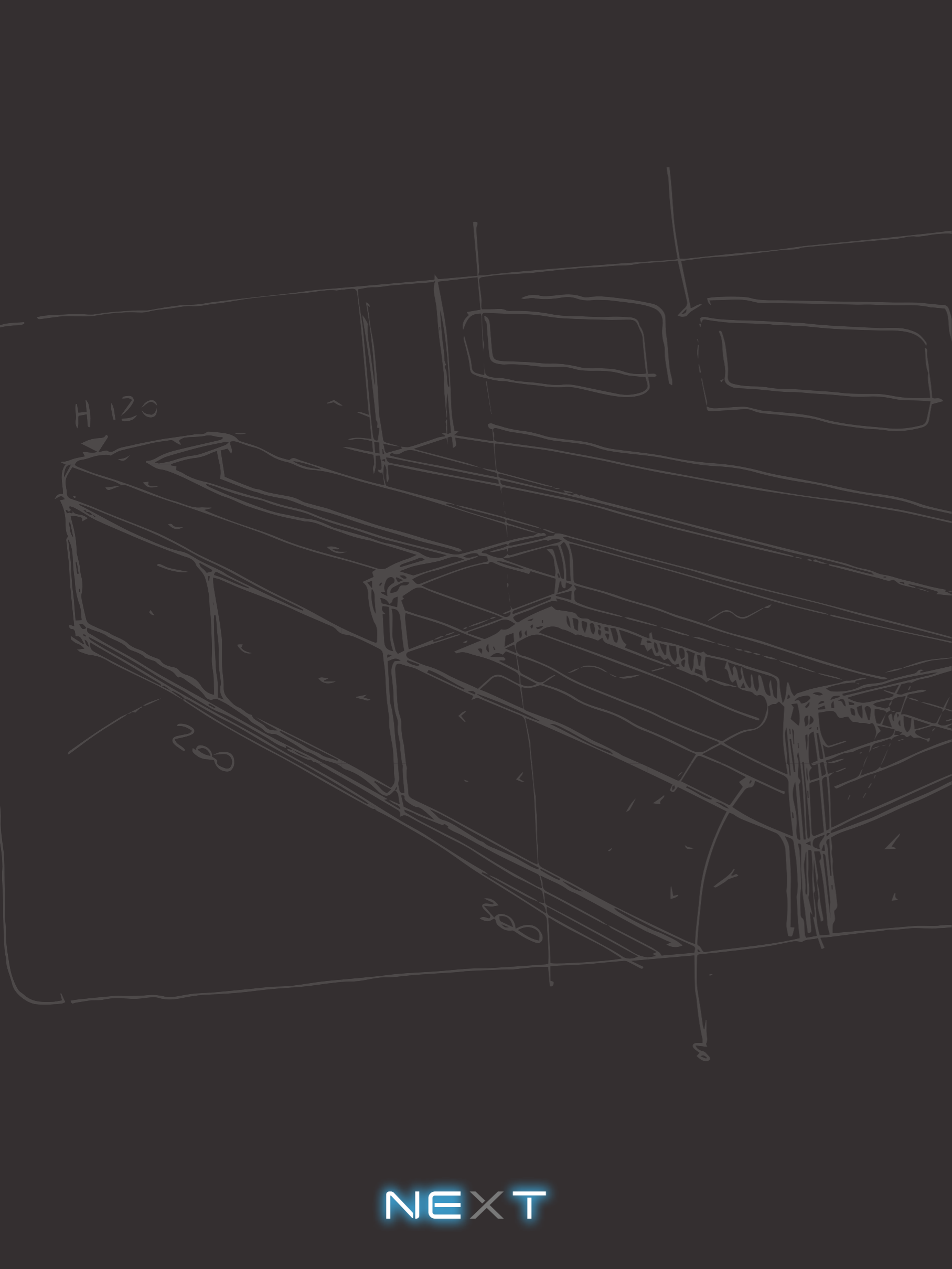


NEXT

frigomeccanica 



NEXT

NEXT

frigomeccanica

Next è un programma di vetrine, componibili tra loro, creato guardando al futuro: il massimo risultato nel minimo spazio. Refrigerata, calda o neutra e con diverse altezze, Next unisce una grande funzionalità ad un alto valore estetico.

Next is a collection of modular food display cases created with the future in mind: maximum results, minimum space. With refrigerated, heated or ambient cases in different heights, Next combines great functionality with great aesthetic value.

Next est une gamme de vitrines modulaires, résolument tournées vers l'avenir. Un résultat maximum dans un minimum d'espace. Réfrigérées ou pas ou bien chaudes, les vitrines Next, disponibles en différentes hauteurs, allient fonctionnalité et esthétique.

Next ist ein zukunftsweisendes, modulares Vitrinenprogramm für ein optimales Ergebnis auf kleinstem Raum. Mit gekühlten, beheizten und neutralen Modulen in diversen Höhen bietet Next ein Maximum an Funktionalität und Ästhetik.

H 1400 mm
(55,12")

FULL

pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorei



bevande
drinks / boissons / Getränke



gastronomia fredda
non-heated delicatessen /
gastronomie froid /
unbeheizte Gastronomie



H 1400 mm
(55,12")

TOTAL

pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorei



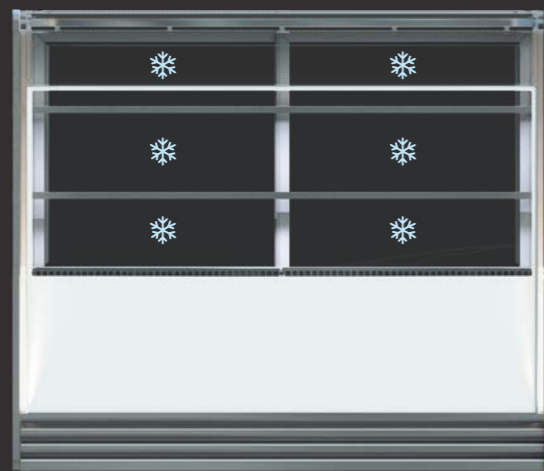
gelateria
ice cream / glacier / Eisdiele



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen



H 1200 mm
(47,24")



H 1200 mm
(47,24")



L 1350 mm / L 1000 mm
(53,15" / 39,37")

P 900 mm
(35,43")

L 2110 mm / L 1750 mm / L 1350 mm / L 1000 mm
(83,07" / 68,90" / 53,15" / 39,37")

P 900 mm
(35,43")

MINI

pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



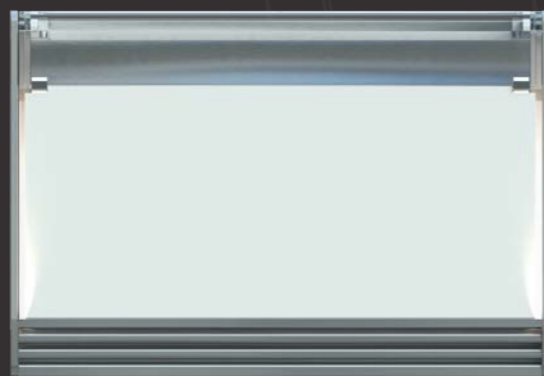
pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorei



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen



H 950 mm
(37,40")



MILLEUSI

H 1200 mm
(47,24")

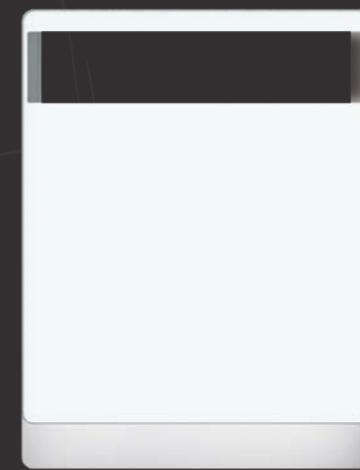
pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



pasticcera
confectionery / patisserie / Konditorei



gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen

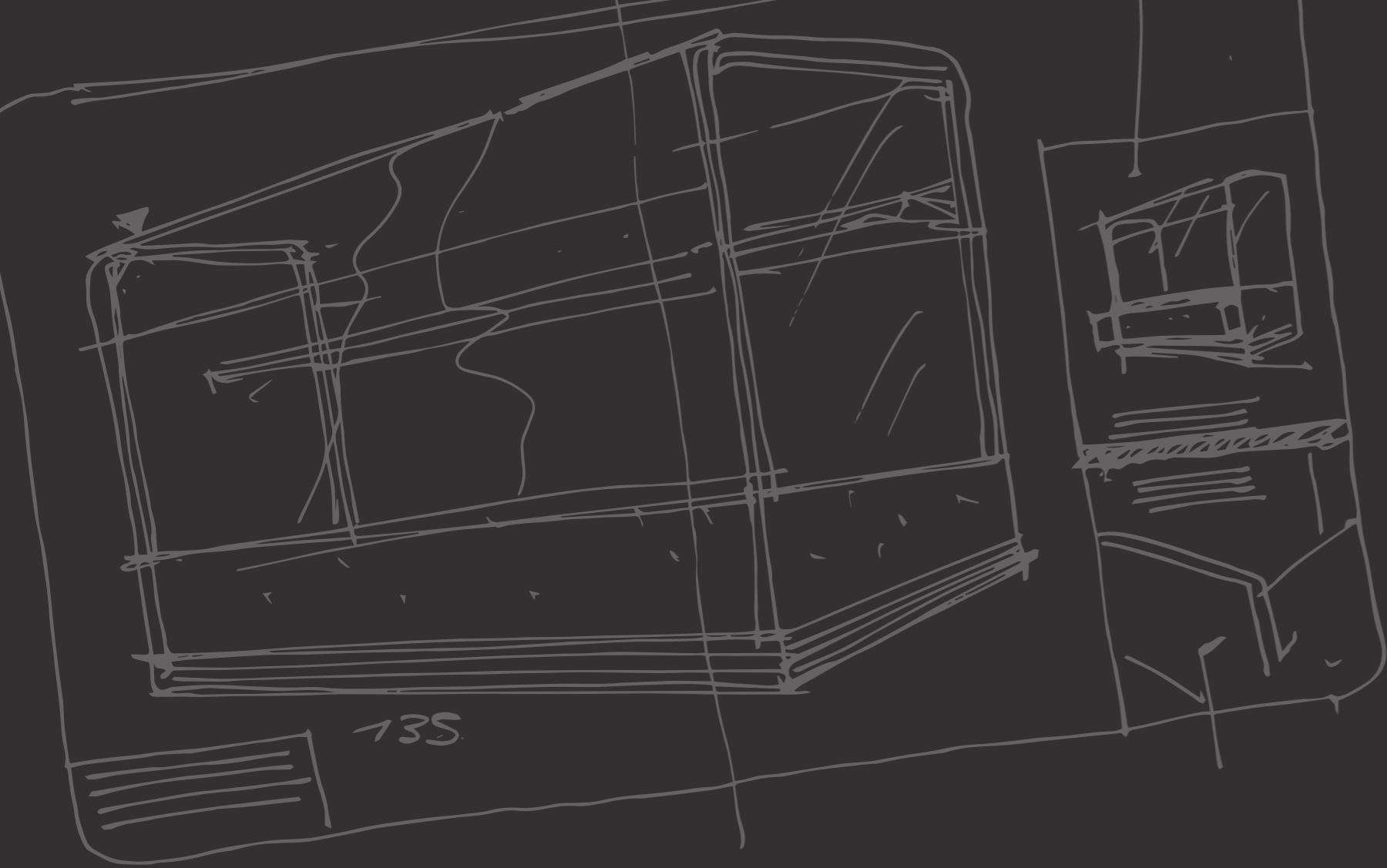


L 1350 mm / L 1000 mm
(53,15" / 39,37")

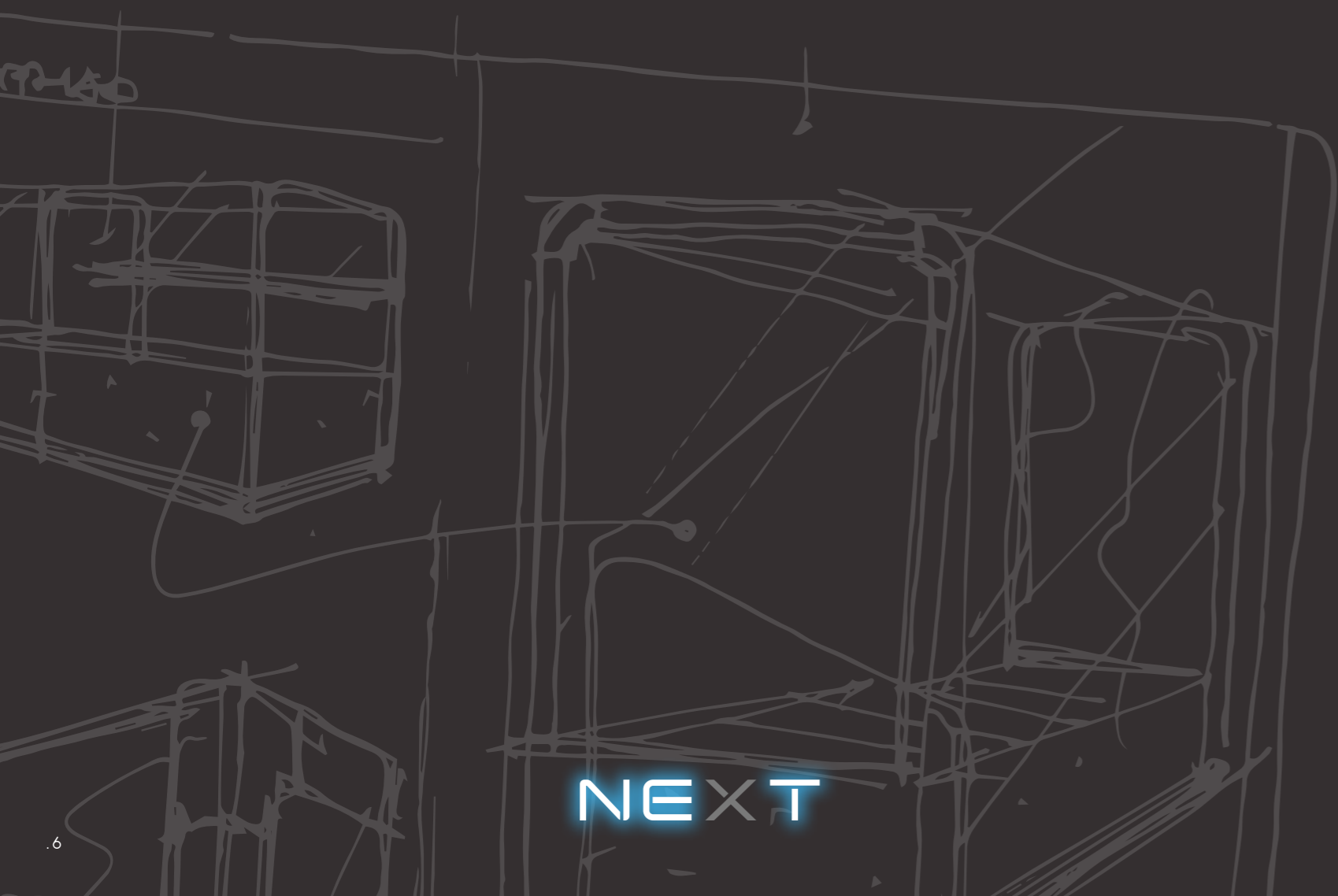
P 900 mm
(35,43")

L 2110 mm / L 1750 mm / L 1350 mm / L 1000 mm
(83,07" / 68,90" / 53,15" / 39,37")

P 900 mm
(35,43")



FULL



NEXT



FULL 1400

NEXT

IT Disponibile in due altezze di 140 e 120 cm, Full è la vetrina refrigerata su tutti i piani studiata per l'esposizione di pasticceria e gastronomia con temperature positive 0°+5°C (+32°+41°F) e per pralineria/cioccolato con temperature +14+16°C ed umidità del 55-60% (+57°+60°F).

L'illuminazione è a led su ogni mensola e sui montanti; le pareti sono in vetrocamera di sicurezza sui quattro lati.

L'apertura del vetro anteriore è ad azionamento elettrico mediante pulsante, mentre il lato posteriore è dotato di ante scorrevoli con chiusura automatica a molla.

EN Full is available in two heights, 140 and 120 cm with refrigeration distributed all over the shelves for the display of confectionery and delicatessen at positive temperatures of 0°+5°C (+32°+41°F) and confectionery/chocolates with temperatures of +14+16°C and a humidity of 55-60% (+57°+60°F).

Illuminated with LED lights on each shelf and on the uprights; all four sides are in double glazed safety glass.

The front glass panel is opened electrically with a push button; the back of the case has sliding doors with an automatic spring closing mechanism.

FR Disponible en deux hauteurs (140 e 120 cm), Full est une vitrine réfrigérée à tous les niveaux, spécialement étudiée pour l'exposition de pâtisserie/gastronomie, à des températures positives de 0°+5°C (+32°+41°F), ainsi que pour la confiserie/chocolat, avec des températures de +14+16°C et une humidité de 55-60% (+57°+60°F).

Eclairage par LED sur chaque étagère et sur les montants; les joues sont en double vitrage de sécurité sur les quatre côtés.

L'ouverture de la façade est du type à commande électrique (par bouton), tandis que la partie arrière est dotée de battants coulissants avec fermeture automatique à ressort.

DE Die mit 140 und 120 cm Höhe erhältliche und auf allen Etagen gekühlte Vitrine Full eignet sich zum Ausstellen von Konditoreiwaren und Speisen im Plusbereich 0°+5°C (+32°+41°F) und Konfiserie/Schokolade bei Temperaturen von +14+16°C und einer Luftfeuchtigkeit von 55-60% (+57°+60°F).

LED-Beleuchtung auf allen Ablagen und Ständern. Wände auf allen vier Seiten aus Sicherheitsisoliervlas.

Öffnung der Frontverglasung elektrisch per Knopfdruck. Auf der Rückseite mit Federmechanismus automatisch schließende Schiebetüren.



FULL



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditore



bevande
drinks / boissons / Getränke



gastronomia fredda
non-heated delicatessen /
gastronomie froid /
unbeheizte Gastronomie

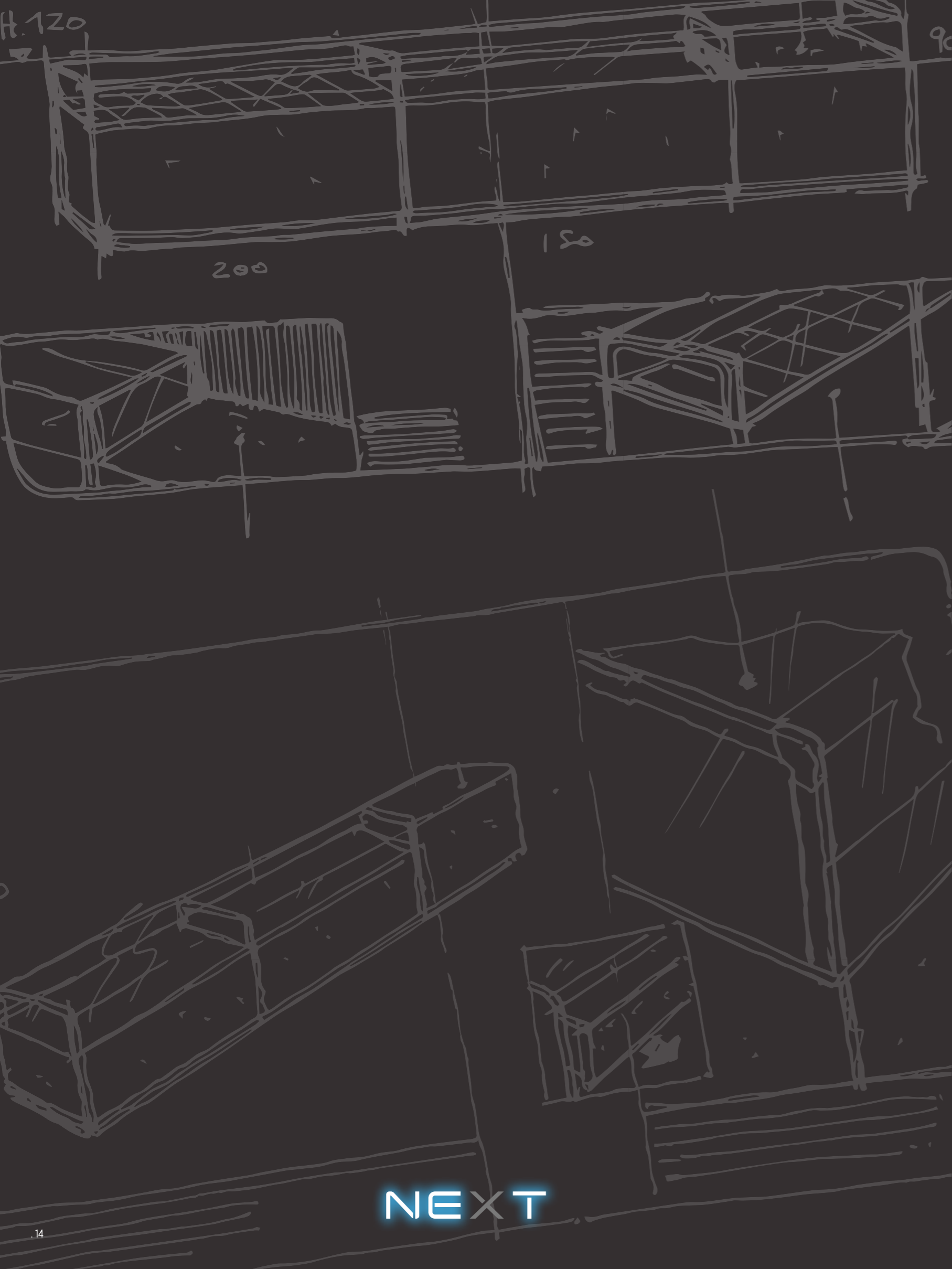


IT Disponibile in vetro laccato bianco di serie, Full può essere personalizzato sul fronte anteriore e sul laterale con delle "cover" (optional) di vari colori. L'unità condensatrice è dislocata all'interno della vetrina e scorre su guide, che agevolano l'estrazione in caso di manutenzione. A richiesta può essere fornita con unità condensatrice remota.

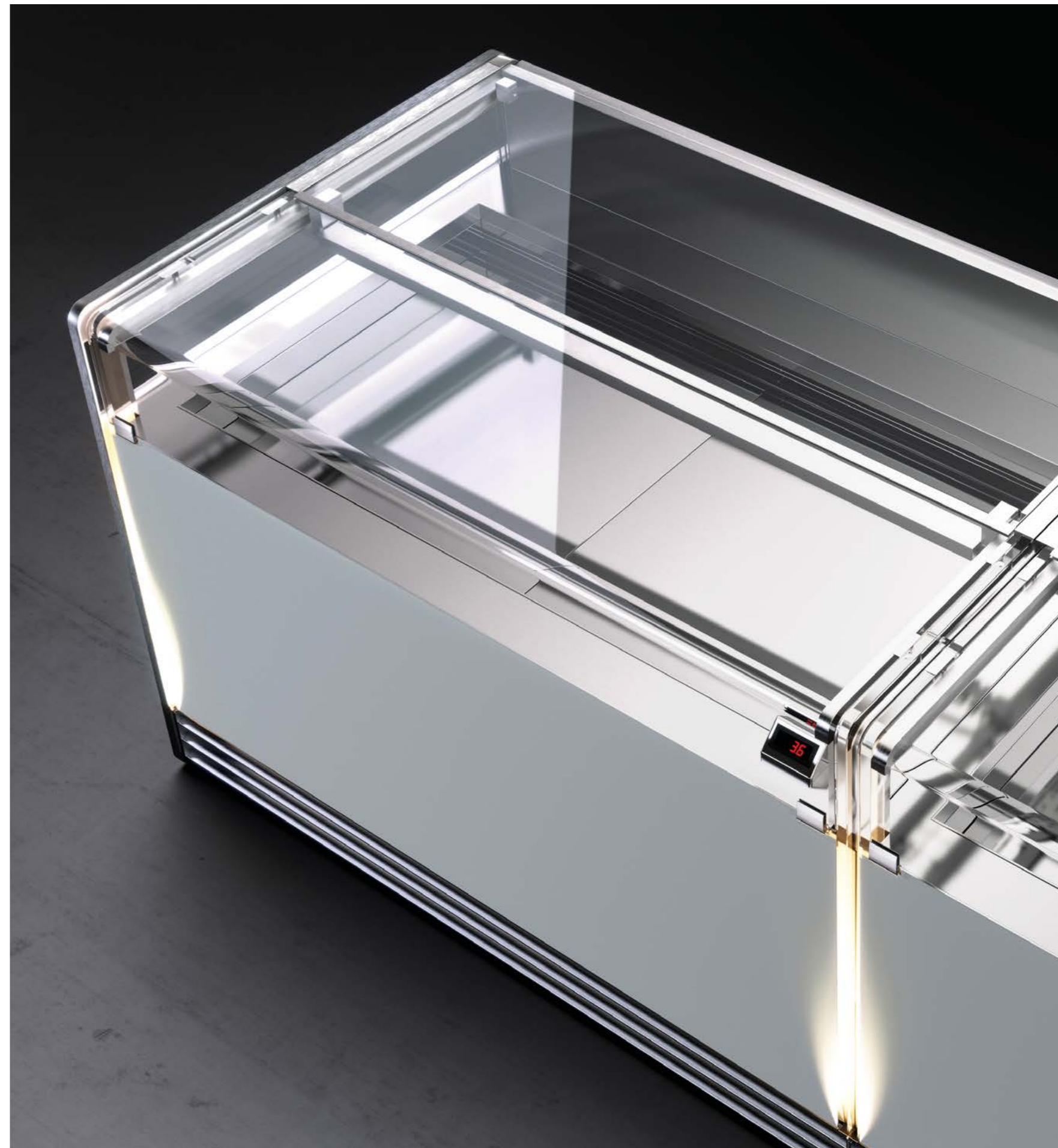
EN Full comes with white lacquered glass as standard, but can be customized on the front and sides using optional covers in a variety of colors. The condenser unit is mounted on tracks to facilitate extraction for maintenance. On request, it can be supplied with a remote condenser unit.

FR Disponible en verre laqué blanc de série, Full peut être personnalisée en ajoutant des « covers » (en option) de différentes couleurs sur la façade et les joues. L'unité de condensation, logée à l'intérieur de la vitrine, est dotée de guides qui facilitent son extraction en cas d'entretien. Une unité de condensation déportée est disponible en option.

DE Verkleidung serienmäßig aus Weiß lackiertem Glas, auf Wunsch Front und Seiten mit Covers in diversen Farben personalisierbar (optional). In die Vitrine eingebauter, für die Wartung auf Führungen ausziehbarer Kondensator. Auf Anfrage mit externem Kondensator.



MINI



NEXT



IT Mini è la vetrina H95 cm. che espone ed esalta la preziosità del prodotto. E' disponibile nella versione refrigerata, calda o neutra ed è ideale per pralineria, piccola pasticceria e gastronomia di alta qualità. Il piano espositivo refrigerato ventilato può essere a "sfioro" o con vasca ribassata. Mini è illuminata a led per esaltarne la trasparenza ed ha l'apertura del vetro superiore scorrevole su cuscinetti. Il vetro superiore è realizzato in unico pezzo con minimo raggio di curvatura ed è apribile verso il basso per agevolare le operazioni di pulizia. Disponibile in vetro laccato bianco di serie, Mini può essere personalizzata sul fronte anteriore e sul laterale con delle "cover" (optional) di vari colori. L'unità condensatrice può essere interna o remota a richiesta.

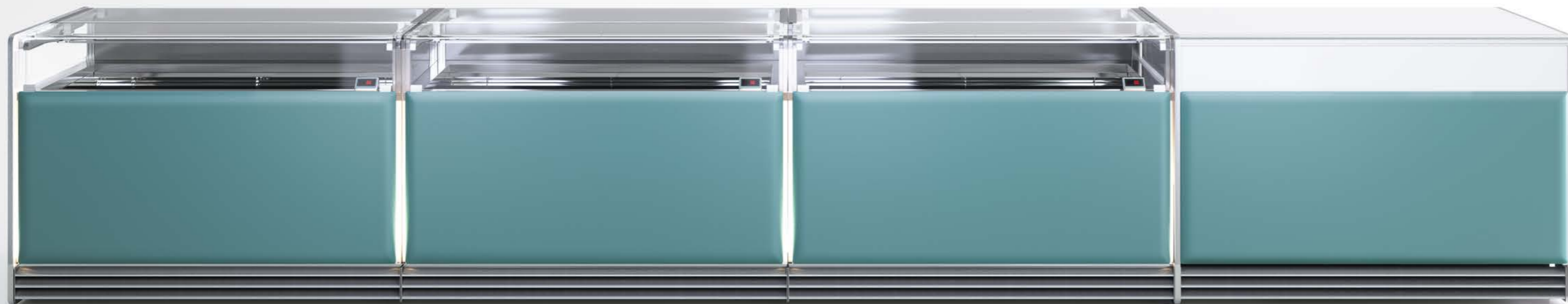
EN Mini is a 95cm high case that displays and enhances the value of the product. It is available in refrigerated, heated or ambient versions and is perfect for chocolate, small assorted pastries and top quality delicatessen. The ventilated refrigerated display shelf is available either flush or lowered. Mini is LED lighted to enhance its transparency; the upper glass slides open on a ball bearing track. The top glass is made in a single piece with a minimum curve radius and can be opened downwards to facilitate cleaning. Mini comes with white lacquered glass as standard, but can be customized on the front and sides using optional covers in a variety of colors. On request, it can be supplied with a remote condenser unit.

FR Mini est une vitrine (H95 cm) qui expose et met en valeur la noblesse des produits. Disponible en version réfrigérée ou pas ou chaude, elle est idéale pour la confiserie, la petite pâtisserie et la gastronomie haut de gamme. Le plan d'exposition réfrigéré peut être du type "à débordement" ou avec bas surbaissé. Mini est éclairée par LED pour exalter sa transparence. L'ouverture de la vitre supérieure coulissante s'effectue à l'aide de roulements. La vitre supérieure monobloc présente un moindre rayon de courbure. Elle s'ouvre vers le bas pour faciliter les opérations de nettoyage. Disponible en verre laqué blanc de série, Mini peut être personnalisée en ajoutant des « covers » (en option) de différentes couleurs sur la façade et les joues. Unité de condensation intégrée ou déportée en option.

DE Mini ist eine 95 cm hohe Vitrine für die optimale Präsentation exklusiver Produkte. Lieferbar in den Ausführungen gekühlt, beheizt oder neutral, ideal für exklusive Konfiserie, kleine Konditoreiwaren und die gehobene Gastronomie. Ausstellungsfläche mit Umluftkühlung, flächenbündig oder versenkt. Die LED-Beleuchtung unterstreicht die Transparenz der Vitrine. Auf Lagern verschiebbare Glasabdeckung. Frontglas aus einem Stück mit minimalem Kurvenradius für die Frontkante, nach unten abklappbar für eine einfache Reinigung. Verkleidung serienmäßig aus Weiß lackiertem Glas, auf Wunsch Front und Seiten mit Covers in diversen Farben personalisierbar (optional). Kondensator eingebaut oder extern auf Anfrage.



MINI



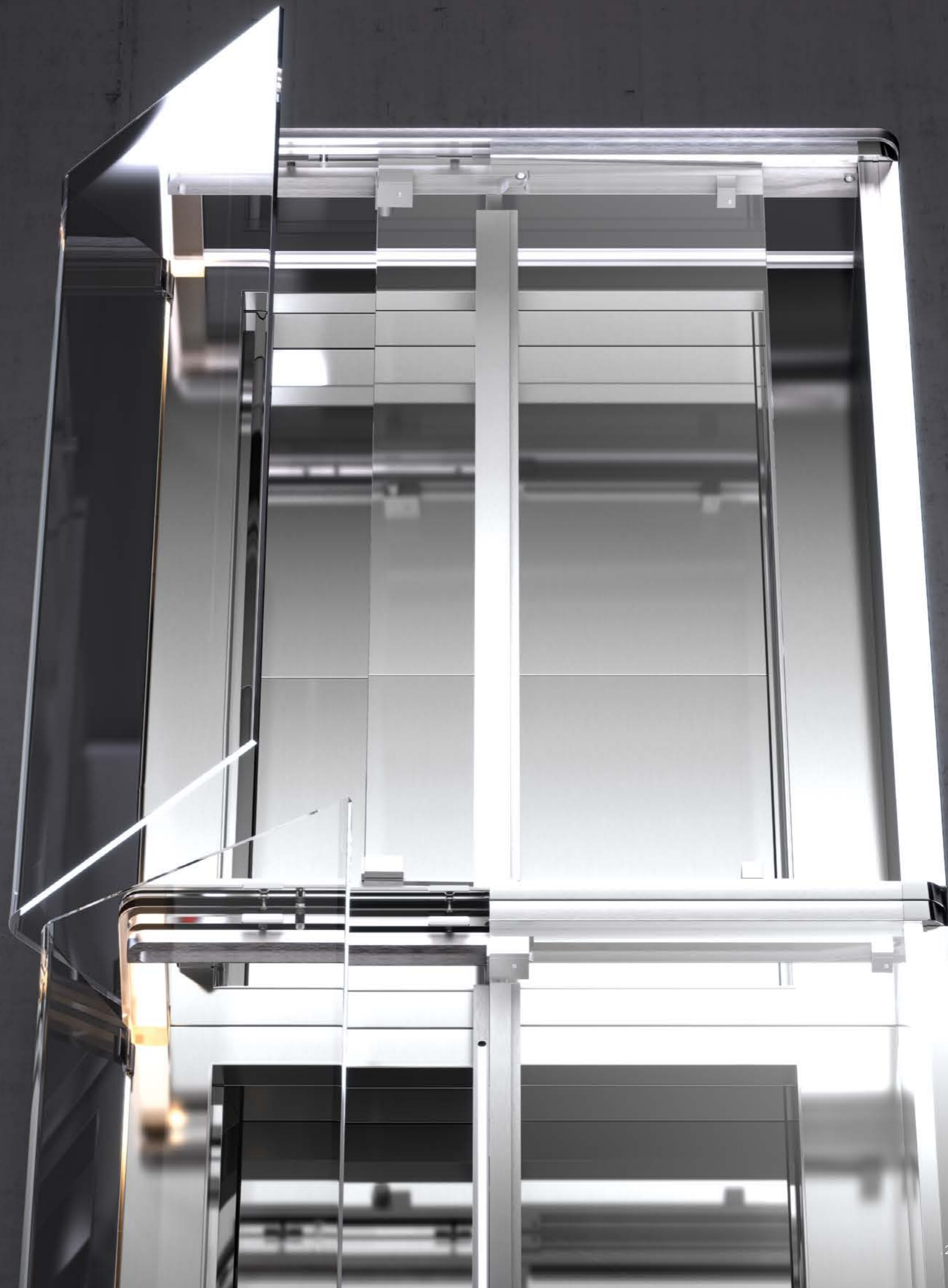
pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditorei



gastronomia calda
warm delicatessen/ gastronomie
chaud / warme Speisen



TOTAL



NEXT



IT Total è il modello Next con la gamma di misure più completa ed è refrigerata o calda soltanto sul piano espositivo.
Le mensole (una o due a seconda che l'altezza della vetrina sia di cm.120 o di cm.140) sono neutre ed illuminate a led, come i montanti.

L'impiantistico può essere adattata alle esigenze più diverse: refrigerazione ventilata a "sfioro" sul piano o con incasso, mediante unità condensatrice interna o esterna; moduli caldi, neutri o a bassa temperatura per gelati e granite.

Le pareti sono in vetro laccato bianco sui quattro lati e possono essere personalizzate mediante l'applicazione di cover (optional)

EN Total is the Next model available in the widest range of sizes; only the display shelf is refrigerated or heated.

The shelves (one or two, depending on the height of the case, 120cm or 140cm) are neutral and LED lit, as are the uprights.

According to different needs this model may be supplied with forced air ventilation, with flush or lowered display shelf, with an internal or external condenser unit; heated, ambient or refrigerated for ice cream and water ices.

The walls are in white lacquered glass as standard but can be customized on the front and sides using optional covers.

FR Total est le modèle qui offre le plus large éventail de dimensions de la gamme Next. Cette vitrine est réfrigérée ou chaude uniquement sur le plan d'exposition.

Les étagères (une ou deux, suivant la hauteur de la vitrine, soit 120 ou 140 cm) sont non réfrigérées et éclairées par LED, tout comme les montants.

Le système peut être configuré pour répondre aux exigences les plus diverses: réfrigération ventilée, plan "à débordement" ou abaissé avec unité de condensation intégrée ou externe; modules chauds, réfrigérés ou pas pour glaces et granités.

Les joues, en verre laqué blanc sur les quatre côtés, peuvent être personnalisées à travers l'application de « covers » (en option).

DE Total ist das in allen erdenklichen Größen lieferbare Modell von Next, mit Kühlung oder Heizung nur für die Ausstellungsfläche.

Ablagen (je nach Höhe der Vitrine - 120 oder 140 cm - ein oder zwei Stück) weder gekühlt noch beheizt und mit LED-Beleuchtung wie die Ständer.

Je nach Bedarf mit Umluftkühlung, flächenbündig oder versenkt, mit eingebautem oder externem Kondensator; beheizte, neutrale oder Minusbereich -Module für Speiseeis und Granita.

Verkleidung auf allen vier Seiten aus Weiß lackiertem, auf Wunsch personalisierbar mit Covers (optional).



TOTAL



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiserien



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditorei

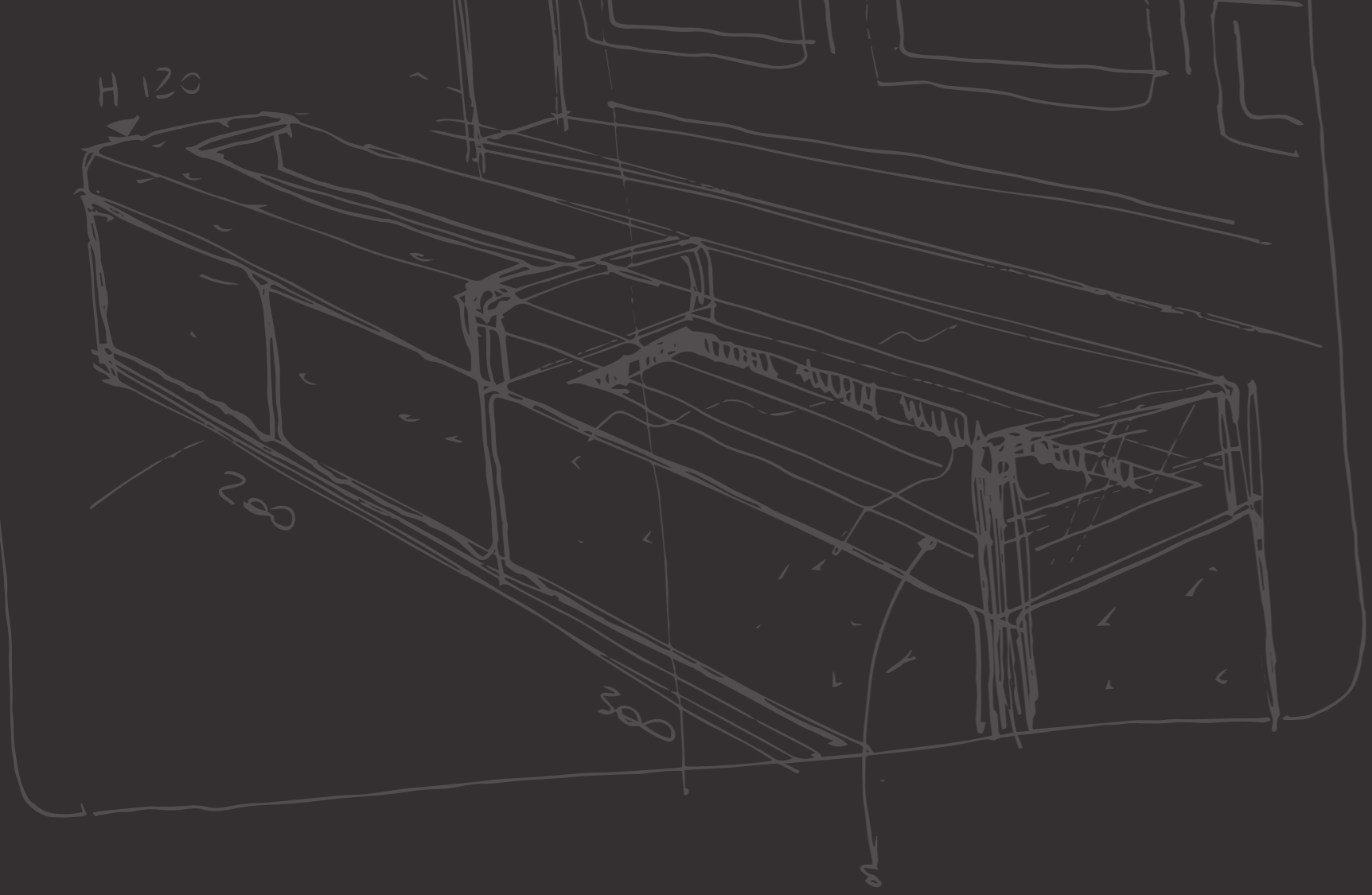


gelateria
ice cream / glaces / Eisdiele

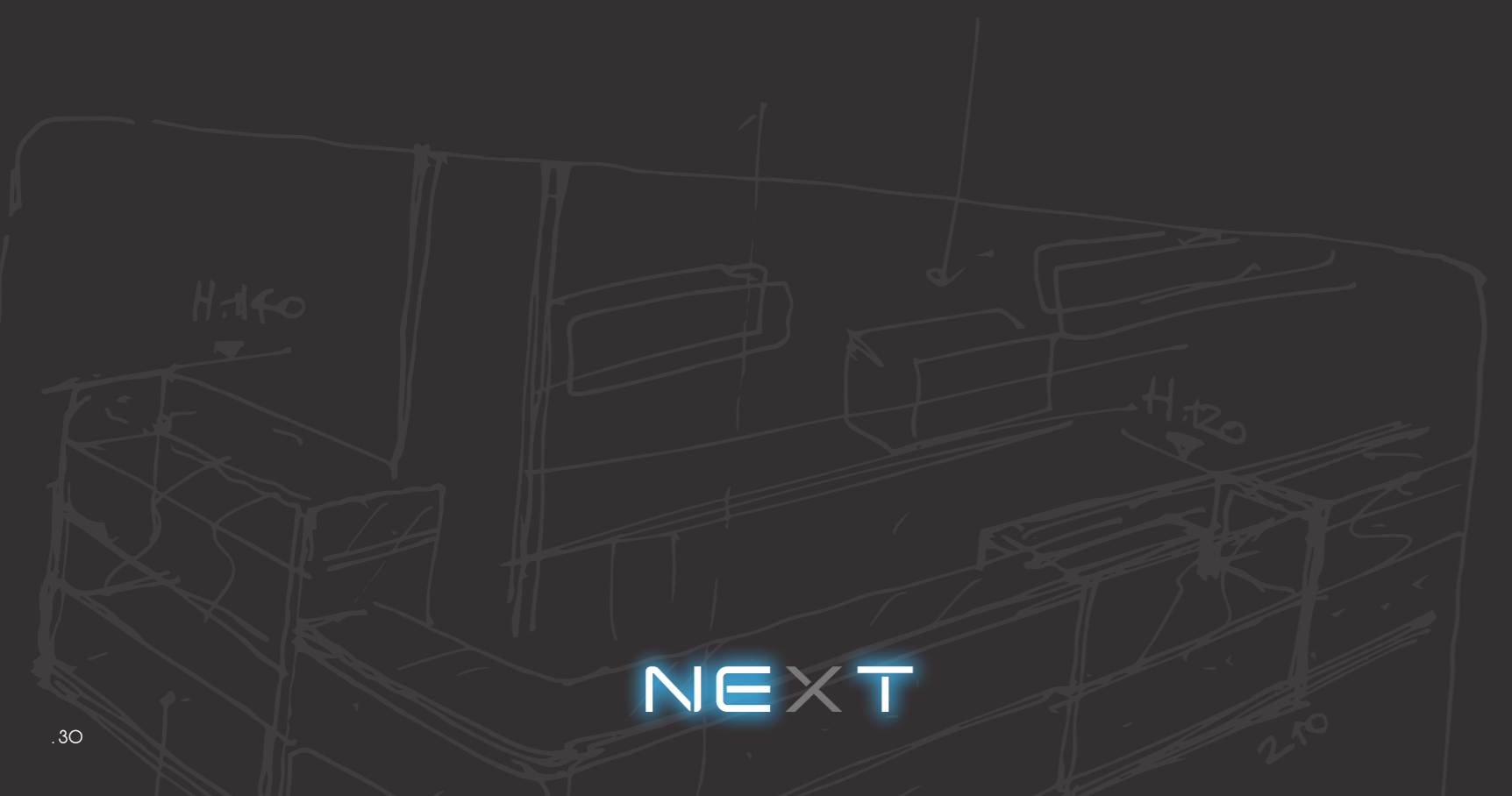


gastronomia calda
warm delicatessen / gastronomie
chaud / warme Speisen





MILLEUSI



NEXT



IT Milleusi Next è il banco polivalente ad altezza 120 cm, sul quale effettuare il servizio al cliente e nello stesso tempo esporre il prodotto.

Numerose le opzioni di drop-in da incasso disponibili, refrigerati ventilati euronorm o gastronorm, a sfioro o a incasso, statici e a contatto, caldi a secco e bagnomaria o neutri.

La chiusura lato operatore è assicurata da plexiglass scorrevoli mobili con appoggio sul piano di lavoro.

Le unità condensatrici possono essere interne o remote.

EN Milleusi Next is a multipurpose, 120 cm high case which is used for serving the client as well as displaying the product. There are numerous drop-in options, ventilated cooling, euronorm or gastronorm, flush or inset trays, static or contact, dry heat, bain-marie or ambient.

On the operator side the case closes by means of mobile, sliding Plexiglas panels which rest on the worktop.

Internal or external condenser units are available.

FR Milleusi Next est une vitrine polyvalente (H120cm), qui permet à la fois de servir les clients et d'exposer les produits. Elle dispose de nombreuses options «drop-in: réfrigérées, ventilées, Euronorm ou Gastronorm, avec plan "à débordement" ou abaissé, statiques ou à contact, chaudes à sec, bain-marie ou non réfrigérées.

La fermeture côté opérateur est assurée par des battants coulissants en plexiglas, en appui sur le plan de travail.

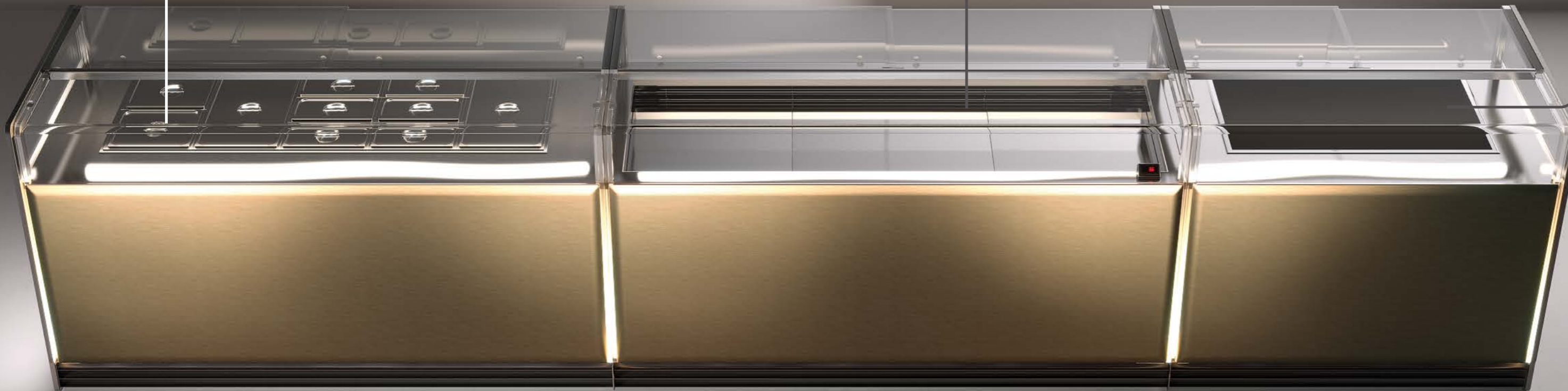
Les unités de condensation peuvent être intégrées ou déportées.

DE Milleusi Next ist die 120 cm hohe Mehrzwecktheke zum Bedienen der Gäste und Ausstellen der Produkte.

Zahlreiche Drop-In-Optionen zum Einbau verfügbar, Umluft-Kühlung, Euronorm oder Gastronorm, flächenbündig oder versenkt, statisch oder Kontakt, beheizt trocken und mit Wasserbad, Raumtemperatur.

Bedienerseitig mobile Plexiglas-Schiebetüren mit Ablage auf der Arbeitsplatte.

Kondensatoren wahlweise eingebaut oder extern.



MILLEUSI



pralineria
chocolate / pralinerie / Konfiseriein



pasticceria
confectionery / pâtisserie / Konditorie



gastronomia calda
warm delicatessen/ gastronomie
chaud / warme Speisen

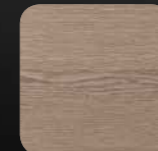
MATERIALI MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN

1 FRONTALE IN VETRO RETROVERNICIATO
front panel in back painted glass
façade en verre rétro-peint
Frontverglasung Rückseite lackiert

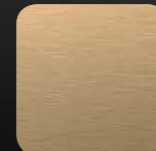


Bianco
White
Blanc
Weiß

2 COVER ANTERIORE e/o LATERALE
front and/or side cover
covers avant et/ou latéral
Cover vorne und/oder seitlich *optional



Rovere Bio
Bio Oak
Chêne Bio
Eiche Bio



Dark Gold
Dark Gold
Dark Gold
Dark Gold



RAL 9007
(grigio)
(grey)
(gris)
(Grau)



RAL 3020
(rosso)
(red)
(rouge)
(Rot)



RAL 1018
(giallo)
(yellow)
(jaune)
(Gelb)



RAL a scelta (optional)
Choice of RAL colour (optional)
RAL au choix (option)
RAL nach Wahl (Optional)

3 FIANCO IN VETROCAMERA
side panel in double glazed glass
joue en double vitrage
Wände aus Sicherheitsisoliertglas



Bianco
White
Blanc
Weiß

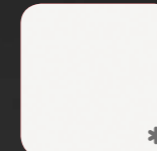
4 GRIGLIA DI AEREAZIONE
ventilation grate
grille d'aération
Belüftungsgitter



Ossido BR6
Oxide BR6
Oxyde BR6
Oxid BR6



Laccato RAL (optional)
RAL lacquered finish (optional)
Laqué RAL (option)
Lackiert RAL (Optional)



No griglia ma pannello (optional)
Instead of grate, panel (optional)
Panneau à la place de la grille (option)
Panel statt Gitter (Optional)



- * disponibile solo su modelli con motore esterno
- * available only models with remote motor
- * uniquement disponible sur les modèles avec moteur externe
- * Nur für Modelle mit externem Motor

NEXT

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