



SUPERMARKET  
PLUG-IN

# MILOS - KAI MIKA - KAMI

## MOBILI TRADIZIONALI

MOBILI TRADIZIONALI  
SERVE-OVERS  
TRADITIONNELLES  
BEDIENUNGSTHEKEN  
TRADICIONALES

**DE R I G O**  
**SURFRIGO**  



# DE RIGO ITALIAN CONCEPT

**De Rigo Refrigeration** vanta oltre mezzo secolo di esperienza nel settore della progettazione, produzione e installazione di banchi frigo, centrali frigorifere e celle per il settore del retail. L'Azienda firma la qualità del proprio prodotto con l'eccellenza garantita da un prodotto non solo realizzato, ma disegnato e progettato in Italia.

**De Rigo Refrigeration** accompagna il cliente come un vero e proprio partner in ogni fase, dal preventivo sino all'installazione del prodotto finito, garantendo la massima flessibilità e tempestività e proponendo soluzioni innovative e su misura.

L'Azienda pone molta attenzione all'impatto ambientale, all'efficienza e al risparmio energetico, valori che coinvolgono tutto il ciclo produttivo, evidenziando il ruolo attivo di eccellenza nei confronti dell'eco-sostenibilità.

## De Rigo Refrigeration

boasts over half a century of experience in the design, manufacturing and installation of refrigerated cabinets, multi-compressor rack systems and cold rooms for the retail -sector. The quality of our products is guaranteed by the excellence of refrigeration solutions that have not only been manufactured but also designed and developed in Italy.

## De Rigo Refrigeration

supports its customers every step of the way, acting as a true partner, from the quotation to the installation of the finished product, assuring the utmost flexibility and timeliness as well as proposing innovative, tailored solutions. The company is deeply focusing on environmental impact, energy efficiency and saving. These values apply across the entire production cycle, emphasising the company's active efforts to maintain standards of excellence in the field of environmental sustainability.

## De Rigo Refrigeration

vante une expérience de plus d'un demi-siècle dans le secteur de la conception, la production et l'installation de comptoirs frigorifiques, de centrales réfrigérées et de cellules pour le secteur de la vente au détail. L'entreprise propose un produit de qualité.

Son excellence est garantie par un produit non seulement réalisé, mais également dessiné et conçu en Italie.

## De Rigo Refrigeration

accompagne son client comme un véritable partenaire dans chaque phase, du devis jusqu'à l'installation du produit fini, en garantissant une flexibilité et une rapidité maximales et en proposant des solutions innovantes et sur mesure. L'entreprise est très attentive à l'impact environnemental, à l'efficacité et à l'économie énergétiques, des valeurs qui concernent tout le cycle de production, en soulignant le rôle actif d'excellence en faveur de la durabilité environnementale.

## De Rigo Refrigeration

hat mehr als ein halbes Jahrhunderts Erfahrung in Bereich Planung, Herstellung und Installation von Kühlmöbel, Kühlanlagen und Kühlzellen. Das Unternehmen plant, entwirft und realisiert seinen Produkten komplett in Italien um die bessere Qualität zu garantieren.

## De Rigo Refrigeration

begleitet den Kunden als ein Partner in jeder Phase: vom Kostenvoranschlag bis zur Installation des Endprodukts. Das Unternehmen trifft Kundenwünsche mit innovative und kundenspezifischen Lösungen und gewährleistet maximale Flexibilität und rechtzeitige Lieferung.

## De Rigo Refrigeration

hat seit Jahren sich an Umwelt fokussiert. Produkt Effizienz, Energieeinsparung, Umweltsicherheit sind Ziele das unsere Mitarbeiter immer in Fokus haben. Nicht nur bei Herstellung von Produkten, sondern auch bei den ganzen Produktionszyklen, und stellt so seine aktive Hervorragende Rolle in Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit unter Beweis.

## De Rigo Refrigeration

cuenta con más de medio siglo de experiencia en el sector del diseño, producción e instalación de muebles refrigerados, centrales de refrigeración y cámaras frigoríficas para el sector retail.

## De Rigo Refrigeration

garantiza productos de excelente calidad, diseñados, proyectados y fabricados en Italia.

Además, acompaña al cliente en cada una de las fases comerciales: desde el presupuesto hasta la instalación del producto acabado, asegurando la máxima flexibilidad e inmediatez, y ofreciendo soluciones innovadoras y a medida.

## De Rigo Refrigeration

también se preocupa mucho por el impacto medioambiental, la eficiencia y el ahorro energético, valores que tienen que ver con todo el ciclo de producción, resaltando el papel activo que desempeña en relación con el tema de la ecosostenibilidad.

# SERVE-OVERS RANGE



MILOS



KAMI



KAI



MIKA

De Rigo Refrigeration presenta la linea di mobili tradizionali adibiti all'esposizione e vendita di formaggi e latticini, salumi, carni e gastronomia, disponibili sia nella versione remota che con gruppo incorporato. Una linea completa e versatile e una vasta gamma di accessori, in grado di rispondere alle diverse esigenze della distribuzione organizzata.

De Rigo Refrigeration is proud to present the range of serve-over counters, suitable for the display and sell of dairy products, delicatessen, cheese, meat and gastronomy. Available both in remote and plug-in versions. Several configurations and a large variety of accessories match the requirements of the modern food chains.

De Rigo Refrigeration présente la gamme de meubles raditionnels utilisés pour l'exposition et la vente de fromages, produits laitiers, charcuteries et gastronomie, ces meubles sont disponibles aussi bien dans la version à groupe logé et dans la version sans groupe. Une ligne complète et versatile dotée d'une vaste gamme d'accessoires, à même de répondre aux différentes exigences de la distribution organisée.

De Rigo Refrigeration präsentiert die Linie der Bedienungstheken, geeignet für die Ausstellung und den Verkauf von Käse und Milchprodukten, sowie für Wurst-Fleisch und Gastronomieprodukten. Erhältlich sowohl in der Version SM als auch mit eingebautem Motor. Eine komplette und vielseitig verwendbare Linie mit einer reichhaltigen Auswahl von Zubehör um den verschiedenen Ansprüchen des organisierten Vertriebssystems zu entsprechen.

De Rigo Refrigeración presenta la línea de vitrinas tradicionales para la venta de quesos y productos lácteos, carnes y embutidos, disponibles tanto en versión remota como con grupo incorporado. Una gama completa, versátil y una amplia gama de accesorios que pueden satisfacer las diversas necesidades de las cadenas de distribución.



Banco a servizio tradizionale con vetri anteriori dritti con apertura a pistoni e mensola rendiresto superiore in vetro, adatto all'esposizione e vendita di formaggi e latticini, salumi, carni e gastronomia. Gli angoli sono dotati di antine anteriori, in vetro temperato, dotate di apertura a libro e chiusura magnetica. MILOS si distingue per uno stile ricercato ed essenziale, offrendo un ottimo rapporto qualità/prezzo e nel contempo un'elevata funzionalità e la massima valorizzazione del prodotto esposto.





Serve over counter with straight upward opening glazing by means of hydraulic rams with upper glass shelf, suitable for the display and sell of dairy products, delicatessen, cheese, meat and gastronomy. Corner pieces feature straight outward opening glazing and magnetic touch latch. MILOS, elegant and stylish, presents a perfect quality-price balance and offers optimum functional solutions and an excellent presentation of products.

Vitrine service traditionnel avec glaces de façade verticales rabattables et tablette supérieure en verre, adaptée à l'exposition et la vente de fromages, laitages, viande et produits traiteurs. Les angles sont dotés d'une ouverture façon livre (latérale) avec blocage magnétique. MILOS se différencie par son style recherché et est essentiel, offre un rapport qualité-prix optimal sans compter un degré de fonctionnalité important et la valorisation maximale des produits exposés.

Traditionelle Kühltheke mit geraden Scheiben aus Sicherheitsglas die sich durch Kolben öffnen lassen und Glasfachboden für die Geldrückgabe im Oberteil. Geeignet für die Ausstellung und den Verkauf von Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukten und Feinkost. Die Frontscheiben aus Sicherheitsglas den Ecken lassen sich an den magnetischen Fixierungspunkten in der Mitte wie ein Fenster öffnen. MILOS bietet maximale Sichtbarkeit der ausgestellten Produkte und ist durch seinen Stil, der sich auf das Wesentliche beschränkt, praktisch in der Handhabung; gleichzeitig zeichnet er sich durch ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Vitrina con cristal recto elevable y repisa superior en cristal, apta para la exhibición y venta de quesos, productos lácteos, embutidos, carnes frescas y gastronomía. Los ángulos traen un sistema de apertura tipo batiente con cierre magnético y ajuste de seguridad. MILOS se distingue por un estilo refinado y esencial, ofreciendo una óptima relación calidad/precio, una alta funcionalidad y valorizando al máximo el producto expuesto.

# MILOS RANGE



Disponibile versione Servizio Assistito e Libero Servizio.

La gamma MILOS offre anche la versione Tavola Calda (Piastre e Bagnomaria), Non Refrigerato e Non Refrigerato Pane. La versione Tavola Calda è la soluzione ideale per l'esposizione e la vendita di prodotti di gastronomia.

Available both assisted sale and self-service versions. MILOS range is proposed also in Hot Section (hot-plates and bain-marie), Not Refrigerated and Not Refrigerated Bread versions. Milos Hot Section unit is the perfect solution for displaying and selling gastronomy products.

Disponible en version à service assisté et libre service. La gamme MILOS propose aussi les versions bain-marie et plaques chauffantes, sans froid et viennoiseries ou pain. Les versions chauffantes sont les solutions idéales pour l'exposition et la vente de produits cuisinés.

Lieferbar in Bedienungs- und Selbstbedienungsausführung, in der Version ohne Kühlung und für Backwaren, sowie auch als Heiße Theke (Bain-Marie und mit Heizplatte). Die Heiße Thekenausführung ist die ideale Lösung für die Ausstellung und den Verkauf von Feinkost.

Disponible en la versión Venta Asistida y Libre Servicio. La gama MILOS ofrece también la versión Mesa Caliente (Planchas Radiantes y Baño María), No Refrigerado y No Refrigerado para Panadería. La versión Mesa Caliente es la solución ideal para la exhibición y venta de productos de gastronomía.

6



MILOS è dotato di angoli aperti e chiusi (45° e 90°).

Disponibile sia nella versione Remota che Plug-in.

MILOS PLUG-IN è dotato di sportelli per l'accesso alla riserva refrigerata.

MILOS range is completed with open and closed corners (45° e 90°). Available both Remote and Plug-in versions. MILOS PLUG-IN version features back doors to access to back storages.

La gamme MILOS est dotée d'angles ouverts et fermés (45° et 90°). Disponible soit en version pour group à distance, soit avec groupe logé. Le comptoir MILOS en version groupe logé est équipé par une réserve réfrigérée, accessible par des portillons.

Lieferbar mit Innen-/Außenecken (45° und 90°). Lieferbar sowohl als Zentralgekühl als auch in steckerfertiger Ausführung. In der steckerfertigen Ausführung ist MILOS mit eingebautem gekühltem Vorratsfach ausgestattet.

MILOS cuenta con los ángulos refrigerados abiertos y cerrados (45° y 90°). Disponible en la versiones Remoto y Plug-in. MILOS PLUG-IN incorpora reserva refrigerada con puertas garantizando una óptima conservación de los productos almacenados.



MILOS SM Piedi Ciechi  
MILOS blind legs / MILOS pieds fermés/  
MILOS auf Füßen / MILOS con pies



MILOS SM Frontale Avanzato  
MILOS straight forward front down to the feet /  
MILOS carénage frontal droit/ MILOS mit gerader Frontscheibe /  
MILOS con frontal recto



MILOS Plug-in

Il banco può essere fornito su piedi ciechi o su un basamento completamente carenato.  
Disponibile versione con frontale dritto avanzato.  
L'alzata servita è dotata di illuminazione interna con lampade T5 con reattori elettronici.

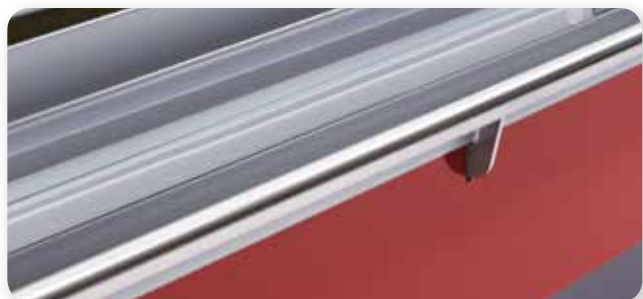
7

The cabinet can be supplied with fully closed basement or on blind legs. Available also with straight forward front down to the feet. Superstructure lighting feature single row T5 lamps with electronic ballasts.

Les vitrines peuvent être fournies sur pieds fermés ou sur une base entièrement carénée. Version disponible avec carénage frontal droit. Sous la tablette supérieure est placée une rampe d'éclairage dotée d'un fluo de type T5 avec ballast électronique.

Lieferbar entweder mit kompletter Frontverkleidung oder auf Füßen. Verfügbar in der Version mit gerader Frontscheibe. Die Bedienungsausführung ist intern mit T5 Beleuchtung und mit elektronischen Reaktoren serienmäßig ausgestattet.

La vitrina se puede suministrar con la base con pies o carenada. Disponible versión con frontal recto. La estructura de cristales incorpora la iluminación con lámparas T5 (reactancias electrónicas).



MILOS prevede di serie il batticarrello in tubo d'acciaio inox.  
A completamento dell'offerta, MILOS presenta una vasta gamma di accessori. Vedi pagina 28-29

Standard front bumper with stainless steel bumper rail. To complete the offer, MILOS features, an extensive line of accessories. See page 28-29

MILOS est équipée de série d'un pare-chocs en tubes inox. En complément du meuble, MILOS présente une vaste gamme d'accessoires. Voir page 28-29

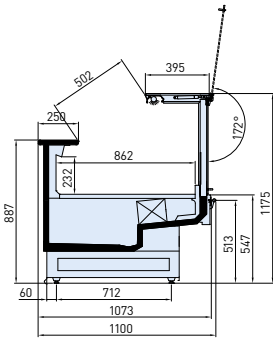
Stoßleiste aus Edelstahl serienmäßig. MILOS bietet eine reichhaltige Auswahl an Zubehör. Siehe Seite 28-29

MILOS incorpora de serie el parachoques inox. La vitrina MILOS se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios. Consulte las páginas 28-29

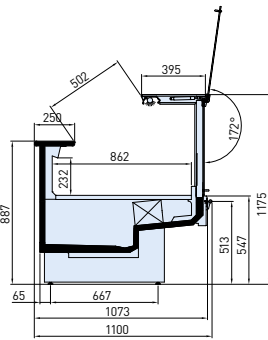
# MILOS FEATURES

## MILOS SM Pistoni

Milos P SM / Lift-up with rams

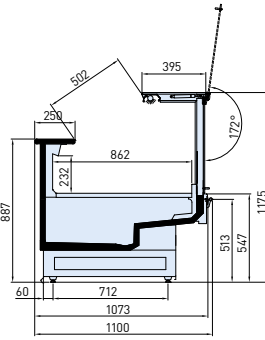


Milos P SM / Lift-up with rams on legs

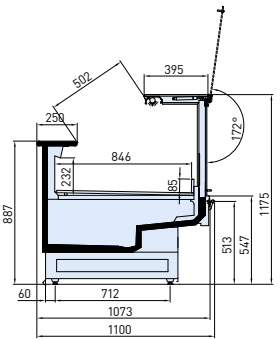


## MILOS SM Non Refrigerato

Milos P SM Not Refrigerated

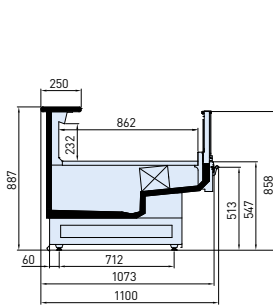


Milos P SM Not Refr. Bread

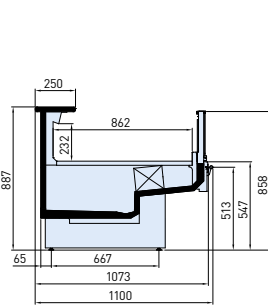


## MILOS SM Libero Servizio

Milos P SM Self Service

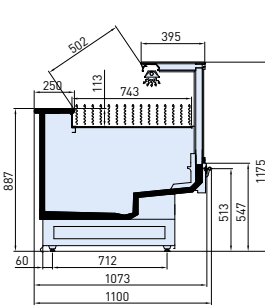


Milos P SM Self Service on legs

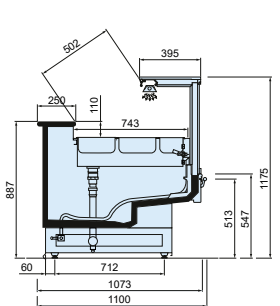


## MILOS SM Tavola Calda Piastre / Bagno Maria

Milos P SM Hot Section Plates



Milos P SM Hot Section Bain Marie



MILOS SM SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBIRNAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / épaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,73	155	50	50	0°/+2°
	1250		0,98	206	57	57	
	1562		1,22	258	64	64	
	1875		1,47	309	100	100	
	2500		1,96	412	114	114	
	3125		2,45	515	157	157	
3750	2,94	618	171	171			
M2	937	40	0,73	155	50	50	+3° / + 5°
	1250		0,98	206	57	57	
	1562		1,22	258	64	64	
	1875		1,47	309	100	100	
	2500		1,96	412	114	114	
	3125		2,45	515	157	157	
3750	2,94	618	171	171			

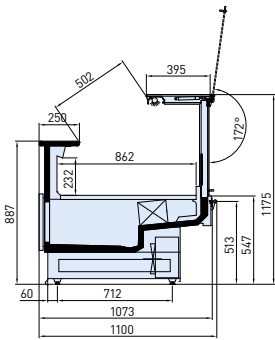
MILOS SM LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBIRNAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / épaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,84	155	29	29	0°/+2°
	1250		1,12	206	29	29	
	1562		1,40	258	29	29	
	1875		1,69	309	58	58	
	2500		2,25	412	58	58	
	3125		2,81	515	87	87	
3750	3,37	618	87	87			
M2	937	40	0,84	155	29	29	+3° / + 5°
	1250		1,12	206	29	29	
	1562		1,40	258	29	29	
	1875		1,69	309	58	58	
	2500		2,25	412	58	58	
	3125		2,81	515	87	87	
3750	3,37	618	87	87			



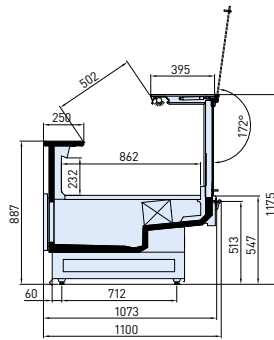
# MILOS FEATURES

## MILOS PG Pistoni

Milos P Plug-in / Lift-up with rams

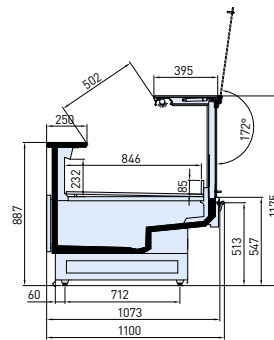


Milos P Plug-in / Lift-up with rams on legs

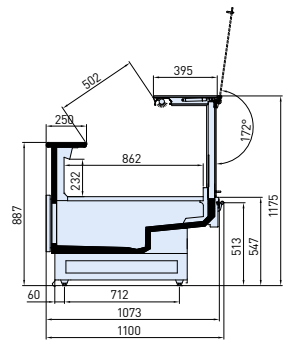


## MILOS PG Non Refrigerato

Milos P Plug-in Not Refr. Bread

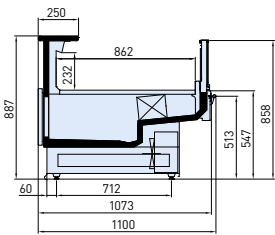


Milos P Plug-in Not Refrigerated

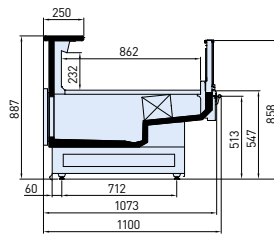


## MILOS PG Libero Servizio

Milos P Plug-in Self Service with unit



Milos P Plug-in Self Service w/out unit



### INFO:

Per le sezioni degli ANGOLI vedi pagina 29 /  
For CORNERS section see pages 29 /  
Pour les sections ANGLE voir page 29 /  
Für die ECKE-Abschnitte siehe Seite 29 /  
Para las secciones de los ANGULOS ver página 29 /

Il MILOS SM TC può essere canalizzato con MILOS Plug-In /  
The MILOS SM TC can be multiplexed with MILOS Plug-In /  
Le MILOS SM TC peut être canalisé avec MILOS Plug-In /  
Der MILOS SM TC kann mit MILOS Plug-In betrieben werden /  
MILOS SM TC se puede canalizar con MILOS Plug-In /

MILOS PLUG-IN SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / épaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / température de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,73	155	410	50	0°/+2°
	1250		0,98	206	417	57	
	1562		1,22	258	798	64	
	1875		1,45	309	834	100	
	2500		1,96	412	835	114	
	3125		2,45	515	1275	230	
3750	2,94	618	1289	244			
M2	937	40	0,73	155	410	50	+3°/+5°
	1250		0,98	206	417	57	
	1562		1,22	258	798	64	
	1875		1,45	309	834	100	
	2500		1,96	412	835	114	
	3125		2,45	515	1275	230	
3750	2,94	618	1289	244			

MILOS PLUG-IN LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / épaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / température de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,84	155	389	29	0°/+2°
	1250		1,12	206	389	29	
	1562		1,40	258	763	29	
	1875		1,69	309	792	58	
	2500		2,25	412	779	58	
	3125		2,81	515	1205	160	
3750	3,37	618	1205	160			
M2	937	40	0,84	155	389	29	+3°/+5°
	1250		1,12	206	389	29	
	1562		1,40	258	763	29	
	1875		1,69	309	792	58	
	2500		2,25	412	779	58	
	3125		2,81	515	1205	160	
3750	3,37	618	1205	160			



Banco a servizio tradizionale con vetro a curva singola, apertura a pistoni (modello P) o a compasso (modello C), per l'esposizione e la vendita di carni, salumi, formaggi e gastronomia confezionata. Caratterizzato da una geometria essenziale, il banco KAI presenta un'eccellente rapporto qualità/prezzo.



Serve over counter with single curve front tempered glass with upward glass opening by means of hydraulic rams and downward swinging glass. Suitable for the display of fresh meat, sausages and delicatessen. KAI presents a perfect quality-price ratio.

Vitrine traditionnelle en froid ventilé avec superstructure en vitres courbes avec ouverture par vérins ou par compas (aussi disponible version libre service avec vitres bas). Optimale pour l'exposition et la vente de viande, charcuterie, fromages et produits traiteur. Excellent rapport qualité/prix.

Umluft-Theke mit gebogenem Glasaufsatz; die Scheiben aus Sicherheitsglas lassen sich durch Kolben (Kai P) oder mittels Scharnieren (Kai C) öffnen; auch als Selbstbedienungstheke erhältlich. Die Theke ist für die Ausstellung und den Verkauf von Fleisch, Milchprodukten und Delikatessen geeignet und zeichnet sich durch essentielle Geometrie aus; somit wird ein optimales Preis-Leistungsverhältnis garantiert.

Vitrina con cristal curvo elevable o abatible, para exposición y venta de carnes, charcutería y gastronomía. Caracterizada por un diseño moderno y esencial, la vitrina KAI tiene una excelente relación calidad/precio.

# KAI RANGE



## KAI PLUG-IN:

Mobile dotato di sportelli posteriori per accesso alla riserva refrigerata.

Cabinet with back doors to access to back storages.

Mobile équipé de portes arrière pour l'accès à la réserve réfrigérée.

Mobile mit hinteren Türen für den Zugriff auf die gekühlten Reserve ausgestattet.

Mueble equipado con reserva refrigerada con puertas.



## Disponibile versione KAI LS.

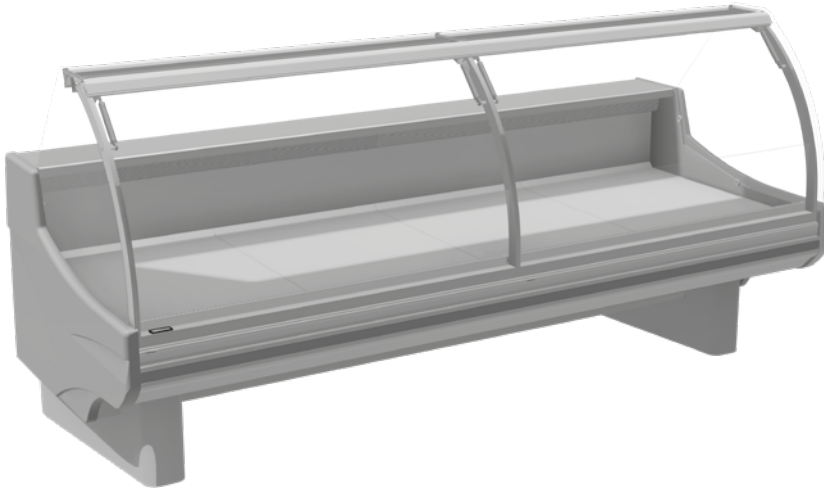
Available Self-service version.

Version libre-service disponible.

Self-Service-Version verfügbar.

Versión de autoservicio disponible.

# KAI RANGE



Piedi ciechi  
Apertura a pistonì



Carenato  
Apertura a compasso

13

Il banco può essere fornito su piedi ciechi o su un basamento completamente carenato.

The cabinet can be supplied with fully closed basement or on blind legs.

Les vitrines peuvent être fournies sur pieds fermés ou sur une base entièrement carrenée.

Lieferbar entweder mit kompletter Frontverkleidung oder auf Füßen.

La vitrina se puede suministrar con la base con pies o carenada.



A completamento dell'offerta, KAI presenta una vasta gamma di accessori. Vedi pagina 28-29

To complete the offer, an extensive line of accessories. See page 28-29

En complément du meuble, KAI présente une vaste gamme d'accessoires. Voir page 28-29

Kai bietet eine reichhaltige Auswahl an Zubehör. Siehe Seite 28-29

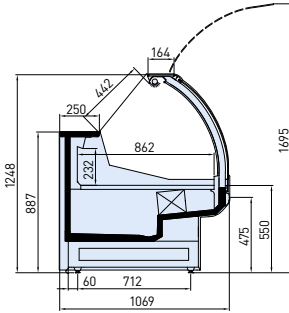
La vitrina KAI se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios. Consulte las páginas 28-29



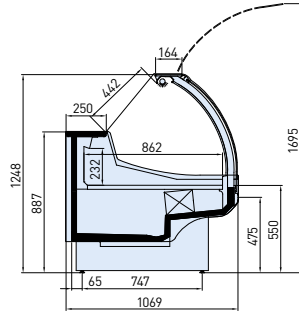
# KAI FEATURES

## KAI SM Pistoni

Kai P SM / Lift-up with rams

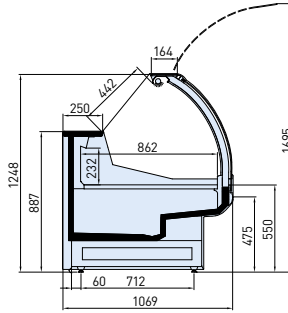


Kai P SM / Lift-up with rams on legs

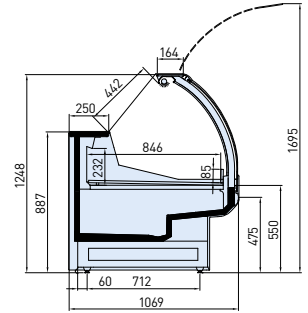


## KAI SM Non Refrigerato

Kai SM Not Refrigerated

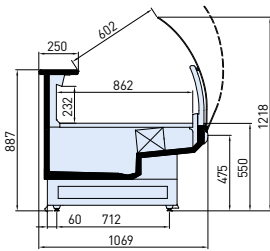


Kai SM Not Refr. Bread

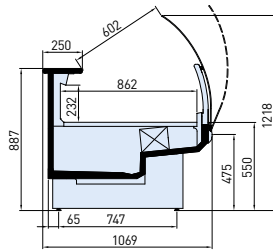


## KAI SM Compasso

Kai C SM / Downward swinging glass

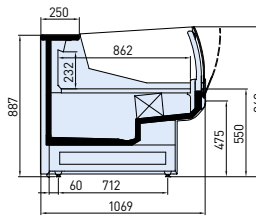


Kai C SM / Downward swinging glass on legs

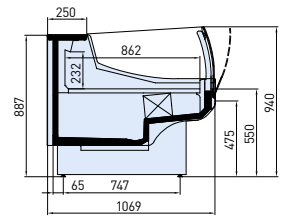


## KAI SM Libero Servizio

Kai SM Self Service



Kai SM Self Service on legs



## KAI SM SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE

LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / epaisseur / joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaungsleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / température de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C

### KAI "P" (Apertura a PISTONI) - Lift-up with rams

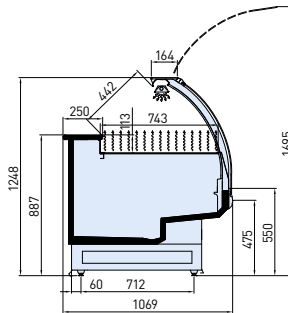
M1	M2
937	937
1250	1250
1562	1562
1875	1875
2500	2500
3125	3125
3750	3750

### KAI "C" (Apertura a COMPASSO) - Downward swinging glass

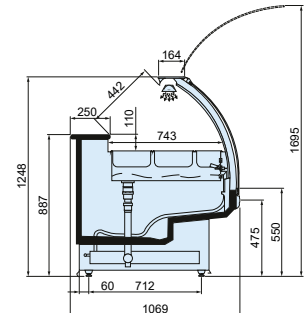
M1	M2
937	937
1250	1250
1562	1562
1875	1875
2500	2500
3125	3125
3750	3750

## KAI SM Tavola Calda Piastre / Bagno Maria

Kai SM Hot Section Plates



Kai SM Hot Section Bain Marie



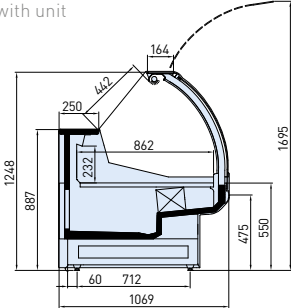
## KAI SM LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE

LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
length / longueur / Länge / longitud	thickness of end / epaisseur / joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaungsleistungsaufnahme / potencia en desesarche	running temperature / température de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C

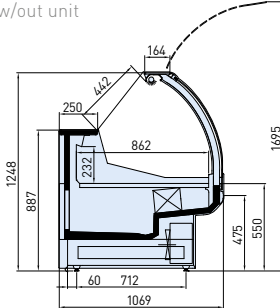
M1	M2
937	937
1250	1250
1562	1562
1875	1875
2500	2500
3125	3125
3750	3750

## KAI PLUG-IN Pistoni

**Kai Plug-in P** Lift-up with rams with unit

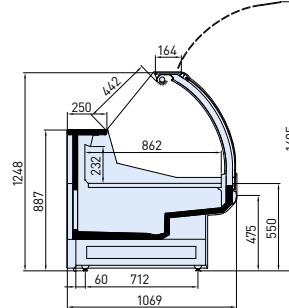


**Kai Plug-in P** Lift-up with rams w/out unit

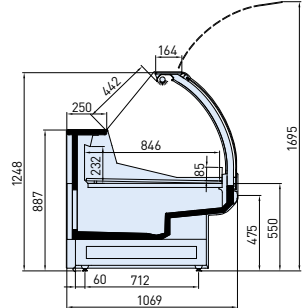


## KAI PLUG-IN Non Refrigerato

**Kai Plug-in** Not Refrigerated

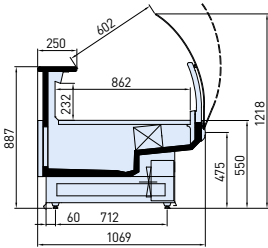


**Kai Plug-in** Not Refr. Bread

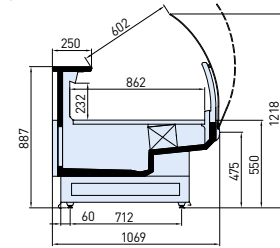


## KAI PLUG-IN C Compasso

**Kai Plug-in C** Downward swinging glass with unit

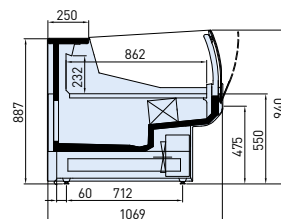


**Kai Plug-in C** Downward swinging glass w/out unit

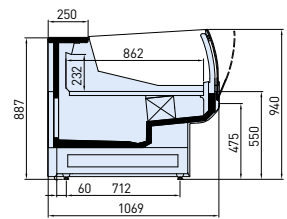


## KAI PLUG-IN Libero Servizio

**Kai Plug-in** Self Service with unit



**Kai Plug-in** Self Service w/out unit



## KAI PLUG-IN SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE

	<b>LUNGHEZZA</b> length / longueur / Länge / longitud	<b>SPESORE SPALLA</b> thickness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	<b>SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA</b> display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	<b>VOLUME LORDO</b> gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	<b>POTENZA ELETTRICA NOMINALE</b> rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	<b>POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO</b> defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	<b>TEMPERATURA D'ESERCIZIO</b> running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C

### KAI "P" (Apertura a PISTONI) - Lift-up with rams

	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750			
<b>M1</b>	40	0,74	155	429	69			0°/+2°		
	40	0,99	206	442	82					
	40	1,24	258	829	95					
	40	1,48	309	871	137					
	40	1,98	412	885	164					
	40	2,47	515	1337	292					
	40	2,97	618	1364	319					
<b>M2</b>	40	0,74	155	429	69			+3°/+5°		
	40	0,99	206	442	82					
	40	1,24	258	829	95					
	40	1,48	309	871	137					
	40	1,98	412	885	164					
	40	2,47	515	1337	292					
	40	2,97	618	1364	319					

### KAI "C" (Apertura a COMPASSO) - Downward swinging glass

	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750			
<b>M1</b>	40	0,84	155	408	48			0°/+2°		
	40	1,12	206	414	54					
	40	1,40	258	794	60					
	40	1,68	309	829	95					
	40	2,24	412	829	108					
	40	2,79	515	1267	222					
	40	3,35	618	1280	235					
<b>M2</b>	40	0,84	155	408	48			+3°/+5°		
	40	1,12	206	414	54					
	40	1,40	258	794	60					
	40	1,68	309	829	95					
	40	2,24	412	829	108					
	40	2,79	515	1267	222					
	40	3,35	618	1280	235					

### INFO:

Per le sezioni degli ANGOLI vedi pagina 29 /  
For CORNERS section see pages 29 /  
Pour les sections ANGLE voir page 29 /  
Für die ECKE-Abschnitte siehe Seite 29 /  
Para las secciones de los ANGULOS ver página 29 /

Il KAI SM TC può essere canalizzato con KAI Plug-In /  
The KAI SM TC can be multiplexed with KAI Plug-In /  
Le KAI SM TC peut être canalisé avec KAI Plug-In /  
Der KAI SM TC kann mit KAI Plug-In betrieben werden /  
KAI SM TC se puede canalizar con KAI Plug-In /

## KAI PLUG-IN LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE

	<b>LUNGHEZZA</b> length / longueur / Länge / longitud	<b>SPESORE SPALLA</b> thickness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	<b>SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA</b> display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	<b>VOLUME LORDO</b> gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	<b>POTENZA ELETTRICA NOMINALE</b> rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	<b>POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO</b> defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	<b>TEMPERATURA D'ESERCIZIO</b> running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
<b>M1</b>	40	937	0,84	155	408	48	0°/+2°
	40	1250	1,12	206	414	54	
	40	1562	1,40	258	794	60	
	40	1875	1,68	309	829	95	
	40	2500	2,24	412	829	108	
	40	3125	2,79	515	1267	222	
	40	3750	3,35	618	1280	235	
<b>M2</b>	40	937	0,84	155	408	48	+3°/+5°
	40	1250	1,12	206	414	54	
	40	1562	1,40	258	794	60	
	40	1875	1,68	309	829	95	
	40	2500	2,24	412	829	108	
	40	3125	2,79	515	1267	222	
	40	3750	3,35	618	1280	235	



Banco a servizio tradizionale con vetri curvi, apertura a pistoni e mensola rendiresto superiore in vetro, adatto all'esposizione e vendita di formaggi e latticini, salumi, carni e gastronomia.

MIKA si distingue per uno stile ricercato ed essenziale, offrendo un ottimo rapporto qualità/prezzo e nel contempo un'elevata funzionalità e la massima valorizzazione del prodotto esposto.



Serve over counter with curve upward opening glazing by means of hydraulic rams with upper glass shelf, suitable for the display and sell of dairy products, delicatessen, cheese, meat and gastronomy. MIKA, elegant and stylish, presents a perfect quality-price balance and offers optimum functional solutions and an excellent presentation of products.

Vitrine service traditionnel avec glaces de façade courbes rabattables et tablette supérieure en verre, adaptée à l'exposition et la vente de fromages, laitages, viande et produits traiteurs. MIKA se différencie par son style recherché et essentiel, offre un rapport qualité-prix optimal sans compter un degré de fonctionnalité important et la valorisation maximale des produits exposés.

Traditionelle Kühltheke mit gebogenem Scheiben aus Sicherheitsglas die sich durch Kolben öffnen lassen und Glasfachboden für die Geldrückgabe im Oberteil. Geeignet für die Ausstellung und den Verkauf von Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukten und Feinkost. MIKA bietet maximale Sichtbarkeit der ausgestellten Produkte und ist durch seinen Stil, der sich auf das Wesentliche beschränkt, praktisch in der Handhabung; gleichzeitig zeichnet er sich durch ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Vitrina refrigerada panorámica con vidrios anteriores curvo con apertura hacia halto y repisa superior en vidrio, apta para la exhibición y venta de quesos, productos lácteos, embutidos, carnes frescas y gastronomía. MIKA se distingue por un estilo refinado y esencial, proporciona una óptima relación precio/calidad y, adicionalmente, su funcionalidad amigable exalta y valoriza el producto exhibido.

# MIKA RANGE

Disponibile versione servizio assistito e Libero Servizio.

La gamma offre anche la versione Tavola Calda (Piastre e Bagnomaria), Non Refrigerato e Non Refrigerato Pane.

La versione Tavola Calda è la soluzione ideale per l'esposizione e la vendita di prodotti di gastronomia.

Disponibile sia nella versione Remota che Plug-in.

Mika Plug-in è dotato di sportelli per l'accesso alla riserva refrigerata.

Available both assisted sale and self-service versions. Mika range is proposed also in Hot Section (hot-plates and bain-marie), Not Refrigerated and Not Refrigerated Bread versions. Mika Hot Section unit is the perfect solution for displaying and selling gastronomy products. Available both Remote and Plug-in versions. Mika Plug-in version features back doors to access to back storages.

Vitrine traditionnelle en froid ventilé avec superstructure en vitres courbes avec ouverture par vérins ou par compas (aussi disponible version libre service avec vitres bas). Optimale pour l'exposition et la vente de viande, charcuterie, fromages et produits traiteur. Excellent rapport qualité/prix. Disponible soit en version pour group à distance, soit avec groupe logé. Le comptoir Mika en version groupe logé est équipé par une réserve réfrigérée, accessible par des portillons.

Lieferbar in Bedienungs- und Selbstbedienungsausführung, in der Version ohne Kühlung und für Backwaren, sowie auch als Heiße Theke (Bain-Marie und mit Heizplatte). Die Heiße Thekenausführung ist die ideale Lösung für die Ausstellung und den Verkauf von Feinkost. Lieferbar sowohl als Zentralgekühl als auch in steckerfertiger Ausführung. In der steckerfertigen Ausführung ist Mika mit eingebautem gekühltem Vorratsfach ausgestattet.

Disponible en la versión Servicio Asistido y Libre Servicio. La gama Mika ofrece también la versión Mesa Caliente (Planchas Radiantes y Baño María), No Refrigerado y No Refrigerado para Panadería. La versión Mesa Caliente es la solución ideal para la exhibición y venta de productos de gastronomía. Disponible en la versiones Remoto y Plug-in. Mika Plug-in trae en la parte inferior una bodega refrigerada con puertas de acceso herméticas que garantizan una adecuada conservación de los productos almacenados.



Il banco può essere fornito su piedi ciechi o su un basamento completamente carenato.

The cabinet can be supplied with fully closed basement or on blind legs.

Les vitrines peuvent être fournies sur pieds fermés ou sur une base entièrement carrenée.

Lieferbar entweder mit kompletter Frontverkleidung oder auf Füßen.

A vitrina se puede suministrar con patas ciegas o con base monolítica.

Mika prevede di serie il batticarrello in tubo d'acciaio inox.

Standard front bumper with stainless steel bumper rail.

Mika est équipée de série d'un pare-chocs en tubes inox.

Stoßleiste aus Edelstahl serienmäßig.

Mika incorpora de serie el Parachoques inox.







L'alzata servita è dotata di illuminazione interna con lampade T5 con reattori elettronici.

Superstructure lighting feature single row T5 lamps with electronic ballasts.

Sous la tablette supérieure est placée une rampe d'éclairage dotée d'un fluo de type T5 avec ballast électronique.

Die Bedienungsausführung ist intern mit T5 Beleuchtung und mit elektronischen Reaktoren serienmäßig ausgestattet.

La estructura superior en vidrio trae la iluminación interna con tubos fluorescentes T5 con balastos electrónicos.



A completamento dell'offerta, Mika presenta una vasta gamma di accessori. Vedi pagina 28-29

To complete the offer, an extensive line of accessories. See page 28-29

En complément du meuble, Mika présente une vaste gamme d'accessoires. Voir page 28-29

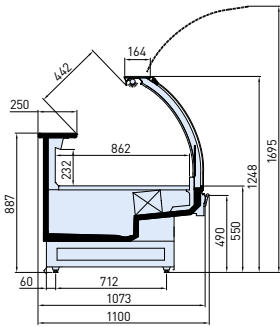
Mika bietet eine reichhaltige Auswahl an Zubehör. Siehe Seite 28-29

La vitrina Mika se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios. Consulte las páginas 28-29

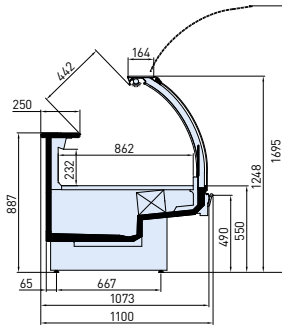
# MIKA FEATURES

## MIKA SM Pistoni

Mika SM / Lift-up with rams

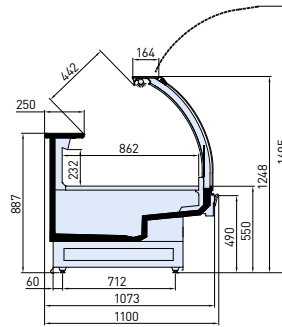


Mika SM / Lift-up with rams on legs

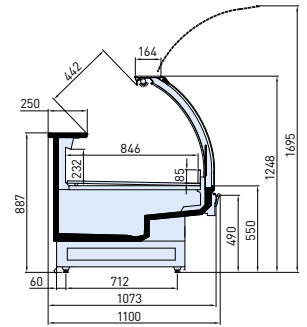


## MIKA SM Non Refrigerato

Mika SM Not Refr. Bread

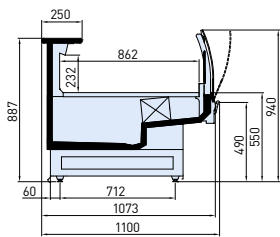


Mika SM Not Refrigerated

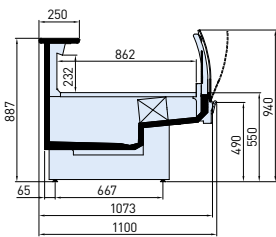


## MIKA SM Libero Servizio

Mika SM Self Service

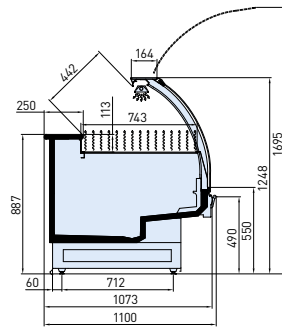


Mika SM Self Service on legs

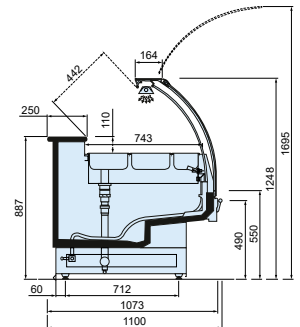


## MIKA SM Tavola Calda Piastre / Bagno Maria

Mika SM Hot Section Plates



Mika SM Hot Section Bain Marie



### MIKA SM SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE

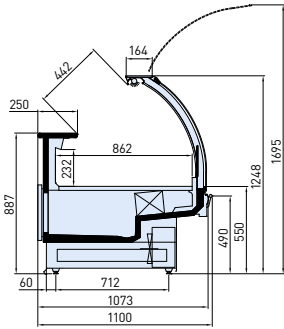
	LUNGHEZZA length / longueur / Länge / longitud mm	SPESORE SPALLA thickness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral mm	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva m <sup>2</sup>	VOLUME LORDO gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta dm <sup>3</sup>	POTENZA ELETTRICA NOMINALE rating power / puissance absorbée/ Leistungsaufnahme / potencia absorbida watt	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaungsleistungsaufnahme / potencia en desesarche watt	TEMPERATURA D'ESERCIZIO running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio °C
<b>M1</b>	937	40	0,69	155	69	69	0° / +2°
	1250		0,92	206	82	82	
	1562		1,15	258	95	95	
	1875		1,38	309	137	137	
	2500		1,84	412	164	164	
	3125		2,30	515	219	219	
<b>M2</b>	937	40	0,69	155	69	69	+3° / +5°
	1250		0,92	206	82	82	
	1562		1,15	258	95	95	
	1875		1,38	309	137	137	
	2500		1,84	412	164	164	
	3125		2,30	515	219	219	
3750	2,76	618	246	246			

### MIKA SM LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE

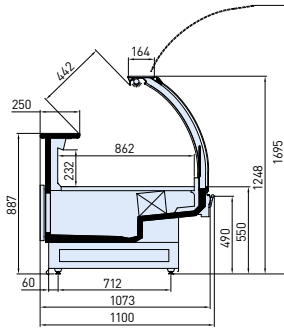
	LUNGHEZZA length / longueur / Länge / longitud mm	SPESORE SPALLA thickness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral mm	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva m <sup>2</sup>	VOLUME LORDO gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta dm <sup>3</sup>	POTENZA ELETTRICA NOMINALE rating power / puissance absorbée/ Leistungsaufnahme / potencia absorbida watt	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaungsleistungsaufnahme / potencia en desesarche watt	TEMPERATURA D'ESERCIZIO running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio °C
<b>M1</b>	937	40	0,84	155	48	48	0° / +2°
	1250		1,12	206	54	54	
	1562		1,40	258	60	60	
	1875		1,69	309	95	95	
	2500		2,25	412	108	108	
	3125		2,81	515	149	149	
<b>M2</b>	937	40	0,84	155	48	48	+3° / +5°
	1250		1,12	206	54	54	
	1562		1,40	258	60	60	
	1875		1,69	309	95	95	
	2500		2,25	412	108	108	
	3125		2,81	515	149	149	
3750	3,37	618	162	162			

## MIKA PLUG-IN Pistoni

Mika Plug-in / Lift-up with rams with unit

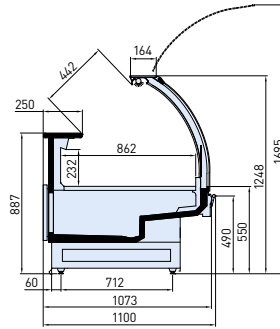


Mika Plug-in / Lift-up with rams w/out unit

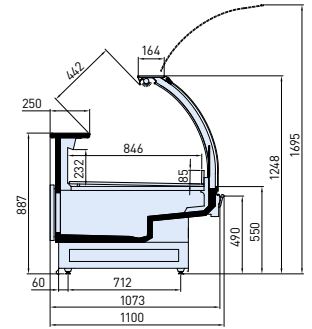


## MIKA PLUG-IN Non Refrigerato

Mika Plug-in Not Refrigerated

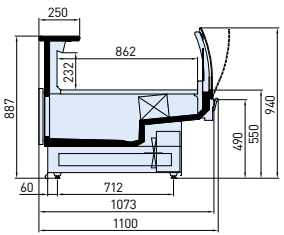


Mika Plug-in Not Refr. Bread

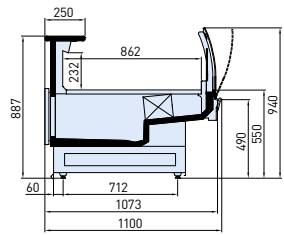


## MIKA PLUG-IN Libero Servizio

Mika Plug-in Self Service with unit



Mika Plug-in Self Service w/out unit



### INFO:

Per le sezioni degli ANGOLI vedi pagina 29 /  
For CORNERS section see pages 29 /  
Pour les sections ANGLE voir page 29 /  
Für die ECKE-Abschnitte siehe Seite 29 /  
Para las secciones de los ANGULOS ver página 29 /

Il MIKA SM TC può essere canalizzato con MIKA Plug-In /  
The MIKA SM TC can be multiplexed with MIKA Plug-In /  
Le MIKA SM TC peut être canalisé avec MIKA Plug-In /  
Der MIKA SM TC kann mit MIKA Plug-In betrieben werden /  
MIKA SM TC se puede canalizar con MIKA Plug-In /

### MIKA PLUG-IN SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE

	LUNGHEZZA length / longueur / Länge / longitud	SPESSORE SPALLA thicknness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	VOLUME LORDO gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	POTENZA ELETTRICA NOMINALE rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	TEMPERATURA D'ESERCIZIO running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
<b>M1</b>	937	40	0,74	155	429	69	0° / +2°
	1250		0,98	206	442	82	
	1562		1,23	258	829	95	
	1875		1,47	309	871	137	
	2500		1,97	412	885	164	
	3125		2,46	515	1337	292	
<b>M2</b>	937	40	0,74	155	429	69	+3° / +5°
	1250		0,98	206	442	82	
	1562		1,23	258	829	95	
	1875		1,47	309	871	137	
	2500		1,97	412	885	164	
	3125		2,46	515	1337	292	
3750	2,95	618	1364	319			

### MIKA PLUG-IN LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE

	LUNGHEZZA length / longueur / Länge / longitud	SPESSORE SPALLA thicknness of end / epaisseur joue / seitenteil dicke / espesor del lateral	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA display area / surface d'exposition / Ausstellungsfläche / superficie expositiva	VOLUME LORDO gross loading capacity / capacité de chargement brut / Inhalt / capacidad de carga bruta	POTENZA ELETTRICA NOMINALE rating power / puissance absorbée / Leistungsaufnahme / potencia absorbida	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO defrosting power / puissance pour le dégivrage / Abtaugleistungsaufnahme / potencia en desesarche	TEMPERATURA D'ESERCIZIO running temperature / temperature de fonctionnement / Betriebstemperatur / temperatura de ejercicio
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
<b>M1</b>	937	40	0,84	155	408	48	0° / +2°
	1250		1,12	206	414	54	
	1562		1,40	258	794	60	
	1875		1,69	309	829	95	
	2500		2,25	412	829	108	
	3125		2,81	515	1267	222	
<b>M2</b>	937	40	0,84	155	408	48	+3° / +5°
	1250		1,12	206	414	54	
	1562		1,40	258	794	60	
	1875		1,69	309	829	95	
	2500		2,25	412	829	108	
	3125		2,81	515	1267	222	
3750	3,37	618	1280	235			



Banco a servizio tradizionale con vetri anteriori dritti con apertura a pistoni e mensola rendiresto superiore in vetro per l'esposizione e la vendita di carni, salumi, formaggi e gastronomia confezionata. Caratterizzato da una geometria essenziale, il banco KAMI presenta un eccellente rapporto qualità/prezzo.



Serve over counter with straight upward opening glazing by means of hydraulic rams with upper glass shelf. Suitable for the display of fresh meat, sausages and delicatessen. KAMI presents a perfect quality-price ratio.

Vitrine traditionnelle en froid ventilé avec glaces de façade verticales rabattables et tablette supérieure en verre (aussi disponible version libre service avec vitres bas). Optimal pour l'exposition et la vente de viande, charcuterie, fromages et produits traiteur. Excellent rapport qualité/prix.

Umluft-Theke mit gebogenem Glasaufsatz; die gerade Scheiben aus Sicherheitsglas lassen sich durch Kolben öffnen; auch als Selbstbedienungstheke erhältlich.  
Die Theke ist für die Ausstellung und den Verkauf von Fleisch, Milchprodukten und Delikatessen geeignet und zeichnet sich durch essentielle Geometrie aus; somit wird ein optimales Preis-Leistungsverhältnis garantiert.

Vitrina servicio asistido con vidrios anteriores rectos con apertura hacia alto y repisa superior en vidrio, para exposición y venta de carnes, charcutería y gastronomía. Caracterizada por un diseño moderno y esencial, la vitrina KAMI tiene una excelente relación precio-calidad.



# KAMI RANGE

Disponibile versione servizio assistito e Libero Servizio.

La gamma offre anche la versione Tavola Calda (Piastre e Bagnomaria), Non Refrigerato e Non Refrigerato Pane. La versione Tavola Calda è la soluzione ideale per l'esposizione e la vendita di prodotti di gastronomia.

Disponibile sia nella versione Remota che Plug-in.

KAMI PLUG-IN è dotato di sportelli per l'accesso alla riserva refrigerata.

Available both assisted sale and self-service versions. KAMI range is proposed also in Hot Section (hot-plates and baine-marie), Not Refrigerated and Not Refrigerated Bread versions. KAMI Hot Section unit is the perfect solution for displaying and selling gastronomy products. Available both Remote and Plug-in versions. KAMI PLUG-IN version features back doors to access to back storages.

Disponibile en version à service assisté et libre service. La gamme KAMI propose aussi les versions bain-marie et plaques chauffantes, sans froid et viennoiseries ou pain. Les versions chauffantes sont les solutions idéales pour l'exposition et la vente de produits cuisinés. Disponible soit en version pour group à distance, soit avec groupe logé. Le comptoir KAMI en version groupe logé est équipé par une réserve réfrigérée, accessible par des portillons.

Lieferbar in Bedienungs- und Selbstbedienungsausführung, in der Version ohne Kühlung und für Backwaren, sowie auch als Heiße Theke (Bain-Marie und mit Heizplatte). Die Heiße Thekenausführung ist die ideale Lösung für die Ausstellung und den Verkauf von Feinkost. Lieferbar sowohl als Zentralgekühl als auch in steckerfertiger Ausführung. In der steckerfertigen Ausführung ist KAMI mit eingebautem gekühltem Vorratsfach ausgestattet.

Disponibile en la versión Servicio Asistido y Libre Servicio. La gama KAMI ofrece también la versión Mesa Caliente (Planchas Radiantes y Baño María), No Refrigerado y No Refrigerado para Panadería. La versión Mesa Caliente es la solución ideal para la exhibición y venta de productos de gastronomía. Disponible en la versiones Remoto y Plug-in. KAMI PLUG-IN trae en la parte inferior una bodega refrigerada con puertas de acceso herméticas que garantizan una adecuada conservación de los productos almacenados.



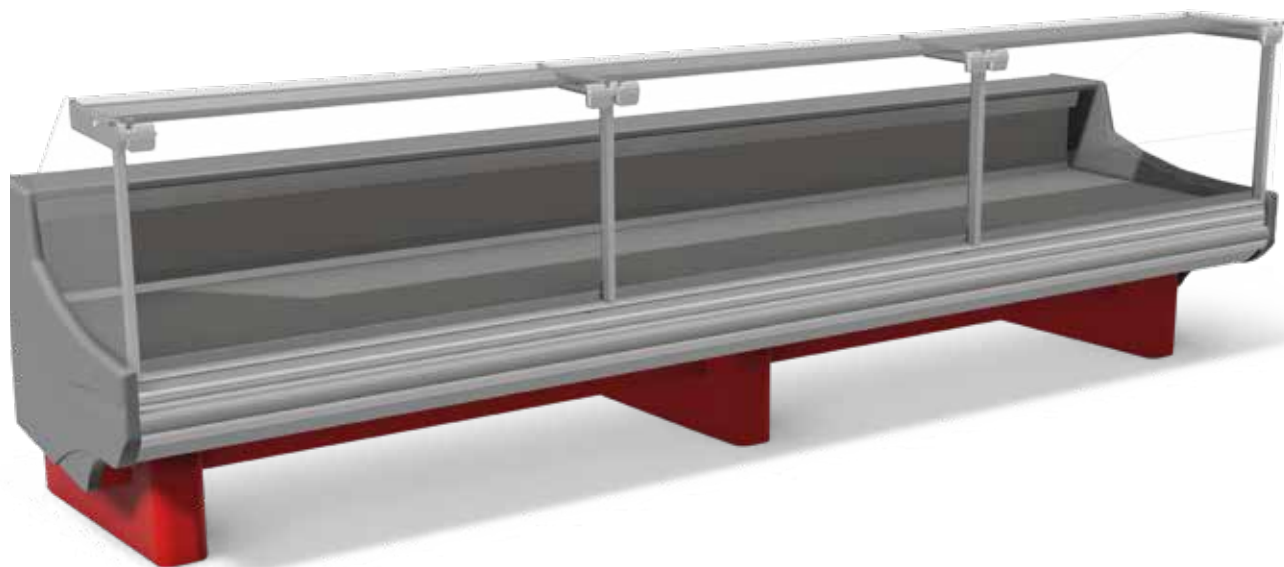
L'alzata servita è dotata di illuminazione interna con lampade T5 con reattori elettronici. Batticarrello in PVC di serie.

Superstructure lighting feature single row T5 lamps with electronic ballasts. PVC bumper as standard .

Sous la tablette supérieure est placée une rampe d'éclairage dotée d'un fluo de type T5 avec ballast électronique. Pare-chocs en PVC de série.

Die Bedienungsausführung ist intern mit T5 Beleuchtung und mit elektronischen Reaktoren serienmäßig ausgestattet. PVC Stoßleiste Serienmäßig.

La estructura superior en vidrio trae la iluminación interna con tubos fluorescentes T5 con balastos electrónicos. Parachoques en PVC de serie.



Il banco può essere fornito su piedi ciechi o su un basamento completamente carenato.

The cabinet can be supplied with fully closed basement or on blind legs.

Les vitrines peuvent être fournies sur pieds fermés ou sur une base entièrement carrenée.

Lieferbar entweder mit kompletter Frontverkleidung oder auf Füßen.

La vitrina se puede suministrar con patas ciegas o con base monolítica.



A completamento dell'offerta, KAMI presenta una vasta gamma di accessori. Vedi pagina 28-29

To complete the offer, an extensive line of accessories. See page 28-29

En complément du meuble, Kami présente une vaste gamme d'accessoires. Voir page 28-29

Kami bietet eine reichhaltige Auswahl an Zubehör. Siehe Seite 28-29

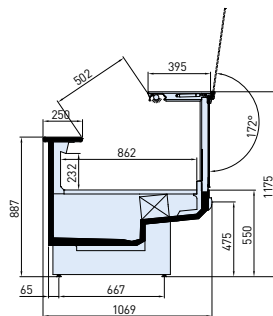
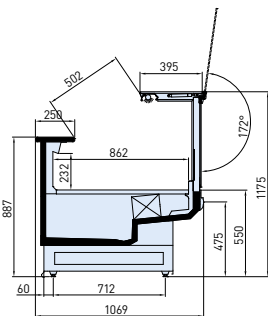
La vitrina Kami se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios. Consulte las páginas 28-29

# KAMI FEATURES

## KAMI SM Pistoni

Kami SM / Lift-up with rams

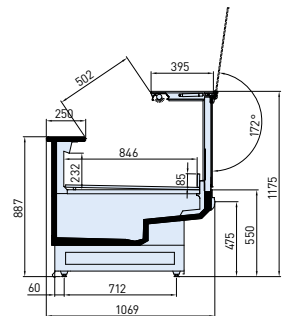
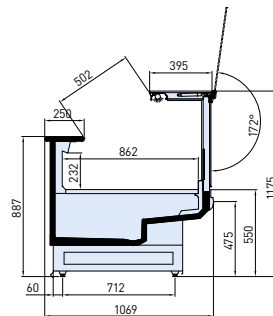
Kami SM / Lift-up with rams on legs



## KAMI SM Non Refrigerato

Kami SM Not Refrigerated

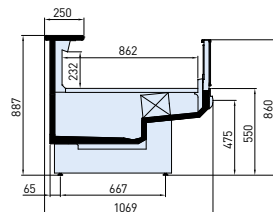
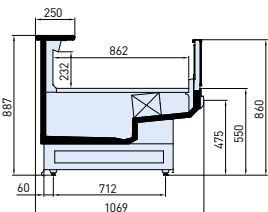
Kami SM Not Refr. Bread



## KAMI SM Libero Servizio

Kami SM Self Service

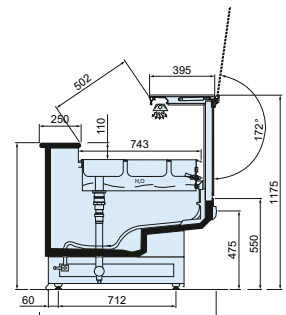
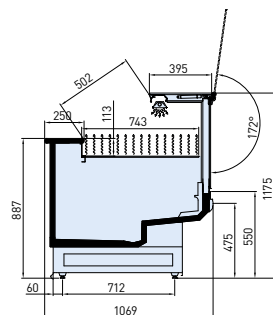
Kami SM Self Service on legs



## KAMI SM Tavola Calda Piastre / Bagno Maria

Kami SM Hot Section Plates

Kami SM Hot Section Bain Marie



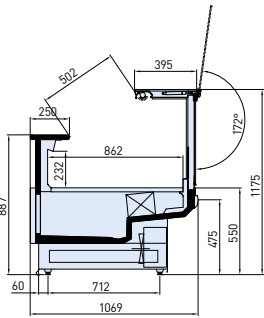
KAMI SM SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,73	155	69	69	0°/+2°
	1250		0,98	206	82	82	
	1562		1,22	258	95	95	
	1875		1,47	309	137	137	
	2500		1,96	412	164	164	
	3125		2,45	515	219	219	
M2	937	40	0,73	155	69	69	+3°/+5°
	1250		0,98	206	82	82	
	1562		1,22	258	95	95	
	1875		1,47	309	137	137	
	2500		1,96	412	164	164	
	3125		2,45	515	219	219	
3750	2,94	618	246	246			

KAMI SM LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
M1	937	40	0,84	155	48	48	0°/+2°
	1250		1,12	206	54	54	
	1562		1,40	258	60	60	
	1875		1,68	309	95	95	
	2500		2,24	412	108	108	
	3125		2,79	515	149	149	
M2	937	40	0,84	155	48	48	+3°/+5°
	1250		1,12	206	54	54	
	1562		1,40	258	60	60	
	1875		1,68	309	95	95	
	2500		2,24	412	108	108	
	3125		2,79	515	149	149	
3750	3,35	618	162	162			

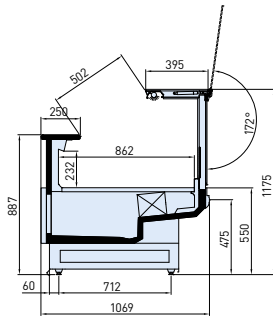
# KAMI FEATURES

## KAMI PLUG-IN Pistoni

Kami Plug-in / Lift-up with rams with unit

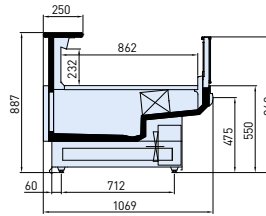


Kami Plug-in / Lift-up with rams w/out unit

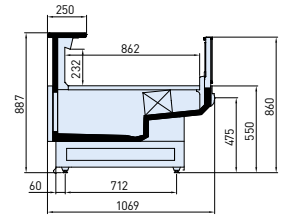


## KAMI PLUG-IN Libero Servizio

Kami Plug-in Self Service with unit

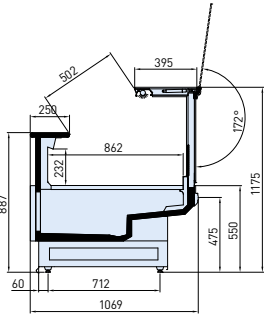


Kami Plug-in Self Service w/out unit

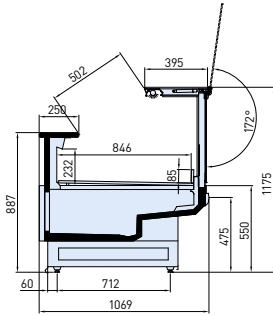


## KAMI PLUG-IN Non Refrigerato

Kami Plug-in Not Refrigerated w/out unit



Kami Plug-in Not Refr. Bread w/out unit



### INFO:

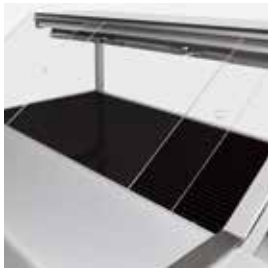
Per le sezioni degli ANGOLI vedi pagina 29 /  
For CORNERS section see pages 29 /  
Pour les sections ANGLE voir page 29 /  
Für die ECKE-Abschnitte siehe Seite 29 /  
Para las secciones de los ANGULOS ver página 29 /

Il KAMI SM TC può essere canalizzato con KAMI Plug-In /  
The KAMI SM TC can be multipleaxed with KAMI Plug-In /  
Le KAMI SM TC peut être canalisé avec KAMI Plug-In /  
Der KAMI SM TC kann mit KAMI Plug-In betrieben werden /  
KAMI SM TC se puede canalizar con KAMI Plug-In /

KAMI PLUG-IN SERVIZIO TRADIZIONALE / ASSISTED SALE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
<b>M1</b>	937	40	0,73	155	429	69	0°/+2°
	1250		0,98	206	442	82	
	1562		1,22	258	829	95	
	1875		1,47	309	871	137	
	2500		1,96	412	885	164	
	3125		2,45	515	1337	292	
<b>M2</b>	937	40	0,73	155	429	69	+3°/+5°
	1250		0,98	206	442	82	
	1562		1,22	258	829	95	
	1875		1,47	309	871	137	
	2500		1,96	412	885	164	
	3125		2,45	515	1337	292	
3750	2,94	618	1364	319			

KAMI PLUG-IN LIBERO SERVIZIO / SELF SERVICE							
	LUNGHEZZA	SPESORE SPALLA	SUPERFICIE ESPOSITIVA TDA	VOLUME LORDO	POTENZA ELETTRICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA ASSORBITA IN SBRINAMENTO	TEMPERATURA D'ESERCIZIO
	mm	mm	m <sup>2</sup>	dm <sup>3</sup>	watt	watt	°C
<b>M1</b>	937	40	0,84	155	408	48	0°/+2°
	1250		1,12	206	414	54	
	1562		1,40	258	794	60	
	1875		1,68	309	829	95	
	2500		2,24	412	829	108	
	3125		2,79	515	1267	222	
<b>M2</b>	937	40	0,84	155	408	48	+3°/+5°
	1250		1,12	206	414	54	
	1562		1,40	258	794	60	
	1875		1,68	309	829	95	
	2500		2,24	412	829	108	
	3125		2,79	515	1267	222	
3750	3,35	618	1280	235			

## ACCESSORIES MILOS / KAMI



Antine scorrevoli posteriori /  
Rear plexi sliding doors /  
Portes arrière /  
Hintere Türen /  
Puerta trasera corredera /



Porta bilancia, affettatrice, tagliere /  
Scale deck, slicing machine deck, cutting board /  
Porte balance, coupe-jambon, planche à découper /  
Halterung Waage, Aufschnittmaschine, Schneidbrett Platte /  
Porta balanza, cortador, tajo /



Divisori alti e bassi in vetro o metacrilato /  
Low and high glass dividers /  
Diviseurs en méthacrylate hauts et bas /  
Warentrenner aus Plexiglas hoch und niedrig /  
Divisorio en metacrilato alto y bajos /



Tendine notte (versione LS) /  
Night curtain (self service version) /  
Rideau nuit (version libre service) /  
Nachttrollos (für Version Selbstbedienung) /  
Cortina de noche en la versión LS /

## ACCESSORIES KAI / MIKA



Divisori alti e bassi in vetro o metacrilato /  
Low and high glass dividers /  
Diviseurs en méthacrylate hauts et bas /  
Warentrenner aus Plexiglas hoch und niedrig /  
Divisorio en metacrilato alto y bajos /



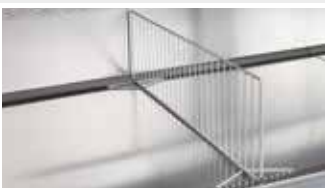
Antine scorrevoli posteriori /  
Rear plexi sliding doors /  
Portes arrière /  
Hintere Türen /  
Puerta trasera corredera /



Porta bilancia, affettatrice, tagliere /  
Scale deck, slicing machine deck, cutting board /  
Porte balance, coupe-jambon, planche à découper /  
Halterung Waage, Aufschnittmaschine, Schneidbrett Platte /  
Porta balanza, cortador, tajo /

28

## ACCESSORIES MILOS KAI MIKA KAMI



Divisori in filo /  
Wire dividers /  
Diviseur en fil bas /  
Warentrenner aus Kunststoff /  
Divisorio en alambre /



Divisori in vetro per gradoni /  
Glass dividers for stepped deck /  
Diviseur en verre pour gradins /  
Warentrenner aus Glas für Einsatz /  
Divisorio en cristal por tramos /



Gradone H50 mm Gradone H100 mm /  
Stepped deck H50 mm Stepped deck H100 mm /  
Gradin H50 mm Gradin H100 mm /  
Einsatz H50 mm Einsatz H100 mm /  
Tramos H50 mm tramos H100 mm /



Kit griglie di fondo (versione LS) /  
Kit bottom grids (self service version) /  
Kit grilles de fond (version libre service) /  
Satz Bodengitter (für Version Selbstbedienung) /  
Kits de rejillas inferiores (versión LS)



Porta carta / Paper holder / Porte papier  
Papierhalter / Porta papel



Porta rotolo / Paper roll holder / Porte rouleau  
Rollenhalter / Porta rollos



Porta coltelli / Knife holder / Porte couteaux  
Messerhalter / Porta cuchillos



# ACCESSORIES MILOS KAI MIKA KAMI



Supporto per vaschette Gastro-Norm per banco refrigerato adatto all'esposizione di prodotto sfuso pronto al consumo (profondità max 10 cm).  
Vaschette Gastro-Norm ordinabili separatamente.

Serve-over counter for sandwich shop.  
Adapted display for holding s/s gastro-norm containers (max depth of 10 cm).  
Gastro-Norm containers have to be ordered separately.

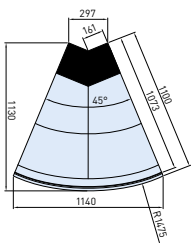
Comptoir sandwicherie  
Exposition agencée pour suspendre les bacs Inox (profondeur maximum 10 cm).  
Bacs à commander séparément.

Gekühlte Teke für Sandwich-Shop  
Prädisposition-Halterungen für Gastronorm-gekuehlte-Edelstahlwannen (Maximal Höhe GN 10 cm).  
Gastro-Norm Schalen separat bestellbar.

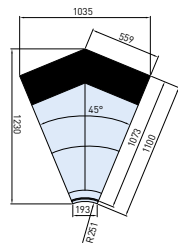
Mueble refrigerado para producto a granel  
Soporte adecuado para bandejas Gastro-Norm refrigerado para producto a granel listo para el consumo (profundidad max 10cm).  
Las bandejas Gastro-Norm se pueden pedir por separado.

## MILOS CORNERS

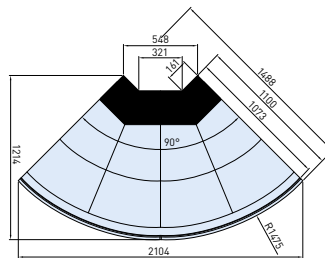
**ANGOLO APERTO 45°**  
Oper corner 45°



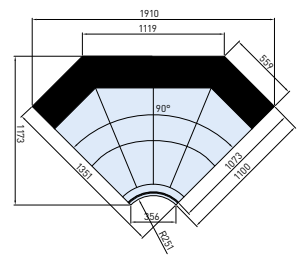
**ANGOLO CHIUSO 45°**  
Closed corner 45°



**ANGOLO APERTO 90°**  
Oper corner 90°

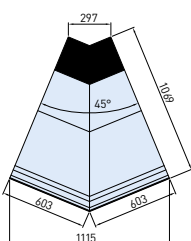


**ANGOLO CHIUSO 90°**  
Closed corner 90°

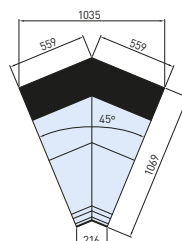


## KAI MIKA KAMI CORNERS

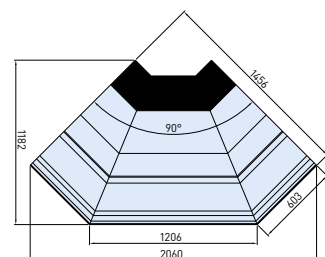
**ANGOLO APERTO 45°**  
Oper corner 45°



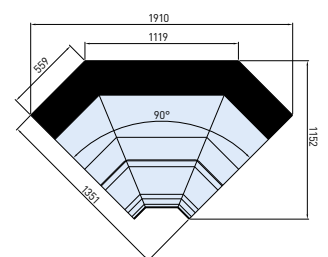
**ANGOLO CHIUSO 45°**  
Closed corner 45°



**ANGOLO APERTO 90°**  
Oper corner 90°



**ANGOLO CHIUSO 90°**  
Closed corner 90°



# COLOURS

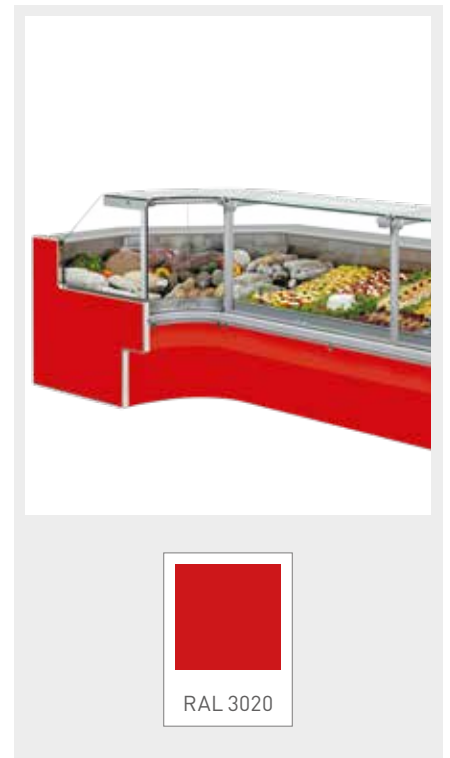
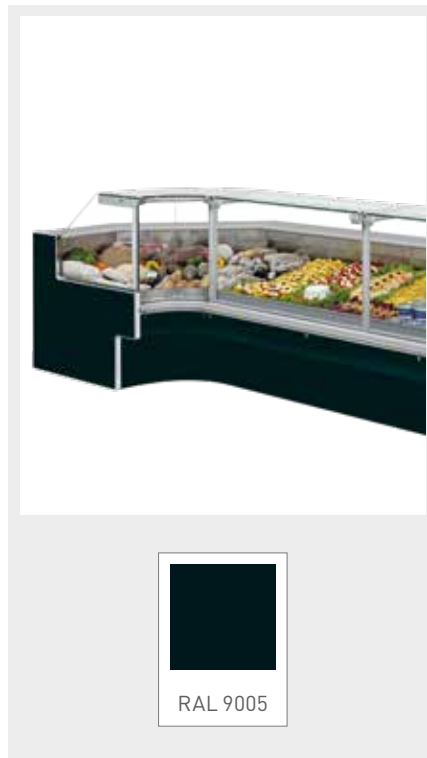
---

## ESTERNO

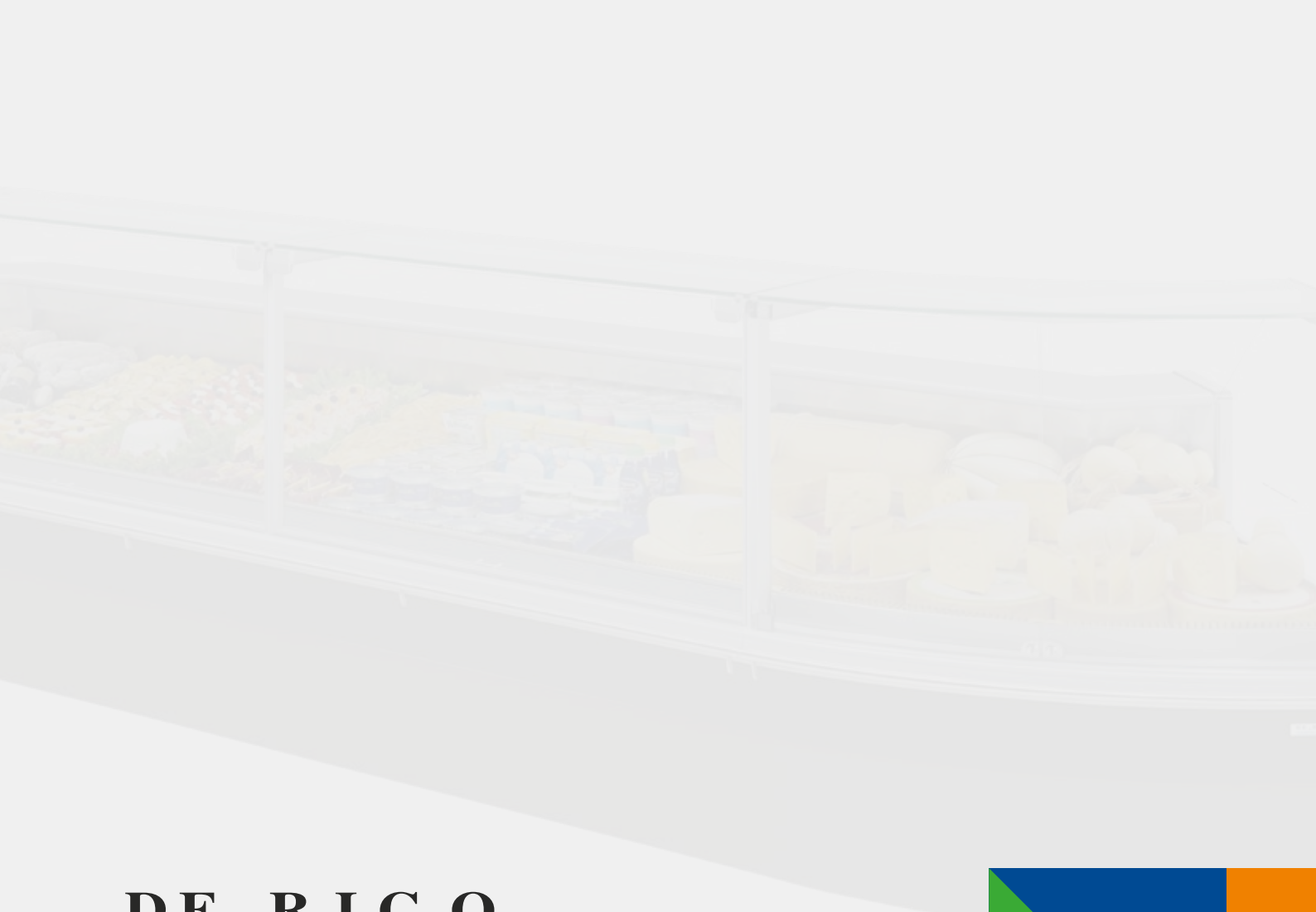
Exterior / Extérieur / Aussenausstattung / Exterior



30







**DE R I G O**  
**SURFRIGO** 

[www.derigorefrigeration.com](http://www.derigorefrigeration.com)



**DE RIGO REFRIGERATION srl**

HEADQUARTERS and FACTORY  
Via G. Buzzatti, 10 32036 Sedico (BL) Italy  
Tel. +39 0437 5591 - Fax +39 0437 559300  
[info@derigorefrigeration.com](mailto:info@derigorefrigeration.com)  
[expsales@derigorefrigeration.com](mailto:expsales@derigorefrigeration.com)  
[vendite@derigorefrigeration.com](mailto:vendite@derigorefrigeration.com)

**DE RIGO REFRIGERATION IBERICA**

Vic - SPAIN  
[derigoiberia@derigorefrigeration.com](mailto:derigoiberia@derigorefrigeration.com)

**DE RIGO REFRIGERACION LATAM SAC**

Lima - PERÙ  
[expsales@derigorefrigeration.com](mailto:expsales@derigorefrigeration.com)

**DE RIGO MIDDLE EAST DWC-LLC**

Dubai - UAE  
[drme@derigorefrigeration.com](mailto:drme@derigorefrigeration.com)

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche senza preavviso / The Company reserves the right to modify these models without advise / La société se réserve le droit d'apporter modifications techniques sans préavis / Der Hersteller behält sich mögliche Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor / La sociedad se reserva el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso