

100% made in italy

MONDRIAN food system

design tecnoprojet



enofrigo®



Mondrian è il nuovo Display Food System di Enofrigo, player di riferimento mondiale nella realizzazione di elementi tecnici per esporre e presentare bevande e le più varie proposte gastronomiche. Da sempre attenta alle nuove tendenze contemporanee, la nostra azienda ha concepito un nuovo modo per esporre il cibo. **Uno smart concept flessibile, componibile ed esteticamente integrabile.** Un sistema nel quale l'esposizione del prodotto diventa elemento generatore del design dell'ambiente. Non un semplice mobile refrigerato inserito nel locale ma un programma che si adatta alle diverse, complesse e mutevoli esigenze del mondo del food, alla costante ricerca di attrarre clientela, vendere i prodotti proposti di più e meglio, indirizzando possibilmente i consumi.

Mondrain is the new Food Display System by Enofrigo, a world reference player in the manufacture of technical elements for displaying and presenting drinks and the most diversified gastronomic offerings. Always attentive to new trends, our company has conceived a new way to display food. **A flexible smart concept, modular and aesthetically integrated.** A system where the displayed product becomes the generating element of the location's design. Not a plain refrigerated unit fitted in a room, but a programme that adapts to the diversified, complex and ever-changing requirements of the food sector, that constantly has to attract the clientele, sell the products on offer in larger and better numbers, if possible directing consumers.



Modularità, varietà e componibilità sono le parole d'ordine per adattarsi alle esigenze del cliente e del progettista.

La ristorazione sta cambiando velocemente e le moderne esigenze espositive richiedono sempre più flessibilità e possibilità di personalizzazione.

Richieste personali ed uniche necessitano di risposte altrettanto personali ed uniche.

I moduli base del sistema (assieme alle diverse finiture) possono essere composti in modo notevolmente libero soddisfacendo richieste funzionali ed estetiche in maniera altamente personalizzata e mirata alle singole esigenze.

Modularity, variety and composability are the watchwords for adapting to the requirements of both customers and designers.

Catering is changing rapidly and the modern display requirements demand ever-increasing levels of flexibility and customisation.

Personal and unique requests require answers to be equally personal and unique.

The system's basic modules (together with the different finishings) can be assembled relatively freely satisfying functional and aesthetic requirements in a highly customised manner aimed at meeting specific demands.





Maniglia incassata, illuminazione a Led
Recessed handle, Led illumination

non viene spezzata da elementi tecnici. Illuminazione a led, ripiani in vetro e termostato perfettamente integrato nel design, migliorano la funzionalità e rendono Mondrian un sistema esteticamente ineccepibile.

La refrigerazione è ventilata, con controllo opzionale dell'umidità.

Three refrigerated modules together with three technical modules are the fundamental elements of the system.

These are completed by a series of neutral open modules, with hinged doors or fitted with drawers so as to satisfy requirements for a customised composition from all points of view, both technical and functional.

Wall-mounted or walk-around island, free-standing or hanging, the Mondrain modules can compose and organise the area in several ways, focalising all the attention on the displayed products. They can be fitted above or below the counter, inserted in complex modules, placed one above the other or side-by-side. Minimalist and contemporary designs providing a new and innovative offering to the public.

A door with an extremely innovative frame design.

Minimalist, with a considerable thickness, it creates a particular light and shade effect highlighting the displayed food. An elegant recessed handle provides an excellent grip and avoids annoying protrusions towards the user.

The door of the horizontal module opens upwards – an absolute novelty in the sector – and allows to free the area in front of the composition from bulky hinged doors.

The finishing extends both to the exterior and interior of the modules creating a perceptive continuity that is not interrupted by technical elements. Led illumination, glass shelves and thermostat perfectly integrated in the design, enhance the functionality and make Mondrain an aesthetically flawless system.

The refrigeration is ventilated, with optional humidity control.



Piani in vetro temperato, finiture tecniche in acciaio inox
Tempered glass shelves, technical finishes in stainless steel

Tre moduli refrigerati assieme a tre moduli tecnici sono gli elementi fondamentali del sistema. Ai quali si aggiungono una serie di moduli neutri a giorno, con anta battente oppure dotati di cassetti per soddisfare il desiderio di una composizione personalizzata sotto tutti gli aspetti, sia tecnici che funzionali.

A muro o ad isola passanti, in appoggio a terra oppure sospesi, i moduli Mondrain possono comporre e organizzare l'ambiente secondo diverse modalità, portando al centro dell'attenzione i prodotti esposti.

Possono essere posti sopra o sottobanco, inseriti in moduli complessi, sovrapponibili e affiancabili. Forme dal design minimale e contemporaneo totalmente al servizio di un modo nuovo e innovativo di proporsi al pubblico.

Un'anta con cornice esteticamente innovativa. Minimale, di forte spessore, crea un particolare effetto chiaroscurale incorniciando il food esposto. Una elegante maniglia incassata fornisce un'ottima presa ed evita fastidiose sporgenze verso l'utente. **L'anta del modulo orizzontale aprendosi verso l'alto** – novità assoluta per il settore – consente di liberare completamente lo spazio antistante la composizione da ingombranti ante a battente.

La finitura pervade esterno e interno dei moduli creando una continuità percettiva che



Porta cornice con possibilità di cerniera a destra o sinistra, nuovo termostato elettronico
Doors and frames with the option of hinges on the right or left, new electronic thermostat





Al fine di evitare calore e rumore nell'ambiente in cui verranno inserite, tutte le combinazioni sono predisposte per **impianto remoto**. È possibile però avere anche l'**impianto a bordo**, alloggiato in un vano tecnico dimensionato per essere perfettamente compatibile ed in linea con gli elementi refrigerati. L'ideale quindi, sia per le esigenze dei locali esistenti, che di quelli nuovi, dove a seconda della richiesta, **il vano tecnico si affianca ai moduli refrigerati oppure viene nascosto alla vista**.

To avoid heat and noise in the area where they are installed all combinations are preset for **remote motors**. But it is also possible to have an **on-board motor**, housed in a technical compartment dimensioned to be perfectly compatible and in-line with the refrigerating elements.

The ideal solution both to meet the requirements of pre-existing and new locations, where, according to the request, **the technical compartment is fitted alongside the refrigerated modules or hidden from sight**



Modulo refrigerato orizzontale / *Horizontal refrigerated module*

Modulo refrigerato verticale / *Vertical refrigerated module*



Modulo refrigerato quadrato / *Square refrigerated module*



Modulo refrigerato quadrato bifacciale / *Square refrigerated bifacial module*



Modulo refrigerato orizzontale bifacciale / *Horizontal refrigerated bifacial module*

ESEMPI DI COMPOSIZIONI / EXAMPLES OF COMPOSITIONS

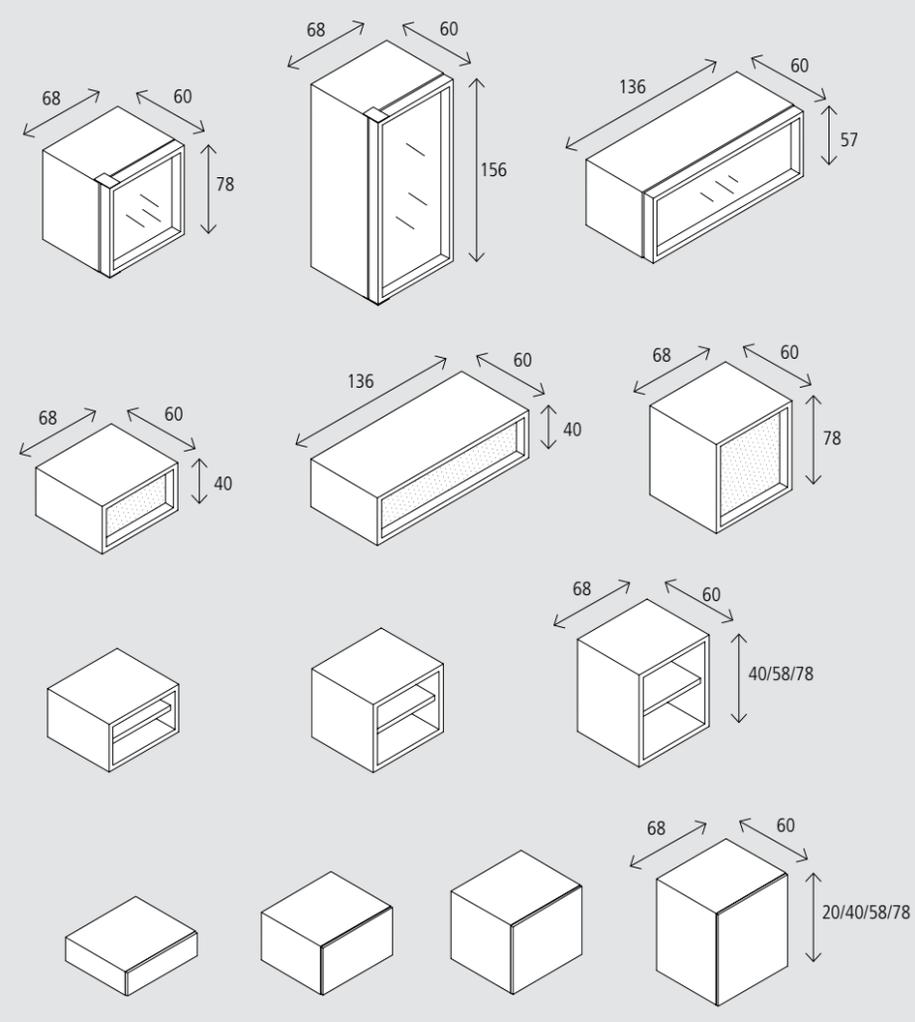
Anta con possibilità di cerniera a destra o sinistra
Doors with the option of hinges on the right or left



Motore a BORDO: max 3 moduli refrigerati / **On-BOARD motor: max 3 refrigerated modules**
Gli schemi riportano alcuni esempi di composizioni con motore a bordo; per differenti schemi di assemblaggio e motori in remoto è richiesta la consulenza dell'ufficio tecnico di Enofrigo
The diagrams show some examples of compositions with engine on-board; different assembly schemes and remote motors, require the advice of the Enofrigo technical office

REFRIGERATI, VANI TECNICI E NEUTRI / REFRIGERATED, TECHNICAL AND NEUTRAL MODULES

Moduli refrigerati / Moduli tecnici. Struttura in pannelli sandwich spessore 42 mm: 26 mm di polistirene estruso racchiuso da supporti spessore 8 mm in MDF



Ante con vetro camera basso emissivo temperato
Temperatura: +4°C, classe climatica 4. Controllo digitale della temperatura tramite termostato interno

Apertura a seconda del tipo di modulo: battente / anta ad apertura verticale. Maniglia incassata nella cornice per i moduli refrigerati, apertura a cricchetto (push-pull) per i neutri con anta/cassetto.

Ripiani interni in vetro temperato
Illuminazione interna a Led

Possibilità di composizioni con motore a bordo oppure remoto (versione con motore remoto: è previsto comunque un vano tecnico per l'alloggiamento di valvole, vaschette raccogli condensa, alimentatori luci)
Nel caso di motore a bordo sono possibili max tre moduli refrigerati per vano motore
Possibilità di sospendere a muro la composizione oppure in appoggiarla a terra. Piano di chiusura superiore della composizione in acciaio inox (optional)

Moduli neutri. Oltre ai moduli refrigerati sono disponibili una serie di di moduli denominati Neutri: a giorno, chiusi con anta battente oppure dotati di cassetto. Struttura in MDF spessore 42mm a giorno, MDF spessore 18 mm se chiusi

Refrigerated modules / Technical modules Structure in sandwich panels with a 42 mm thickness: 26 mm of extruded polystyrene enclosed in 8 mm MDF supports

Doors with double pane low-emission tempered glass

Temperature: +4°C. climate class 4. Digital control of temperatures by means on an internal thermostat

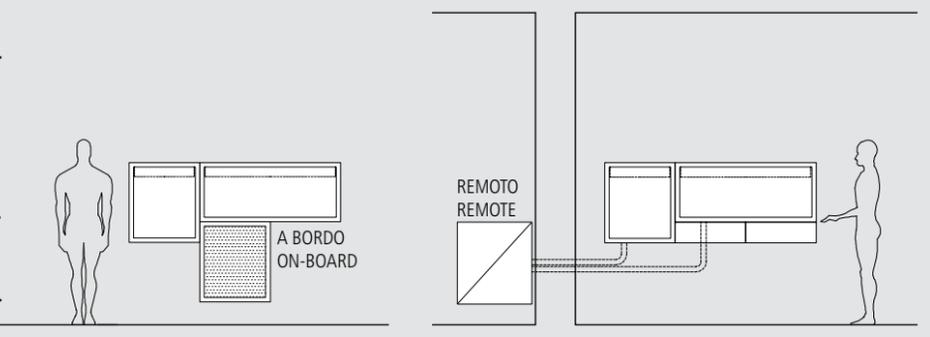
Opening according to the type of module: hinge / door with vertical opening. Handle recessed in the frame for refrigerated modules, push-pull opening for neutral modules with door/drawer

Internal shelves in tempered glass. Internal Led illumination

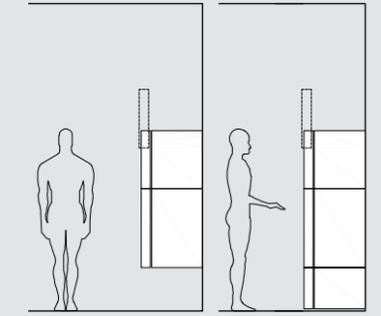
Possibility of compositions with on-board or remote motor (remote motor version: a technical compartment for housing valves, condensation tanks, lighting power supply units is provided)
With on-board motors maximum three refrigerated modules per motor compartment are possible
Possibility of wall-hanging or free-standing compositions. Upper composition closing plate in stainless steel (optional)

Neutral modules. As well as the refrigerated modules a series of neutral modules are available: open, closed by hinged doors or fitted with drawers. Structure in 42 mm thick MDF if open, 18 mm thick MDF if closed

MOTORE A BORDO / REMOTO / ON-BOARD / REMOTE MOTOR



COMPOSIZIONE SOSPESA / IN APPOGGIO / HANGING COMPOSITION / FREE-STANDING



Tutti i moduli Mondrian sono pensati sin dall'origine per essere sospesi a muro oppure per andare in appoggio a terra
All Mondrian modules are designed to be hung on the wall or placed on the ground

Colori disponibili / Available colours *optional



Mondrian è il nuovo Display Food System di Enofrigo, player di riferimento mondiale nella realizzazione di elementi tecnici per esporre e presentare bevande e le più varie proposte gastronomiche.

Da sempre attenta alle nuove tendenze contemporanee, la nostra azienda ha concepito un nuovo modo per esporre il cibo.

Uno smart concept flessibile, componibile ed esteticamente integrabile. Un sistema nel quale l'esposizione del prodotto diventa elemento generatore del design dell'ambiente. Non un semplice mobile refrigerato inserito nel locale ma un programma che si adatta alle diverse, complesse e mutevoli esigenze del mondo del food, alla costante ricerca di attrarre clientela, vendere i prodotti proposti di più e meglio, indirizzando possibilmente i consumi.

Mondrain is the new Food Display System by Enofrigo, a world reference player in the manufacture of technical elements for displaying and presenting drinks and the most diversified gastronomic offerings.

Always attentive to new trends, our company has conceived a new way to display food. **A flexible smart concept, modular and aesthetically integrated.** A system where the displayed product becomes the generating element of the location's design. Not a plain refrigerated unit fitted in a room, but a programme that adapts to the diversified, complex and ever-changing requirements of the food sector, that constantly has to attract the clientele, sell the products on offer in larger and better numbers, if possible directing consumers.

Le riproduzioni di questo depliant possono non corrispondere alle versioni commercializzate. La Enofrigo Spa si riserva di apportare le modifiche alla costruzione e alla dotazione dei mobili senza alcun preavviso.

Any reproduction of this leaflet may not correspond exactly to the commercialised versions. Enofrigo Spa claims the right to introduce changes in manufacturing process and units equipment without prior notice



35010 Borgoricco PD - Italia
Via dell'Industria 9/a
Tel +39 049 5798041 Fax +39 049 5798806
info@enofrigo.com

www.enofrigo.it

