



FAST Gourmet





Il gusto alla portata di tutti

Enofrigo presenta "Fast Gourmet", una linea di elementi d'arredo neutri, refrigerati e caldi per superfici di vendita innovative. Grazie a questa tipologia di banco buffet il cliente del punto vendita ha la possibilità di prepararsi un menu personalizzato scegliendo tra prodotti cotti, insalate e condimenti di vario genere, in piena autonomia e velocemente.

Great taste that everyone can access

Enofrigo presents Fast Gourmet, a neutral, refrigerated and hot buffet bar line for innovative sales displays. This kind of buffet bar allows the store customer to rapidly and autonomously prepare a customized menu, choosing from cooked foods, salads and various types of condiments.



Scegli, Pesa, Gusta

Velocità e **Qualità** sono le parole chiave dei "Fast Gourmet" di Enofrigo: chi ha poco tempo per la pausa pranzo ma non vuole rinunciare al piacere di un piatto gustoso, trova un ampio assortimento di cibi pronti e caldi.

Basta scegliere, pesare e passare alla cassa. Senza file, con la massima libertà di scelta e la possibilità di decidere se consumare in loco o portare il cibo a casa.

Choose, Weigh, Taste

Speed and **Quality** are the buzzwords for Enofrigo's Fast Gourmet models - people who don't have much time for a lunch break but who don't want to miss out on enjoying a tasty meal, will find a wide assortment of ready-to-eat and hot foods.

Just select, weigh and go to the till. No queuing, with total freedom of choice and the option to eat in or take out.





Versione Bagnomaria

Vasche in acciaio inox AISI 304 per contenitori GN con controllo digitale della temperatura in vasca.

Bain marie Version

AISI 304 stainless steel GN container basins with internal digital temperature control.



Un "sistema" adattabile

I "Fast Gourmet" di Enofrigo trovano ideale collocazione in ogni tipologia di punto vendita. Sono modulabili, con configurazioni espandibili, ottimi per i grandi supermercati, o personalizzabili nelle finiture e negli accessori per rispondere alle esigenze dei piccoli punti vendita.

An adaptable system

Enofrigo's Fast Gourmet buffet bars are perfect for any kind of store type.

They are modular, expandable and are ideal for supermarkets. They can have customized finish and accessories to meet the requirements of small stores.





Versione RF Ventilata

Vasche in acciaio inox AISI 304 per contenitori GN con controllo digitale della temperatura in vasca.

RF Version Chilled

AISI 304 stainless steel GN container basins with internal digital temperature control.

 **FAST Gourmet**



FAST Gourmet

Un nuovo polo attrattivo nel vostro punto vendita
A new attractive focal point in your store



Combinazioni a piacere

I moduli "isola" e "isola doppio" possono essere combinati a piacere per realizzare zone "Fast Gourmet" anche di grandi dimensioni. Le vasche refrigerate (RF) o bagnomaria (BM) hanno dimensioni di 3, 4, 5, 6 GASTRONORM e consentono di realizzare infinite combinazioni grazie ai supporti per contenitori formato 1/2, 1/3 o 1/4 GN.

Choose your own combinations

Island and double island modules can be assembled in any combination to create large-scale Fast Gourmet zones too. Refrigerated (RF) or bain marie (BM) wells come in GASTRONORM 3, 4, 5, 6 sizes and container supports allow infinite combinations in 1/2, 1/3 or 1/4 GN formats.



ISOLA DOPPIA 6GN

ISOLA 6GN

WALL 3GN



ISOLA 3GN + 3GN + 4GN

ISOLA DOPPIA 4GN

WALL 3GN

Gli accessori giusti

Tutto quel che serve al cliente per scegliere e preparare il proprio menu deve essere facilmente accessibile.

I "Fast Gourmet" di Enofrigo sono dotati di spazi per le vaschette da asporto, le salse e i condimenti, hanno predisposizioni per bilance e altri accessori. Il libro degli ingredienti è posto in evidenza in modo che il cliente possa consultarlo facilmente. Le targhette con i prezzi sono ben visibili e allineate con le vasche dei prodotti.

The right accessories

Everything customers need for choosing and preparing their own menus needs to be easily accessible.

Enofrigo Fast Gourmet buffet bars have spaces for take-away trays, sauces and condiments, and are pre-configured for weighing scales and other accessories.

The ingredients book is in a prominent position so that customers can consult it easily. Price tags are highly visible and aligned with product wells.



Porta olio/aceto - Porta vaschette e posate
Spazio per il libro degli ingredienti
Oil and vinegar holder - Tray and cutlery holder
Ingredient book well



Fascia porta prezzo
Price tag strip



Area per bilancia
Weighing scale zone



SMART (OPTIONAL)

OPEN

Un sensore riconosce l'avvicinamento del cliente (non il passaggio casuale) e la calotta superiore si alza automaticamente.

A sensor reads when a customer approaches (not passing by) and the canopy lifts automatically.

CLOSE

Dopo l'allontanamento dei clienti la calotta superiore si abbassa automaticamente.

When the customer walks away the canopy lowers automatically.



TOUCH

Un piccolo tocco in su o in giù basta per azionare il meccanismo motorizzato di apertura e chiusura della calotta superiore.

Just a gentle touch above or below the canopy is enough to work the raising-lowering mechanism.



Griglia di protezione frontale
Front guard

Isola



Sovrastruttura Fissa
Fixed upperstructure

Servito
Served



Isola Doppia



- Struttura in legno
- Vasche in acciaio inox AISI 304
- Gas refrigerante: R290, R404 o CO₂ (remoti)
- Vetri in cristallo temperato
- Controllo digitale della temperatura in vasca
- Imballo: cartone + gabbia in legno

- *Wooden structure*
- *Wells in AISI 304 stainless steel*
- *Refrigerating Gas: R290, R404 or CO₂ (remote)*
- *Tempered crystal glass*
- *Digital control of well temperature*
- *Packaging: cardboard + wooden cage*

Colori *Colour options*



Grigio Cenere
Ash Grey



Nero Semi-lucido
Semi-Glossy Black



OPTION - Other Colours

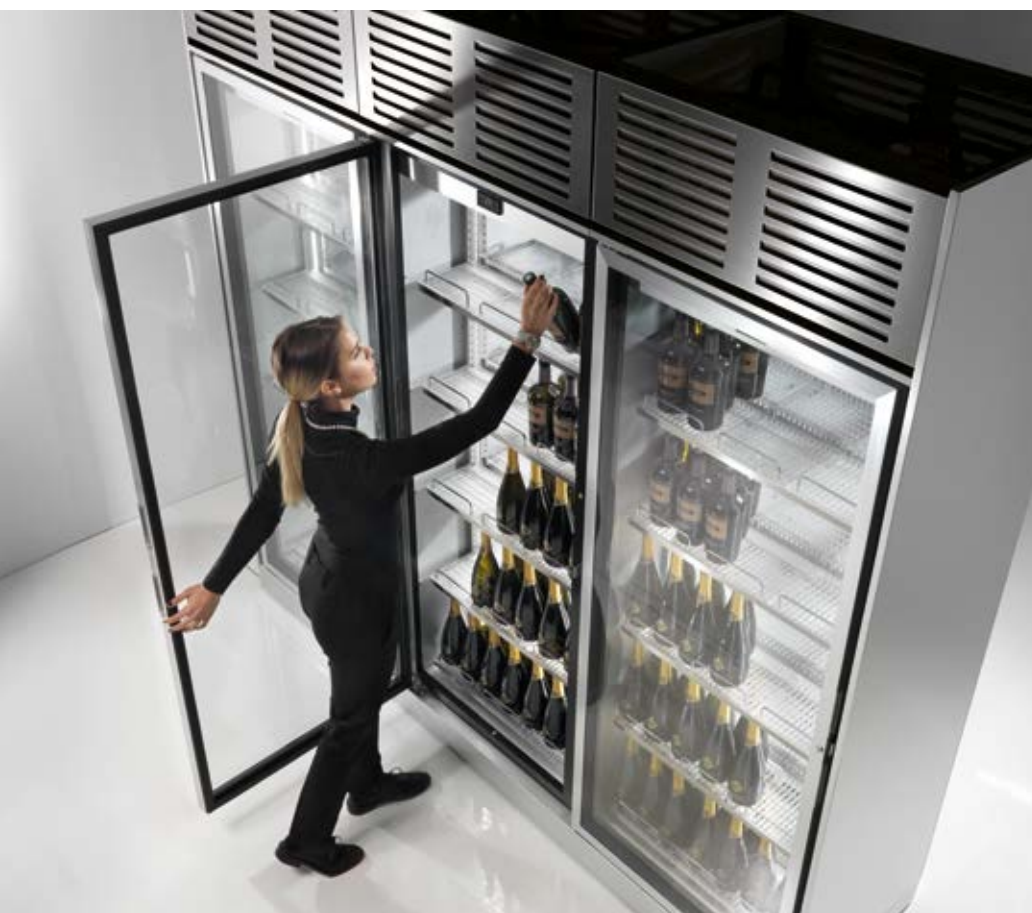
ENOGALAX

Più spazio al contenuto

La versatilità del sistema di ripiani, facilmente riposizionabili, e la totale assenza all'interno del vano bottiglie di elementi d'ingombro, quali griglie o dispositivi per il raffreddamento, garantiscono la massima capienza favorendo una maggiore funzionalità, praticità e facilità d'accesso ai prodotti.

More space for contents

A versatile system of easily repositioned shelves and the absence of grilles and cooling devices that protrude into the bottle compartment permit full use of available space, maximise functionality and practicality and ensure easy access to contents.



Illuminazione a LED integrata con colore naturale e Ambra (optional)

Integrated LED lightning: natural and Amber colour (optional)

Serratura integrata e maniglia incassata a filo (a destra oppure a sinistra).

Integrated lock and recessed handle (right or left-handed).





ENOGALAX

Libertà compositiva moltiplicata all'infinito

Ogni modulo viene fornito "nudo" per essere integrato in arredi esistenti o "vestito", con una ampia gamma di finiture di serie o a richiesta per abbinarsi a qualsiasi ambientazione. E se cambia l'arredamento del locale basta cambiare il vestito.

Total freedom of arrangement

Each module is offered either "naked", to be integrated in existing furnishings, or "dressed", with a wide range of serial and custom-made finishes that can suit any ambience. If the space furniture changes, all it needs is changing the dress.

* Disponibile in versione bifacciale
* Available also in Island version

2000
MONOFACCIALE *
SINGLE SIDE

1600
* MONOFACCIALE
SINGLE SIDE



Sistema modulare

Tutti gli elementi del sistema sono dimensionati secondo una modularità che permette di realizzare un numero infinito di configurazioni adatte a ogni tipo di spazio e di esigenza di esposizione e conservazione: mono e bifacciali, con temperature differenziate o unica temperatura, con motore a bordo o remoto.

Modular system

All the system elements are sized according to a modularity criterion so that it is possible to create an infinite number of configurations for any kind of space and displaying/conservation need: they can be mono and bi-facial, have one or differentiated temperatures and have on board or remote engine.

Colori

Colour options

Telai porte in alluminio anodizzato grigio.

The unit's door frames are made of silver anodized aluminium.

Grigio Alluminio Satinato
Brushed Aluminium Grey



Nero Semi-lucido
Semi-Glossy Black



Opzione colore laminati
Laminated wood optional colours



ENOGALAX Neutron

Il sistema dei ripiani

Il sistema dei ripiani consente una totale flessibilità e libertà espositiva. L'utente può configurare la composizione che preferisce, privilegiando la massima capienza o la visibilità ottimale.



I ripiani in policarbonato e acciaio inox sono posizionabili a diverse altezze e reclinabili, è sufficiente spostare le viti con cui sono fissate alla barra centrale.

Shelves made in polycarbonate and stainless steel can be positioned at different heights and they can be reclined.



The shelf system

The shelf system permits great flexibility and adapts to different exhibition displays. Users can choose their preferred composition, favouring either capacity or visibility.



Ripiani facilmente estraibili per una completa pulizia (anche in lavastoviglie)

Fully removable shelves for easy cleaning (dishwasher compatible)





FAST Gourmet



www.enofrigo.it



100% Made in Italy

I - 35010 BORGORICCO (PD) - Via dell'Industria, 9/a
Tel. +39 049 5798041 - Fax +39 049 5798806 - info@enofrigo.com

INFORMAZIONI COMMERCIALI - SALES INFORMATION
vendite.enofrigo@enofrigo.com - Tel. +39 049 5798041



ISO 9001
Cert. N° 428844 QM08



Le riproduzioni di questo catalogo possono non corrispondere alle versioni commercializzate perché soggette alle norme in vigore in ciascun paese di destinazione. La ENOFRIGO S.p.A. si riserva di apportare modifiche alla costruzione ed alla dotazione dei mobili senza alcun obbligo di preavviso. Any reproduction of this catalogue may not correspond exactly to the commercialised versions since they are subject to laws and regulations in force in different countries. ENOFRIGO S.p.A. claims the right to introduce changes in manufacturing process and units equipment without prior notice.