

S
I
T
I
V

LABORATORY
FURNITURE



CATO | EVEN
MORE



INTRODUZIONE A VITIS / <i>VITIS INTRODUCTION</i>	06.
MODULARITA' COMPLETA / <i>COMPLETE MODULARITY</i>	08.
MODULI BASE / <i>BASE MODULES</i>	10.
SERVOMODULI / <i>MODULES ON WHEELS</i>	12.
PIANI DI LAVORO / <i>WORKTOPS</i>	20.
LAVELLI E RUBINETTI / <i>SINK AND FAUCETS</i>	22.
SERVIZI / <i>FITTINGS</i>	26.
ACCESSORI / <i>ACCESSORIES</i>	30
COMPLEMENTI D'ARREDO / <i>COMPLEMENTS</i>	34
COME LAVORIAMO / <i>HOW WE WORK</i>	46



Un'eredità di esperienza, uno sguardo verso il futuro

A legacy of experience, a look towards the future

CATO è un'azienda veneta, con sede a Cornuda in provincia di Treviso.

Da cinquant'anni realizziamo arredi tecnici professionali nel settore medico e dentale.

Un percorso fatto di ricerca, precisione e artigianalità industriale, che ci ha portato a essere un punto di riferimento nel nostro settore.

La nostra sede si trova nel cuore delle colline del Prosecco, dove la cultura del lavoro e quella del vino si intrecciano da generazioni.

È qui che è nata l'idea di mettere la nostra esperienza tecnica al servizio dell'enologia – un settore che, come noi, vive di passione, attenzione al dettaglio e rispetto per il tempo.

Negli ultimi anni abbiamo già collaborato con alcune realtà del vino, scoprendo quanto le esigenze di un laboratorio enologico richiedano la stessa precisione e affidabilità che da sempre guidano il nostro lavoro.

Oggi, con la stessa cura che ci contraddistingue dal 1976, diamo vita a una nuova linea di arredi dedicata ai laboratori enologici: VITIS.

Con questa collezione dedicata all'enologia celebriamo 50 anni di storia, guardando avanti con la stessa curiosità e determinazione che ci accompagnano dal primo giorno.

Un passo naturale per chi crede che la bellezza e la funzionalità possano convivere anche negli spazi tecnici.



CATO is an Italian company, based in Cornuda, in the province of Treviso - Veneto.

For fifty years, we have been manufacturing professional technical furniture for the medical and dental field.

A journey of research, precision, and industrial craftsmanship has made us a benchmark in our industry.

Our headquarters are located in the heart of the Prosecco hills, where the culture of work and wine have been intertwined for generations.

It was here that the idea of putting our technical expertise to work in the wine industry was born—a sector that, like us, thrives on passion, attention to detail, and respect for time.

In recent years, we have already collaborated with several wine producers, discovering how the needs of a wine-making laboratory require the same precision and reliability that have always guided our work.

Today, with the same care that has distinguished us since 1976, we are introducing a new line of furniture dedicated to winemaking laboratories: VITIS.

With this collection dedicated to winemaking, we celebrate 50 years of history, looking forward with the same curiosity and determination that have accompanied us since day one.

A natural step for those who believe that beauty and functionality can coexist even in technical spaces.

VITIS

Quando la resistenza incontra la precisione.

Nel cuore di ogni laboratorio enologico, la qualità dei materiali fa la differenza. Per questo scegliamo metallo elettro-zincato e verniciato a polveri epossidiche, una combinazione che garantisce durata, igiene e performance superiori in ogni condizione di lavoro.

Massima resistenza alla corrosione

L'elettro-zincatura crea una barriera protettiva contro l'umidità, i vapori e i residui acidi tipici dell'ambiente enologico, prevenendo l'ossidazione e assicurando una lunga vita operativa alle strutture.

Igiene e facilità di pulizia

La verniciatura a polveri epossidiche genera una superficie liscia, continua e priva di porosità, che impedisce l'assorbimento di liquidi o sostanze organiche. Risultato: massima igienicità e una pulizia rapida, senza rischi di contaminazioni.

Robustezza e stabilità nel tempo

Le strutture metalliche verniciate a polveri sono estremamente resistenti agli urti, ai graffi e all'usura, mantenendo nel tempo un aspetto impeccabile anche sotto uso intensivo.

Una scelta sostenibile

La verniciatura a polveri non utilizza solventi né produce emissioni nocive: è una tecnologia ecologica, conforme agli standard ambientali più rigorosi del settore.

Design tecnico, estetica pulita

L'unione tra precisione meccanica e finiture curate valorizza gli ambienti di lavoro, creando spazi funzionali, moderni e coerenti con l'immagine di qualità che ogni cantina vuole trasmettere.

Scegliere arredi in metallo elettro-zincato e verniciato a polveri epossidiche significa investire in affidabilità, sicurezza e bellezza duratura.

Perfetti per chi vive il laboratorio come il primo passo verso l'eccellenza del vino.

When resistance meets precision.

At the heart of every winemaking laboratory, the quality of materials makes all the difference. That's why we choose electro-galvanized and epoxy powder-coated metal, a combination that guarantees durability, hygiene, and superior performance in all working conditions.

Maximum corrosion resistance

Electro-galvanizing creates a protective barrier against humidity, vapors, and acidic residues typical of the wine-making environment, preventing oxidation and ensuring a long service life for the structures.

Hygiene and easy cleaning

Epoxy powder coating creates a smooth, seamless, and non-porous surface that prevents the absorption of liquids or organic substances. The result: maximum hygiene and quick cleaning, without the risk of contamination.

Strength and stability over time

Powder-coated metal structures are extremely resistant to impacts, scratches, and wear, maintaining an impeccable appearance over time even under intensive use.

A sustainable choice

Powder coating uses no solvents or produces harmful emissions: it's an eco-friendly technology, compliant with the industry's most stringent environmental standards.

Technical design, clean aesthetics

The combination of mechanical precision and meticulous finishes enhances work environments, creating functional, modern spaces consistent with the image of quality every winery seeks to convey.

Choosing electro-galvanized and epoxy powder-coated metal furniture means investing in reliability, safety, and lasting beauty.

Perfect for those who view the laboratory as the first step towards wine excellence.

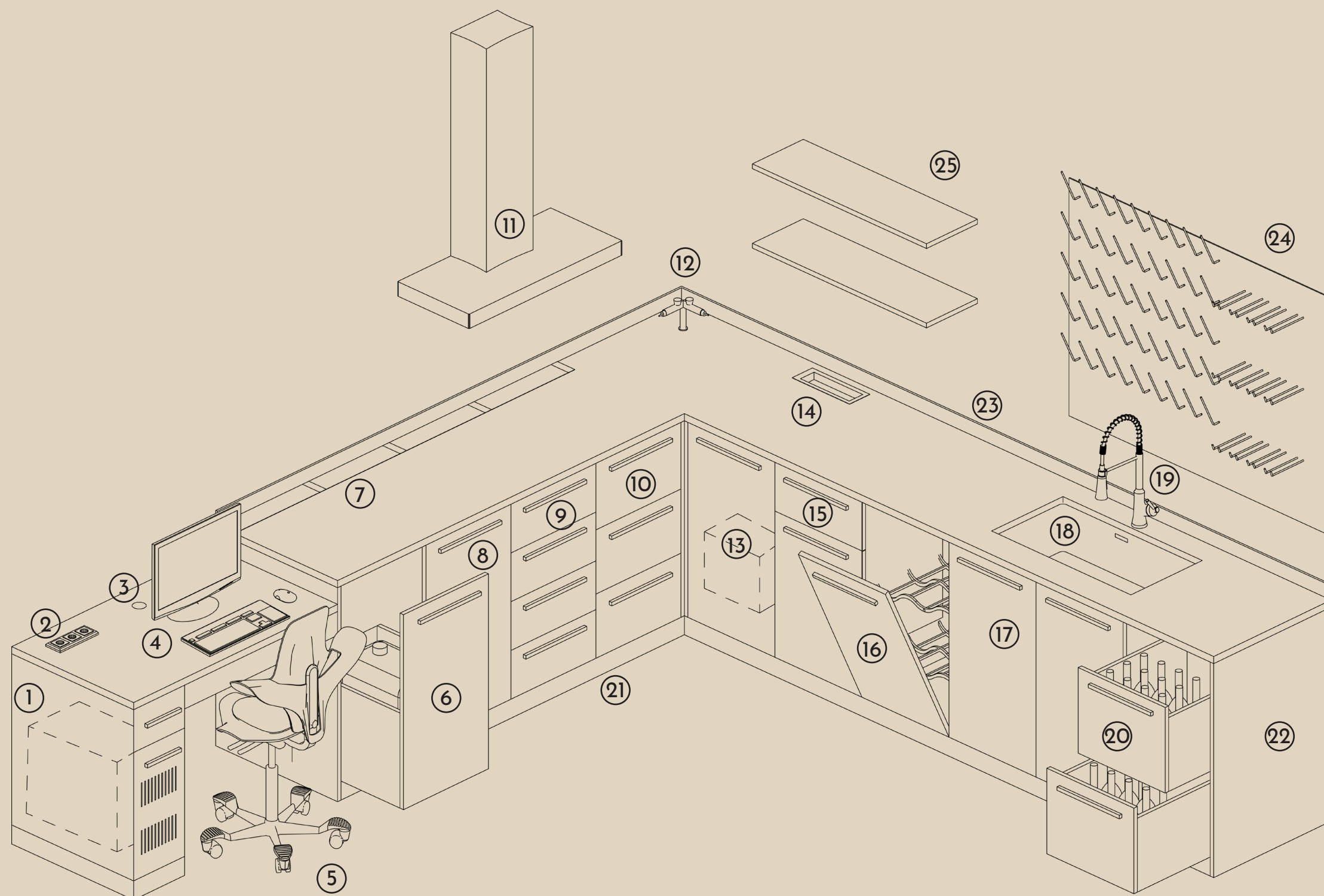


Sì. I materiali contano.

Yes. Materials matter.

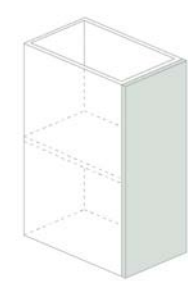
MODULARITA' MODULARITY

- 1. Modulo con cassetto e anta aerata con vano porta PC** / Module with drawer and ventilated door with PC compartment
- 2. Prese elettriche a scomparsa, incassate sul piano** / Concealed electrical sockets, recessed into the top
- 3. Passacavi** / Grommet for cables
- 4. Postazione PC con cassetto porta tastiera** / PC station with drawer for keyboard
- 5. Seduta ergonomica** / Ergonomical seat
- 6. Modulo con cassettone estraibile porta tanica di scarico acqua** / Module with pull-out drawer for waste water tank
- 7. Canale tecnico porta servizi** / Technical duct for services
- 8. Modulo con anta e ripiano regolabile** / Module with door and adjustable shelf
- 9. Modulo con 4 cassetti** / Module with 4 drawers
- 10. Modulo con 3 cassetti** / Module with 3 drawers
- 11. Cappa aspirante** / Extraction hood
- 12. Rubinetto gas di rete o tecnici** / Gas tap
- 13. Modulo con anta e portarifiuti estraibile** / Module with door and extractable waste bin
- 14. Tramoggia in inox incassata nel piano per scarico rifiuti** / Stainless steel hopper built into the top for waste
- 15. Modulo con cassetto e anta** / Module with drawer and door
- 16. Garage predisposto per lava-bicchieri** / Housing ready for glass washer
- 17. Modulo lavello con due ante e vano tecnico** / Sink unit with two doors and utility compartment
- 18. Vascone di lavaggio** / Washing tub
- 19. Mixer acqua con mollettone e doccia** / Water mixer with spring and shower
- 20. Modulo con due cassetti per riporre bottiglie** / Module with two drawers for storing bottles
- 21. Base di supporto con pannello removibile** / Support base with removable panel
- 22. Fianco di finitura laterale** / Finishing lateral panel
- 23. Alzatina battistraccio** / Backsplash
- 24. Parete attrezzata scolavetrerie** / Glass draining wall unit
- 25. Mensole a giorno** / Shelves

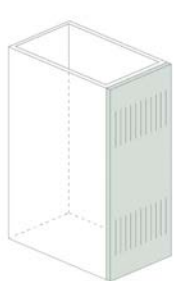


I moduli sono disponibili con profondità 500 o 600mm, con maniglia o senza con apertura Push Pull. Possono essere sostenuti da piedini con pannello amovibile, piedini aperti o basamento chiuso. / Modules are available with a depth of 500 or 600 mm, with or without a handle and a push-pull opening. They can be supported by feet with a removable panel, open feet, or a closed base.

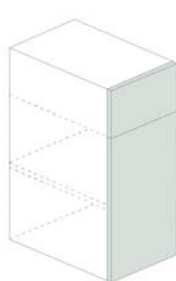
MODULI BASE H.720mm / Base modules H.720mm



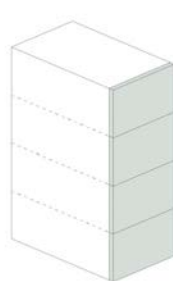
Modulo L.300mm con anta e ripiano interno regolabile / Module L.300mm with door and adjustable internal shelf



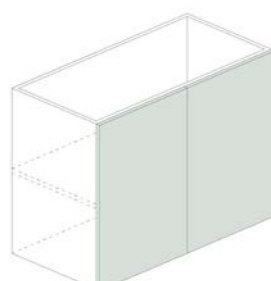
Modulo L.300mm con anta aerata predisposto per PC / Module L.300mm with aerated door ready for CPU



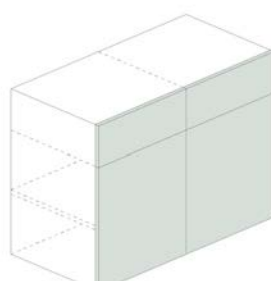
Modulo L.300mm con cassetto, anta e ripiano interno regolabile / Module L.300mm with drawer, door and adjustable internal shelf



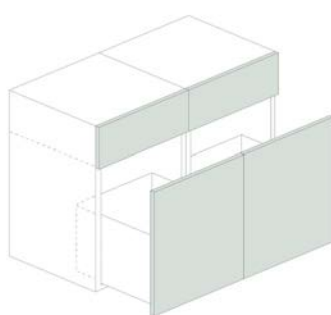
Modulo L.300mm con 4 cassetti / Module L.300mm with 4 drawers



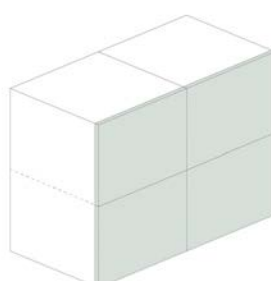
Modulo L.1000mm con 2 ante e ripiano interno regolabile / Module L.1000mm with 2 doors and adjustable internal shelf



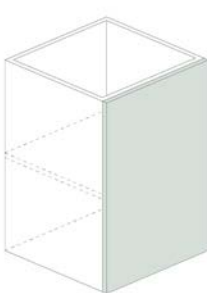
Modulo L.1000mm con 2 cassetti e 2 ante e ripiano interno regolabile / Module L.1000mm with 2 drawers and 2 doors and adjustable internal shelf



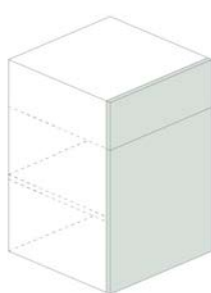
Modulo L.1000mm con 2 cassetti e 2 cassettoni estraibili / Module L.1000mm with 2 drawers and 2 pull-out big drawers



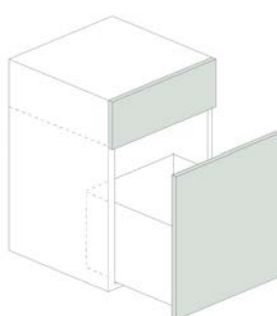
Modulo L.1000mm con 2+2 cassetti / Module L.1000mm with 2+2 drawers



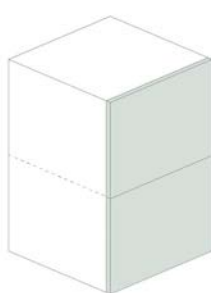
Modulo L.500mm con anta e ripiano interno regolabile / Module L.500mm with door and adjustable internal shelf



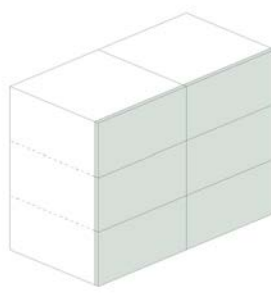
Modulo L.500mm con cassetto, anta e ripiano interno regolabile / Module L.500mm with drawer, door and adjustable internal shelf



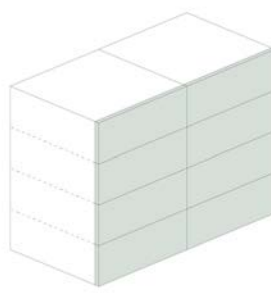
Modulo L.500mm con cassetto e cassettone estraibile / Module L.500mm with drawer and pull-out big drawer



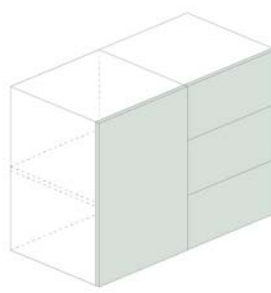
Modulo L.500mm con 2 cassetti / Module L.500mm with 2 drawers



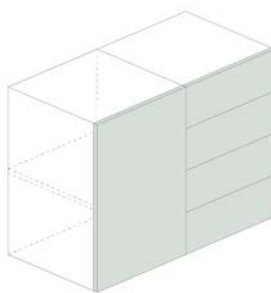
Modulo L.1000mm con 3+3 cassetti / Module L.1000mm with 2+2 drawers



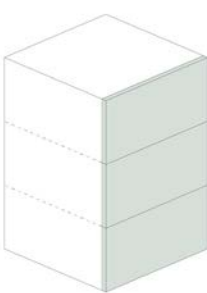
Modulo L.1000mm con 4+4 cassetti / Module L.1000mm with 2+2 drawers



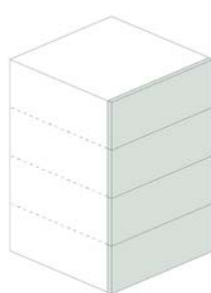
Modulo L.1000mm con 3 cassetti, 1 anta e ripiano interno regolabile / Module L.1000mm with 3 drawers, 1 door and adjustable internal shelf



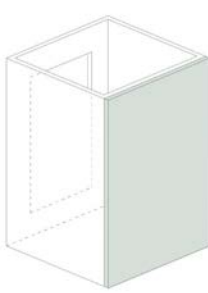
Modulo L.1000mm con 4 cassetti, 1 anta e ripiano interno regolabile / Module L.1000mm with 4 drawers, 1 door and adjustable internal shelf



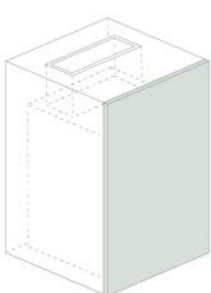
Modulo L.500mm con 3 cassetti / Module L.500mm with 3 drawers



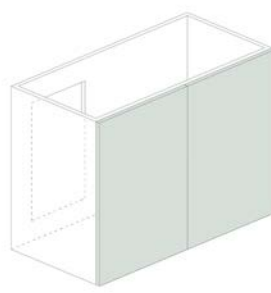
Modulo L.500mm con 4 cassetti / Module L.500mm with 4 drawers



Modulo L.500mm predisposto per lavello / Module L.500mm ready for sink

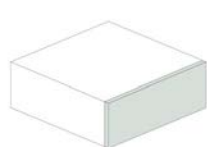


Modulo L.500mm con tramoggia rifiuti e cesto rifiuti / Module with waste hopper and waste basket

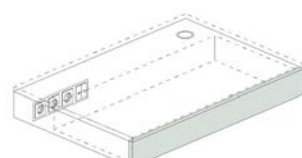


Modulo L.1000mm predisposto per lavello / Module L.1000mm ready for sink

Moduli specifici / Specific Modules



Modulo pensile sotto-top L.500mm con 1 cassetto / Under-top wall unit W.500mm with 1 drawer



Modulo PC sotto-top L.900mm con 1 cassetto tastiera e prese elettriche / Under-top PC module W.900mm with 1 keyboard drawer and electrical sockets

SERVOMOBILI / Modules on wheels



Piano in vetro con maniglia integrata
/ Glass top with integrated handle



Piano in Corian con maniglia integrata
/ Corian top with integrated handle



Piano in laminato con maniglia in metallo avvitata
/ Laminate top, screwed metal handle



Piano in HPL con maniglia integrata
/ HPL top with integrated handle



Piano in laminato con maniglia in metallo avvitata
/ Laminate top, screwed metal handle

I servomobili sono personalizzabili per numero di cassetti, colori e materiali. Misure disponibili 500 e 1000mm / All the mobiles are customizable for number of drawers, colors and materials. Available sizes 500 and 1000mm



Soluzioni a parete

Gli arredi tecnici per laboratori enologici disposti lungo le pareti offrono una configurazione estremamente efficiente, ideale soprattutto negli ambienti con metrature ridotte. Questa soluzione consente un utilizzo razionale dello spazio e favorisce una corretta ergonomia operativa. Un ulteriore vantaggio è la semplicità di collegamento agli impianti: con le linee di servizio che arrivano direttamente dalle pareti, l'allacciamento di acqua, energia, gas tecnici e rete risulta più rapido, pulito e facilmente manutenibile.

I moduli a parete, oltre a ospitare superfici di lavoro ampie e resistenti, fungono anche da supporto funzionale alle eventuali isole centrali.

Qui possono essere collocati i macchinari più voluminosi o pesanti, liberando spazio nell'area operativa e mantenendo l'isola agile, dedicata alle attività di analisi e campionamento.

Wall-Mounted solutions

Wall-mounted technical furnishings for oenological laboratories offer an extremely efficient layout, particularly suitable for rooms with limited space. This configuration allows for a rational use of available area and ensures proper ergonomic workflow.

Another key advantage is the ease of connecting utilities: with service lines arriving directly from the walls, water, power, technical gases, and network connections can be installed more quickly, neatly, and with simpler maintenance.

Wall-mounted modules, in addition to providing durable and spacious work surfaces, also act as a functional counterpart to any central island.

They can accommodate larger or heavier equipment, freeing up the central space and keeping the island dedicated to analytical operations and sample preparation.

A complete and intelligent solution that combines practicality, order, and maximum efficiency in laboratory management.



Soluzioni ad isola

Le soluzioni a isola rappresentano il fulcro operativo dei laboratori enologici progettati per favorire collaborazione, fluidità nei movimenti e accesso immediato agli strumenti da ogni lato della postazione. Collocate al centro della stanza, le isole offrono superfici di lavoro generose e multifunzionali, ideali per le attività di analisi, preparazione dei campioni e processi di microvinificazione. A differenza degli arredi a parete, le isole richiedono impianti dedicati provenienti dal pavimento—dalle alimentazioni elettriche ai punti acqua e gas tecnici—un aspetto che le rende particolarmente adatte agli ambienti progettati con una distribuzione degli impianti già predisposta e con superfici più generose.

Il loro carattere aperto e accessibile permette di operare in contemporanea da più postazioni, migliorando l'organizzazione dei flussi di lavoro e creando un vero e proprio spazio centrale di interazione. Quando abbinate ai moduli a parete, le isole diventano parte di un sistema integrato e altamente performante, dove ogni elemento contribuisce in modo specifico all'efficienza del laboratorio.

Central island solutions

Island solutions serve as the operational core of oenological laboratories designed to promote collaboration, smooth movement, and immediate access to instruments from all sides. Positioned at the center of the room, islands provide generous and multifunctional work surfaces, ideal for analytical activities, sample preparation, and microvinification processes. Unlike wall-mounted furnishings, islands require dedicated utilities arriving from the floor electrical supply, water points, and technical gases—making them particularly suitable for spaces already designed with floor-service distribution and offering generous overall dimensions. Their open and accessible design allows multiple operators to work simultaneously, improving workflow organization and creating a true central hub of interaction. When combined with wall-mounted modules, islands become part of an integrated and high-performance system in which each element contributes specifically to the efficiency of the laboratory.



La scelta del materiale del piano di lavoro è essenziale nella progettazione di un laboratorio enologico, poiché ogni soluzione offre specifiche proprietà tecniche resistenza chimica, tolleranza al calore, facilità di pulizia e robustezza adatte a diversi utilizzi. Selezionare il materiale corretto garantisce sicurezza, affidabilità e lunga durata nel tempo.

I piani sono disponibili con varie tipologie di alzatine e, su richiesta, con bordo salvagoccia frontale. La gamma comprende Dekton, Gres, Corian, HPL, acciaio inox e laminato plastico, offrendo soluzioni performanti per ambienti specialistici e opzioni più economiche ma comunque sicure ed efficienti.

Choosing the right worktop material is essential in the design of an oenological laboratory, as each option offers specific technical properties chemical resistance, heat tolerance, ease of cleaning, and structural strength suited to different uses. Selecting the correct material ensures safety, reliability, and long-term durability.

Our worktops are available with various types of backsplashes and, upon request, with a front drip-edge profile. The range includes Dekton, Gres, Corian, HPL, stainless steel, and plastic laminate, providing high-performance solutions for specialized environments as well as more economical yet reliable options.



Dekton

Rappresenta il materiale più performante della gamma: estremamente resistente ai graffi, alle alte temperature e agli agenti chimici, non assorbe liquidi e non si macchia. La sua superficie ultra-compatta assicura stabilità e igiene nel tempo, rendendolo ideale per laboratori ad alta intensità operativa o ambienti che richiedono performance tecniche superiori.

It represents the highest-performance material in the range: extremely resistant to scratches, high temperatures, and chemicals, it does not absorb liquids or stain. Its ultra-compact surface ensures long-lasting stability and hygiene, making it ideal for high-intensity laboratories or environments requiring superior technical performance.



Gres

Il gres offre un'elevata resistenza meccanica e chimica, mantenendosi stabile anche in presenza di solventi, acidi o calore. È un materiale non poroso, semplice da pulire e disponibile in un'ampia varietà di finiture. Una soluzione affidabile e durevole per chi cerca un ottimo compromesso tra prestazioni e valore.

Gres offers high mechanical and chemical resistance, remaining stable even in the presence of solvents, acids, or heat. It's non-porous, easy to clean, and available in a wide variety of finishes. A reliable and durable solution for those seeking an excellent balance between performance and value.



Solid surface

Il Solid Surface offre una superficie perfettamente liscia, omogenea e non porosa, ideale per garantire igiene e facilità di pulizia. Permette realizzazioni seamless, come lavelli integrati direttamente nel piano, assicurando un'estetica continua e professionale. È una soluzione indicata per laboratori che richiedono superfici igieniche e ben rifinite, con una buona resistenza chimica e meccanica e un'elevata praticità di manutenzione. Solid Surface provides a perfectly smooth, uniform, and non-porous surface, ideal for ensuring hygiene and ease of cleaning. It allows seamless integrations, such as sinks formed directly from the worktop, delivering a continuous and professional appearance. This material is well-suited for laboratories that require hygienic, refined surfaces with good chemical and mechanical resistance and excellent maintenance practicality.



Sratificato HPL

L'HPL (High Pressure Laminate) è un materiale robusto, leggero e versatile, adatto a laboratori con esigenze standard e cicli di lavoro normali. Offre buona resistenza all'umidità e ai graffi ed è disponibile in molte texture e colori. Una scelta equilibrata per chi cerca funzionalità e praticità senza costi elevati.

HPL (High Pressure Laminate) is a sturdy, lightweight, and versatile material, suitable for laboratories with standard needs and normal work cycles. It offers good resistance to moisture and scratches and is available in a wide range of textures and colors. A balanced choice for those seeking functionality and practicality without the high cost.



Acciaio inox

L'acciaio inox è sinonimo di igiene, resistenza alla corrosione e facilità di sanificazione. È particolarmente indicato per laboratori che necessitano di superfici sterili e facilmente lavabili, come le aree di manipolazione campioni. La sua durabilità e la totale impermeabilità lo rendono un materiale tecnico affidabile e di grande tradizione.

Stainless steel is synonymous with hygiene, corrosion resistance, and ease of sanitization. It is particularly suitable for laboratories requiring sterile and easily cleanable surfaces, such as sample handling areas. Its durability and total impermeability make it a reliable technical material with a long tradition.

SISTEMI DI LAVAGGIO /

Washing systems

I nostri sistemi di lavaggio sono progettati per garantire praticità, igiene ed efficienza in tutte le operazioni quotidiane.

Offriamo lavelli in diverse dimensioni e materiali, così da adattarsi perfettamente allo spazio disponibile e alle esigenze operative. La gamma di rubinetti comprende miscelatori, doccette orientabili e modelli tecnici specifici, pensati per supportare diverse tipologie di attività.

Un plus particolarmente apprezzato è la disponibilità di vasconi in acciaio inox con profondità maggiorata, ideali per il lavaggio di bottiglie, cilindri e strumenti in vetro più alti degli standard.

Questa caratteristica permette di lavorare con maggiore comodità e sicurezza, senza limitazioni legate alle dimensioni degli strumenti.

Grazie alla varietà delle configurazioni, i nostri sistemi di lavaggio consentono di creare un'area pratica, efficiente e perfettamente integrata nel flusso di lavoro del laboratorio.

VITIS

LABORATORY FURNITURE

Our washing systems are designed to deliver practicality, hygiene, and efficiency in all daily operations.

We offer sinks in various sizes and materials, allowing each workspace to be optimally configured according to operational needs. The faucet selection includes mixers, pull-out spray heads, and specialized technical taps, all developed to support different types of laboratory tasks.

A particularly valuable option is our extra-deep stainless steel basins, ideal for washing tall bottles, cylinders, and oversized glass instruments.

This added depth ensures greater convenience and safety, eliminating the limitations typically caused by standard sink dimensions.

With multiple configuration options available, our washing systems help you create a practical, efficient, and seamlessly integrated work area within your laboratory workflow.



Lavello in acciaio inox ad incasso o sotto-top, singolo, doppio o con gocciolatorio / Built-in or undermounted stainless steel sink, single bowl, double or with drainer



Lavello in acciaio inox saldato standard o vascone largo con alta profondità / Welded stainless steel sink standard or bigger and deeper bowl



Lavello in stratificato HPL / HPL laminate sink / Évier en stratifié HPL / Spüle aus HPL-Laminat



Lavello sotto-top in quarzo purissimo e resina acrilica Cristalite / Undermount sink Cristalite in pure quartz and acrylic resin



BASSO: Mixer monocomando stondato H.150mm / Rounded single-lever tap H.150mm / Robinet monocommande arrondi H.150mm / Abgerundeter Einhebelmischer H.150mm



SWAN: Mixer monocomando squadrato H.410mm / Square single-lever tap H.410mm / Robinet monocommande carré H.410mm / Quadratischer Einhebelmischer H.410mm



SPRING: Mixer con molla e getto doccia / Tap with spring and shower jet



WINDOW: Mixer monocomando piegevole sottofrinestra / Single-lever folding faucet under-window



AIR: Mixer a fotocellula / Photocell tap / Robinet à photocellule / Fotozellenhahn.



TOF: Mixer tecnico / Technic mixer tap

Nel laboratorio enologico, la corretta gestione dell'impiantistica è fondamentale per garantire sicurezza, praticità ed efficienza in ogni fase di lavoro. Studiamo insieme al cliente le esigenze attuali e quelle future, analizzando i flussi operativi e gli strumenti previsti. In accordo con le richieste, forniamo anche un progetto completo dell'impiantistica, così da assicurare un'integrazione intelligente e duratura.

Il nostro obiettivo è però quello di nascondere il più possibile i servizi, mantenendo il laboratorio ordinato e privo di elementi visivamente invasivi come alzate, torrette con prese elettriche, tubazioni e connessioni tecniche. Per farlo adottiamo soluzioni dedicate come prese a scomparsa o canale tecnico integrato nel piano, accessibile tramite pannellini amovibili con spazzolino antipolvere. Grazie a questo approccio, l'impiantistica diventa parte invisibile dell'arredo, offrendo al laboratorio un'estetica pulita e una funzionalità superiore nel lungo periodo.

In a wine lab, the proper management of technical utilities is essential to ensure safety, practicality, and efficiency at every stage of work. We work closely with our clients to assess both current and future needs, analysing workflow and equipment plans. When requested, we also provide a complete utilities layout project, ensuring smart and long-lasting integration.

Our goal, however, is to keep these services as concealed as possible, maintaining a clean and orderly laboratory free from visually intrusive elements such as risers, power towers, exposed pipes, and visible connections. To achieve this, we employ dedicated solutions such as pop-up outlets or a technical channel integrated into the worktop, accessible through removable panels equipped with a dust-proof brush.

Thanks to this approach, the utilities become an invisible part of the furniture, giving the laboratory a clean aesthetic and ensuring superior functionality over time.



Vano tecnico / *Technical compartment*

I mobili integrano un vano tecnico posteriore per il passaggio ordinato di tubazioni e cavi, accessibile dai pannelli laterali o dall'interno dei mobili, attraverso preferture presenti nelle schiene ispezionabili. Una soluzione che garantisce manutenzioni semplici, interventi rapidi e una totale accessibilità a tutti i servizi tecnici.

The cabinets feature a rear technical compartment for the orderly routing of pipes and cables, accessible from the side panels or from inside the cabinets through pre-drilled holes in the accessible back panels. This solution ensures simple maintenance, quick interventions, and complete accessibility to all technical services.



Canale tecnico predisposto a ricevere gruppi di prese elettriche, attacchi rapidi aria compressa e tubazioni varie
/ *Technical duct designed to receive groups of electrical sockets, compressed air quick couplings and various pipes*



Prese elettriche a scomparsa incassate nel piano /
Concealed electrical sockets built into the top



Pres a bipasso / *Two-way socket*



Pres a schuko con USB tipo c / *Schuko socket with USB type c*



Pres a linea dedicata / *Dedicated line socket*



Doppia presa USB tipo c / *Double USB type c sockets*



Pres a dati RJ45 / *RJ45 data sockets*



Interruttore / *Switch*

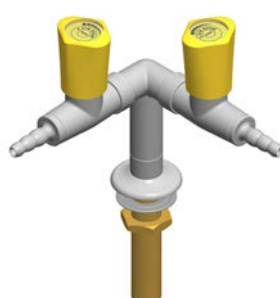
RUBINETTI gas di rete, tecnici , vuoto, aria / Mains, technical, vacuum taps, air



1 rubinetto gas / 1 gas tap



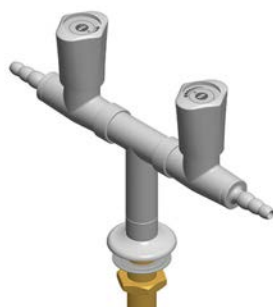
2 rubinetti gas 180° / 2 gas taps 180°



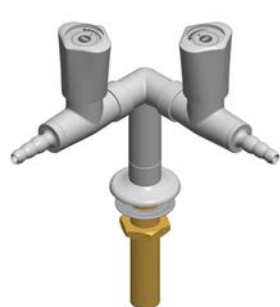
2 rubinetti gas 90° / 2 gas taps 90°



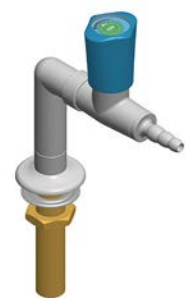
1 rubinetto vuoto / 1 vacuum tap



2 rubinetti vuoto 180° / 2 vacuum taps 180°



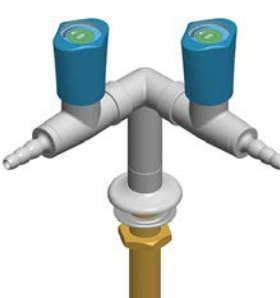
2 rubinetti vuoto 90° / 2 vacuum taps 90°



1 rubinetto azoto / 1 nitrogen tap



2 rubinetti azoto 180° / 2 nitrogen taps 180°



2 rubinetti azoto 90° / 2 nitrogen taps 90°



1 rubinetto aria compressa / 1 compressed air tap



2 rubinetti aria compressa 180° / 2 compressed air taps 180°



1 rubinetto aria compressa con riduttore di pressione / 1 compressed air tap with pressure reducer



ACCESSORI /

Accessories

Gli accessori rappresentano un'estensione indispensabile dell'arredo tecnico, consentendo al laboratorio enologico di operare con continuità e precisione.

Componenti come porta-reagenti, cappe, mensole a parete e sistemi di scola-vetriere sono progettati per integrarsi in modo strutturale con le postazioni di lavoro, supportando le diverse attività analitiche e operative.

La nostra gamma di accessori permette di configurare spazi altamente funzionali, garantendo una disposizione razionale delle attrezzature, una fruibilità immediata degli strumenti e una maggiore affidabilità dell'insieme.

Un set di dotazioni pensato per un laboratorio completo, aggiornabile e pronto a sostenere anche le esigenze più specifiche.

VITIS

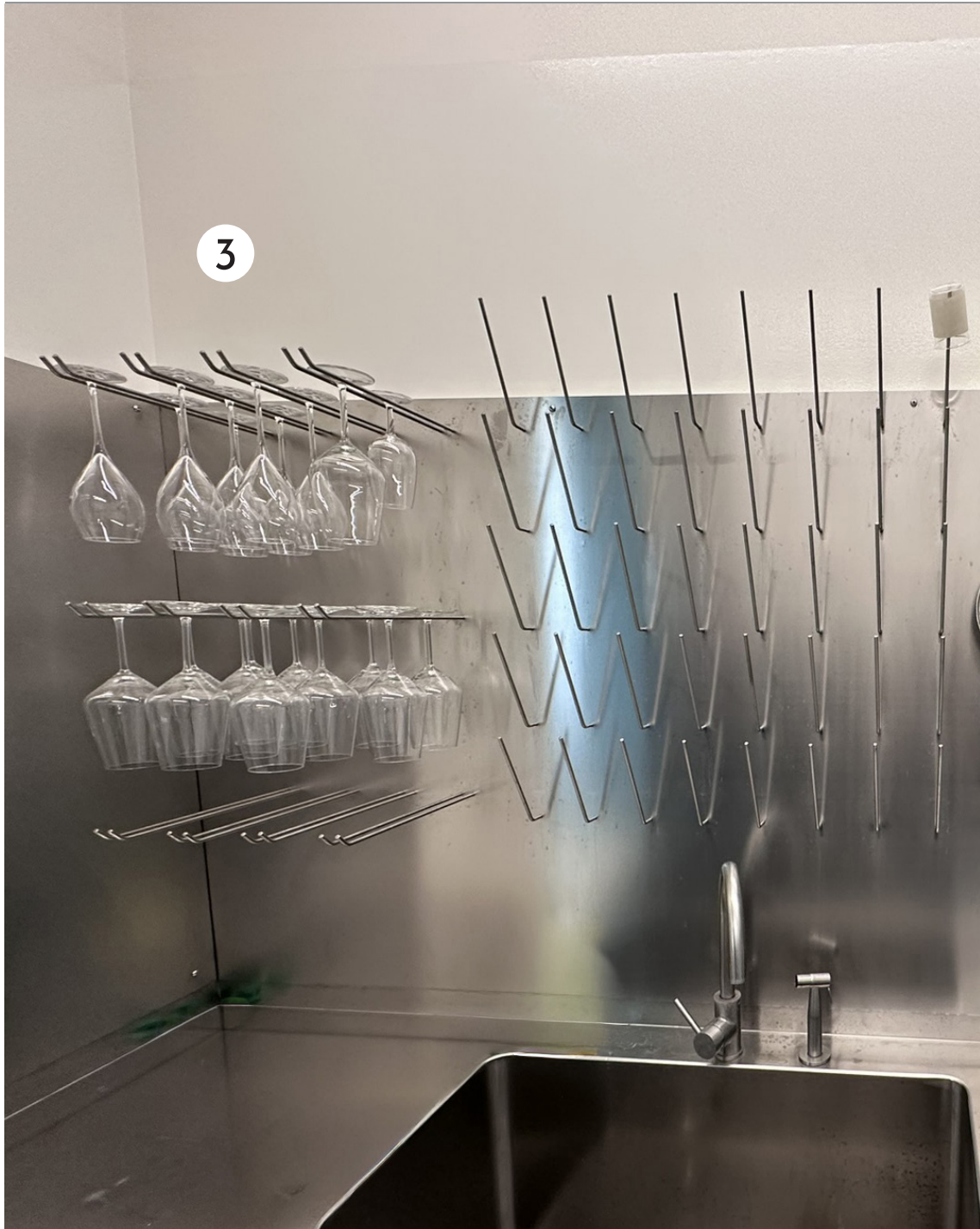
LABORATORY FURNITURE

Accessories are an essential extension of technical furnishings, enabling the enological laboratory to operate with consistency and precision.

Elements such as reagent holders, fume hoods, wall-mounted shelves and glass-draining racks are engineered to integrate seamlessly with the workstations, supporting a wide range of analytical and operational tasks.

Our selection of accessories allows for the configuration of highly functional spaces, ensuring a rational arrangement of equipment, immediate access to essential tools, and greater overall reliability.

A set of technical solutions designed for a complete, upgradable laboratory capable of accommodating even the most specific requirements.



1. Mensole porta-reagenti ad altezza regolabile / Height-adjustable reagent shelves;
2. Mensole a giorno per beute, cilindri, provette, ecc. / Open shelves for flasks, cylinders, test tubes, etc.;

3. Parete attrezzata con scola vetrerie in acciaio inox personalizzabile nelle misure e configurazione / Wall unit with stainless steel glass drainer, customizable in size and configuration; **4. Cappa aspirante** / Extraction hood;
5. Pannellature terminali stondate antiurto in metallo verniciato / Rounded shock-resistant end panels in painted metal.

COMPLEMENTI /

Furnishing accessories

I complementi d'arredo svolgono un ruolo essenziale nel garantire comfort operativo, precisione nelle analisi e corretta conservazione dei materiali.

La nostra gamma comprende sedie ergonomiche, progettate per sostenere posture corrette durante le attività prolungate; postazioni PC pensate per la gestione dei dati analitici e dei software di laboratorio; tavoli antivibranti.

Completano l'offerta le cantinette / frigo e le lavabichieri professionali.

Questi complementi permettono di creare un ambiente di lavoro più efficiente, accurato e confortevole, supportando al meglio le attività quotidiane del laboratorio enologico.

Furnishings play a vital role in ensuring operational comfort, analytical precision, and proper material storage.

Our range includes ergonomic chairs, designed to support correct posture during prolonged work; PC workstations designed for managing analytical data and laboratory software; and anti-vibration tables.

Professional wine coolers and glass washers complete the offering.

These accessories allow for a more efficient, accurate, and comfortable work environment, better supporting the daily activities of the wine laboratory.



POSTAZIONI LAVORO DIGITALE / DIGITAL WORKSTATIONS

Le postazioni PC sono pensate per integrare al meglio software gestionali, strumenti analitici e attività di registrazione dati all'interno del laboratorio. Offriamo soluzioni complete con piani dedicati, passacavi integrati e possibilità di montare monitor su bracci regolabili, così da ottimizzare lo spazio e garantire un utilizzo ergonomico.

The PC workstations are designed to seamlessly integrate management software, analytical instruments, and data-recording activities within the laboratory. We offer complete solutions featuring dedicated surfaces, integrated cable routing, and the option to mount monitors on adjustable arms to optimize space and ensure ergonomic use.



ARMADIATURE APERTE E CHIUSE / OPEN AND CLOSED CABINETS

Gli armadi a giorno e quelli chiusi con ante offrono soluzioni versatili per l'organizzazione del laboratorio. I primi garantiscono accesso immediato a strumenti e materiali d'uso frequente, mentre i secondi permettono di custodire in modo ordinato e protetto attrezzature, documentazione e prodotti sensibili.

Open storage cabinets and closed cabinets with doors offer versatile solutions for organizing the laboratory. Open units provide immediate access to frequently used tools and materials, while closed cabinets keep equipment, documents, and sensitive items stored neatly and protected.



VETRINE PENSILI / WALL-MOUNTED CABINETS

Le vetrine pensili sfruttano lo spazio in altezza per organizzare in modo funzionale il laboratorio enologico. Disponibili con ante in metallo, ante in vetro o a giorno, offrono diversi livelli di protezione e accessibilità in base alle esigenze operative. Soluzioni modulari pensate per integrare ordine e praticità sopra le superfici di lavoro.

Wall-mounted cabinets make efficient use of vertical space to organize the oenological laboratory. Available with metal doors, glass doors, or open-front designs, they offer different levels of protection and accessibility depending on operational needs. Modular solutions designed to combine order and practicality above the work surfaces.





CANTINETTE FRIGO / WINE COOLERS

Le cantinette frigo sono progettate per garantire una conservazione ottimale dei campioni, mantenendo temperature stabili e controllate in ogni condizione di lavoro. Compatte, silenziose e precise, permettono di organizzare mosti, vini e campioni sensibili in modo ordinato e facilmente accessibile.

The wine coolers are designed to ensure optimal preservation of samples, maintaining stable and controlled temperatures under all working conditions. Compact, quiet, and precise, they allow musts, wines, and sensitive samples to be stored in an organized and easily accessible way.



LAVABICCHIERI PROFESSIONALI / PROFESSIONAL GLASSWASHER

Lavabicchieri professionale con cesto da 40 cm garantisce cicli di lavaggio rapidi, costanti e di alta qualità, ideali per la vetreria da laboratorio. Compatto ma potente, assicura una pulizia uniforme anche di bicchieri, cilindri e strumenti delicati, riducendo i tempi di gestione e migliorando l'efficienza operativa.

The professional glasswasher with a 40 cm rack delivers fast, consistent, and high-quality washing cycles, ideal for laboratory glassware. Compact yet powerful, it ensures uniform cleaning of glasses, cylinders, and delicate instruments, reducing handling time and enhancing operational efficiency.



TAVOLI ANTIVIBRANTI / ANTI-VIBRATIONS TABLE

Il tavolo antivibrante per bilance è progettato per garantire misurazioni stabili e precise, eliminando le vibrazioni ambientali che possono influire sulla pesata. Grazie alla struttura massiva e al piano dedicato ad alta densità, offre una base affidabile per bilance analitiche e strumenti sensibili.

The anti-vibration table for balances is designed to ensure stable, precise measurements by eliminating environmental vibrations that can affect weighing accuracy. Featuring a heavy-duty structure and a high-density dedicated top, it provides a reliable base for analytical balances and other sensitive instruments.

SEDUTE ERGONOMICHE /

Ergonomic seats

Le sedute OK offre un'ergonomia evoluta. La sua particolare forma a sella favorisce una postura naturale e dinamica, riducendo l'affaticamento. Grazie alle numerose regolazioni e al design aperto e leggero, garantisce comfort continuo durante l'intera giornata. Disponibile in vari colori e altezze.

/ The OK seat offers advanced ergonomics. Its unique saddle shape promotes a natural and dynamic posture, reducing fatigue. Thanks to its numerous adjustments and open, lightweight design, it ensures continuous comfort throughout the day. Available in various colors and heights.



Sgabello in legno con poggiapiedi e seduta regolabile in altezza. Il poggiapiedi integrato garantisce una postura comoda durante utilizzi prolungati.

/ Wooden stool with footrest and height-adjustable seat. The built-in footrest ensures a comfortable posture during prolonged use.



Sgabello regolabile in poliuretano resistente a liquidi e agenti chimici, garantisce igiene e facile pulizia.

/ Adjustable stool in polyurethane resistant to liquids and chemicals, guarantees hygiene and easy cleaning.

SICUREZZA SUL LAVORO /

Safety at work

Le doccette e lavaocchi garantiscono un pronto intervento in caso di contatto con sostanze chimiche o irritanti. La testata doccia produce un getto elicoidale di 2 metri di diametro pienamente rispondente alla normativa DIN EN 15154. La leva di azionamento, in ottemperanza alla normativa DIN EN 15154, viene attivata con un singolo movimento ed è dotata di fermo per garantire l'erogazione continua dell'acqua con totale libertà di movimento delle mani.

The shower heads and eyewash stations ensure prompt response in the event of contact with chemicals or irritants. The shower head produces a jet that complies with DIN EN 15154. The operating lever complies with DIN EN 15154.



Doccia di emergenza a pavimento con lavaocchi / Floor-mounted emergency shower with eyewash



Doccia di emergenza da parete con valvola / Wall-mounted emergency shower with valve



Doccetta estraibile con supporto a parete / Pull-out shower head with wall bracket



Lavaocchi a parete con vaschetta / Wall-mounted eyewash basin



Lavaocchi a pavimento con vaschetta / Floor-mounted eyewash station with basin

VITIS

LABORATORY FURNITURE





COME LAVORIAMO

Scegliere CATO significa affidarsi a funzionalità, sicurezza, ergonomia, design e qualità. Qualità nella ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella produzione e nella scelta dei materiali che si unisce alla sensibilità posta nel percepire e soddisfare i cambiamenti del settore e le esigenze di ogni singolo cliente. Per garantire tutto questo, ogni fase del nostro lavoro è sviluppata e realizzata interamente nel territorio nazionale.

HOW WE WORK

Choosing CATO means relying on functionality, safety, ergonomics, design and quality. Quality in research and development, in design, in production and in the choice of materials that combined with the sensitivity on perceiving and satisfying the changes of the sector and the needs of each customer. To guarantee all this, every step of our work is developed and implemented entirely in the national territory.

PROGETTAZIONE

Ottimizzare l'efficienza della progettazione incide positivamente su costi e tempi di realizzazione. Per questo CATO offre un servizio chiavi in mano che consente di trasformare un locale grezzo in un ambiente finito e curato in ogni dettaglio grazie al team interno di architetti che segue ogni fase dello sviluppo:

- Sopralluogo e rilievo del locale per definizione di spazi e esigenze;
- Sviluppo del concept dell'ambiente e del layout del progetto con proposta soluzioni sia architettoniche che di arredamento;
- Presentazione del modello 3D con viste render della proposta scelta;
- Progettazione di sistemi e impianti complementari.

DESIGN

Optimizing the efficiency of design phase positively affects costs and implementation times. This is why CATO offers a 360° service that makes it possible to transform a raw room into a well-finished environment thanks to the internal team of architects who follows each phase of development:

- Visit and survey to evaluate the spaces and to define needs;
- Development of the environment concept and of the project layout with proposals for both architecture and furniture solutions;
- Presentation of the 3D model with render views of the chosen proposal;
- Complementary implant systems design.

CONSEGNA E MONTAGGIO

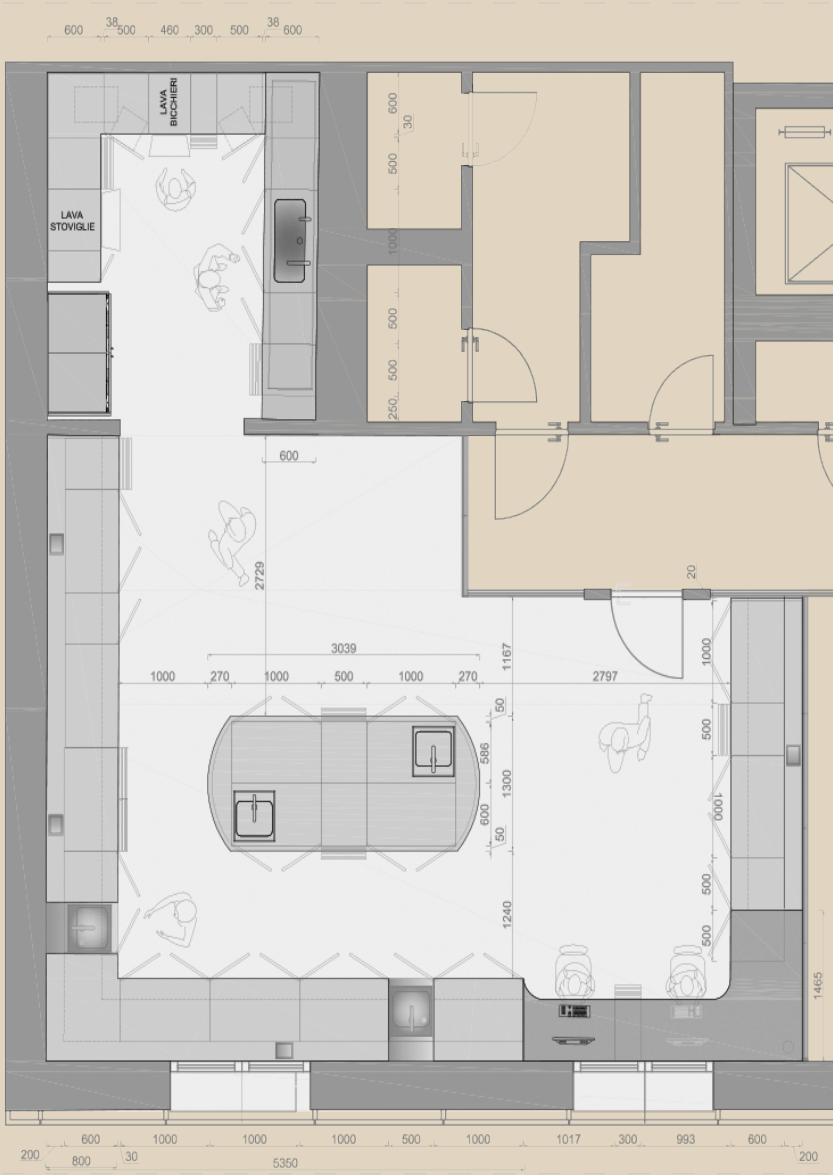
Offriamo un servizio completo di consegna e montaggio, effettuato con mezzi propri e da tecnici esperti e qualificati. Ogni arredo viene preassemblato in azienda poi adeguatamente imballato, trasportato, posizionato e installato con cura, rispettando le tempistiche concordate e le esigenze operative del cliente. Un servizio pensato per garantire sicurezza, precisione e funzionalità immediata, evitando qualsiasi problema durante l'allestimento del laboratorio.

DELIVERY AND INSTALLATION

We offer a comprehensive delivery and assembly service, performed using our own vehicles and by experienced, qualified technicians. Each piece of furniture is pre-assembled in-house, then carefully packaged, transported, positioned, and installed, adhering to the agreed-upon timelines and the client's operational needs. This service is designed to ensure safety, precision, and immediate functionality, avoiding any issues during the laboratory setup process.

VITIS

LABORATORY FURNITURE



CATO si riserva il diritto di apportare, senza preavviso, ogni modifica mirata al miglioramento funzionale e qualitativo dei propri prodotti. Testi e disegni presenti in questo catalogo hanno scopo divulgativo: per ogni aspetto tecnico fare riferimento ai listini aziendali e relativi aggiornamenti. I campioni di colori e materiali hanno valore indicativo.

CATO reserves the rights at all time to apply modification for the functional or qualitative improvement of its products. Texts and drawings present in this catalogue have a divulgative purpose: for every technical aspect please refer to the company's price lists and their relative updatings. The color and material samples have an indicative value.



Via del Commercio, 25
31041 Cornuda
Treviso - Italy
Tel +39 0423 1908639

www.catoevenmore.com
wine@catoevenmore.com