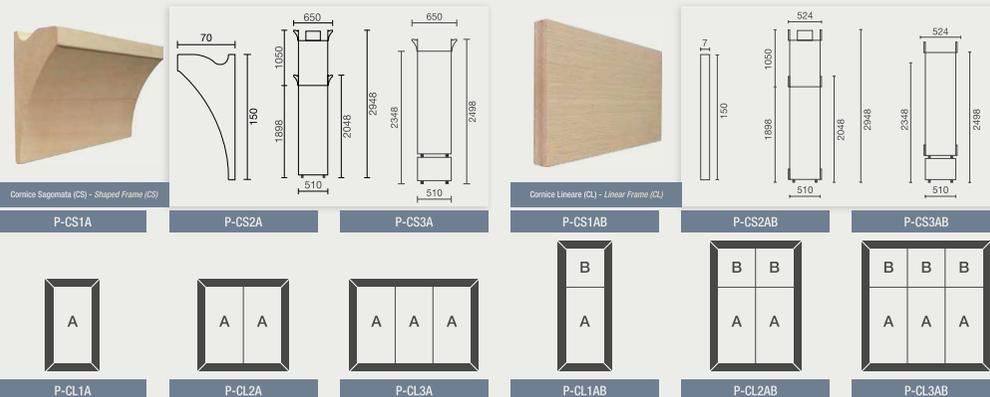
Panel for central or support installation

P-CAV-AC1	1156 x 10 x 510	1	MODULO MODULE
P-CAV-AC2	2056 x 10 x 510	2	MODULI MODULES
P-CAV-AC3	2956 x 10 x 510	3	MODULI MODULES



## LE CORNICI

Frames

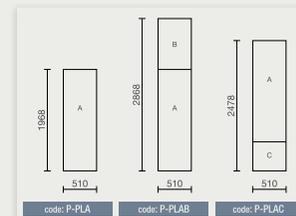


## I PANNELLI LATERALI

Side Panels

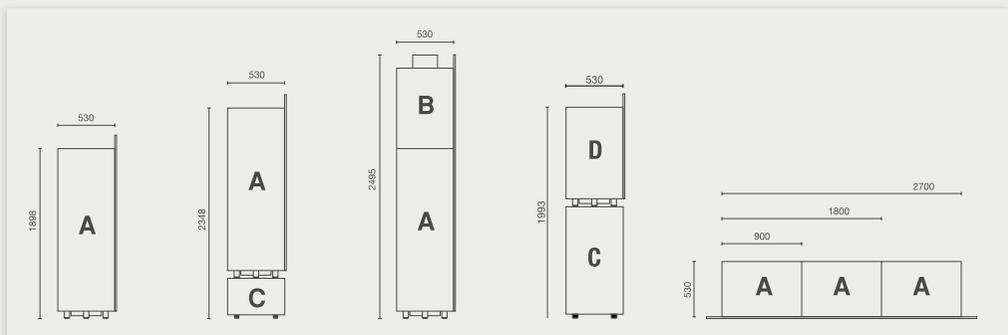
L'inserimento dei pannelli laterali è da prevedere esclusivamente nel caso in cui si opti per l'installazione "da appoggio" oppure "centrale". Salvo diverse specifiche viene applicato lo stesso colore della cornice.

The insertion of side panels is to be considered exclusively in the case of "standing" or "central" installations. Unless otherwise requested, side panels are supplied in the same color as the frame.



## LE MISURE PER INCASSO A PARETE

Size of built-in units



## COLORI DISPONIBILI

Available colours





**MODULO D** MODULI REFRIGERANTI PER VINO  
Wine Cooling Modules

Model	Bottle Capacity	Temperature Range	Power (W)	Volume (L)	Weight (Kg)	Orientation
PM-VDR20 / PC-VDR20	48	6°-18°	943	510	69 / 79	A
PM-VDR22 / PC-VDR22	42	6°-18°	943	510	69 / 79	C
PM-VDR23 / PC-VDR23	64	6°-18°	943	510	71 / 81	D

**MODULO D** LA LINEA

The Line

Con l'utilizzo del modulo "D" è possibile realizzare due diverse soluzioni espositive, il Banco Vino e l'installazione sospesa a pensile. Per realizzare una elegante esposizione enogastronomica, in aggiunta ai moduli per il vino, si possono inserire moduli neutri, salumeria e gastronomia.

Using unit "D" is possible to create two different display solutions : the BANCO VINO and the suspended cabinet. To realize an elegant enogastronomic display in addition to bottle units it is possible to add also neutral units, delicatessen and gastronomy ones.

**MODULO D** MODULO SALUMERIA  
Salami Module

**MODULO D** MODULO GASTRONOMIA  
Delicatessen Module

**MODULO D** MODULO CIOCCOLATO  
Chocolate Module



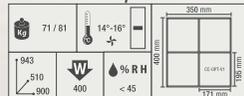
PM-SDR20 / PC-SDR20



PM-GDR20 / PC-GDR20



PM-CDR20 / PC-CDR20

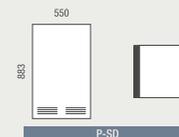


**MODULO D** INSTALLAZIONE BANCO VINO  
Banco Vino Installation

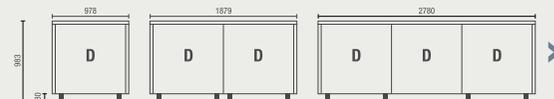
TOP  
Top



SPALLA LATERALE  
Sidepanels



CORNICE INFERIORE  
Lower flap



IN QUESTO SCHEMA SONO RAPPRESENTATE LE MISURE FINO A 3 MODULI. AGGIUNGERE MM 900 PER OGNI MODULO SUCCESSIVO.  
THIS TABLE SHOWS THE DIMENSIONS UP TO 3 UNITS. ADD 900 MM FOR EACH ADDITIONAL UNIT.

CAVALLETTO IN FERRO ZINCATO  
Galvanized iron stand



PM-CAV2

888 x 441 x 1050

PER INSTALLAZIONE DA APPOGGIO E INCASSO  
FOR STAND AND BUILT-IN INSTALLATION

PANNELLO PER INSTALLAZIONE AD INCASSO  
For built-in installation



P-CAV2-IN1	1998 x 10 x 1110	1	MODULO MODULE
P-CAV2-IN2	1998 x 10 x 1110	2	MODULI MODULES
P-CAV2-IN3	2898 x 10 x 1110	3	MODULI MODULES

COLORAZIONI DISPONIBILI  
Available colors



PER LA DESCRIZIONE DEI COLORI FARE  
RIFERIMENTO A PAGINA 131  
FOR COLORS DESCRIPTION  
REFER TO PAGE 131



CORNICE  
VINO 2



VINO 2

## LA LINEA

### The Line

La linea "Cornice Vino" è dotata di un innovativo sistema di refrigerazione basato sul posizionamento della serpentina di raffreddamento al centro della vetrina. Questo sistema, oltre a garantire le migliori condizioni di conservazione, ha reso possibile l'utilizzo di vetri su tutti i lati e di conseguenza la massima visibilità delle bottiglie esposte.

*The "Cornice Vino" line is equipped with an innovative cooling system based on the positioning of the cooling coil to the centre of the window. This system, in addition to ensuring the best storage conditions, has made it possible the use of glass on all sides and therefore the maximum visibility of the bottles on display.*

Noise Level : CV 85 S = 40 dBA – CV 180 S = 55 dBA



VINO 2

## DI SERIE

### Standards

C2V10V / C2V12V / C2V13V



C2V20V / C2V22V / C2V23V

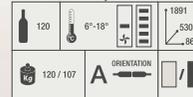


ILLUMINAZIONE A LED BIANCHI  
WHITE LEDS LIGHTING SYSTEM

140 - CORNICE VINO 2



C2V10V / C2V10S



C2V12V / C2V12S



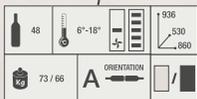
C2V13V / C2V13S



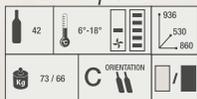
CORNICE VINO 2 - 141



C2V20V / C2V20S



C2V22V / C2V22S



C2V23V / C2V23S



142 - CORNICE VINO 2



Termoregolatore digitale  
Digital thermostat



Vetrocamera anti raggi UV e anticondensa  
Double glazing insulating and reflecting UV rays



Illuminazione interna con led a luce fredda  
Illumination by cold light leds

CORNICE VINO 2 - 143



CORNICE  
SALUMERIA  
2

**G2S10V**

120	+6° / +12°	LED
1891	530	424

**G2S10S**

107	+6° / +12°	LED
1891	530	424

**STANDARD**

+10 °C / +12 °C	18.25 °C / 60% RH
+8 °C / +8 °C	18.25 °C / 60% RH
+6 °C	18.25 °C / 60% RH

**G2S20V**

76	+6° / +12°	LED
936	530	400

**G2S20S**

69	+6° / +12°	LED
936	530	400

**STANDARD**

+10 °C / +12 °C	18.25 °C / 60% RH
+8 °C / +8 °C	18.25 °C / 60% RH
+6 °C	18.25 °C / 60% RH

CORNICE SALUMERIA 2 - 145



CORNICE  
CIOCCOLATO  
2

L'eleganza della linea Cornice sposa finalmente la pralineria. Il microclima a temperatura controllata e a bassa umidità consente di preservare la qualità estetica ed organolettica del prodotto nel tempo. Pur avendo una capacità espositiva molto superiore ad un tradizionale banco pralineria, la Cornice Cioccolato può essere inserita anche in spazi molto ridotti.

*If the elegance of the Cornice line finally meets the world of pralines. The micro-climate with controlled temperature and low humidity allows you to preserve the aesthetic and organoleptic quality of the product over time. Despite having a display capacity much higher than a traditional praline counter, the Cornice Cioccolato can be inserted even in very small spaces.*

- 1 STRUTTURA IN ALLUMINIO  
ALUMINIUM STRUCTURE
- 2 BANDE MAGNETICHE  
MAGNETIC STRIP
- 3 PORTE SCORREVOLI, FIANCHI E TOP CON VETROCAMERA - PROTEZIONE UV  
SLIDING DOORS, SIDES AND TOP IN DOUBLE GLASS - ANTI-UV PROTECTION
- 4 SERRATURA CON CHIAVE  
LOCK WITH KEY
- 5 INTERNI IN ALLUMINIO  
ALUMINIUM INTERIOR
- 6 TERMOREGOLATORE DIGITALE  
DIGITAL THERMOREGULATOR
- 7 ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING
- 8 IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE CENTRALE  
CENTRAL COOLING SYSTEM
- 9 SBRINAMENTO AUTOMATICO ED EVAPORAZIONE AUTOMATICA DELLA CONDENSA  
AUTOMATIC DEFROST AND AUTOMATIC EVAPORATION SYSTEM
- 10 SISTEMA DI ANTIVIBRAZIONE  
ANTI-VIBRATION SYSTEM
- 11 GUIDA RISCALDATA  
HEATED RAILS

**LATO POSTERIORE**  
Back Side

PANNELLO IN ALLUMINIO  
ALUMINIUM PANEL
  PORTE IN VETRO  
GLASS DOORS

**MISURE**  
Measures

**CC-OPT V1**  
**VASCETTA ACCIAIO INOX (OPTIONAL)**  
 STAINLESS STEEL TUB (OPTIONAL)

CORNICE CIOCCOLATO 2 - 147



C2C10V

kg	135	+14° / +16°	LIBERTY
mm	1891	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		



C2C10S

kg	122	+14° / +16°	LIBERTY
mm	1891	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

C2C20V

kg	79	+14° / +16°	LIBERTY
mm	936	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

C2C20S

kg	72	+14° / +16°	LIBERTY
mm	936	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

## COVER

Le Cover sono realizzate in laminato.

The Covers are made in laminated.



NR  
NERO  
BLACK



BI  
BIANCO  
WHITE



CA  
CASTAGNO  
CHESTNUT



TK  
TEAK  
TEAK



WL  
WENGÉ LOFT  
LOFT WENGÉ



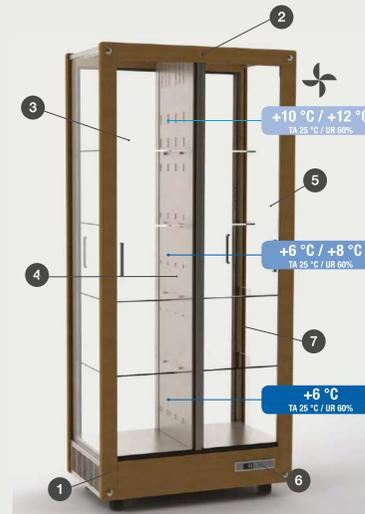
Vaschetta in acciaio inox ( optional ) - Stainless steel tub ( optional )



## CORNICE GASTRONOMIA 2

La Cornice gastronomia è un espositore verticale che a fronte di un minimo ingombro possiede una grande capacità espositiva. Il design ricercato e la semplicità di utilizzo la rendono ideale per l'esposizione di antipasti, dolci, verdure e piatti pronti.

The "Cornice gastronomia" is a vertical stand that despite a small footprint provides a large display capacity. The unique design and ease of use make it ideal for the display of appetizers, desserts, vegetables and ready meals.



- CORNICE IN LAMINATO  
SOLID WOOD FRAME
- SERRATURA CON CHIAVE  
LOCK WITH KEY
- FIANCHI IN VETROCAMERA  
DOUBLE-GLAZED SIDINGS
- INTERNI IN ALLUMINIO  
ALUMINIUM INTERIOR
- PORTE SCORREVOLI IN VETRO  
SLIDING GLASS DOORS
- TERMOREGOLATORE DIGITALE  
DIGITAL THERMOREGULATOR
- ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING SYSTEM



C2G10V

kg	131	+6° / +12°	LIBERTY
mm	1891	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

C2G20V

kg	79	+6° / +12°	LIBERTY
mm	936	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

C2G10S

kg	118	+6° / +12°	LIBERTY
mm	1891	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

C2G20S

kg	72	+6° / +12°	LIBERTY
mm	936	mm	530
mm	860	mm	424
mm	400	mm	400
% RH	< 45		

COLORI DISPONIBILI

Available Colors

PER I DETTAGLI COLORI FARE RIFERIMENTO A PAGINA 149.  
REFER TO PAGE 149 FOR COLORS INFORMATION.



QUADRO VINO

## I COMPONENTI

The components

### STRUTTURA

Structure



**B**  
BIANCO  
WHITE  
RAL 9010

**N**  
NERO  
BLACK  
RAL 9005

**COLORE LUCE**  
light colour

**B**  
LED BIANCO NATURALE  
WHITE NATURAL DAYLIGHT LED

**U**  
LED BLU  
BLUE LED

### CORNICI

Frames



**M01** MDF GREZZO / RAW MDF  
**10** LINEARE BIANCO / LINEAR WHITE  
**11** LINEARE NERA / LINEAR BLACK  
**12** LINEARE MARRONE SCURO / LINEAR BLACK BROWN  
**30** ARGENTO PATINATO / STYLE SILVER COATED  
**31** ORO PATINATO / GOLD COATED STYLE  
**42** "DUNE" ARGENTO OPACO / "DUNE" OPAQUE SILVER  
**43** "DUNE" NERO LUCIDO / "DUNE" GLOSSY BLACK



**44** "DUNE" BIANCO LUCIDO / "DUNE" GLOSSY WHITE

### PANNELLI

Panels



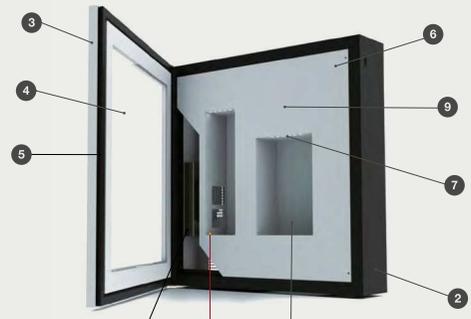
**50** LAMINATO BIANCO / WHITE LAMINATED  
**51** LAMINATO NERO / BLACK LAMINATED  
**52** LAMINATO ALLUMINIO / ALUMINIUM LAMINATED  
**60** ECOPELLE CROSS BIANCA / CROSS WHITE ECO-LEATHER  
**61** ECOPELLE CROSS NERA / CROSS BLACK ECO-LEATHER  
**62** ECOPELLE CROSS BRONZO / CROSS BRONZE ECO-LEATHER  
**66** ECOPELLE PITONE ROSSO / RED PYTHON ECO-LEATHER  
**67** ECOPELLE PITONE BEIGE / BEIGE PYTHON ECO-LEATHER

## NUMERO 12

In detail

Il Quadro Vino n. 12 è un espositore refrigerato per una bottiglia e due bicchieri. La minima profondità e l'installazione a parete ne consentono l'inserimento anche in spazi molto ridotti. La refrigerazione è ottenuta mediante un silenzioso impianto termoelettrico ventilato con sbrinatorio automatico che non richiede alcuna manutenzione. È un oggetto studiato principalmente per la camera hotel ma capace di rendere speciale ogni ambiente in cui è inserito.

Quadro Vino No. 12 is a cooled stand housing a bottle and two glasses. The minimum depth and wall mounting allows it to be inserted even in very small space. Cooling is obtained through a noiseless ventilated thermal power system with automatic defrosting unit which requires no maintenance. It is an item mainly designed for hotel rooms but able to make unique every environment housing it.



- 1 IMPIANTO TERMOELETRICO / THERMAL POWER SYSTEM
- 2 STRUTTURA IN LAMIERA / SHEET METAL BODY
- 3 CORNICE IN LEGNO MDF / MDF WOODEN FRAME
- 4 VETROCAMERA 20 MM / 20 MM DOUBLE GLAZING
- 5 GUARNIZIONE MAGNETICA / MAGNETIC GASKET
- 6 PANNELLO IN LAMINATO / LAMINATED PANEL
- 7 ILLUMINAZIONE A LED / LED LIGHTING SYSTEM
- 8 VANO NON REFRIGERATO / UNCOOLED COMPARTMENT
- 9 SBRINAMENTO AUTOMATICO / AUTOMATIC DEFROSTING

TA °C: temperatura ambiente / Ambient temperature  
TQ °C: temperatura Quadro Vino / Quadro Vino Temperature

TA °C	TQ °C
22	-4/-6
25	-6/-8
28	-8/-10

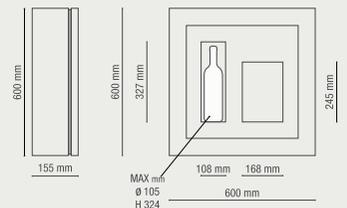
### DI SERIE

Standards



### MISURE

Measure



STRUTTURA B / STRUCTURE B

CORNICE 10



QV12-B1050B/U  
50



QV12-B1066B/U  
66



QV12-B1062B/U  
62

CORNICE 12



QV12-B1250B/U  
50



QV12-B1260B/U  
60



QV12-B1267B/U  
67

CORNICE 31



QV12-B3150B/U  
50



QV12-B3160B/U  
60



QV12-B3162B/U  
62

CORNICE 42



QV12-B4250B/U  
50

CORNICE 43



QV12-B4350B/U  
50

STRUTTURA N / STRUCTURE N

CORNICE 11



QV12-N1151B/U  
51



QV12-N1166B/U  
66



QV12-N1152B/U  
52

CORNICE 10



QV12-N1051B/U  
51

CORNICE 30



QV12-N3051B/U  
51



QV12-N3061B/U  
61

CORNICE 31



QV12-N3151B/U  
51



QV12-N3161B/U  
61

CORNICE 44



QV12-N4451B/U  
51

CORNICE 42



QV12-N4251B/U  
51

CORNICE 43



QV12-N4351B/U  
51



QUADRO NUMERO 12 AMBIENTE - FRAME 12 AMBIENCE



QUADRO NUMERO 30 - FRAME NUMBER 30



QUADRO NUMERO 12 DETTAGLIO - FRAME 12 DETAIL

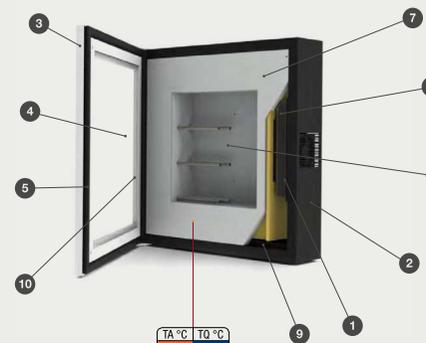


QUADRO NUMERO 30 - FRAME NUMBER 30

NUMERO 30  
In detail

Il Quadro Vino n. 30 permette di esporre 3 bottiglie di spumante e mantenerle a giusta temperatura di servizio. Su questo modello è possibile scegliere l'opzione dell'esposizione in verticale delle bottiglie ideale per un servizio ai bicchieri.

The QUADRO VINO n. 30 allows you to display 3 bottles of sparkling wine and keep them at the right temperature. This model features a vertical bottle display option, ideal for service by the glass.



- 1 IMPIANTO TERMOELETTRICO  
THERMAL POWER SYSTEM
- 2 STRUTTURA IN LAMIERA  
SHEET METAL BODY
- 3 CORNICE IN LEGNO MDF  
MDF WOODEN FRAME
- 4 VETROCAMERA 20 MM  
20 MM DOUBLE GLAZING
- 5 GUARNIZIONE MAGNETICA  
MAGNETIC GASKET
- 6 PANNELLO IN LAMINATO  
LAMINATED PANEL
- 7 ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING SYSTEM
- 8 TONDINI ALLUMINIO  
ALUMINIUM RODS
- 9 SBRINAMENTO AUTOMATICO  
AUTOMATIC DEFROSTING
- 10 TERMOREGOLATORE DIGITALE  
DIGITAL THERMOREGULATOR

TA °C: temperatura ambiente / Ambient temperature  
TO °C: temperatura Quadro Vino / Quadro Vino Temperature

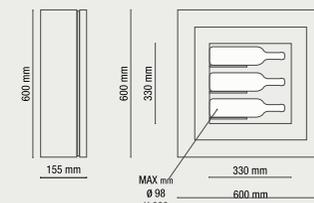
TA °C	TO °C
22	+6/-8
25	+8/-10
28	+10/-13

QV30

3	0	22	+6/+20°	1600
				155
			100/240	50

DI SERIE  
Standards

MISURE  
Measure



STRUTTURA B / STRUCTURE B

CORNICE 10



QV30-B1050B/U  
50



QV30-B1066B/U  
66



QV30-B1062B/U  
62

CORNICE 12



QV30-B1250B/U  
50



QV30-B1260B/U  
60



QV30-B1267B/U  
67

CORNICE 31



QV30-B3150B/U  
50



QV30-B3160B/U  
60



QV30-B3162B/U  
62

CORNICE 42



QV30-B4250B/U  
50

CORNICE 43



QV30-B4350B/U  
50

STRUTTURA N / STRUCTURE N

CORNICE 11



QV30-N1151B/U  
51



QV30-N1166B/U  
66



QV30-N1152B/U  
52

CORNICE 10



QV30-N1051B/U  
51

CORNICE 30



QV30-N3051B/U  
51



QV30-N3061B/U  
61

CORNICE 31



QV30-N3151B/U  
51



QV30-N3161B/U  
61

CORNICE 44



QV30-N4451B/U  
51

CORNICE 42

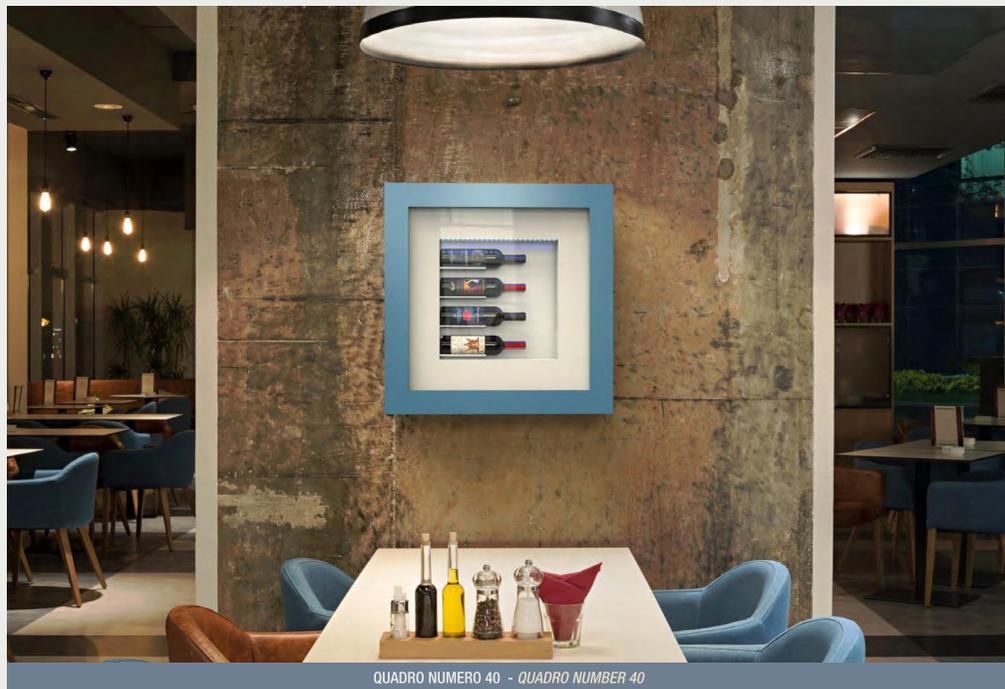


QV30-N4251B/U  
51

CORNICE 43



QV30-N4351B/U  
51

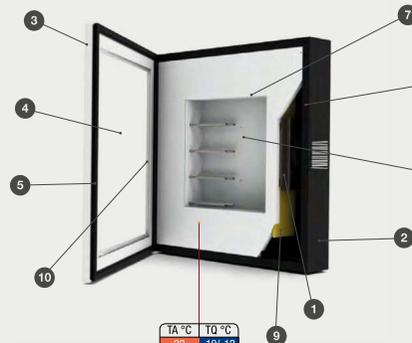


QUADRO NUMERO 40 - QUADRO NUMBER 40

NUMERO 40  
In detail

Il Quadro Vino n. 40 è un oggetto assolutamente innovativo, dal design raffinato, capace di rendere speciale qualsiasi ambiente. Trova facile inserimento nel ristorante e nell'hotel ma anche nelle residenze private. Su questo modello è possibile scegliere l'opzione dell'esposizione in verticale delle bottiglie ideale per un servizio al bicchiere.

The QUADRO VINO n. 40 is an innovative article with a sophisticated design which will make any setting special. It is suited for restaurants, hotels, and private homes alike. This model features a vertical bottle display option, ideal for service by the glass.



- 1 IMPIANTO TERMOELETRICO  
THERMAL POWER SYSTEM
- 2 STRUTTURA IN LAMIERA  
SHEET METAL BODY
- 3 CORNICE IN LEGNO MDF  
MDF WOODEN FRAME
- 4 VETROCAMERA 20 MM  
20 MM DOUBLE GLAZING
- 5 QUARIZIONE MAGNETICA  
MAGNETIC BASKET
- 6 PANNELLO IN LAMINATO  
LAMINATED PANEL
- 7 ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING SYSTEM
- 8 TONDINI ALLUMINIO  
ALUMINIUM RODS
- 9 SBRINAMENTO AUTOMATICO  
AUTOMATIC DEFROSTING
- 10 TERMOREGOLATORE DIGITALE  
DIGITAL THERMOREGULATOR

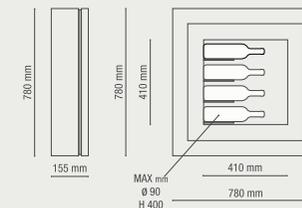
TA °C: temperatura ambiente / Ambient temperature  
TO °C: temperatura Quadro Vino / Quadro Vino Temperature

TA °C	TO °C
22	+10/-12
25	+12/-14
28	+14/-16

DI SERIE  
Standards

4	0	36	+107/+207	780	155	780
			100/240	50		

MISURE  
Measure



STRUTTURA B / STRUCTURE B

CORNICE 10



QV40-B1050B/U  
50



QV40-B1066B/U  
66



QV40-B1062B/U  
62

CORNICE 12



QV40-B1250B/U  
50



QV40-B1260B/U  
60



QV40-B1267B/U  
67

CORNICE 31



QV40-B3150B/U  
50



QV40-B3160B/U  
60



QV40-B3162B/U  
62

CORNICE 42



QV40-B4250B/U  
50

CORNICE 43



QV40-B4350B/U  
50

STRUTTURA N / STRUCTURE N

CORNICE 11



QV40-N1151B/U  
51



QV40-N1166B/U  
66



QV40-N1152B/U  
52

CORNICE 10



QV40-N1051B/U  
51

CORNICE 30



QV40-N3051B/U  
51



QV40-N3061B/U  
61

CORNICE 31



QV40-N3151B/U  
51



QV40-N3161B/U  
61

CORNICE 44



QV40-N4451B/U  
51

CORNICE 42



QV40-N4251B/U  
51

CORNICE 43



QV40-N4351B/U  
51



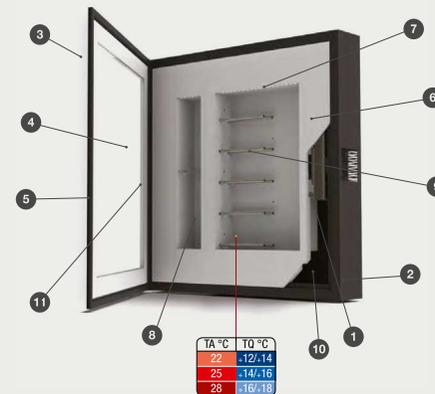
QUADRO NUMERO 52 - QUADRO NUMBER 52



NUMERO 52  
In detail

Il Quadro VINO n. 52 è un espositore climatizzato per cinque bottiglie e due bicchieri, un nuovo modo di esporre, conservare e servire il vino. Aprire un quadro, prendere una bottiglia di vino e servirla ad una temperatura di 16 °C è un'azione assolutamente nuova che non avremmo mai pensato possibile. È uno speciale complemento d'arredo che, inserito in cucina o nel salotto, piuttosto che nella sala di un ristorante o di un hotel, non può passare inosservato. La refrigerazione è ottenuta mediante un silenzioso impianto termoelettrico ventilato controllato da un termoregolatore elettronico attraverso il quale è possibile impostare e visualizzare la temperatura.

Quadro VINO No. 52 is an air-conditioned stand for five bottles and two glasses, a brand new way to display, store and serve wine. Open a picture-like stand, take a bottle of wine and serve it at a temperature of 16°C is a totally new experience, something we never thought possible. It is a special piece of furniture which, when placed in the kitchen or in the living room, rather than in a restaurant or a hotel, cannot go unnoticed. Cooling is achieved through a noiseless ventilated thermal power system controlled by a digital temperature controller through which you can set and display the temperature.



- 1 IMPIANTO TERMoeLETTRICO  
THERMAL POWER SYSTEM
- 2 STRUTTURA IN LAMIERA  
SHEET METAL BODY
- 3 CORNICE IN LEGNO MDF  
MDF WOODEN FRAME
- 4 VETROCAMERA 20 MM  
20 MM DOUBLE GLAZING
- 5 GUARNIZIONE MAGNETICA  
MAGNETIC GASKET
- 6 PANNELLO IN LAMINATO  
LAMINATED PANEL
- 7 ILLUMINAZIONE A LED  
LED LIGHTING SYSTEM
- 8 VANO NON REFRIGERATO  
UNCOOLED COMPARTMENT
- 9 TONDINI IN ALLUMINIO  
ALUMINIUM RODS
- 10 SBIRNAMENTO AUTOMATICO  
AUTOMATIC DEFROSTING
- 11 TERMOREGOLATORE DIGITALE  
DIGITAL THERMOREGULATOR

TA °C: temperatura ambiente / Ambient temperature  
TO °C: temperatura Quadro VINO / Quadro VINO Temperature

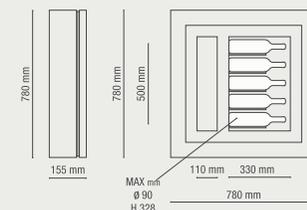
QV52



DI SERIE  
Standards



MISURE  
Measure



## STRUTTURA B / STRUCTURE B

CORNICE 10



QV52-B1050B/U



QV52-B1066B/U



QV52-B1062B/U



CORNICE 12



QV52-B1250B/U



QV52-B1260B/U



QV52-B1267B/U



CORNICE 31



QV52-B3150B/U



QV52-B3160B/U



QV52-B3162B/U



CORNICE 42



QV52-B4250B/U



CORNICE 43



QV52-B4350B/U



## STRUTTURA N / STRUCTURE N

CORNICE 11



QV52-N1151B/U



QV52-N1166B/U



QV52-N1152B/U



CORNICE 10



QV52-N1051B/U



CORNICE 30



QV52-N3051B/U



QV52-N3061B/U



CORNICE 31



QV52-N3151B/U



QV52-N3161B/U



CORNICE 44



QV52-N4451B/U



CORNICE 42



QV52-N4251B/U



CORNICE 43



QV52-N4351B/U



## LEGENDA / INDEX

### CODE



CODE	Codice	Code	Code	Code	Código
	Temperatura (TA 25 °C - UR 50%)	Temperature (TA 25 °C - UR 50%)	Température (TA 25 °C - UR 50%)	Temperatur (TA 25 °C - UR 50%)	Temperatura (TA 25 °C - UR 50%)
	Umidità (TA 25 °C - UR 50%)	Humidity (TA 25 °C - UR 50%)	Humidité (TA 25 °C - UR 50%)	Feuchtigkeit (TA 25 °C - UR 50%)	Humedad (TA 25 °C - UR 50%)
	Versione	Version	Version	Version	Versión
	Refrigerato	Cooled	Réfrigéré	Kühlvitrine	Refrigerado
	Neutro	Neutral	Neutre	Neutralvitrine	Neutro
	Ventilato	Ventilated	Ventilé	Belüftet	Ventilado
	Tensione	Voltage	Tension	Spannung	Tensión
	Assorbimento	Absorption	Absorption	Stromaufnahme	Absorción
	Sbrinamento automatico	Automatic defrosting	Dégivrage automatique	Abtautomatik	Desescarche automatico
	Evaporazione automatica della condensa	Automatic evaporation of condensation	Évaporation automatique de la condensation	Automatische Verdunstung des Kondenswassers	Evaporación automática del vapor condensado
	Luce	Light	Lumière	Beleuchtung	Luz
	Led bianco naturale	white natural daylight LED	LED blanc day-light naturel	LED naturweiß	LED blanco natural frio
	Led bianco caldo	brightwhite warm LED	LED blanc chaud	LED warmweiß	LED blanco cálido
	Led blu	Blue LED	LED bleue	Blaue LED	Led azul
	Led colorati con telecomando	Coloured LEDs with remote control	LED couleurs à télécommande	Farbige LED mit Fernbedienung	Led de colores con control remoto
	Monotemperatura	Mono Version	Température Unique	Mono - Lagerschränke	Una Temperatura
	Multitemperatura	Multi Version	Multi-Température	Multi - Temperierschränke	Varias Temperaturas

Icon	Italian	English	French	German	Spanish
	Ante in vetro	Glass doors	Porte en verre	Glastür	Hoja de cristal
	Pannello cieco	Blank panel	Panneau borgne	Abschlussplatte	Panel ciego
	Lato posteriore vetrina	Showcase back side	Face postérieure vitrine	Rückseite der Vitrine	Lado trasero vitrina
	Appoggio - incasso	Support - built-in system	A poser - encastré	Auflage - Einbau	Apoyado - Encajado
	Centrale	Central	Centrale	Mitte	Central
	Struttura quadro vino	Structure of the wine picture-like frame	Structure cadre vin	Aufbau Weinwürfel	Estructura cuadro vino
	Cornice quadro vino	Wine picture-like frame	Structure cadre vin	Rahmen Weinwürfel	Marco cuadro vino
	Pannello quadro vino	Wine picture-like frame panel	Bordure cadre vin	Platte Weinwürfel	Panel cuadro vino
	Allestimento	Fitting-out	Aménagement	Aufhängung	Disposición
	Bottiglie con colli esterni	Bottles with outer necks	Bouteilles avec goulots sur l'extérieur	Flaschen mit Halsen nach Außen	Botellas con cuellos hacia el exterior
	Bottiglie inclinate	Inclined bottles	Bouteilles inclinées	Geneigte Flaschen	Botellas inclinadas
	Piani regolabili	Adjustable shelves	Tablettes réglables	Einstellbare Etagen	Estantes ajustables
	Bottiglie	Bottles	Bouteilles	Flaschen	Botellas
	Bicchieri	Glasses	Verres	Gläser	Copas
	Kit salumeria	Salami kit	Kit salaisons	Bausatz für Wurstwaren	Kit charcutería
	Assente / dato non disponibile	Absent / data not available	Absent / information non disponible	Nicht vorhanden / nicht verfügbar	Ausente / dato no disponible
	Dimensioni nette	Net dimensions	Dimensions nettes	Kantenlänge	Dimensiones netas
	Peso netto	Net weight	Poids net	Netto-Gewicht	Peso neto

## OPTIONALS



**OPT - RGB**  
LED COLORATI RGB  
RGB COLOR LED LIGHTING



**OPT - CLB**  
CONTROLLER LED BIANCHI  
WHITE LED CONTROLLER



**OPT - LBC**  
LED BIANCO CALDO  
WARM WHITE LED



**OPT - VAT**  
VETRI CON VALVOLA ALTIMETRICA  
DOUBLE GLASS WITH ALTITUDE VALVE



**OPT - FCA**  
FILTRO A CARBONI ATTIVI  
ACTIVATED CARBON FILTER



**OPT - DBC**  
DISPLAY BOTTIGLIE INCLINATE  
DISPLAY FOR INCLINED BOTTLE



**OPT - KS**  
KIT SALUMERIA AGGIUNTIVO  
ADDITIONAL SALAMI KIT



**OPT - PVA**  
PIANO VETRO AGGIUNTIVO  
ADDITIONAL GLASS SHELF



**OPT - V1**  
VASCHETTA ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL TRAY



**OPT - FLA**  
FIANCO LATERALE ALLUMINIO  
ALUMINIUM SIDE PANEL



**OPT - TPA**  
TOP ALLUMINIO  
ALUMINIUM TOP



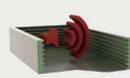
**OPT - PCN**  
PORTE COLORE NERO  
DOOR FRAME IN BLACK COLOR



**OPT - RIS**  
RIVESTIMENTO INTERNO A SPECCHIO  
MIRROR INSIDE PANELS



**OPT - VIN**  
VERNICIATURA INTERNO NERO  
BLACK INTERIOR COATING



**OPT - IAV**  
ISOLAMENTO ACUSTICO  
SOUND INSULATION



**OPT - TVU**  
TERMOREGOLATORE CON Sonda UMINIDITA'  
TEMPERATURE CONTROLLER WITH HUMIDITY PROBE



**OPT - EAP**  
ESPULSIONE ARIA POSTERIORE  
AIR EXHAUST AT REAR



**OPT - VFS**  
VOLTAGGIO E FREQUENZA SPECIALI  
SPECIAL VOLTAGE AND FREQUENCY



**OPT - CIN**  
COMPRESSORE AD INVERTER  
INVERTER COMPRESSOR



**OPT - PUR**  
PREDISPOSIZIONE UNITA' REMOTA  
PREDISPOSITION OF THE REMOTE UNIT



Certified Quality System  
ISO 9001



Per informazioni e  
richiesta cataloghi **800-488 009**

IP INDUSTRIE DEL FREDDO PROFESSIONALE S.p.a.  
Strada Nuova, 16 - 43058 Coenzo di Sorbolo (PR) - ITALY  
Phone +39 0521 699 232 / 699 501 - Fax 699 503  
C.F. e P.IVA 02067540340  
mail: info@ipindustrie.com  
[WWW.IPINDUSTRIE.COM](http://WWW.IPINDUSTRIE.COM)