

frigomeccanica

COLLEZIONE VETRINE

SHOWCASES COLLECTION



frigomeccanica

COLLEZIONE
VETRINE

SHOWCASES COLLECTION



DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

INDEX

4	AZIENDA / COMPANY
6	DESIGN E TECNOLOGIA / DESIGN AND TECHNOLOGY MADE IN ITALY / MADE IN ITALY
8	STRUMENTI DI COMUNICAZIONE / ADVERTISING TOOLS ASSISTENZA AL PROGETTO / DESIGN ASSISTANCE FIERE ED EVENTI / TRADE FAIRS AND EVENTS
12	FRIGOCONNECT®
14	ALL SEASONS / ALL SEASON DOPPIA VENTILAZIONE / DUAL VENTILATION

VETRINE / SHOWCASES

18	EVOLUTION
28	VOILÀ
38	GHOST
48	PREMIUM
54	MAGNUM
60	TWIN
66	ARTIKA
72	VISUAL
78	FUSION
84	DROP IN P100
92	DROP IN
104	GIULIA
112	ALBA SQUARED
120	POZZETTI
130	DROP ICE
134	NEXT
142	VIK
150	WALL BOX
156	ICE BOX
160	JUST
168	SNACK
172	KART

AZIENDA COMPANY



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

IL GRUPPO FRIGOMECCANICA, REALTÀ COMPLETAMENTE ITALIANA, È PRESENTE SUL MERCATO CON I MARCHI FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 E FRIMAR. IL GRUPPO È LEADER DEL SETTORE ED È SINONIMO DI QUALITÀ, COMPETITIVITÀ E SERIETÀ IN CAMPO NAZIONALE E INTERNAZIONALE. LA PRODUZIONE COMPRENDE ARREDAMENTI BAR, VETRINE PER GELATERIA, PASTICCERIA, ALIMENTARI, GASTRONOMIA, ARREDI PER PANETTERIA E PUBBLICI ESERCIZI IN GENERE. DA QUANDO È NATA, PIÙ DI 50 ANNI FA, PUNTO DI FORZA DI FRIGOMECCANICA È SEMPRE STATA LA RICERCA TECNOLOGICA ED ESTETICA. I RISULTATI RAGGIUNTI IN ENTRAMBI I CAMPI, COORDINATI CON ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ E PASSIONE, PERMETTONO ALL'INTERO GRUPPO DI OFFRIRE QUANTO DI MEGLIO DISPONIBILE SUL MERCATO.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

THE FRIGOMECCANICA GROUP, AN ALL-ITALIAN ORGANISATION, OPERATES ON THE MARKET UNDER THE FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 AND FRIMAR BRANDS. THE GROUP IS A SECTOR LEADER AND IS SYNONYMOUS WITH QUALITY, COMPETITIVENESS AND PROFESSIONALISM ON THE DOMESTIC AND INTERNATIONAL MARKET. THE PRODUCTION RANGE INCLUDES BAR FURNITURE, SHOWCASES FOR ICE-CREAM, PASTRY PRODUCTS, FOOD, DELICATESSEN FOODS AND FURNITURE FOR BAKERIES AND RETAIL AND CATERING OUTLETS IN GENERAL. SINCE IT OPENED NEARLY 50 YEARS AGO, FRIGOMECCANICA'S KEY STRONG POINTS HAVE ALWAYS BEEN GROUND-BREAKING TECHNOLOGY AND EXCELLENCE IN DESIGN. THANKS TO THE RESULTS ACHIEVED IN BOTH AREAS, COORDINATED WITH EXPERIENCE, PROFESSIONALISM AND ENTHUSIASM, THE ENTIRE GROUP CONSTANTLY SUPPLIES THE BEST THE MARKET HAS TO OFFER.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

LE GROUPE FRIGOMECCANICA EST UNE ACTIVITÉ TOTALEMENT ITALIENNE, ET EST PRÉSENT SUR LE MARCHÉ SOUS LES MARQUES FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 ET FRIMAR. LE GROUPE EST LEADER DU SECTEUR ET SYNONYME DE QUALITÉ, COMPÉTITIVITÉ ET SÉRIOSITÉ SUR LA SCÈNE NATIONALE ET INTERNATIONALE. LA PRODUCTION COMPREND DES SOLUTIONS D'AMEUBLEMENT POUR BARS, DES VITRINES POUR GLACIERS, PÂTISSERIES, ALIMENTATION ET GASTRONOMIE ET DU MOBILIER POUR LES BOULANGERIES ET ÉTABLISSEMENTS PUBLICS EN GÉNÉRAL. DEPUIS SA CRÉATION IL Y A PLUS DE 50 ANS, LE POINT FORT DE FRIGOMECCANICA EST LA RECHERCHE TECHNOLOGIQUE ET ESTHÉTIQUE. LES RÉSULTATS OBTENUS SUR CES DEUX POINTS, COORDONNÉS AVEC EXPÉRIENCE, PROFESSIONNALISME ET PASSION, PERMETTENT AU GROUPE DE PROPOSER LES MEILLEURS PRODUITS DU MARCHÉ.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

DER ZU 100 PROZENT ITALIENISCHE KONZERN IST MIT DEN MARKEN FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 UND FRIMAR AUF DEM MARKT VERTRETEN UND STEHT ALS BRANCHENFÜHRER AUF NATIONALER WIE AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE FÜR QUALITÄT, WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND SERIÖSITÄT. DAS ANGEBOT UMFASST BAREINRICHTUNGEN, VITRINEN FÜR EISDIELEN, KONDITIONELEN, DEN LEBENSMITTELHANDEL UND DIE GASTRONOMIE, SOWIE EINRICHTUNGEN FÜR BÄCKEREIEN UND GASTSTÄTTEN. SEIT MEHR ALS 50 JAHREN SETZT FRIGOMECCANICA MIT ERFOLG AUF TECHNOLOGISCHE FORSCHUNG UND ÄSTHETIK, UND ÜBERZEUGT DANK DER MIT ERFAHRUNG, PROFESSIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT KOORDINIERTEN RESULTATE MIT DEM BESTEN, WAS DER MARKT ZU BIETEN HAT.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

EL GRUPO FRIGOMECCANICA, PLENAMENTE ITALIANO, SE ENCUENTRA EN EL MERCADO CON LAS MARCAS FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 Y FRIMAR, SIENDO LÍDER EN EL SECTOR Y SINÓNIMO DE CALIDAD, COMPETITIVIDAD Y PROFESIONALIDAD A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. SU GAMA DE PRODUCCIÓN COMPRENDE MOBILIARIO PARA BAR, VITRINAS PARA HELADERÍA, PASTELERÍA, TIENDAS DE COMESTIBLES, GASTRONOMÍA, EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍA Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS EN GENERAL. DESDE SU FUNDACIÓN, HACE MÁS DE 50 AÑOS, EL PUNTO FUERTE DE FRIGOMECCANICA HA SIDO SIEMPRE LA INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA Y ESTÉTICA. GRACIAS A LOS RESULTADOS ALCANZADOS EN AMBOS CAMPOS, COORDINADOS CON EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD Y ENTUSIASMO, EL GRUPO LOGRA OFRECER LO MEJOR QUE EXISTE ACTUALMENTE EN EL MERCADO.



DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

WATCH OUR VIDEO



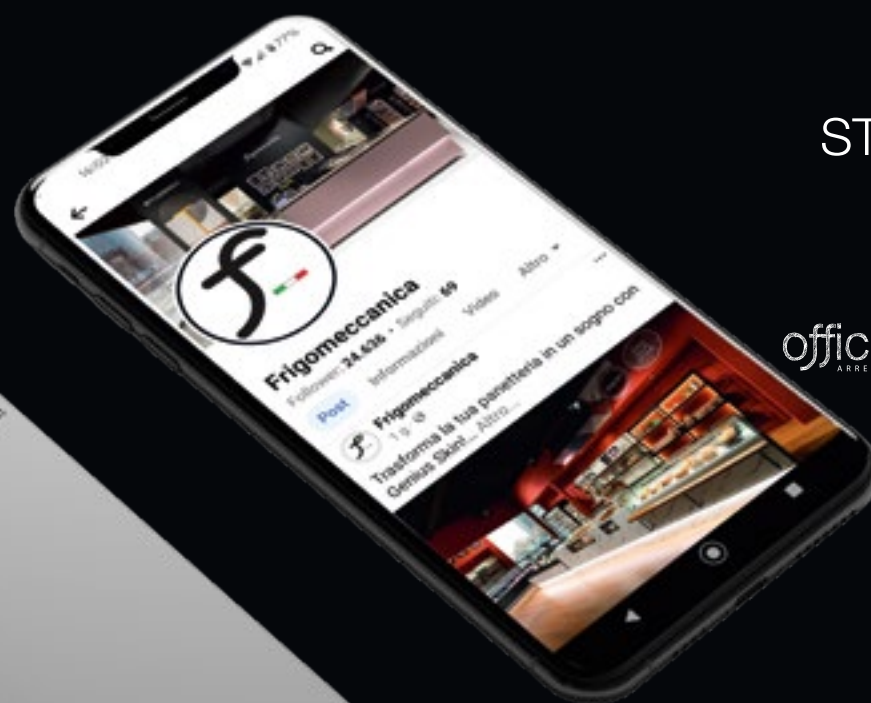


PARTECIPAZIONE ALLE
FIERE INTERNAZIONALI
EXHIBITING AT INTERNATIONAL FAIRS
FIERA SIGEP RIMINI, FIERA HOST MILANO

frigomeccanica



STAY
TUNED



frigomeccanica



STILTEK



officine900
ARREDAMENTI SU MISURA



PARTECIPAZIONE ALLE
FIERE INTERNAZIONALI
EXHIBITING AT INTERNATIONAL FAIRS

PRESENZA SU RIVISTE
DEL SETTORE HO.RE.CA.
VISIBILITY IN HOSPITALITY AND
RESTAURANT TRADE JOURNALS





SERVIZIO DI
ASSISTENZA
AL PROGETTO
PROJECT
SUPPORT SERVICE



VISITA IL NOSTRO
SHOW ROOM VIRTUALE!

TAKE A VIRTUAL TOUR
OF OUR SHOWROOM!

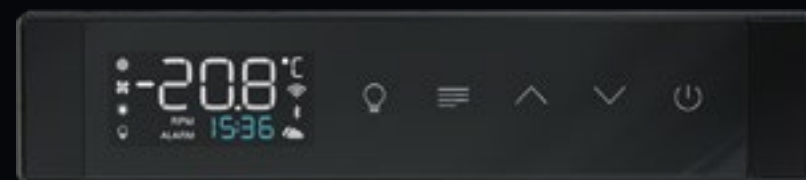
UN'AMPIA GAMMA DI STRUMENTI
PER OGNI PRODOTTO ED ESIGENZA

A WIDE RANGE OF TOOLS
FOR EVERY PRODUCT AND NEED





INNOVAZIONE,
DESIGN,
CONNETTIVITÀ
E CONTROLLO



DISPLAY FLEX

CONTROLLORE DI TEMPERATURA PER UNITÀ STATICHE E VENTILATE A TEMPERATURA POSITIVA E NEGATIVA CON CONNETTIVITÀ INTEGRATA WIFI E DATA LOGGER. CONNETTIBILE SIMULTANEAMENTE AL CLOUD E ALL'APP LOCALE.

INNOVATION, DESIGN & CONNECTIVITY
TEMPERATURE CONTROLLER FOR STATIC AND FORCED-AIR REFRIGERATED AND FREEZER UNITS WITH INTEGRAL WIFI AND DATA LOGGER. SIMULTANEOUS CONNECTION TO CLOUD AND LOCAL APP.

INNOVATION, DESIGN & CONNECTIVITE
RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE POUR UNITÉS STATIQUES ET VENTILÉES À TEMPÉRATURE POSITIVE ET NÉGATIVE AVEC CONNECTIVITÉ INTÉGRÉE WIFI ET ENREGISTREUR DE DONNÉES. PEUT ÊTRE CONNECTÉ SIMULTANÉMENT AU CLOUD ET À L'APPLICATION LOCALE.

INNOVACIÓN, DISEÑO Y CONECTIVIDAD
CONTROLADOR DE TEMPERATURA PARA UNIDADES ESTÁTICAS Y VENTILADAS DE TEMPERATURA POSITIVA Y NEGATIVA CON CONECTIVIDAD WIFI Y DATALOGGER INCORPORADOS. CONECTABLE SIMULTÁNEAMENTE CON LA NUBE Y LA APLICACIÓN LOCAL.

INNOVATION, DESIGN & KONNEKTIVITÄT
TEMPERATURKONTROLLE FÜR STATISCHE UND UMLUFT-EINHEITEN MIT POSITIVER UND NEGATIVER TEMPERATUR UND INTEGRIERTER KONNEKTIVITÄT WLAN UND DATA LOGGER. SIMULTANANSCHLUSS AN LOKALE APP UND CLOUD.

LA NOSTRA SCELTA ECOLOGICA OUR ECOLOGICAL CHOICE



**R290
GREEN
GAS**

**ENERGY
EFFICIENCY
INDEX**



FRIGOMECCANICA DA SEMPRE È ATTENTA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, CON SCELTE ECOLOGICHE QUALI IL GAS R290 ED IL CO² CHE HANNO UN RIDOTTISSIMO IMPATTO SULL'ATMOSFERA. I PRODOTTI FRIGOMECCANICA RISPETTANO LE NORMATIVE ECO-DESIGN ED ECO-LABELLING E SONO DOTATI, NELLA MAGGIOR PARTE DEI MODELLI, DELL'APPOSITA ETICHETTA CHE NE DEFINISCE LA CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX).

FRIGOMECCANICA HAS A LONG-STANDING COMMITMENT TO ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY, WITH ECO-FRIENDLY CHOICES SUCH AS R290 GAS AND CO₂, WITH VERY LOW IMPACT ON THE ATMOSPHERE. FRIGOMECCANICA PRODUCTS COMPLY WITH ECO-DESIGN AND ECO-LABELLING STANDARDS AND IN MOST CASES CARRY A SPECIAL LABEL IDENTIFYING THEIR ENERGY EFFICIENCY INDEX (EEI) CLASS.

FRIGOMECCANICA A TOUJOURS ÉTÉ ATTENTIVE À LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE, ADOPTANT DES CHOIX ÉCOLOGIQUES TELS QUE LE GAZ R290 ET LE CO₂ QUI ONT UN IMPACT TRÈS FAIBLE SUR L'ATMOSPHÈRE. LES PRODUITS FRIGOMECCANICA SONT CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS EN MATIÈRE D'ÉCO-CONCEPTION ET D'ÉCO-ÉTIQUETAGE ET SONT DOTÉS, DANS LA PLUPART DES MODÈLES, DE L'ÉTIQUETTE QUI DÉFINIT LEUR CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE IEE (INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE).

FRIGOMECCANICA ACHTET SEIT JEHER AUF UMWELTNACHHALTIGKEIT MIT ÖKOLOGISCHEN ENTSCHEIDUNGEN: DAZU GEHÖREN DAS GAS R290 UND DAS CO₂, DIE SEHR GERINGE UMWELTEMISSIONEN ERZEUGEN. DIE PRODUKTE VON FRIGOMECCANICA ERFÜLLEN DIE NORMEN AN ÖKODESIGN UND UMWELTZEICHEN; DIE MEISTEN MODELLE SIND MIT DEM ENTSPRECHENDEN ETIKETT AUSGESTATTET, DAS DIE ENERGIEEFFIZIENZKLASSE EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX) ANGIBT.

FRIGOMECCANICA SIEMPRE HA PRESTADO GRAN ATENCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL, ADOPTANDO SOLUCIONES ECOLÓGICAS COMO LOS GASES R290 Y CO₂ QUE DEJAN UNA HUELLA REALMENTE ÍNFIMA EN LA ATMÓSFERA. LOS PRODUCTOS FRIGOMECCANICA SON CONFORMES CON LAS NORMATIVAS ECO-DESIGN Y ECO-LABELLING. EN EFECTO, LA MAYORÍA DE LOS MODELOS CUENTA CON LAS ETIQUETAS QUE DEFINEN SU CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX).

ALL SEASONS

LA FUNZIONE "ALL SEASONS" PERMETTE DI UTILIZZARE LE VETRINE FRIGOMECCANICA IN QUALSIASI PERIODO DELL'ANNO, PASSANDO DALLA FUNZIONE BT GELATI (TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18°C) ALLA FUNZIONE PASTICCERIA O SNACK (TEMPERATURA POSITIVA +4°/+8°C).

THE "ALL SEASONS" FUNCTION ALLOWS FRIGOMECCANICA SHOWCASES TO BE USED AT ANY TIME OF YEAR, BY SWITCHING FROM THE FREEZER ICE-CREAM FUNCTION (TEMPERATURE -12°/-18°C) TO THE PASTRY OR SNACK FUNCTION (REFRIGERATION AT +4°/+8°C).

LA FONCTION ALL SEASONS PERMET D'UTILISER LES VITRINES FRIGOMECCANICA À TOUT MOMENT DE L'ANNÉE, EN PASSANT DE LA FONCTION GLACES (TEMPÉRATURE NÉGATIVE -12°/-18°C) À LA FONCTION PÂTISSERIE OU SNACK (TEMPÉRATURE POSITIVE +4°/+8°C).

DANK DER „ALL SEASONS“-FUNKTION KÖNNEN DIE VITRINEN VON FRIGOMECCANICA DAS GANZE JAHR ÜBER GENUTZT UND BEI BEDARF VON DER FUNKTION SPEISEEIS (-12°/-18°C) AUF DIE FUNKTION KONDITIONEERTE ODER SNACK (+4°/+8°C) UMGESTELLT WERDEN.

LA FUNCIÓN "ALL SEASONS" PERMITE UTILIZAR LAS VITRINAS FRIGOMECCANICA EN CUALQUIER PERIODO DEL AÑO, PASANDO DE LA FUNCIÓN HELADOS (TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18°C) A LA FUNCIÓN PASTELERÍA O SNACK (TEMPERATURA POSITIVA +4°/+8°C).

GELATERIA CONVERTIBILE IN PASTICCERIA

ICE CREAM SHOWCASE CONVERTIBLE INTO A PASTRY SHOWCASE
GLACIER CONVERTIBLE EN PÂTISSERIE
EISDIELE KONVERTIERBAR IN KONDITIONEERTE
HELADERÍA CONVERTIBLE EN PASTELERÍA



DOPPIA VENTILAZIONE DUAL VENTILATION

LE VETRINE PER GELATO CON LA REFRIGERAZIONE A DOPPIA VENTILAZIONE E FLUSSI MULTIPLI, MIGLIORANO LA CONSERVAZIONE DEL GELATO ED ASSICURANO LA TEMPERATURA COSTANTE SU TUTTE LE VASCHE, ANCHE IN PRESENZA DI GELATO OLTRE IL BORDO VASCA.

ICE-CREAM SHOWCASES WITH DUAL-VENTILATION REFRIGERATION AND MULTIPLE FLOWS IMPROVE CONSERVATION OF THE ICE-CREAM AND ENSURE CONSTANT TEMPERATURE ACROSS ALL TUBS, EVEN IF ICE-CREAM IS HEAPED ABOVE THE EDGE OF THE TUB.

LES VITRINES POUR CRÈMES GLACÉES AVEC RÉFRIGÉRATION À DOUBLE VENTILATION ET FLUX MULTIPLES AMÉLIORENT LA CONSERVATION DES GLACES ET ASSURENT UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE SUR TOUS LES BACS, Y MÊME EN CAS DE GLACE DÉPASSANT LE NIVEAU DU BORD DE LA CUVE.

LAS VITRINAS PARA HELADOS CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DE DOBLE VENTILACIÓN Y VARIOS FLUJOS, CONSERVAN MEJOR EL HELADO Y GARANTIZAN LA TEMPERATURA CONSTANTE EN TODAS LAS CUBETAS, INCLUSO CUANDO EL HELADO SUPERA EL NIVEL DE LA SUPERFICIE.

DIE EISVITRINEN VERFÜGEN ÜBER EINE KÜHLUNG MIT DOPPELTER VENTILATION UND MEHRFACHLUFTSTROM FÜR EINE BESSERE KONSERVIERUNG DES EISES UND GARANTIEREN EINE KONSTANTE TEMPERATUR AN ALLEN SCHALEN, AUCH WENN DIE EISMENGEN ÜBER DEN SCHALENRAND HINAUSGEHEN.



DOPPIA VENTILAZIONE PER TEMPERATURA OTTIMALE DI CONSERVAZIONE

DUAL VENTILATION FOR OPTIMAL CONSERVATION TEMPERATURE
DOUBLE VENTILATION, POUR UNE TEMPÉRATURE DE CONSERVATION OPTIMALE
DOBLE VENTILACIÓN PARA OBTENER UNA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN ADECUADA Y UNIFORME
DOPPELTE BELÜFTUNG FÜR EINE OPTIMALE KONSERVIERUNGSTEMPERATUR

VETRINE

SHOWCASES



EVOLUTION



EVOLUTION



EVOLUTION GELATERIA È
L'ESPOSIZIONE PERFETTA PER OGNI GELATO

EVOLUTION IS THE PERFECT DISPLAY
FOR EVERY ICE CREAM



EVOLUTION

frigomeccanica



UN AMPIO SPAZIO ESPOSITIVO
E UNA LUMINOSITÀ PERFETTA
PER OGNI PRODOTTO DI PASTICCERIA

A LARGE EXHIBITION SPACE
AND PERFECT LIGHTING
FOR EVERY PASTRY PRODUCT



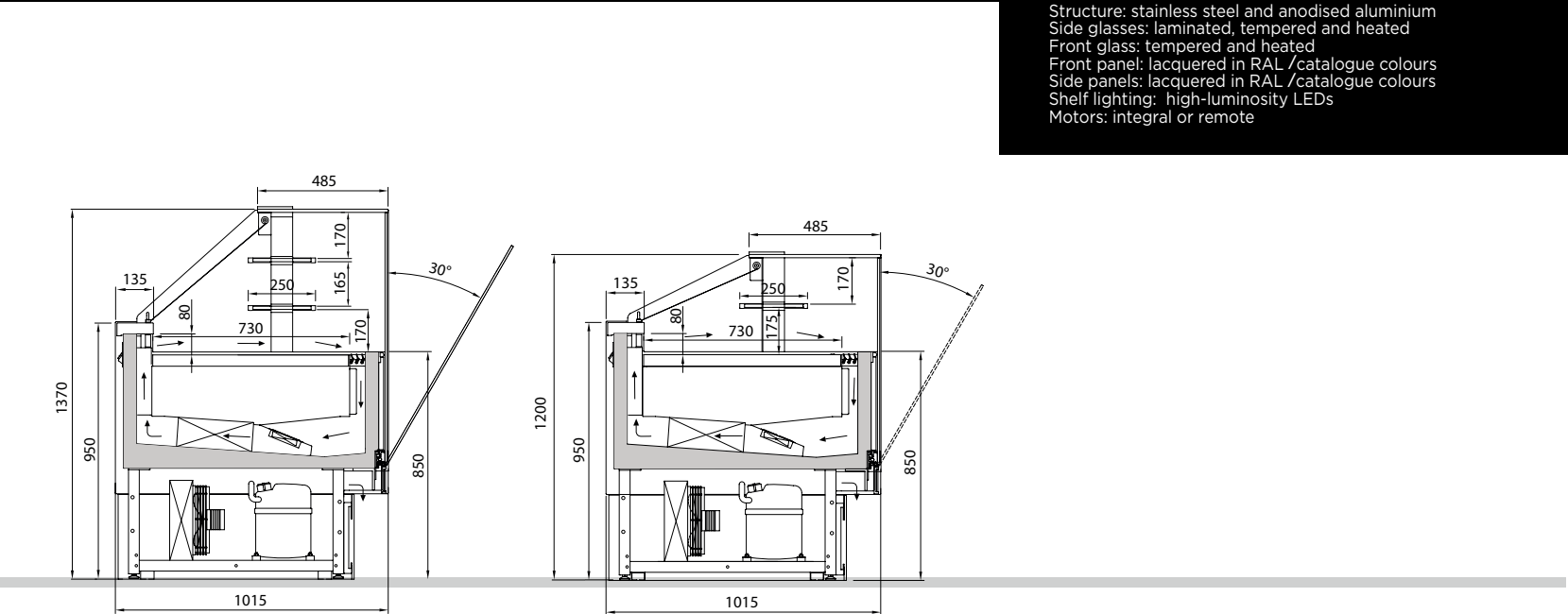
EVOLUTION



EVOLUTION

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili. Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri fissato sui montanti laterali di alluminio ossidati neri con laterali predisposti per inserimento laminati con spessore max 2 mm, vetro frontale temprato e riscaldato apribile verso il basso, vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati, vetro superiore extrachiaro. Illuminazione a Led, tenda avvolgibile o scorrevoli inclinati. N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 – N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno a capillare R290, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, a richiesta vaschetta evaporacodensa, griglia anteriore non fornita su versioni grezze con motore esterno. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet. Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure fixed to black anodised aluminium side uprights fitted at side to take laminate panels up to 2 mm thick; tempered, heated front glass with downward opening; tempered, heated laminated side glass; extra clear top glass. LED lighting, roller blind or inclined sliding panels. 2 shelves on pastry showcase H. 137 – 1 shelf on pastry showcase H. 120. Ventilated refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic condensate evaporation with tube system with R290 gas on showcase with internal motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has external motor, front grille not supplied on unfinished versions with external motor. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

EVOLUTION PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

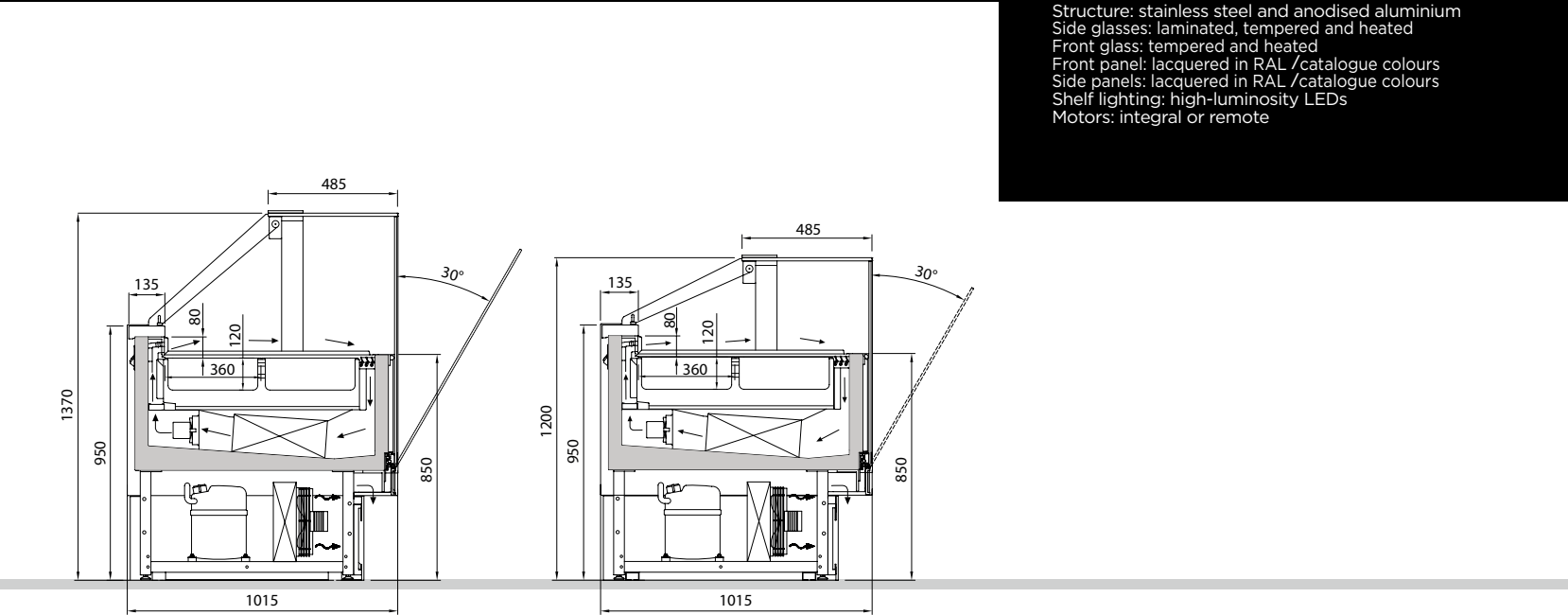
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
Vetro frontale: temprato e riscaldato
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
Side glasses: laminated, tempered and heated
Front glass: tempered and heated
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote

EVOLUTION

GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelati professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato 38/40 mc e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri fissato sui montanti laterali in alluminio ossidati neri predisposti per inserimento laminati sp.2mm., vetro frontale temprato e riscaldato apribile verso il basso, vetri laterali stratificati temprati e riscaldati. Vetro extrachiaro, illuminazione a LED, con tenda avvolgibile o scorrevoli inclinati. Sbrinamento automatico a inversione di ciclo, evapora condensa in automatico su vetrine con motore interno. Scarico condensa da collegare alla rete fognaria quando la vetrina è con motore esterno, a richiesta vaschetta evaporacodensa, griglia anteriore (non fornita su versioni grezze e motore esterno). Unità condensatrici interne ermetico monofase e esterne a richiesta. 12G - unità condensatrice ermetica monofase entro 10mt, semiermetico trifase oltre 20mt. 18-24G - unità condensatrice semiermetico trifase entro 20mt. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet. Enbloc body insulated with injected polyurethane (38/40 kg/m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure fixed to black anodised aluminium side uprights fitted to take laminate panels 2 mm thick; tempered, heated front glass with downward opening; tempered, heated laminated side glass. Extra clear glass, LED lighting, roller blind or inclined sliding panels. Automatic reverse cycle defrosting, automatic condensate evaporation of showcases with internal motor. Condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor, optional condensate evaporation bowl, front grille (not supplied on unfinished versions with remote motor). Single-phase hermetic condenser units, internal as standard, external on request. 12G - single-phase hermetic condenser unit up to 10 m, three-phase semi-hermetic unit over 20 m. 18-24G - three-phase semi-hermetic condenser unit up to 20 m. To take tubs of 36x16,5x12h cm (5 l.) or 36x25x12/8h cm (8/5 l.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

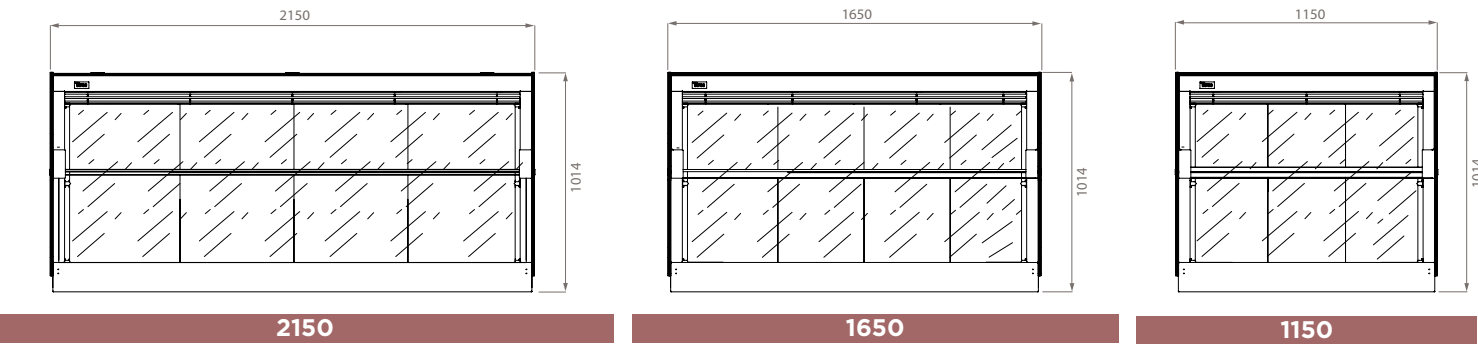
EVOLUTION GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
Vetro frontale: temprato e riscaldato
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

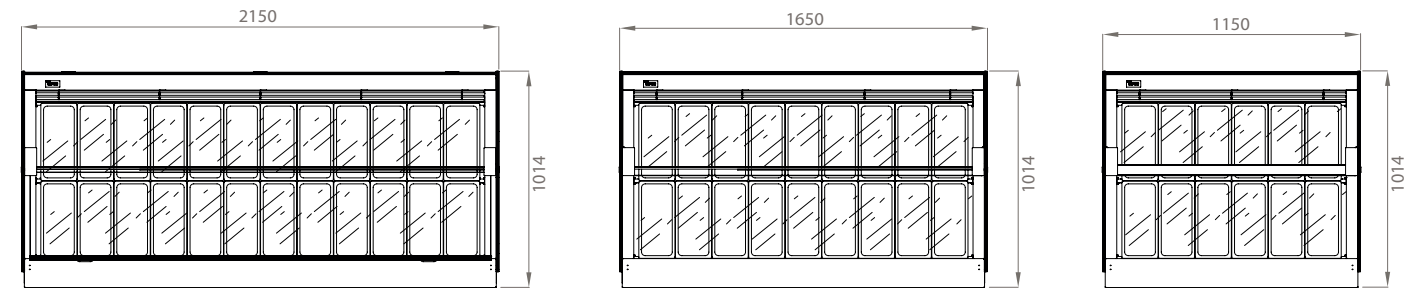
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Side glasses: laminated, tempered and heated
Front glass: tempered and heated
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote

EVOLUTION



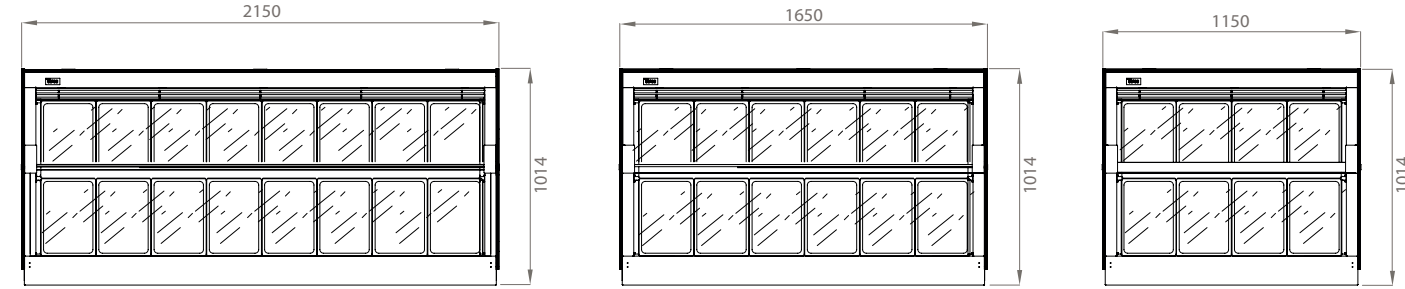
2150 1650 1150

EVOLUTION VASCETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120



24 18 12

EVOLUTION VASCETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 250 x 80



16 12 8

VOILÀ



VOILÀ

frigomeccanica



VOILÀ

frigomeccanica

TOTEM

VOILÀ



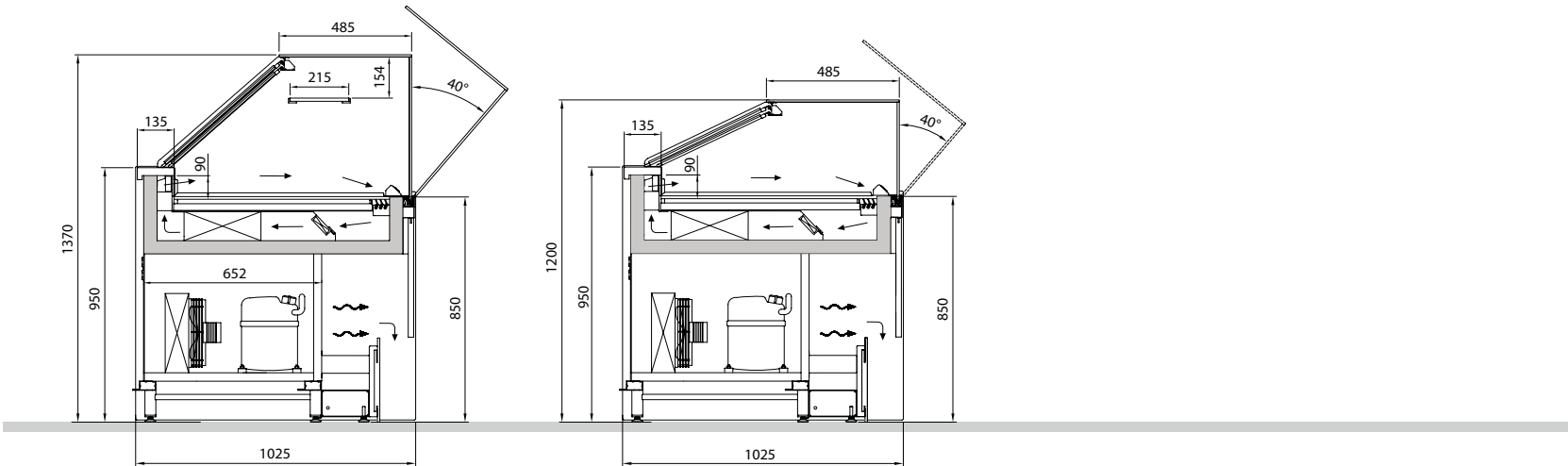
IL CASTELLO VETRI MINIMALE DI VOILÀ
OFFRE UNA VISTA PERFETTA SULLE VASCHETTE
DI OGNI DIMENSIONE

THE MINIMAL GLASS BY VOILÀ
OFFERS A PERFECT VIEW OF THE TUBES
OF ALL SIZES



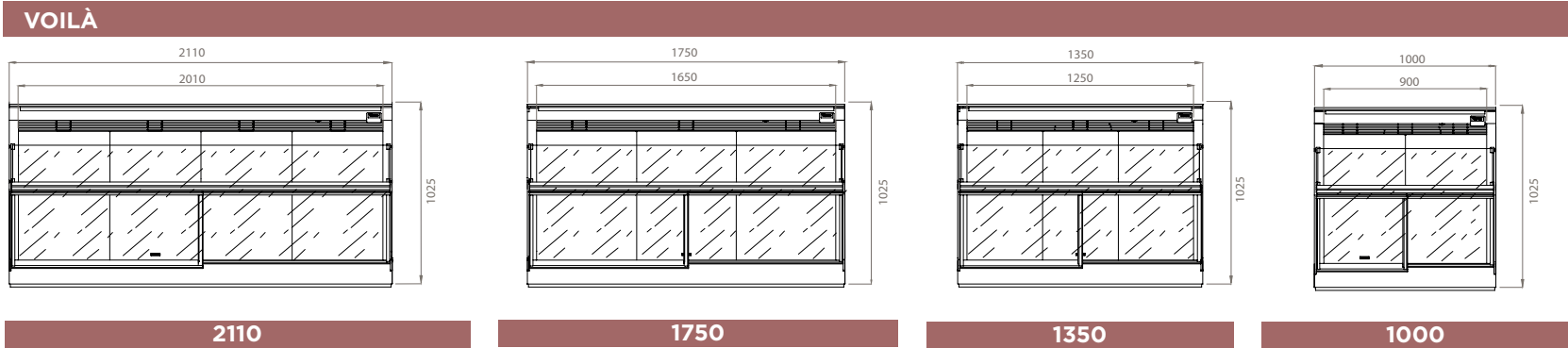
VOILÀ

PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



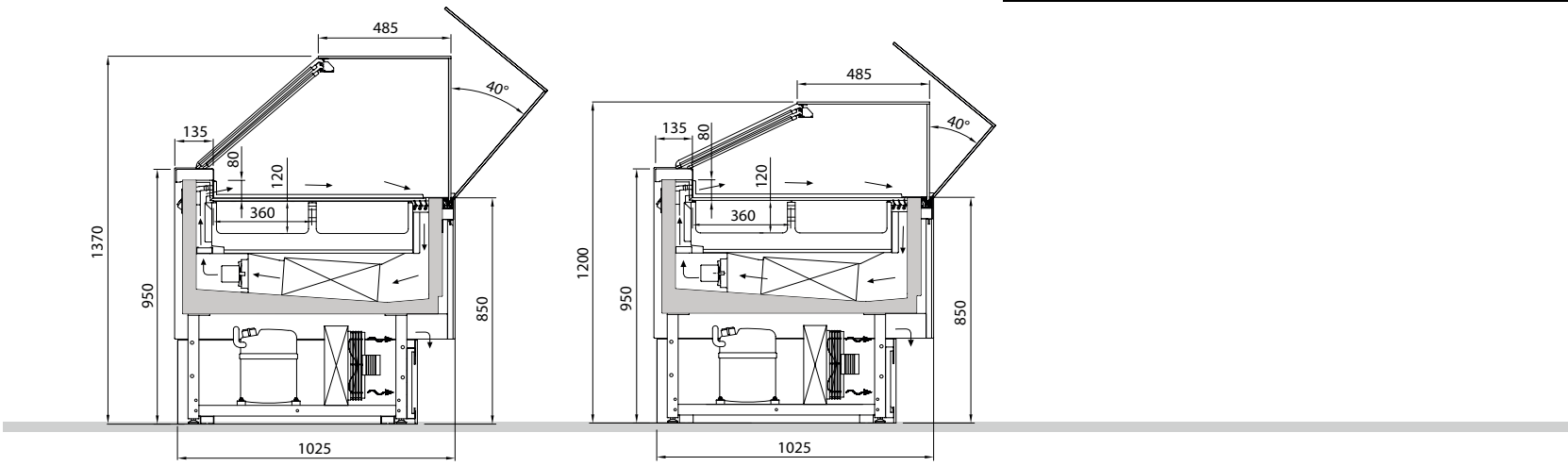
Vetrina Pasticceria Professionale con basamento in struttura portante in alluminio anodizzato, con piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox Aisi 304 e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Vetro frontale temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. N° 1 mensola espositiva superiore di serie su H.137 cm. e n° 1 mensola inferiore optional, n1 mensola optional su H. 120 cm.. Chiusura posteriore con scorrevoli inclinati di serie, scorrevoli squadrati optional (solo su H.120). Piafoniera illuminata a Led 4000°K di serie. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase R290 a capillare (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 mt.); vetrina canalizzabile con Voilà gelateria. Motore interno l'evaporazione condensa in automatico attraverso vaschetta come optional, con motore esterno scarico condensa da collegare alla rete . Classe 3 (25° C temperatura ambiente - 60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional Pastry Showcase with base in anodised tubular aluminium framework with adjustable feet. Enbloc body lined throughout in AISI 304 stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Refrigerated display surface consisting of removable stainless steel panels. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated, tempered laminated side glass panels. 1 top display shelf as standard at H.137 cm, 1 optional bottom shelf, 1 optional shelf at H. 120 cm. Rear enclosed with inclined sliding panels as standard, right-angled sliding panels as optional accessory (on H.120 only). LED top light as standard (4000°K). Ventilated refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Internal single-phase tube-type condenser unit with R290 gas (external condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request); suitable for installation in-line with ice-cream Voilà. Automatic condensate evaporation with optional bowl with internal motor, condensate drain for connection to drainage system with external motor. Class 3 (25° C ambient temperature - 60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.



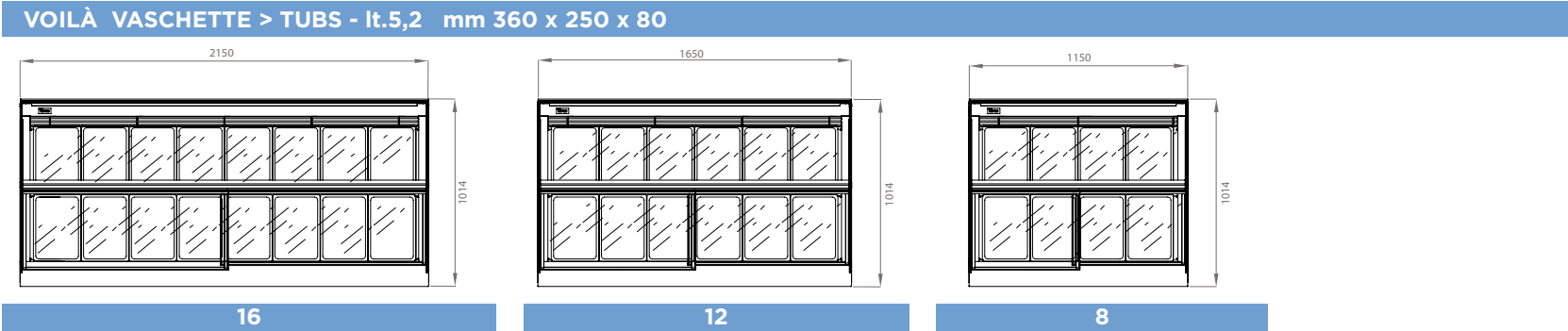
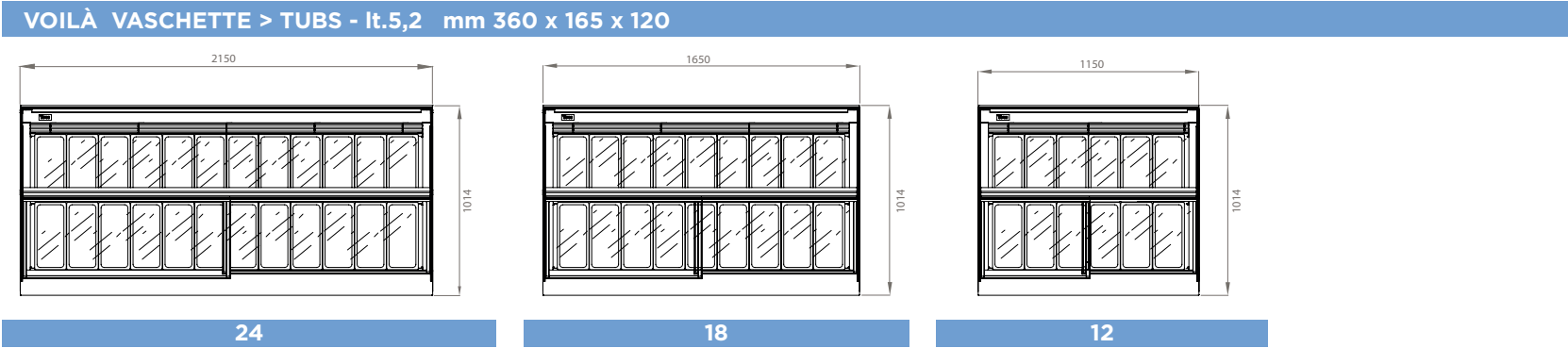
VOILÀ

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelati professionale ventilata con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Vetro frontale temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Chiusura posteriore con scorrevoli inclinati di serie, scorrevoli squadrati optional (solo su H.120). Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno, a richiesta vaschetta evaporacondensa, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrici interne ermetico monofase e esterne a richiesta. 12G - unità condensatrice ermetica monofase entro 10mt, semiermetico trifase oltre 20mt. 18-24G - unità condensatrice semiermetico trifase entro 20mt. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Ventilated professional ice-cream showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet, fitted for wheels (supplied on request). Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated, tempered laminated side glass panels. Rear enclosed with inclined sliding panels as standard, right-angled sliding panels as optional accessory (on H.120 only). Automatic reverse cycle defrosting, automatic condensate evaporation on showcases with internal motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has external motor, optional condensate evaporation bowl, silver anodised aluminium front grille (not supplied on unfinished versions with external motor). Single-phase hermetic condenser units, internal as standard, external on request. 12G - single-phase hermetic condenser unit up to 10 m, three-phase semi-hermetic unit over 20 m. 18-24G - three-phase semi-hermetic condenser unit up to 20 m. To take tubs of 36x16,5x12h cm (5 l.) or 36x25x12/8h cm (8/5 l.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.



GHOST



GHOST

ORIGINALE
E LUMINOSA

ORIGINAL
AND LUMINOUS



frigomeccanica



GHOST



GHOST

frigomeccanica



H 137

TRASPARENZA ASSOLUTA,
VISUAL PERFETTO

ABSOLUTE TRANSPARENCY,
PERFECT VISUAL



H 120



H 150

GHOST

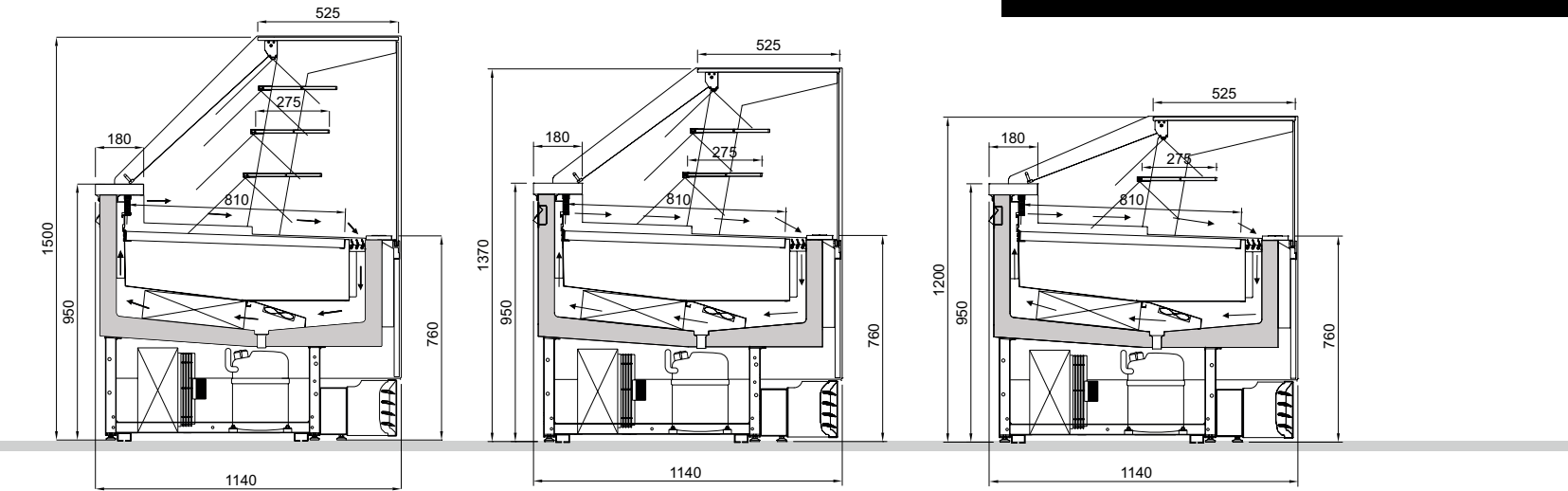
PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA

GHOST PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137/150
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
Vetro frontale: temprato e riscaldato
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

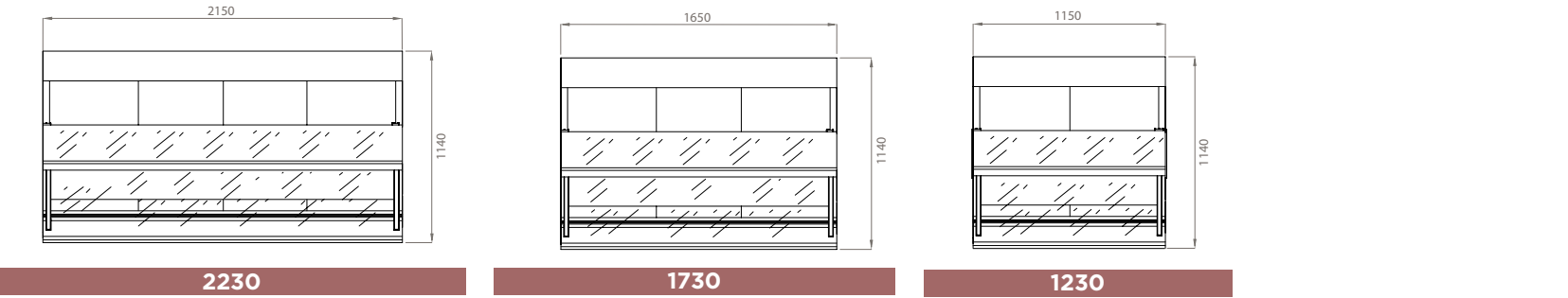
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Side glasses: laminated, tempered and heated
Front glass: tempered and heated
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote



Vetrina pasticcERIA professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti laterali in plexiglass illuminati a LED. Illuminazione a LED sotto il piano rendi resto e sulle mensole.. Vetro anteriore apribile verso il basso, e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. N° 3 mensole espositive su H.150 cm., n° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 mt.); vetrina canalizzabile con Ghost gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno.
Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry shop showcase with tubular epoxy painted steel base and adjustable feet (fitted for wheels, supplied on request). Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. 3 display shelves on H.150 cm, 2 display shelves on H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. Fan-assisted refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat, silver anodised aluminium front grille. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request); suitable for installation in-line with ice-cream Ghost. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

GHOST PIANO INCLINATO > GHOST WITH INCLINED SURFACE



2230 1730 1230

GHOST

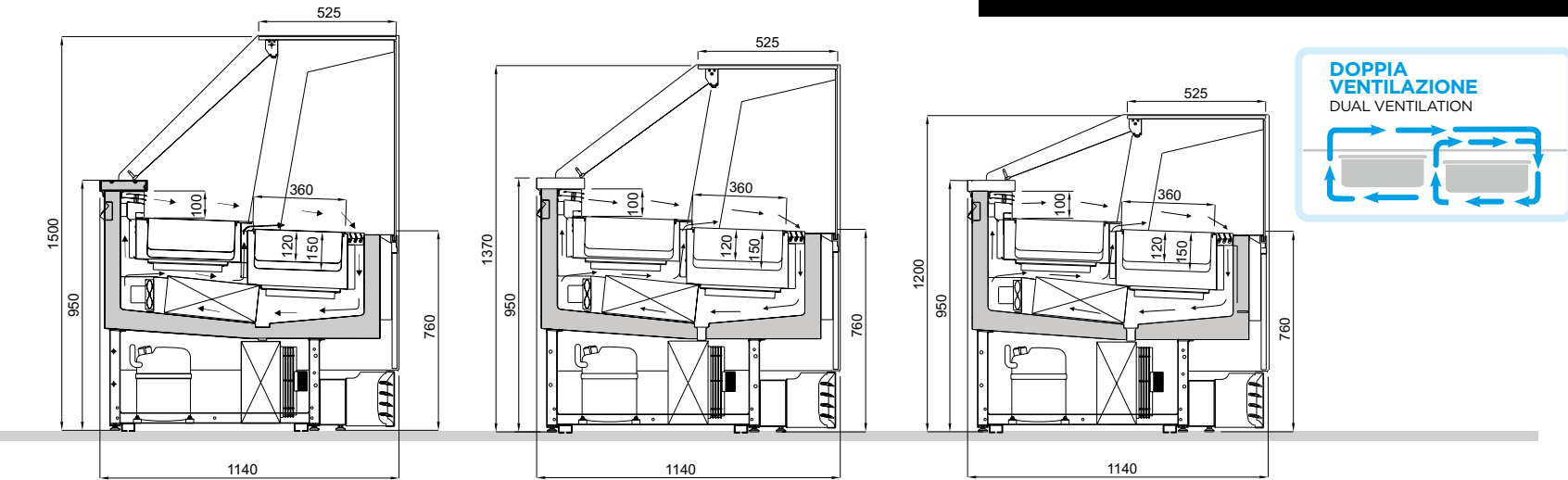
GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

GHOST GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
L con fianchi/with side panels: cm. 123/173/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Vetri laterali: stratificati, temprati e riscaldati
Vetro frontale: temprato e riscaldato
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartelala colori a catalogo
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

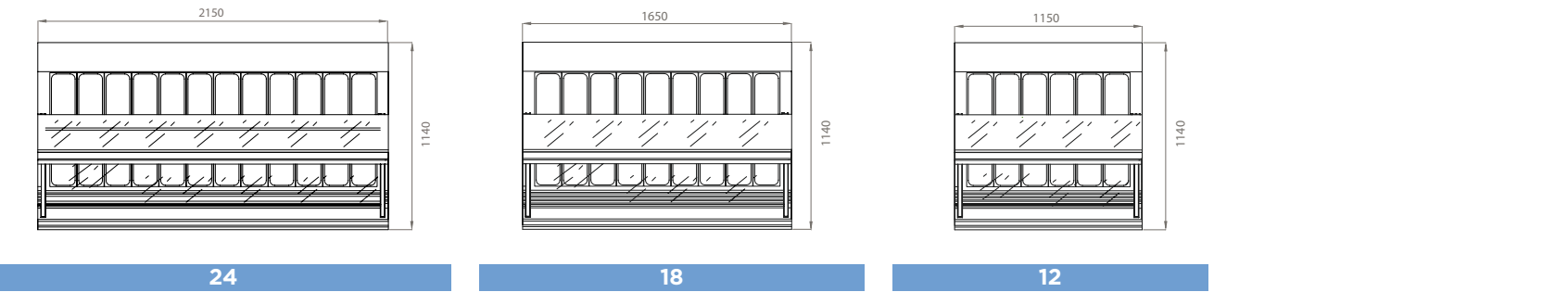
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Side glasses: laminated, tempered and heated
Front glass: tempered and heated
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote



Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso e riscaldato. Vetri laterali stratificati, temprati e riscaldati. Montanti laterali in plexiglass illuminati a LED. Illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno, griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Unità condensatrici trifase semiermetiche su 24-18 vaschette, ermetiche 230V monofase sulla vetrina 12 vaschette. Le unità esterne possono essere dislocate a una distanza massima di 20 m con i compressori semiermetici e metri 10 con quelli ermetici. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

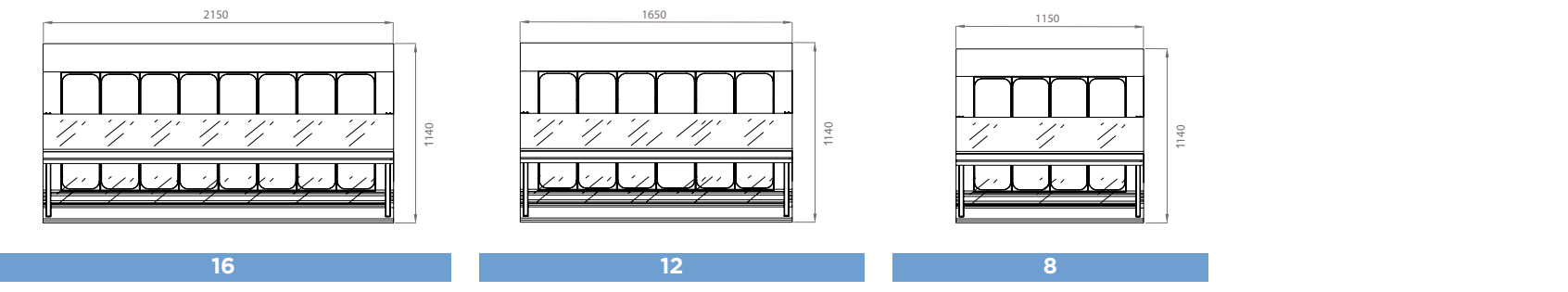
Professional ice-cream showcase with dual flow fan-assisted refrigeration. Heated front glass panel with downward opening. Heated, tempered layered side glass panels. Side uprights in Plexiglas with integral LED lighting. LED lighting underneath payment surface. Back enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, showcase demister with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor, silver anodised aluminium front grille. Condenser units, three-phase semi-hermetic on 24-18 tub showcase, hermetic 230V single-phase on 12 tub showcase. Remote units can be located up to 20 m away with semi-hermetic and 10 m with hermetic compressors. To take tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

GHOST VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165 x 120



24 18 12

GHOST VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 250 x 80



16 12 8



PREMIUM

PREMIUM

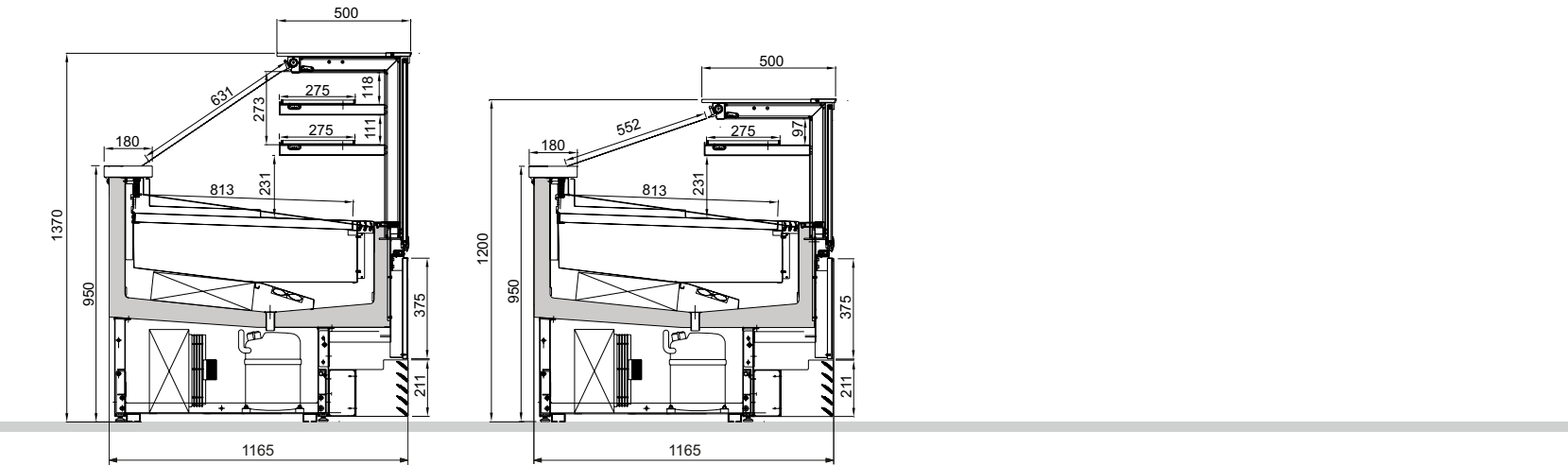
CUORE TECNOLOGICO,
LA PIÙ BELLA CORNICE PER I TUOI PRODOTTI

A TECHNOLOGICAL HEART
AND THE BEST SHOWCASE FOR YOUR PRODUCTS



PREMIUM

PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati, sia bianchi che neri. N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.) Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels (at request) and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side panel, white and black. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request), suitable for installation in-line with ice-cream Glamour. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

PREMIUM PASTICCERIA / PASTRY

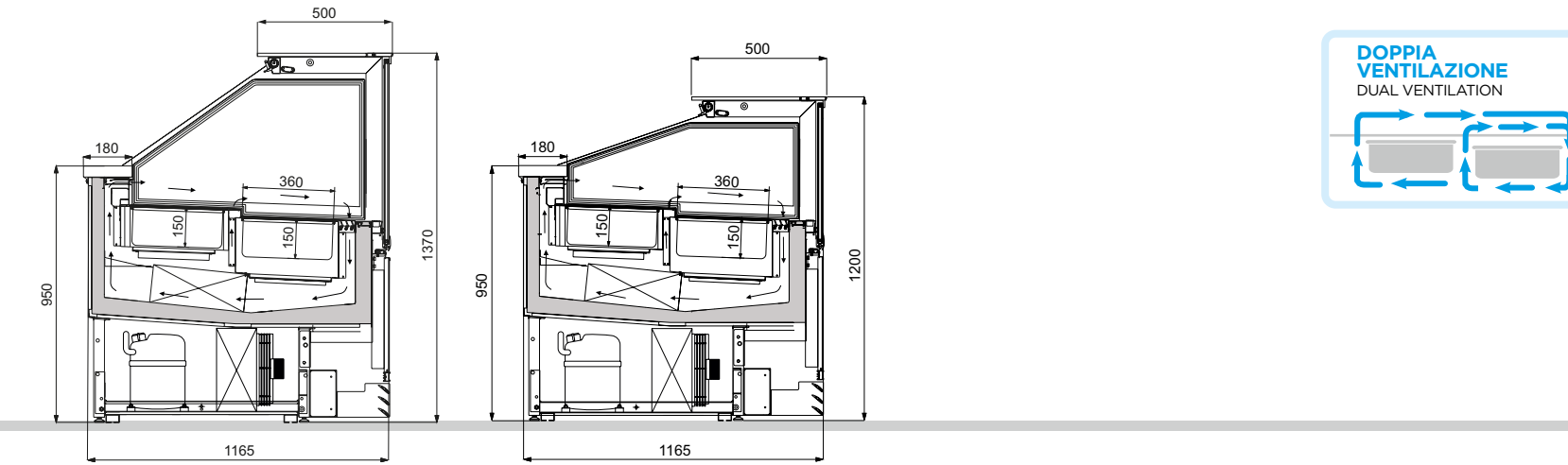
H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165/215
L con fianchi/with side panels: cm. 121/171/221

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote

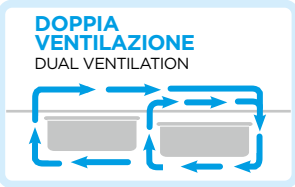
PREMIUM

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

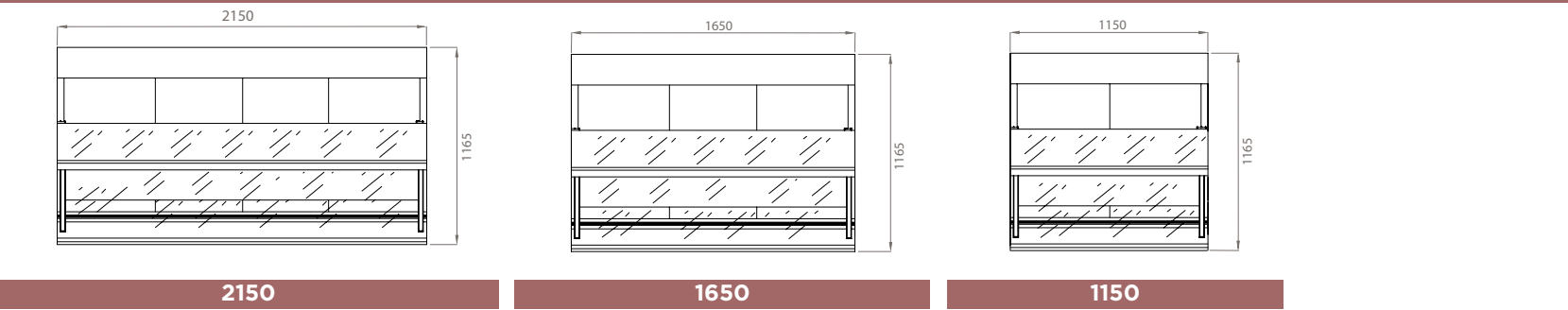


Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici ((monofase singolo sulla vetrina V12). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fi no alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with dual ventilation. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side pannel. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface. Backs enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors ((one single-phase on V12 showcase). The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. For use with tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

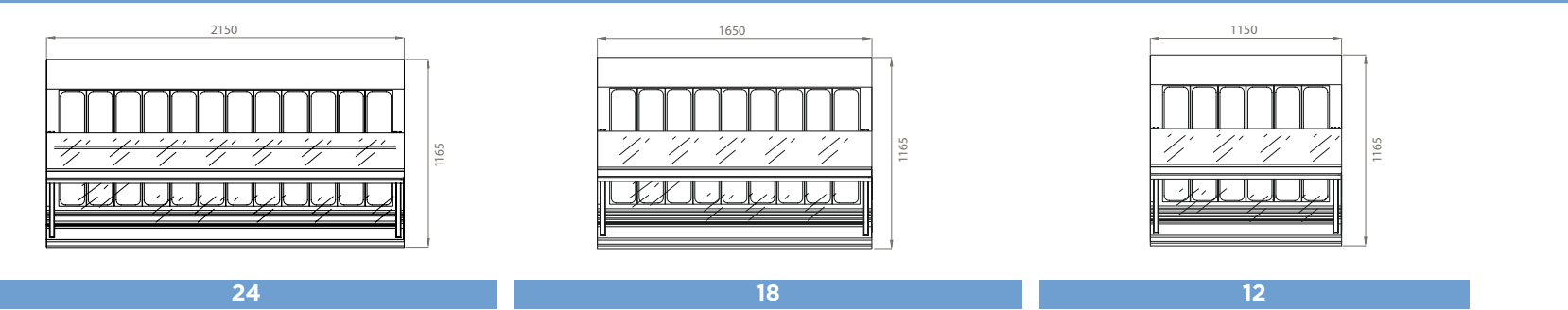


PREMIUM PIANO INCLINATO > PREMIUM WITH INCLINED SURFACE



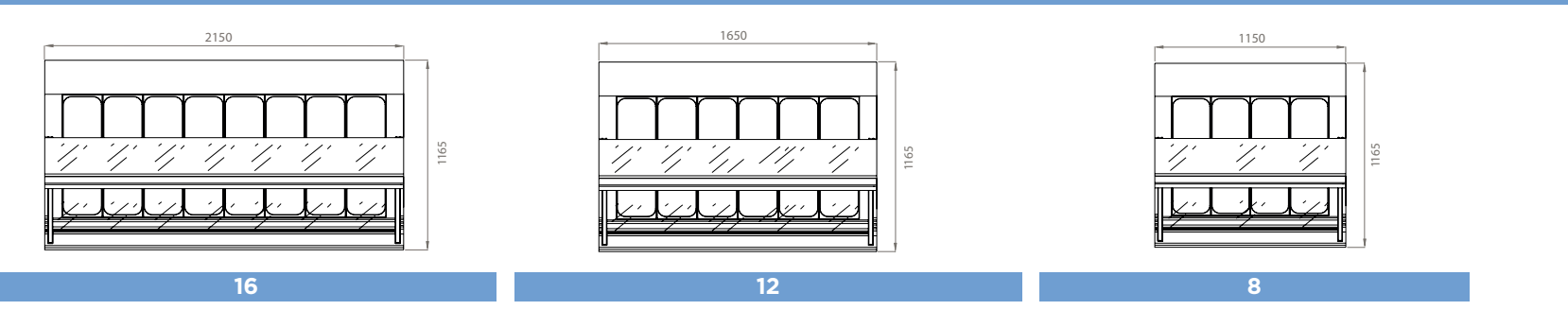
2150 1650 1150

PREMIUM VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165 x 120



24 18 12

PREMIUM VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 250 x 80



16 12 8

MAGNUM



MAGNUM

SPAZIO SENZA LIMITI

UNLIMITED SPACE



H 137



H 120



MAGNUM

PASTICCERIA

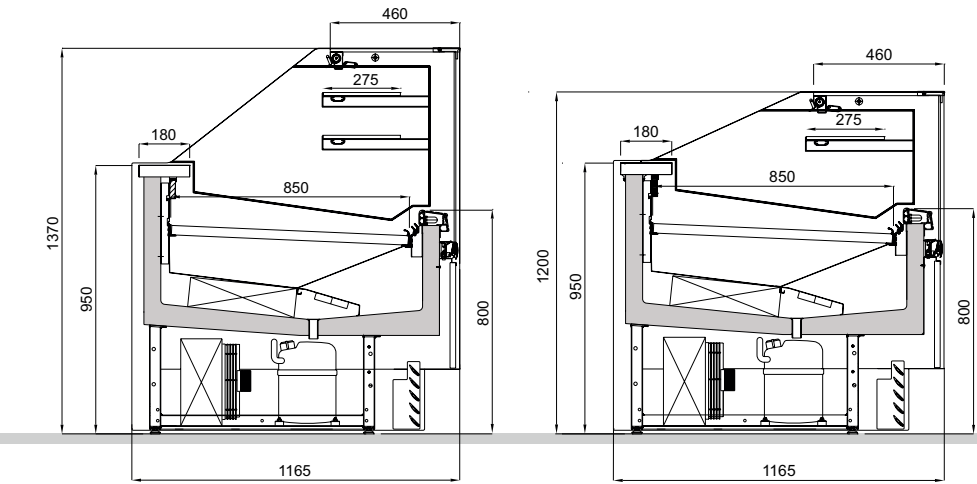
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA

MAGNUM PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215
L con fianchi/with side panels: cm. 121/156/171/191/221

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati ral
Fianchi: laccati ral
Illuminazione piani: led alta luminosità
Motori: interni o remoti

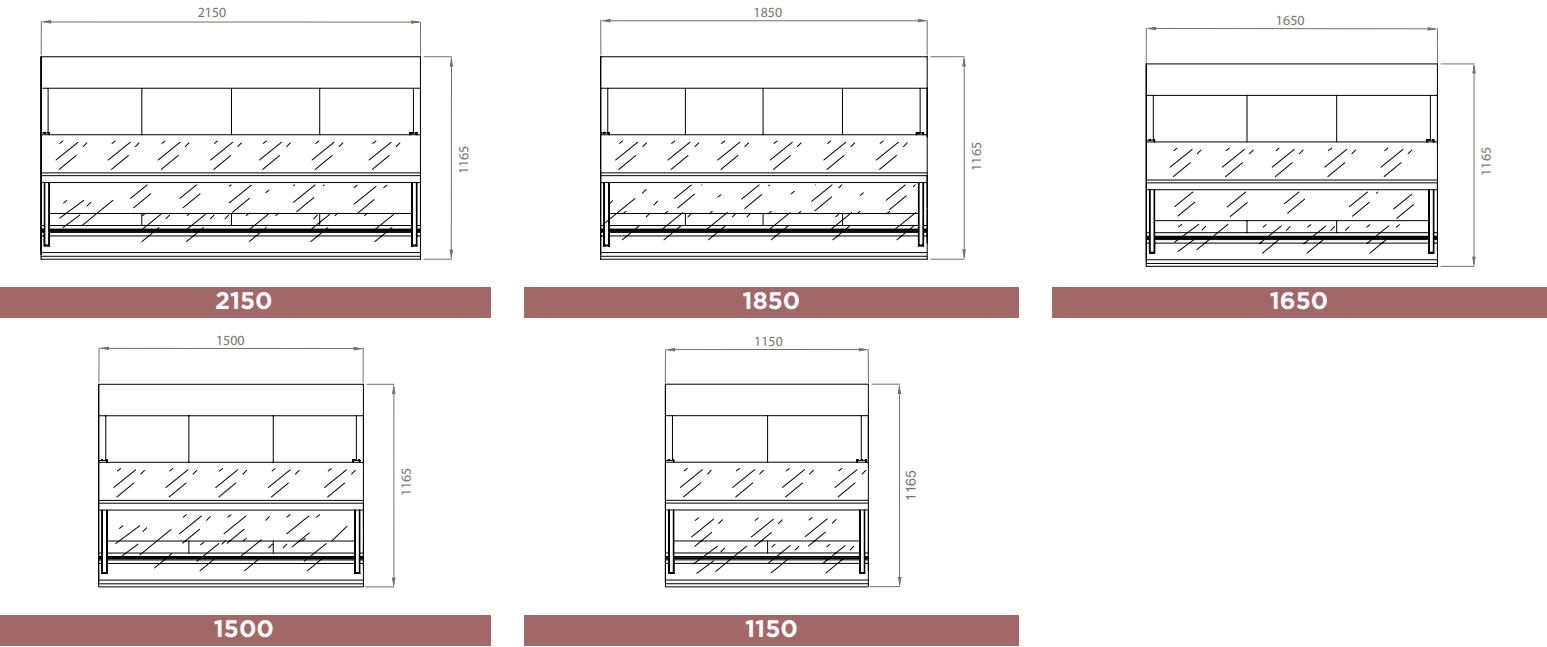
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in ral colours
Side panels: lacquered in ral colours
Shelf lighting: high-luminosity leds
Motors: integral or remote



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Il castello vetri è sorretto da robusti montanti dritti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Vetro anteriore temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali temprati e riscaldati. N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.), canalizzabile con Magnum gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. The glass superstructure is supported by sturdy straight uprights in polished stainless steel with internal ducting for electric wiring. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request), suitable for installation in-line with ice-cream Magnum. Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

MAGNUM PIANO INCLINATO > MAGNUM WITH INCLINED SURFACE



MAGNUM

GELATERIA

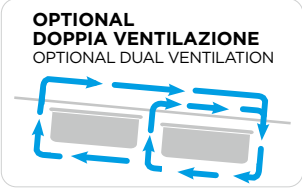
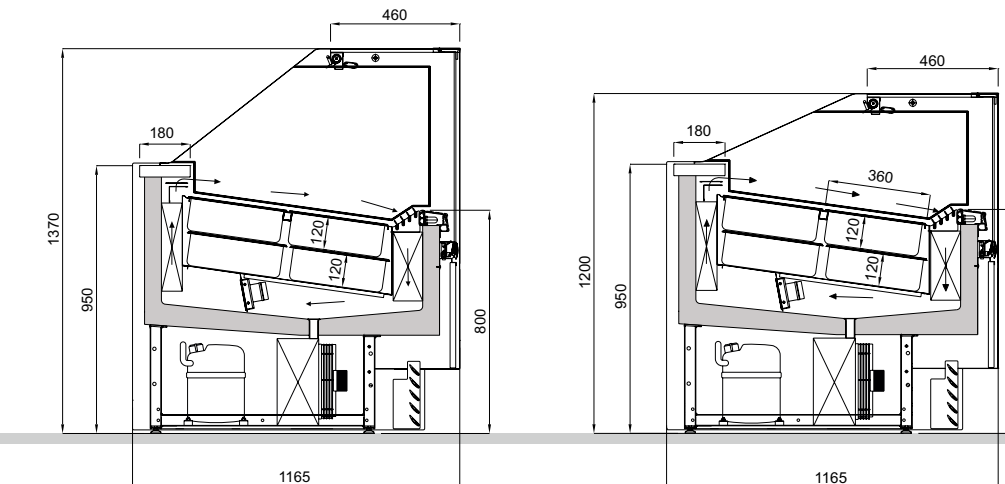
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

MAGNUM GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120/137
H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215
L con fianchi/with side panels: cm. 121/156/171/191/221

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati ral
Fianchi: laccati ral
Illuminazione piani: led alta luminosità
Motori: interni o remoti

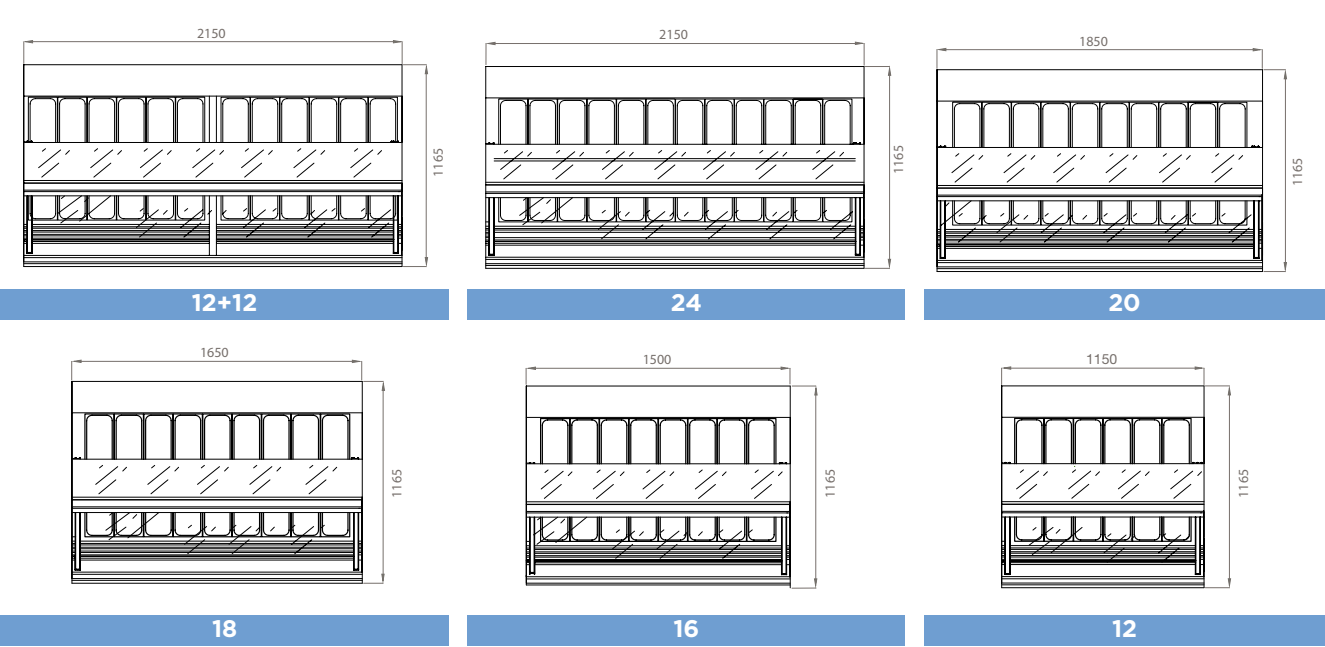
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in ral colours
Side panels: lacquered in ral colours
Shelf lighting: high-luminosity leds
Motors: integral or remote

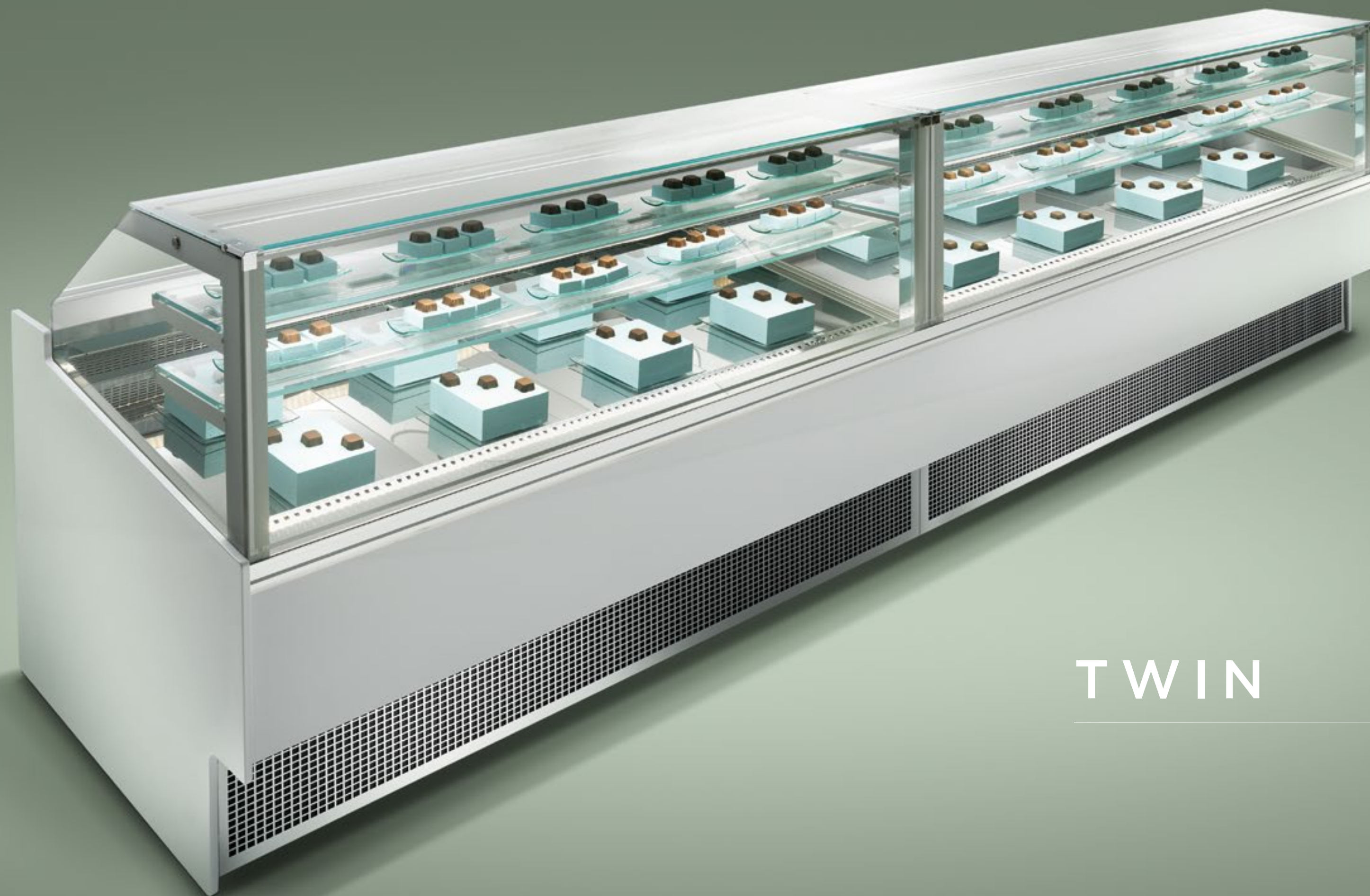


Vetrina gelati professionale ventilata con riserva sottopiano solo nella vetrina con singola lama d'aria. Vetro anteriore apribile verso il basso, temprato e riscaldato. Vetri laterali temprati e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sul porta gusti. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Impianto refrigerante con doppio evaporatore verniciato in cataforesi nero contro la corrosione, sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici ((monofase singolo sulla vetrina V12 e angolo esterno). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fi no alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with storage area underneath display surface on single laminar air fl ow units only. Heated tempered front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface and on fl avour board. Backs enclosed by roller blinds. Refrigeration system with twin evaporators, with black cataphoresis corrosion-resistant coating, automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors ((one single-phase on V12 showcase and external corner unit) .The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. For use with tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or 36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C / -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

MAGNUM VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 X 165 X 120





TWIN

TWIN

L'EVOLUZIONE DEL MINIMAL
THE EVOLUTION OF MINIMAL

frigomeccanica

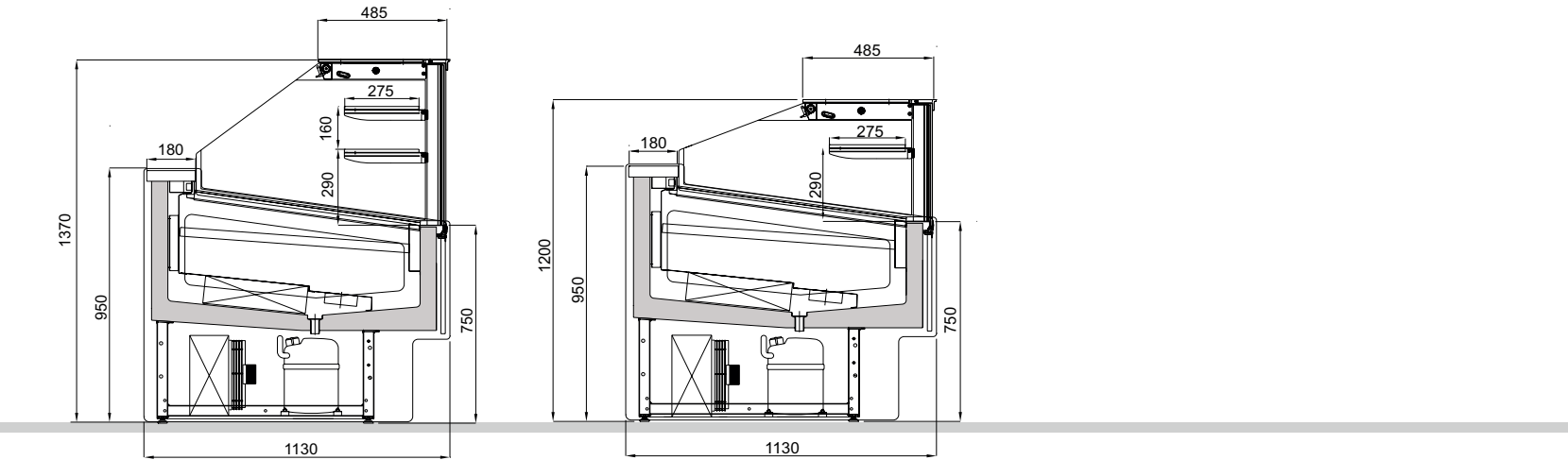


H 120



H 137

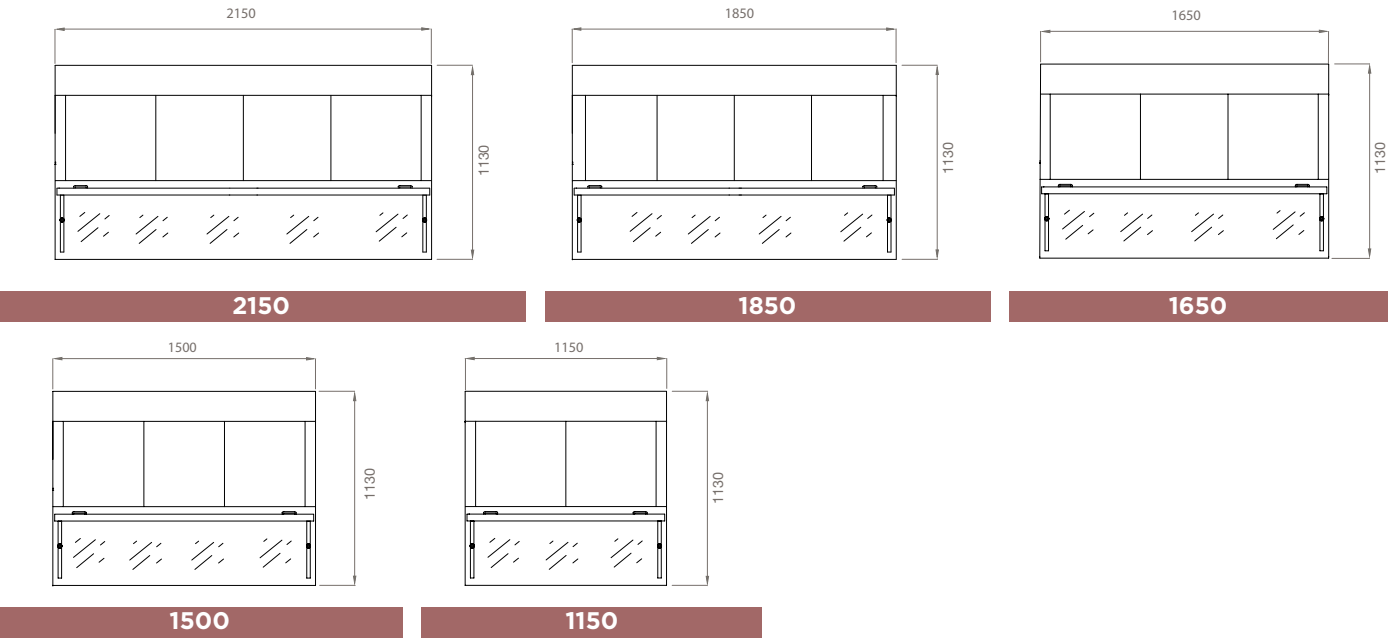
PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



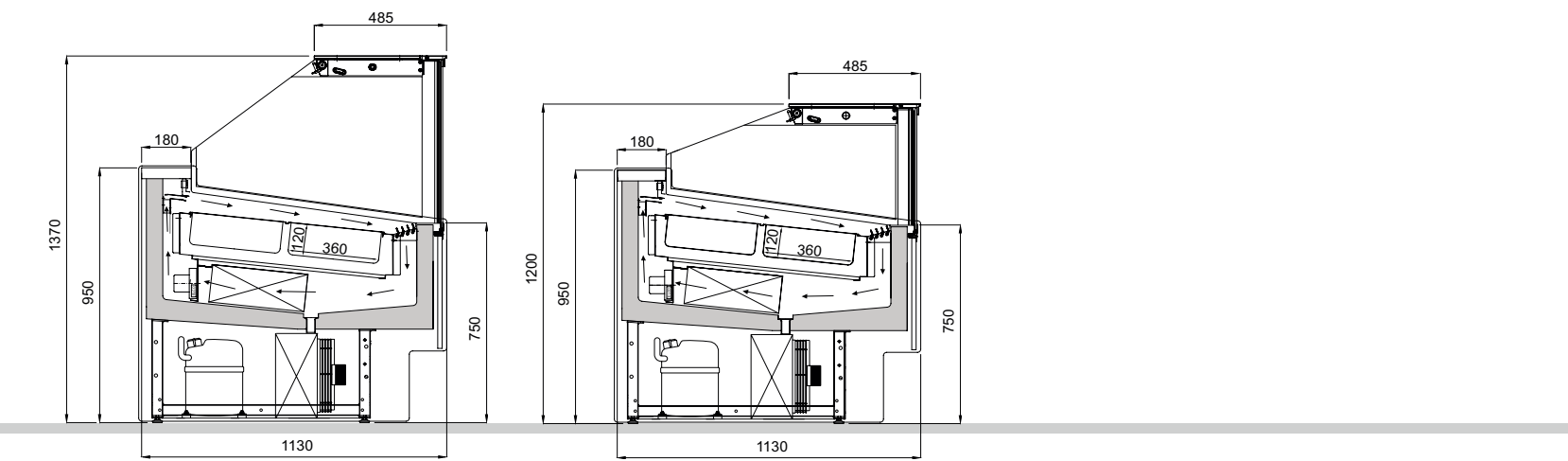
Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili (a richiesta ruote).
Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri in tubolare di alluminio, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile.
N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 – N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, quando la vetrina è con motore esterno.
Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fi tting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel.
Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated fl at glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. 2 shelves on confectionery showcase H. 137 – 1 shelf on confectionery showcase H. 120. Forced-air refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

TWIN PIANO INCLINATO > TWIN WITH INCLINED SURFACE



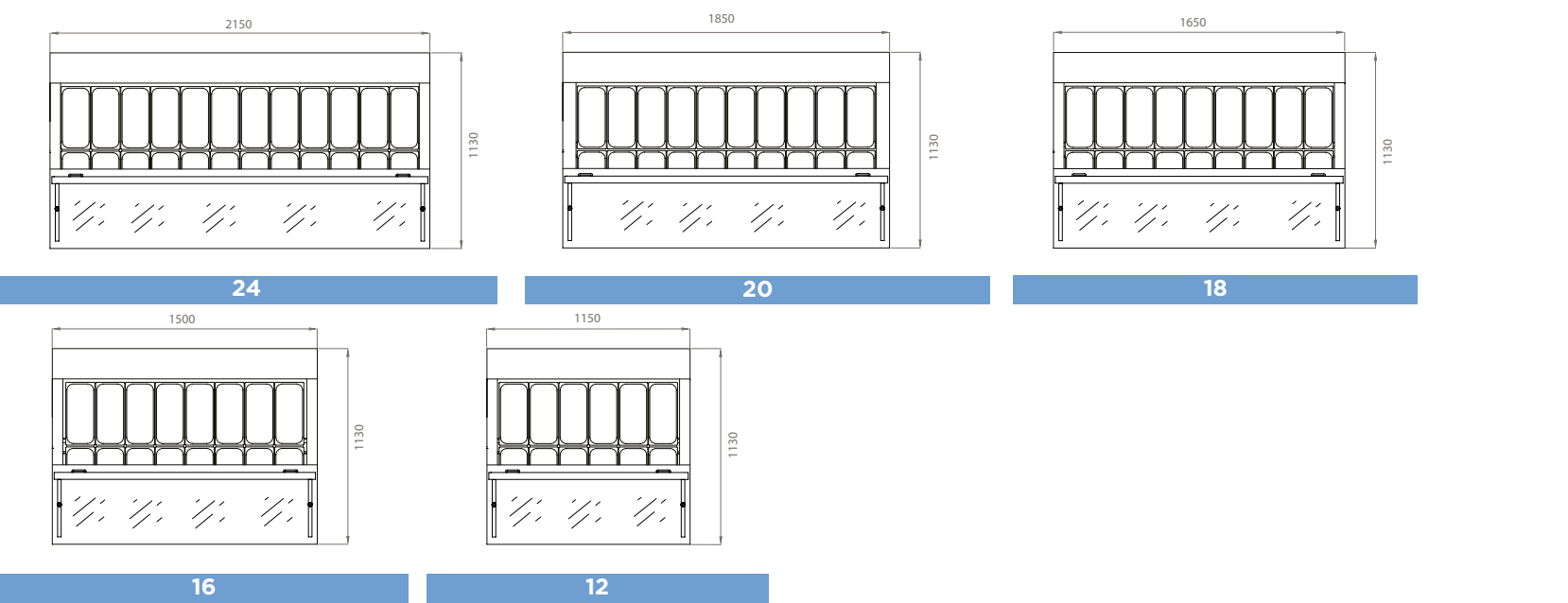
GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelati professionale ventilata, castello vetri in tubolare inox, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile a ribalto verso il basso, illuminazione a LED, chiusura posteriore con tendina avvolgibile; basamento metallico verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili (a richiesta ruote), impianto refrigerante con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo, quadro comandi con regolazione elettronica, unità condensatrice con doppio compressore monofase (un solo compressore sulla 12 vaschette), evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Utilizzabile con vaschette 36x16,5x12 (5lt) o da 36x25x12/8 (8/5lt).
N.B Quando non ci sono le vaschette non vengono forniti i traversini.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice cream showcase with tubular epoxy painted steel base, fi tting for wheels and adjustable feet (wheels on request).Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/ m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated fl at glazing, downward-opening glass front, LED lighting, roller blind rear enclosure. Refrigeration system with evaporator installed beneath display surface, automatic reverse cycle defrosting, control panel with electronic regulation, condenser unit with twin single-phase compressors (single compressor on 12 tray showcase), automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.For use with tubs of 36x16.5x12h. cm (5 lt.) or 36x25x12/8h. cm (8/5 lt.).
N.B: When the trays are not included, the crossbars are not provided.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

TWIN VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120



ARTIKA

ARTIKA



ARTIKA È UNA VETRINA PER GELATI PROFESSIONALE
CON REFRIGERAZIONE A DOPPIA VENTILAZIONE
E DESIGN AERODINAMICO

ARTIKA IS A PROFESSIONAL ICE-CREAM DISPLAY
CABINET WITH DUAL FLOW FAN-ASSISTED
REFRIGERATION AND AERODYNAMIC DESIGN





Vetrina pasticceria con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato inclinato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Vetro anteriore curvo temprato e riscaldato, apribile verso il basso. Vetri laterali temprati e riscaldati. N° 1 mensola espositiva, chiusura posteriore con scorrevoli. Illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.), canalizzabile con Artika gelateria. Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry with tubular epoxy painted steel base, fi tting for wheels and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Inclined refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Heated tempered curved front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. 1 display shelf,sliding rear doors. LED lighting underneath payment surface. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request), suitable for installation in-line with ice-cream Artika.Automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Class 3 (25° C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

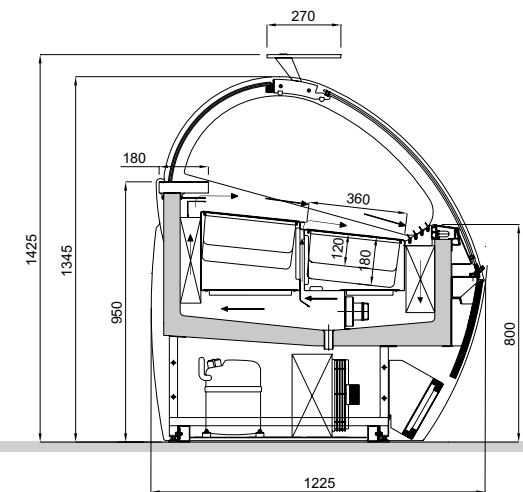
ARTIKA PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 142
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215
L con fianchi/with side panels: cm. 124/159/174/194/224

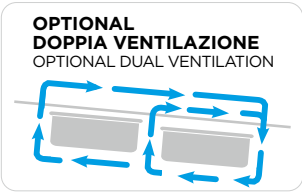
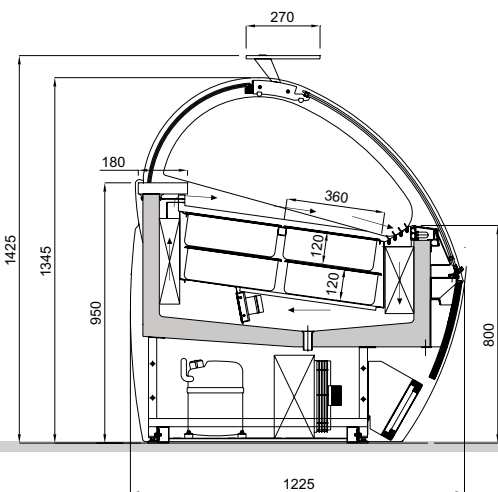
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati ral
Fianchi: laccati ral
Illuminazione piani: led alta luminosità
Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in ral colours
Side panels: lacquered in ral colours
Shelf lighting: high-luminosity leds
Motors: integral or remote

DOPPIA VENTILAZIONE
DOUBLE VENTILATION



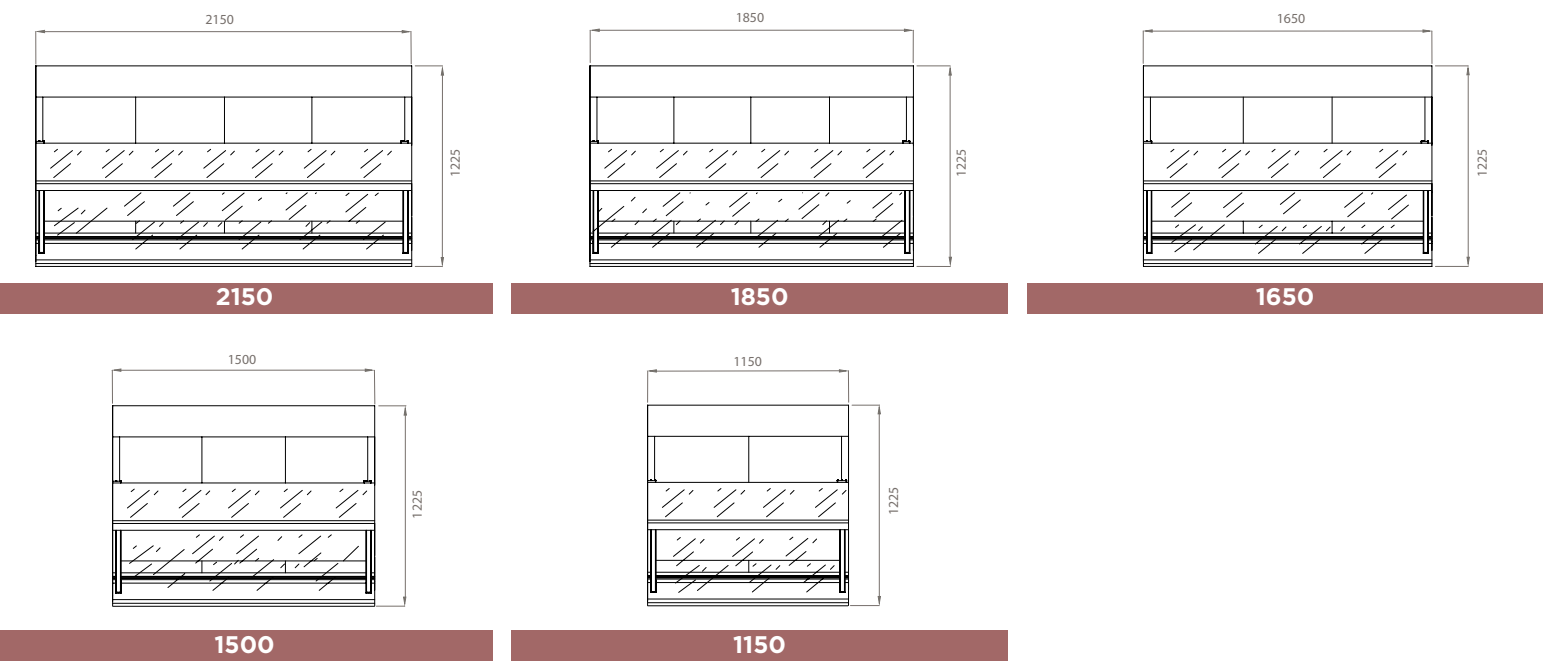
SINGOLA VENTILAZIONE
SINGLE VENTILATION



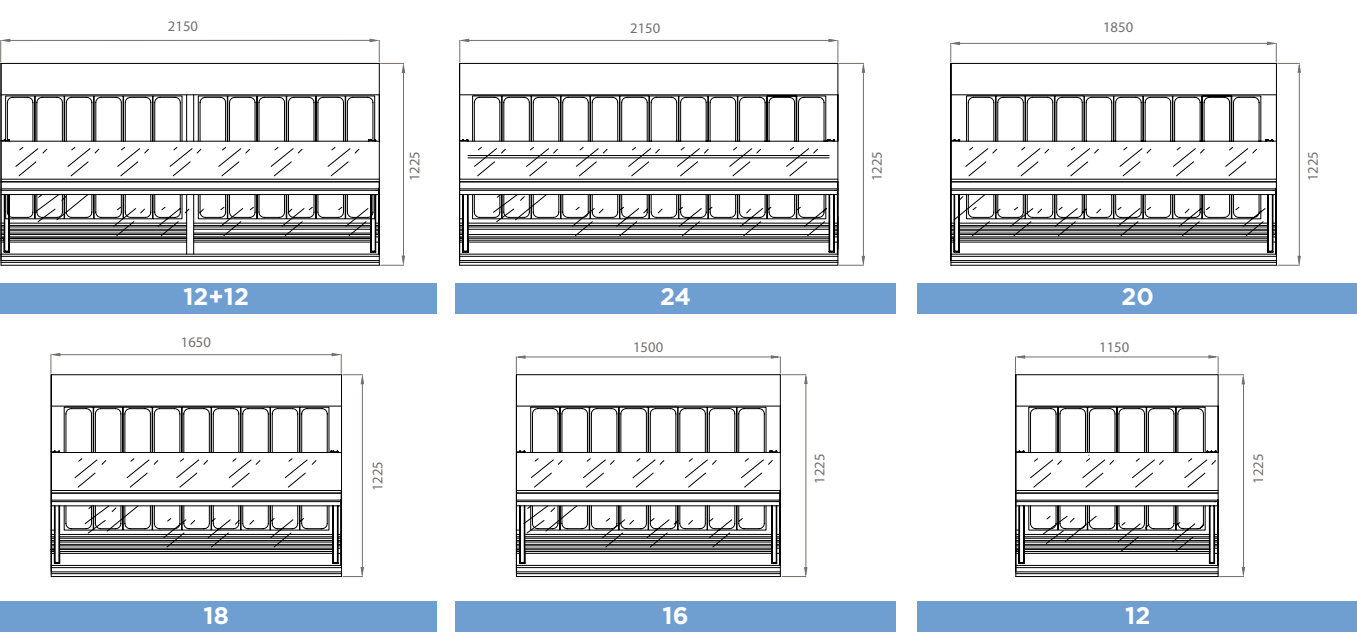
Vetrina gelati professionale ventilata con riserva sottopiano solo nella vetrina con singola lama d'aria. Vetro anteriore curvo apribile verso il basso, temprato e riscaldato.Vetri laterali temprati e riscaldati.Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sul porta gusti. Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass. Impianto refrigerante con doppio evaporatore verniciato in cataforesi nero contro la corrosione, sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice con compressore semiermetico trifase 400V oppure con doppio compressore ermetico (monofase singolo sulla vetrina V12 e angolo esterno). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fino alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice-cream showcase with single laminar air fl ow or dual forced-air system (optional). Storage area underneath display surface on single laminar air fl ow units only. Heated tempered curved front glass panel with downward opening. Heated tempered side glass panels. LED lighting underneath payment surface and on fl avour board. Backs enclosed by sliding rear doors. Refrigeration system with twin evaporators, with black cataphoresis corrosion-resistant coating, automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors ((one single-phase on V12 showcase and external corner unit) The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic.For use with tubs of 36x16.5x12h cm (5 lt.) or 36x25x12/8h cm (8/5 lt.) with position-adjustable cross-bars. Set of tubs not included. Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/-14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

ARTIKA PIANO INCLINATO > ARTIKA WITH INCLINED SURFACE



ARTIKA VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120





VISUAL

VISUAL

REFRIGERAZIONE OTTIMALE

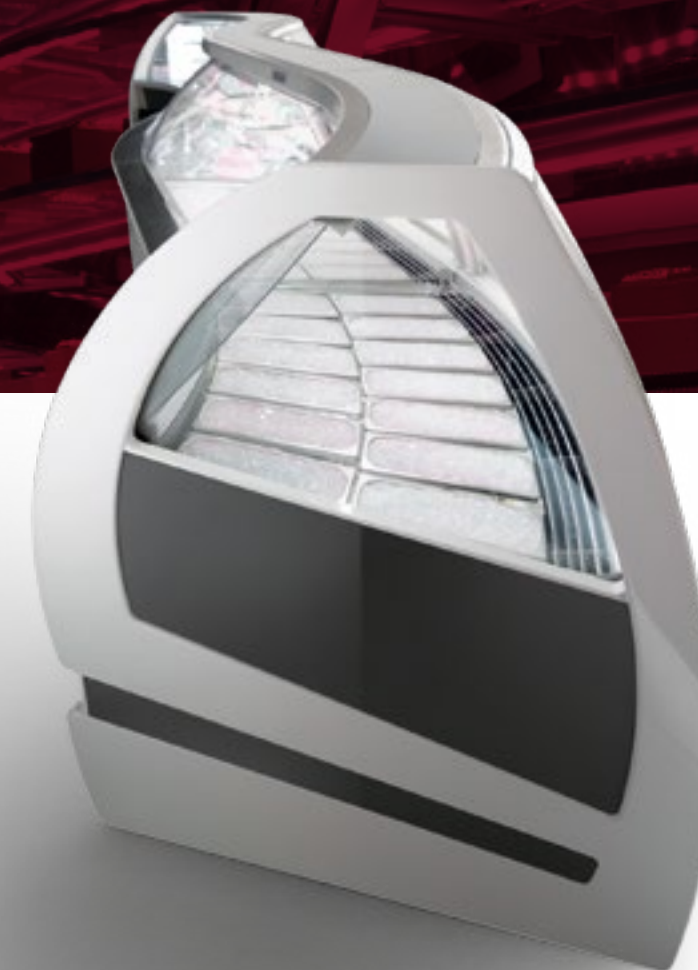
OPTIMAL REFRIGERATION



frigomeccanica

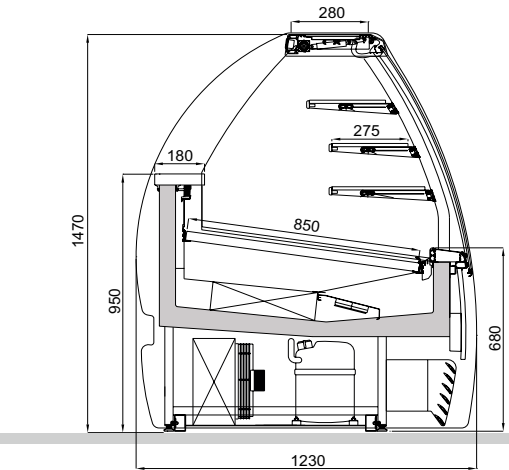
TUTTI I MODULI E LE VERSIONI DI VISUAL SONO
CANALIZZABILI TRA LORO E PERSONALIZZABILI
NELLE FINITURE ED ESTETICHE

ALL VISUAL MODULES AND VERSIONS CAN BE DUCTED
TOGETHER AND SUPPLIED WITH CUSTOMISED
FINISHES AND STYLING



VISUAL

PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale ventilata con piano inclinato, vetro anteriore apribile con pistoni hidro-lift verso l'alto, vetri laterali e vetro anteriore temprati e riscaldati con comando sul quadro,impianto refrigerante ventilato con regolazione della velocità delle ventole,sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi posizionato in alto lato operatore, montanti e griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Illuminazione con LED ad alta luminosità, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrici interne 230V monofase (a richiesta unità condensatrici esterne per distanze da 3 a 10 m.). Possibilità di canalizzazione con vetrina VISUAL gelateria. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile di serie. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Ventilated professional pastry showcase with slooping display, opening front glass with hydro-lift pistons, sides and front in tempered and heated glass with panel control, ventilated refrigeration system with adjustable fan speed, automatic defrost during stoppage, control panel in the top section (operator's side), risers in anodised aluminium silver. High-intensity LED lighting automatic condensation evaporator on showcases with internal motor, condensation waste for connection to the mains drain system for showcases with external motor. Internal condensers, 230V single phase (external condenser on request for distances from 3 to 10 m). Possibility to duct to the VISUAL ice cream showcase. Rear closure with roll-away blind, supplied as standard. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

VISUAL PASTICCERIA / PASTRY

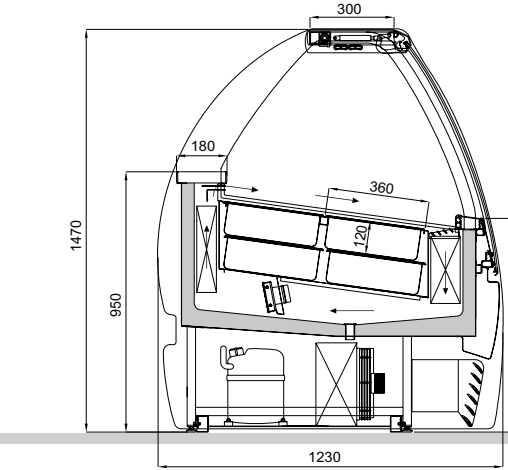
H cm. 147
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215/300
L con fianchi/with side panels: cm. 123/158/173/193/223/308

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento
Frontale: laccati ral
Fianchi: laccati ral con inserto
Illuminazione piani: led alta luminosità
Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish.
Front panel: lacquered in ral colours
Side panels: lacquered in ral colours with insert
Shelf lighting: high-luminosity leds
Motors: integral or remote

VISUAL

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelati professionale ventilata con riserva sottopiano, vetro anteriore apribile con pistoni hidro-lift verso l'alto, vetri laterali e vetro anteriore temprati e riscaldati con comando sul quadro,illuminazione con LED ad alta luminosità, impianto refrigerante con doppio evaporatore verniciato in cataforesi nero contro la corrosione, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo, portagusti illuminato di serie, quadro comandi posizionato in alto lato operatore, montanti e griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrici trifase semiermetiche 380V su 24-20-18-16 vaschette, ermetiche 220V monofase sulle altre, con possibilità di avere unità interna o esterna a richiesta fi no a distanze di 20 metri sui compressori semiermetici e metri 10 sugli ermetici. Possibilità di canalizzazione con vetrina VISUAL pasticceria ventilata/neutra/calda con piano inclinato o cassettoni e possibilità di utilizzo con vasche da cm.36x16,5x12h (5 lt) o da 36x25x12/8h (8/5 lt) con traversini bloccabili a passo variabile. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile di serie. Kit vaschette non compreso (di serie solo distanziatori). Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa). Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

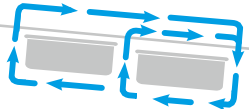
VISUAL GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 147
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215
L con fianchi/with side panels: cm. 123/158/173/193/223

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato argento.
Frontale: laccati ral.
Fianchi: laccati ral con inserto.
Illuminazione piani: led alta luminosità.
Motori: interni o remoti.

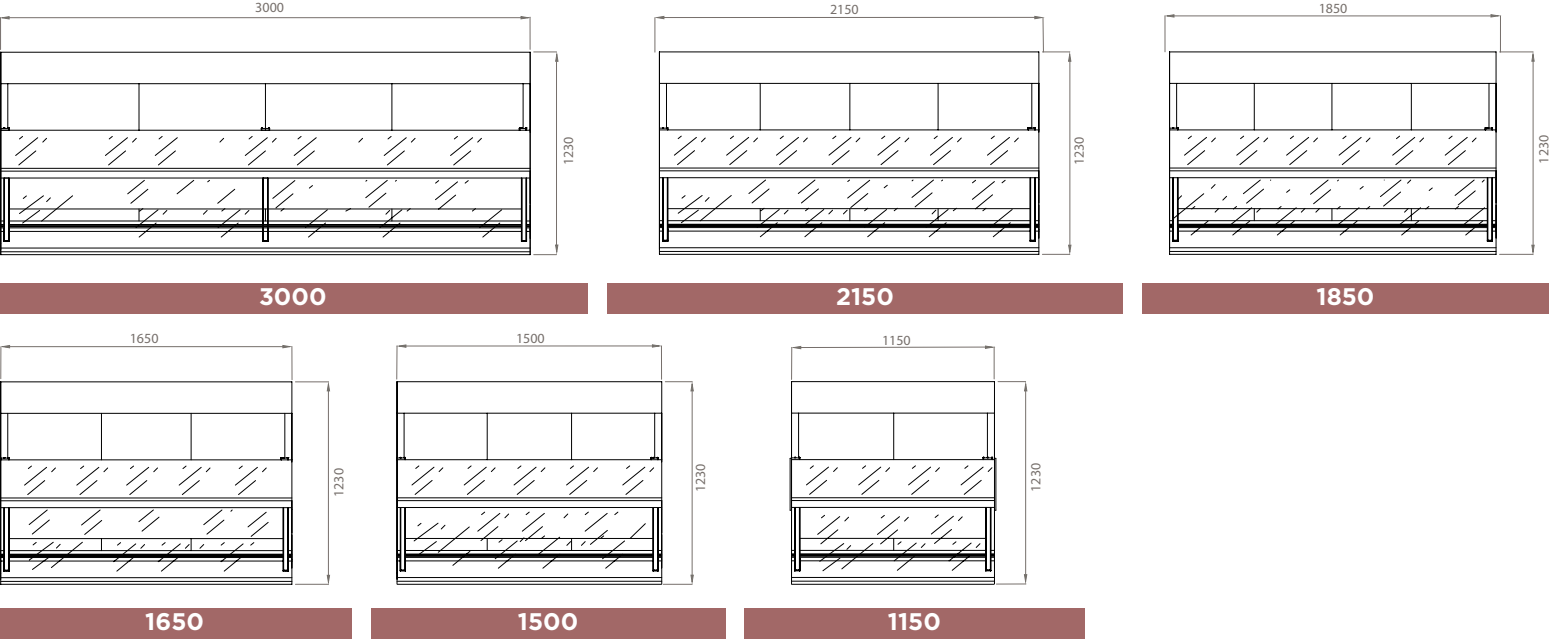
Structure: stainless steel and anodised aluminium silver.
Front panel: lacquered in ral colours.
Side panels: lacquered in ral colours with insert.
Shelf lighting: high-luminosity leds.
Motors: integral or remote.

OPTIONAL
DOPPIA VENTILAZIONE
OPTIONAL DUAL VENTILATION

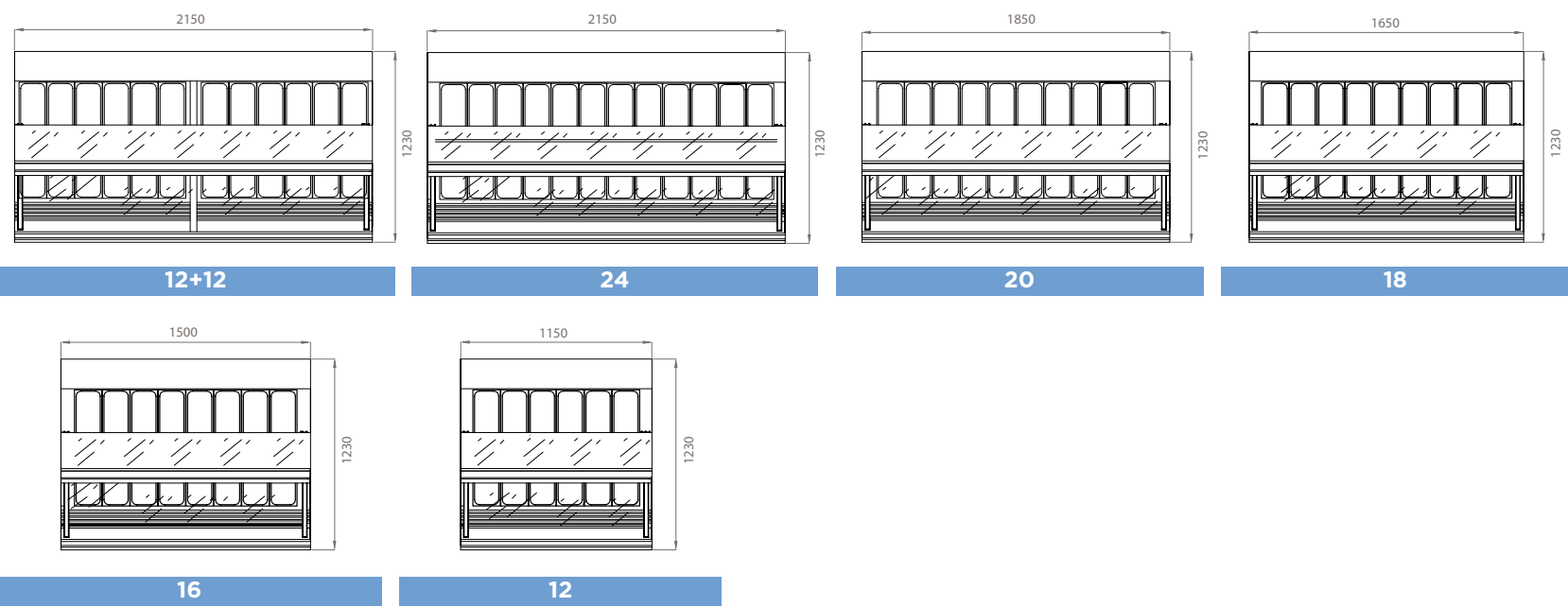


Professional ventilated ice cream showcase with storage under the display top, opening glass front with hydro-lift pistons, tempered glass front and sides, heated with panel control, high-intensity LED lighting, refrigerating system with double evaporator, painted using black cataphoresis against corrosion, automatic cycle inversion defrost, lit flavour markers as standard, control panel in the top section (operator side), front grid and risers in anodized aluminium silver. Automatic condensation evaporation on showcases with internal motor, condensation drainage to be connected to the mains drainage when the showcase has an external motor. Three-phase, semihermetic cA8ondenser 380V with 24-20-18-16 trays, hermetic 220V single phase on others with possibility to fi t internal or external unit, on request and up to a distance of 20 metres on semihermetic compressors or 10 metres on hermetic models. Possibility to duct to VISUAL pastry showcase (ventilated/non-refrigerated/hot with angled top or large drawers and possibility to use with 36x16.5x12h trays (5 litres) or 36x25x12/8h (8/5 litres) with cross pieces that lock in position at different widths. Rear closure with roll-away blind, supplied as standard. Tray kit not provided (spacer bars only supplied as standard). Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity). Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14 °C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

VISUAL PIANO INCLINATO > INCLINED SURFACE



VISUAL VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120





FUSION

FUSION

frigomeccanica



DISPONIBILE
IN TUTTI I
COLORI RAL

AVAILABLE IN ALL
RAL COLOURS

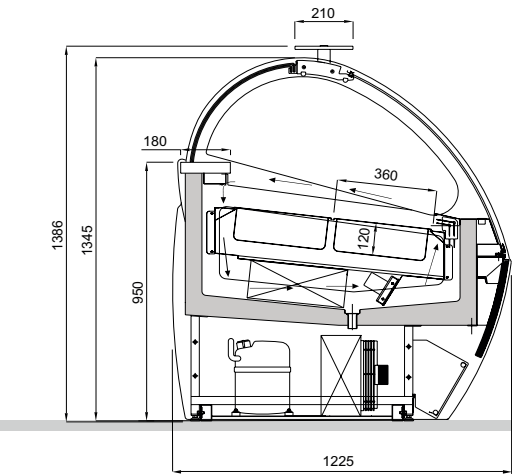


FUSION GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 138
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/150/165/185/215
L con fianchi/with side panels: cm. 124/159/174/194/224

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati ral
Fianchi: laccati ral
Illuminazione piani: led alta luminosità
Motori: interni o remoti

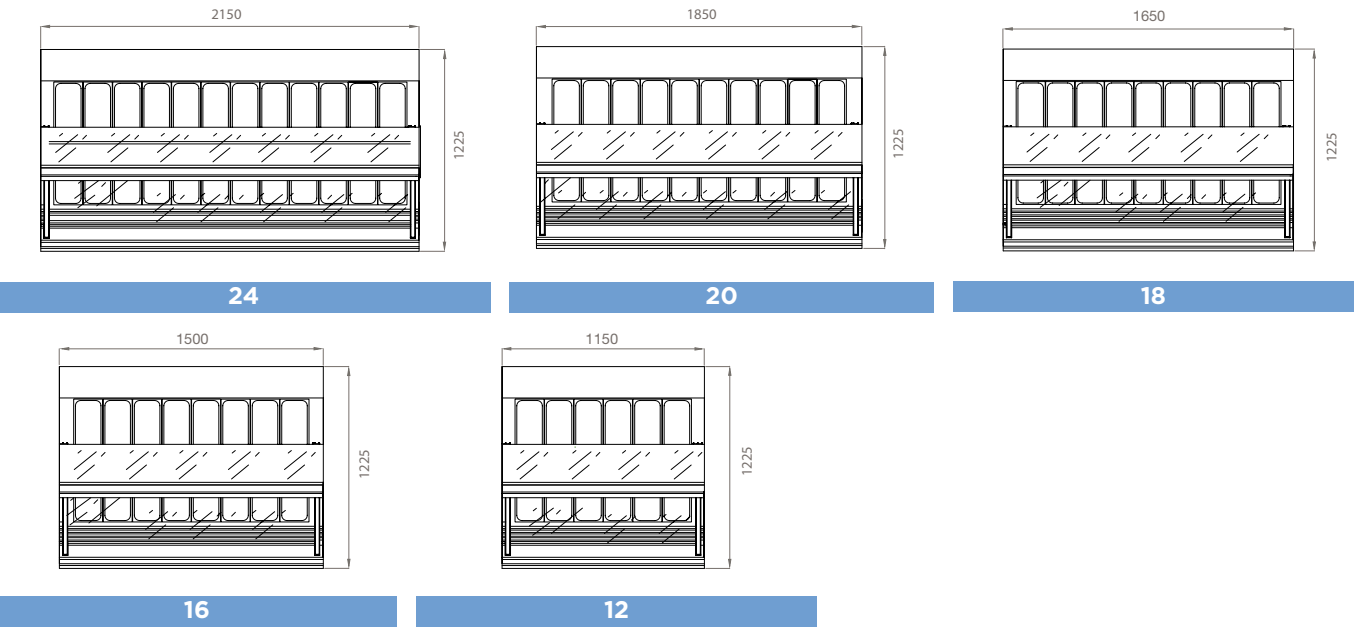
Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in ral colours
Side panels: lacquered in ral colours
Shelf lighting: high-luminosity leds
Motors: integral or remote



Vetrina gelati professionale ventilata, castello vetri in tubolare inox, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile a ribalto verso il basso, illuminazione a led, chiusura posteriore con scorrevoli; basamento metallico verniciato a polveri epossidiche con piedini regolabili (a richiesta ruote), impianto refrigerante con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico ad inversione di ciclo, quadro comandi con regolazione elettronica, unità condensatrice con doppio compressore monofase (un solo compressore sulla 12 vaschette), evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Utilizzabile con vaschette 36x16,5x12 (5lt) o da 36x25x12/8 (8/5lt).
N.B Quando non ci sono le vaschette non vengono forniti i traversini.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional ice cream showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated fl at glazing, downward-opening glass front, LED lighting, back closure with sliding panels. Refrigeration system with evaporator installed beneath display surface, automatic reverse cycle defrosting, control panel with electronic regulation, condenser unit with twin single-phase compressors (single compressor on 12 tray showcase), automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. For use with tubs of 36x16.5x12h. cm (5 lt.) or 36x25x12/8h. cm (8/5 lt.).
N.B. When there are no trays, the crosspieces are not supplied.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

FUSION VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120



DROP-IN P100



DROP-IN P100

LA PROFONDITÀ CM. 100 PERMETTE DI ESPORRE IN MODO MIGLIORE I PRODOTTI IN TUTTA LA LORO BELLEZZA. OTTIMIZZA LO SPAZIO, ARREDANDO CON ESTETICA MINIMALE, CHE SI SPOSA AD OGNI BANCO FRIGOMECCANICA.

THE 100 CM DEPTH ALLOWS FOR A BETTER DISPLAY OF PRODUCTS IN ALL THEIR BEAUTY. IT OPTIMIZES SPACE, FURNISHING WITH MINIMAL AESTHETICS, WHICH MATCHES EVERY FRIGOMECCANICA COUNTER.



con cella refrigerata H60
with refrigerated storage H60



DROP-IN P100

MASSIMA CAPACITÀ ESPOSITIVA
NELLA FINITURA NERO MAT,
I COLORI DEL PRODOTTO SONO
ESALTATI CON ELEGANZA.

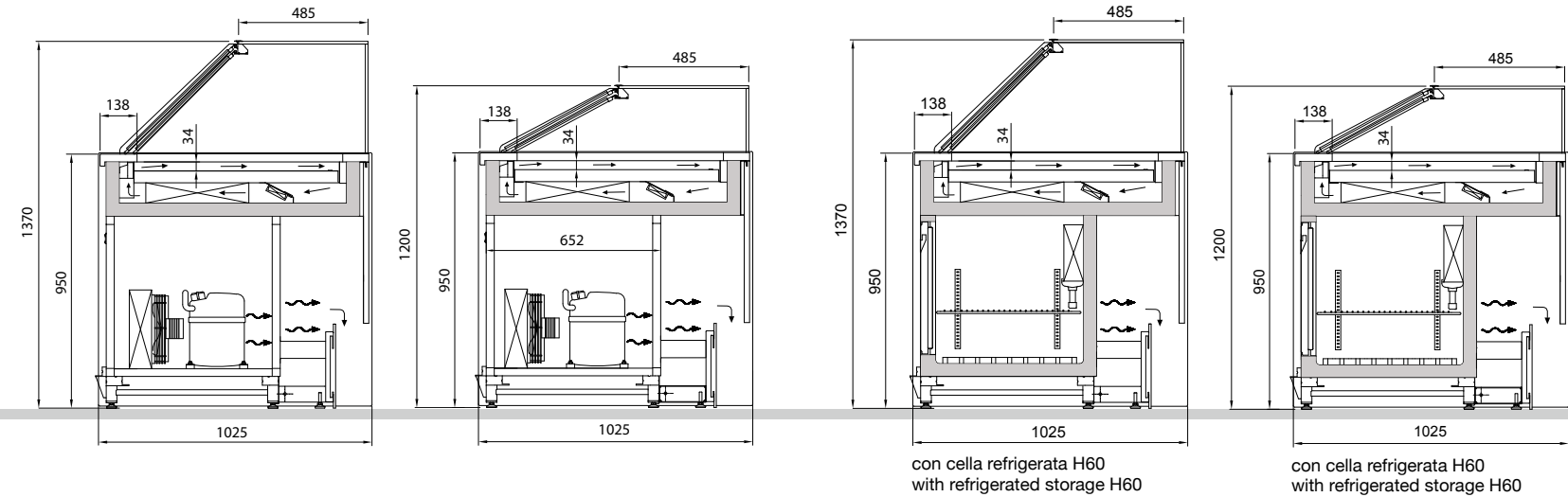
MAXIMUM DISPLAY CAPACITY
IN THE MAT BLACK FINISH,
THE COLORS OF THE PRODUCT ARE
ELEGANTLY ENHANCED.



DROP-IN P100

DROP-IN REFRIGERAZIONE VENTILATA

VENTILATED REFRIGERATION DROP-IN COUNTERS



Struttura portante in tubolare di alluminio anodizzato con piedini regolabili. Pannellatura perimetrale e rivestimento in acciaio inox AISI 304. Vasca monoscocca schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg/mc.- spessore vasca 50mm, fondo esterno scocca in lamiera trattata. Top inox. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura, ripetitore digitale di temperatura a vista lato cliente. Il castello vetri (H250/H420) termosaldato e temprato(optional vetro riscaldato con resistenza sotto al canalino in alluminio e deflettore); plafoniera con illuminazione a led è di serie (4000°K), optional mensola intermedia, optional la chiusura lato operatore con scorrevoli inclinati o scorrevoli squadrati in plexiglass. La verniciatura a polvere è optional. Refrigerazione ventilata mediante evaporatore dislocato sul fondo della vasca. Il piano espositivo è costituito da piattelli in acciaio inox regolabili in altezza. L'impianto frigorifero è a capillare R 290 quando l'unità condensatrice è incorporata nel mobile; è a valvola in caso di unità a dislocazione remota. Cella sottobanco H600 compresa di sportelli, evaporatore in tubo di rame, impianto a valvola e unità condensatrice a dislocazione remota. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (H2= - 1°C/+10°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Anodised tubular aluminium framework with adjustable feet. External panelling and finishing in AISI 304 stainless steel. Enbloc well insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Well thickness 50 mm, treated sheet steel external bottom panel. Stainless steel top. Electrical panel with electronic thermostat for temperature setting, digital temperature display visible on customer side. Welded, tempered glass superstructure (H250/H420) (glass heated by heating element underneath aluminium duct and deflector); LED top light as standard (4000°K), optional middle shelf, optional operator side enclosure with inclined or right-angled sliding Plexiglas panels. Powder painting is optional. Ventilated refrigeration by means of evaporator installed in the bottom of the well. The display surface consists of flat stainless steel bars with height adjustment. Refrigeration system with R 290 capillary tube if condenser unit is integral in cabinet; with valve if unit is external. Under counter refrigerated cell H600 including doors, copper tube evaporator, valve system and remote dislocation condensing unit. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (H2= - 1°C/+10°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

DROP-IN P100

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135/175/210
L con fianchi/with side panels: cm. 104/139/179/215

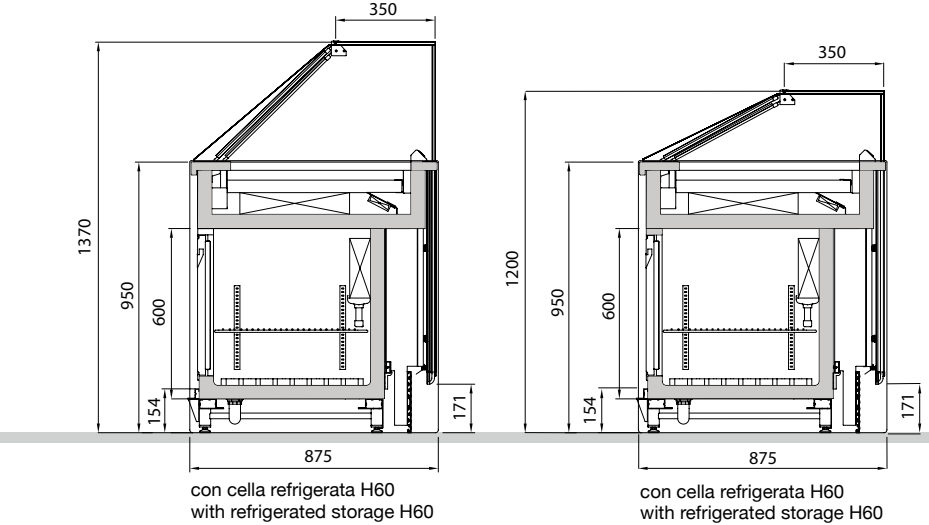
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento
Frontale: alluminio anodizzato o laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED ad alta luminosità
Motori: interni o remoti

Glass panels: stainless steel and and anodised aluminium with silver finish
Front panel: anodised aluminium or lacquered in RAL colours finishing
Side panels: lacquered in RAL colours
Motors: integral or remote
Shelf lighting: high-luminosity LEDs

DROP-IN P80 CON CELLA

DROP-IN REFRIGERAZIONE VENTILATA CON CELLA

VENTILATED REFRIGERATION DROP-IN COUNTERS WITH REFRIGERATED STORAGE



Banco refrigerato drop-in con struttura portante in tubolare di alluminio anodizzato con piedini regolabili. Pannellatura perimetrale e rivestimento in acciaio inox AISI 304. Vasca monoscocca schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg/mc.- spessore vasca 50mm, fondo esterno scocca in lamiera trattata. Top inox. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura, ripetitore digitale di temperatura a vista lato cliente. Il castello vetri (H250/H420) termosaldato e temprato; plafoniera con illuminazione a LED è di serie (4000°K), optional la chiusura lato operatore con scorrevoli inclinati in plexiglass. La verniciatura a polvere è optional. Refrigerazione ventilata mediante evaporatore dislocato sul fondo della vasca. Il piano espositivo è costituito da piattelli in acciaio inox regolabili in altezza. L'impianto frigorifero è a valvola con unità a dislocazione remota. Cella sottobanco H600 compresa di sportelli, evaporatore in tubo di rame, impianto a valvola e unità condensatrice a dislocazione remota. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (H2= - 1°C/+10°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Refrigerated counter drop-in with anodised tubular aluminium framework with adjustable feet. External panelling and finishing in AISI 304 stainless steel. Enbloc well insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m3. Well thickness 50 mm, treated sheet steel external bottom panel. Stainless steel top. Electrical panel with electronic thermostat for temperature setting, digital temperature display visible on customer side. Welded, tempered glass superstructure (H250/H420); LED top light as standard (4000°K), optional operator side enclosure with inclined sliding Plexiglas panels. Powder painting is optional. Ventilated refrigeration by means of evaporator installed in the bottom of the well. The display surface consists of flat stainless steel bars with height adjustment. Refrigeration system with valve if unit is external. Under counter refrigerated cell H600 including doors, copper tube evaporator, valve system and remote dislocation condensing unit. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (H2= -1°C/+10°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

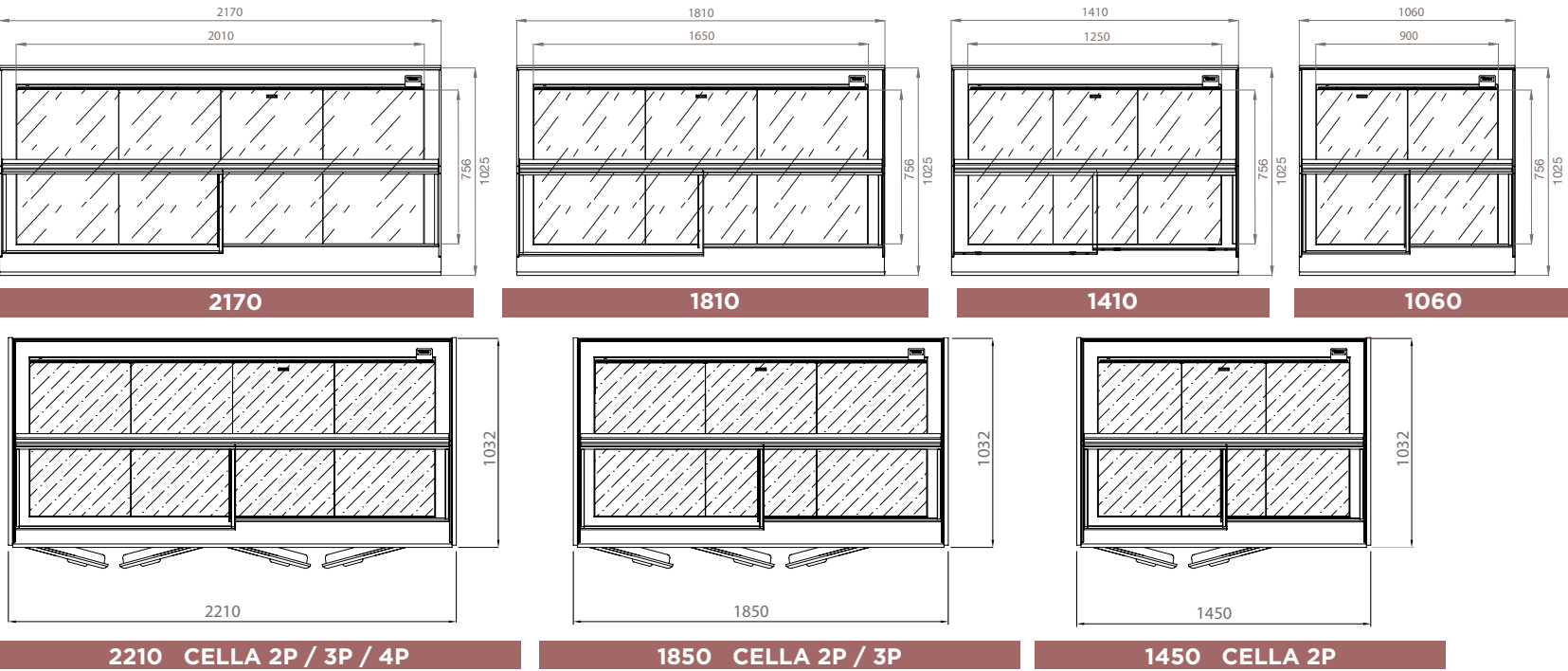
DROP-IN P80

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 145/185/221
L con fianchi/with side panels: cm. 149/189/225

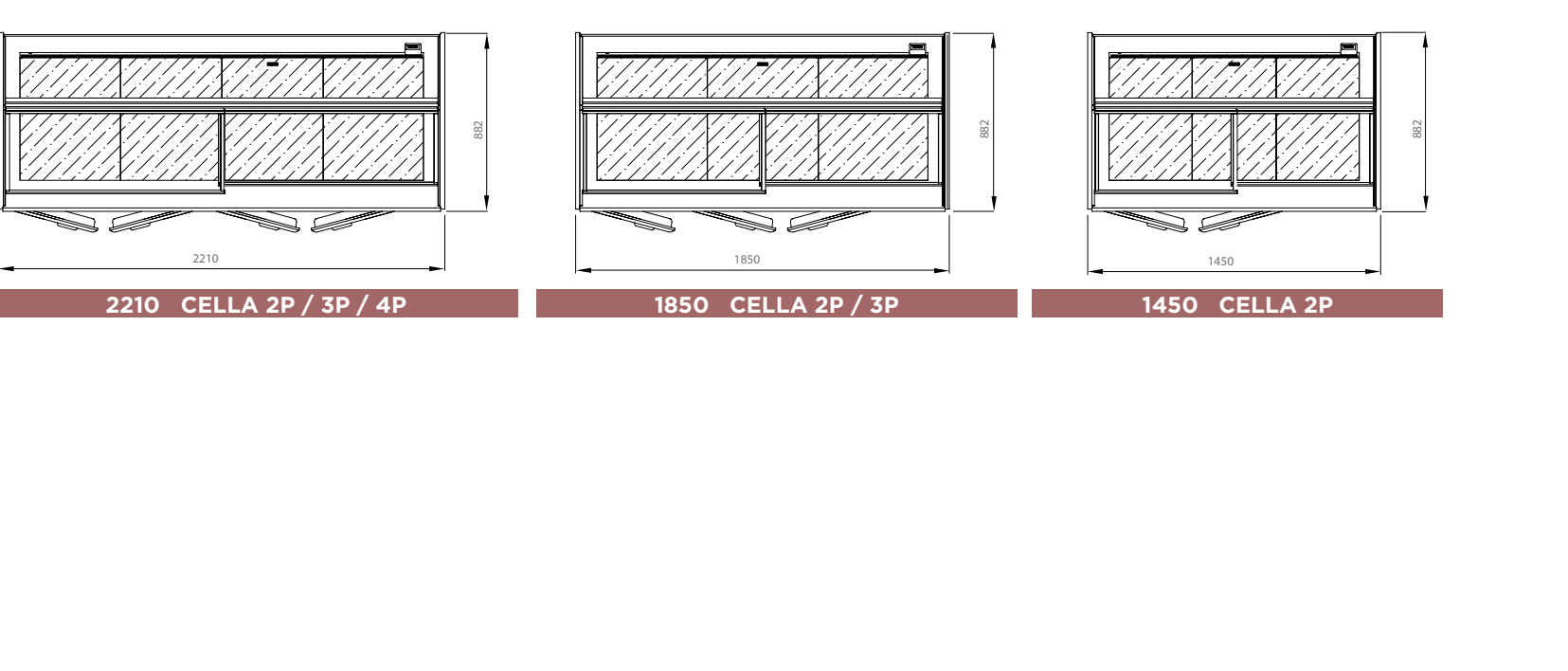
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento
Frontale: alluminio anodizzato o laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED ad alta luminosità

Glass panels: stainless steel and and anodised aluminium with silver finish
Front panel: anodised aluminium or lacquered in RAL colours finishing
Side panels: lacquered in RAL colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs

DROP-IN P100



DROP-IN P80 CON CELLA





DROP-IN
GASTRONORM / EURONORM P65/80

DROP-IN

GASTRONORM / EURONORM P65/80

DROP-IN REFRIGERATA VENTILATA CON PIANO A SFIORO

FAN-REFRIGERATED DROP-IN WELL
WITH FLUSH-MOUNTED TOP



DROP-IN REFRIGERATA VENTILATA CON PIANO REGOLABILE

FAN-REFRIGERATED DROP-IN WELL
WITH ADJUSTABLE TOP

IL NUOVO MODO DI ESPORRE NASCE
DALL'ESIGENZA DI AVERE
IL PRODOTTO ALLA STESSA ALTEZZA DEL
PIANO DI LAVORO. QUESTO CONSENTE
UN'OTTIMALE VISIBILITÀ DEL PRODOTTO
E NELLO STESSO TEMPO UN'ELEVATA
SEMPLICITÀ DI SERVIZIO E PULIZIA.
PIANI REFRIGERATI, CALDI E NEUTRI IN UNA
VASTA GAMMA DI MISURE GASTRONORM
ED EURONORM, PER PASTICCERIA,
PRALINERIA, GASTRONOMIA E PANETTERIA.

THIS NEW DISPLAY MODE RESPONDS TO
THE NEED TO POSITION THE PRODUCT AT
THE SAME HEIGHT AS THE WORKTOP. THIS
COMBINES EXCELLENT PRODUCT VISIBILITY
WITH THE MAXIMUM EASE OF SERVICE AND
CLEANING. REFRIGERATED, HEATED AND
NON-REFRIGERATED TOPS IN A VAST
RANGE OF GASTRONORM AND EURONORM
SIZES, FOR CONFECTIONERS, CHOCOLATE
MAKERS, DELICATESSENS AND BAKERIES.



DROP-IN

GASTRONORM / EURONORM P65/80



DROP-IN

GASTRONORM / EURONORM P65/80



DROP-IN REFRIGERATA A CONTATTO
CONTACT-REFRIGERATED DROP-IN WELL



**DROP-IN REFRIGERATA A CONTATTO
CON PIANO IN PIETRA**
CONTACT-REFRIGERATED DROP-IN WELL
WITH STONE TOP



DROP-IN REFRIGERATA STATICA
STATIC-REFRIGERATED DROP-IN WELL



DROP-IN

GASTRONORM / EURONORM P65/80

DROP-IN PIANO CALDO A SECCO CON PIANO IN VETRO

DRY-HEATED DROP-IN WELL
WITH BLACK GLASS TOP



DROP-IN PIANO CALDO A SECCO CON PIANO IN ACCIAIO

DRY-HEATED DROP-IN WELL
WITH STEEL TOP



DROP-IN VASCA CALDA BAGNOMARIA CON PIANI FORATI

HEATED BAIN-MARIE DROP-IN WELL
WITH PERFORATED DISPLAY SURFACES



DROP-IN VASCA CALDA BAGNOMARIA CON VASCHE GN

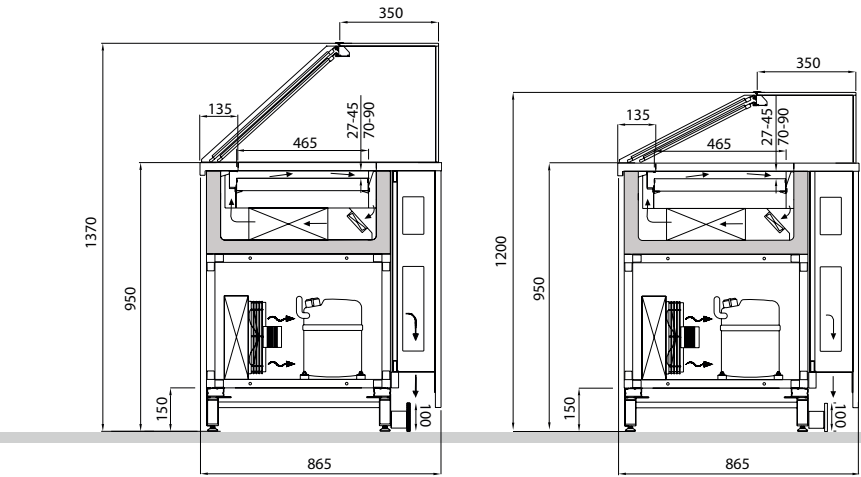
HEATED BAIN-MARIE DROP-IN WELL
WITH BASINS WITH GN TANKS



DROP-IN GASTRONORM 2/3

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Banco refrigerato drop-in con struttura in lamiera e piedini regolabili. Pannellatura perimetrale. Rivestimento in acciaio inox. Vasca monoblocco schiumata con poliuretano inietato alla densità di 38/40 kg/mc.

REFRIGERAZIONE VENTILATA mediante evaporatore dislocato sul fondo della vasca. Il piano espositivo è costituito da piattelli in acciaio inox regolabili in altezza. In base alla larghezza della vasca si possono inserire vassoi gastronorm. L'impianto frigorifero è a capillare quando l'unità condensatrice è incorporata nel mobile. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura a vista lato cliente.

FUNZIONE CALDO- IL PIANO ESPOSITIVO FISSO è dotato di resistenze elettriche, che hanno la funzione di riscaldare il piano stesso in alternativa al freddo. Il passaggio dal freddo al caldo e viceversa si ottiene mediante un selettore a tre posizioni (freddo - caldo - spento). La regolazione della temperatura si ottiene mediante un unico termostato con la doppia funzione freddo/caldo.

N.B. L'illuminazione a led è standard e scorrevoli in plexiglass optional.

Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).

Classe di temperatura 3 (H2= - 1°C/+10°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Refrigerated counter drop-in sheet metal with adjustable feet. Enclosing panelling. Stainless steel cladding. Enbloc well insulated with injected polyurethane density 38/40 kg/m³.

VENTILATED REFRIGERATED by means of evaporator installed in the bottom of the well. The display top consists of flat stainless steel bars with height adjustment. To take gastronorm. Refrigeration system with capillary tube if condenser unit is integral in cabinet.

Electrical panel with electronic thermostat for temperature setting; display visible on customer side.

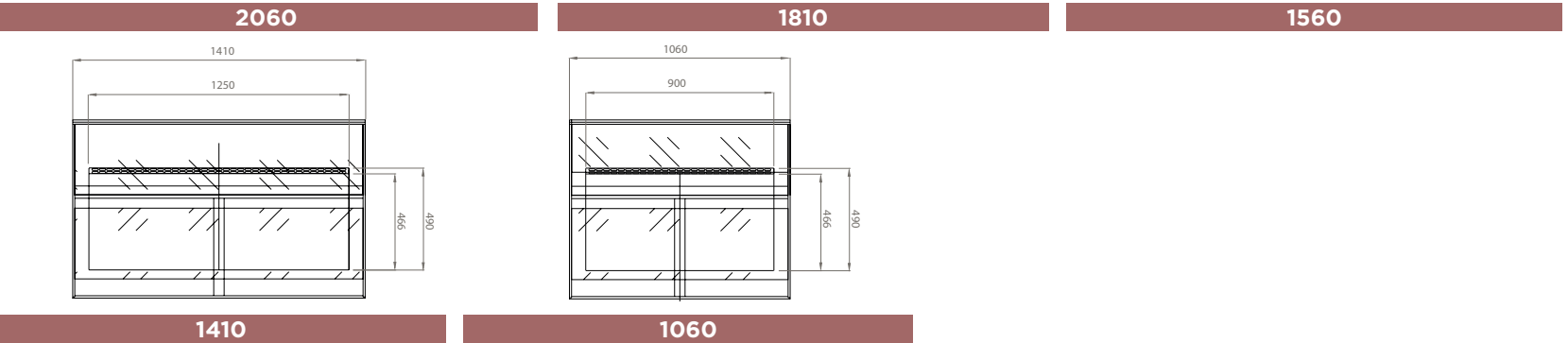
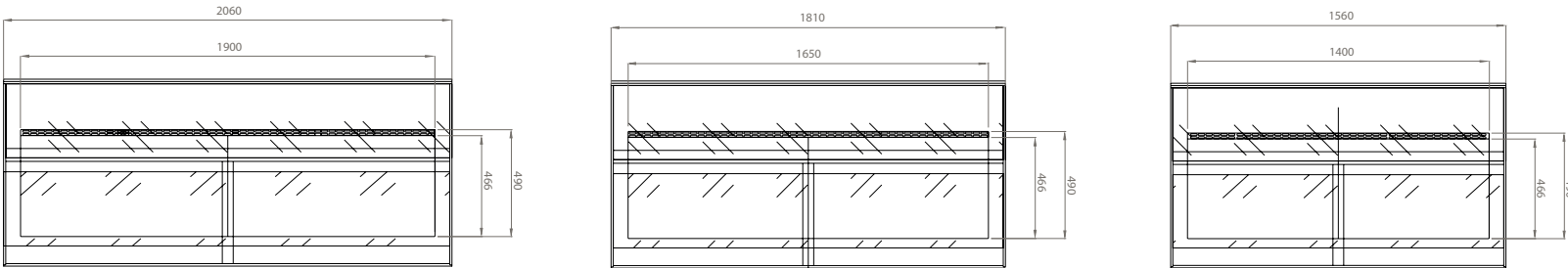
HEATED -REFRIGERATED - the display surface, fixed is fitted with electric heating elements which heat it as an alternative to refrigeration. Heating, refrigeration and ambient temperature are selected by means of a three -setting switch (cold-hot-off). The temperature is set by means of a single thermostat with two functions (refrigeration/heating).

N.B. Standard LED lighting and plexiglass slides as optional.

Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).

Temperature class 3 (H2= - 1°C/+10°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

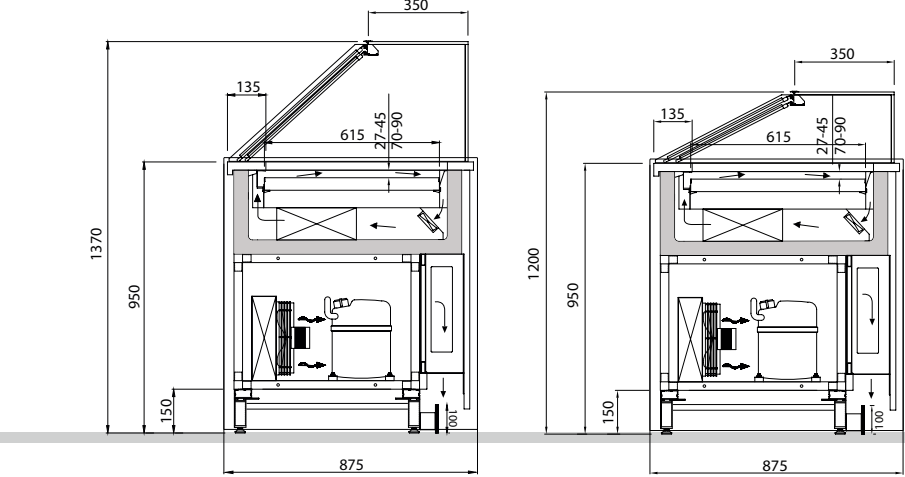
DROP-IN GASTRONORM



DROP-IN EURONORM

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Banco refrigerato drop-in con struttura in lamiera e piedini regolabili. Pannellatura perimetrale. Rivestimento in acciaio inox. Vasca monoblocco schiumata con poliuretano inietato alla densità di 38/40 kg/mc.

REFRIGERAZIONE VENTILATA mediante evaporatore dislocato sul fondo della vasca. Il piano espositivo è costituito da piattelli in acciaio inox regolabili in altezza. In base alla larghezza della vasca si possono inserire vassoi euronorm. L'impianto frigorifero è a capillare quando l'unità condensatrice è incorporata nel mobile. Quadro elettrico con termostato elettronico per la regolazione della temperatura a vista lato cliente.

FUNZIONE CALDO- IL PIANO ESPOSITIVO FISSO è dotato di resistenze elettriche, che hanno la funzione di riscaldare il piano stesso in alternativa al freddo. Il passaggio dal freddo al caldo e viceversa si ottiene mediante un selettore a tre posizioni (freddo - caldo - spento). La regolazione della temperatura si ottiene mediante un unico termostato con la doppia funzione freddo/caldo.

N.B. L'illuminazione a led è standard e scorrevoli in plexiglass optional.

Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).

Classe di temperatura 3 (H2= - 1°C/+10°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Refrigerated counter drop-in in sheet metal and with adjustable feet. Enclosing panelling. Stainless steel cladding. Enbloc well insulated with injected polyurethane density 38/40 kg/m³.

VENTILATED REFRIGERATED by means of evaporator installed in the bottom of the well. The display top consists of flat stainless steel bars with height adjustment. To take euronorm. Refrigeration system with capillary tube if condenser unit is integral in cabinet.

Electrical panel with electronic thermostat for temperature setting; display visible on customer side.

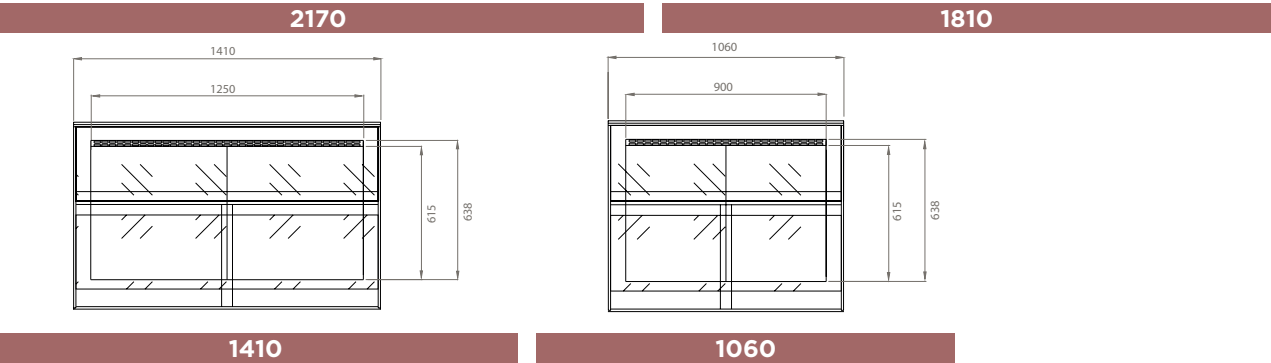
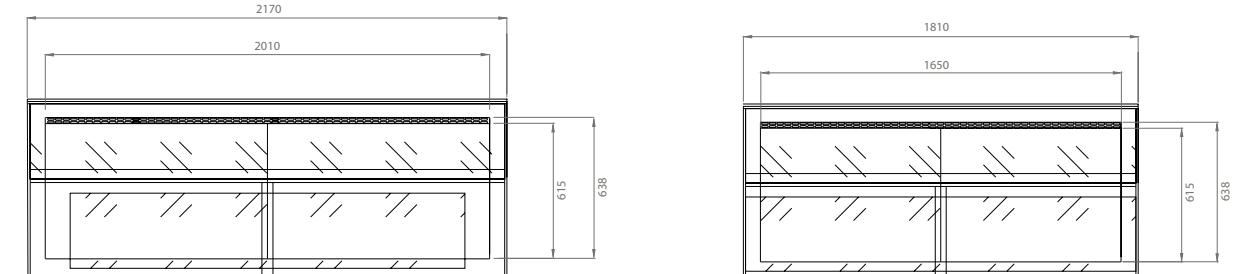
HEATED -REFRIGERATED - the display surface, fixed is fitted with electric heating elements which heat it as an alternative to refrigeration. Heating, refrigeration and ambient temperature are selected by means of a three -setting switch (cold-hot-off). The temperature is set by means of a single thermostat with two functions (refrigeration/heating).

N.B. Standard LED lighting and plexiglass slides as optional.

Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).

Temperature class 3 (H2= - 1°C/+10°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

DROP-IN EURONORM



BANCHI DROP-IN EURONORM

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 106/141/181/217
L con fianchi/with side panels: cm. 110/145/185/221

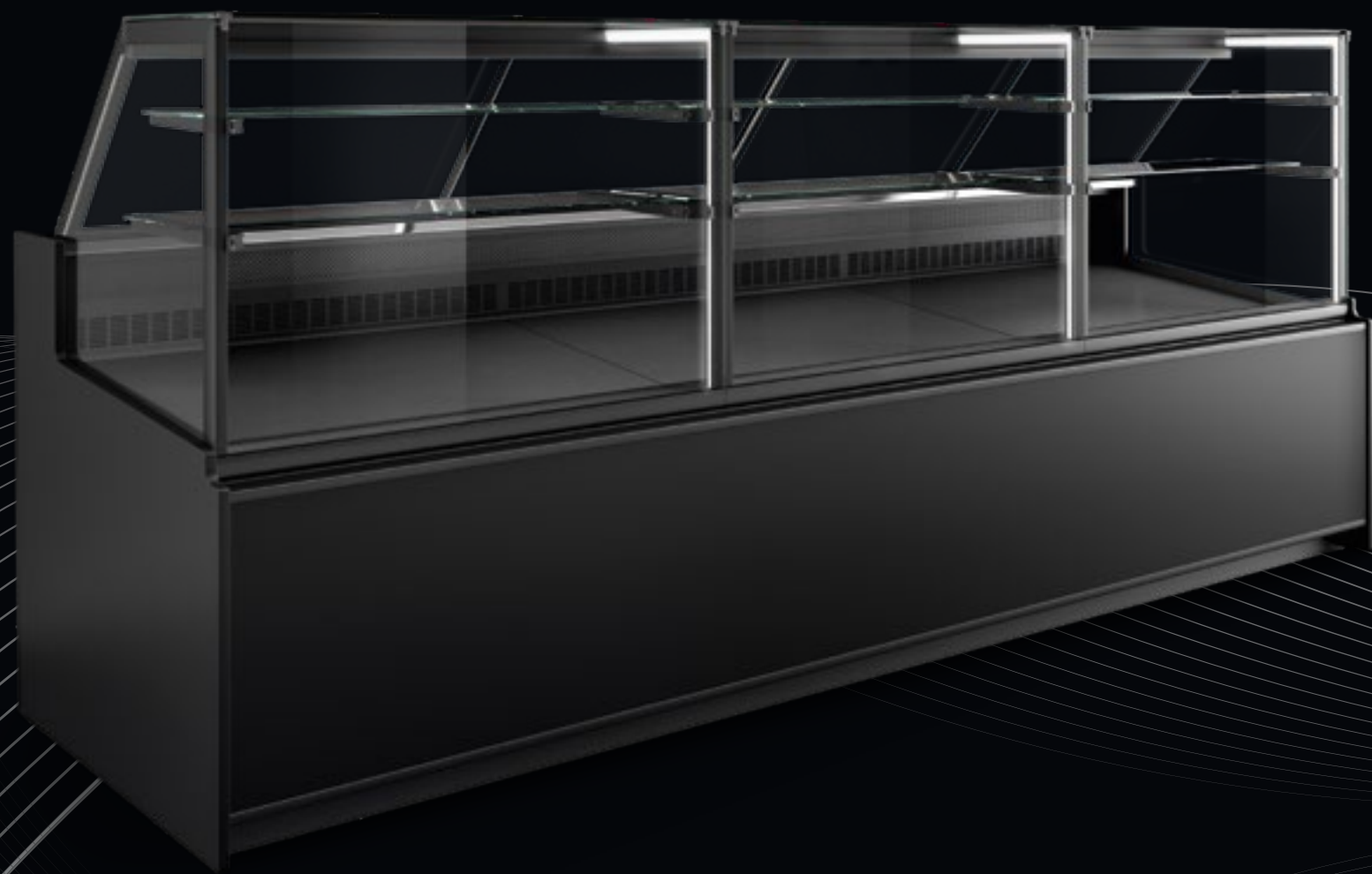
Struttura: tubolare alluminio brillantato
Frontale: laccato RAL
Fianchi: laccato RAL
Motori: interni o remoti

Structure: polished tubular aluminium finish
Front panel: black laquered tempered glass
or medium density board lacquered in RAL colours (optional)
Side panels: black laquered tempered glass
Motors: integral or remote

GIULIA



GIULIA



GIULIA È UNA VETRINA PROFESSIONALE
DALLE MOLTEPLICI APPLICAZIONI E FUNZIONALITÀ,
PROGETTATA PER PASTICCERIA, PANETTERIA ED
ALIMENTI FRESCHI

GIULIA IS A MULTI-PURPOSE, MULTI-FUNCTION
PROFESSIONAL SHOWCASE, DESIGNED FOR
PASTRIES, BREAD AND FRESH FOODS





GIULIA

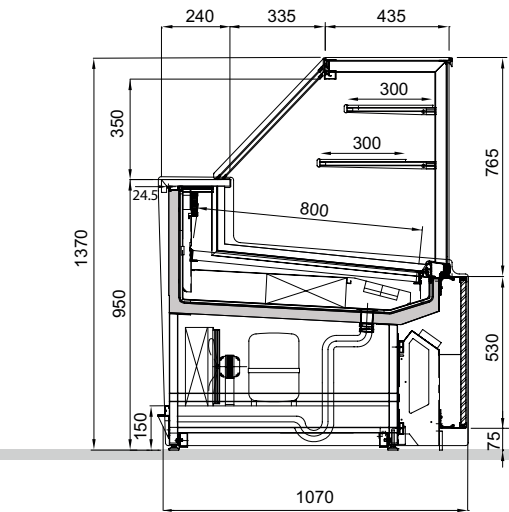
PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA

PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 137
L senza fianchi/without side panels: cm. 98/122/196/244/294/366
L con fianchi/with side panels: cm. 102/126/199/248/297/370

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
nero opaco o argento
Frontale: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Illuminazione piani: LED ad alta luminosità
Motori: interni o remoti

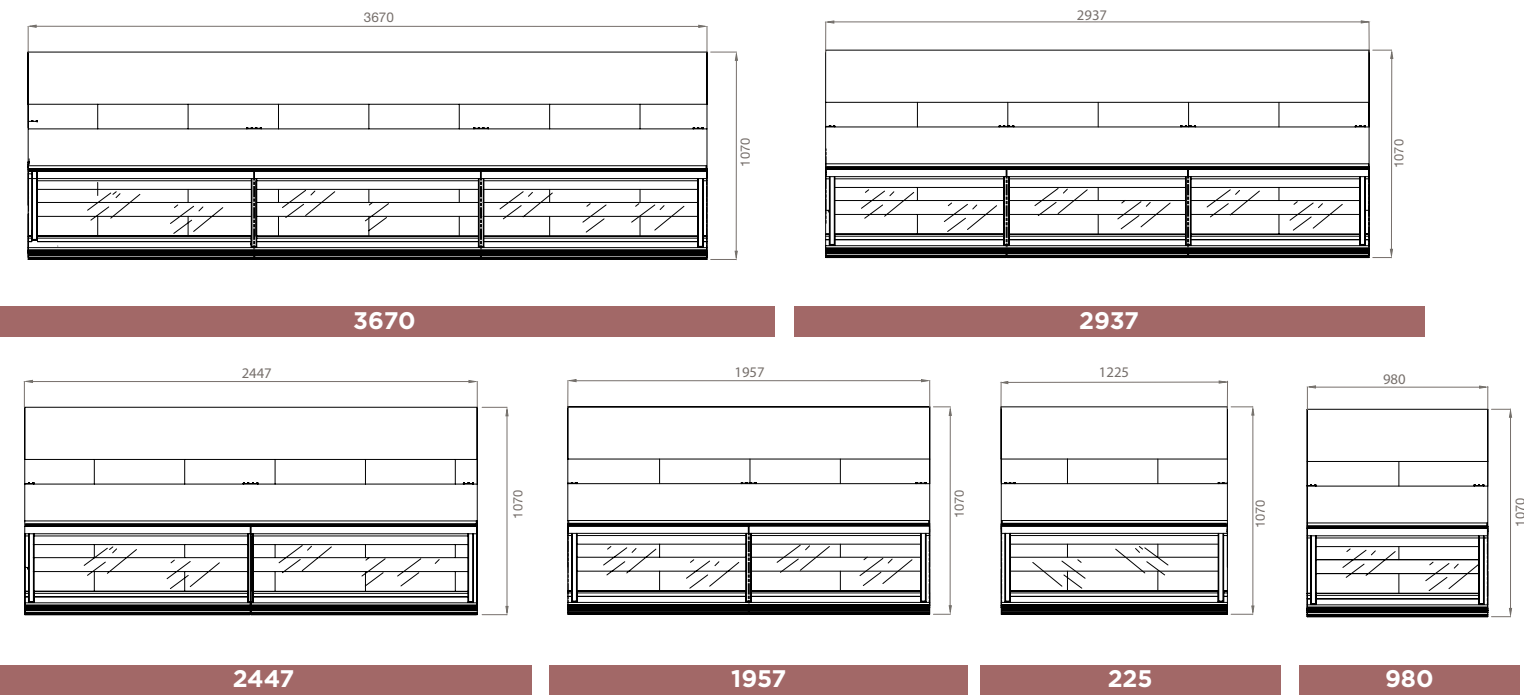
Glass panels: stainless steel and anodised
aluminium matt black or silver
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Motors: integral or remote
Shelf lighting: high-luminosity LEDs



Struttura tubolare in acciaio trattato con piedi regolabili, vasca refrigerata monoscocca con isolamento in poliuretano espanso, con densità 38/40 kg /mc. Refrigerazione ventilata con impianto a valvola; impianto a capillare su vetrina statica, piano espositivo in acciaio inox, struttura vetri in alluminio anodizzato nero opaco o argento, vetro frontale dritto temprato con apertura in basso, illuminazione a LED sul rendiresto e montanti, chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli, quadro comandi con termostato elettronico, termometro lato cliente, sbrinamento automatico, antiappannamento vetri ad aria forzata. Gruppo incorporato (esterno a richiesta). Smaltimento condensa mediante evaporazione o predisposizione per allaccio alla rete fognaria. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Tubular treated steel structure with adjustable feet, enbloc refrigerated basin with polyurethane foam insulation, density 38/40 kg / cubic m. Ventilated refrigeration with valve system; capillary system on static showcase, display top in stainless steel, glass structure in anodised aluminium matt black or silver, tempered straight front glass with opening at bottom, LED lighting on uprights and superior shelf, rear closure in Plexiglas on sliding rails, control panel with electronic thermostat, thermometer customer side, automatic defrost, antimisting glass with forced air. Incorporated group (external on request). Condensation discharge through evaporation or into drainage system. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

GIULIA PIANO INCLINATO > GIULIA WITH INCLINED SURFACE





ALBA SQUARED

ALBA SQUARED



DIMENSIONI RIDOTTE,
GRANDI PRESTAZIONI

COMPACT SIZE,
GREAT PERFORMANCE



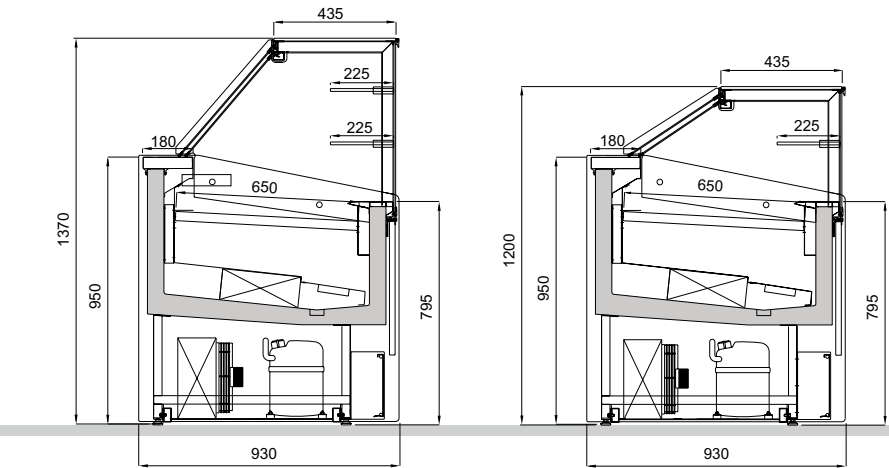


ALBA SQUARED

ALBA SQUARED

PASTICCERIA

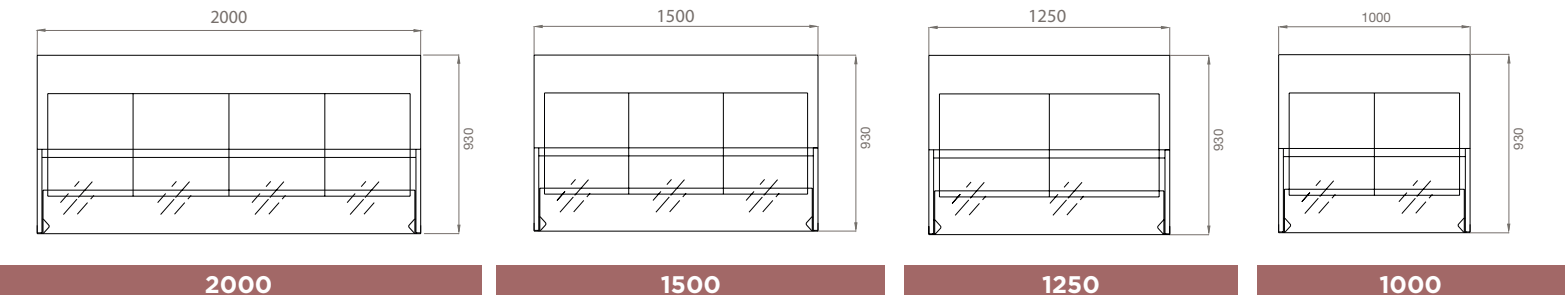
CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, piedini regolabili (a richiesta ruote).
Scocca monoblocco schiumata con poliuretano iniettato (kg. 38-40 kg. Mc.) e rivestita internamente in acciaio inox. Castello vetri in tubolare di alluminio, vetri piani temprati e riscaldati, vetro frontale apribile verso il basso, vetri laterali bianchi o neri, illuminazione a Led, chiusura posteriore con scorrevoli. N°2 mensole sulla pasticceria H. 137 – N°1 mensola su pasticceria H. 120. Impianto ventilato con evaporatore sottopiano, sbrinamento automatico, quadro elettrico con termostato elettronico, unità condensatrice ermetica monofase, evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete fognaria, quando la vetrina è con motore esterno.
Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels and adjustable feet (wheels on request). Enbloc body insulated with injected polyurethane (38-40 kg/m3) and lined with stainless steel. Glass superstructure in tubular aluminium, tempered, heated flat glazing, downward-opening glass front, lateral glass white or black, LED lighting, back closure with sliding panels. 2 shelves on confectionery showcase H. 137 – 1 shelf on confectionery showcase H. 120. Forced-air refrigeration system with evaporator installed beneath display surfaces, automatic defrosting, electric control panel with thermostat, single-phase hermetic condenser, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor.
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

ALBA SQUARED PIANO INCLINATO / WITH INCLINED SURFACE



ALBA SQUARED PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
L con fianchi/with side panels: cm. 106/131/156/206

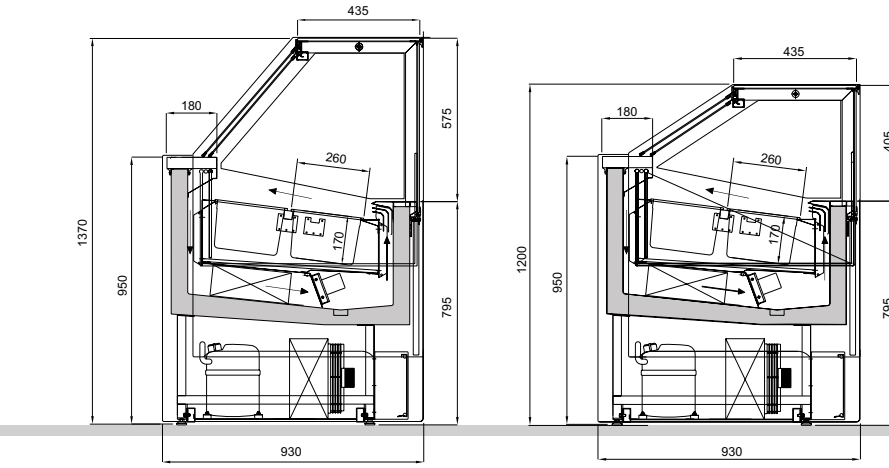
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
Frontale: laccati RAL
Fianchi: laccati RAL
Illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

Structure: stainless steel and anodised aluminium
Front panel: lacquered in RAL /catalogue colours
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote

ALBA SQUARED

GELATERIA

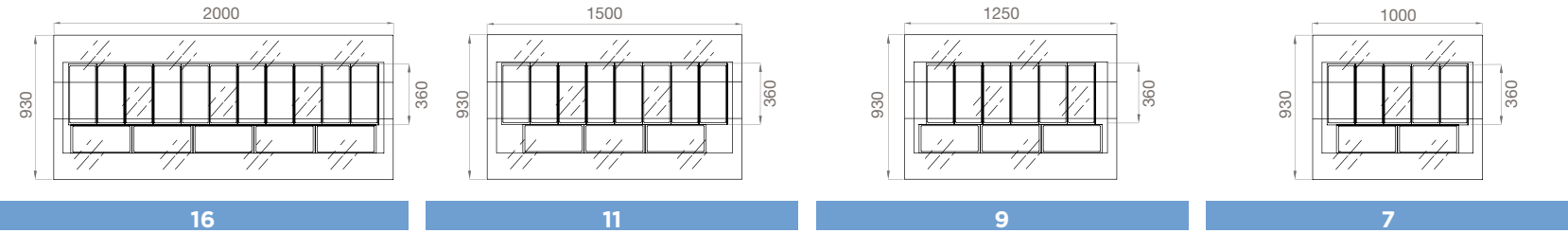
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



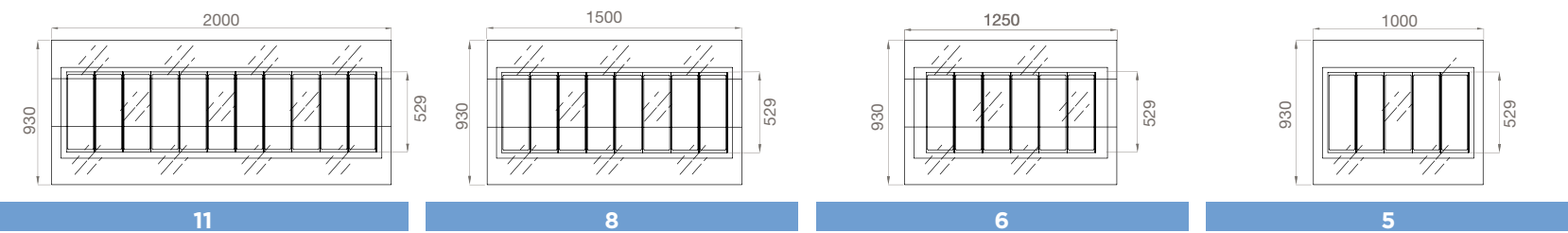
Vetrina gelateria ventilata con struttura in tubolare di alluminio anodizzato argento, scocca in poliuretano 40 Kg/mc e acciaio inox AISI 304, vetro temprato con apertura a compasso verso il basso, vetri laterali riscaldati, plafoniera con lampade LED, chiusura posteriore con antine scorrevoli o tendina avvolgibile (optional), gruppo incorporato o esterno, centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo. Kit vaschette escluso.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Ice cream ventilated showcase with silver-anodised tubular aluminium structure, polyurethane body 40 kg/cubic metre and AISI 304 stainless steel, tempered glass with compass drop down opening, glass heated side, lamp holder with LEDs, rear closure with sliding doors or roll/up blind (optional), incorporated unit (external on request), electronic control unit, reverse cycle defrost function. Tray kit not included.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/-14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

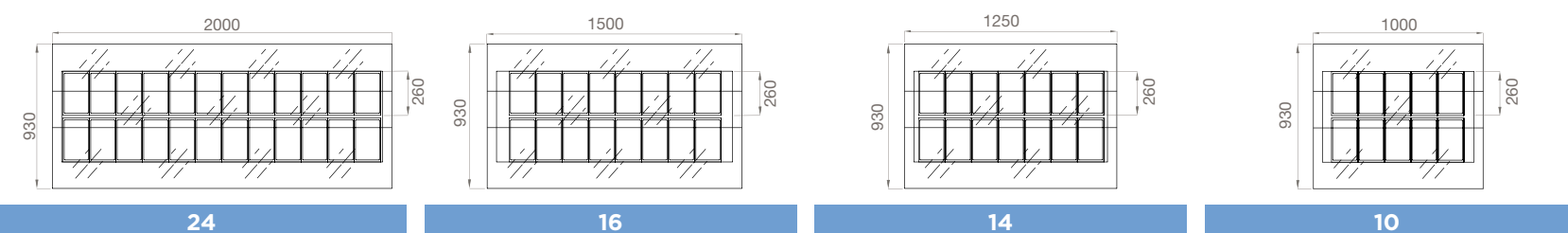
ALBA SQUARED VASCHETTE > TUBS - lt.5,2 mm 360 x 165 x 120



ALBA SQUARED VASCHETTE > TUBS - lt.4 mm 530 x 165 x 65



ALBA SQUARED VASCHETTE > TUBS - lt.4,7 mm 260 x 156 x 170





POZZETTI

POZZETTI ICE-CREAM MODULES

POZZETTI A GLICOLE

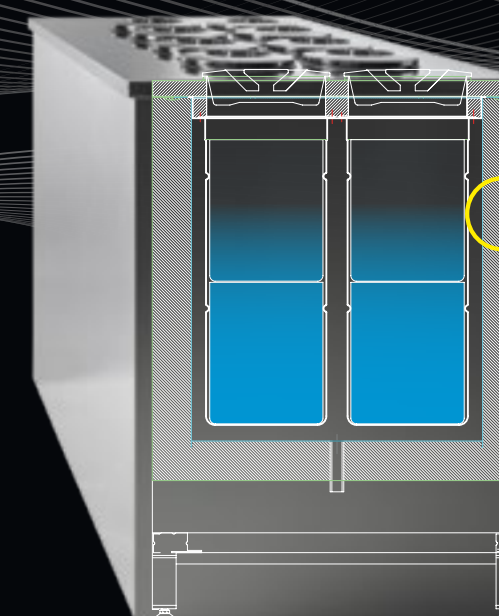
POZZETTI ICE-CREAM MODULES
WITH GLYCOL REFRIGERATION

frigomeccanica



I pozzetti gelato a glicole sono realizzati in acciaio inox Aisi 304 con coibentazione da 70 mm in poliuretano espanso a densità 40 kg/mc. Possono essere forniti sia inseriti nei banchi sia da incasso e sono disponibili con riserva, senza riserva, doppia fila o monofila, con motore interno o remoto. La temperatura di esercizio va da -6°C a -18°C e sono pertanto utilizzabili per gelato o granita.

Pozzetti ice-cream modules with glycol refrigeration are in AISI 304 stainless steel, insulated with 70 mm of expanded polyurethane with density of 40 kg/m³. They can be supplied both installed in counters and for building-in and are available with or without double tank to accommodate spare tubs, with one or two rows of tubs, and with internal or remote motor. The operating temperature is from -6°C to -18°C, making them suitable for either ice-cream or slush.



ISOLAMENTO / INSULATION
70 mm

POZZETTI VENTILATI

POZZETTI ICE-CREAM MODULES
WITH FORCED-AIR REFRIGERATION

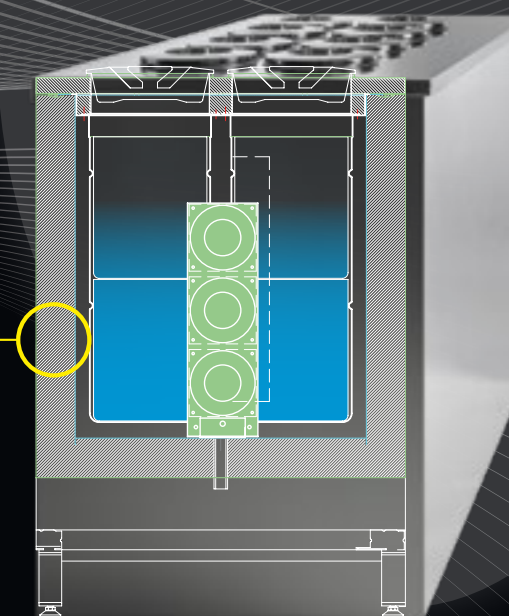
frigomeccanica



I pozzetti gelato ventilati sono realizzati in acciaio inox Aisi 304 con coibentazione da 70 mm in poliuretano espanso a densità 40 kg/mc. Possono essere forniti sia inseriti nei banchi sia da incasso e sono disponibili a doppia fila con riserva, con motore interno o remoto. La temperatura di esercizio va da -6°C a -18°C e sono pertanto utilizzabili per gelato o granita.

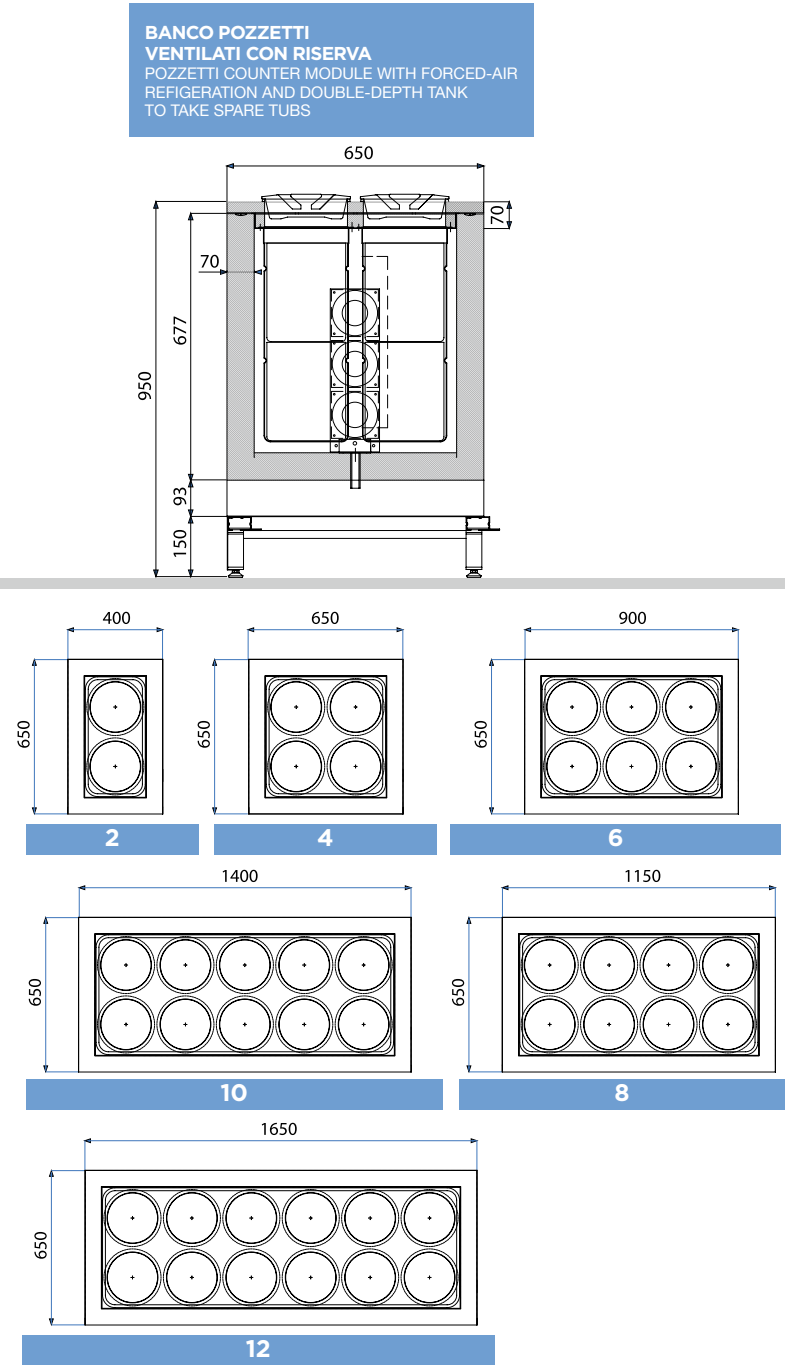
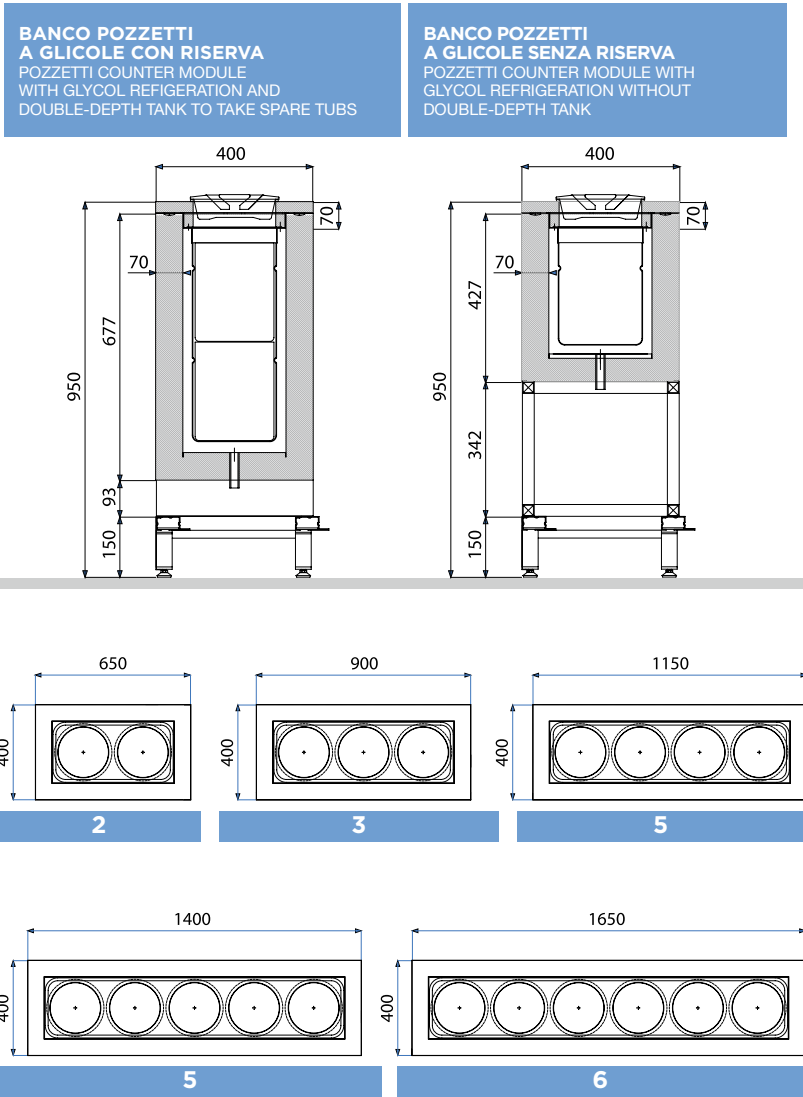
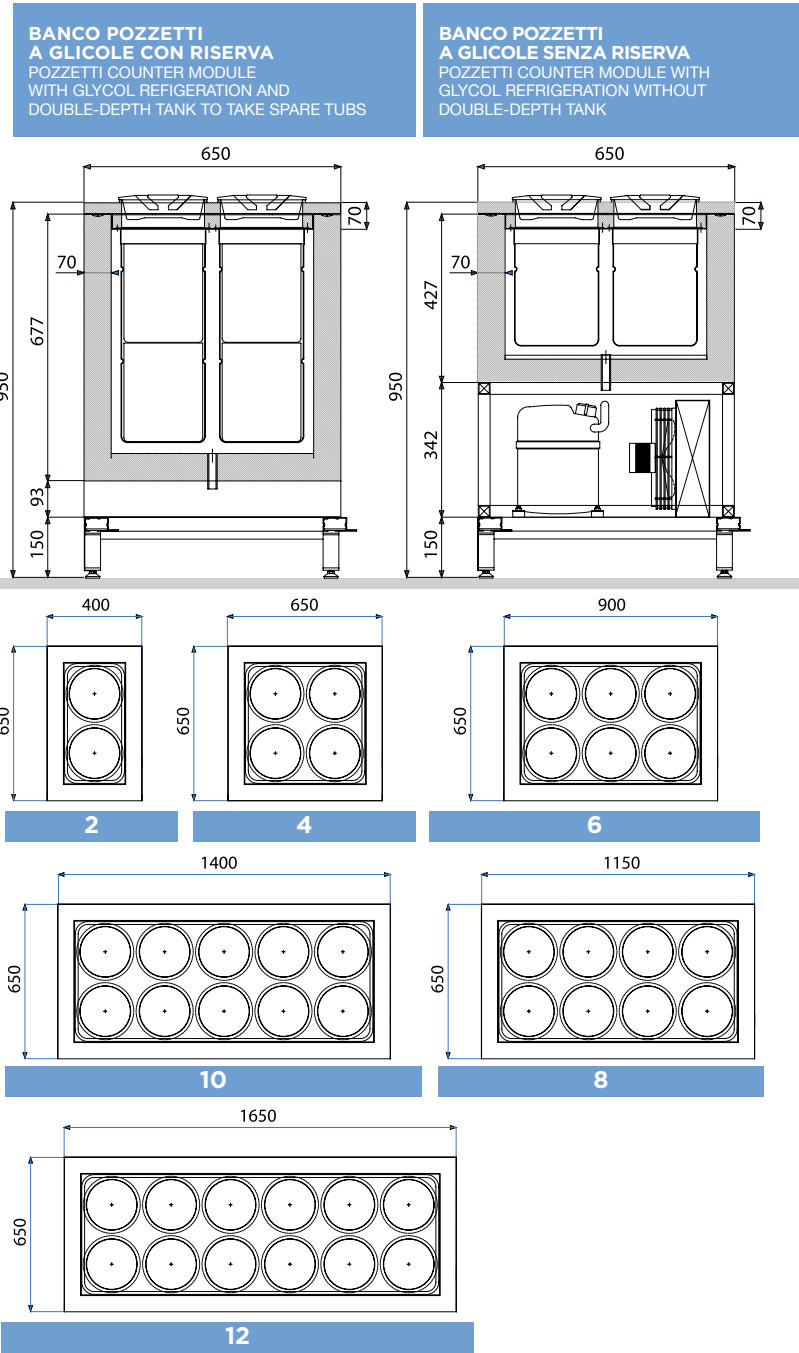
Pozzetti ice-cream modules with forced-air refrigeration are in Aisi 304 stainless steel, insulated with 70 mm of expanded polyurethane with density of 40 kg/m³. They can be supplied both installed in counters and for building-in and are available with two rows of tubs and double tank to accommodate spare tubs, with internal or remote motor. The operating temperature is from -6°C to -18°C, making them suitable for either ice-cream or slush.

ISOLAMENTO / INSULATION
70 mm



Basamento in robusta struttura metallica con piedini regolabili e profilo poggiapedana, vano motore (vano a giorno quando il motore è esterno) in acciaio inox, vasca schiumata con poliuretano alla densità di 38/40 kg/mc.- spessore 70 mm. Rivestimento interno della vasca è in acciaio inox, schienale e pareti laterali in lamiera trattata. Scarico con tappo filettato. La vasca è predisposta con riserva quando l'impianto frigorifero è ventilato; ed è con o senza riserva quando l'impianto è a glicole. Refrigerazione ventilata: Refrigerazione ventilata mediante serpentina in tubo di rame sulle pareti e ventole dislocate sul centro vasca. Sono ispezionabili e consentono un'equilibrata distribuzione della temperatura. Impianto a valvola, quadro comandi con termostato digitale ed interruttore generale. Refrigerazione a glicole: Refrigerazione con liquido incongelabile (glicole), e serpentina in tubo di rame fissata alle pareti. Impianto a valvola, quadro comandi con termostato digitale, interruttore generale.
N.B Il glicole fornito deve essere miscelato con una percentuale di acqua distillata nella misura del 50%. Se viene fornito dall'azienda è premiscelato in taniche da 20 Lt.
Dotazione standard: coperchi, collare inox e top inox.
Optional: carapine.
Classe 3 (25°C temperatura ambiente 60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3L2 -12°C/ +18°C, nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Strong metal base with adjustable feet and footboard profile, motor compartment (open compartment when motor is external) in polished tubular aluminium with stainless steel walls, tank insulated with polyurethane foam density 38/40 kg/m3- 70 mm thick. The inside of the tank is finished in stainless steel, back panel and side walls in coated stainless steel sheets. Drain with threaded cap. The tank is double when the refrigeration system is ventilated, or with or without reserve with glycol refrigeration.
Ventilated refrigeration: Ventilated refrigeration by means of copper pipe coil on walls and fans on centre of tank. They can be inspected and ensure uniform temperature distribution. Valve system, control panel with digital thermostat and master switch.
Glycol refrigeration: Refrigeration with antifreeze liquid (glycol) and copper pipe coil fixed to the walls. Valve system, control panel with digital thermostat and master switch.
N.B. The glycol supplied must be mixed with 50% distilled water. The glycol is usually supplied ready mixed in a 20 litre can.If it is supplied by the company it is pre-mixed.
Standard equipment: stainless steel lids and seal, stainless steel top.
Optional: tank.
Class 3 (25 ° C ambient temperature 60% relative humidity).
Temperature class - 3L2 -12° C / + 18° C, in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.



Struttura: Acciaio inox e poliuretano espanso - densità 40Kg/m.
Temperatura di esercizio: - 13° C / - 18°C.
Spessore coibentazione: 70 mm.
Carapine: Antirrotazione

Structure: stainless steel and expanded polyurethane - density 40Kg/m.
Working temperature: -13°C / -18°C.
Insulation thickness: 70 mm.
Carapine: anti-rotation



DROP ICE

INGOMBRO RIDOTTO,
PRESTAZIONI PERFETTE

COMPACT SIZE,
EXCELLENT PERFORMANCE

VASCLETTE / TUBS



DROP ICE

GELATERIA
ICE-CREAM / CRÈMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA

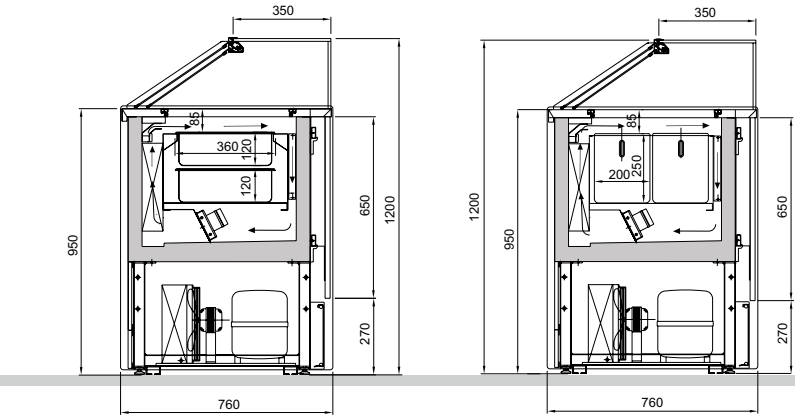
DROP ICE ICE CREAM

H cm. 120
L senza fianchi/without side panels: cm. 115/165
L con fianchi/with side panels: cm. 119/169

Struttura: Acciaio inox e poliuretano espanso - densità 40Kg/m.
Temperatura di esercizio: -12° C / -18°C
Fianchi: laccati RAL /cartella colori a catalogo
Motori: interni o remoti
Sbrinamento: inversione di ciclo
Illuminazione: LED alta luminosità

Structure: stainless steel and expanded polyurethane density 40Kg/m.
Working temperature: -12°C/-18°C
Side panels: lacquered in RAL /catalogue colours
Motors: integral or remote
Defrosting: reverse cycle
Lighting: high-luminosity LEDs

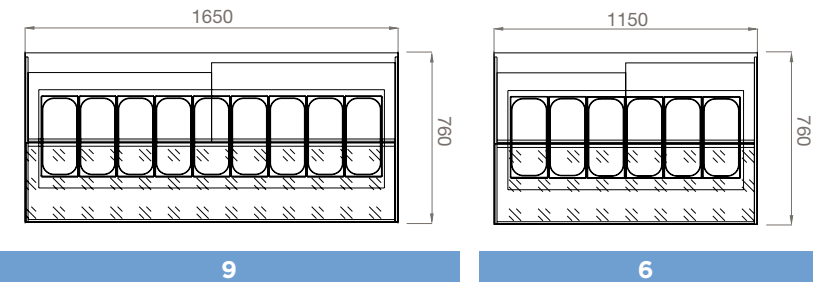
frigomeccanica



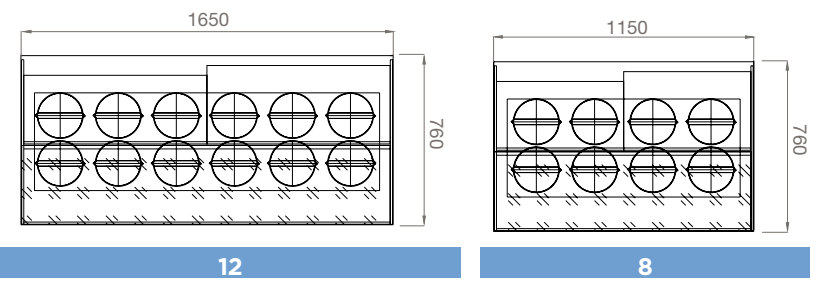
Vetrina gelateria ventilata con basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche e piedini regolabili(predisposizione per ruote a richiesta). Scocca monoblocco con rivestimento in acciaio inox e schiumata con poliuretano alla densità di 38/40 Kg/mc.
Castello vetri termosaldato e temprato; illuminazione a LED sotto il piano rendiresto. Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass. L'impianto di refrigerazione è ventilato con sbrinamento automatico a gas caldo per motore interno, ad inversione di ciclo per motore esterno. Quadro comandi con termostato elettronico, unità condensatrice monofase interna (esterna a richiesta). Dotazione standard: coperchi, collare inox e top inox.
Optional: carapine/ vaschette.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Ice-cream showcase with fan-assisted refrigeration system with base in epoxy powder coated tubular steel and adjustable feet (fitting for wheels on request). Welded, tempered enbloc body lined in stainless steel, insulated with polyurethane foam, density 38/40 kg/m3; Led lighting underneath payment surface. Sliding Plexiglas panels at rear. Fan- assisted refrigeration system with automatic hot gas cycle defrosting cycle for integral motor, by reverse cycle for remote motor. Control panel with electronic thermostat, integral single- phase condenser unit (remote on request).
Standard equipment: stainless steel lids and seal, stainless steel top.
Optional: Tubs or Tray kit not included.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

DROP ICE VASCHETTE > TUBS - lt.5/7 mm 360x165



DROP ICE POZZETTI - lt.5 Ø 200 mm



DROP ICE

POZZETTI / POZZETTI



NEXT



NEXT

REFRIGERAZIONE OTTIMALE
OPTIMAL REFRIGERATION



NEXT: UN DESIGN PULITO E RAZIONALE
STUDIATO PER L'INSERIMENTO
IN QUALSIASI AMBIENTE

NEXT: A CLEAN, RATIONAL DESIGN
CREATED TO ADAPT TO ANY SETTING



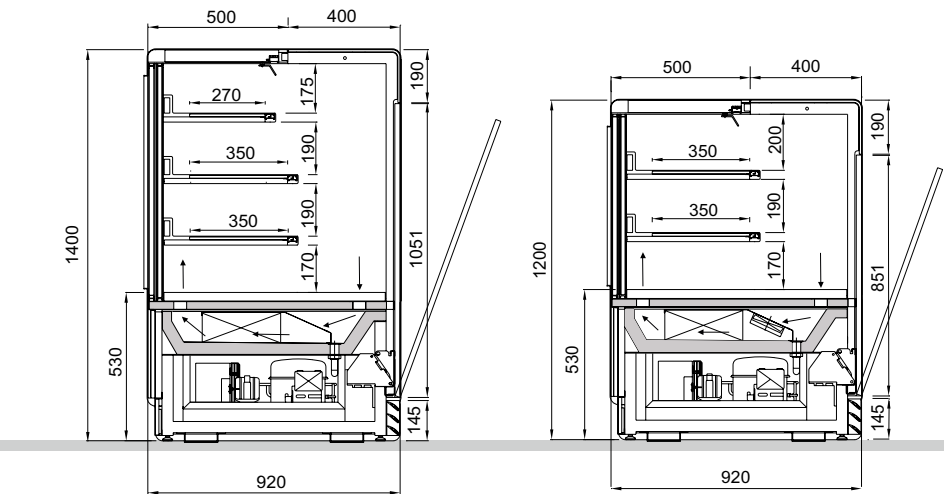
H1200



H1400

NEXT FULL

PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



REFRIGERATA VENTILATA
Vetrina fredda canalizzabile ventilata su tutti i piani. Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli in vetrocamera. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n. 3 mensole su H140 cm e n.2 su H120cm).
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED
Refrigerated showcase on all floors suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves.
(3 shelves on H140cm. and 2 shelf on H120cm.)
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

NEXT FULL PASTICCERIA / PASTRY

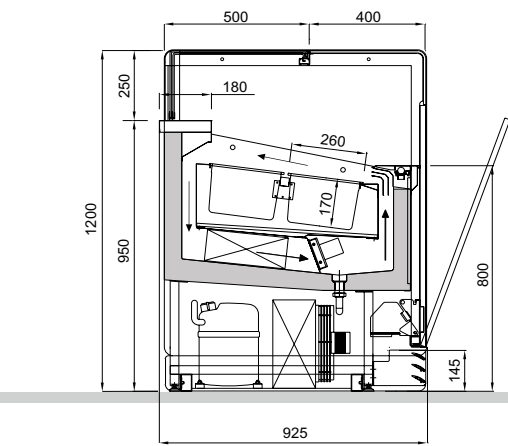
H cm. 120/140
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135
L con fianchi/with side panels: cm. 104/139

Vetri: apribili e temperati
Frontale: vetrocamera serigrafato bianco
Fianchi: vetro bianco
Motori: interni o remoti
Illuminazione: LED ad alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated
Front panel: double white lacquered glass
Side panels: white glass
Motors: integral or remote
Lighting: high-luminosity LEDs

NEXT

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelato canalizzabile con tutti i moduli Next. Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass, illuminati a led, frontale in vetro camera, apribile elettricamente. Illuminazione a led, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto di refrigerazione a valvola ventilata con unica mandata di aria. Unità condensatrice ermetica incorporata (esterna a richiesta), centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo.La NEXT gelato accoglie vaschette su doppia fila da cm 26x15,6. Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Glass case for ice cream which can be installed in-line with all Next modules. Base in tubular steel with epoxy powder paint fi nish, adjustable feet. Aluminum rear uprights, Plexiglas front uprights, LED lighting, double glazed front panel, electric opening mechanism. LED lighting, sliding back closure. Fan-assisted single air inlet refrigeration system. Built-in hermetic condenser unit (external unit on request), electronic control unit, reverse cycle defrosting. The NEXT ice cream unit takes a double row of 26x15.6 cm tubs.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

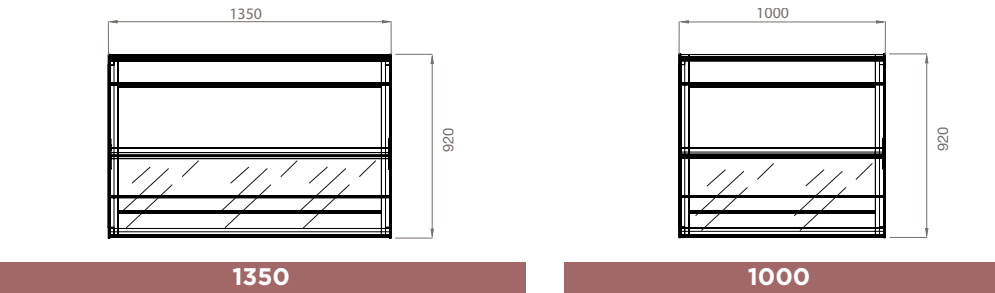
NEXT GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135
L con fianchi/with side panels: cm. 104/139

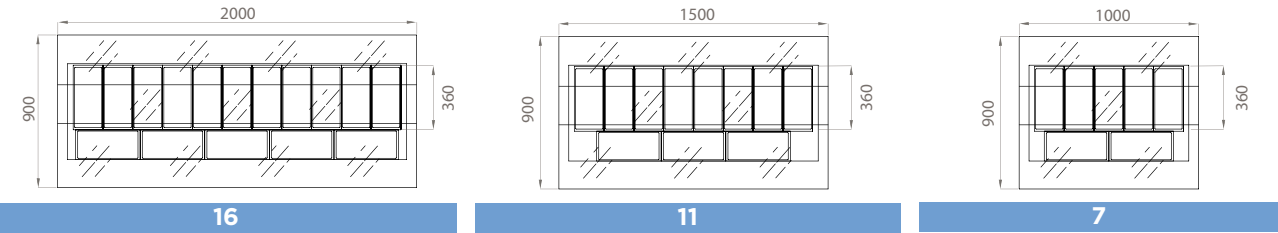
Vetri: apribili e temperati
Frontale: vetrocamera serigrafato bianco e carter asolato in acciaio inox
Fianchi: vetro bianco
Motori: interni o remoti
Sbrinamento: inversione di ciclo
Illuminazione: LED alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated
Front panel: double white lacquered glass and stainless steel slotted casing
Side panels: white glass
Motors: integral or remote
Defrosting: reverse cycle
Lighting: high-luminosity LEDs

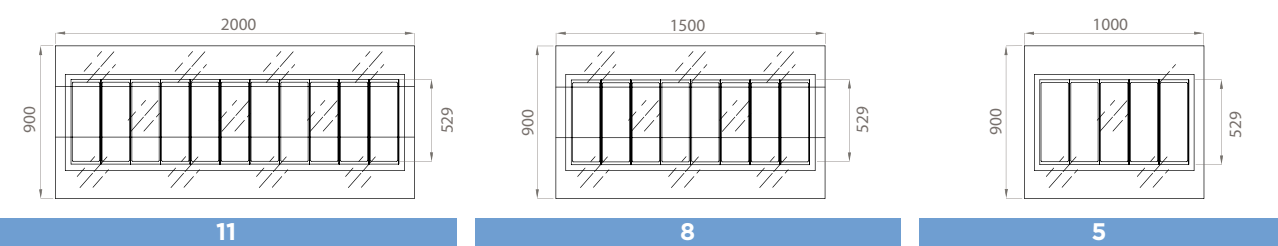
NEXT FULL



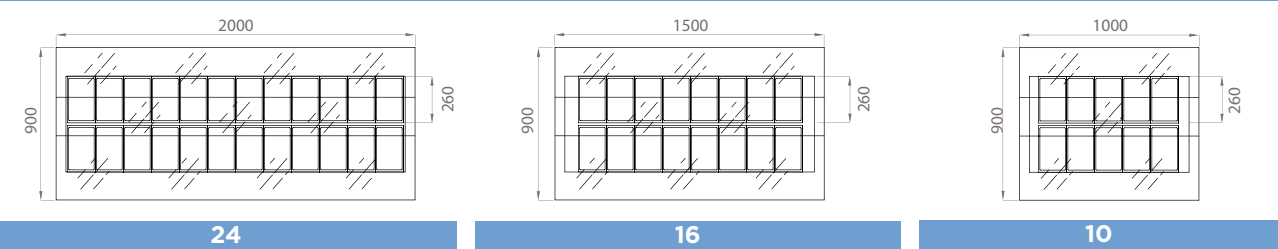
NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165



NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.4 mm 529 x 161



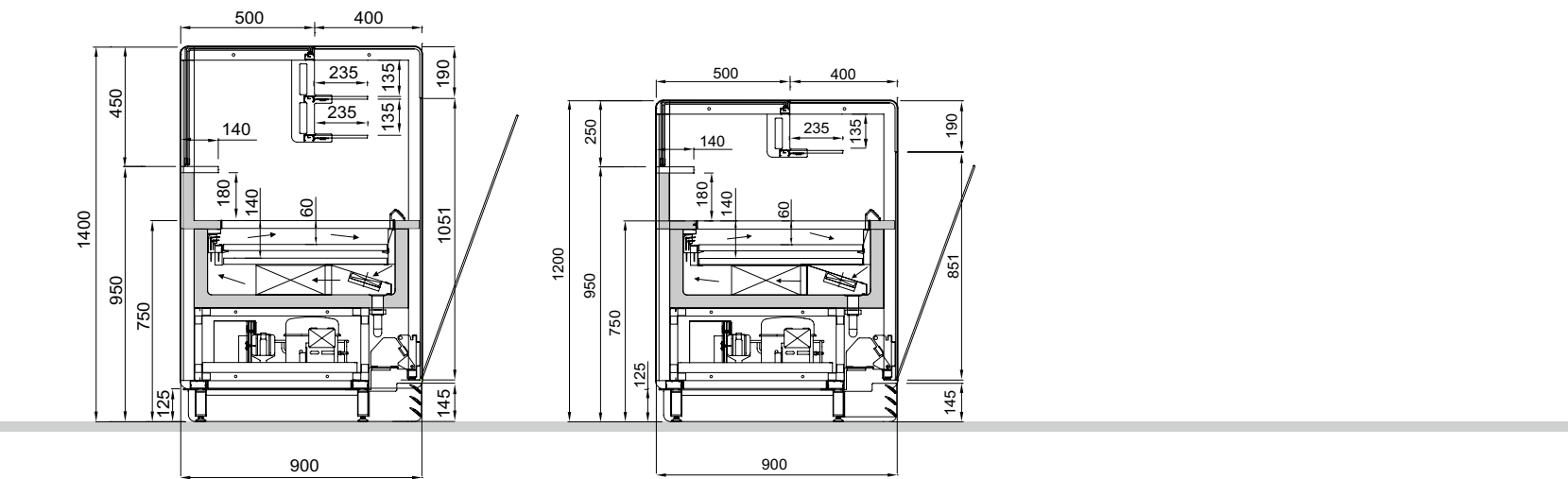
NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.4,7 mm 260 x 156



NEXT TOTAL

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



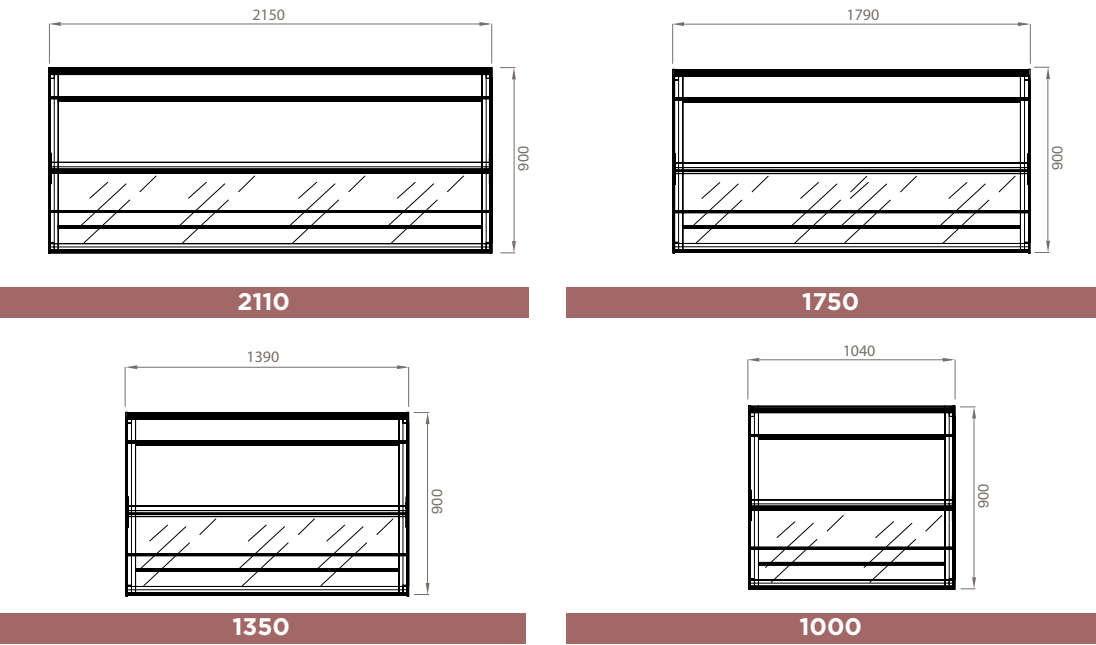
REFRIGERATA VENTILATA

Vetrina fredda ventilata canalizzabile.
Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n. 2 mensole su H140 cm e n.1 su H120cm).
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED

Refrigerated showcase suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves.
(2 shelves on H140cm. and 1 shelf on H120cm.)
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

NEXT TOTAL



NEXT MINI

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



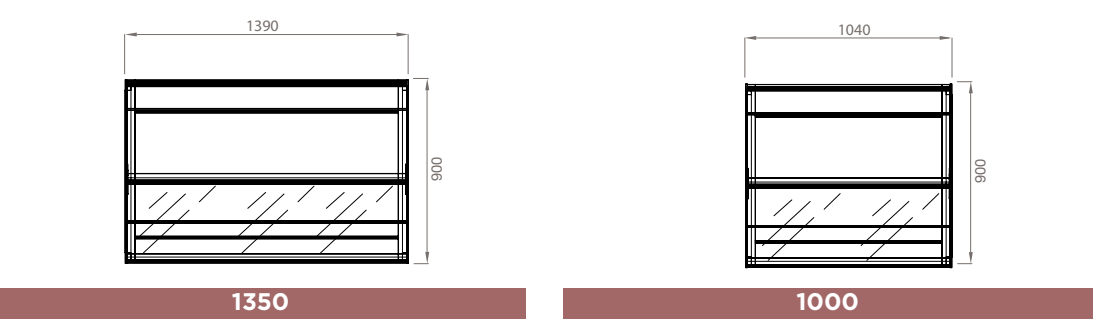
REFRIGERATA VENTILATA

Vetrina fredda ventilata canalizzabile .
Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apertura superiore con vetro scorrevole . Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto.
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED

Refrigerated showcase suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front, upper opening with sliding glass. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top .
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

NEXT MINI





VIK



UNA PERFETTA VISIBILITÀ
DA OGNI PUNTO DI VISTA,
PER I MIGLIORI PRODOTTI

A PERFECT VISIBILITY
FROM EACH POINT OF VIEW,
FOR THE BEST PRODUCTS

VIK



H140

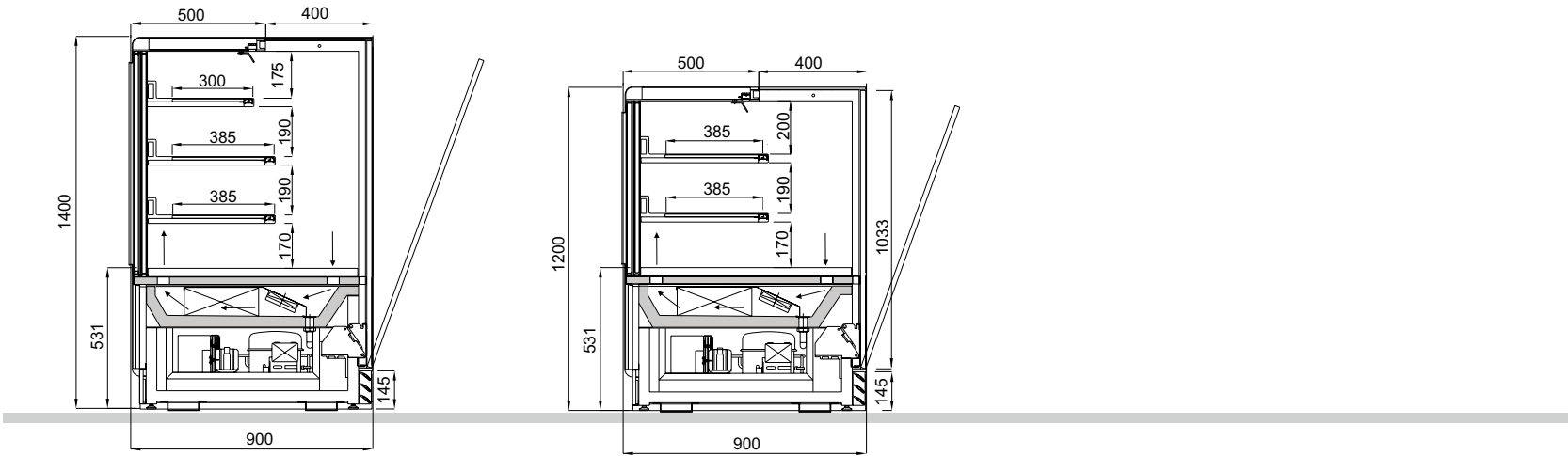


H120

VIK



PASTICCERIA
CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina fredda canalizzabile ventilata su tutti i piani.
Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a LED; frontale in vetro apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli in vetrocamera. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a LED sul tetto e sulle mensole (n. 3 mensole su H140 cm e n.2 su H120cm).
Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Refrigerated showcase on all floors suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves. (3 shelves on H140cm. and 2 shelf on H120cm.)
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

VIK PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/140
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/135
L con fianchi/with side panels: cm. 104/139

Vetri: apribili e temperati neri
Frontale e fianchi: vetro camera serigrafato nero
Motori: interni o remoti
Illuminazione: LED ad alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated black
Silkscreen printing for side/front double glass: black
Motors: integral or remote
Lighting: high-luminosity LEDs

GELATERIA
ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



Vetrina gelato canalizzabile con tutti i moduli Vik.
Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass, illuminati a LED, frontale in vetro camera, apribile elettricamente. Illuminazione a LED, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto di refrigerazione a valvola ventilata con unica mandata di aria. Unità condensatrice ermetica incorporata (esterna a richiesta), centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo. La Vik gelato accoglie vaschette su doppia fila da cm 26x15,6.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Glass case for ice cream which can be installed in-line with all Vik modules.
Base in tubular steel with epoxy powder paint finish, adjustable feet. Aluminum rear uprights, Plexiglas front uprights, LED lighting, double glazed front panel, electric opening mechanism. LED lighting, sliding back closure. Fan-assisted single air inlet refrigeration system. Built-in hermetic condenser unit (external unit on request), electronic control unit, reverse cycle defrosting.
The Vik ice cream unit takes a double row of 26x15.6 cm tubs.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/-14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

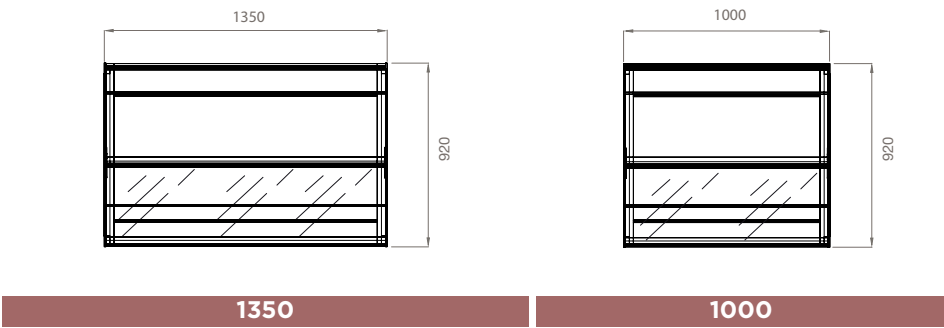
VIK GELATERIA / ICE CREAM

H cm. 120
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/150
L con fianchi/with side panels: cm. 104/154

Vetri: apribili e temperati
Frontale e fianchi: vetro camera serigrafato nero
Motori: interni o remoti.
Sbrinamento: inversione di ciclo
Illuminazione: LED alta luminosità

Glass panels: opening, tempered and decorated
Silkscreen printing for side/front double glass: black
Motors: integral or remote
Defrosting: reverse cycle
Lighting: high-luminosity LEDs

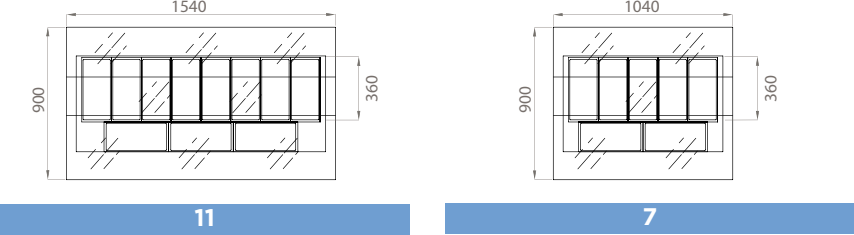
VIK



1350

1000

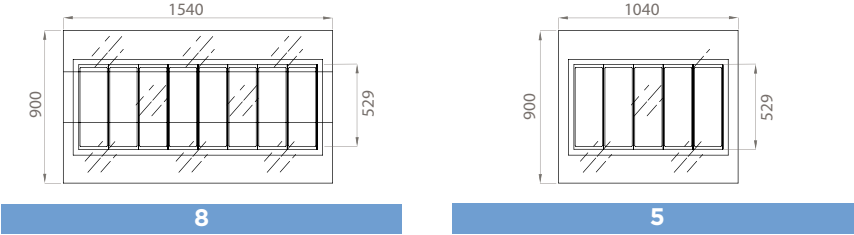
VIK VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165



11

7

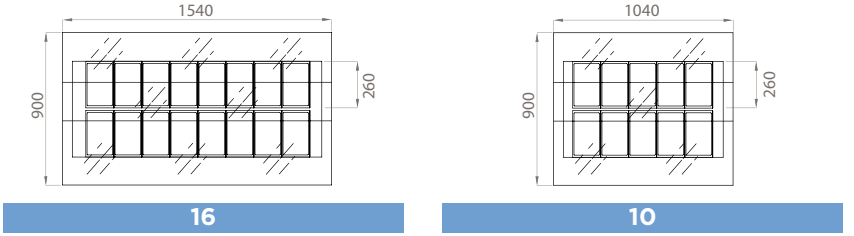
VIK VASCHETTE > TUBS - lt.4 mm 529 x 161



8

5

VIK VASCHETTE > TUBS - lt.4,7 mm 260 x 156



16

10

WALLBOX



VETRINE

150



151

WALL BOX

frigomeccanica

WALLBOX È UNA LINEA DI MOBILI PENSILI REFRIGERATI STUDIATI APPOSITAMENTE PER L'ESPOSIZIONE E LA PERFETTA REFRIGERAZIONE DI BEVANDE, PASTICCERIA E GASTRONOMIA FREDDA. LA CURA DEI PARTICOLARI, L'ALTA QUALITÀ DEI MATERIALI E LA TECNOLOGIA UTILIZZATA RENDONO WALLBOX PRODOTTO DI RIFERIMENTO NEL SUO GENERE

WALLBOX IS A RANGE OF REFRIGERATED CABINETS DESIGNED SPECIFICALLY FOR DISPLAY AND PERFECT REFRIGERATION OF BEVERAGES, CONFECTIONERY AND DELICATESSEN FOODS. THE FOCUS ON DETAILS, THE HIGH QUALITY OF THE MATERIALS AND THE TECHNOLOGY USED MAKE WALLBOX THE REFERENCE PRODUCT IN ITS GENRE



WALLBOX NERO / BLACK

WALLBOX BIANCO/INOX
WHITE/STAINLESS STEEL



WALL BOX

frigomeccanica



ICEBOX



ICEBOX "METTE IN LUCE".
CONTIENE ED ESPONE AL MEGLIO ALIMENTI
SU GHIACCIO. EVIDENZIA LA QUALITÀ
DEL PRODOTTO, LO RENDE APPETIBILE E ATTIRA
L'ATTENZIONE. ELEMENTO D'ARREDO CON
ILLUMINAZIONE IMPORTANTE E SCENOGRAFICA

"VISIBLE" ICEBOX
CONTAINS AND DISPLAYS FOOD ON ICE HIGHLIGHTS
THE QUALITY OF THE PRODUCT, GIVES IT AN APPETISING
LOOK AND ATTRACTS ATTENTION DÉCOR ELEMENT
WITH ATTRACTIVE AND PICTURESQUE LIGHTING

WALL BOX

FOOD

Mobile pensile refrigerato per alimenti confezionati e bevande con impianto refrigerante ventilato a valvola termostatica, struttura in acciaio rivestito per alimenti e poliuretano iniettato isolante alla densità di 38/40 kg/mc, fondo interno con bordi raggiati e scarico condensa, sportelli in vetrocamera, illuminazione con plafoniere a led, mensola intermedia in vetro temperato regolabile in altezza, griglie di fondo in acciaio inox, quadro di comando elettronico programmabile, fissaggio a parete con apposita staffa.

Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.).
Temperatura di esercizio 3M2 -1°C /+7°C.

Refrigerated cabinet for packaged food and beverage products with a thermostatic valve ventilated refrigeration system, coated steel structure for foods and 38/40 kg/m3 injected polyurethane insulation, interior bottom with smooth edges and condensation plughole, double-glazed glass doors, led ceiling lighting, tempered glass intermediate shelf adjustable in height, stainless steel bottom grills, programmable electronic control panel, wall-mounted with special brackets.

Climate Class 3 (25°C - 60% U.R.).
Working temperature 3M2 -1°C /+7°C.

WALL BOX

H cm. 880
Lunghezze disponibili ME: cm. 100/150
Lunghezze disponibili MI: cm. 135/180

Lengths available ME: cm. 100/150
Lengths available MI: cm. 135/180

Vetri: apribili e temperati
Struttura: acciaio
Motori: interni o remoti
Illuminazione: LED ad alta luminosità

Glass panels: opening, tempered
Structure: stainless steel
Motors: integral or remote
Lighting: high-luminosity LEDs

ICE BOX

FOOD

Fondo in monoscocca realizzato in acciaio inox Aisi 304 con scarico, pareti vetrocamera con bordi in alluminio anodizzato, illuminazione con led ad alta luminosità stagno, con alimentatore a bassa tensione esterno. Optional: impianto refrigerante con serpentina in rame affogata nel fondo. Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.).
Temperatura di esercizio 3H2 -1°C/ +10°C.

Monocoque Aisi 304 stainless steel bottom with plughole, double-glazed glass walls with anodised aluminium edges, watertight high-luminosity led lighting, with external low-voltage power supply. Optional: refrigerating unit with sunken copper coil on the bottom.
Climate Class 3 (25°C - 60% U.R.).
Working temperature 3H2 -1°C/ +10°C.

ICE BOX

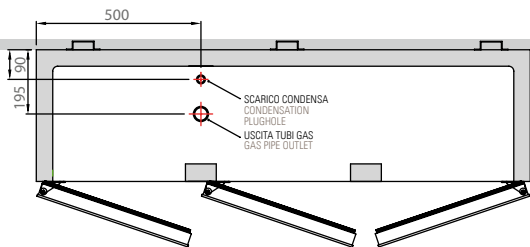
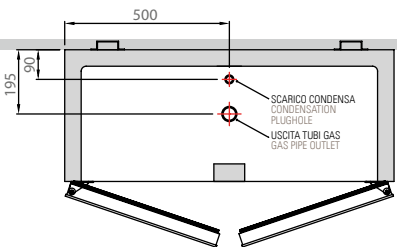
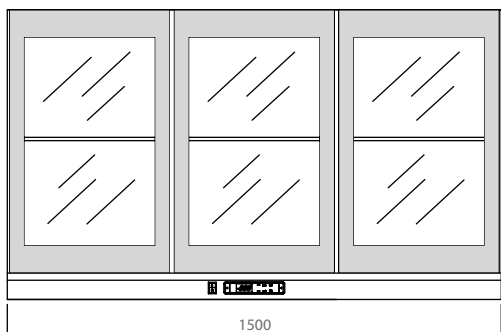
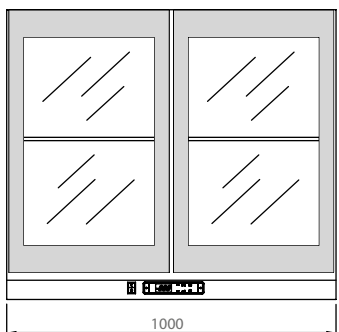
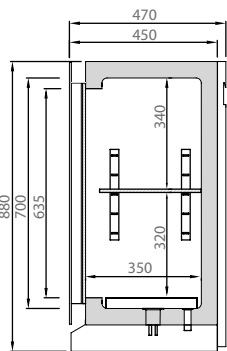
H cm. 24

Vetri: temperati
Struttura: lamiera in acciaio o laccata nera
Motore: collegato o remoto
Illuminazione: LED alta luminosità

Glass: tempered
Structure: sheet steel or black lacquered
Motors: connected or remote
Lighting: high-luminosity LEDs

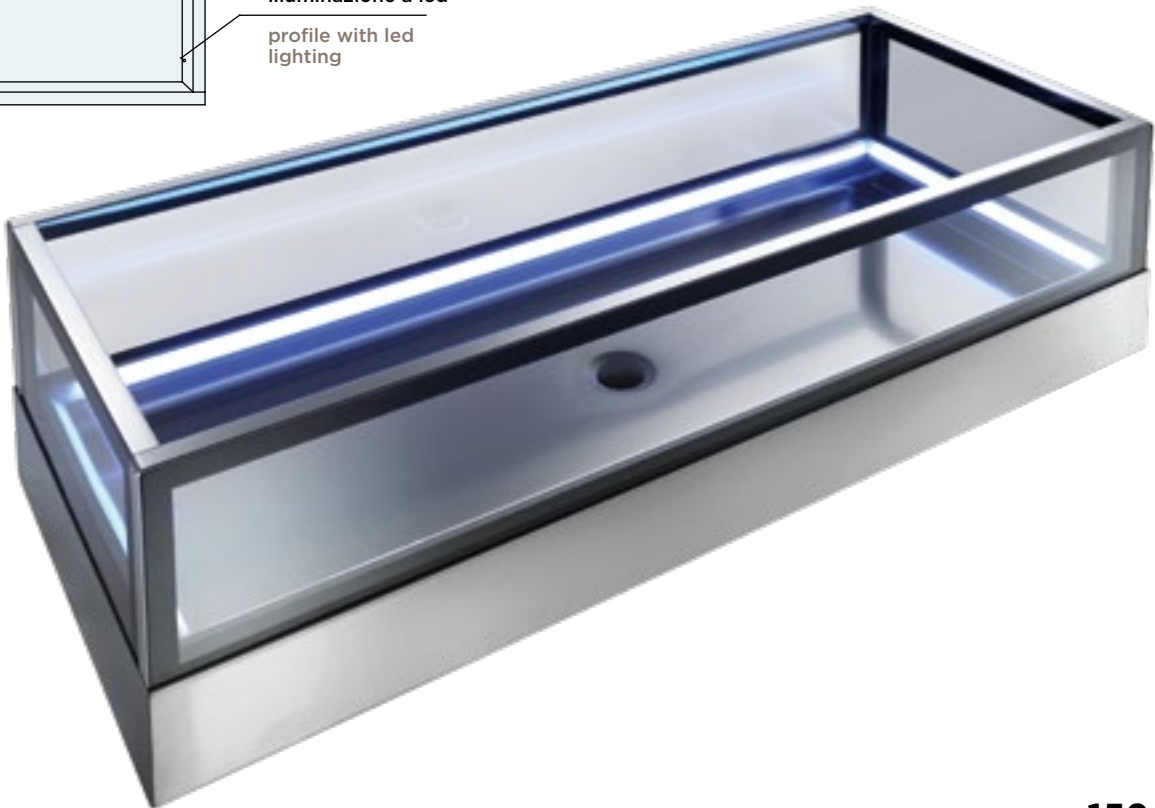
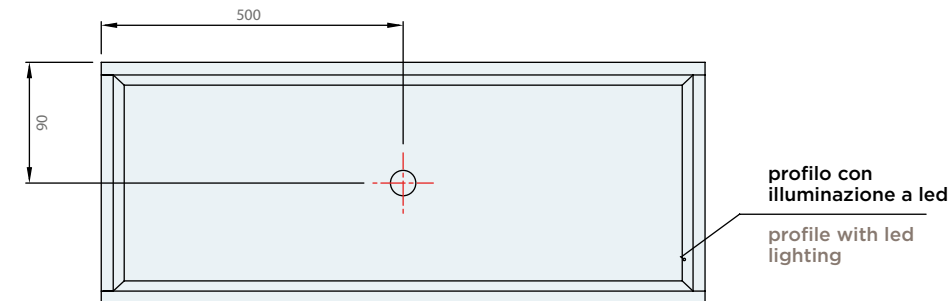
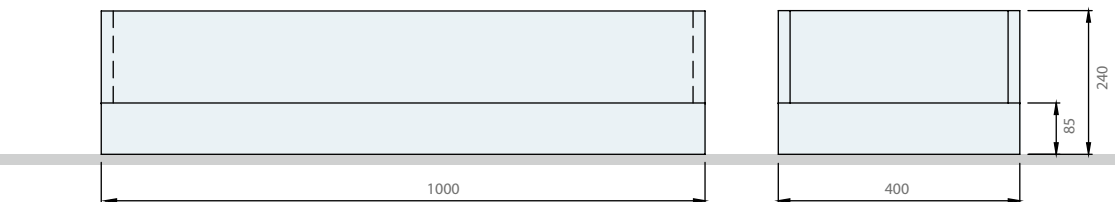
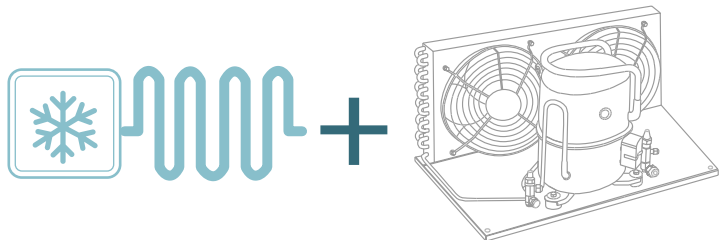
Capacità pensile LT 196
Cabinet capacity 196 litres

Capacità pensile LT 318
Cabinet capacity 318 litres



OPTIONAL IMPIANTO REFRIGERANTE AFFOGATO CON MOTORE COLLEGATO O REMOTO

OPTIONAL
SUNKEN
REFRIGERATING UNIT
WITH CONNECTED
OR REMOTE MOTOR



JUST

JUST

frigomeccanica

UNA LINEA COMPLETA E VERSATILE
DI VETRINE REFRIGERATE, NEUTRE,
CALDE E CALDE / FREDDI, STUDIATE
APPOSITAMENTE PER SNACK, PASTICCERIA,
PRALINERIA E GASTRONOMIA

A COMPLETE AND VERSATILE LINE OF
REFRIGERATED, NEUTRAL, HOT AND HOT
/ COLD SHOWCASES, PROPERLY STUDIED
FOR SNACK, PASTRY, CONFECTIONARY AND
GASTRONOMY



H 137



H 120



H137 VETRINA CALDA A BAGNOMARIA
H137 BAIN-MARIE HOT DISPLAY CABINET

JUST

frigomeccanica

JUST È UNA LINEA COMPLETA E VERSATILE, UNA GAMMA DI MODULI LINEARI DI VARIE LUNGHEZZE E ANGOLI, TUTTI CANALIZZABILI FRA LORO, DISPONIBILI IN DIVERSE ALTEZZE

JUST IS A COMPLETE AND VERSATILE LINE, WITH A WIDE RANGE OF LINEAR MODULES OF DIFFERENT LENGTHS AND ANGLES, ALL DUCTABLE TOGETHER AND AVAILABLE IN DIFFERENT HEIGHTS



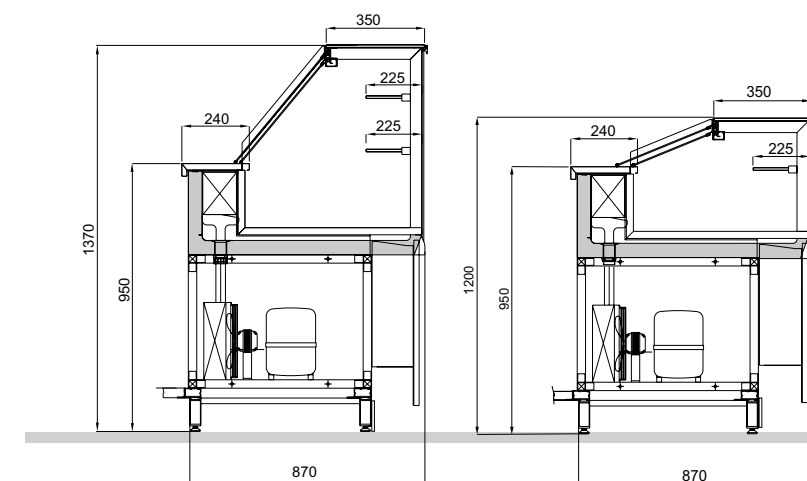
H120 VETRINA FREDDA CON KIT BASSA VENTILAZIONE
H120 COLD DISPLAY CABINET WITH LOW VENTILATION KIT



H137 VETRINA FREDDA CON REFRIGERAZIONE STATICA
H137 COLD DISPLAY CABINET WITH STATIC COOLING

JUST

PASTICCERIA CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTELERÍA



Vetrina con gruppo incorporato (a richiesta gruppo esterno a valvola) Struttura portante in tubolare di alluminio con piedini regolabili. Piano espositivo monoscocca in poliuretano 38/40 Kg/mc e acciaio inox AISI 304 finitura scotch brite con angoli raggiati. Vetri dritti alti/bassi con montanti laterali e plafoniera in alluminio. Illuminazione a led sui montanti e sulla plafoniera. Chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli. Sistema anticondensa sul vetro con resistenza a comando. Impianto refrigerante statico con capillare (motore interno) o con valvola termostatica (motore esterno), sbrinamento automatico con resistenza elettrica nell'evaporatore e sonda di fine sbrinamento, pannello comandi con termostato elettronico, sistema anticondensa vetro con resistenza a comando. Classe 3 (25°C temperatura ambiente -60% umidità relativa). Classe di temperatura 3 (M2= - 1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Snack showcase with incorporated unit (external valve unit available on request). Load-bearing structure in tubular anodised aluminium or wood, depending on the model, with adjustable feet. Enbloc display top in polyurethane 38/40 Kg/cubic m and AISI 304 stainless steel with Scotch brite finish. High/low tempered glass with aluminium side uprights and top light. LED lighting on uprights and top. Sliding Plexiglas rear door. Static refrigeration system with capillary (internal motor) or with thermostatic valve (external motor), automatic defrosting with electric heating element in the evaporator and end of defrost probe, control panel with electronic thermostat, anticondensation system for glass with control element. Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity). Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

JUST PASTICCERIA / PASTRY

H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

angolo des./sin.esterno 90°/
external left/right 90° corner units

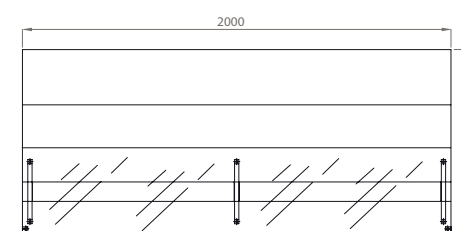
Struttura: in lamiera di acciaio inox
Frontale: laccato RAL
Fianchi: laccato RAL
Illuminazione montanti: LED ad alta luminosità
Motori: interni o remoti
Varianti: tavola calda a secco/ neutra/con cella refrigerata

Structure: stainless steel plate
Front panel: black lacquered tempered glass or medium density board lacquered in RAL colours (optional)
Side panels: black lacquered tempered glass
Motors: integral or remote
Uprights lighting: high-luminosity LEDs
Variants: dry/ambient/refrigerator meal serving table

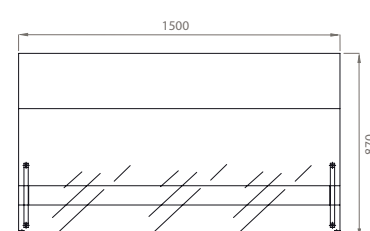
JUST

H120 ANGOLO
H120 CORNER 90°

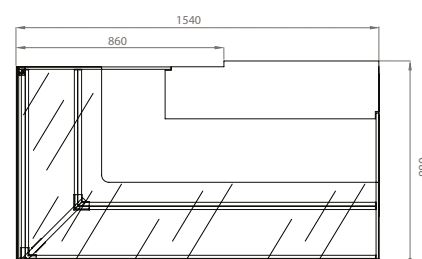
JUST



2000



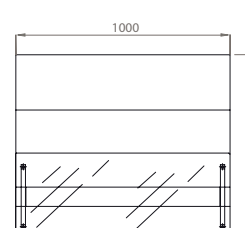
1500



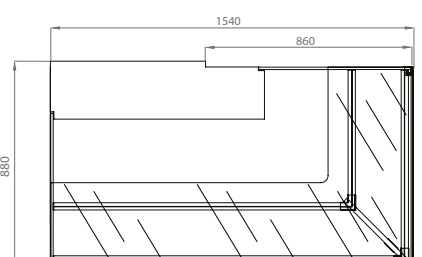
VETRINA FREDDA CORNER 90° SX OPERATORE



1250



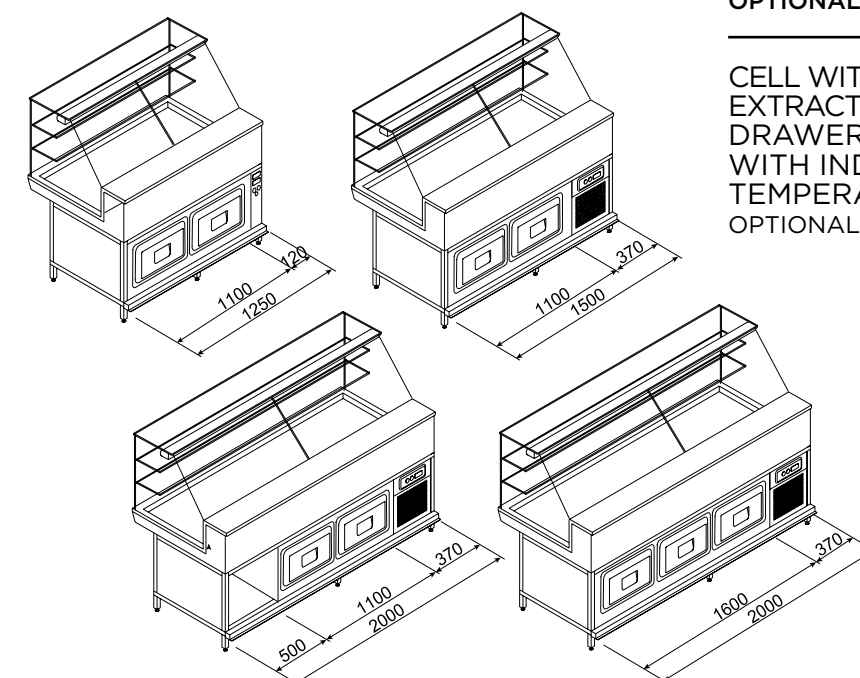
1000



VETRINA FREDDA CORNER 90° DX OPERATORE

CELLA A CASSETTONI
ESTRAIBILI, CON
TEMPERATURA
INDIPENDENTE
OPTIONAL

CELL WITH
EXTRACTABLE
DRAWERS,
WITH INDIPENDENT
TEMPERATURE
OPTIONAL



SNACK

LO SNACK AL CUBO

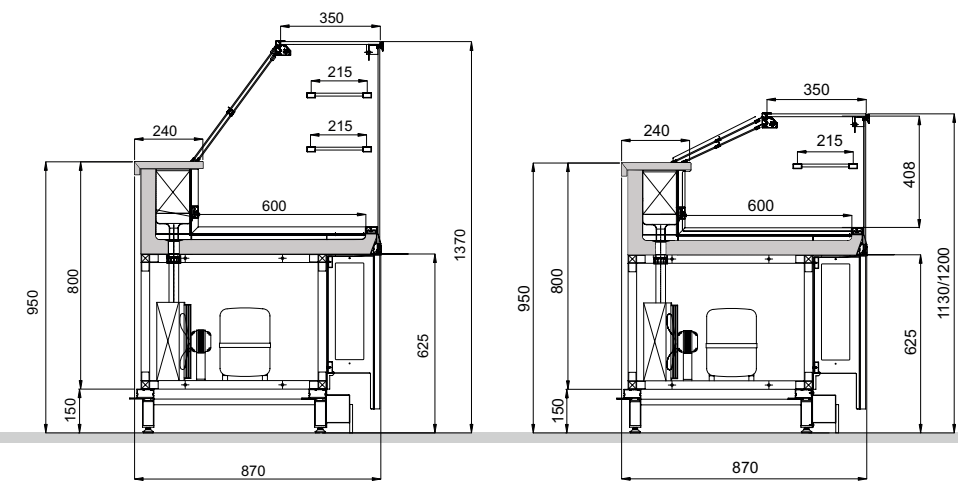
SNACK CUBED



SNACK

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISserie / KONDITOREI / PASTERÍA



Vetrina con gruppo incorporato (a richiesta gruppo esterno a valvola).
Struttura portante in tubolare di alluminio con piedini regolabili. Piano espositivo monoscocca in poliuretano 38/40 Kg/mc e acciaio inox AISI 304 finitura scotch brite con angoli raggianti. Plafoniera di alluminio illuminata con comando. Chiusura posteriore in plexiglass su guide scorrevoli. Impianto refrigerante statico con capillare (motore interno) o con valvola termostatica (motore esterno), sbrinamento automatico con resistenza elettrica nell'evaporatore e sonda di fine sbrinamento, pannello comandi con termostato elettronico, sistema anticondensa vetro con resistenza a comando.
Classe climatica 3 (25°C - 60% U.R.).
Temperatura di esercizio H2 (-1/+10° C).

Snack showcase with incorporated unit (external valve unit available on request).
Load-bearing structure in tubular anodised aluminium or wood, depending on the model, with adjustable feet. Enbloc display top in polyurethane 38/40 Kg/cubic m and AISI 304 stainless steel with Scotch brite finish. Lighting in aluminium holder with control. Rear closure in Plexiglas. Static refrigeration system with capillary (internal motor) or with thermostatic valve (external motor), automatic defrosting with electric heating element in the evaporator and end of defrost probe, control panel with electronic thermostat, anticondensation system for glass with control element.
Climate Class 3 (25°C - 60% U.R.).
Working temperature H2 (-1/+10° C).

SNACK

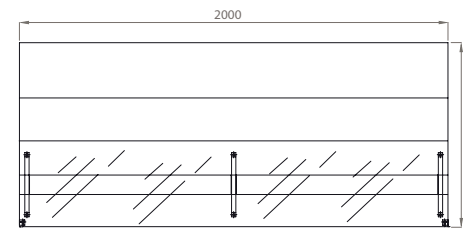
H cm. 120/137
L senza fianchi/without side panels: cm. 100/125/150/200
L con fianchi/with side panels: cm. 104/129/154/204

angolo sin./des. esterno 90°/
external left/right 90° corner units

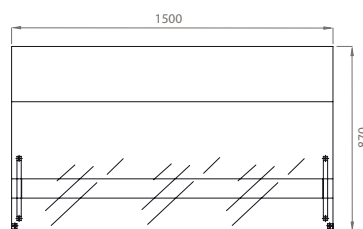
Struttura: in lamiera di acciaio inox
Frontale: laccato RAL
Fianchi: laccato RAL
Illuminazione piani: LED ad alta luminosità
Motori: interni o remoti
Varianti: tavola calda a secco/neutra/con cella refrigerata

Structure: stainless steel plate
Front panel: black laquered tempered glass or medium density board lacquered in RAL colours (optional)Side panels: black lacquered tempered glass
Motors: integral or remote
Shelf lighting: high-luminosity LEDs
Variants: dry/ambient/refrigerator meal serving table

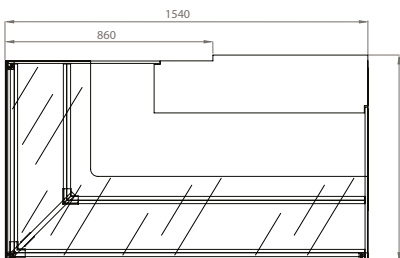
SNACK



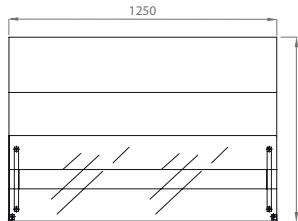
2000



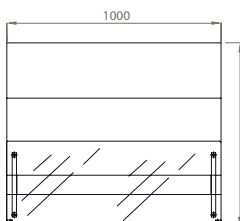
1500



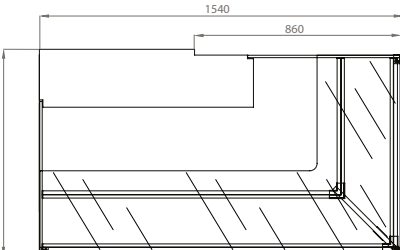
VETRINA FREDDA CORNER 90° SX OPERATORE



1250



1000



VETRINA FREDDA CORNER 90° DX OPERATORE



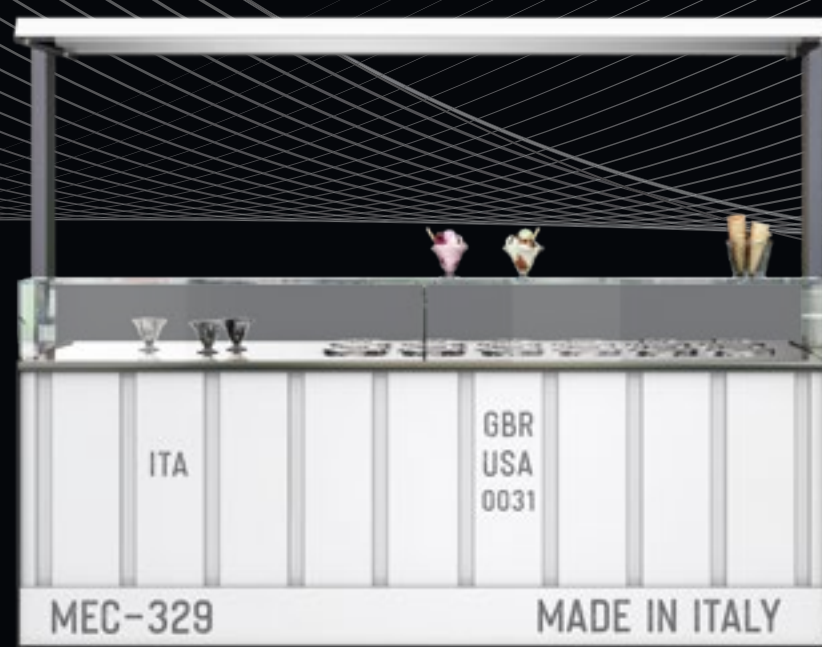
KART



KART

IL TUO BAR È OVUNQUE

YOUR BAR, EVERYWHERE



POZZETTI
CONTAINER

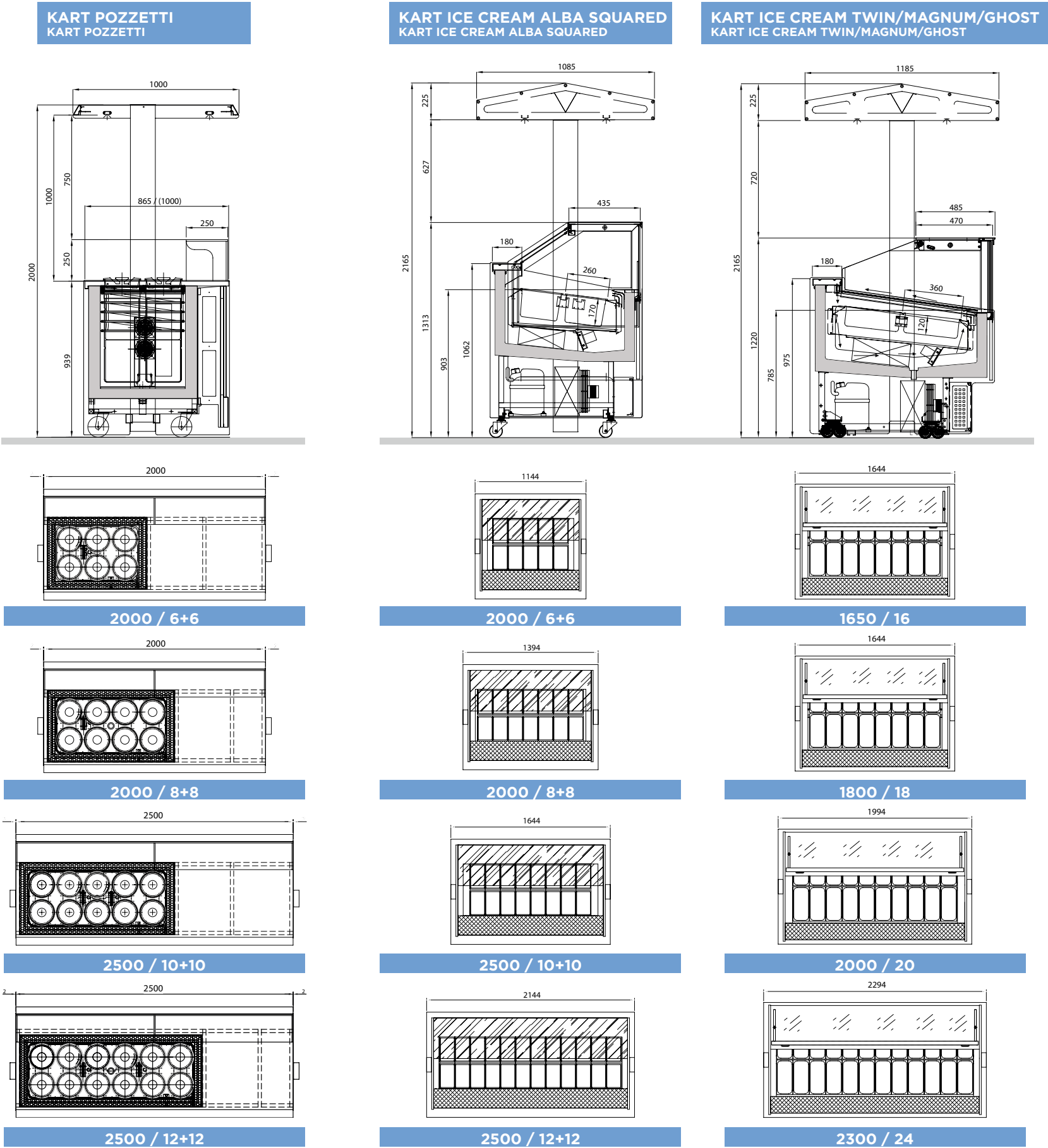
POZZETTI
TREVÌ



ICE CREAM GHOST

KART È UN BANCO BAR MOBILE SU RUOTE, PRATICO ED ERGONOMICO PER IL MASSIMO SFRUTTAMENTO DEGLI SPAZI ESTERNI O PER L'USO DURANTE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE. KART AL TERMINE DELL'USO MOBILE PUÒ ESSERE RICONVERTITO AD USO FISSO SEMPLICEMENTE SMONTANDO LE RUOTE E LA COPERTURA

KART IS A MOBILE BAR ON WHEELS, PRACTICAL AND CONVENIENT FOR EXPLOITING OUTDOOR SPACES TO THE FULL OR FOR USE DURING TEMPORARY EVENTS. KART AFTER MOBILE USE, CAN BE INSTALLED IN THE NORMAL WAY BY JUST REMOVING THE WHEELS AND CANOPY



frigomeccanica

VETRINE

SHOWCASES





Frigomeccanica si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l’obbligo di preavviso.

Frigomeccanica reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

Frigomeccanica se réserve le droit d’apporter à tout moment des modifications aux produits illustrés dans cette brochure, sans aucune obligation de préavis.

Frigomeccanica behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den in diesem Katalog gezeigten Produkten vorzunehmen.

Frigomeccanica se reserva el derecho de aportar modificaciones a los productos presentados en este catálogo en cualquier momento y sin obligación de aviso previo.


MADE IN ITALY



Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
info@frigomeccanica.com

www.frigomeccanica.com