

ENIXE
PURE
ICONIC
DESIGN

CRIDCABIN
TASTE PRESENTATION





Enixe is a next generation refrigerated counter. The perfect blend of design and technology.

Every aspect of Enixe has been designed to highlight food products, ensure optimum food preservation, and deliver the utmost versatility in terms of settings and use.

Everyone has his own way of working. Enixe enhances it.

IT

Enixe è un banco refrigerato di nuova generazione che fonde perfettamente design e tecnologia.

Ogni dettaglio di Enixe è concepito per dare il miglior risalto agli alimenti, garantirne la perfetta conservazione, e per offrire massima versatilità di configurazione ed utilizzo.

Ognuno ha il proprio stile di lavoro. Enixe lo evolve.



Turn Our Best
Into Your Best Seller.

Esponi i tuoi prodotti, con stile.

Enixe è studiato per dare massima esposizione alla merce, grazie alle sue linee semplici e alle superfici piane.



EN Showcase your products, with style.

Enixe has been designed to enhance the display of goods, thanks to its clean lines and plain surfaces.

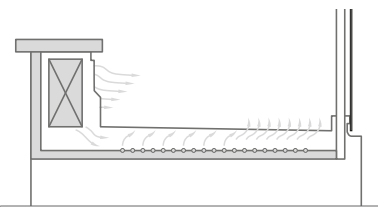
FR Exposez tous vos produits avec style.

Enixe est conçu pour donner un maximum de visibilité à la marchandise, grâce à ses lignes simples et aux surfaces planes.

DE Präsentieren Sie Ihre Waren mit Stil.

Das Design von Enixe mit seinen schlichten Linien und geraden Flächen ermöglicht eine optimale Warenpräsentation.

ENIXE S CONCEPT



S Concept System.
Refrigerazione Statica
con fondo refrigerato
ideale per la carne.
Umidità garantita.



**Facile da pulire,
facilissimo da allestire.**
I vetri apribili verso l'alto rendono
comoda la manutenzione
e semplice l'accesso al piano
espositivo per la personalizzazione
del visual merchandising.

EN
S Concept System.
Static Refrigeration with
refrigerated base. Ideal for meat.
Humidity level guaranteed.

FR
S Concept System.
Réfrigération statique avec fond
réfrigéré, idéal pour les viandes.
Humidité garantie.

DE
System S Concept.
Statische Kühlung mit
Unterbaukühlung, ideal für
Fleischwaren. Die Feuchtigkeit
ist gewährleistet.

EN
**Easy to clean and very easy
to set up.**
The glass doors open upwards,
enabling easy cleaning
and access to the display
base for customised visual
merchandising.

FR
**Facile à nettoyer, très facile
à aménager.**
Grâce aux vitrines relevables,
la maintenance est très
aisée et l'accès à la tablette
d'exposition est très simple
pour personnaliser le visual
merchandising.

DE
**Leicht zu reinigen,
einfach aufzubauen.**
Die aufklappbaren Frontscheiben
erlauben die bequeme Wartung,
einen praktischen Zugriff auf
die Auslageebene und die
Personalisierung des Visual
Merchandising.

WOW TOUCH CONTROL



Controlla e gestisci a distanza grazie all'app WOW remote.

La tecnologia WI-FI NUCLEUS trova in WOW, il nuovo quadro elettronico comandi, l'interfaccia perfetta per il monitoraggio a distanza delle rilevazioni di performance dei prodotti Criocabin connessi in rete tramite App scaricabile da Android.

I dati rimangono in archivio e consultabili per oltre dodici mesi e fanno parte di un cammino aziendale per rendere la tecnologia accessibile a tutti i clienti che scelgono Criocabin.

EN
Remote control and setting through the app WOW remote.

In WOW, WI-FI NUCLEUS technology has found a new electronic control panel, the perfect interface to remotely monitor the performance of any Criocabin product connected to the network through the App - downloadable from Android.

Data is stored and can be accessed for over twelve months. This is part of the company's process for making technology more accessible to all its customers who choose Criocabin.

FR
Contrôler et gérer à distance grâce à l'app WOW remote.

Grâce à WOW, le nouveau tableau électronique de commandes, la technologie WI-FI NUCLEUS présente l'interface parfaite pour le contrôle à distance des relevés de performance des produits Criocabin connectés en réseau au moyen de l'app téléchargeable d'Android.

Les données restent dans l'archive et peuvent être consultées pendant plus de douze mois et font partie d'un procédé d'entreprise permettant de rendre la technologie accessible à tous les clients qui choisissent Criocabin.

DE
Fernsteuerung und -verwaltung dank der app WOW remote.

Die Wi-Fi-Technologie von NUCLEUS erhält mit WOW, der neuen elektronischen Schalttafel, eine ideale Schnittstelle für die Fernüberwachung zwecks Leistungsermittlung der Produkte von Criocabin, die mittels einer auf Android herunterladbaren App vernetzt sind.

Die Daten werden im Archiv gespeichert und können mehr als 12 Monate lang eingesehen werden. Das entspricht der Philosophie des Unternehmens, die Technologie allen Kunden zugänglich zu machen, die sich für Criocabin entschieden haben.

1 Interno del mobile in acciaio inox.
EN Stainless steel unit interior.
FR Intérieur de la vitrine en acier inox.
DE Innenverarbeitung des Möbels aus rostfreiem Edelstahl.

2 Evaporatore trattato in cataforesi.
EN Evaporator handled with cataphoresis.
FR Évaporateur traité à la cataphorèse.
DE Verdampfer mit Kataforese.

3 Refrigerazione ventilata con potenziometro per la regolazione della portata.
EN Ventilated refrigeration with potentiometer to adjust air flow.
FR Réfrigération ventilée avec potentiomètre pour régulation de l'air.
DE Umluft Kühlung mit Potentiometer für die Einstellung der Luftmenge.

4 Angolo sferico 90° stretto.
EN 90° Narrow spherical corner.
FR Angle sphérique à 90°.
DE Sphärischer 90° Winkel mit enger Kurve.

5 Vetri apribili verso l'alto.
EN Lift-up glasses.
FR Glaces relevables.
DE Hebeglasscheibe.



6

6 Illuminazione CRIOLED®.
 EN CRIOLED® lighting.
 FR Éclairage CRIOLED®.
 DE CRIOLED®-Beleuchtung.

7

7 Montanti anteriori in acciaio inox cromato.
 EN Front uprights in chromed stainless steel.
 FR Supports antérieurs en acier inox chromé
 DE Frontstützen aus verchromtem Edelstahl.

8

8 Angoli sferici 90°-45° aperti e chiusi.
 EN Spherical corners 90°-45° internal and external.
 FR Angles sphériques 90°-45° fermés et ouverts.
 DE Abgerundete Außen- und Innenwinkel 90°-45°.

9

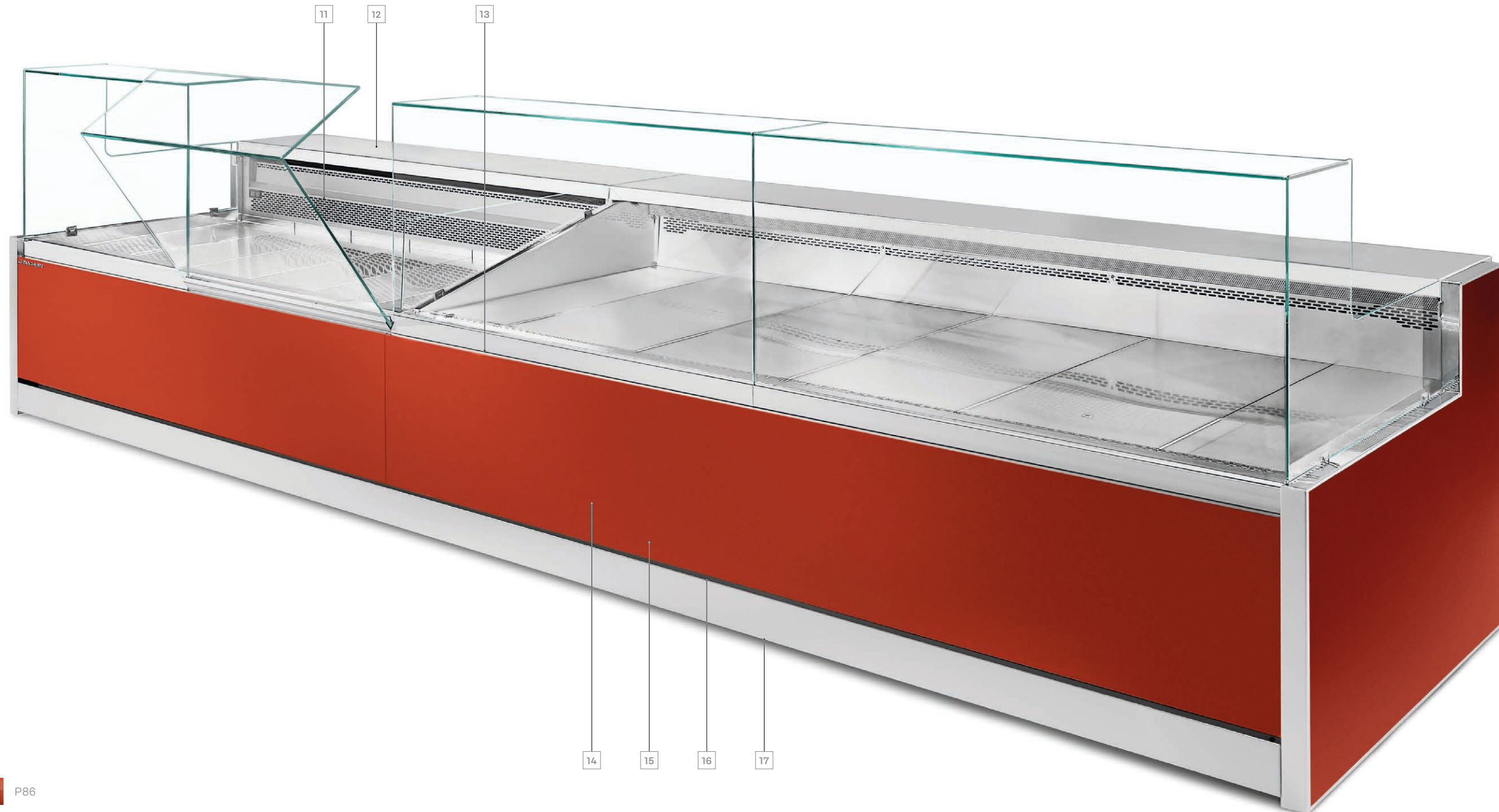
9 Versione 450 H-Combi caldo ventilato.
 EN Hot Ventilated version 450 H-Combi.
 FR Version 450 H-Combi chaude ventilée.
 DE Belüftete Heizung Version 450 H-Combi.

10

10 Zoccolo in acciaio inox.
 EN Bumper skirting in stainless Steel.
 FR Plinthe en acier inox.
 DE Staubsockel aus Edelstahl.



ENIXE K



- 11 S Concept, sistema di refrigerazione ideale per l'esposizione delle carni.
EN S Concept, refrigeration system ideal for meat displaying.
FR S Concept, système de réfrigération idéal pour l'exposition de la viande.
DE S Concept, Kühlsystem für die Ausstellung des Fleisches geeignet.

- 12 Piano di lavoro in acciaio inox antigraffio.
EN Working board in stainless steel scratchproof.
FR Tablette de travail en acier inox anti-rayure.
DE Arbeitsplatte aus kratzfestem Edelstahl.

- 13 Ventilazione frontale antiappannante.
EN Anti-fogging front and side ventilation.
FR Ventilation frontale antibuée.
DE Antibeschlag Frontumluftkühlung.

- 14 Mobile con gruppo frigorifero eco-friendly R290 (optional).
EN Display cabinet with R290 eco-friendly built-in unit (optional).
FR Vitrine avec groupe logé R290 eco-friendly (optional).
DE Steckerfertige Theke mit R290 eco-friendly (optional).

- 15 Frontale personalizzabile su richiesta.
EN Front frame customised upon request.
FR Corniche personnalisables sur requête.
DE Frontrahmen bei Anfrage.

- 16 Illuminazione frontale CRIOLED® (optional).
EN CRIOLED® front lighting (optional).
FR Éclairage frontal CRIOLED® (optional).
DE CRIOLED® Frontbeleuchtung (optional).

- 17 Profilo parapolvere sul perimetro del banco.
EN Dust profile all around the counter.
FR Profil antipoussière périmétral.
DE Staubsockel auf dem Perimeter der Theke.



18 Banco a servizio assistito che diventa a libero servizio facendo scorrere la struttura in vetro verso la parte inferiore.

EN Display cabinet with sliding upper structure switching from serve-over to self-service.

FR Vitrine avec système coulissant de la structure supérieure vers l'arrière qui se transforme en libre-service.

DE Bedienungstheke mit verschiebbare Glasvitrine nach hinten für Version Selbstbedienung.

Showcase
Your Products.
Enhance
Your Business.

EN100 - EN200 - EK100 - EK200	L (cm)*	93,7	125	187,5	250	312,5	375	AA90 ⁽¹⁾	AC45 ⁽¹⁾	AC90 ⁽¹⁾	AA45 S ⁽¹⁾	AA90 S ⁽¹⁾
Classe climatica / Climate Class	ISO 23953-2	3 - M2										
Superficie espositiva / Display surface	m ²	0,84	1,13	1,69	2,25	2,81	3,38	0,96	0,72	1,44	1,25	1,40
Gruppo frigorifero / Refrigeration unit	GAS	R290										
Controllo - banco senza gruppo frigorifero Control - cabinet without built-in refrigerator unit		Morsettiera / Terminal block										
Controllo - banco con gruppo frigorifero Control - cabinet with built-in refrigerator unit	ELECTRONIC	WOW Touch Control										

EN250 M1 - EK250 M1	L (cm)*	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Classe climatica / Climate Class	ISO 23953-2	3 - M1					
Superficie espositiva / Display surface	m ²	0,84	1,13	1,69	2,25	2,81	3,38
Gruppo frigorifero / Refrigeration unit	GAS	R290					
Controllo - banco senza gruppo frigorifero Control - cabinet without built-in refrigerator unit		Morsettiera / Terminal block					
Controllo - banco con gruppo frigorifero Control - cabinet with built-in refrigerator unit	ELECTRONIC	WOW Touch Control					

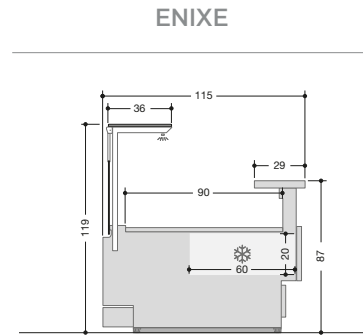
EN550 - EK550 S CONCEPT	L (cm)*	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Classe climatica / Climate Class	ISO 23953-2	3 - M2					
Superficie espositiva / Display surface	m ²	0,70	0,94	1,40	1,88	2,34	2,81
Gruppo frigorifero / Refrigeration unit	GAS	R452A					
Controllo - banco senza gruppo frigorifero Control - cabinet without built-in refrigerator unit		Morsettiera / Terminal block					
Controllo - banco con gruppo frigorifero Control - cabinet with built-in refrigerator unit	ELECTRONIC	WOW Touch Control					

EN300 - EK300	L (cm)*	125	187,5	375
Classe climatica / Climate Class	ISO 23953-2	3 - M2		
Superficie espositiva / Display surface	m ²	1,57	2,35	4,69
Gruppo frigorifero / Refrigeration unit	GAS	R290		
Controllo - banco senza gruppo frigorifero Control - cabinet without built-in refrigerator unit		Morsettiera / Terminal block		
Controllo - banco con gruppo frigorifero Control - cabinet with built-in refrigerator unit	ELECTRONIC	WOW Touch Control		

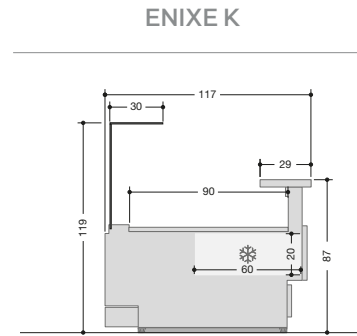
L (cm)*= Lunghezza senza spalle. Spessore 1 spalla: 4 cm.
L (cm)*= Length without endwalls. Thickness 1 endwall: 4 cm.

(1) = Angoli non disponibili per Enixe K
(1) = Angles not available for Enixe K

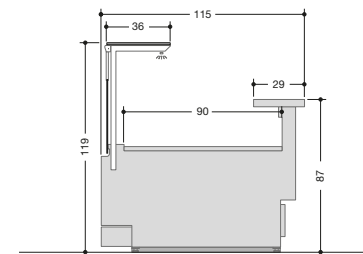
Le caratteristiche tecniche potranno subire modifiche senza preavviso
Technical details could be changed without notice
Les caractéristiques techniques pourraient subir des modifications sans préavis
Änderungen vorbehalten



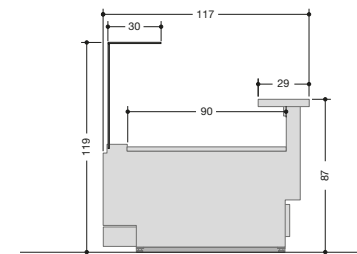
EN 100



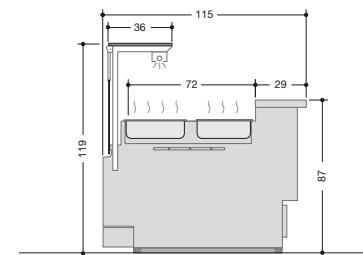
EK 100



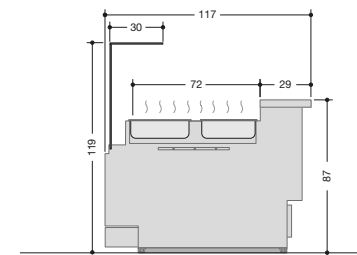
EN 200 - EN 250



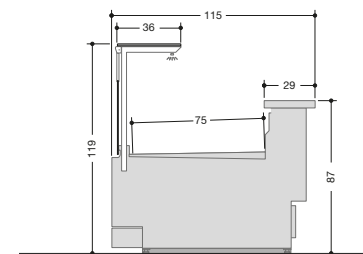
EK 200 - EK 250



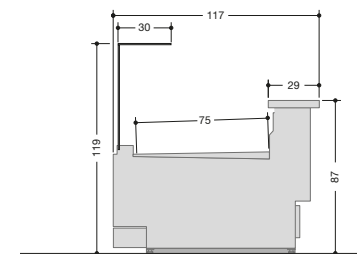
EN 450



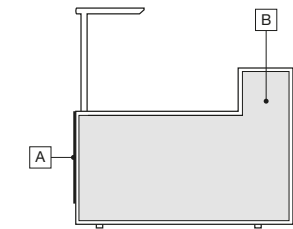
EK 450



EN 550



EK 550



A	B
D90	D90
D91	D91
D94	D94
D96	D96
D97	D97
D98	D98
RAL*	RAL*
P36*	P36*
P61*	P61*
P63*	P63*
P67*	P67*
P70*	P70*
P73*	P73*
P81*	P81*
P82*	P82*
P83*	P83*
P84*	P84*
P85*	P85*
P86*	P86*

ENIXE

PURE
ICONIC
DESIGN

CRIOCABIN
TASTE PRESENTATION

CRIOCABIN SpA

35037 Praglia di Teolo - Padova (Italy)
Z.I. Selve - Via S. Benedetto, 40/A

Tel. +39 049 9909100
Fax +39a 049 9909200

www.criocabin.com
sales@criocabin.com