

NEXT

FULL REFRIGERATION



Frigomeccanica



frigomeccanica

DESIGN E VERSATILITÀ

DESIGN AND VERSATILITY
DESIGN ET POLYVALENCE
DESIGN UND VIELSEITIGKEIT

H1400



Il design pulito e razionale di Next è studiato per l'inserimento in qualsiasi ambiente.

Next: a clean, rational design created to adapt to any setting.

Le design sobre et rationnel de Next a été étudié pour d'intégrer dans tous les espaces.

Das klare, rationale Design von Next fügt sich harmonisch in jedes Ambiente ein.

NEXT

H1200





Costruita con pareti in vetro su 4 lati e con struttura portante in plexiglass trasparente, Next consente una visione del prodotto a 360° senza limiti nelle dimensioni poiché canalizzabile tra i vari moduli.

Built with glass panels on 4 sides and with a frame in transparent Plexiglas, Next provides a full view of the products no limit on size because the different modules can be connected to each other.

Réalisée avec des parois en verre sur 4 côtés et une structure porteuse en plexiglas transparent, Next assure une visibilité à 360° du produit, sans restrictions dimensionnelles grâce à l'adaptabilité des différents modules.

Dank der Rundumverglasung und der transparentem Plexiglasstruktur können die ausgestellten Produkte von allen Seiten und auch von oben gut gesehen werden. Bei Bedarf lassen sich auch mehrere Vitrinenmodule ohne störende Trennwände zu einer durchgehenden Kühlgalerie zusammenbauen.

VISIONE TOTALE E COMPONIBILITÀ TOTAL VISION AND MODULARITY VISIBILITE TOTALE ET MODULARITE TOTALER ÜBERBLICK UND MODULARE BAUWEISE

NEXT



frigomeccanica



NEXT H1200



Il particolare piano superiore è realizzato in vetro curvato e temprato.
 Lo spazio interno viene utilizzato completamente grazie alle ampie mensole in vetro refrigerate.
 Illuminazione a led sulle mensole e sui montanti.

The special upper surface is in curved, tempered glass.
 The internal space can be used completely thanks to spacious, refrigerated glass shelves.
 Led lighting on shelves and uprights.

Le plan supérieur est réalisé en verre cintré et trempé.
 L'espace intérieur est entièrement exploité, grâce aux larges consoles réfrigérées en verre.
 Eclairage par LED sur les consoles et les montants.

Die funktional und optisch perfekt gestaltete Abdeckung mit abgerundeter Kante und Frontblende ist aus getempertem und geformtem Glas.
 Der Innenraum kann dank der großen, gekühlten Ablagen aus Glas auf mehreren Etagen optimal genutzt werden.
 LED-Beleuchtung auf den Einlegeböden und den Stützen.



SPAZIO E TRASPARENZA
 SPACE AND TRANSPARENCY
 ESPACE ET TRANSPARENCE
 PLATZ UND TRANSPARENZ

NEXT



L'impianto refrigerante è studiato secondo l'opzione di prodotto da esporre, con distribuzione uniforme del freddo su tutti i piani e la giusta umidità di conservazione.

The refrigeration system has been designed based on products to be displayed providing uniform refrigeration distribution over all the shelves and the correct conservation humidity.

Le système de réfrigération est étudié en fonction du produit à exposer, avec une répartition homogène du froid et une humidité de conservation correcte à tous les niveaux.

Die Kühltechnik gewährleistet dank der gleichmäßigen Kälteverteilung über alle Etagen und der richtigen Luftfeuchtigkeit eine optimale Aufbewahrung der ausgestellten Produkte.

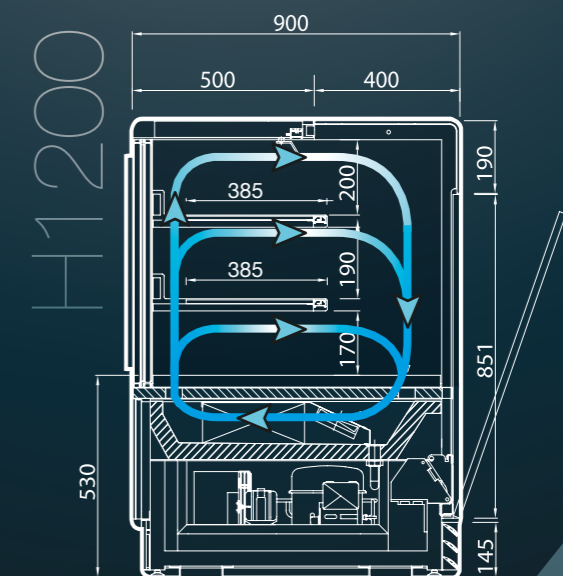
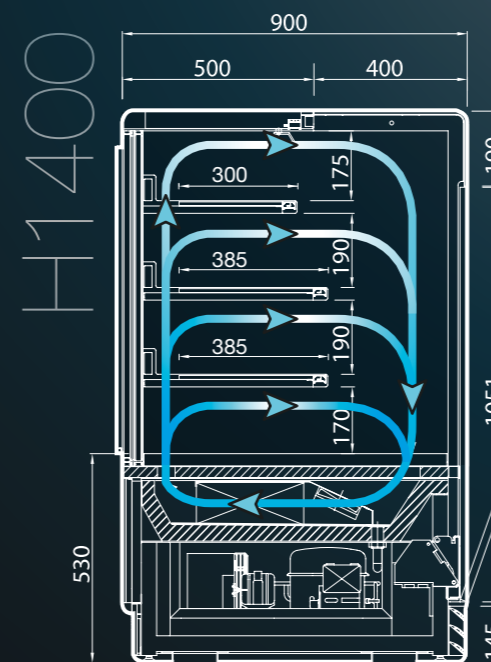
NEXT

REFRIGERAZIONE OTTIMALE
OPTIMAL REFRIGERATION
REFRIGERATION OPTIMALE
OPTIMALE KÜHLUNG

0°/+5°
FOOD

0°/+5°
PASTICCERIA / PASTRY

+14°/+16° C
 U. R. 55 - 60%
PRALINERIA / PRALINES





APERTURA AUTOMATICA AUTOMATIC OPENING OUVERTURE AUTOMATIQUE AUTOMATISCHE ÖFFNUNG

L'apertura del vetro anteriore è ad azionamento elettrico mediante pulsante.

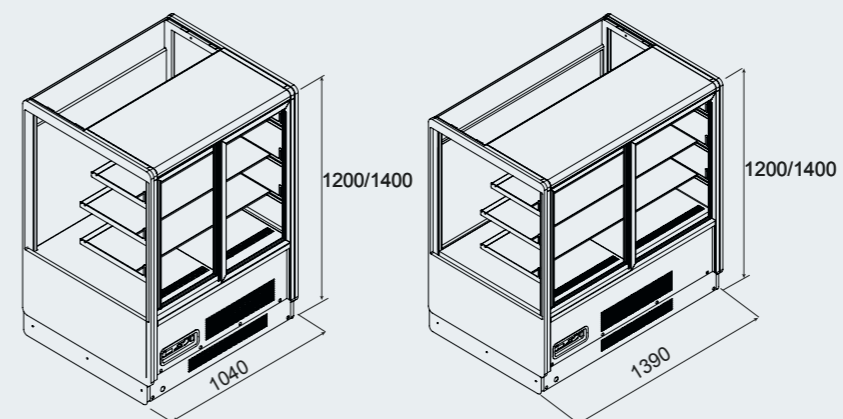
The front glass panel is opened electrically by pushing a button.

L'ouverture de la vitre avant est du type à commande électrique, à l'aide d'un bouton-poussoir.

Die Frontverglasung lässt sich per Knopfdruck elektrisch öffnen.

NEXT

INFORMAZIONI TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
INFORMATIONS TECHNIQUES
TECHNISCHE INFORMATIONEN
INFORMACIÓN TÉCNICA



DATI TECNICI TECHNICAL DATA		U.C (HP)	POTENZA FRIG. (WATT)	POTENZA ASS. (WATT)	GAS
L 1000	H 1200	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H 1200	1/2	934 (-10°C)	760	R404A
L 1000	H 1400	3/8	721 (-10°C)	486	R404A
L 1350	H 1400	1/2	934 (-10°C)	760	R404A

IT NEXT "FULL" REFRIGERATA

Vetrina canalizzabile refrigerata ventilata su tutti i piani. Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili e predisposizione per ruote. Montanti posteriori in alluminio montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetrocamera apribile elettricamente. Chiusura posteriore con antine scorrevoli in vetrocamera. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n.3 mensole su H140cm. e n.2 mensole su H120cm.) L'impianto frigorifero, montato su guide e quindi di facile estrazione per la manutenzione, è a valvola, con unità condensatrice ermetica, sbrinatorio automatico con termostato elettronico. Temperatura di esercizio 0°/+5° C. Classe climatica 3 (25°C -60% U.R.)

NEXT "FULL" PRALINERIA
Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.). Temperatura di esercizio +14°/+16° C. Umidità relativa 55% -60%.

I fianchi laterali in vetrocamera devono essere aggiunti. In caso di canalizzazione di più vetrine, i fianchi vengono aggiunti soltanto all'inizio ed alla fine della composizione.

UK NEXT "FULL" REFRIGERATED

Refrigerated display cases, with ventilated refrigeration on all shelves. Tubular, epoxy powder paint finished aluminum base, adjustable feet ready for the application of wheels. Rear uprights in aluminum, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; double glazed front glass panel with electric opening mechanism; Rear closing with small, double glazed glass sliding doors. LED lighting on ceiling and shelves (3 shelves on 140 cm H version, 2 shelves on 120 cm H version). Refrigeration system is mounted on tracks to facilitate extraction for maintenance; expansion valve, forced air refrigeration system, hermetic condensing unit, automatic defrosting with electronic thermostat.

Working temperature 0°/+5° C. Climate class 3 (25°C -60% R.H.)

NEXT "FULL": CONFECTIONERY SHOWCASE
Climate Class 4 (30° - 55% R.H.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60%

Double glazed glass side panels must be added. If several display cases are connected, the side panels are only added at the extremities of the compositions.

FR NEXT "FULL" A' FROID

Vitrine canalisable réfrigérée, ventilée à tous les niveaux. Base en tubes d'acier peint par poudre époxy, pieds réglables et pré-équipement pour roues. Montants arrière en aluminium, montants avant en plexiglass, éclairés par LED; façade en double vitrage à ouverture électrique, fermeture arrière avec battants coulissants en double vitrage. Éclairage par LED sur le dessus et les étagères (3 étagères H 140 cm et 2 étagères H 120 cm). Le système de réfrigération, doté de guides pour faciliter son extraction lors de l'entretien, est du type à vanne, avec unité de condensation étanche, dégivrage automatique commandé par thermostat électronique. Température de fonctionnement 0°C/+5°C. Classe climatique 3 (25°C - 60% H.R.).

NEXT "FULL" VITRINE A PRALINES
Classe climatique 4 (30°C - 55% H.R.). Température de fonctionnement +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60%.

Les jous à double vitrage doivent être ajoutées. En cas de canalisation de plusieurs vitrines, les jous ne sont ajoutées qu'au début et à la fin de la composition.

DE NEXT "FULL" VITRINE MIT UMLUFTKÜHLUNG

Kanaliserbare Vitrine mit Umluftkühlung auf allen Etagen. Unterbau aus Aluminiumrohr, mit Stellfüßen und Vorrüstung für Räder. Hintere Stützen aus Aluminium, vordere Stützen aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontverglasung mit elektrischer Öffnung, Rückseite mit Schiebetüren. Ventilierung, Umluft, mit hermetischem Kondensator, automatisches Abtauen mit elektronischem Thermostat. LED-Beleuchtung auf Decke und Ablagen (2 Ablagen bei H. 140 cm und 1 Ablage bei H. 120 cm). Betriebstemperatur 0°C/+5°C. Klimaklasse 3 (25°C - 60% RH) Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.

NEXT "FULL" VITRINE PRALINEN
Klimaklasse 4 (30°C - 55% RH) Betriebstemperatur +14°/+16° C. Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%.

Die Seitenwände mit Isolierverglasung müssen bei der Bestellung noch hinzugefügt werden. Bei einer Kanalisierung mehrerer Vitrinen sind lediglich zwei Außenwände an den beiden Enden der Kombination erforderlich.

TUTTO SOTTO CONTROLLO EVERYTHING UNDER CONTROL MAITRISE TOTALE ALLES UNTER KONTROLLE

La centralina comandi digitale gestisce tutte le funzioni della vetrina compresa l'apertura del vetro frontale.

The digital command control unit manages all the showcase functions, including the opening of the front glass panel.

La centrale de commande numérique gère toutes les fonctions de la vitrine, y compris l'ouverture de la vitre avant.

Auf der praktischen Bedienblende mit Digitalanzeige können alle Vitrinenfunktionen einschließlich der Öffnung der Frontverglasung gesteuert werden.





Design
Roberto Garbugli

Industrializzazione
Ufficio Progetti Frigomeccanica

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