ONYX

MURALI MULTIRIPIANO

MULTI-SHELF VERTICAL UNITS

THE CLEANEST WAY TO CREATE ENERGY
natural refrigerant
R290

DE RIGO
SURFRIGO
Detroit

DE RIGO ITALIAN CONCEPT

De Rigo Refrigeration da più di 50 anni è presente nel settore della refrigerazione commerciale, con prodotti che progetta e realizza esclusivamente in Italia.
La gamma di prodotti offerti si completa con centrali frigorifere e celle che permettono all'azienda di offrire al settore Retail soluzioni chiavi in mano, con un servizio di assistenza altamente specializzato in fase di pre e post vendita.
Il team di De Rigo Refrigeration accompagna il cliente come un vero e proprio partner in ogni fase progettuale, dal preventivo sino all'installazione del prodotto finito, con soluzioni innovative e su misura, e massima flessibilità nelle tempistiche di consegna.
L'Azienda è da sempre attenta all'impatto ambientale ed all'efficienza energetica, valori che coinvolgono tutto il ciclo produttivo, evidenziando il proprio ruolo di eccellenza nei confronti dell'eco-sostenibilità.

De Rigo Refrigeration has been working in commercial refrigeration for over 50 years, designing and producing exclusively in Italy.
Our complete range of products includes refrigerator systems and cold rooms.
We can therefore offer the retail sector turnkey solutions and highly specialised assistance before and after sale.
Customers will find a real partner in the De Rigo Refrigeration team at every step in the operation, from the estimate to installing the finished product. We provide innovative, custom solutions and maximum flexibility in delivery times.

Our company has always been conscious of its environmental impact and energy efficiency. These values apply throughout the production cycle and demonstrate our excellence in environmental sustainability.

De Rigo Refrigeration est présent depuis plus de 50 ans dans le secteur de la réfrigération commerciale avec des produits qu'elle conçoit et réalise exclusivement en Italie.
La gamme de produits offerts est assortie de centrales réfrigérées et de cellules permettant à l'entreprise d'offrir au secteur de la vente au détail des solutions clés en main, ainsi qu'un service d'assistance hautement spécialisé en phase de pré- et après-vente.
L'équipe de De Rigo Refrigeration accompagne le client comme un véritable partenaire à chaque phase du projet, du devis jusqu'à l'installation du produit fini, grâce à des solutions innovantes et sur mesure et à une flexibilité maximale en termes de délais de livraison.

L'entreprise est depuis toujours très attentive à l'impact environnemental et à l'efficacité énergétique, des valeurs qui concernent tout le cycle de production, en soulignant son rôle d'excellence en faveur de la durabilité environnementale.

De Rigo Refrigeration ist seit mehr als 50 Jahren mit ausschließlich in Italien entwickelten und hergestellten Produkten im Bereich der gewerblichen Kältetechnik tätig. Das Produktangebot wird durch Kältezentralen und Kühlzellen vervollständigt, die es dem Unternehmen gestatten, dem Vertriebssektor schlüsselfertige Lösungen mit einem hochspezialisierten Assistenzservice sowohl in der Phase der Kaufberatung als auch nach dem Kauf zu liefern.
Das Team von De Rigo Refrigeration steht dem Kunden als echter Partner in allen Planungsphasen zur Seite, vom Kostenvoranschlag bis zur Installation des fertigen Produkts, und bietet innovative und maßgeschneiderte Lösungen und höchstflexible Lieferzeiten.

Das Unternehmen schenkt der Auswirkung auf die Umwelt und der Energieefizienz seit jeher viel Aufmerksamkeit, Werte, bei denen der ganze Produktionszyklus involviert ist, und stellt so seine hervorragende Rolle in Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit unter Beweis.

De Rigo Refrigeration lleva más de 50 años trabajando en el sector de la refrigeración comercial, con productos diseñados y fabricados exclusivamente en Italia.
La gama de productos ofrecidos se completa con centrales y celdas frigoríficas que nos permiten ofrecer al sector minorista soluciones llave en mano, con un servicio de asistencia altamente especializado de preventa y postventa.
El equipo de De Rigo Refrigeration asesora y acompaña a sus clientes en todas y cada una de las fases del proyecto, desde el presupuesto hasta la instalación del producto acabado, ofreciéndoles soluciones innovadoras y a medida, con la máxima flexibilidad en los plazos de entrega.

La empresa siempre se ha preocupado por el impacto medioambiental y la eficiencia energética, valores que se extienden a todo el ciclo de producción, destacando su función de excelencia en términos de ecosostenibilidad.

ONYX RANGE

ONYX TN SV

ONYX TN

ONYX DOORS TN

ONYX BT

ONYX è un murale verticale plug-in adatto all'esposizione di surgelati, carni confezionate, salumi, latticini e ortofrutta. Onyx si caratterizza per l'ampia versatilità di configurazione e le dimensioni estremamente contenute. Massima visibilità del prodotto esposto, anche lateralmente, grazie alle spalle panoramiche.

ONYX è disponibile nelle lunghezze 937, 1250,1875 e 2500 mm, con profondità 700 e 850 mm.

ONYX is a plug-in multideck vertical display suitable for displaying frozen foods, packed meats, cold cuts, milk products, fruit and vegetables. Onyx is characterized by its high versatility of configuration and compact dimensions. Maximum visibility of the goods displayed, at the sides as well, thanks to the panoramic end walls.

Lengths available 937, 1250, 1875 and 2500 mm; depth 700 and 850 mm.

ONYX RANGE

ONYX è canalizzabile, con la possibilità di mettere nella **stessa linea temperatura positiva e negativa**.

ONYX è disponibile nelle lunghezze 937, 1250,1875 e 2500 mm, con profondità 700 e 850 mm.

ONYX is multiplexable, with the possibility of putting positive and negative temperature in the same line.

Lengths available 937, 1250, 1875 and 2500 mm; depth 700 and 850 mm.

tigre
YOMO

ONYX RANGE

ONYX TN

ONYX DOORS TN

ONYX TN SV

ONYX BT

ONYX BACK TO BACK

ONYX è disponibile nelle lunghezze 937, 1250,1875 e 2500 mm, con profondità 700 e 850 mm.

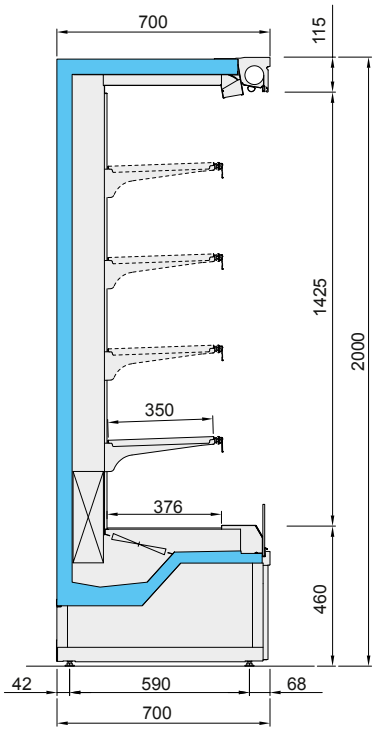
ONYX lengths available 937, 1250, 1875 and 2500 mm; depth 700 and 850 mm.

ONYX TN

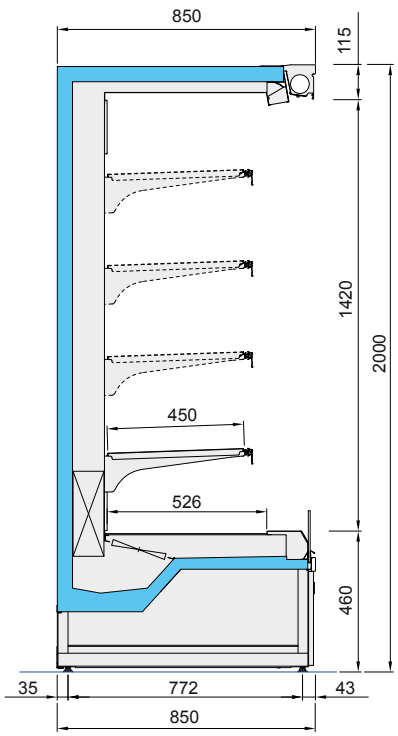
MURALE VERTICALE PLUG-IN A TEMPERATURA POSITIVA adatto all'esposizione di carni confezionate, latticini, salumi, frutta e verdura, con prestazioni in classe 3M1/3M2/3H.
Questo modello possiede tutte le caratteristiche principali di Onyx ovvero: ingombro a terra contenuto, ottima visibilità del prodotto esposto, anche lateralmente.

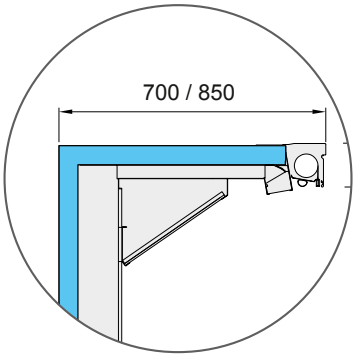
POSITIVE TEMPERATURE VERTICAL DISPLAY suitable for displaying packed meats, cold cuts, milk products, fruit and vegetables. Class 3M1/3M2/3H.
This model has all the Onyx main features: reduced footprint and high product visibility, also laterally.

ONYX TN: P 700 H 2000



ONYX TN: P 850 H 2000

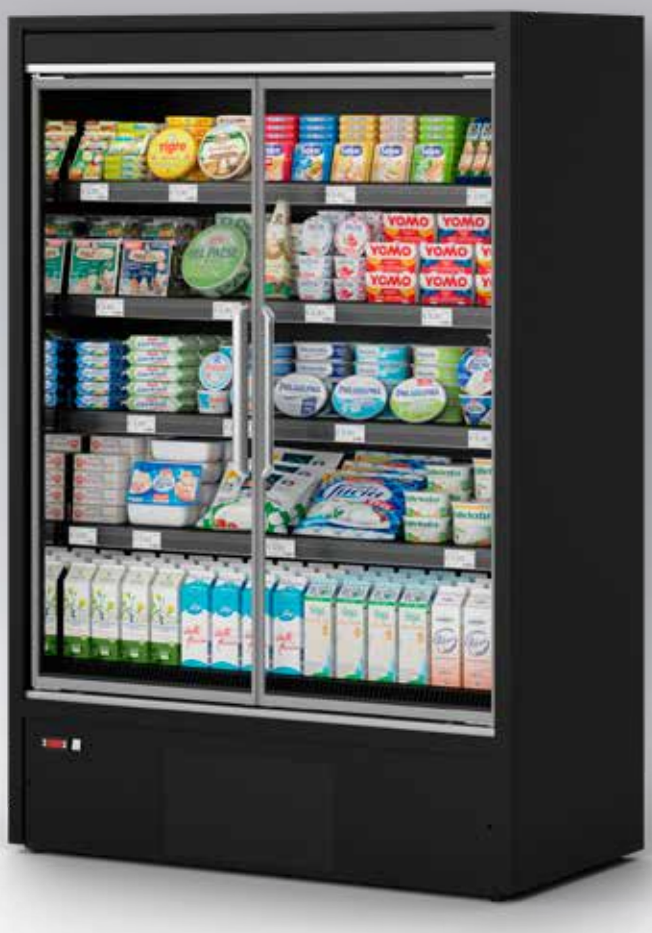




Disponibile anche nella versione con tre ripiani + specchio
Also available on three shelves + mirror version

ONYX TN			3M1				3M2				3H			
LUNGHEZZA Length		mm	937	1250	1875	2500	937	1250	1875	2500	937	1250	1875	2500
SPESSORE SPALLA Thickness of end		mm	30				30				30			
TDA FRONTALE Frontal TDA	**P700**	m^2	1,33	1,78	2,66	3,56	1,33	1,78	2,66	3,56	1,49	1,99	2,98	3,98
	P850		1,38	1,84	2,76	3,68	1,38	1,84	2,76	3,68	1,63	2,18	3,26	4,36
SUPERFICIE ESPOSITIVA Display area	**P700**	m^2	1,66	2,22	3,32	4,44	1,66	2,22	3,32	4,44	1,34	1,78	2,68	3,56
	P850		2,63	3,09	5,26	6,18	2,63	3,09	5,26	6,18	2,73	3,28	5,46	6,56
VOLUME LORDO Gross volume	**P700**	dm^2	460	614	920	1228	460	614	920	1228	404	539	808	1078
	P850		594	793	1188	1586	594	793	1188	1586	524	694	1048	1388
POTENZA ELETTRICA NOMINALE Rating power	**P700**	watt	1255	2490	2510	4980	1255	2490	2510	4980	1255	2490	2510	4980
	P850		1697	2478	3394	4956	1697	2478	3394	4956	1697	2478	3394	4956
POTENZA ELETTRICA IN SBRINAMENTO Defrosting power	**P700**	watt	518	985	1036	1970	518	985	1036	1970	518	985	1036	1970
	P850		960	973	1920	1946	960	973	1920	1946	960	973	1920	1946
TEMPERATURA D'ESERCIZIO Running temperature		C°	0° / +2°				+3° / +5°				+6° / +8°			

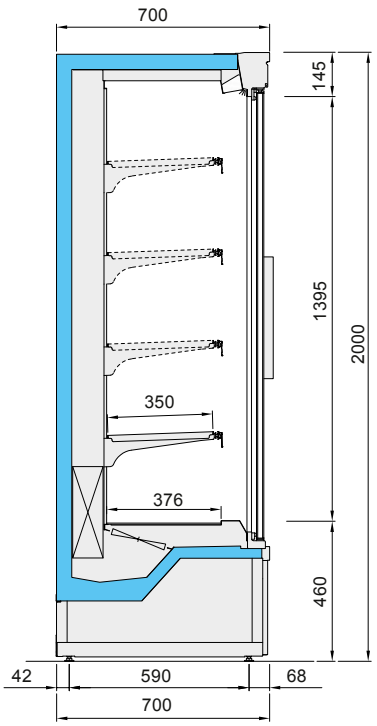
ONYX TN DOORS



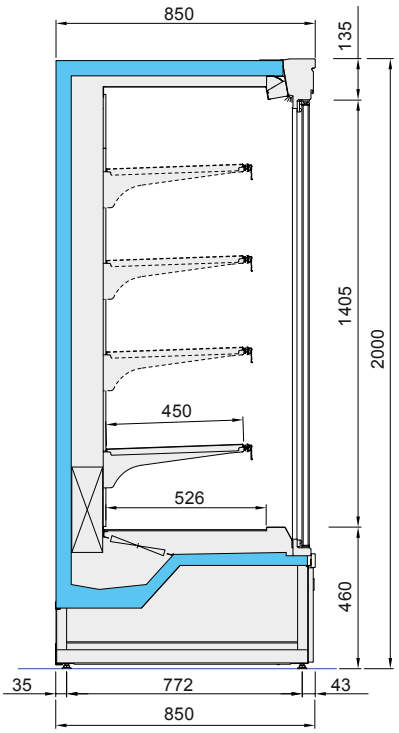
MURALE VERTICALE PLUG-IN A TEMPERATURA POSITIVA CON PORTE adatto all'esposizione di carni confezionate, latticini, salumi, frutta e verdura, con prestazioni in classe 3M1/3M2/3H. Porte a battente.
Questo modello possiede tutte le caratteristiche principali di Onyx ovvero: ingombro a terra contenuto, ottima visibilità del prodotto esposto, anche lateralmente, e consumi ridotti grazie alle porte in vetrocamera.

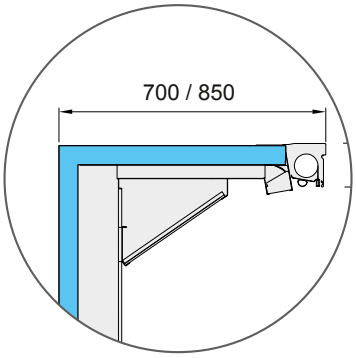
POSITIVE TEMPERATURE VERTICAL DISPLAY WITH DOORS suitable for displaying packed meats, cold cuts, milk products, fruit and vegetables. Class 3M1/3M2/3H.
This model has all the Onyx main features: reduced footprint, high product visibility - also laterally - and reduced consumption thanks to the double-lazing farmless doors.

ONYX TN: P 700 H 2000



ONYX DOORS TN: P 850 H 2000





Disponibile anche nella versione con tre ripiani + specchio
Also available on three shelves + mirror version

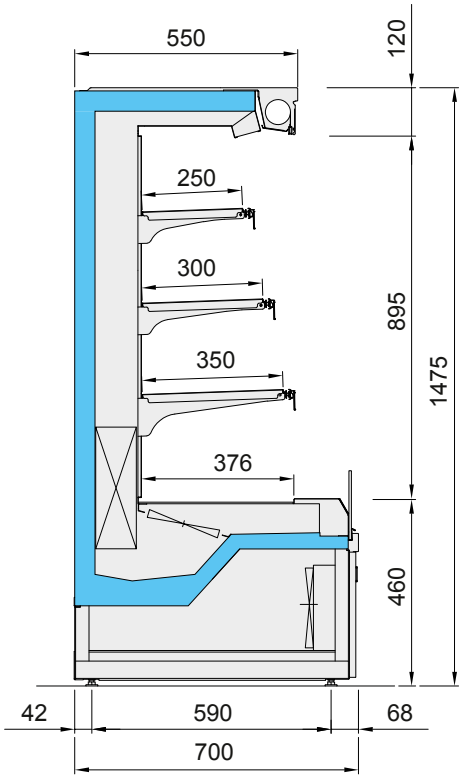
ONYX TN DOORS			3M1				3M2				3H			
LUNGHEZZA Length		mm	937	1250	1875	2500	937	1250	1875	2500	937	1250	1875	2500
SPESSORE SPALLA Thickness of end		mm	30				30				30			
TDA FRONTALE Frontal TDA	**P700**	m^2	1,33	1,78	2,66	3,56	1,33	1,78	2,66	3,56	1,49	1,99	2,98	3,98
	P850		1,36	1,82	2,72	3,64	1,36	1,82	2,72	3,64	1,63	2,18	3,26	4,36
SUPERFICIE ESPOSITIVA Display area	**P700**	m^2	1,66	2,22	3,32	4,44	1,66	2,22	3,32	4,44	1,34	1,78	2,68	3,56
	P850		2,61	3,10	5,22	6,20	2,61	3,10	5,22	6,20	2,74	3,29	5,48	6,58
VOLUME LORDO Gross volume	**P700**	dm^2	460	614	920	1228	460	614	920	1228	404	539	808	1078
	P850		593	791	1186	1582	593	791	1186	1582	526	702	1052	1404
POTENZA ELETTRICA NOMINALE Rating power	**P700**	watt	429	647	858	1294	429	647	858	1294	429	647	858	1294
	P850		421	635	842	1270	421	635	842	1270	421	635	842	1270
POTENZA ELETTRICA IN SBRINAMENTO Defrosting power	**P700**	watt	68	85	136	170	68	85	136	170	68	85	136	170
	P850		60	73	120	146	60	73	120	146	60	73	120	146
TEMPERATURA D'ESERCIZIO Running temperature		C°	0° / +2°				+3° / +5°				+6° / +8°			

ONYX TN SV

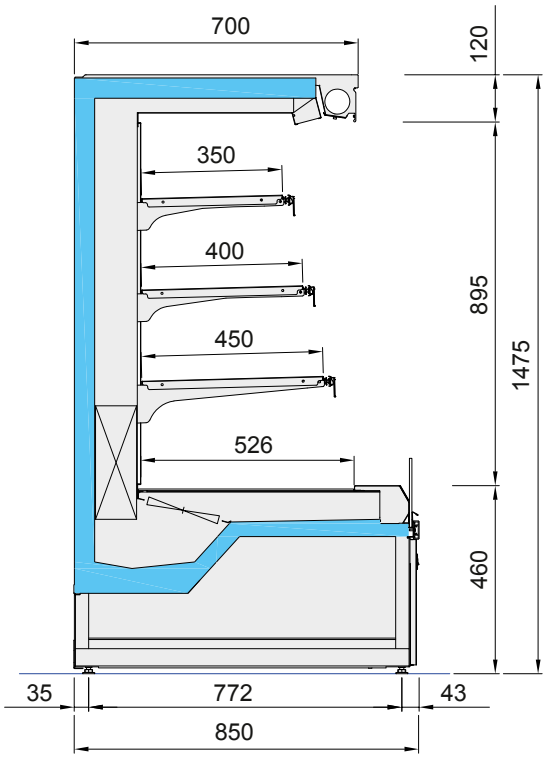
MOBILE PLUG-IN SEMIVERTICALE A TEMPERATURA POSITIVA adatto all'esposizione di carni, latticini, salumi, frutta e verdura, con prestazioni in classe 3M1/3M2/3H. Altezza 1460 mm.

POSITIVE TEMPERATURE VERTICAL DISPLAY suitable for displaying packed meats, cold cuts, milk products, fruit and vegetables. Class 3M1/3M2/3H. Height 1460 mm.

ONYX TN SV: P 700 H 1475



ONYX TN SV: P 850 H 1475



ONYX TN SV			3M1		3M2			3H		
LUNGHEZZA Length		mm	937	1250	937	1250	TR1450	937	1250	TR1450
SPESSORE SPALLA Thickness of end		mm	30		30			30		
TDA FRONTALE Frontal TDA	**P700**	m^2	0,97	1,29	0,97	1,29	1,49	0,97	1,29	1,49
	P850		0,99	1,33	0,99	1,33		0,99	1,33	
SUPERFICIE ESPOSITIVA Display area	**P700**	m^2	1,20	1,60	1,20	1,60	1,85	1,20	1,60	1,85
	P850		1,68	2,02	1,68	2,02		1,68	2,02	
VOLUME LORDO Gross volume	**P700**	dm^2	252	336	252	336	390	252	336	390
	P850		345	461	345	461		345	461	
POTENZA ELETTRICA NOMINALE Rating power	**P700**	watt	1255	2490	1255	2490	2493	1255	2490	2493
	P850		1697	2478	1697	2478		1697	2478	
POTENZA ELETTRICA IN SBRINAMENTO Defrosting power	**P700**	watt	518	985	518	985	988	518	985	988
	P850		960	973	960	973		960	973	
TEMPERATURA D'ESERCIZIO Running temperature		C°	0° / +2°		+3° / +5°			+6° / +8°		

Testata disponibile solo su P700. Head piece available for D700 only.

ONYX BT

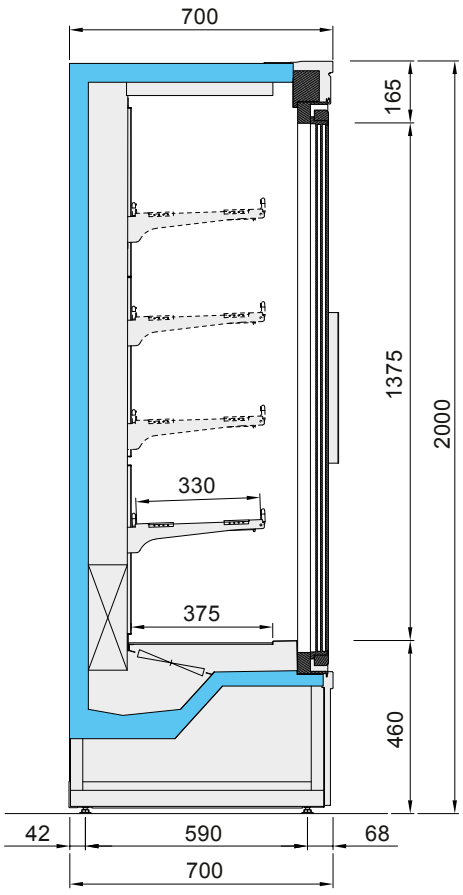
MURALE PLUG-IN A BASSA TEMPERATURA adatto all'esposizione di surgelati con prestazioni in classe 3L1. Ampio spazio di carico; valorizzazione del visual merchandising e **possibilità di canalizzazione anche con il modello a temperatura positiva.**

Disponibile in P700 e P850.

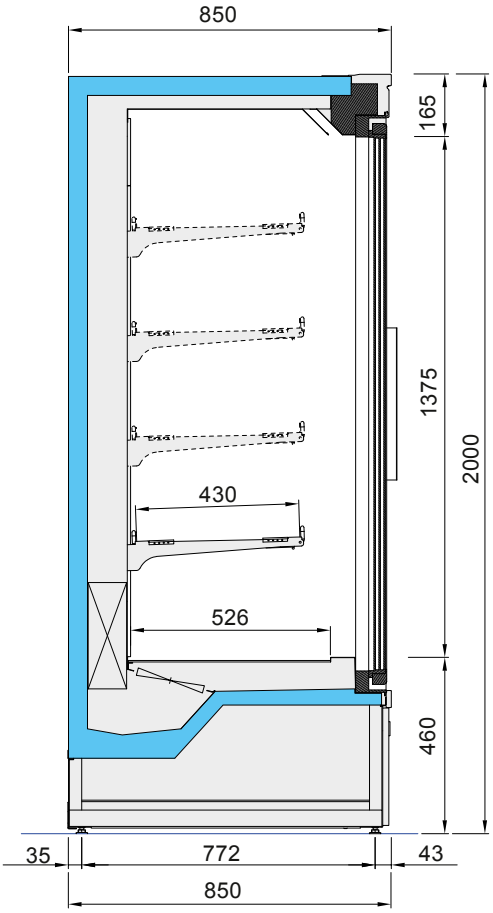
LOW TEMPERATURE VERTICAL DISPLAY suitable for displaying frozen food, Class 3L1. Ample cargo space and enhancement of visual merchandising. The cabinet is multiplexable, with the **possibility of putting positive and negative temperature in the same line**.

Available on D700 and D850.

ONYX BT: P 700 H 2000



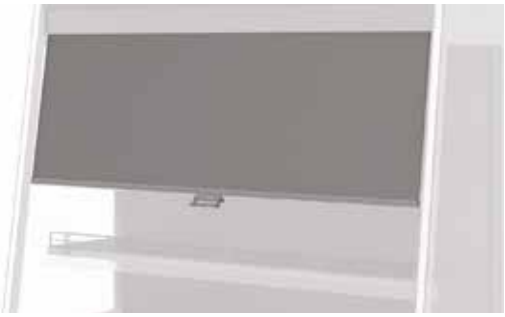
ONYX BT: P 850 H 2000



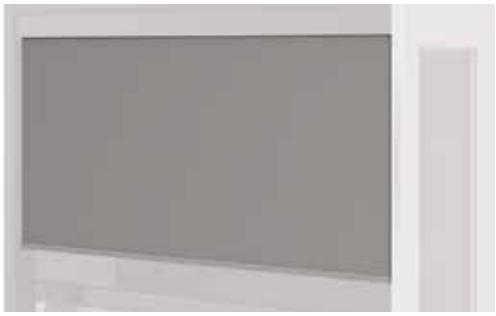
ONYX BT			3L1			
LUNGHEZZA Length		mm	937	1250	1875*	2500*
SPESSORE SPALLA Thickness of end		mm	40			
TDA FRONTALE Frontal TDA	**P700**	m^2	1,11	1,55	2,22	3,10
	P850		1,15	1,60	2,30	4,20
SUPERFICIE ESPOSITIVA Display area	**P700**	m^2	1,59	2,12	3,18	4,24
	P850		2,10	2,81	4,20	5,62
VOLUME LORDO Gross volume	**P700**	dm^2	429	573	858	1146
	P850		570	760	2,30	4,20
POTENZA ELETTRICA NOMINALE Rating power	**P700**	watt	729	990	1458	1980
	P850		729	990	1458	1980
POTENZA ELETTRICA IN SBRINAMENTO Defrosting power	**P700**	watt	903	1186	1806	2372
	P850		903	1186	1806	2372
TEMPERATURA D'ESERCIZIO Running temperature		C°	-18° / -20°			

* 1 divisorio intermedio obbligatorio. 1 intermediate partition mandatory

MAIN ACCESSORIES AND DETAILS



Tenda notte manuale / Manual night curtain

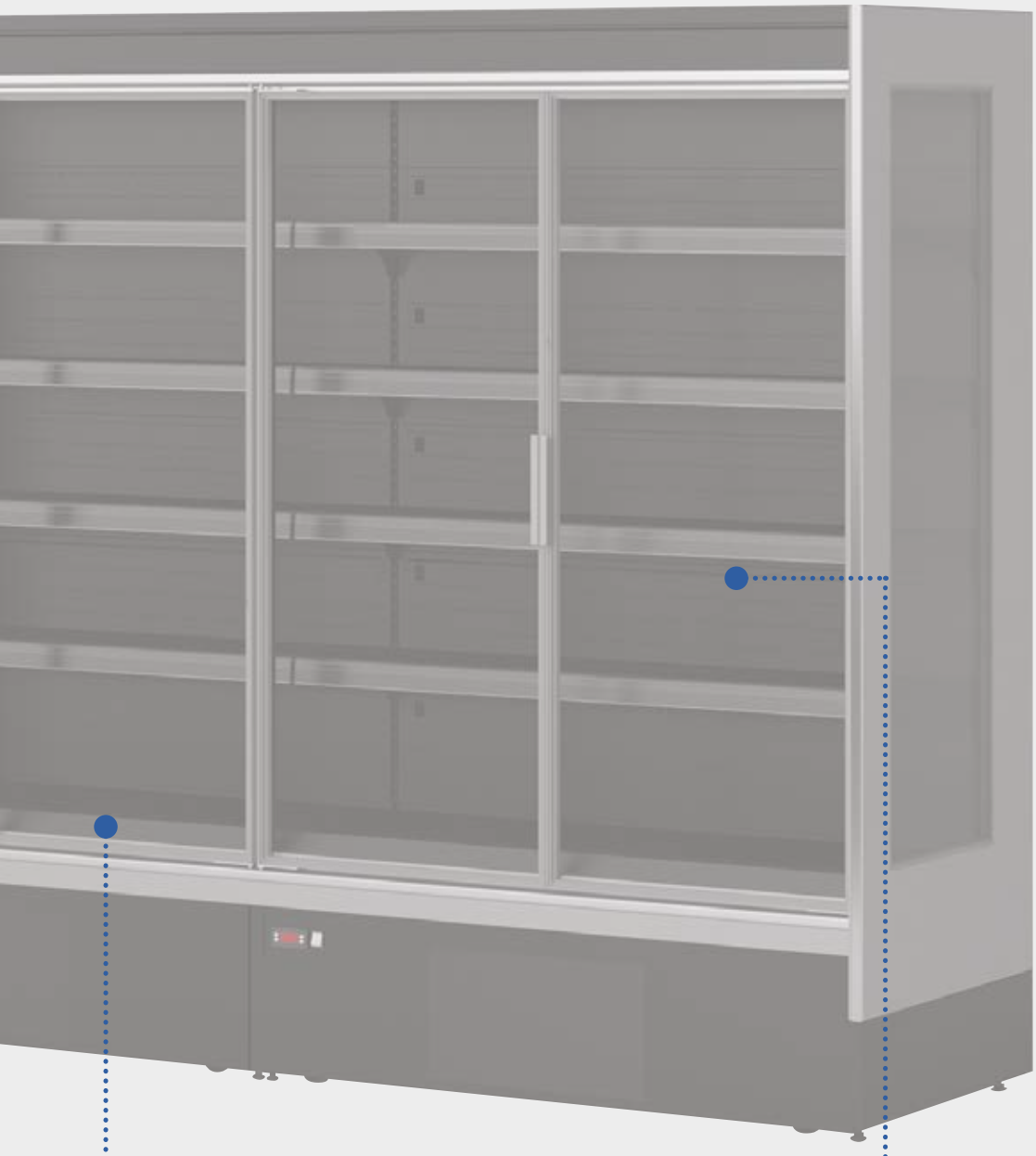


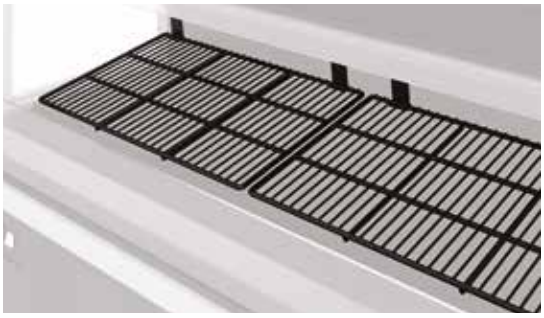
Tenda notte motorizzata / Motorized night curtain

Divisori ripiano in filo / Plasticized wire shelf dividers

Divisori ripiano in plexi / Acrylic glass shelf dividers

Frontalino arresta prodotto in filo / Front product stoppers in plasticized wire





Griglie di fondo / Base grilles

Frontalino arresta prodotto in plexi /
Front product stoppers in acrylic glass /

COLOURS

INTERNO SENZA MAGGIORAZIONE
Interior with no additional charge

GDR | RAL 7016 | RAL 9005

ESTERNO SENZA MAGGIORAZIONE
Exterior with no additional charge

RAL 2008 | RAL 1013 | RAL 1021 | RAL 3020 | RAL 5012

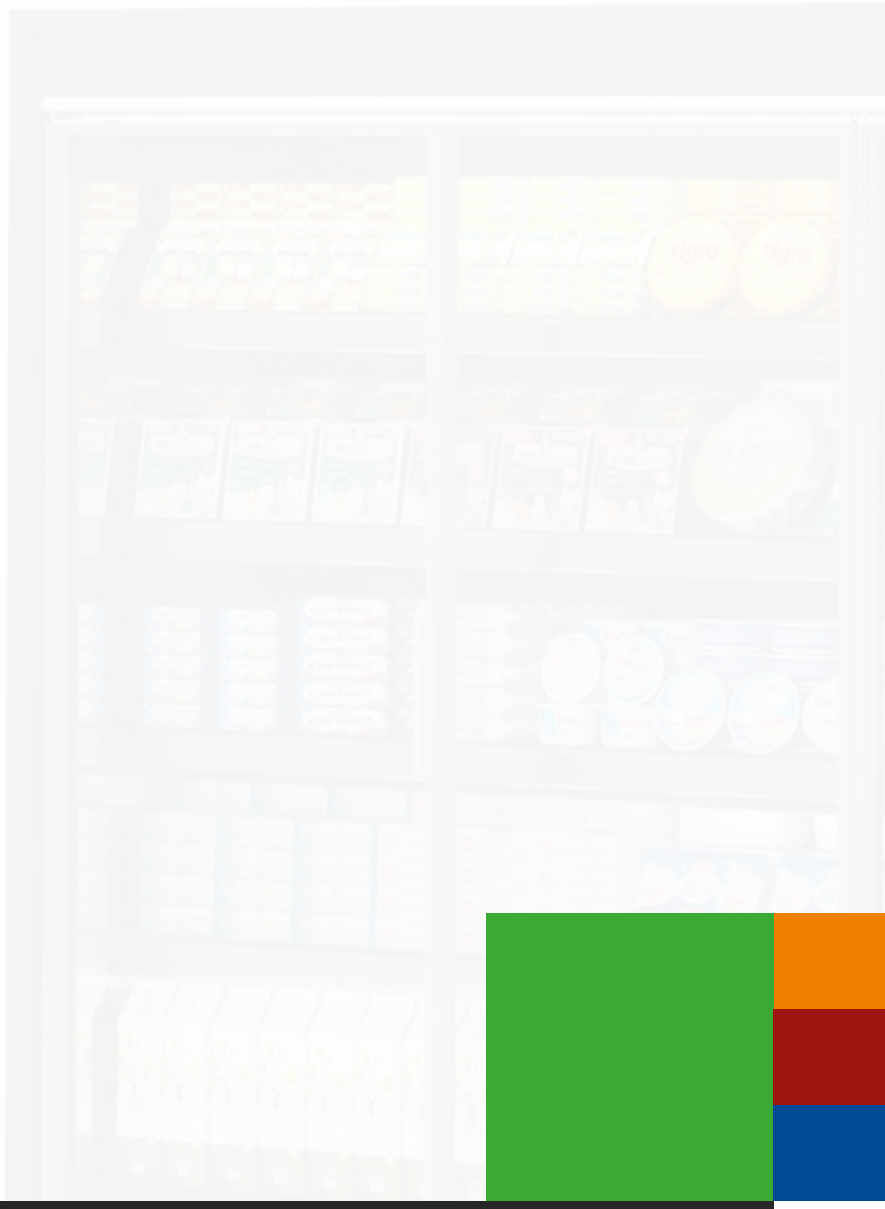
RAL 6018 | GDR | RAL 7016 | RAL 9005 | RAL 9006

RAL 9006 | RAL 9005

RAL 9005 | RAL 9005

RAL 3020 | RAL 9005

ONYX rel. 10-2019



DE RIGO

SURFRIGO Detroit

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
expsales@derigorefrigeration.com
vendite@derigorefrigeration.com

DE RIGO REFRIGERACION IBERICA

Vic - SPAIN
derigoiberia@derigorefrigeration.com

DE RIGO REFRIGERACION LATAM SAC

Lima - PERÙ
expsales@derigorefrigeration.com

DE RIGO MIDDLE EAST DWC-LLC

Dubai - UAE
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 reserve 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