

COLLEZIONE VETRINE

DISPLAY CASE COLLECTION.

2.0

frigomeccanica



frigomeccanica

COLLEZIONE VETRINE.
DISPLAY CASE COLLECTION.

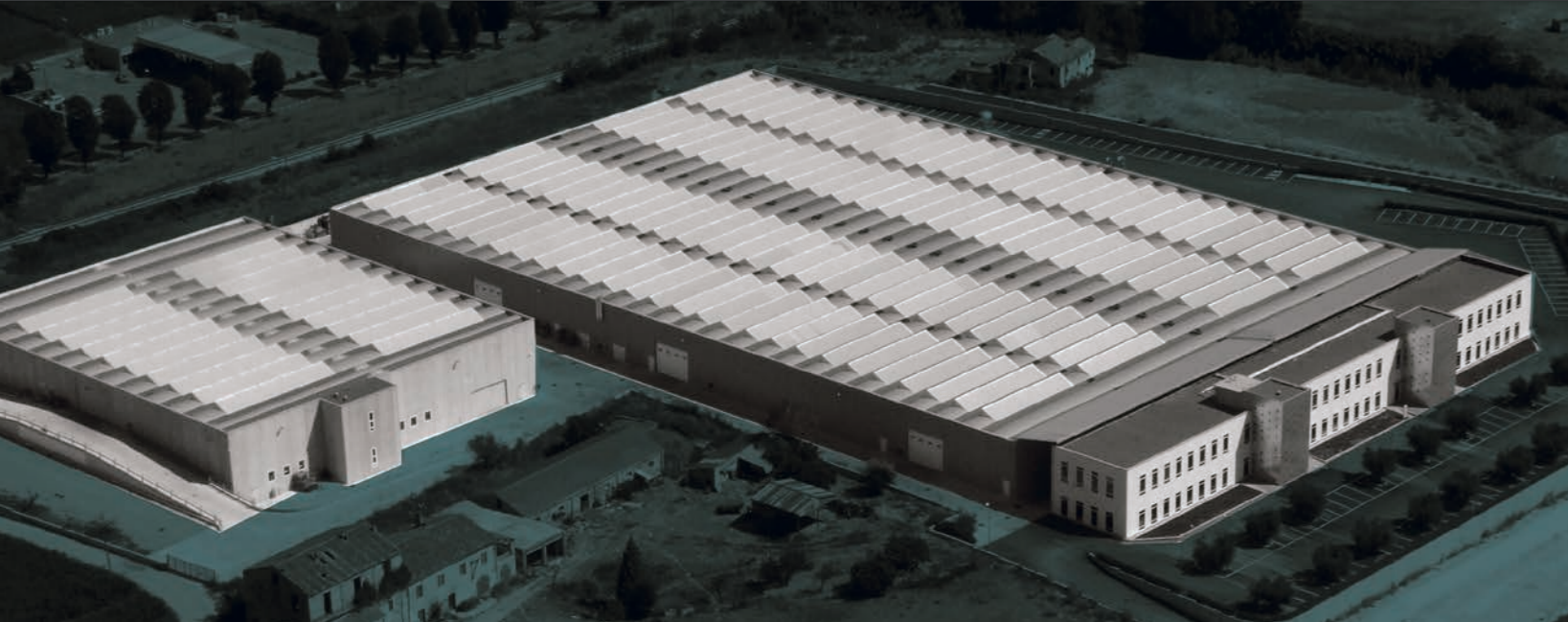
Vetrine refrigerate per l'esposizione e la vendita di gelato, pasticceria, pralineria, tavola calda.

Refrigerated cabinets for the display and sale of ice-cream, confectionery, chocolate and snacks.



AZIENDA FACTORY

Frigomeccanica



Il gruppo Frigomeccanica realtà completamente italiana, è presente sul mercato con i marchi "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" e "Frimar". Gli stabilimenti di produzione sono dislocati nel centro Italia, in provincia di Teramo, esattamente in prossimità dello snodo autostradale A14 - A24. Occupa 150 dipendenti su una superficie coperta di oltre 40.000 mq. La produzione, supportata da attrezzature e macchine ultramoderne, comprende arredamenti bar, vetrine per gelateria, pasticceria, alimentari, gastronomia, arredi per panetteria e pubblici esercizi in genere. In 40 anni di attività, punto di forza dell'azienda è sempre stata la continua ricerca tecnologica ed estetica. Frigomeccanica con i suoi marchi è azienda leader del settore ed è sinonimo di qualità, competitività e serietà sul mercato nazionale ed internazionale.

The Frigomeccanica group, an all-Italian organisation, operates on the market under the "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" and "Frimar" brands. Its production plants are in central Italy, near Teramo, close to the A14 - A24 motorway interchange. The company employs 150 people in buildings of more than 40,000 m². Its product range, manufactured with the aid of state-of-the-art equipment and machinery, comprises bar furnishings, display cabinets for ice-cream, confectionery, food and delicatessen outlets and furnishings for bakeries and retail premises in general. In its 40 years in business, the company's strong point has always been its continual technological research and stylistic innovation. Under its brands, Frigomeccanica is an industry leader, known for quality, competitiveness and reliability on the domestic and international markets.

Le groupe Frigomeccanica est un acteur économique italien présent sur le marché avec les marques "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" et "Frimar". Les usines de production sont situées dans le centre de l'Italie, dans la province de Teramo, près de la bretelle de l'autoroute A14-A24. Le groupe emploie 150 salariés et s'étend sur une superficie couverte de plus de 40 000 m². Doté d'équipements et de machines ultramodernes, le groupe produit des meubles de bar, des vitrines réfrigérées pour glaces, pâtisserie, denrées alimentaires, gastronomie, des meubles de boulangerie et de magasins en général. En 40 ans d'activité, l'atout de l'entreprise a toujours été la recherche technologique et esthétique continue. Avec ses marques, Frigomeccanica est une entreprise leader du secteur et est synonyme de qualité, de compétitivité et de sérieux sur les marchés national et international.

Die Gruppe Frigomeccanica ist zu hundert Prozent in italienischer Hand, und auf dem Markt mit den Marken "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" und "Frimar" vertreten. Die Produktionswerke liegen in der mittellitalienischen Provinz Teramo, unweit des Autobahnknotens 14 - A24. Auf mehr als 40.000 m² überdachter Fläche werden hier 150 Mitarbeiter beschäftigt, und mit modernsten Maschinen und Ausrüstungen Ausstattungen für Bars, Vitrinen für Eissalons, Konditoreien, Lebensmittel und Gastronomie, sowie Einrichtungen für Bäckereien und Geschäftslöke im Allgemeinen hergestellt. Frigomeccanica setzt seit 40 Jahren mit Erfolg auf kontinuierliche technologische Forschung und Designentwicklung, und ist mit den o. a. Marken zum branchenführenden Unternehmen aufgestiegen. Nicht nur in Italien, sondern auch auf dem internationalen Markt steht der Name Frigomeccanica für Qualität, Zuverlässigkeit und Seriosität.

Группа компаний только с итальянским капиталом Frigomeccanica предлагает на рынке торговые марки "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" и "Frimar". Ее производственные мощности находятся в центральном регионе Италии, в провинции Терамо, а точнее рядом с развязкой автострад A14 - A24. Численность штата Группы - 150 сотрудников, ее крытая площадь занимает более 40000 кв.м. Продукция, выпускаемая с применением сверхсовременного оборудования и аппаратуры, включает в себя торговое оборудование для баров, холодильные витрины для мороженого, кондитерских изделий, пищевых продуктов, кулинарии, торговое оборудование для хлебопекарен и заведений общепита вообще. В течение 40 лет работы сильной стороной компании всегда были непрерывные технологические и эстетические поиски. Frigomeccanica и ее бренды занимают лидирующее положение в своей отрасли, и они отличаются качеством, конкурентоспособностью и серьезностью как на внутреннем, так и на международном рынке.

El grupo Frigomeccanica es una industria completamente italiana conocida en el mercado con las marcas "Frigomeccanica", "Stiltek", "Officine 900" y "Frimar". Sus establecimientos de producción están ubicados en el centro de Italia, precisamente en la provincia de Teramo, cerca del cruce de las autopistas A14 y A24. Cuenta con una plantilla de 150 empleados y una superficie cubierta que supera los 40.000 m². Su producción, realizada con equipos y maquinarias ultramodernos, comprende mobiliario para bares, mostradores para heladerías, pastelerías, tiendas de comestibles, gastronomía, mobiliario para panaderías y locales públicos en general. En sus 40 años de trayectoria, el punto fuerte de la empresa ha sido siempre la investigación continua en ámbito tecnológico y estético. Con todas sus marcas, Frigomeccanica es una industria líder del sector y representa la calidad, competitividad y seriedad tanto a nivel italiano como internacional.

DESIGN E TECNOLOGIA MADE IN ITALY

ITALIAN-MADE DESIGN
AND TECHNOLOGY



frigomeccanica



INDEX



frigomeccanica

MAGNUM. 8



ARTIKA. 16



VISUAL. 22



ELETTRA. 32



PRIMA. 42



TWIN. 50



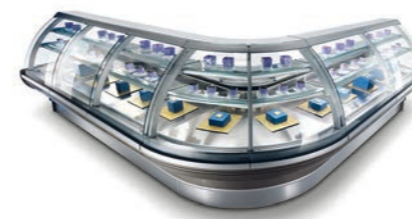
ALBA. 56



ALBA SQUARED. 62



AMBRA. 64



VIVA. 70



BASIC. 74



CORNER. 80



MAGNUM.

Linea di vetrine professionali per gelateria, pasticceria e pralineria progettate in due differenti altezze H137 e H120 cm. e studiate per ottenere il massimo delle prestazioni visive, di spazio e termodinamiche unitamente ad un design pulito ed elegante.

Line of professional display cabinets for ice-creams, confectionery and chocolate products designed in two different heights, H137 and H120 cm, and styled for the best performance in terms of visibility, use of space and thermodynamics, combined with sleek, elegant lines.



Disponibile con refrigerazione a doppia ventilazione o singola per ottimizzare le prestazioni in ambienti di diversa tipologia e per usi più o meno gravosi.

Available with single or dual fan-assisted refrigeration for optimal service in locations of different kinds and for more or less heavy-duty operation.

MAGNUM

H120

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL
illuminazione
piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215 ed angoli 30° esterni

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units



MAGNUM.
LOW



Oltre alla refrigerazione standard, in tutti i moduli gelateria è disponibile la funzione optional "ALL-SEASONS" che permette di convertire la temperatura da BT (-14-18°C) a TN (+2+6°C) con umidità 55%-65% U.R. L'illuminazione è a led ad elevata luminosità ed il vetro è apribile con cerniera a scomparsa. Apart from the standard refrigeration system, all ice-cream modules are available with the optional "ALL-SEASONS" function allowing conversion from freezer (-14-18°C) to refrigerator (+2+6°C) mode with R.H. 55%-65%. Lighting is by high-luminosity LEDs and glass panels open on concealed hinges.

UNLIMITED SPACE
**SPAZIO
SENZA LIMITI**
MAGNUM.
LOW



MAGNUM.
HIGH

MAGNUM.

HIGH



MAGNUM

H137

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL

illuminazione
piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti

Lunghezze
disponibili: cm. 115/150/165/185/215 ed angoli 30° esterni

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)

front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs

Motors: integral or remote

Lengths
available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

ARTIKA.

Modello di vetrine con singola o doppia ventilazione dal design aerodinamico con vetro studiato per l'ottimale esposizione del gelato artigianale.

Display cabinet model with single or dual fan-assisted refrigeration with aerodynamic design, including glass styled for optimal display of home-made ice-cream.



L'Ergonomia nel lavoro è assicurata grazie alla mensola superiore in vetro temprato. L'Illuminazione è a Led, il vetro apribile verso il basso e l'estetica a scelta con i numerosi colori della gamma RAL.

The tempered glass top shelf is an effective labour-saving feature. Lighting is by LEDs, the glass opens downwards and the finish is available in any of the many RAL range colours.

ARTIKA

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale: laccati RAL
fianchi estetici: laccati RAL
illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215

structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish. (champagne or gold on request)
front panel: anodised aluminium or lacquered in RAL colours (optional)
finishing:
side panels: lacquered in RAL colours
shelf lighting: fluorescent lamps
Motors: integral or remote
Lengths available: 100/125/200/250/300/370 and external or internal 45° or 90° corner units

ARTIKA.



STYLED TO CHILL
**DISEGNATA
DAL FREDDO
ARTIKA.**

ARTIKA.

Frigomeccanica



La chiusura posteriore è realizzata con antine scorrevoli in plexiglass sagomate (di serie) o con tendina avvolgibile (a richiesta).
The rear is enclosed by shaped sliding Plexiglas doors (standard) or a blind (optional).

VISUAL.

Unica nel suo genere di altezza H147 cm. la VISUAL è ricca e sontuosa. E' dotata di 3 mensole illuminate con LED, vetri termici con pistoni hidro-lift per l'apertura verso l'alto. È molto versatile in quanto disponibile con refrigerazione BT o TN, per gelato, pasticceria o pralineria. Piani caldi e neutri a richiesta.

Unique of its kind with height H147 cm, VISUAL is rich and sumptuous. It has 3 shelves with LED lighting and heated glass with hydro-lift pistons for upward opening. It is highly versatile since it is available in freezer or refrigerator versions with ambient or heated shelves, for ice-cream, confectionery or chocolate. Heated and ambient surfaces on request.



La notevole altezza e l'ampio raggio di curvatura dei vetri, permette un'eccellente visuale del prodotto esposto, da corta e media distanza. L'illuminazione dei piani con Led evita l'emissione di calore e mantiene un'ottimale luminosità sul prodotto.

The considerable height and large radius of curvature of the glass panels gives an excellent view of the product displayed from short and medium distances. The LED lighting of the shelves prevents heat emission and ensures products are constantly well lit.

VISUAL

H147

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento sabbato.
(champagne o oro a richiesta)
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL con inserto
illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units



VISUAL.
H147



SINUOUS ELEGANCE
SINUOSA
ELEGANZA
VISUAL.

Il portagusti per gelato è illuminato con LED di serie.
Il fianco della vetrina può essere personalizzato con inserto laccato o inox.
In tutti i moduli gelateria è disponibile la funzione optional "ALL-SEASONS" che permette di convertire la temperatura da BT(- 14-18°C) a TN (+2+6°C) con umidità 55%-65% U.R.
The ice-cream flavour panel has LED lighting on request. The side of the cabinet can be customised with a lacquered or stainless steel insert. All ice-cream modules are available with the optional "ALL-SEASONS" function allowing conversion from freezer (- 14-18°C) to refrigerator (+2+6°C) mode with R.H. 55%-65%.



Frigomeccanica



VISUAL.

VISUAL

H147

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento sabbato.
(champagne o oro a richiesta)
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL con inserto
illuminazione piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

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.



SINUOUS ELEGANCE
**SINUOSA
ELEGANZA
VISUAL.**



VISUAL.

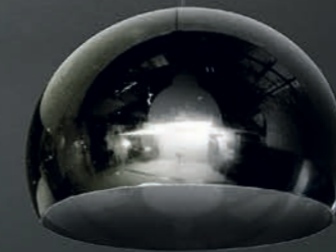
Frigomeccanica

ELE TTRA.

Una linea completa di vetrine gelaterie e pasticcerie professionali con vetro semidritto per un eccellente colpo d'occhio sul prodotto. Illuminazione a led dei piani e led RGB del frontale. Disponibili con refrigerazione BT e TN, neutre, calde e per praliniera.

A complete line of professional ice-cream and confectionery display cabinets with semi-straight glass for an excellent view of the product. Lighting with LEDs on shelves and RGB LEDs on front panel. Available in freezer, refrigerated, ambient, hot and chocolate versions.





ELETTRA HIGH

frigomeccanica



ELETTRA

H137

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento sabbato. (champagne o oro a richiesta)
Frontale: vetro opalino bianco, nero o laccati RAL, retroilluminazione con LED RGB optional
Fianchi: laccati RAL e vetro
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300

Structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish. (champagne or gold on request)
Front panel: clouded white or black glass or lacquered in RAL colours, RGB LED backlighting optional
Side panels: lacquered in RAL colours and glass
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300



BRIGHTLY LIT, COLOURFUL ELETTRA.
**LUMINOSA E
 COLORATA
 ELETTRA.**

Il sistema LED rgb, con centralina a miscelazione continua o manuale, permette sfumature fino a 16 milioni di colori.

The RGB LED system, with control unit offering continuous or manual mode mixing, offers up to 16 million colour variations.



Il vetro pirolitico apribile verso il basso, è riscaldato con sistema antiappannamento regolabile in base all'umidità dell'ambiente. Il portagusti gelateria è illuminato con led di serie.

The downward-opening pyrolytic glass is heated with a demisting system adjustable to suit the ambient humidity. The ice-cream flavour panel has LED lighting (optional).

ELETTRA.

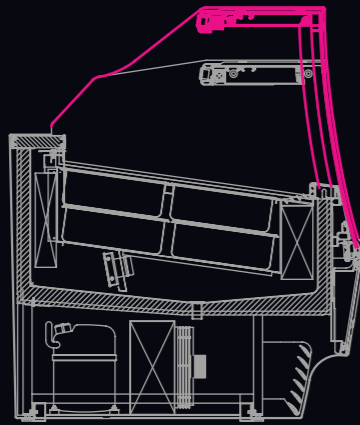
Frige**meccanica**



ELE
TTRA.

UN DESIGN DUE ALTEZZE. ELETTRA.

ONE DESIGN
TWO HEIGHTS.



ELETTRA

H120

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento sabbato.
(champagne o oro a richiesta)
Frontale: vetro opalino bianco, nero o laccati RAL,
retroilluminazione con LED RGB optional
Fianchi: laccati RAL e vetro
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300

Structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
Front panel: clouded white or black glass or lacquered in RAL colours, RGB LED
backlighting optional
Side panels: lacquered in RAL colours and glass
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300



frigomeccanica

ELETTRA
LOW

PRI MA.

Linea di vetrine professionali per gelateria, pasticceria e pralineria H137 canalizzabili tra loro; adatte sia per inserimento nell'arredamento sia come moduli singoli. Vetri sferici di ampio raggio ed illuminazione dei piani con lampade fluorescenti. Disponibili sia con refrigerazione BT che TN, neutre o calde. I moduli gelateria hanno il piano riserva sottostante.

Line of professional H137 display cabinets for ice-creams, confectionery and chocolate, with continuous ducting option allowing both in-line and stand-alone installation. Large-radius spherical glazing and fluorescent shelf lighting. Available in freezer, refrigerated, ambient or heated versions. Ice-cream modules have lower storage shelf.



La vetrina per pasticceria alta 137 cm è dotata di due mensole illuminate. Il vetro è apribile verso l'alto con pistoni hidro-lift ed è pirolitico riscaldato con possibilità di regolazione, in base all'umidità ambiente. A lato, il fianco con vetrocamera è laccato in colore a scelta nella gamma RAL. The confectionery display cabinet with height 137 cm has two illuminated shelves. The glass can be opened upwards by means of hydro-lift pistons and is of pyrolytic heated type, with demister system adjustable to ambient humidity. Above, the double-glazed side panel can be lacquered in any colour from the RAL range.

PRIMA

H137

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento.
(champagne o oro a richiesta)

frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL con inserto

illuminazione
piani: lampade fluorescenti
Motori: interni o remoti

Lunghezze
disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish.
(champagne or gold on request)

front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert

shelf lighting: fluorescent lamps
Motors: integral or remote

Lengths
available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

PRIMA.



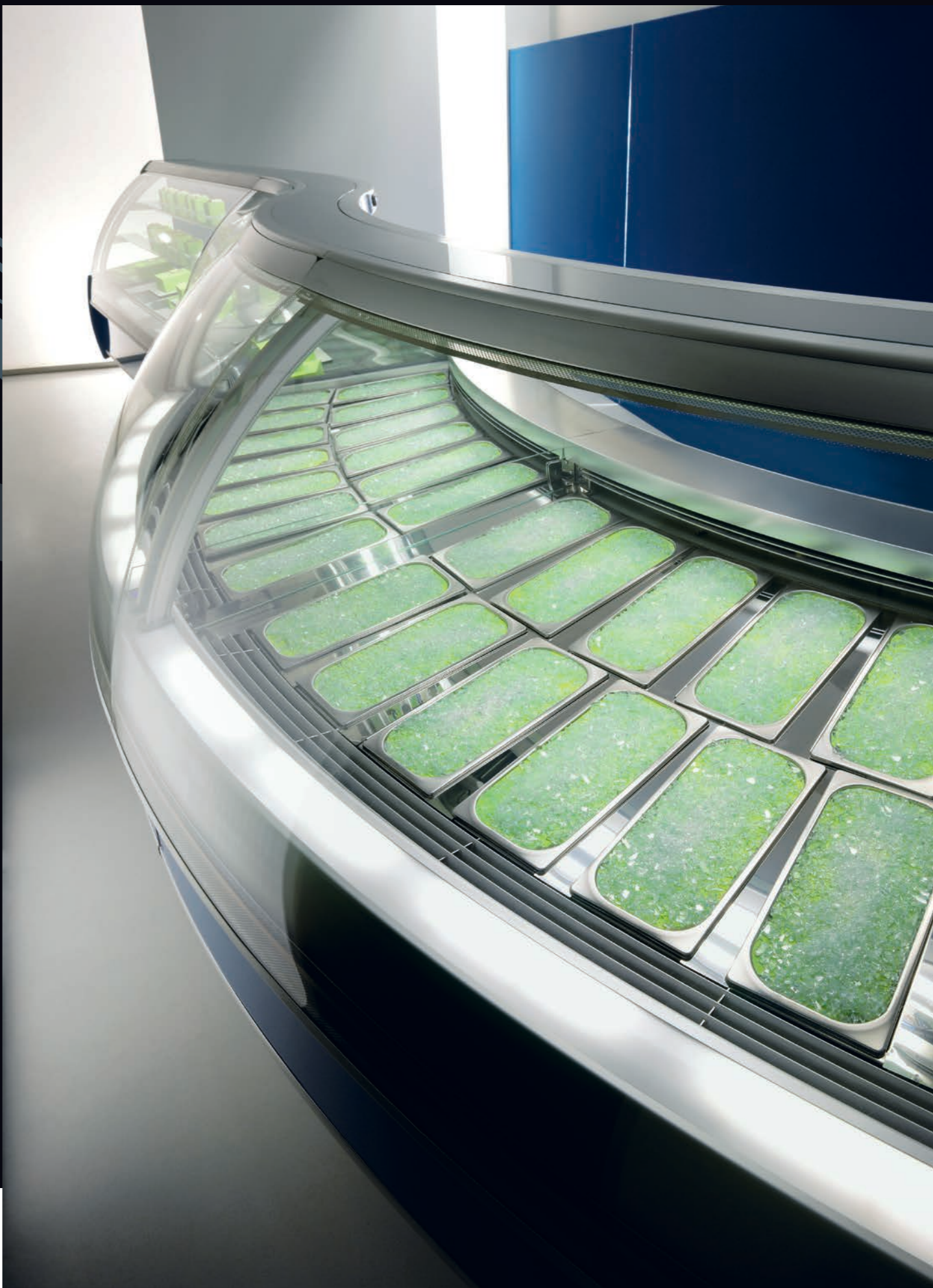
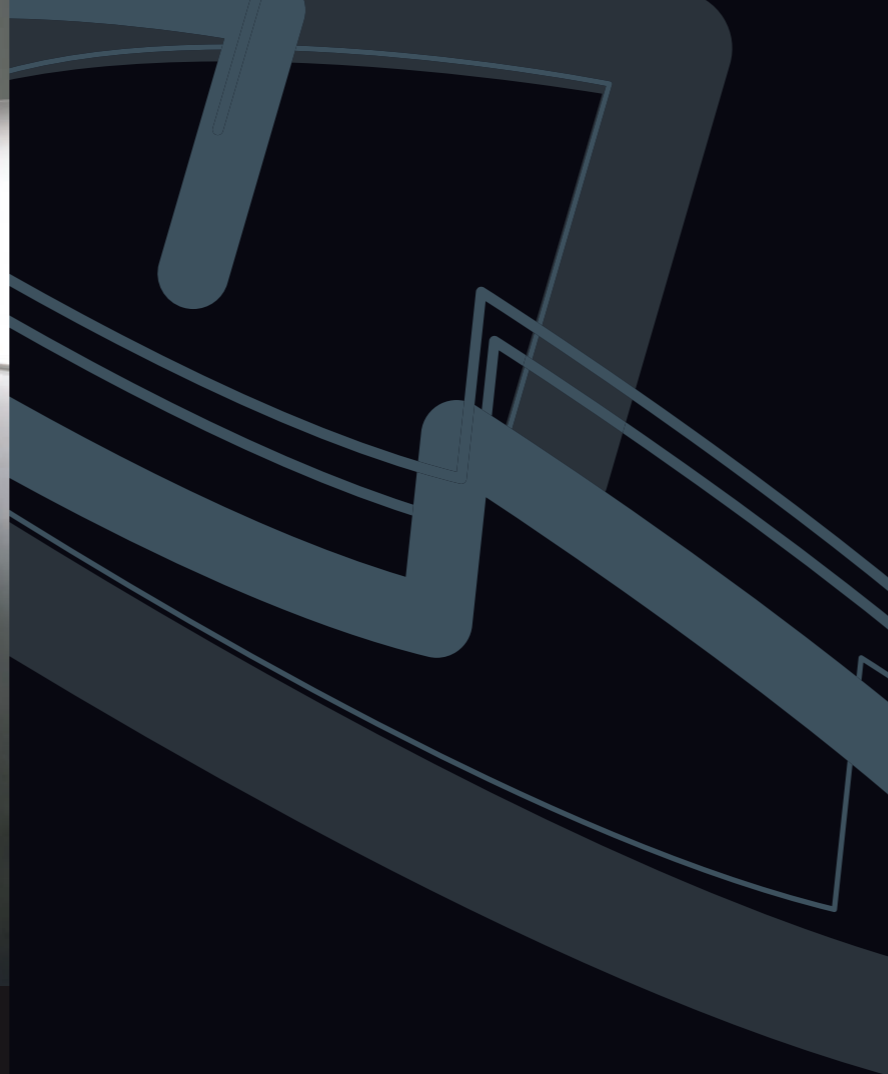
PRIMA.

H137



ABSOLUTE TECHNOLOGY
TECNOLOGIA
ASSOLUTA
PRIMA.

Il portagusti gelato è illuminato di serie.
E' possibile inserire vasche da 16x36 o da 25x36 cm.
L'appoggio superiore è in vetro temperato serigrafato.
In tutti i moduli gelateria è disponibile la funzione optional "ALL-SEASONS" che permette di convertire la temperatura da BT(- 14-18°C) a TN (+2+6°C) con umidità 55%-65% U.R.
The ice-cream flavour panel can be supplied with optional lighting system. Can take tubs of 16x36 or 25x36 cm.
The top support is in decorated and tempered glass.
All ice-cream modules are available with the optional "ALL-SEASONS" function allowing conversion from freezer (- 14-18°C) to ambient (+2+6°C) mode with R.H. 55%-65%.



**PRI
MA.**

Frigomeccanica

PRIMA

H137

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento.
(champagne o oro a richiesta)
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL con inserto
illuminazione piani: lampade fluorescenti
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: fluorescent lamps
Motors: integral or remote
Lengths available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

PRIMA.

H137

frigomeccanica

TW IN

Le vetrine gelati e pasticceria della serie Twin sono studiate per assicurare prestazioni professionali mantenendo un elevato rapporto qualità-prezzo. Disponibili in due altezze H137 e H120.

Twin series ice-cream and confectionery display cabinets are designed to ensure professional-class performance with excellent value for money. Available in two heights, H137 and H120.



Tutte le vetrine Twin sono canalizzabili tra loro e sono illuminate con lampade a led.

All Twin display cabinets can be combined in-line and have LED lighting.

TWIN

H137

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL
illuminazione
piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze
disponibili: cm. 115/150/165/185/215

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths
available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units



TWIN.
HIGH

Il vetro anteriore è apribile verso il basso con cerniera a scomparsa mentre la chiusura posteriore è realizzata con tendina avvolgibile magnetica.
The front glass panel opens downwards on a concealed hinge, while the rear is enclosed by a magnetic blind.



TWIN	
H120	
struttura:	acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale:	laccati RAL
fianchi:	laccati RAL
illuminazione piani:	LED alta luminosità
Motori:	interni o remoti
Lunghezze disponibili:	cm. 115/150/165/185/215
structure:	stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish. (champagne or gold on request)
front panel:	lacquered in RAL colours
side panels:	lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting:	high-luminosity LEDs
Motors:	integral or remote
Lengths available:	115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

SHAPED FOR PERSPECTIVE
**PROSPETTIVA
DELLE FORME
TWIN.**

TWIN.
LOW

TWIN

H137

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato
frontale: laccati RAL
fianchi: laccati RAL
illuminazione
piani: LED alta luminosità
Motori: interni o remoti
Lunghezze
disponibili: cm. 115/150/165/185/215

structure: stainless steel and anodised aluminium with sanded silver finish.
(champagne or gold on request)
front panel: lacquered in RAL colours
side panels: lacquered in RAL colours with insert
shelf lighting: high-luminosity LEDs
Motors: integral or remote
Lengths
available: 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

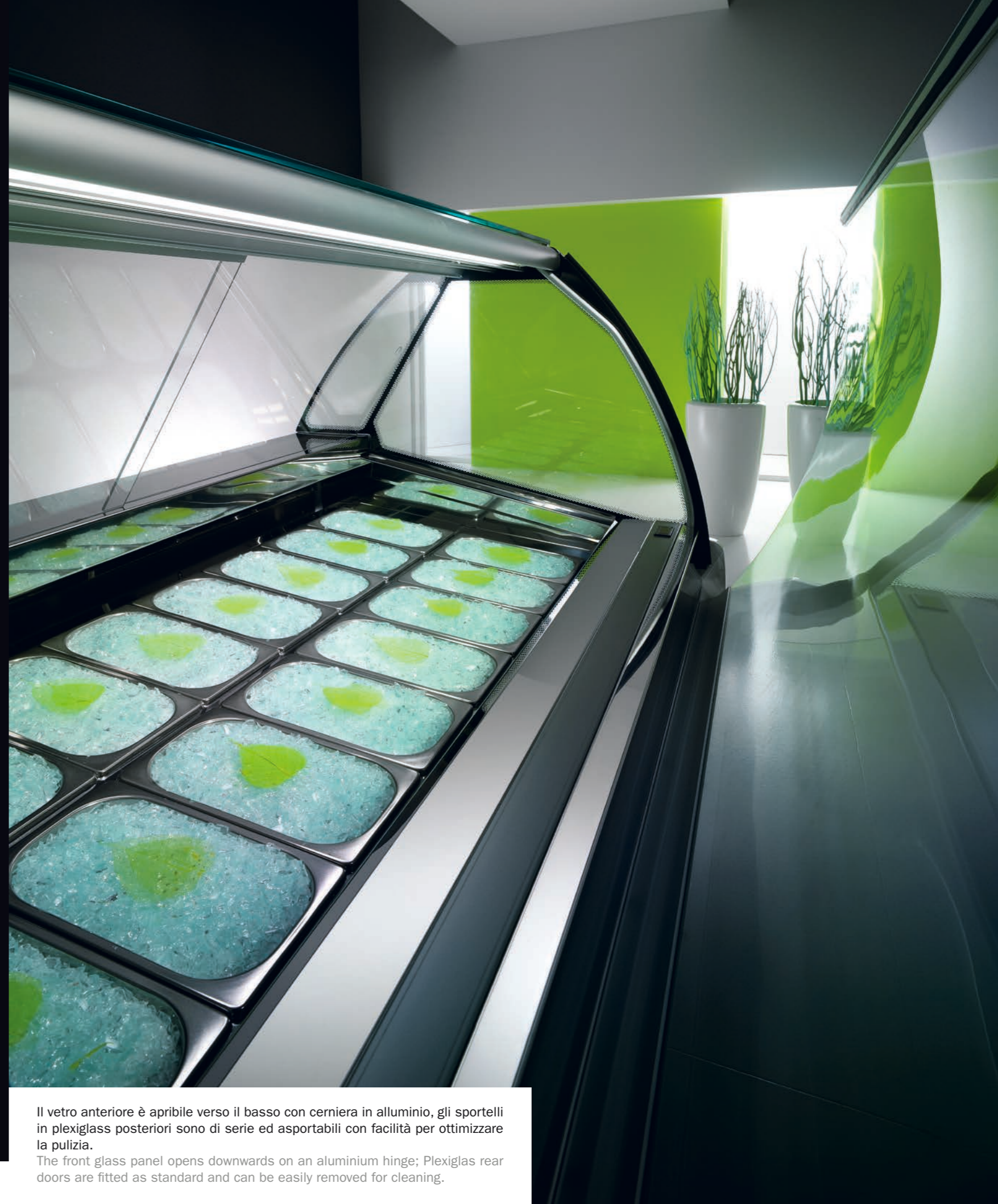
TWIN. HIGH



ALBA.

Vetrina gelato ventilata dalle ridotte dimensioni ma dalle grandi prestazioni con unità refrigeranti interne o remote.

Compact but high-performing forced air ice-cream display cabinet with internal or remote refrigeration units.



Il vetro anteriore è apribile verso il basso con cerniera in alluminio, gli sportelli in plexiglass posteriori sono di serie ed asportabili con facilità per ottimizzare la pulizia.
The front glass panel opens downwards on an aluminium hinge; Plexiglas rear doors are fitted as standard and can be easily removed for cleaning.

ALBA. PLUG-IN



ALBA

H137

Vetri: apribili, temperati e serigrafati
Frontale: lamiera in acciaio laccata RAL e carter asolato in acciaio inox
Fianchi: laccati RAL
Motori: interni o remoti
Sbrinatorio: Inversione di ciclo
Illuminazione: lampade fluorescenti

Glass panels: opening, tempered and decorated
Front panel: sheet steel lacquered in RAL colours and stainless steel slotted casing
Side panels: lacquered in RAL colours
Motors: integral or remote
Defrosting: Reverse cycle
Lighting: fluorescent lamps

ALBA.



ALBA

H137

Vetri: apribili, temperati e serigrafati
Frontale: lamiera in acciaio laccata RAL e carter asolato in acciaio inox
Fianchi: laccati RAL
Motori: interni o remoti
Sbrinamento: Inversione di ciclo
Illuminazione: lampade fluorescenti

Glass panels: opening, tempered and decorated
Front panel: sheet steel lacquered in RAL colours and stainless steel slotted casing
Side panels: lacquered in RAL colours
Motors: integral or remote
Defrosting: Reverse cycle
Lighting: fluorescent lamps



ELEGANT SIMPLICITY
**ELEGANTE
 SEMPLICITA'
 ALBA
 SQUARED.**

ALBA SQUARED

H120

Vetri: apribili e temperati
Frontale: lamiera in acciaio laccata RAL e carter asolato in acciaio inox
Fianchi: laccati RAL
Motori: interni o remoti
Sbrinamento: Inversione di ciclo
Illuminazione: lampade fluorescenti

Glass panels: opening, tempered and decorated
 Front panel: sheet steel lacquered in RAL colours and stainless steel slotted casing
 Side panels: lacquered in RAL colours
 Motors: integral or remote
 Defrosting: Reverse cycle
 Lighting: fluorescent lamps

AM BRA.

Ambra è la linea di pasticcerie refrigerate ventilate o statiche, moduli neutri e caldi e pralineria per il professionista che vuole un prodotto capiente e nello stesso tempo dotato di un elevato rapporto qualità prezzo. Personalizzabile nell'estetica o nella disposizione.

Ambra is the confectionery line with fan or static refrigerated, ambient, hot and chocolate modules for the professional in search of a roomy unit with an excellent quality-price ratio. Styling or layout can be customised.

Gli angoli, con vetro sferico, sono disponibili sia a 45° che 90° interni o esterni ad ingombro ridotto per l'inserimento anche in spazi limitati.
The corner units, with spherical glass, are available with internal or external 45° or 90° angles and are compact for installation even in tight spaces.

AMBRA

struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento.
(champagne o oro a richiesta)

frontale: alluminio anodizzato o laccati RAL (optional)

fianchi estetici: laccati RAL

illuminazione piani: lampade fluorescenti interni o remoti

Motori: integral or remote

Lunghezze disponibili: cm. 100/125/200/250/300/370 ed angoli 45° o 90° esterni o interni

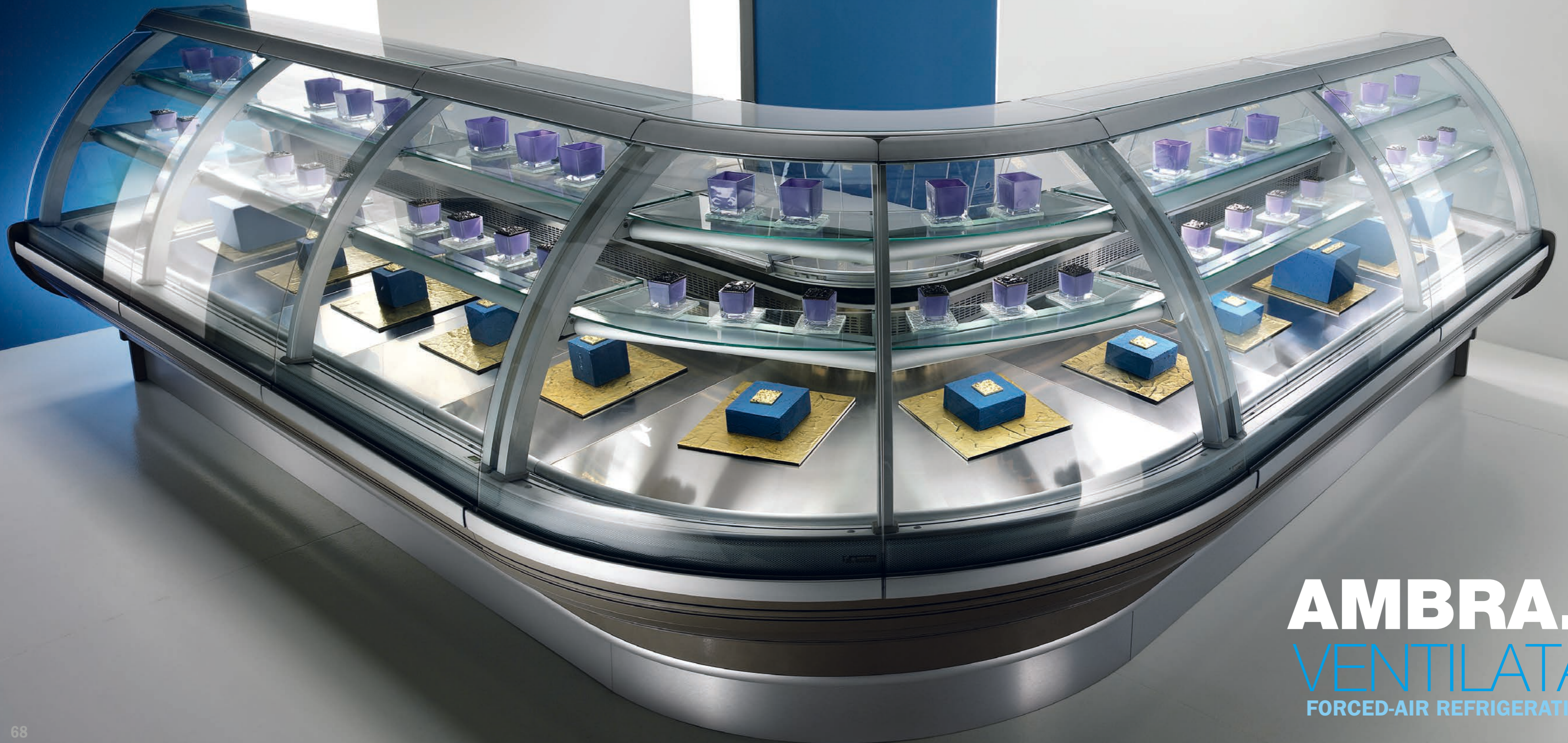
structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish.
(champagne or gold on request)

front panel: anodised aluminium or lacquered in RAL colours (optional)

finishing side panels: lacquered in RAL colours

shelf lighting: fluorescent lamps

Lengths available: 100/125/200/250/300/370 and external or internal 45° or 90° corner units



AMBRA.
VENTILATA
FORCED-AIR REFRIGERATION



EFFECTIVE RATIONALITY
EFFICACE
RAZIONALITA
AMBRA.



Il vetro anteriore è apribile verso l'alto con pistoni hidro-lift mentre il disappannamento è realizzato mediante ventilazione o resistenza elettrica. Ogni mensola ha la propria plafoniera illuminante con lampada fluorescente. The front glass panel can be opened upwards by means of hydro-lift pistons, while demisting is provided by means of ventilation or an electrical heating element. Each shelf has its own light fitting above with fluorescent lamp.

AMBRA.

Frigomeccanica

VIVA.

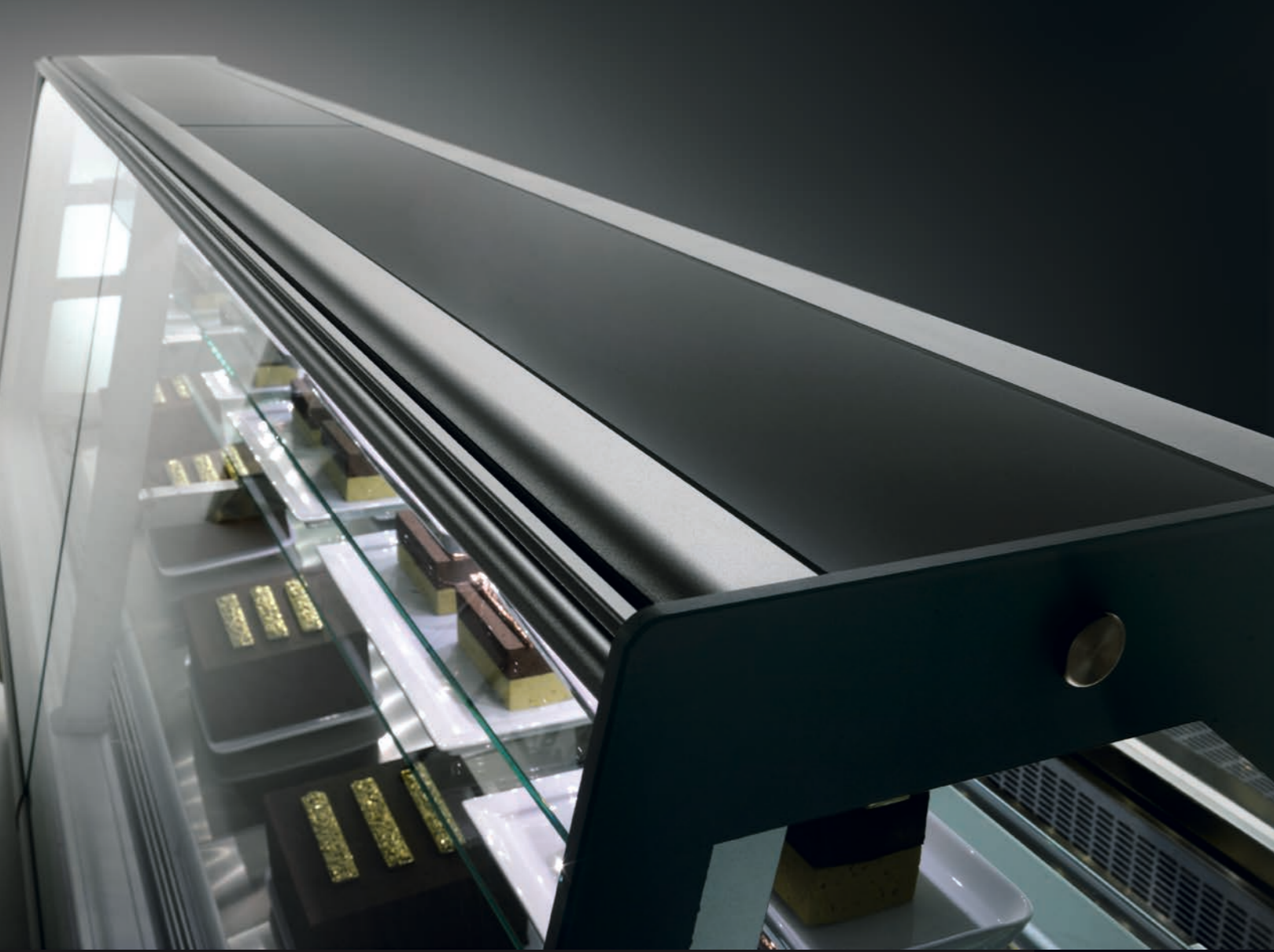
Gamma di vetrine professionali per pasticceria, panetteria e pralineria con vetro dritto inclinato. Disponibile refrigerata, calda o neutra con angoli interni ed esterni di dimensioni ridotte, ideale per spazi da ottimizzare.

Range of professional display cabinets for confectionery, bakery and chocolate products, with inclined straight glass. Available in refrigerated, heated or ambient versions, with compact internal and external angles, ideal for effective use of limited space.



Il vetro anteriore è apribile verso il basso con cerniera a scomparsa.
Il piano espositivo è illuminato a led ed ogni ripiano ha la propria plafoniera.

The front glass panel opens downwards on a concealed hinge.
The display surface has LED lighting and every shelf has its own top light.



MODERN AND ELEGANT
MODERNA
 ED ELEGANTE
VIVA.



Le versioni refrigerate sono disponibili sia con impianto ventilato che statico, le calde invece a bagnomaria o a secco.

Refrigerated versions are available with static and fan-assisted systems, while heated units may be bain-marie or dry.

VIVA.



VIVA

- struttura:** acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento. (champagne o oro a richiesta)
- frontale:** alluminio anodizzato o laccati RAL (optional)
- fianchi estetici:** laccati RAL
- illuminazione piani:** Led ad alta luminosità
- Motori:** interni o remoti
- Lunghezze disponibili:** cm. 100/125/200/250/300/370 ed angoli 45° o 90°esterni o interni
- structure:** stainless steel and anodised aluminium with silver finish. (champagne or gold on request)
- front panel:** anodised aluminium or lacquered in RAL colours (optional)
- finishing**
- side panels:** lacquered in RAL colours
- shelf lighting:** fluorescent lamps
- Motors:** integral or remote
- Lengths available:** 100/125/200/250/300/370 and external or internal 45° or 90° corner units

BASIC.

Basic è una linea di vetrine snack, fredde, calde e neutre con applicazione a 360 gradi per ogni tipologia di locale.

Il particolare design e la struttura in vetro temprato e laccato, unito all'illuminazione a LED sui piani, rendono BASIC adatta a ogni situazione.

Basic is a highly versatile line of refrigerated, heated and ambient snack display cabinets for every type of premises.

The distinctive design and tempered and lacquered glass structure, combined with the LED lighting on the shelves, make BASIC suitable for all contexts.



La struttura reggimensole è in acciaio inox aisi 304 lucidato ed il vetro anteriore è apribile per la pulizia. Sempre per l'ottimale pulizia, il piano espositivo è realizzato in acciaio inox stampato con fondo raggiato. La vetrina è equipaggiata di serie con chiusura posteriore in plexiglass scorrevole. È disponibile anche la versione con cella sottostante per conservazione.

The shelf support structure is in polished AISI 304 stainless steel and the front glass panel can be opened for cleaning. The pressed stainless steel display surface with rounded bottom is also particularly easy to clean. The cabinet is equipped with sliding rear doors in Plexiglas as standard. The version with refrigerated lower storage compartment is also available.

BASIC.

BASIC

VETRI BASSI H120 / REDUCED HEIGHT GLASS PANELS H120

Struttura: tubolare alluminio brillantato
Mensole neutre: n.1
Illuminazione: con Led ad alta luminosità
Frontale: vetro temperato e laccato nero o md laccato RAL (optional)
Fianchi: vetro temperato e laccato nero
Lunghezze disponibili: cm. 102/127/152/202
Varianti: tavola calda a secco/neutra/con cella refrigerata.
Optional: mensola riscaldata con termostato

Structure: polished tubular aluminium
No. of ambient shelves: 1
Lighting: ultra-bright LEDs
Front panel: black lacquered tempered glass or medium density board lacquered in RAL colours (optional)
Side panels: black lacquered tempered glass
Lengths available: 100/125/150/200
Variants: dry/ambient/refrigerator meal serving table.
Optional: heated shelf with thermostat





Disponibile con altezza H150 o H120, Basic monta un sistema di illuminazione con led ad alta luminosità e durata. Il modello alto ha tre mensole di serie. Lo sbrinatorio dell'impianto refrigerante statico è a resistenza elettrica con sonda di fine sbrinatorio. Le versioni calde sono a secco, mentre nelle versioni refrigerate il motore può essere interno o remoto.

Available with height H150 or H120, Basic is fitted with an extra-bright, highly durable LED lighting system. The tall model is fitted with three shelves as standard. The static refrigeration system is defrosted by means of an electric heating element with defrosting end sensor. Heated versions are dry type, and in refrigerated versions the motor may be integral or remote.



BASIC

VETRI ALTI H150 / GLASS PANELS H150

Struttura: tubolare alluminio brillantato
Mensole neutre: n.3
Illuminazione: con Led ad alta luminosità
Frontale: vetro temperato e laccato nero o md laccato RAL (optional)
Fianchi: vetro temperato e laccato nero
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 102/127/152/202
Varianti: tavola calda a secco/neutra/con cella refrigerata.
Optional: mensola riscaldata con termostato

Structure: polished tubular aluminium
No. of ambient shelves: 3
Lighting: ultra-bright LEDs
Front panel: black lacquered tempered glass or medium density board lacquered in RAL colours (optional)
Side panels: black lacquered tempered glass
Lengths available: 100/125/150/200
Variants: dry/ambient/refrigerator meal serving table.
Optional: heated shelf with thermostat

GLEAMING, BRIGHTLY
 LIT FINE DESIGN
 RIFLESSI,
 LUCE E DESIGN
 BASIC.

frigomeccanica

BASIC.

CORNER

Corner è una vetrina per gastronomia e snack angolare di ridotte dimensioni ma dalle elevate prestazioni.

Corner is a small-sized corner delicatessen and snack display cabinet that delivers a big performance.



Disponibile alta H137 o bassa H115/120 con angolo sx o dx. la refrigerazione è statica con leggera ventilazione che assicura un'ottimale esposizione del prodotto.

Available tall H137 or low H115/120 with lh or rh corner. Static refrigeration with gentle ventilation for optimal product display.

Perfetta per qualsiasi ambiente grazie alle sue linee squadrate e pulite.
Perfect for any context thanks to its plain, right-angled form.

frigomeccanica

CORNER

H115/120/137

Struttura: tubolare alluminio brillantato
Mensole neutre: n.1 (n.2 H137)
Illuminazione: lampade fluorescenti
Frontale: laccato RAL
Fianchi: laccato RAL
Motori: interni o remoti
Lunghezze disponibili: cm. 150
Varianti: tavola calda a secco/neutra
Optional: mensola riscaldata con termostato

Structure: polished tubular aluminium
No. of ambient shelves: 3
Lighting: ultra-bright LEDs
Front panel: black lacquered tempered glass or medium density board lacquered in RAL colours (optional)
Side panels: black lacquered tempered glass
Lengths available: 100/125/150/200
Variants: dry/ambient/refrigerator meal serving table.
Optional: heated shelf with thermostat

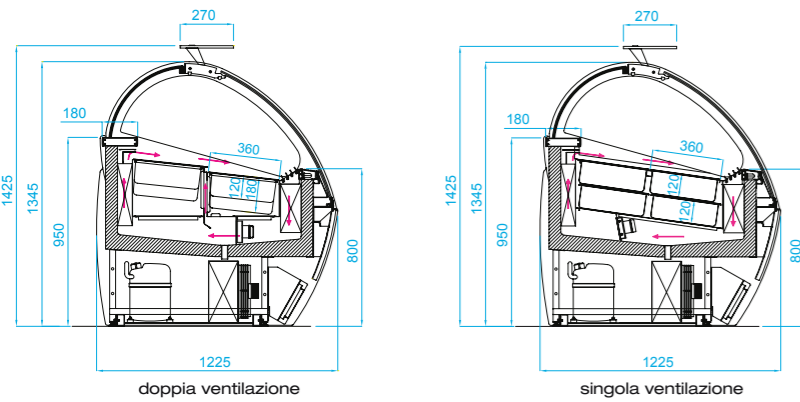


**BIG PERFORMANCE
 PRESTAZIONI
 DA GRANDE
 SNACK.**

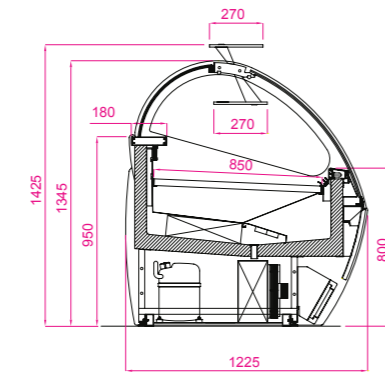


SNACK.

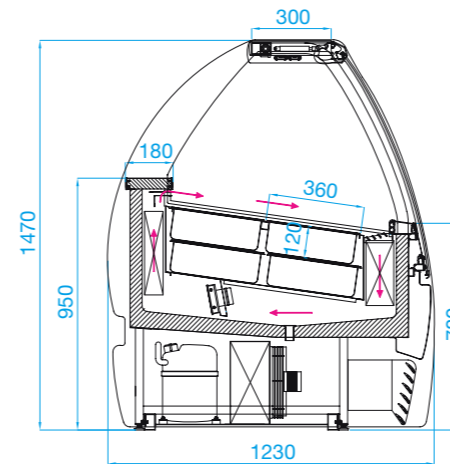
GELATERIA ICE-CREAM / CREMES GLACEES EISDIELE / HELADERÍA



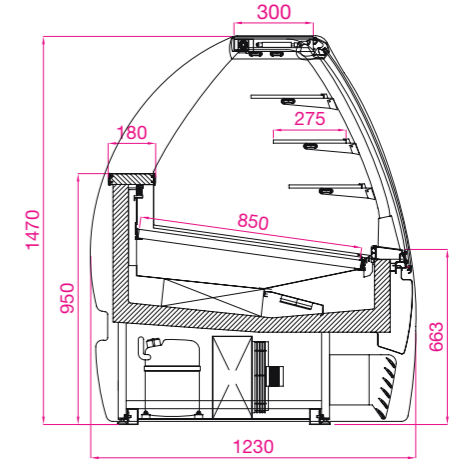
PASTICCERIA CONFECTIONERY / PATISSERIE KONDITOREI / PASTELERÍA



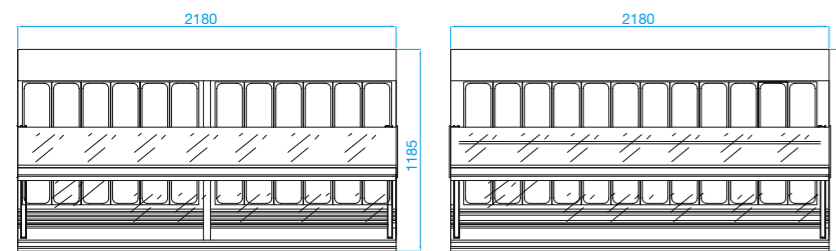
GELATERIA ICE-CREAM / CREMES GLACEES EISDIELE / HELADERÍA



PASTICCERIA CONFECTIONERY / PATISSERIE KONDITOREI / PASTELERÍA



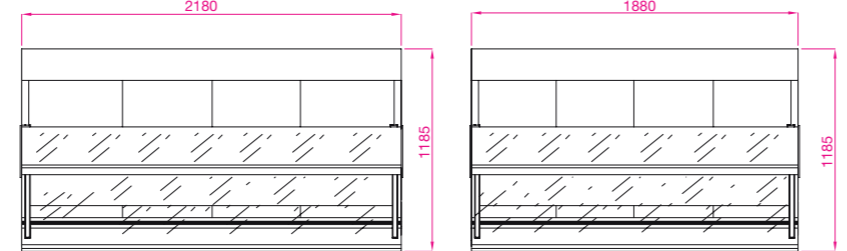
VASCHETTE > TUBS - It.5/7 360x165 mm



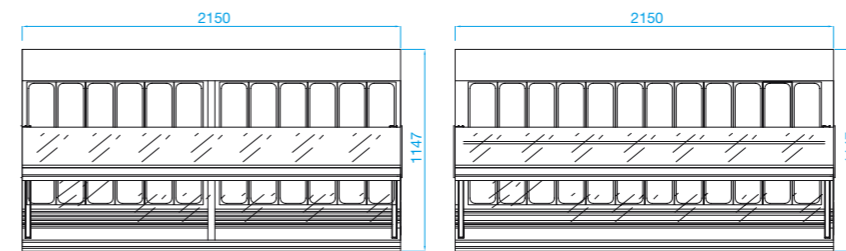
12+12

24

ARTIKA PIANO INCLINATO > ARTIKA WITH INCLINED SURFACE



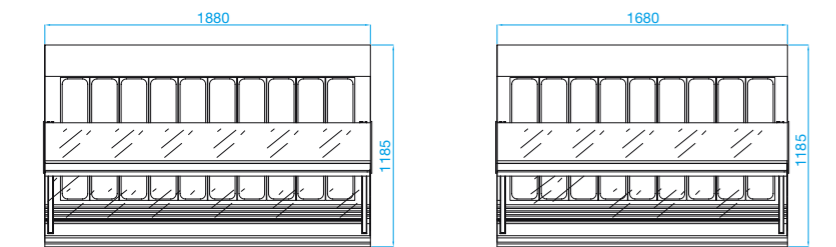
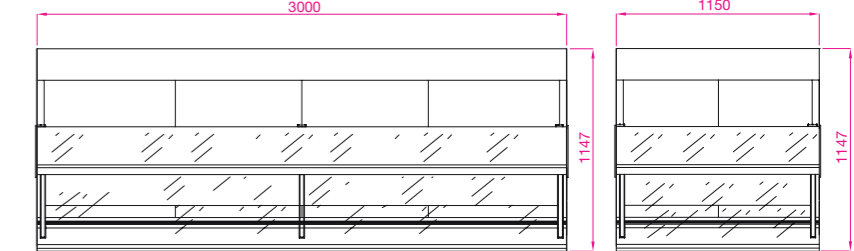
VASCHETTE > TUBS - It.5/7 360x165 mm



12+12

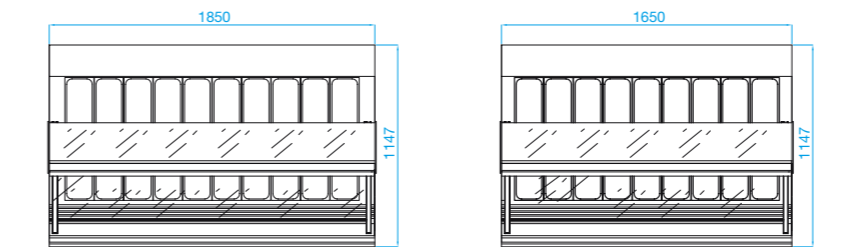
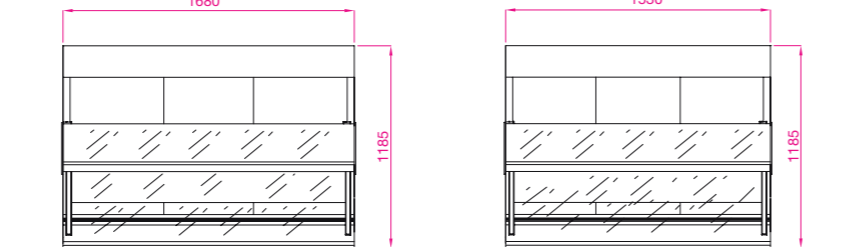
24

VISUAL PIANO INCLINATO > VISUAL WITH INCLINED SURFACE



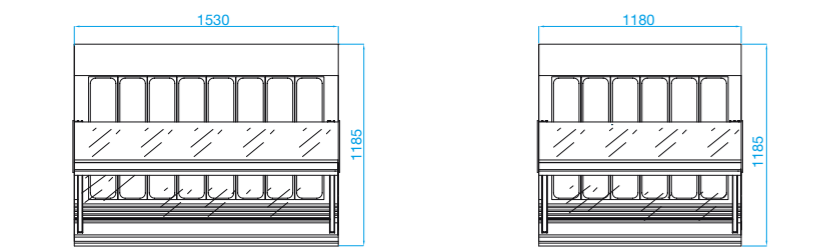
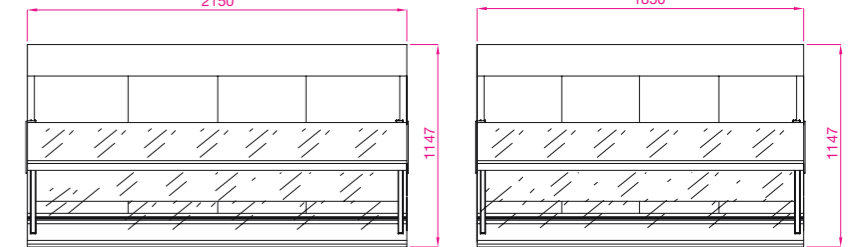
20

18



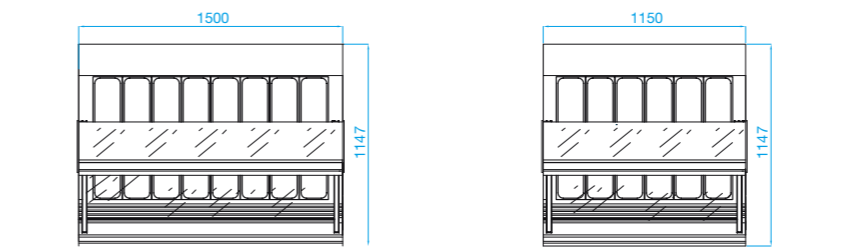
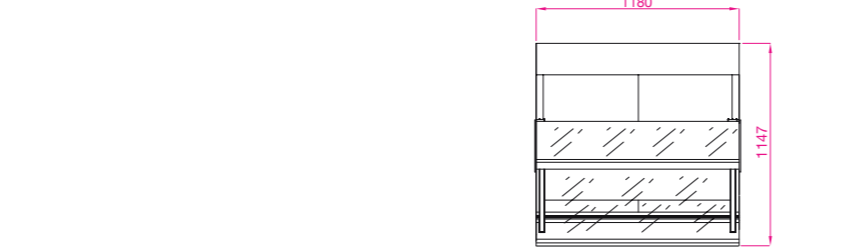
20

18



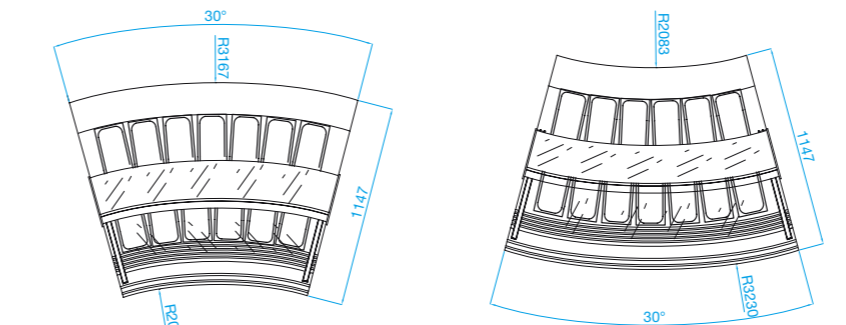
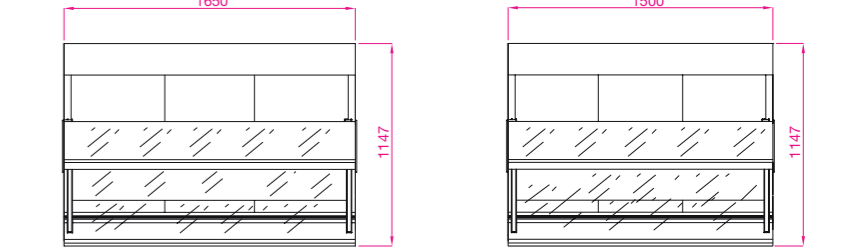
16

12



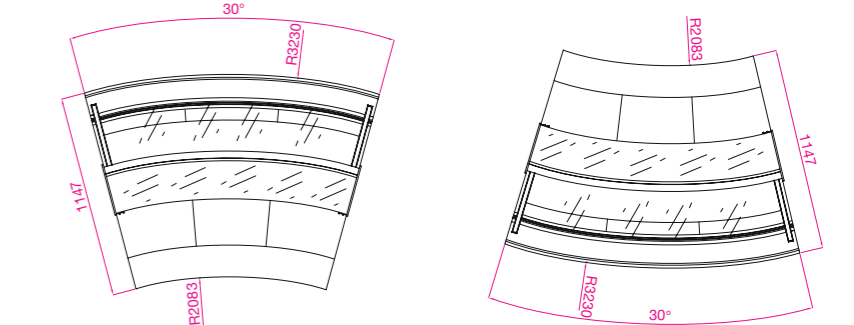
16

12



13 - ANGOLO INTERNO 30°

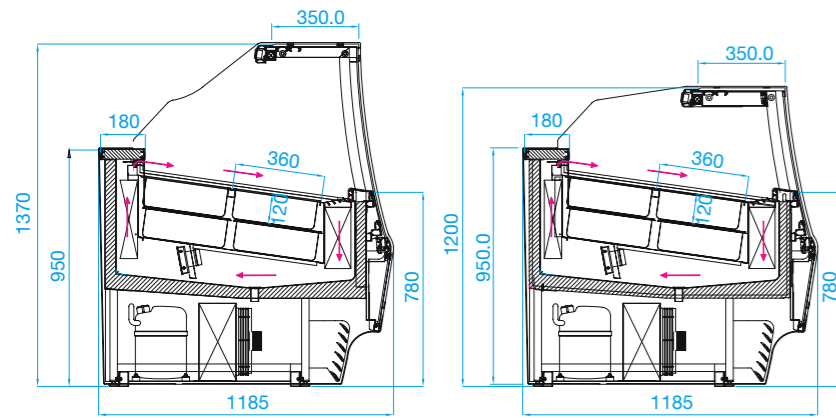
13 - ANGOLO ESTERNO 30°



* Misure al grezzo (senza fianchi estetici)
* Dimensions are unfinished (without finishing side panels)

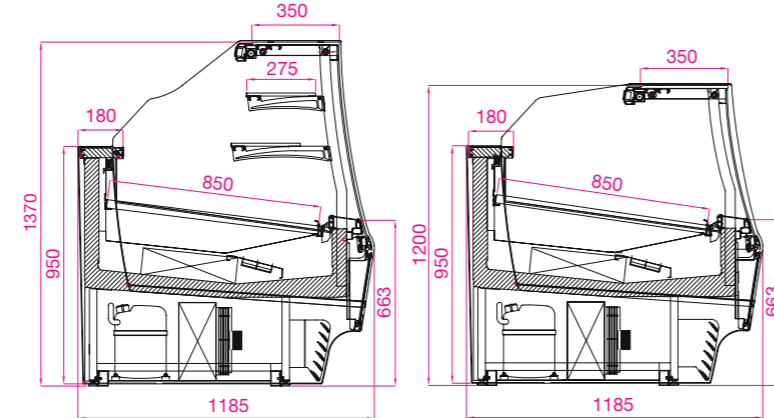
GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES
EISDIELE / HELADERÍA



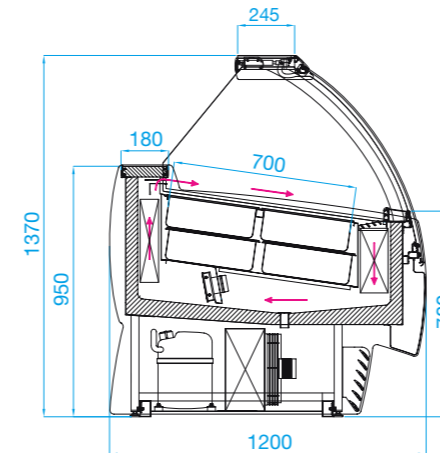
PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE
KONDITOREI / PASTELERÍA



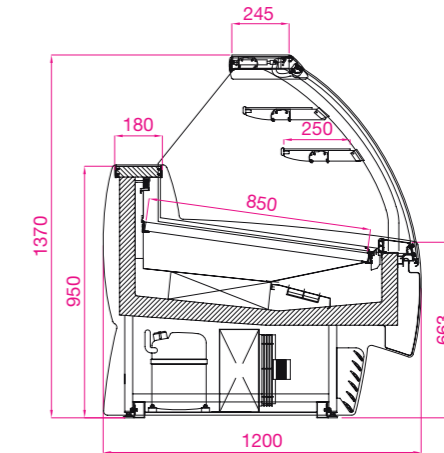
GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES
EISDIELE / HELADERÍA

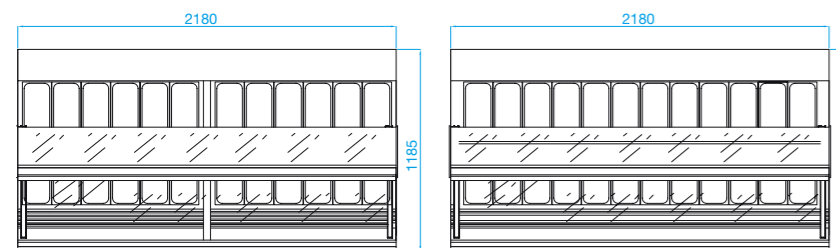


PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE
KONDITOREI / PASTELERÍA



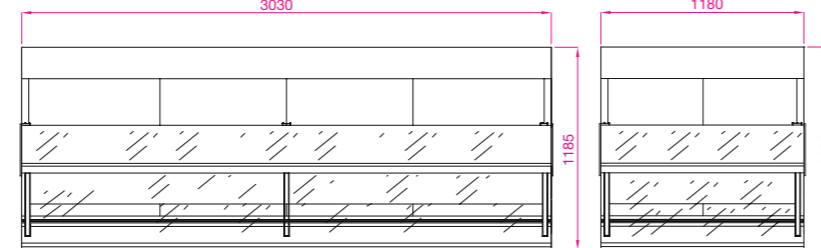
VASCHETTE > TUBS - It.5/7 360x165 mm



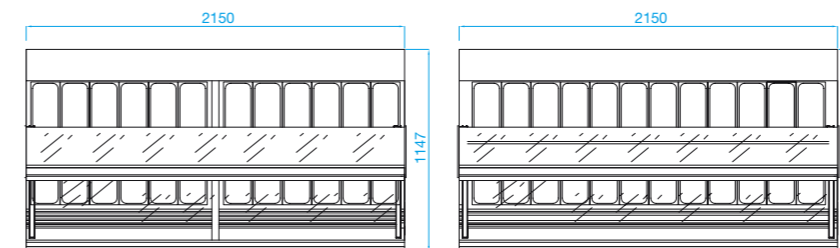
12+12

24

ELETTRA PIANO INCLINATO > ELETTRA WITH INCLINED SURFACE



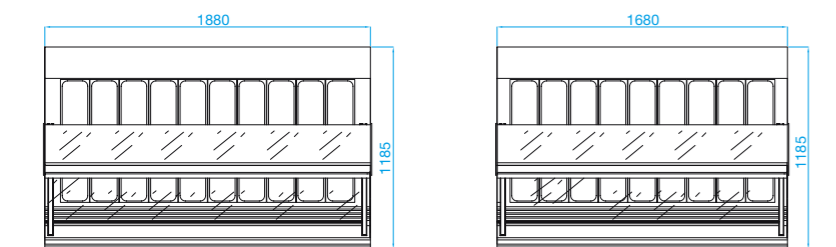
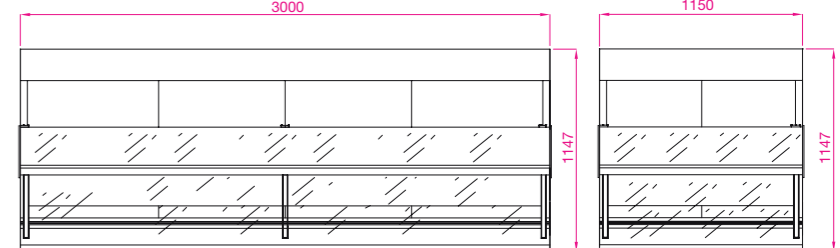
VASCHETTE > TUBS - It.5/7 360x165 mm



12+12

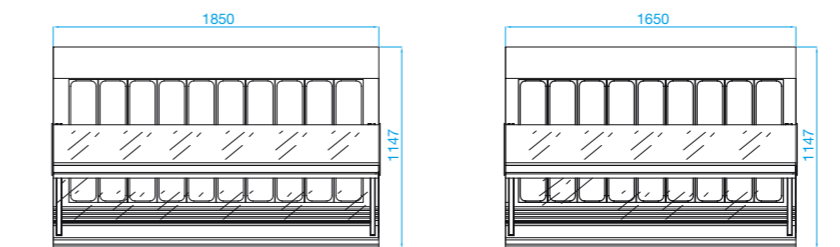
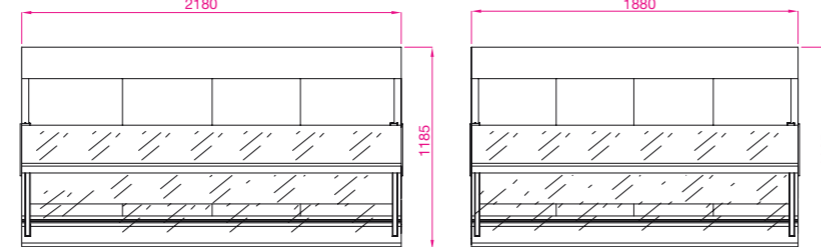
24

PRIMA PIANO INCLINATO > PRIMA WITH INCLINED SURFACE



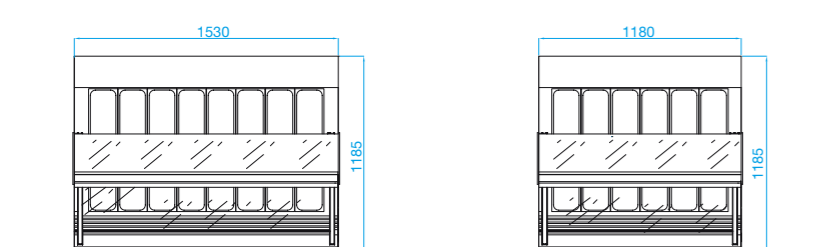
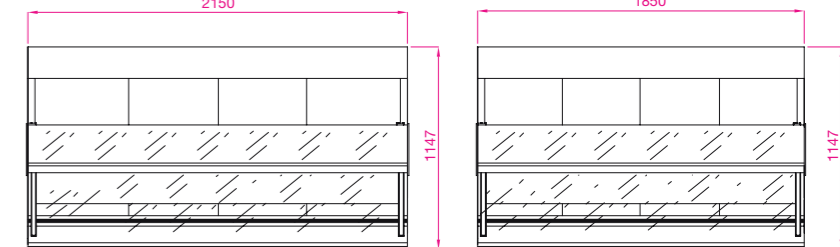
20

18



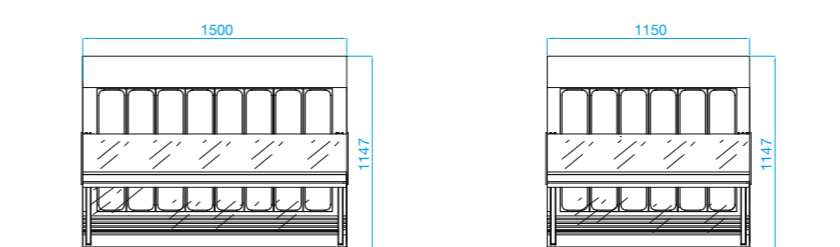
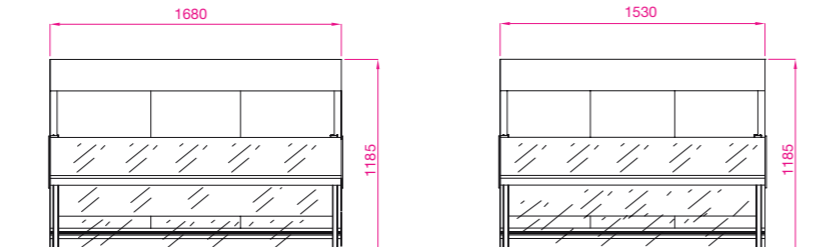
20

18



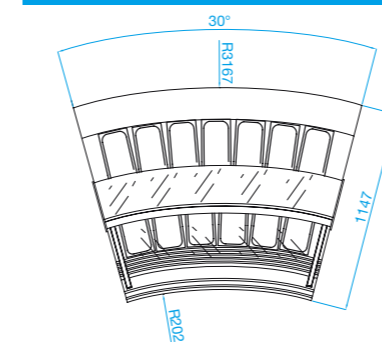
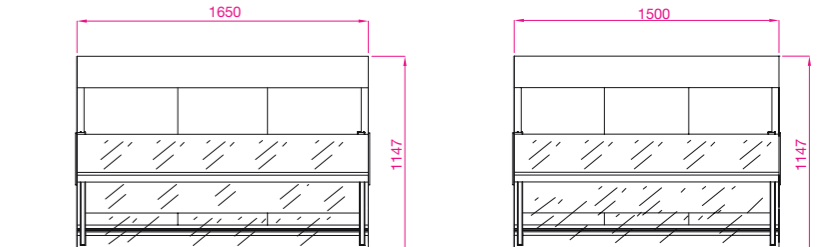
16

12

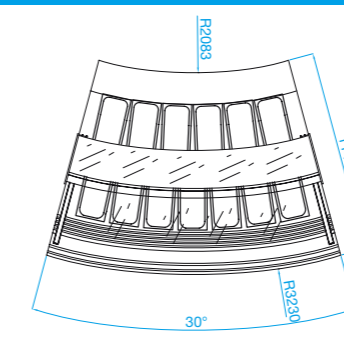


16

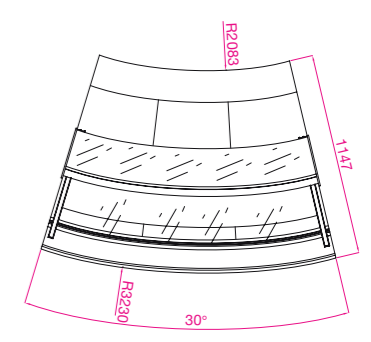
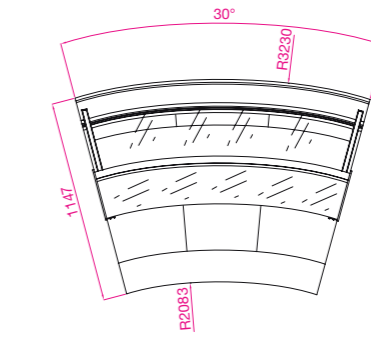
12



13 - ANGOLO INTERNO 30°



13 - ANGOLO ESTERNO 30°



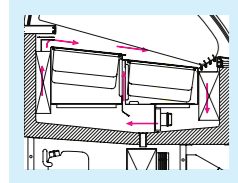
* Misure al grezzo (senza fianchi estetici)
* Dimensions are unfinished (without finishing side panels)

	Vaschette	Aliment. elettrica	Potenza U.C.HP	Potenza assorbita WATT a regime	Potenza assorbita WATT a sbrinamento	Resa W -30°C +45°C	Tipo compressore	Tipo di gas
	Tubs	Electricity supply	C.U. power HP	Power absorption in WATT during normal operation	Power absorption in WATT during defrosting	Efficiency W -30°C +45°C	Compressor type	Gas type
Motore Interno Internal motor	12	230/1/50	1,5 HP	1600	2210	1013	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R404A
	16	400/3/50	1,5 HP	1560	1950	1360	SEMIERMETICO/TRIFASE SEMI-HERMETIC/THREE-PHASE	
	18	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE SEMI-HERMETIC/THREE-PHASE	
	20	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE SEMI-HERMETIC/THREE-PHASE	
	24	400/3/50	2,5 HP	2282	2853	2160	SEMIERMETICO/TRIFASE SEMI-HERMETIC/THREE-PHASE	
	12+12	230/1/50	1,5+1,5 HP	2976	3720	1013+1013	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	
	A.E. 30°	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	
	A.I. 30° **	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	

Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.)*

Temperatura prodotto -12°/-18° C

Tipo di sbrinamento a inversione di ciclo

	Doppia ventilazione disponibile su tutti e 5 i modelli.	Dual ventilation available on all 5 models.	Double ventilation disponible sur les 5 modèles.	Doppelte Ventilation bei allen 5 Modellen möglich.	Ventilación doble disponible en los 5 modelos.
--	---	---	--	--	--

I

Modelli disponibili: 12,16,18,20,24,12+12 vaschette, angoli interni ed esterni di 30°. Tutti i moduli sono canalizzabili.

Possibilità di canalizzazione con vetrine pasticceria, pralineria, calde o neutre della stessa serie.

Vetro anteriore piroilico apribile verso l'alto mediante pistoni hidro-lift (apertura verso il basso su ELETTRA, ARTIKA e MAGNUM) e con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.

Spazio per le vaschette di riserva sotto il piano espositivo.

Piano espositivo inclinato per un'eccellente visibilità del prodotto anche a distanza.

Illuminazione dei piani con LED ad alta luminosità(con lampade fluorescenti su PRIMA)

Unità condensatrice interna o remota con compressori semiermetici trifase e condensazione ad aria o mista aria/acqua. (Compressori ermetici monofase sulla 12 vaschette e sugli angoli).

Impianto refrigerante ventilato con doppio evaporatore per uniformare le temperature in vasca; gli evaporatori sono verniciati in cataforesi contro la corrosione degli acidi del gelato e le correnti galvaniche.

Sbrinamento ad inversione di ciclo che avviene in tempi molto rapidi riducendo al minimo le variazioni di temperatura del gelato, anche in severe condizioni ambientali.

Centralina elettronica digitale posizionata in alto sulla vetrina per un immediato controllo delle temperature.

Smaltimento automatico condensa (con motore interno).

Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.)*

Chiusura posteriore con tenda avvolgibile sui moduli lineari, plexiglass sugli angoli e su ARTIKA.

Portagusti illuminato di serie.

Traversini inox blocca vaschette di serie con passo variabile.

Possibilità di inserimento in tutte le linee d'arredo Frigomeccanica

* con compressori semiermetici trifase
** solo PRIMA e VISUAL

GB

Models available: 12,16,18,20,24,12+12 pas, internal and external 30° curves. All models are designed for installation in-line with other units.

Can be installed in-line with confectionery, chocolate, heated and ambient cabinets in the same series.

Pyrolytic front glass opening upwards by means of hydro-lift pistons (opening downward on ELECTRA, ARTIKA and MAGNUM) with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.

Room for spare tubs underneath display surface.

Inclined display surface for excellent product visibility, even at a distance.

Shelves lit by extra-bright LEDs (fluorescent lamps on PRIMA)

Internal or remote condenser unit with semi-hermetic three-phase compressors and air or combined air/water condensation. (Single-phase hermetic compressors on 12-tub and corner units).

Fan-assisted refrigeration system with twin evaporators for uniform storage compartment temperatures; evaporators have cataphoresis surface finish for protection against the acids in the ice-cream and stray electrical currents.

Reverse cycle defrosting, which is extremely quick and minimises variations in ice-cream temperature, even in severe environmental conditions.

Digital electronic control unit on the top of the display cabinet for instantaneous checking of temperatures.

Optional automatic condensation dispersal (with internal motor).

Climate class 4+ (35°/70% R.H.)*

Backs enclosed by blinds on straight modules, Plexiglas on corner units and on ARTIKA.

Flavour card holder with LED lighting.

Stainless steel tub retainer strips as standard, with variable spacing.

Can be incorporated in all Frigomeccanica furnishing lines.

*with three-phase semi-hermetic compressors
** only PRIMA and VISUAL

F

Modèles disponibles: 12,16,18, 20, 24, 12+12 bacs, angles internes et externes de 30°. Tous les modules sont canaliables.

Possibilité de canalisation avec vitrines à pâtisserie, pralines, chaudes ou neutres de la même série.

Vitre avant couche pyrolytique relevable à pistons hydro-lift (ouverture vers le bas sur ELETTRA, ARTIKA et MAGNUM) et chauffage antibuée réglable pour optimiser la consommation d'énergie.

Compartment de réserve sous le plan d'exposition. Plan d'exposition incliné pour une visibilité excellente du produit, même à distance.

Eclairage des plans avec LED haute luminosité (avec des lampes fluorescentes sur PRIMA).

Unité de condensation interne ou à distance avec compresseurs semi-hermétiques triphasés et condensation à air ou mixte air/eau. (Compresseurs hermétiques monophasés sur les 12 bacs et sur les angles).

Froid ventilé avec double évaporateur pour uniformiser les températures dans le bac; les évaporateurs sont traités par cataphorèse contre la corrosion des acides de la crème glacée et les courants galvaniques.

Dégivrage ultrarapide par inversion de cycle qui réduit au minimum les variations de température de la crème glacée, même dans des conditions ambiantes rigoureuses.

Tableau de commande électronique digital positionné en haut de la vitrine pour un contrôle immédiat des températures.

Elimination automatique de la condensation (avec moteur interne).

Classe climatique 4+ (35°/70% H.R.)*

Fermeture arrière avec rideau roulant sur les modules linéaires, plexiglas sur les angles et sur ARTIKA.

Porte-étiquettes parfums éclairé avec LED.

Barrettes inox de séparation bacs de série à pas variable.

S'adapte à toutes les lignes Frigomeccanica.

*avec compresseurs semi-hermétiques triphasés
** seulement PRIMA et VISUAL

D

Lieferbare Modelle: 12,16,18,20,24,12+12 Schalen, Innenwinkel und Außenwinkel 30°. Alle Module sind kanalisierbar.

Kanalisierbar mit Vitrinentheken derselben Serie für Konditoreiwaren, Pralinen, beheizt oder NT.

Pyrolytisch beschichtete Frontverglasung, nach oben aufklappbar mit Hidro-Lift-Kolben (bei ELETTRA, ARTIKA und MAGNUM nach unten abklappbar), mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antibeschlag-Scheibenheizung zur Optimierung des Stromverbrauchs.

Bevorratungsmöglichkeit unter der Präsentationsfläche.

Geneigte Präsentationsebene für eine optimale Produktpräsentation auch aus größerer Entfernung. Beleuchtung der Ablagen mit extrahellen LEDs (für PRIMA mit Leuchtstofflampen).

Interner oder externer Kondensator mit semihermischen Drehstrom-Kompressoren und Luft- oder Luft-/Wasser-Kondensation. (Hermetische Einphasen-Wechselstrom-Kompressoren für Vitrinen mit 12er-Bestückung und Eckvitrinen).

Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer für gleichmäßige Temperaturverteilung in den Schalen; Kataphorèse-Beschichtung der Verdampfer gegen Korrosion durch die Säuren des Speiseeises und die galvanischen Ströme.

Extr schnelles Abtauen mit Zyklusumkehrung, daher ohne wesentliche Temperaturschwankungen des Speiseeises, auch unter extremen Betriebsbedingungen.

Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige, für einfache Temperaturkontrolle an der Vitrine oben positioniert.

Kondenswasserentsorgung (mit eingebautem Motor).

Klimaklasse 4+ (35°/70% RF)*

Rückseite der geraden Module mit Rollo, geschwungene Module Plexiglasscheiben und ARTIKA.

LED-beleuchtete Geschmacksortenauszeichnung.

Verstellbare Eisschalenhalterungen aus Edelstahl.

Zum Kombinieren mit allen Frigomeccanica-Ausstattungslineen

*mit semihermischen Drehstrom-Kompressoren
** nur PRIMA und VISUAL

ES

Módulos disponibles: 12, 16, 18, 20, 24, 12+12 cubetas, módulos rinconeros de 30° internos y externos. Todos los módulos son combinables.

Posibilidad de combinación con mostradores para pastelería, bombonera, calientes o neutros de la misma serie.

Cristal delantero piroilítico, con apertura hacia arriba mediante pistones Hidro Lift (hacia abajo en ELETTRA, ARTIKA y MAGNUM) y con sistema de calentamiento antiempañamiento ajustable en base a la temperatura ambiente para optimizar los consumos.

Espacio para las cubetas de reserva bajo la superficie expositora.

Superficie expositora inclinada para una excelente visibilidad del producto, incluso a distancia. Iluminación del mostrador con LEDs de alta intensidad (con lámparas fluorescentes en PRIMA).

Condensador incorporado o remoto, con compresores semiherméticos trifásicos y condensación por aire o mixta (aire/agua).

(Compresores herméticos monofásicos en el mostrador de 12 cubetas y en los rinconeros). Instalación refrigerante ventilada con evaporador doble para uniformar las temperaturas en la cubeta; los evaporadores están barnizados en cataforesis para evitar la corrosión de los ácidos del helado y las corrientes galvánicas.

Desescarche con inversión de ciclo en lapsos muy breves para reducir al máximo las variaciones de temperatura del helado, incluso en condiciones ambientales difíciles.

Centralita electrónica digital colocada en la parte superior del mostrador para un fácil control de la temperatura.

Evacuación automática de la condensación (con motor incorporado).

Clase climática 4+ (35°/70% H.R.)*

Cierre posterior con cortina enrollable en los módulos lineales, plexiglas en los rinconeros y en el modelo ARTIKA.

Soporte con iluminación LED para carteles sabores.

Travesaños de retención cubetas en acero inoxidable con paso variable incluidos.

Posibilidad de colocar en todas las líneas de decoración Frigomeccanica.

*con compresores semiherméticos trifásicos
** solo PRIMA y VISUAL

	Modello	Aliment. elettrica	Potenza U.C.HP	Potenza assorbita WATT	Tipo compressore	Resa W -10°C +45°C	Tipo di gas
	Model	Electricity supply	C.U. power HP	Power absorption in WATT during normal operation	Compressor type	Efficiency W -10°C +45°C	Gas type
Motore Interno Internal motor	L 115	230/1/50	3/8 HP	822	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	721	R404A
	L 150		1/2 HP	1002		934	
	L 165		1/2 HP	1052		934	
	L 185		1/2M HP	1261		1099	
	L 215		3/4 HP	1437		1289	
	L 300 ***		3/4M HP	1690		1570	
	A.E. 30°		3/8 HP	822		721	
	A.I. 30° **		3/8 HP	822		721	

Classe climatica 4 (30°/55% U.R.)

Temperatura prodotto 0°/+5° C

I

Moduli disponibili: cm.115,cm.150, cm.165,cm.185,cm.215,cm.300, angoli interni ed esterni di 30° con piano espositivo inclinato o a cassettone. Temperature: refrigerata TN, refrigerata per pralineria, neutra, calda con bagnomaria o a secco.

Vetro anteriore piroilico apribile verso l'alto mediante pistoni hidro-lift (apertura verso il basso su ELETTRA, ARTIKA e MAGNUM) e con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.

Illuminazione dei piani con LED ad alta luminosità(con lampade fluorescenti su PRIMA).

Centralina elettronica digitale posizionata in alto sulla vetrina per un immediato controllo delle temperature. Impianto refrigerante ventilato con possibilità di regolazione del flusso d'aria per un'ottimale tasso di umidità sul piano espositivo.

Sbrinamento automatico a fermata.

Smaltimento automatico condensa (con motore interno).

Unità condensatrici ermetiche monofase interne o esterne a distanza.

Possibilità di canalizzazione con vetrine gelateria della stessa serie.

Chiusura posteriore con tenda avvolgibile sui moduli lineari, plexiglass sugli angoli e su ARTIKA.

Classe climatica 4 (30°/55% U.R.).

** solo PRIMA e VISUAL
*** solo PRIMA, VISUAL ed ELETTRA

GB

Modules available: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, external and internal 30° curve units with inclined display surface or drawer.

Temperature: refrigerated, refrigerated for chocolate, ambient, bain-marie or dry heated.

Pyrolytic front glass opening upwards by means of hydro-lift pistons (opening downward on ELECTRA, ARTIKA and MAGNUM) with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.

Shelves lit by extra-bright LEDs (fluorescent lamps on PRIMA).

Digital electronic control unit on the top of the display cabinet for instantaneous checking of temperatures. Fan-assisted refrigeration system with air flow adjustment for optimal humidity level on display surface.

Automatic defrosting with on-off function.

Optional automatic condensation dispersal (with internal motor).

Internal or external remote single-phase hermetic condenser units.

Can be connected in line with ice-cream display cabinets in the same series.

Backs enclosed by blinds on straight modules, Plexiglas on corner units.

Climate class 4 (30°/55% R.H.)

** only PRIMA and VISUAL
*** only PRIMA, VISUAL and ELETTRA

F

Modules disponibles: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, angles internes et externes de 30° avec plan d'exposition incliné ou à compartiment. Températures: réfrigérée TN, réfrigérée pour pralines, neutre, chaude avec bain-marie ou à sec.

Vitre avant couche pyrolytique relevable à pistons hydro-lift (ouverture vers le bas sur ELETTRA, ARTIKA et MAGNUM) et chauffage antibuée réglable pour optimiser la consommation d'énergie.

Eclairage des plans avec LED haute luminosité (avec des lampes fluorescentes sur PRIMA).

Tableau de commande électronique digital positionné en haut de la vitrine pour un contrôle immédiat des températures. Froid ventilé avec possibilité de réglage du flux de l'air pour un taux d'humidité optimal sur le plan d'exposition.

Dégivrage automatique lorsque les compresseurs sont arrêtés.

Elimination automatique de la condensation (avec moteur interne).

Unités de condensation hermétiques monophasées internes ou externes à distance.

Possibilité de canalisation avec vitrines à glace de la même série.

Fermeture arrière avec rideau roulant sur les modules linéaires, plexiglas sur les angles.

Classe climatique 4 (30°/55% H.R.).

** seulement PRIMA et VISUAL
*** seulement PRIMA, VISUAL et ELETTRA

D

Lieferbare Module: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, Innen- und Außenwinkel 30°, mit geneigter Präsentationsebene oder Auszug.

Temperaturen: gekühlt NT, gekühlt für Pralinen, Raumtemperatur, beheizt mit Wasserbad oder trocken.

Pyrolytisch beschichtete Frontverglasung, nach oben aufklappbar mit Hidro-Lift-Kolben (bei ELETTRA, ARTIKA und MAGNUM nach unten abklappbar), mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antibeschlag-Scheibenheizung zur Optimierung des Stromverbrauchs.

Beleuchtung der Ablagen mit extrahellen LEDs (für PRIMA mit Leuchtstofflampen).

Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige, für einfache Temperaturkontrolle an der Vitrine oben positioniert.

Umluftkühlung mit regelbarem Luftstrom für optimale Luftfeuchtigkeit auf der Ausstellungsfäche.

Automatisches Abtauen.

Kondenswasserentsorgung (mit eingebautem Motor).

Hermatische Einphasen-Wechselstrom-Kondensatoren, eingebaut oder extern.

Kanalisation mit Speiseeis-Vitrinentheken derselben Serie möglich.

Rückseite der geraden Module mit Rollo, geschwungene Module Plexiglasscheiben.

Klimaklasse 4 (30°/55% RF).

** nur PRIMA und VISUAL
*** nur PRIMA, VISUAL und ELETTRA

ES

Módulos disponibles: 115, 150, 165, 185, 215 y 300 cm, módulos rinconeros de 30° internos y externos con superficie expositora inclinada o con cajones.

Temperaturas: refrigerada T.N., refrigerada para bombonera, neutra, calor húmedo y seco.

Cristal delantero piroilítico, con apertura hacia arriba mediante pistones Hidro Lift (hacia abajo en ELETTRA, ARTIKA y MAGNUM) y con sistema de calentamiento antiempañamiento ajustable en base a la temperatura ambiente para optimizar los consumos.

Illuminación del mostrador con LEDs de alta intensidad (con lámparas fluorescentes en PRIMA).

Centralita electrónica digital colocada en la parte superior del mostrador para un fácil control de la temperatura.

Instalación refrigerante ventilada con regulador del flujo de aire para mantener un óptimo nivel de humedad en la superficie expositora.

Desescarche automático mediante parada.

Evacuación automática de la condensación (con motor incorporado).

Condensadores herméticos monofásicos, incorporados o remotos.

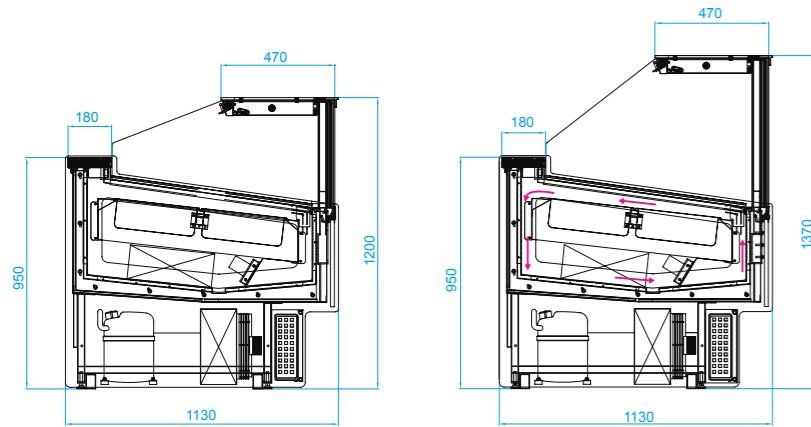
Posibilidad de combinación con mostradores para heladería de la misma serie.

Cierre posterior con cortina enrollable en los módulos lineales, plexiglas en los rinconeros.

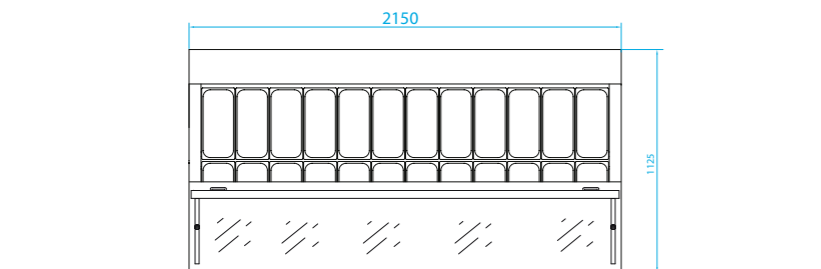
Clase climática 4 (30°/55% H.R.).

** solo PRIMA y VISUAL
*** solo PRIMA, VISUAL y ELETTRA

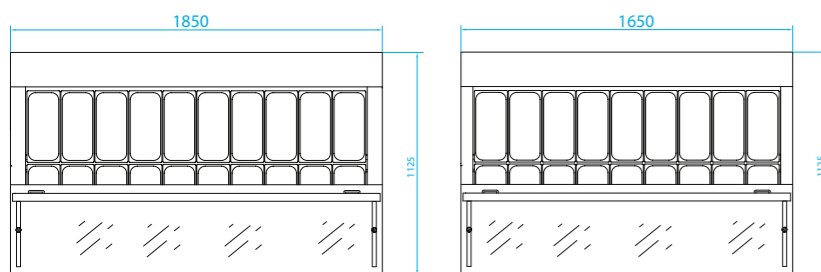
GELATERIA ICE-CREAM / CREMES GLACEES EISDIELE / HELADERIA



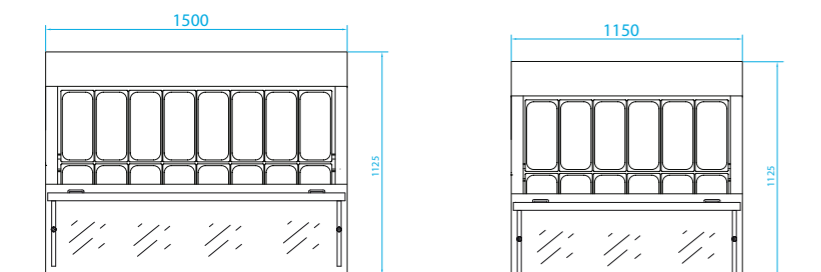
VASCHETTE > TUBS - It.5/7 360x165 mm



24



20



18



16

12

GELATERIA ICE-CREAM / CREMES GLACEES EISDIELE / HELADERIA

TWIN Lunghezze senza fianchi Lengths without side panels	Dimensioni Vaschette LxPxH Tubs Dimensions WxDxH	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -30°C +45°C Efficiency W -30°C +45°C	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT at capacity	
						a regime in normal operation	a sbrinamento during defrosting
VG 12	360x165x170	230/1/50	1X1.5	Ermetico/mon.	880	1600	2210
VG 16	360x165x170	230/1/50	2X1.0	Ermetico/mon.	1108	1900	2980
VG 18	360x165x170	230/1/50	2X1.2	Ermetico/mon.	1378	2350	3050
VG 20	360x165x170	230/1/50	2X1.2	Ermetico/mon.	1378	2400	3060
VG 24	360x165x170	230/1/50	2X1.5	Ermetico/mon.	1794	3100	4510

N.B. PER U.C. REMOTE STESSE UNITA' VETRINA GELATI PRIMA/VISUAL/ELETTA/MAGNUM/ARTIKA

I

Modelli disponibili: 12, 16, 18, 20, 24 vaschette. Tutti i moduli sono canalizzabili.

Possibilità di canalizzazione con vetrine pasticceria, praliniera, calde o neutre della stessa serie.

Vetro anteriore apribile verso il basso con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.

Piano espositivo inclinato per un'eccellente visibilità del prodotto anche a distanza.

Illuminazione dei piani con LED ad alta luminosità.

Unità condensatrice interna con compressore ermetici monofase o remota con compressori semiermetici trifase e condensazione ad aria o mista aria/acqua.

Impianto refrigerante ventilato, sbrinamento ad inversione di ciclo che avviene in tempi molto rapidi riducendo al minimo le variazioni di temperatura del gelato, anche in severe condizioni ambientali.

Centralina elettronica digitale, smaltimento automatico condensa (con motore interno). Classe climatica 4 (30°/55% U.R.).

Chiusura posteriore con tenda avvolgibile sui moduli lineari.

Portagusti illuminato con LED (optional).

Possibilità di inserimento in tutte le linee d'arredo Frigomeccanica.

GB

Models available: 12, 16, 18, 20, 24 tubs. All models are designed for installation in-line with other units.

Can be installed in-line with confectionery, chocolate, heated and ambient cabinets in the same series.

Downward-opening front glass with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.

Inclined display surface for excellent product visibility, even at a distance.

Shelves lit by extra-bright LEDs.

Internal condenser unit with single-phase hermetic compressors or remote with semi-hermetic three-phase compressors and air or combined air/water condensation.

Fan-assisted refrigeration system, reverse cycle defrosting, which is extremely quick and minimises variations in ice-cream temperature, even in severe environmental conditions.

Digital electronic control unit, automatic condensation dispersal (with internal motor). Climate class 4 (30°/55% R.H.).

Backs enclosed by blinds on straight modules.

Flavour card holder with LED lighting (optional)

Can be incorporated in all Frigomeccanica furnishing lines.

F

Modèles disponibles : 12, 16, 18, 20, 24 bacs. Tous les modules sont canalissables.

Possibilité de canalisation avec des vitrines à pâtisserie, confiserie, chaudes ou neutres de la même série.

Vitre avant ouvrante vers le bas avec système de chauffage anti-buée réglable en fonction de l'environnement pour optimiser la consommation d'énergie.

Plan d'exposition incliné pour une excellente visibilité du produit à distance.

Eclairage des plans avec LED à haute luminosité.

Unité de condensation interne avec des compresseurs hermétiques monophasés ou à distance avec des compresseurs semi-hermétiques triphasés et condensation à air ou mixte air/eau.

Système de réfrigération ventilé, dégivrage à inversion de cycle dans des temps très rapides, minimisant les variations de température de la crème glacée, même dans des conditions environnementales sévères.

Dispositif de commande électronique numérique, élimination automatique des condensats (avec moteur interne). Classe climatique 4 (30°/55% H.R.).

Fermeture arrière avec store sur les modules linéaires.

Bacs à glace éclairés par LED (en option).

Installation possible sur toutes les lignes Frigomeccanica.

D

Lieferbare Modelle: 12,16,18, 20, 24 Schalen. Alle Module sind kanalissierbar.

Kanalissierbar mit Vitrinentheken derselben Serie für Konditoreiwaren, Pralinen, beheizt oder Raumtemperatur.

Abklappbare Frontverglasung mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antbeschlag-Scheibenheizung zur Optimierung des Stromverbrauchs.

Geneigte Präsentationsebene für eine optimale Produktpräsentation auch aus größerer Entfernung.

Extrahelle LED-Beleuchtung der Ablageflächen.

Interner Kondensator mit hermetischen Einphasen-Wechselstrom-Kompressoren oder externer Kondensator mit semihermetischen Drehstrom-Kompressoren und Luft- oder Luft-/Wasser-Kondensation.

Umluftkühlung, extraschnelles Abtauen mit Zyklusumkehrung, daher nur minimale Temperaturschwankungen des Speiseeises auch unter anspruchsvollen Betriebsbedingungen.

Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige, automatische Kondenswasserentsorgung (mit eingebautem Motor). Klimaklasse 4 (30°/55° RF).

Rückseite der geraden Module mit Rollo.

LED-beleuchtete Geschmackssortenauszeichnung (Sonderausstattung).

Zum Kombinieren mit allen Frigomeccanica-Ausstattungslineen.

ES

Modelos a disposición: 12, 16, 18, 20, 24 cubetas. Todos los módulos pueden canalizarse.

Posibilidad de canalización con vitrinas para pastelería, bombonera, térmicas o neutras de la misma serie.

Cristal frontal de apertura descendente, con sistema térmico antiempañamiento, ajustable en función de la temperatura ambiente para optimizar los consumos.

Superficie expositora inclinada para una excelente visual del producto, incluso a distancia.

Illuminación de las superficies con LEDs de alta intensidad.

Unidad de condensación por agua o mixta (aire/agua), integrada con compresores herméticos monofásicos o remota con compresores semi-herméticos trifásicos.

Equipo de refrigeración ventilado y desescarche con inversión de ciclo en brevísimo tiempo para reducir al máximo las variaciones térmicas del helado, incluso en condiciones ambientales críticas.

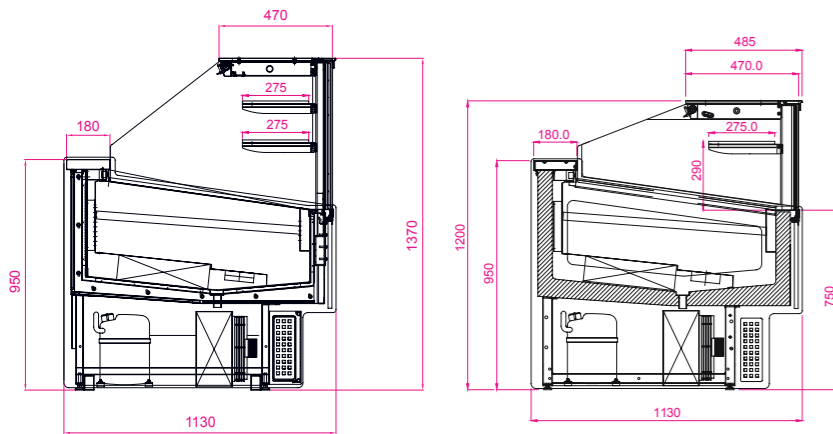
Centralita electrónica digital, eliminación automática de la condensación (con motor incorporado). Clase climática 4 (30°/55% H.R.).

Cierre posterior con cortina enrollable en los módulos rectos.

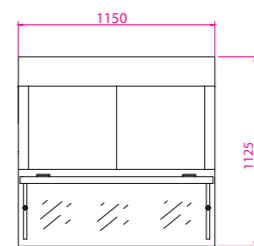
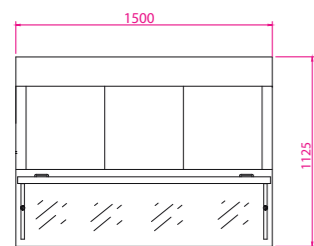
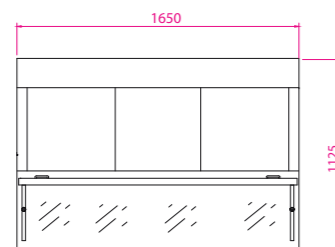
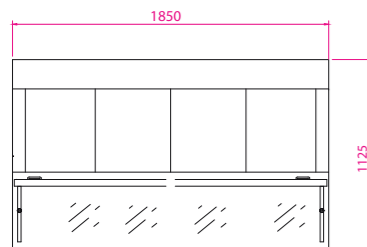
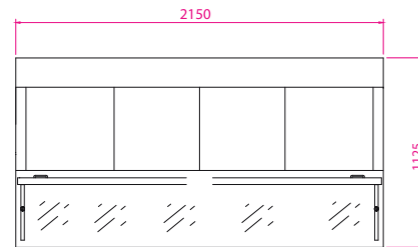
Portaetiquetas iluminado con LED (accesorio opcional).

Posibilidad de instalarlo en todas las líneas de decoración Frigomeccanica.

PASTICCERIA CONFECTIONERY / PATISSERIE KONFITOREI / PASTELERÍA



TWIN PIANO INCLINATO > TWIN WITH INCLINED SURFACE



PASTICCERIA CONFECTIONERY / PATISSERIE KONFITOREI / PASTELERÍA

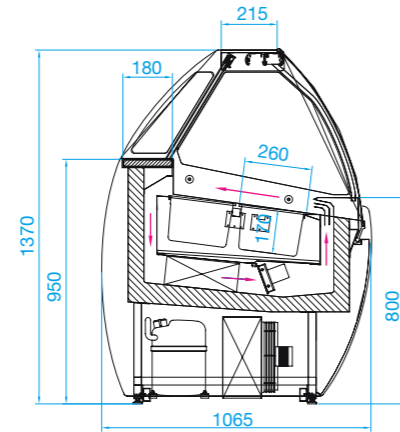
Modello Model	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Potenza assorbita WATT Power absorption in WATT during normal operation	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C	Tipo di gas Gas type
L 115	230/1/50	3/8 HP	822	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	721	R404A
L 150		1/2 HP	1002		934	
L 165		1/2 HP	1052		934	
L 185		1/2M HP	1261		1099	
L 215		3/4 HP	1437		1289	

Motore interno
Internal motor

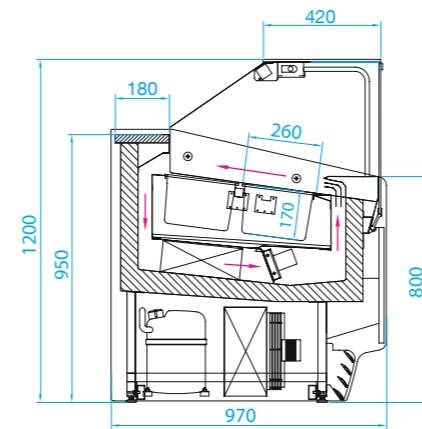
**Classe climatica 4 (30°/55% U.R.)
Temperatura prodotto 0°/+5° C**

I	GB	F	D	ES
<p>Moduli disponibili: cm.115, cm.150, cm.165, cm.185, cm.215, piano espositivo inclinato. Temperature: refrigerata TN o neutra.</p> <p>Vetro anteriore apribile verso il basso con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.</p> <p>Illuminazione dei piani con LED ad alta luminosità.</p> <p>Centralina elettronica digitale.</p> <p>Impianto refrigerante ventilato con possibilità di regolazione del flusso d'aria per un'ottimale tasso di umidità sul piano espositivo.</p> <p>Sbrinamento automatico a fermata.</p> <p>Smaltimento automatico condensa (con motore interno). Unità condensatrici ermetiche monofase interne o esterne a distanza.</p> <p>Possibilità di canalizzazione con vetrine gelateria della stessa serie.</p> <p>Chiusura posteriore con tenda avvolgibile.</p> <p>Classe climatica 4 (30°/55% U.R.).</p>	<p>Modules available: 115, 150, 165, 185, and 215 cm with inclined display surface. Temperatures: refrigerator, freezer or ambient.</p> <p>Downward-opening front glass with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.</p> <p>Shelves lit by extra-bright LEDs.</p> <p>Digital electronic control unit.</p> <p>Fan-assisted refrigeration system with air flow adjustment for optimal humidity level on display surface.</p> <p>Automatic defrosting with on-off function.</p> <p>Automatic condensation dispersal (with internal motor). Internal or external remote single-phase hermetic condenser units.</p> <p>Can be connected in line with ice-cream display cabinets in the same series.</p> <p>Backs enclosed by blinds on straight modules.</p> <p>Climate class 4 (30°/55% R.H.).</p>	<p>Modules disponibles 115, 150, 165, 185, 215 cm, plan d'exposition incliné. Températures : réfrigérée TN ou neutre.</p> <p>Vitre avant ouvrante vers le bas avec système de chauffage anti-buée réglable en fonction de l'environnement pour optimiser la consommation d'énergie.</p> <p>Eclairage des plans avec LED à haute luminosité.</p> <p>Dispositif de commande électronique numérique.</p> <p>Système de réfrigération ventilé avec un débit d'air réglable pour un taux d'humidité optimal sur le plan d'exposition.</p> <p>Dégivrage automatique à arrêt forcé.</p> <p>Elimination automatique des condensats (avec moteur interne). Unités de condensation hermétiques monophasées internes ou externes à distance.</p> <p>Possibilité de canalisation avec des vitrines à glace de la même série.</p> <p>Fermeture arrière avec store.</p> <p>Classe climatique 4 (30°/55 % H.R.).</p>	<p>Lieferbare Module: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, geneigte Präsentationsebene. Temperaturen: gekühlt NT oder Raumtemperatur.</p> <p>Abklappbare Frontverglasung mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antbeschlag-Scheibenheizung zur Optimierung des Stromverbrauchs.</p> <p>Extrahelle LED-Beleuchtung der Ablageflächen.</p> <p>Elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige.</p> <p>Umluftkühlung mit regelbarem Luftstrom für optimale Luftfeuchtigkeit auf der Ausstellungsfläche.</p> <p>Automatisches Abtauen.</p> <p>Automatische Kondenswasserentsorgung (mit eingebautem Motor). Hermetische Einphasen-Wechselstrom-Kondensatoren, eingebaut oder extern.</p> <p>Kanalisation mit Speiseeis-Vitrinentheken derselben Serie möglich.</p> <p>Rückseite mit Rollo.</p> <p>Klimaklasse 4 (30°/55° RF).</p>	<p>Módulos a disposición: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm; superficie expositora inclinada. Temperatura: refrigerada TN o neutra.</p> <p>Cristal frontal de apertura descendente, con sistema térmico antiempañamiento, ajustable en función de la temperatura ambiente para optimizar los consumos.</p> <p>Illuminación de las superficies con LEDs de alta intensidad.</p> <p>Centralita electrónica digital.</p> <p>Equipo de refrigeración ventilado, con ajuste de la corriente de aire para optimizar el nivel de humedad en la superficie expositora.</p> <p>Desescarche automático mediante parada.</p> <p>Eliminación automática de la condensación (con motor incorporado). Unidades de condensación herméticas monofásicas, incorporadas o remotas.</p> <p>Posibilidad de canalización con vitrinas para heladería de la misma serie.</p> <p>Cierre posterior con cortina enrollable.</p> <p>Clase climática 4 (30°/55% H.R.).</p>

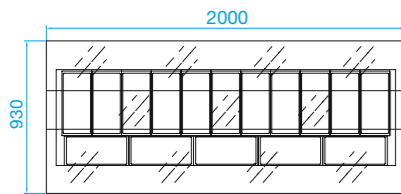
ALBA



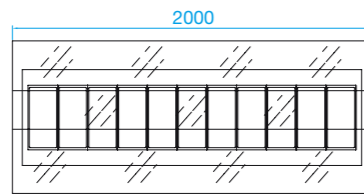
ALBA SQUARED



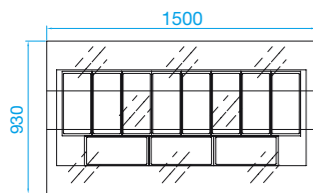
VASCHETTE > TUBS - It.5 360 x 165 mm



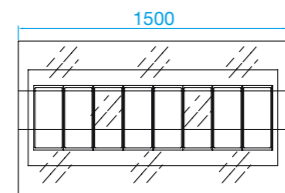
16



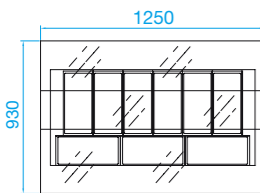
11



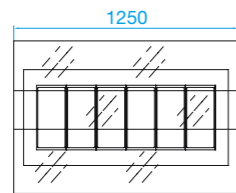
11



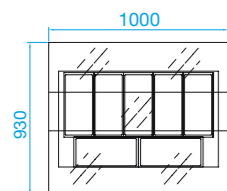
8



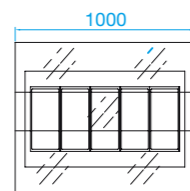
9



6

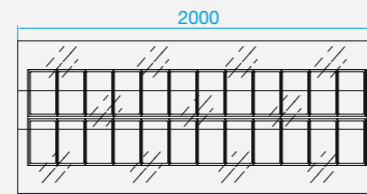


7

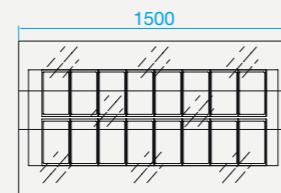


5

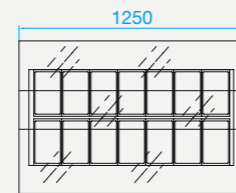
VASCHETTE > TUBS - It.4,7 260 x 165 mm



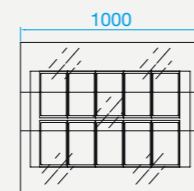
24



16



14



10

	Alba Lunghezze senza fianchi Lengths without side panels	Dimensioni Vaschette LxPxH Tubs Dimensions WxDxH	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -30°C +45°C Efficiency W -30°C +45°C	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT at capacity
Motore interno Internal motor	1000 MI	260x156x170	230/1/50	1.0	Ermetico	528	851
	1250 MI	260x156x170	230/1/50	1.0	Ermetico	528	851
	1500 MI	260x156x170	230/1/50	1.2	Ermetico	689	1123
	2000 MI	260x156x170	230/1/50	1.5	Ermetico	880	1387

Classe climatica 4 (+30°/55% U.R.)
Temperatura prodotto -12°/-18° C

Tipo di sbrinamento
a inversione di ciclo

I

Moduli disponibili:
cm.100/125/150/200 con varie
disposizioni vaschette da 360x165
o 260x165 (vedi schema).

Vetro anteriore apribile verso il
basso con antiappannamento ad
aria forzata e vetri laterali riscaldati.
Chiusura posteriore con scorrevoli
in plexiglass (tenda avvolgibile
optional). Illuminazione con doppia
lampada fluorescente.

Temperature e refrigerazione:
refrigerazione ventilata - 14°/-18° C
con singolo evaporatore verniciato
in cataforesi contro la corrosione
degli acidi del gelato e le correnti
galvaniche.

Sbrinamento ad inversione di
ciclo con tempi brevi per ridurre al
minimo le variazioni di temperatura
del prodotto. Unità condensatrici
ad aria interne o esterne a
distanza, con compressori ermetici
monofase (a richiesta trifase).
Smaltimento automatico condensa
(con motore interno).

Possibilità di inserimento in tutte le
linee d'arredo Frigomeccanica.

Classe climatica 4 (+30°C/55% U.R.).

GB

Modules available:
100/125/150/200 cm with various
360x165 or 260x165 tub layouts
(see diagram).

Front glass panel with downward
opening and forced-air demister
system. Sliding Plexiglas panels at
rear (roller blind optional). Lighting
with two fluorescent lamps.

Temperature and refrigeration:
fan-assisted refrigeration - 14°/-18°
C with single evaporator with
cataphoresis paint finish to protect
against corrosion by acid in ice-
creams and stray currents.

Reverse cycle defrosting, quick
method to minimise variations in
ice-cream temperature. Internal
or external remote single-phase
condenser units, with hermetic
single-phase compressors (three-
phase on request).
Optional automatic condensation
dispersal (with internal motor).

Can be incorporated in all
Frigomeccanica climate class 4
(+30°C/55% H.R.) furnishing lines.

Classe climatica 4 (+30°C/55% U.R.).

F

Modules disponibles:
cm 100/125/150/200 avec
différents agencements des bacs
de 360x165 ou 260x165 (voir
schéma).

Vitre avant avec ouverture vers
le bas et système antibuée à air
forcé. Fermeture arrière avec
éléments coulissants en plexiglas
(rideau roulant en option). Eclairage
avec double lampe fluorescente.

Températures et réfrigération:
froid ventilé - 14°/-18°C avec
évaporateur traité par cataphorèse
contre la corrosion des acides de
la crème glacée et les courants
galvaniques.

Dégivrage rapide par inversion
de cycle qui réduit au minimum
les variations de température du
produit. Unités de condensation à
air internes ou externes à distance,
avec compresseurs hermétiques
monophasés (triphases sur
demande).
Élimination automatique de la
condensation (avec moteur
interne).

S'adapte à toutes les lignes
Frigomeccanica Classe climatique
4 (+30°C/55% H.R.).

D

Lieferbare Module:
100/125/150/200 cm mit
unterschiedlicher Bestückung
Schalen 360x165 oder 260x165 (s.
Schema).

Nach unten abklappbare
Frontverglasung mit Antbeschlag-
Belüftung. Rückseite mit Plexiglas-
Schiebetüren (Sonderausstattung
Rollo). Beleuchtung mit doppelter
Leuchtstofflampe.

Temperaturen und Kühlung:
Umluftkühlung - 14°/-18° C
mit einem Verdampfer mit
Kataphorese-Beschichtung gegen
Korrosion durch die Säuren des
Speiseeises und die galvanischen
Ströme.

Extraschnelles Abtauen
mit Zyklusumkehrung,
daher ohne wesentliche
Temperaturschwankungen des
Speiseeises. Kondensatoren intern
oder extern, mit hermetischen
Einphasen-Kompressoren (auf
Anfrage auch Drehstrom).
Automatische
Kondenswasserentsorgung (mit
eingebautem Motor).

Zum Kombinieren mit
allen Frigomeccanica-
Ausstattungslineen.

Klimaklasse 4 (+30°C/55% RF).

ES

Modelos disponibles:
100, 125, 150 y 200 cm, con
diferentes disposiciones de las
cubetas 360x165 ó 260x165
(ver esquema).

Cristal delantero con apertura
hacia abajo y con sistema
antiempañamiento por aire
forzado. Cierre posterior con
correrías de plexiglas (cortina
enrollable como accesorio
opcional). Iluminación mediante
dos lámparas fluorescentes.

Temperaturas y refrigeración:
refrigeración ventilada - 14°/-18° C
con evaporador simple, barnizado
en cataforesis para evitar la
corrosión de los ácidos del helado
y las corrientes galvánicas.

Desescarche con inversión
de ciclo en lapsos muy breves
para reducir al máximo las
variaciones de temperatura
del helado. Condensadores de
aire incorporados o remotos,
con compresores herméticos
monofásicos (trifásicos bajo
pedido).
Evacuación automática de
la condensación (con motor
incorporado).

Posibilidad de colocar en
todas las líneas de decoración
Frigomeccanica.

Clase climática 4
(+30°C/55% H.R.).

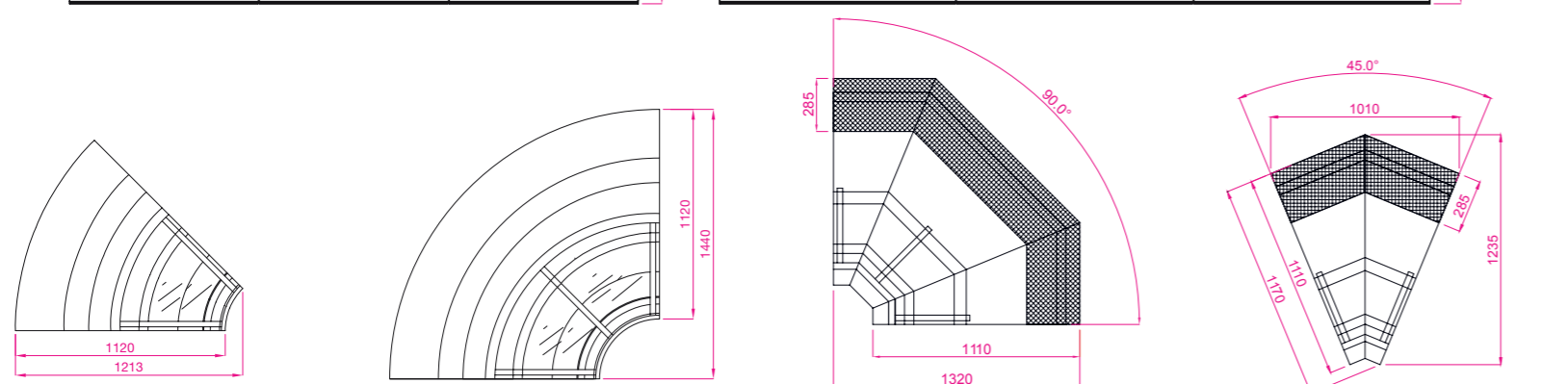
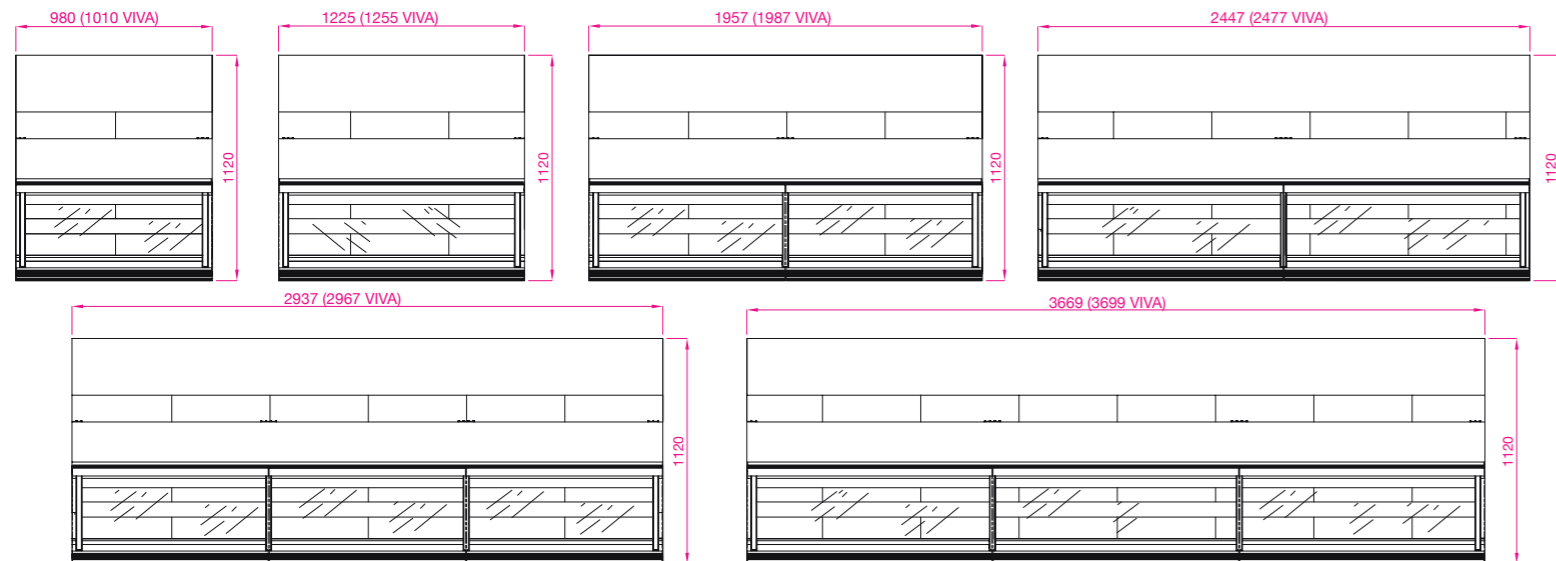
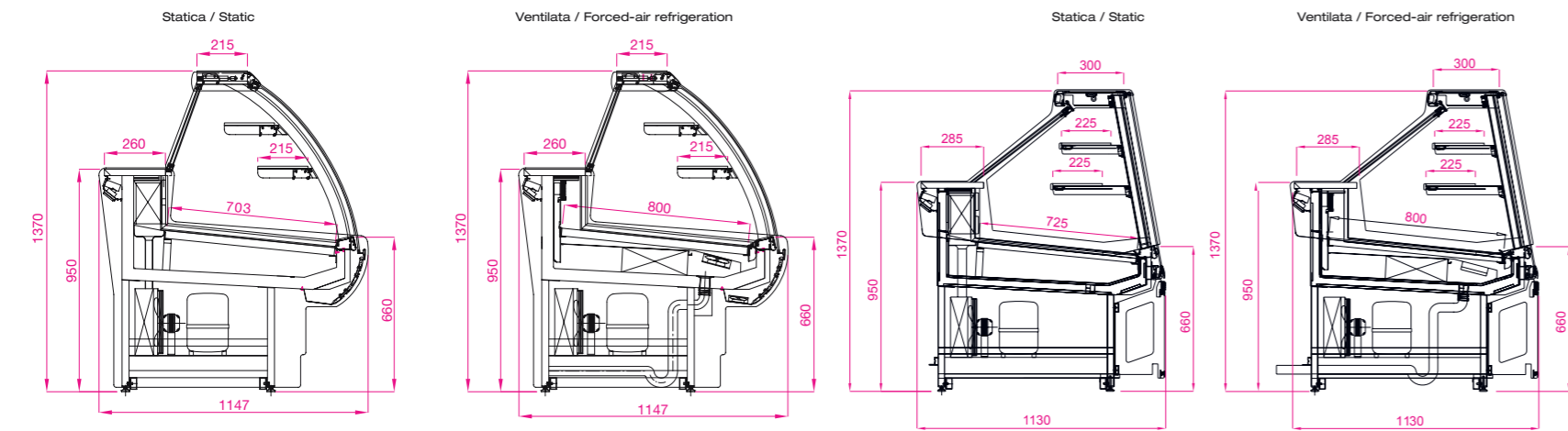
AMBRA.

VIVA.

INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA

PASTICCERIA PRALINERIA GASTRONOMIA

CONFECTIONERY/CHOCOLATE/DELICATESSEN PATISSERIE/PRALINES/GASTRONOMIE
KONFITOREI/KONFISERIE/GASTRONOMIE PASTELERÍA/BOMBONERÍA/GASTRONOMÍA

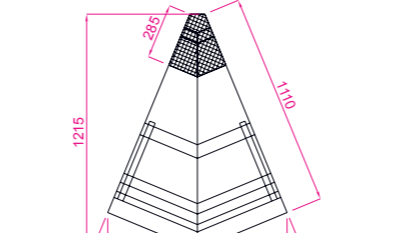
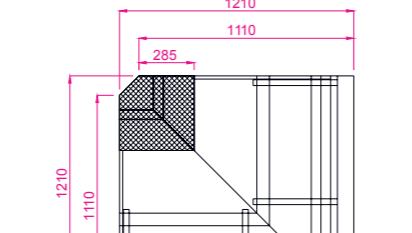
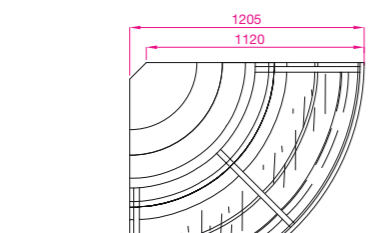
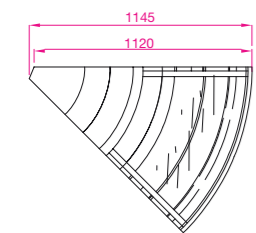


ANGOLO INTERNO 90°

ANGOLO INTERNO 45°

ANGOLO INTERNO 90°

ANGOLO INTERNO 45°



ANGOLO ESTERNO 90°

ANGOLO ESTERNO 45°

ANGOLO ESTERNO 90°

ANGOLO ESTERNO 45°

PASTICCERIA/PRALINERIA/GASTRONOMIA

CONFECTIONERY/CHOCOLATE/DELICATESSEN PATISSERIE/PRALINES/GASTRONOMIE
KONFITOREI/KONFISERIE/GASTRONOMIE PASTELERÍA/BOMBONERÍA/GASTRONOMÍA

	Ambra/ Viva static/static Lunghezze senza fianchi/ Lengths without side panels	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C
Motore Interno Internal motor	1000 MI	230/1/50	1/3 L	Ermetico / Hermetic	492
	1250 MI	230/1/50	1/3 L	Ermetico / Hermetic	492
	2000 MI	230/1/50	3/8	Ermetico / Hermetic	721
	2500 MI	230/1/50	1/2	Ermetico / Hermetic	934
	3000 MI	230/1/50	1/2 M	Ermetico / Hermetic	1099
	3700 MI	230/1/50	3/4	Ermetico / Hermetic	1289
Motore Esterno External motor	ANG.EST. 90° ME	230/1/50	1/4	Ermetico / Hermetic	422
	ANG.EST. 45° ME	230/1/50	1/5	Ermetico / Hermetic	381
	ANG.INT. 90° ME	230/1/50	1/4	Ermetico / Hermetic	422
	ANG.INT. 45° ME	230/1/50	1/5	Ermetico / Hermetic	381

	Ambra/ Viva ventilata/ With refrigerator Lunghezze senza fianchi/ Lengths without side panels	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C
Motore Interno Internal motor	1000 MI	230/1/50	1/3	Ermetico / Hermetic	608
	1250 MI	230/1/50	1/3	Ermetico / Hermetic	608
	2000 MI	230/1/50	1/2	Ermetico / Hermetic	934
	2500 MI	230/1/50	3/4	Ermetico / Hermetic	1284
	3000 MI	230/1/50	3/4 M	Ermetico / Hermetic	1570
	3700 MI	230/1/50	1.0	Ermetico / Hermetic	1648
Motore Esterno External motor	ANG.EST. 90° ME	230/1/50	1/4	Ermetico / Hermetic	422
	ANG.EST. 45° ME	230/1/50	1/5	Ermetico / Hermetic	381
	ANG.INT. 90° ME	230/1/50	1/4	Ermetico / Hermetic	422
	ANG.INT. 45° ME	230/1/50	1/5	Ermetico / Hermetic	381

Classe climatica 3 (25°/60% U.R.)

I

Moduli disponibili:
cm.100/125/200/250/300/370 e angoli interni ed esterni a 45 e 90°. Tutti i moduli sono canalizzabili.

Temperature e refrigerazione: refrigerazione ventilata +1/+4°C, refrigerazione statica +3/+6°C, praliniera +14/+16°C, tavola calda a secco, bagnomaria +60°C, neutra (ambiente).

Illuminazione con lampade fluorescenti compatte (LED per VIVA) indipendenti per ogni piano. Piano inclinato per un'eccellente visuale del prodotto.

Vetro temprato apribile verso l'alto con pistoni hidro-lift (VIVA verso il basso), sistema antiappannante con aria forzata (vetrina ventilata) o con resistenze elettriche (vetrina statica).

Sbrinamento automatico a fermata con sonda di fine sbrinamento e termostato elettronico digitale, termometro LCD lato cliente. Unità condensatrici monofase ermetiche interne o esterne a distanza.

Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass. Scarico condensa predisposto per rete fognaria. Opzionale smaltimento automatico condensa con resistenza.

Possibilità di inserimento in tutte le linee d'arredo Frigomeccanica.

Classe climatica 3 (+25°C/60% U.R.).

GB

Modules available: 100/125/200/250/300/370 cm and external or internal 90° or 90° corner units. All models are designed for installation in-line with other units.

Temperature and refrigeration: fan-assisted refrigeration +1/+4°C, static refrigeration +3/+6°C, chocolate +14/+16°C, dry meal counter, bain-marie +60°C, ambient.

Lighting with independent compact fluorescent lamps (LED for VIVA) for each shelf. Inclined display surface for excellent product visibility.

Tempered glass panel opening upwards by means of hydro-lift pistons (downwards for VIVA), demisting by forced-air system (cabinet with fan-assisted refrigeration) or electric heating elements (cabinet with static refrigeration).

Automatic defrosting with on-off function with defrosting end probe and digital electronic thermostat, LCD thermometer on customer side. Internal or external remote single-phase hermetic condenser units.

Sliding Plexiglas panels at rear. Condensation drain fitted for connection to sewer system. Optional automatic condensation dispersal with heating element.

Can be incorporated in all Frigomeccanica climate class 3 (+25°C/60% R.H.) furnishing lines.

Classe climatica 3 (+25°C/60% U.R.).

F

Modules disponibles: 100/125/200/250/300/370 cm et angles internes et externes à 45 et 90°. Tous les modules sont canalissables.

Températures et réfrigération: froid ventilé +1/+4°C, réfrigération statique +3/+6°C, pralines +14/+16°C, cafétéria à sec, bain-marie +60°C, neutre (ambiente).

Eclairage avec lampes fluorescentes compactes indépendantes pour chaque (LED pour VIVA) plan. Plan incliné pour une visibilité excellente du produit. Verre trempé relevable à pistons hydro-lift (VIVA vers le bas), système antibuée à air forcé (vitrine ventilée) ou avec résistances électriques (vitrine statique).

Dégivrage automatique lorsque les compresseurs sont arrêtés avec sonde de fin dégivrage et thermostat électronique digital, thermomètre LCD côté client. Unités de condensation hermétiques monophasées internes ou externes à distance.

Fermeture arrière avec éléments coulissants en plexiglas. Evacuation de la condensation pré-équipée pour le réseau d'égouts. En option : évacuation automatique de la condensation avec résistance.

S'adapte à toutes les lignes Frigomeccanica Classe climatique 3 (+25°C/60% H.R.).

D

Lieferbare Module: 100/125/200/250/300/370 cm, Innen- und Außenwinkel 45° und 90°. Alle Module sind kanalisierbar.

Temperaturen und Kühlung: Umluftkühlung +1/+4°C, statische Kühlung +3/+6°C, Konfiserie +14/+16°C, beheizt trocken, Wasserbad +60°C, Raumtemperatur.

Beleuchtung mit voneinander unabhängigen, kompakten (für VIVA mit LED-Beleuchtung) Leuchtstofflampen für jede Etage. Geneigte Ausstellungsfläche für eine optimale Produktpräsentation.

Getemperte Verglasung, nach oben aufklappbar mit Hydro-Lift-Kolben (für VIVA nach unten abklappbar), Antibeschlag-Scheibenheizung mit Zwangsbelüftung (Vitrine mit Umluftkühlung) oder elektrischen Widerständen (Vitrine mit statischer Kühlung).

Automatisches Abtauen mit Abtaustopp-Fühler und elektronischem Thermostat mit Digitalanzeige, kundenseitiges LCD-Thermometer.

Hermetische Einphasen-Wechselstrom-Kondensatoren, eingebaut oder extern. Evacuation de la condensation pré-équipée pour le réseau d'égouts. En option : évacuation automatique de la condensation avec résistance.

S'adapte à toutes les lignes Frigomeccanica-Ausstattungslinien Klimaklasse 3 (+25°C/60% RF).

ES

Módulos disponibles: 100, 125, 200, 250, 300 y 370 cm, módulos rinconeros de 45° y 90° internos y externos. Todos los módulos son combinables.

Temperaturas y refrigeración: refrigeración ventilada 1 - 4°C, refrigeración estática 3 - 6°C, refrigeración para bombonera 14 - 16°C, calor seco, calor húmedo 60°C, neutra (ambiente).

Illuminación con lámparas fluorescentes compactas (LED para VIVA), independientes en cada superficie expositora. Superficie expositora inclinada para una excelente visibilidad del producto.

Cristal templado con apertura hacia arriba (hacia abajo para VIVA) mediante pistones Hidro Lift y con sistema antiempañamiento por aire forzado (versión ventilada) o resistencias eléctricas (versión estática).

Desescarche automático mediante parada, con sonda de terminación desescarche, termostato electrónico digital y termómetro LCD del lado cliente. Condensadores herméticos monofásicos, incorporados o remotos.

Cierre posterior con correderas de plexiglas. Desagüe condensación predisuesto para la red de alcantarillado. Evacuación automática de la condensación mediante resistencia (accesorio opcional).

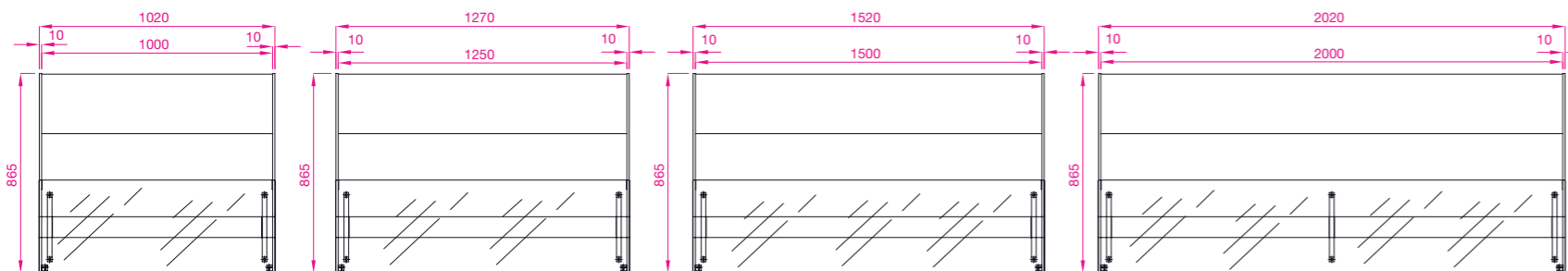
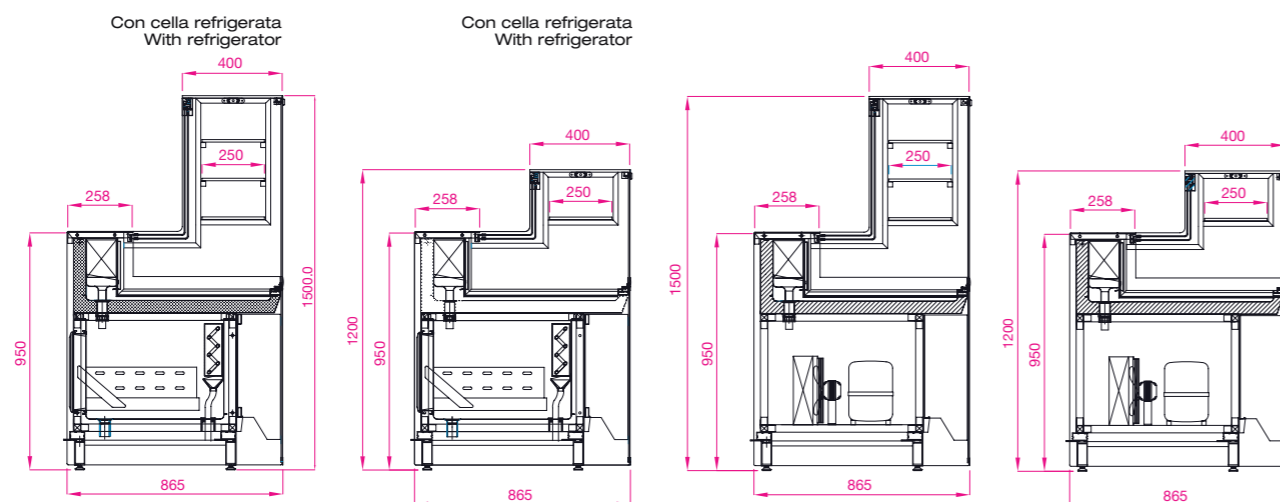
Possibilità de colocar en todas las líneas de decoración Frigomeccanica.

Clase climática 3 (+25°C/60% H.R.).

BASIC.

INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA

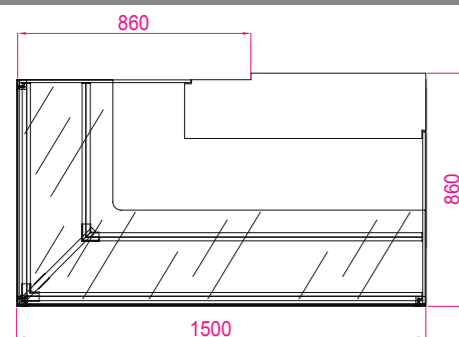
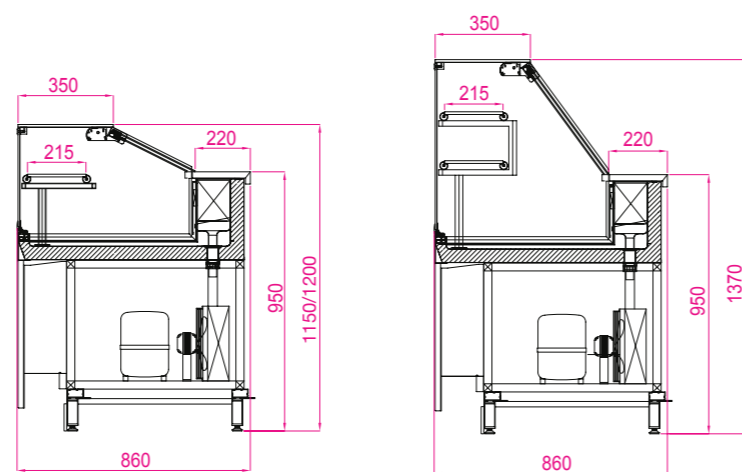
SNACK GASTRONOMIA
SNACK / DELICATESSEN
SNACK / GASTRONOMIE
SNACK / GASTRONOMIE
SNACK / GASTRONOMIA



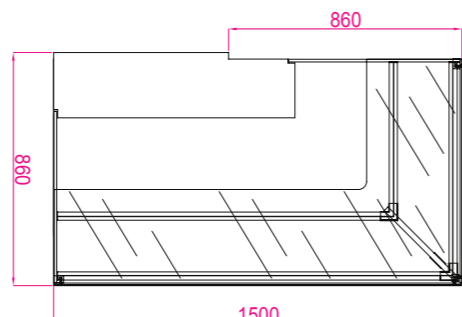
SNACK CORNER

INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA

SNACK
SNACK / DELICATESSEN
SNACK / GASTRONOMIE
SNACK / GASTRONOMIE
SNACK / GASTRONOMIA



VETRINA FREDDA CORNER 90° SX OPERATORE



VETRINA FREDDA CORNER 90° DX OPERATORE

SNACK/GASTRONOMIA

SNACK/DELICATESSEN SNACK/GASTRONOMIE
SNACK/GASTRONOMIE SNACK/GASTRONOMIA

	Basic Lunghezze con fianchi Lengths with side panels	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT at capacity	
Motore Interno Internal motor	1020 MI	230/1/50	1/5	Ermetico	381	339	
	1270 MI	230/1/50	1/5	Ermetico	381	339	
	1520 MI	230/1/50	1/4	Ermetico	422	389	
	2020 MI	230/1/50	1/3	Ermetico	608	575	
Motore Interno Internal motor	Basic con cella/With refrigerator Lunghezze con fianchi Lengths with side panels	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT at capacity	Cella Refrigerator
	1270 ME	230/1/50	1/4	U.C. REMOTA	492	50 solo luci/ lights only	2 cassettoni/ 2 large drawers
	1520 MI	230/1/50	1/3	Ermetico	608	550	2 cassettoni/ 2 large drawers
	2020 MI	230/1/50	3/8	Ermetico	721	650	2 cassettoni/ 2 large drawers
Motore Interno Internal motor	Snack Corner Lunghezze con fianchi Lengths with side panels	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption WATT at capacity	3 cassettoni/ 3 large drawers
	Corner 2020 MI	230/1/50	1/3	Ermetico	608	575	

Classe climatica 3 (25°/60% U.R.) ME motore esterno / ME external motor

I

Moduli disponibili:
cm.100/125/150/200 con vetri
alti H150 e H137 cm. o con vetri
bassi H120 e H115 cm.
Disponibili anche, sia alte che
basse, nella versione con cella
refrigerata sottostante
a temperatura indipendente.

Vetro anteriore apribile verso il
basso con antiappannamento
a resistenza comandato da
pannello. Chiusura posteriore con
scorrevoli in plexiglass sagomati.

Illuminazione con LED ad alta
luminosità (BASIC).

Termostato elettronico digitale,
termometro lcd lato cliente,
sbrinatorio con resistenza
elettrica e sonda di fine
sbrinatorio. Scarico condensa
prelavorato per rete fognaria.

Struttura in acciaio inox Aisi 304,
piano espositivo stampato con
spigoli raggiati, piedini regolabili su
cavalletti in acciaio, fianchi e frontale
in vetro temprato retro laccato nero
(optional md laccato RAL).

Temperature e refrigerazione:
refrigerazione statica +3°/+6°
C con singolo evaporatore a
valvola termostatica o capillare.
Unità condensatrici monofase
ermetiche interne o esterne a
distanza.

Possibilità di inserimento in tutte
le linee d'arredo Frigomeccanica.

Classe climatica 3 (+25°C/60% U.R.).

GB

Modules available:
100/125/150/200 cm with tall glass
H150 cm. or with reduced-height
glass H120 cm. Also available in
both tall and reduced-height
options in version with refrigerator
undemeath with independent
temperature setting.

Front glass panel with downward
opening and demister system with
electric heating element controlled
from panel. Sliding shaped Plexiglas
panels at rear.

Extra-bright LED lighting (BASIC).

Digital electronic thermostat, LCD
thermometer on customer side,
defrosting with electric heating
element and defrosting end probe.
Condensation drain fitted for
connection to sewer system.

Structure in Aisi 304 stainless
steel, press-formed display shelf
with rounded edges, adjustable
steel feet, front and side panels
in blackpainted tempered glass
(medium density board lacquered in
RAL colours optional).

Temperature and refrigeration:
static refrigeration +3°/+6° C with
single evaporator with thermostatic
valve or capillary tube. Internal
or external remote single-phase
hermetic condenser units.

Can be incorporated in all
Frigomeccanica furnishing lines.

Climate class 3 (+25°C/60% R.H.).

F

Modules disponibles:
100/125/150/200 cm avec vitres
hautes H150 cm ou avec vitres
basses H120 cm. Modules
également disponibles, avec vitres
hautes ou vitres basses, dans la
version avec chambre réfrigérée à
température indépendante.

Vitre avant avec ouverture vers le
bas, système antibuée à résistance
commandé par un panneau.
Fermeture arrière avec éléments
couissants en plexiglas façonnés.

Eclairage avec LED haute
luminosité (BASIC).

Thermostat électronique
digital, thermomètre LCD côté
client, dégivrage avec résistance
électrique et sonde de fin dégivrage.
Evacuation de la condensation
pré-équipée pour le réseau
d'égouts.

Structure en acier inox Aisi 304,
plan d'exposition moulé avec
arêtes arrondies, pieds réglables
sur chevalets en acier, panneaux
latéraux et façade en verre
trempé rétro-laqué noir (en option
md laqué RAL).

Températures et réfrigération:
réfrigération statique +3°/+6° C
avec évaporateur à valve
thermostatique ou capillaire.
Unités de condensation
hermétiques monophasées
internes ou externes à distance.

S'adapte à toutes les lignes
Frigomeccanica Classe climatique
3 (+25°C/60% H.R.).

D

Lieferbare Module:
100/125/150/200 cm mit 150 cm
oder 120 cm hohen Scheiben.
Auch sowohl hoch als
niedrig in der Ausführung mit
temperaturunabhängiger,
untergebaute Kühlzelle lieferbar.

Frontverglasung nach unten
abklappbar, mit Antibeschlag-
Scheibenheizung mit Widerstand
und Bedienung auf Blende.
Rückseite geformte Plexiglas-
Schiebetüren.

Beleuchtung mit extrahellen LEDs
(BASIC).

Elektronischer Thermostat mit
Digitalanzeige, kundenseitiges
LCD-Thermometer, Abtauen mit
elektrischem Widerstand und
Abtaustopp-Fühler.
Kondenswasserableitung in
Kanalnetz möglich.

Struktur aus Edelstahl Aisi 304,
gepresste Ausstellungsfläche
mit gerundeten Ecken, Stellfüße
auf Böcken aus Edelstahl,
Seitenscheiben und Frontscheibe
aus getempertem Glas, Rückseite
schwarz lackiert (Sonderausstattung
MD lackiert RAL).

Temperaturen und Kühlung:
statische Kühlung +3°/+6° C
mit einem Verdampfer mit
Thermostatventil oder Kapillarrohr.
Hermetische Einphasen-
Wechselstrom-Kondensatoren,
eingebaut oder extern.

Zum Kombinieren mit allen
Frigomeccanica-Ausstattungslineen.
Klimaklasse 3 (+25°C/60% RF).

ES

Módulos disponibles:
100, 125, 150 y 200 cm, con cristales
altos (150 cm) o bajos (120 cm).
Tanto la versión alta como la
baja pueden tener la cámara
de refrigeración inferior con
temperatura independiente.

Cristal delantero con apertura
hacia abajo y con sistema
antiempañamiento por resistencia
accionado desde el panel de
mandos. Cierre posterior con
correderas molduradas de plexiglas.

Iluminación con LEDs de alta
intensidad (BASIC).

Termostato electrónico digital,
termómetro LCD del lado cliente,
desescarche con resistencia
eléctrica y sonda de terminación
desescarche. Desagüe
condensación preinstalado para la
red de alcantarillado.

Estructura de acero inoxidable
Aisi 304, superficie expositora
moldada con aristas redondeadas,
patas ajustables sobre estructura de
soporte en acero, lados y frente de
vidrio templado retrolacado negro
(bajo pedido DM lacado RAL).

Temperaturas y refrigeración:
refrigeración estática 3 - 6 °C con
evaporador simple de válvula
termostática o de expansión capilar.
Condensadores herméticos
monofásicos, incorporados o
remotos.

Posibilidad de colocar en
todas las líneas de decoración
Frigomeccanica.

Clase climática 3 (+25°C/60% H.R.).



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


ITALIAN - MADE
DESIGN AND TECHNOLOGY

FRIGOMECCANICA

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

Numero Verde
800-312302